

Напитки

Глинтвейн «Домашний»

Еще не попробовал глинтвейн и нет времени его приготовить?! Используй наш сбитень – приготовь глинтвейн за 3 минуты!!!

Надо только 2 чайные ложечки Пурпурного сбитня развести в 200 мл кипятка и добавить 50 мл красного или белого вина. Глинтвейн готов!

Коктейль «Здоровье»

Нутрикон можно не только есть, но и пить! Узнай как!
Возьми 0,5 л 1% кефира или любого другого кисломолочного продукта, положи в него 1-2 чайные ложечки Нутрикона, подожди, пока он разбухнет! Добавить пикантности коктейлю помогут несколько капель Жидких пряностей из 2 комплекта.

Приятного аппетита!

Ликер «Экспромт»

Хочешь сэкономить деньги и выпить вкусный ликер?! Прочти рецепт!
К 100 мл хорошей водки добавь Багряный или Изумрудный сбитни, чем больше сбитня, тем вкуснее ликер! Твоя фантазия неограничена – все зависит от твоего вкуса и желания!

Коктейль «Аврора» - лучшее дополнение к вкусному и полезному завтраку!

Для приготовления коктейля достаточно в 200 мл воды развести 2 столовые ложки "с горкой" коктейля "Грация", добавить 1 чайную ложечку Пурпурного сбитня и тщательно встряхнуть в баночке или взбить миксером. Коктейль готов!

Десерты

Сладкая паста «Сладкоежка»

Получившая высокое признание наших детей, паста готовится по рецепту: 1 банка сгущенного молока, 3 столовых ложки измельченного Нутрикона, орехи, изюм по вкусу. Готовим так: сгущенное молоко варить 1 час, остудить, добавить гранулы НутриКаши и изюм. Тщательно перемешать. Намазать на крекер или белый батон для завтрака.

Восточная сладость от Насреддина

Медово-сливочная колбаска для любимых состоит из: 0,5 кг Нутрикона, 150 г меда, 50 г мягкого сливочного масла, 200 г печенья. Мед разогреть, добавить размолотый Нутрикон, масло, измельченное печенье, все перемешать, сформовать в виде колбаски, завернуть в полиэтилен, остудить в морозилке до твердого состояния. Колбаску порезать на дольки и подать к чаю.

Тушеные яблоки от Гагика

Яблоки разрезать на 4 части, удалить сердцевину. Дольки положить на сковороду кожурой вниз, залить горячей водой на 1 см от дна, закрыть крышкой и тушить до тех пор, пока яблоки станут мягкими. Потом воду слить и полить яблоки разведенным теплой водой (в пропорции 1:1) Изумрудным сбитнем, дать потомиться 5 минут Не обжигайте губы, потерпите, пусть яблоки остынут! Очень вкусно в горячем виде, а еще вкуснее в холодном! Один недостаток у десерта – он быстро заканчивается!

Десерт «Фруктовый фейерверк»

Взять 1 кг мороженого пломбир, разделить на 3 части. 1 часть выложить в круглую тарелку, на которой будете подавать десерт, полить «корж» из мороженого Изумрудным сбитнем, выложить нарезанные консервированные персики или абрикосы и консервированную клубнику (можно свежезамороженную, но слегка растаявшую). Сверху

выложить вторую часть мороженого, слегка полить Пурпурным сбитнем, выложить резаные консервированные ананасы и свежие

нарезанные кружочками бананы. Оставшуюся часть мороженого выложить сверху, украсить порезанным киви и сбитнями (набираете в ложечку сироп и тонкой струйкой рисуете то, что подскажет фантазия). Желательно десерт делать быстро, чтобы не растаял, и сразу по приготовлению поставить в морозилку. Через 30 минут десерт готов.

Соусы

Острый соус «Поцелуй Шаганэ»

Состав: 0,5 л Краснодарского соуса или кетчупа, 5-6 столовых ложек молотого Нутрикона, 1 головка репчатого лука и 3 пучка петрушки или другой зелени, мелко порезанные, по 8-10 капель Жидких пряностей - черного и красного перцев. Приготовление отличается предельной простотой: все перемешать, дать постоять в холодильнике. Вкусно и с мясом, и с гарниром!

Соус голландский

4 желтка и 200 мл сливок взбить над паром венчиком (можно ручным блендером). Поставить на небольшой огонь, ввести 160 г размягченного сливочного масла и размешать до однородной консистенции, добавить сок половины лимона, соль, Нутрикон (можно его размолоть), по несколько капель Жидких пряностей (те, которые вам нравятся) и подавать теплым. Лучше всего соус подходит к рыбе!

Соус томатный от Лёлика

0,5 головки лука репки мелко нарезать и обжарить до золотистого цвета. Добавить очищенные и мелко нарезанные 0,5 кг томатов и готовить на небольшом огне 10 мин. Затем посолить по вкусу, накапать 4-6 капель Жидких пряностей – перец, растолченный Нутрикон, базилик (можно сушеный) и варите еще 10 мин. Подавать к макаронным изделиям.

Желаем приятного аппетита!

Мы будем рады, если Вы поделитесь с нами своими рецептами. Ждем писем по адресу:

630055, Россия, г. Новосибирск-55, а/я 50

E-mail: ilop08@mail.ru



Соус сметанный «Палитра»
1 стакан сметаны смешать с 2 столовыми ложками любого кетчупа, добавить Нутрикон и Жидкие пряности по вкусу. Простой в приготовлении, но очень вкусный соус подойдет к любому блюду!

Салаты и закуски

Салат «Загадка»

Отварить свежую печень, остудить и порезать соломкой. Лук, морковь натереть на терке и слегка обжарить. Отварить красную или белую фасоль, остудить. Соленые огурцы порезать на мелкие кубики. Добавить Нутрикон, заправить майонезом. Салат готов.

Салат «Гнездышко»

Состав: огурец, картофель фри, майонез, отварные яйца, Нутрикон, зелень, сливочное масло, чеснок.

Приготовление: смешать нарезанный соломкой огурец, майонез, картофель фри. Оформить гнездышко. Яйца разрезать пополам. Желток растереть со сливочным маслом и чесноком. Добавить Нутрикон, зелень. Полученным фаршем заполнить дольки яиц и выложить в гнездышко.

Рыба «По щучьему велению» (судак, щука, горбуша)

Состав: тушка рыбы с головой, белая булка (1/10 часть), 2 столовых

ложки тертого сыра, 2 ст. ложки гранул НутриКаши, Жидкие пряности. Приготовление: разрезаем рыбу по спинке и убираем хребтовую кость. Срезаем мякоть рыбы, не повреждая кожи, и пропускаем ее через мясорубку. В фарш добавляем Жидкие пряности - по 5 капель петрушки, укропа, черного и душистого перцев, размоченную булку, тертый сыр, НутриКашу. Этим фаршем заполняем рыбу, зашиваем срез по спинке. Полуфабрикат отвариваем в бульоне. Готовую рыбу укладываем на блюдо, украшаем.

Супы

«Букет здоровья»

Сварить куриный бульон, мясо курицы порезать на кубики, добавить нарезанное отваренное вскрутое яйцо, зелень и Нутрикон. Кушайте на здоровье вкусный и полезный бульон!

Суп гороховый с Нутриконом

В кастрюлю положить нарезанные кубиками 50 г шпика и 1 луковицу, залить водой и тушить 10 минут. Затем добавить заранее замоченный горох - 150 г. Через 20 минут ввести 2 средние порезанные картофелины, 40 г кукурузной муки, варить до готовности. Нутрикон использовать вместо сухариков.

Суп винный «О-ля-ля»

Вскипятить 500 г куриного бульона, 1 л белого вина, соль, 4 капли перца из Жидких пряностей, мускат, сахар по вкусу. 125 г сливок и 1 яичный желток взбить, соединить с бульоном. Перед употреблением добавить Нутрикон.

Вторые блюда

Овощное рагу «Аджапсандал»

200 г кабачка порезать кубиками, 100 г моркови натереть на терке, 2 средние луковицы, 200 г капусты белокочанной, 1 помидор, 200 г цветной капусты, 4 зубчика чеснока, 4 ст. ложки растительного масла. Растительное масло накалить, обжарить в нем морковь и лук, добавить овощи, посолить по вкусу, потушить минут 10, добавить Жидкие пряности укроп, петрушку, лавровый лист, черный перец, соль по вкусу, когда вода выкипит.

Куриные крылышки в маринаде «Шиду»

Мясо «Гипноз»

Взять 1 кг свежей говядины или баранины, сделать в куске тонким ножом надрезы (дырочки), в которые накапать Жидкие пряности по 3-4 горох - 150 г. Через 20 минут ввести 2 средние порезанные картофелины, 40 г кукурузной муки, варить до готовности. Крылышки можно запечь в духовке или обжарить на разогретой сковороде, поливая маринадом. Блюдо - пальчики оближешь!!!
В таком же маринаде можно приготовить свинину.

разогретый до 200°С, запекать 30 минут, потом переключить духовой

шкаф на 150°С и готовить еще 1 час. Можно подавать и как горячее

блюдо, и как холодную закуску. Вкус у блюда гипнотический!

Плов «Гарем»

Ингредиенты: 800 г бараньей грудинки, 2 луковицы, 400 г риса, масло, томат, Жидкие пряности - лавровый лист, соль, перец по вкусу, 1-2 ч.

ложки Нутрикона, предварительно добавить воды, чтобы он разбух.

Мелко нарезанную баранину и нарезанный кольцами лук обжарить до золотистого цвета, посолить и тушить на небольшом огне в маленьком количестве воды. До того как баранина поддумянится, добавить промытый рис. Залить водой, чтобы она была на 2 см выше риса. Добавить обжаренный томат, лавровый лист и Нутрикон. Плов готов, когда вода выкипит.

“Пусть пища будет моим лекарством, а лекарство – пищей” Гиппократ

Коллекция рецептов