

Круглые акваконтроли Tupperware хороши для сервировки стола на домашних обедах и праздничных посиделках. Заполните их конфетами, положите внутрь баночку икры, домашнюю выпечку или другие презенты – и Вы получите универсальный подарок, которому будет рада любая хозяйка. Предлагаем Вашему вниманию рецепты простых, быстрых и недорогих блюд, которые Вы сможете приготовить с помощью круглых акваконтролей Tupperware.

«Ленивый» чизкейк без выпечки

Ингредиенты для основы:

- 150 г печенья (юбилейное или овсяное)
- 100 г сливочного масла

Ингредиенты для творожной массы:

- 600 г творога жирностью 9% и выше
- 3 ст.ложки сахара
- 20 г желатина (2 маленьких пачки)
- ванилин (по вкусу)



Желатин замочить в 150 г горячей воды. Печенье промолоть в кухонной мельничке или комбайне до состояния крошки, добавить размягченное сливочное масло, вымесить до однородного состояния, распределить по дну формы и поставить в морозилку. Тем временем заняться творожной массой: в той же мельничке взбить творог с сахаром и ванилином, влить желатин и еще раз взбить. Достать форму с основой для чизкейка из морозилки, выложить творожную массу на основу и отправить в холодильник часа на 4. Чизкейк из творога готов. Приятного аппетита!

Шашлычки на шпажках в духовке

Ингредиенты:

- 400-500 г мяса (индейка, куриная грудка или нежирная свинина)
- 1 стакан кефира
- соль, перец, лавровый лист, приправы



Мясо нарезать одинаковыми кубиками. Смешать для маринада кефир, соль, специи и приправы. Залить мясо маринадом и отправить в холодильник на ночь. Затем нанизать кусочки мяса на длинные деревянные шпажки (продаются в любом супермаркете), уложить в форму, смазанную растительным маслом, сверху накрыть фольгой и отправить в духовку на средний огонь сначала на 30 минут, затем снять фольгу, перевернуть шпажки на другой бочок и запекать еще около 20 минут. Такое блюдо очень нравится детям, и оно, безусловно, полезнее «взрослого» шашлыка.

Ваш интернет-магазин посуды Tupperware www.posuda-tupperware.ru

8 (910) 485-04-06 Viber, WhatsApp **Светлана**

Греческий салат



Ингредиенты (на 4 большие порции):

- листовой салат
- 1 средний сладкий перец
- 1 небольшая сладкая луковица
- 2 помидора
- 1 огурец
- ½ пачки фетаксы (200 г)
- ½ 300-граммовой баночки маслин без косточек

Для заправки:

- 1 ч.ложка сока лимона
- 1 ч.ложка бальзамического уксуса
- 1 ст.ложка оливкового масла
- 1 щепотка приправы

Сладкий перец, репчатый лук, огурцы порезать кольцами, помидоры – крупными кубиками. Салат порвать руками. Выложить в мисочку салат и нарезанные овощи, добавить маслины. Смешать все ингредиенты для заправки в стаканчике «Гномик». Добавить заправку в мисочку, закрыть крышку, встряхнуть мягкими движениями. Добавить сыр фета, нарезанный аккуратными кубиками, нежно перемешать и тут же подавать к столу. Мммм... Объедаье!

Салат из печени трески



Ингредиенты:

- 3 средних отварных картофелины
- 1 отваренная морковь
- репчатый лук - 1 шт.
- 1 банка печени трески (230 г)
- 3 соленых огурца
- 3 вареных яйца
- 50 г сыра
- несколько перьев зеленого лука
- майонез

Печень трески откинуть на дуршлаг, чтобы стекло масло, затем размять вилкой. Картофель, морковь, сыр натереть на крупной терке. Репчатый лук, огурцы, яйца и зеленый лук мелко порезать. Укладывать слоями через майонез в последовательности по списку ингредиентов.



Ваш интернет-магазин посуды Tupperware www.posuda-tupperware.ru

8 (910) 485-04-06 Viber, WhatsApp Светлана