

Моя домашняя ветчина!

ВЕТЧИНА «ВЕНГЕРСКАЯ»

Продукты:

Индейка, куриные грудки – 1–1,5 кг
Отварные грибы – 150 г
1 небольшая луковица
1 яйцо
1 столовая ложка майонеза
1 чайная ложка манной крупы
Соль, специи по вкусу

Приготовление:

Грибы с луком пропускаем через мясорубку. Взбиваем яйцо с солью и специями, добавляем майонез и манную крупу. Из мяса готовим фарш (70% индейки и 30% кури), смешиваем с яично-грибной массой.

Для приготовления в аэрогриле:

Дно и борта формы выкладываем фольгой. Заполняем форму фаршем. Накрываем форму крышкой и зажимаем пружинами. На дно колбы наливаем стакан кипятка. Помещаем заправленную форму в аэрогриль и готовим 60 минут при температуре 205°C.

Для приготовления в духовке:

Дно и борта формы выкладываем фольгой. Заполняем форму фаршем. Накрываем форму крышкой и зажимаем пружинами. Помещаем в духовку и выпекаем при температуре 205–210°C в течение 40 минут.

Для варки:

Вкладываем в форму полиэтиленовый пакет, помещаем форму в кастрюлю или скороварку (в зависимости от формы кастрюли, ветчинницу можно располагать как вертикально, так и горизонтально), заливаем холодной водой и варим в течение 50–70 минут.

Перед выемкой ветчины форму остужаем.

Моя домашняя ветчина!

ВЕТЧИНА «ПИКАНТНАЯ»

Продукты:

1–1,5 кг свинины и говядины нарезать плоскими кусками
1–2 крупных яблока «Антоновка»
2–3 чернослива
3–4 кураги
5–7 крупных грецких орехов
Соль, специи (кардамон, базилик, корица, майоран, черный молотый перец, мускатный орех) – по вкусу
1/3 стакана уксуса (можно заменить соком лимона)

Приготовление:

Мясо замачиваем на 3 часа в рассоле: 1 стакан воды + 1/3 стакана уксуса + 3 столовые ложки соли. Откидываем мясо на дуршлаг. Смешиваем со специями. Яблоки нарезаем тонкими кружочками. Чернослив, курагу нарезаем мелкими кубиками. Выкладываем компоненты в форму следующим образом: свинина, яблоко, говядина, сухофрукты, орех, свинина.

Для приготовления в аэрогриле:

Дно и борта формы выкладываем фольгой. Заполняем форму. Накрываем форму крышкой и зажимаем пружинами. На дно колбы аэрогриля наливаем стакан воды, пива или вина. Помещаем ветчинницу в аэрогриль и готовим 90 минут при температуре 205°C.

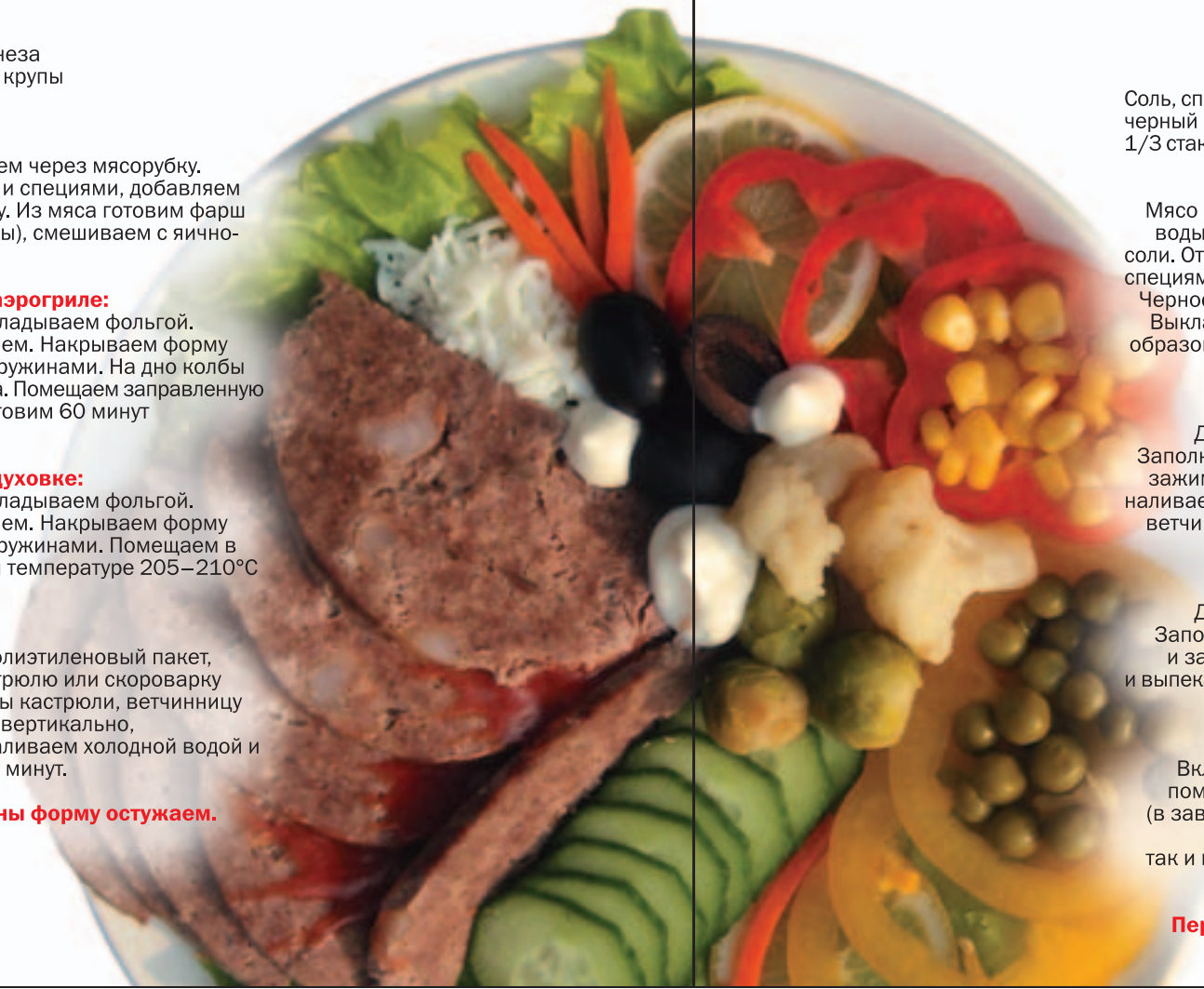
Для приготовления в духовке:

Дно и борта формы выкладываем фольгой. Заполняем форму. Накрываем форму крышкой и зажимаем пружинами. Помещаем в духовку и выпекаем при температуре 205–210°C в течение 60–80 минут.

Для варки:

Вкладываем в форму полиэтиленовый пакет, помещаем форму в кастрюлю или скороварку (в зависимости от формы кастрюли, ветчинницу можно располагать как вертикально, так и горизонтально), заливаем холодной водой и варим в течение 90 минут.

Перед выемкой ветчины форму остужаем.



Моя домашняя ветчина!

ВЕТЧИНА «КУПЕЧЕСКАЯ»

Продукты:

1–1,5 кг свинины и говядины
Грибы, сыр, лук, соль, специи – по вкусу

Приготовление:

Мясо маринуем с добавлением соли и пряностей на сутки. Грибы, сыр, лук крупно режем, смешиваем с маринованным мясом.

Для приготовления в аэрогриле:

Дно и борта формы выкладываем фольгой. Заполняем форму. Накрываем форму крышкой и зажимаем пружинами. На дно колбы аэрогриля наливаем стакан горячей воды. Помещаем ветчинницу в аэрогриль и готовим 1 час при температуре 260°C на высокой скорости.

Для приготовления в духовке:

Дно и борта формы выкладываем фольгой. Заполняем форму. Накрываем форму крышкой и зажимаем пружинами. Помещаем в духовку и выпекаем при температуре 205–210°C в течение 50–80 минут.

Для варки:

Вкладываем в форму полиэтиленовый пакет, помещаем форму в кастрюлю или скороварку (в зависимости от формы кастрюли, ветчинницу можно располагать как вертикально, так и горизонтально), заливаем холодной водой и варим в течение 90 минут.

Перед выемкой ветчины форму остужаем.

Моя домашняя ветчина!

ВЕТЧИНА С МОРЕПРОДУКТАМИ

Продукты:

1 кг мясного фарша
150–200 г креветок (можно заменить рыбой, кальмарами, мясом крабов)
1 небольшая луковица
1 столовая ложка сухого желатина
1 столовая ложка сметаны
Морковь и/или половинка красного сладкого перца – по желанию
Соль, специи по вкусу

Приготовление:

Фарш отбиваем, добавляем специи и морепродукты, перемешиваем. Добавляем желатин и сметану. Перемешиваем.

Для приготовления в аэрогриле:

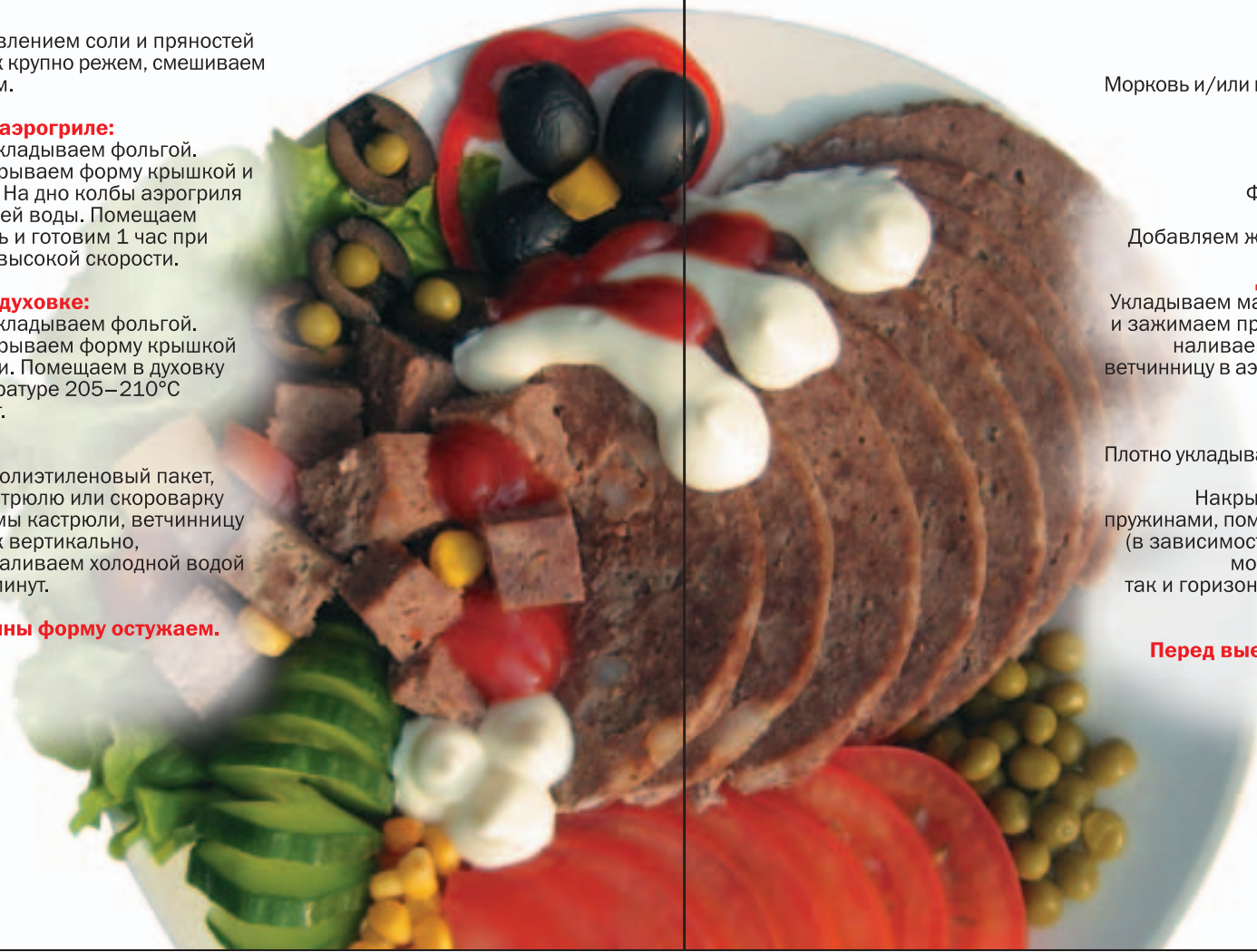
Укладываем массу в форму. Накрываем крышкой и зажимаем пружинами. На дно колбы аэрогриля наливаем стакан горячей воды. Помещаем ветчинницу в аэрогриль и готовим при температуре 260°C в течение 30–40 минут.

Для варки:

Плотно укладываем в форму приготовленную массу.

Накрываем форму крышкой и зажимаем пружинами, помещаем в кастрюлю или скороварку (в зависимости от формы кастрюли, ветчинницу можно располагать как вертикально, так и горизонтально), заливаем холодной водой и варим в течение 40–50 минут.

Перед выемкой ветчины форму остужаем.



Моя домашняя ветчина!

РУЛЕТ «МУЛЕН РУЖ»

Продукты:

1 кг куриного филе
500 г шампиньонов
1 красный болгарский перец
1 небольшая луковица
1 грибной или куриный бульонный кубик

Приготовление:

Курицу и грибы режем кусочками. Перец мелко нарезаем. Лук натираем на мелкой терке. Кубик разминаем. Все тщательно перемешиваем (можно добавить майонез).

Для приготовления в аэрогриле:

Дно и борта формы выкладываем фольгой. Заполняем форму. Накрываем форму крышкой и зажимаем пружинами. На дно колбы аэрогриля наливаем стакан горячей воды. Помещаем форму в аэрогриль и готовим 60 минут при температуре 260°C.

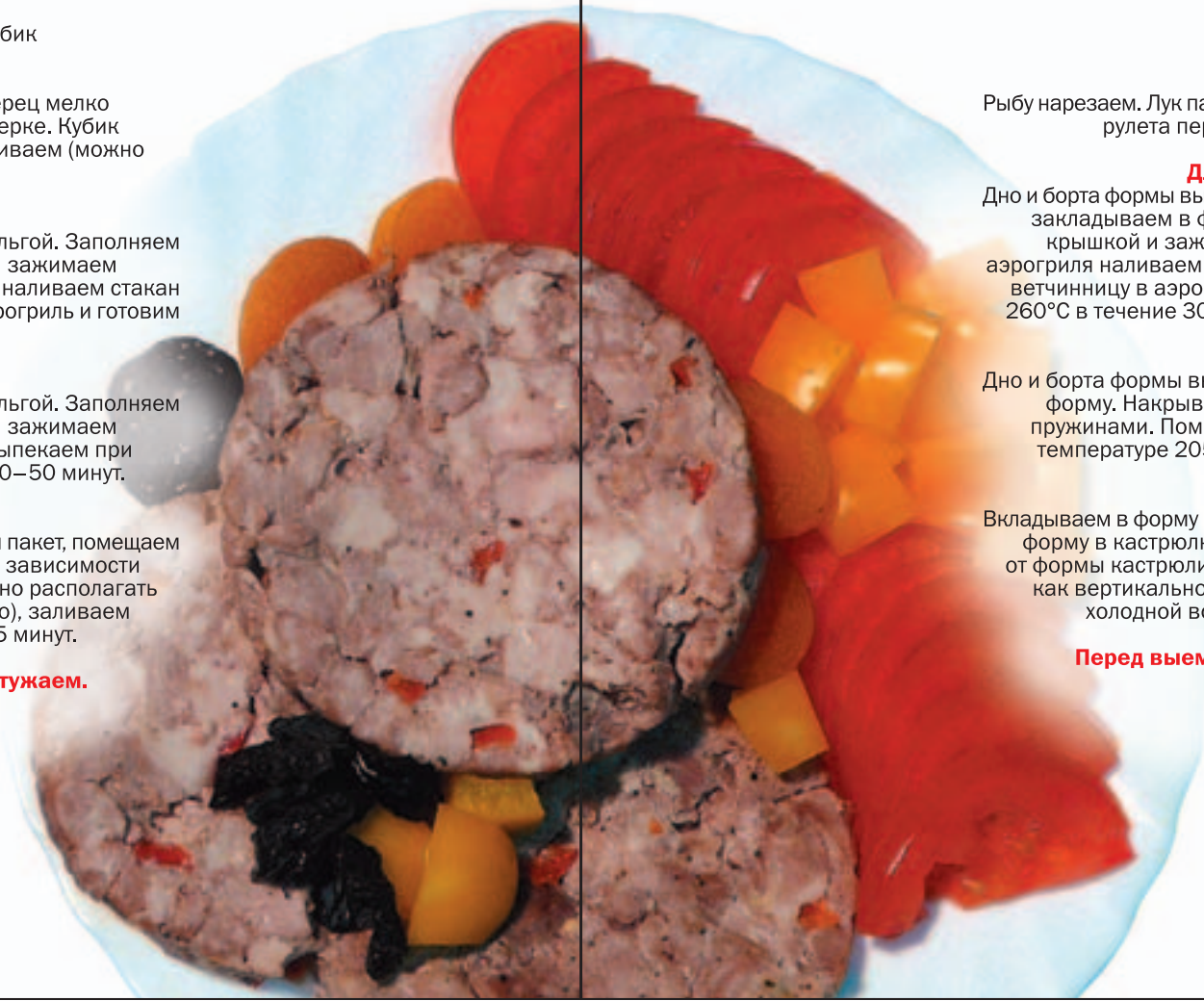
Для приготовления в духовке:

Дно и борта формы выкладываем фольгой. Заполняем форму. Накрываем форму крышкой и зажимаем пружинами. Помещаем в духовку и выпекаем при температуре 205–210°C в течение 40–50 минут.

Для варки:

Вкладываем в форму полиэтиленовый пакет, помещаем форму в кастрюлю или скороварку (в зависимости от формы кастрюли, ветчинницу можно располагать как вертикально, так и горизонтально), заливаем холодной водой и варим в течение 45 минут.

Перед выемкой ветчины форму охлаждаем.



Моя домашняя ветчина!

РУЛЕТ «МОРСКОЙ БРИЗ»

Продукты:

500 г филе горбуши
1 кг филе скумбрии
Молотая гвоздика на кончике чайной ложки
1 луковица
Соль, специи по вкусу

Приготовление:

Рыбу нарезаем. Лук пассеруем в масле. Все компоненты рулета перемешиваем, добавляем специи.

Для приготовления в аэрогриле:

Дно и борта формы выкладываем фольгой. Ингредиенты закладываем в форму слоями. Накрываем форму крышкой и зажимаем пружинами. На дно колбы аэрогриля наливаем стакан горячей воды. Помещаем ветчинницу в аэрогриль и готовим при температуре 260°C в течение 30–35 минут на высокой скорости.

Для приготовления в духовке:

Дно и борта формы выкладываем фольгой. Заполняем форму. Накрываем форму крышкой и зажимаем пружинами. Помещаем в духовку и выпекаем при температуре 205–210°C в течение 40–50 минут.

Для варки:

Вкладываем в форму полиэтиленовый пакет, помещаем форму в кастрюлю или скороварку (в зависимости от формы кастрюли, ветчинницу можно располагать как вертикально, так и горизонтально), заливаем холодной водой и варим в течение 50 минут.

Перед выемкой ветчины форму охлаждаем.