



# Изискани ястия с паста

за машината за паста



ВКЛЮЧИТЕЛНО 11 ВЕДЖИ РЕЦЕПТИ

# Съдържание

|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| Въведение . . . . .                                   | 2  |
| Паста от грис от твърда пшеница с яйца . . . . .      | 2  |
| Паста от грис от твърда пшеница без яйца . . . . .    | 3  |
| Пшенична паста с яйца . . . . .                       | 3  |
| Пшенична паста без яйца . . . . .                     | 3  |
| Спагети Карбонара . . . . .                           | 4  |
| Спагети Болонезе . . . . .                            | 5  |
| Спагети със зудълс и съомга . . . . .                 | 6  |
| Спагетони aglio olio . . . . .                        | 7  |
| Спагетони Капрезе с препечени домати . . . . .        | 8  |
| Фетучини със сос от пармезан и лимон . . . . .        | 9  |
| Талиатели със зеленчуци и настъргано сирене . . . . . | 10 |
| Фламбирано пилешко с талиатели . . . . .              | 11 |
| Папардели с печурки и бекон . . . . .                 | 12 |
| Гратин с кисело зеле и паста на ленти . . . . .       | 13 |
| Папардели със скариди и грах . . . . .                | 15 |
| Спаначени лингуини с орехов сос . . . . .             | 16 |
| Равиоли с пълнеж от бекон и круша . . . . .           | 17 |
| Лазаня с доматен сос, кайма и моцарела . . . . .      | 18 |
| Спаначена лазаня със скариди и съомга . . . . .       | 20 |
| Лазаня с броколи и романеско . . . . .                | 21 |
| Класическа лазаня с кайма . . . . .                   | 22 |
| Равиоли с пълнеж от рикота и домати . . . . .         | 23 |
| Мачерони и сирене . . . . .                           | 24 |
| Макаронена гирс запеканка със сос с метакса . . . . . | 25 |
| Паста със захар и сметана . . . . .                   | 26 |
| Сладки пене с мляко и ябълки . . . . .                | 26 |
| Пене с къдраво зеле и бекон . . . . .                 | 27 |
| Пълнозърнести пене със слънчогледово песто . . . . .  | 28 |
| Пене в пикантен доматен сос . . . . .                 | 29 |
| Азбучен указател на рецептите . . . . .               | 30 |



# Въведение

С машината за паста Silvercrest можете да приготвите бързо и надеждно различни форми на паста/макаронени изделия.

Най-разпространени са макаронените изделия от пшенично брашно, грис от твърда пшеница, с яйца или без яйца и вода. Можете да замените течността със сокове или да добавите подправки към тестото, за да придадете специален вкус на пастата.

Подходящи са например доматен сок, спаначен сок, морковен сок или подправки като тарос, накълцан на ситно магданоз или босилек. Подправки като черен пипер и сол също могат да бъдат добавени.



**Указание:** Можете да променяте всички рецепти по собствен вкус! Креативността няма граници. Изображенията в тази книжка с рецепти са само примерни и могат да се различават от вашия резултат в зависимост от качествата на хранителните продукти.

## СЪСТАВКИ

200 g грис от твърда пшеница  
50 g пшенично брашно (тип 405)  
около 50 ml вода  
1 яйце (разм. М)

## Паста от грис от твърда пшеница с яйца

Сипете 200 g грис от твърда пшеница и 50 g пшенично брашно в съда за тесто.

Сипете едно яйце в мерителната чаша и добавете около 50 ml вода. От двете съставки трябва да се получат около 100 ml течност. Разбийте яйцето с водата.

Стартирайте програмата за месене за 250 g брашно ☐.

Сипете бавно сместа от вода и яйце в съда за тесто през отвора в капака.

След края на програмата за месене пресовайте тестото за паста. Можете да използвате стъргалката за тесто, за да отрежете пастата до желаната дължина по време на пресоването.

### СЪСТАВКИ

200 g грис от твърда  
пшеница  
50 g пшенично  
брашно (тип 405)  
100 ml вода

## Паста от грис от твърда пшеница без яйца

Сипете 200 g грис от твърда пшеница и 50 g пшенично брашно в съда за тесто.

Стартирайте програмата за месене за 250 g брашно .

Сипете бавно 100 ml вода в съда за тесто през отвора в капака.

След края на програмата за месене пресовайте тестото за паста. Можете да използвате стъргалката за тесто, за да отрежете пастата до желаната дължина по време на пресоването.

### СЪСТАВКИ

250 g пшенично  
брашно (тип 405)  
около 50 ml вода  
1 яйце (разм. М)

## Пшенична паста с яйца

Сипете 250 g пшенично брашно в съда за тесто.

Сипете едно яйце в мерителната чаша и добавете около 50 ml вода. От двете съставки трябва да се получат около 100 ml течност. Разбийте яйцето с водата.

Стартирайте програмата за месене за 250 g брашно .

Сипете бавно сместа от вода и яйце в съда за тесто през отвора в капака.

След края на програмата за месене пресовайте тестото за паста. Можете да използвате стъргалката за тесто, за да отрежете пастата до желаната дължина по време на пресоването.

### СЪСТАВКИ

250 g пшенично  
брашно (тип 405)  
100 ml вода

## Пшенична паста без яйца

Сипете 250 g пшенично брашно в съда за тесто.

Стартирайте програмата за месене за 250 g брашно .

Сипете бавно 100 ml вода в съда за тесто през отвора в капака.

След края на програмата за месене пресовайте тестото за паста. Можете да използвате стъргалката за тесто, за да отрежете пастата до желаната дължина по време на пресоването.



Формичка: А



Време: около  
25 min



Порции: 2-3

## СЪСТАВКИ

около 320g спагети  
сол  
4 жълтъка, размер М  
100g настърган  
пармезан  
100g бекон  
1 глава лук  
1 скилидка чесън  
2 с.л. зехтин  
прясно смлян черен  
пипер  
листенца босилек,  
за гарниране

## Спагети Карбонара

Сварете „ал денте“ домашно пригответените спагети във вряща подсолена вода.

Разбийте в купа жълтъците с 60g пармезан.

Нарежете бекона на тънки ивици, обелете лука и чесъна, нарежете ги на ситни кубчета и запържете всичко за 3-4 минути в тиган със зехтин.

Дръпнете тигана от котлона, оставете продуктите да изстинат и ги смесете с жълтъчната смес.

Отцедете спагетите и още горещи и влажни ги прибавете към яйчната смес и смесете всичко добре. От топлината на пастата яйчната смес трябва да се съгъсти до кремообразна консистенция.

Разсипете веднага пастата в чинии, подправете с прясно смлян черен пипер, поръсете с останалия пармезан и сервирайте гарнирана с босилек.



Формичка: А



Време: 40 min



Порции: 2-3

## СЪСТАВКИ

около 320g спагети  
1 морков  
1 глава лук  
1 скилидка чесън  
1 стрък дръжкова  
целина  
400g смесена кайма  
2 с.л. зехтин  
2 с.л. доматино пюре  
около 200ml  
месен бульон  
150ml пасирани  
домати  
сол  
1 щипка захар  
прясно смлян  
черен пипер  
400g домати на  
парчета, от консерва  
1 ч.л. сушени  
подправки  
босилек, за  
гарниране  
40g настърган  
пармезан, по желание



## Спагети Болонезе

Остържете моркова, обелете лука и чесъна и ги нарежете на малки кубчета.

Измийте и почистете целината и я нарежете също на малки кубчета.

В тиган загрейте зехтина, запържете в него каймата с разбъркване, докато стане ронлива и се зачерви леко.

Добавете подготовените зеленчуци и запържете леко за 2-3 минути.

Прибавете доматиното пюре и гответе за кратко, след това загасете с бульона и пасираните домати. Овкусетe всичко със сол, захар и черен пипер и добавете с разбъркване доматиите на парчета и подправките.

Оставете соса да поври около 35-40 минути, като разбърквате периодично. При необходимост добавете още малко бульон.

Междувременно сварете полутвърдо домашно приготвените спагети в обилно количество подсолена вода, след това излейте водата, отцедете добре и разпределете спагетите в чинии.

Овкусетe соса Болонезе, сипете го върху спагетите и ги сервирайте гарнирани с босилек. По желание поднесете с настърган пармезан.



## Спагети със зудълс и сьомга

Сварете полутвърдо домашно приготвените спагети във вряща подсолена вода, излейте водата и отцедете добре спагетите.

През това време измийте тиквичките и със спиралната резачка ги нарежете на тънки ивици, т.нар. „зудълс“.

**Съвет:** Ако нямате спирална резачка, можете да нарежете тиквичките на малки кубчета.

Измийте и подсушете с потупване с кухненска хартия сьомгата, нарежете я на кубчета и я запържете от всички страни в тиган с горещ зехтин.

Междувременно измийте и изтръскайте от водата босилека, откъснете листенцата от стръковете и ги нарежете на ивици.

Извадете сьомгата от тигана и я дръжте на топло.

Запържете зудълсите (паста от тиквички) в същия тиган. Загасете със сметаната и оставете зудълсите да поврат около 3 минути. Овкусете със сол, черен пипер и босилек.

Добавете с разбъркване Crème fraîche и затоплете за кратко пастата в соса.

Прибавете сьомгата и подправете със сол, черен пипер и лимонов сок.

Разсипете в дълбоки чинии и сервирайте веднага.



Формичка: А



Време: 20 min



Порции: 2–3

### СЪСТАВКИ

около 320 g спагети  
сол

3–4 тиквички

500 g филе от  
сьомга, без кожа

3 с.л. зехтин

3 стръка босилек

200 ml сметана

прясно смлян черен  
пипер

100 g крем фреш  
(Crème fraîche)

лимонов сок



Формичка: В



Време: 15 min



Порции: 2-3

## СЪСТАВКИ

около 320g

спагетони

сол

4 скилидки чесън

2-3 малки сушени

чушки чили

6 с.л. зехтин

2-3 с.л. накълцан

гладък магданоз



ВЕГАН

## Спагетони aglio olio

Сварете полутвърдо домашно приготвените спагетони в подсолена вода.

Междувременно обелете чесъна и го нарежете на ситни кубчета.

Натрошете на ситно чушките чили.

В тиган загрейте зехтина и за кратко запържете леко чесъна с две трети от натрошените чушки чили, след това добавете магданоза.

Излейте водата и отцедете за кратко спагетоните, сипете ги в зехтина с чушки чили и чесън и смесете всичко добре.

Овкувете спагетоните със сол, разсипете в чинии, поръсете с останалите натрошени чушки чили и сервирайте.



## Спагетони Капрезе с препечени домати

Измийте чери домати и ги сипете заедно със зехтина, малко едра морска сол и измитите подправки във форма за запеканка.

Обелете чесъна и го прибавете.

Загрейте предварително фурната на 160°C при горно и долно нагряване и изпечете в нея домати за около 30–35 минути.

Извадете, отстранете подправките и оставете домати да се охладят.

Сварете полутвърдо домашно приготвените спагетони във вряща подсолена вода, излейте водата и отцедете добре спагетоните.

Сипете в купа домати заедно с отделената течност и зехтина, спагетоните, моцарелата и балсамикото.

Овкусете всичко със сол и черен пипер и размесете добре.

Откъснете и измийте листенцата босилек, изтръскайте ги от водата и ги разпределете отгоре.

По желание подправете още веднъж с прясно смлян черен пипер и сервирайте.



Формичка: В



Време: 40 min



Порции: 2–3

### СЪСТАВКИ

около 320 g  
спагетони  
500 g чери домати  
6 с.л. зехтин  
едра морска сол  
2 стръка розмарин  
2 стръка мащерка  
4 скилидки чесън  
сол  
150 g мини топки  
моцарела  
4 с.л. балсамико  
Бианко  
прясно смлян  
черен пипер  
1 шепа листенца  
босилек



ВЕДЖИ



Формичка: С



Време: 15 min



Порции: 2-3

## СЪСТАВКИ

около 320g фетучини  
сол

1 глава лук шалот

1 скилидка чесън

2 с.л. зехтин

настъргана кора и

сок от 1 голям био

лимон

100g настърган

пармезан

прясно смлян черен

пипер

босилек, за гарниране

## Фетучини със сос от пармезан и лимон

Сварете полутвърдо домашно приготвените фетучини във вряща подсолена вода.

Обелете лука шалот и чесъна и ги нарежете на много ситни кубчета. Запържете ги до прозрачност в тиган със зехтин.

Изплакнете лимона с гореща вода и настържете кората. Сипете в тиган настърганата кора и сока, както и един черпак вода от варенето на пастата и оставете всичко да поври 1-2 минути.

Поръсете пармезана и разбъркайте. Подправете с черен пипер.

Излейте водата от варенето на фетучините и ги оставете да се отцедят.

Разсипете в чинии и разпределете отгоре соса.

Гарнирайте с босилек и сервирайте.



ВЕДЖИ

## Талиатели със зеленчуци и настъргано сирене

Размразете граха и го бланширайте за 2–3 минути във вряща подсолена вода. След това излейте водата, охладете граха с ледена вода и го отцедете.

Измийте и почистете чушките и тиквичката и ги нарежете на тънки ивици.

Измийте аспержите и при необходимост обелете долната трета. Нарежете косо на тънки ивици.

Обелете чесъна и го накълцайте на ситно.

Измийте стръковете мащерка и ги изтръскайте от водата.

Сварете полутвърдо домашно приготвените талиатели за около 4 минути.

Междувременно сипете и загрейте зехтина в тиган и запържете зеленчуците с разклащане.

Добавете чесъна, мащерката и малко вода от варенето на пастата и подправете всичко със сол и черен пипер.

Отцедете пастата и я сипете при зеленчуците.

Отстранете стръковете мащерка и разбъркайте с 2 лъжици от пармезана.

Разсипете всичко в чинии и при сервирането поръсете отгоре с останалия пармезан.



Формичка: С



Време: 15 min



Порции: 3–4

### СЪСТАВКИ

около 320 g  
талиатели  
100 g грах, замразен  
сол  
1 тиквичка  
1 жълта чушка  
1 червена чушка  
150 g зелени  
аспержи  
2 скилидки чесън  
2 стръка мащерка  
3 с.л. зехтин  
прясно смлян черен  
пипер  
80 g настърган  
пармезан



Формичка: С



Време: 30 min



Порции: 3-4

## СЪСТАВКИ

около 320g  
талиатели  
400g пилешко филе  
2 глави лук шалот  
4 стръка магданоз  
250ml сметана  
4 с.л. коняк  
1 с.л. къри на прах  
2 с.л. зехтин  
сол, черен пипер



## Фламбирано пилешко с талиатели

Измийте и подсушете с потупване пилешкото филе и го нарежете на хапки.

Смесете хапките пилешко с кърито и една с.л. зехтин.

Обелете лука шалот и го нарежете на ситни кубчета.

Сварете полутвърдо домашно приготвените талиатели в подсолена вода, излейте водата и отцедете талиателите.

Загрейте 1 с.л. зехтин в тиган и запържете овкусените хапки пилешко за около 5 минути. Добавете лука шалот.

Налейте коняка, загрейте за около 30 секунди и след това фламбирайте.

Измийте и изтръскайте водата от магданоза и го накълцайте на ситно.

Сипете половината магданоз в тигана, добавете 200ml от сметаната, разбъркайте и оставете да поври 5 минути. Овкусете със сол и черен пипер.

Сипете талиателите в чиния и ги гарнирайте с пилешкото със сметана и магданоз.



Формичка: D



Време: 15 min



Порции: 2-3

## СЪСТАВКИ

около 320 g  
папардели  
сол  
200 g пушен бекон  
200 g печурки  
1 скилидка чесън  
2 с.л. зехтин  
2 с.л. ситно нарязан  
магданоз  
80 g прясно  
настърган  
пармезан  
черен пипер

# Папардели с печурки и бекон

Сварете „ал денте“ прясно приготвените папардели в подсолена вода.

Нарежете бекона на кубчета, почистете печурките и ги нарежете на филийки.

Обелете чесъна и го накълцайте.

Запържете за кратко чесъна и пушения бекон в горещ зехтин.

Прибавете печурките и ги пържете 3–4 минути до златистокафяво.

Запържете леко отцедените папардели с една с.л. от магданоза, печурките и бекона.

Овкусете със сол и черен пипер.

При сервиране сипете останалия магданоз върху папарделите.



Формичка: D



Време: 30 min



Порции: 6

## СЪСТАВКИ

около 630g паста  
на ленти  
1 глава лук  
1 скилидка чесън  
1 с.л. зехтин  
200g варена шунка  
100g домашно  
приготвена шунка  
(пушена, на кубчета)  
500g кисело зеле  
200g гратинирано  
сирене (настъргано)  
200ml сметана  
сол, черен пипер



## Гратин с кисело зеле и паста на ленти

Сварете полутвърдо домашно приготвената паста на ленти в подсолена вода, излейте водата и отцедете пастата.

Обелете и накълцайте на ситно чесъна и лука и ги запържете с пушената шунка в зехтин.

Нарежете на кубчета варената шунка и я добавете заедно с киселото зеле.

Задушете всичко за кратко.

Сипете във форма за запеканка първо смесеното кисело зеле, след това пастата на ленти и отгоре гратинираното сирене. Залейте със сметаната и печете около 30 минути на 200°C в предварително загрята фурна.

Подправете със сол и смлян черен пипер и сервирайте.



Формичка: D



Време: 15 min



Порции: 2-3

## СЪСТАВКИ

около 320g

папардели

сол

150g грах, замразен

2 стръка копър

2 стръка магданоз

1 необработен лимон

4 скилидки чесън

20 скариди, готови за

кулинарна

употреба, почистени

от вътрешностите

и обелени до

опашката

2 с.л. зехтин

80ml зеленчуков

бульон

2 с.л. мед (или  
гъст сок от агава)

прясно смлян

черен пипер

4 с.л. настъргано  
пекорино





## Папардели със скариди и грах

Сварете „ал денте“ прясно приготвените папардели в подсолена вода.

През последните 2 минути добавете размразения грах.

Измийте и изтръскайте от водата подправките, откъснете листенцата и ги накълцайте на ситно.

Измийте лимона с гореща вода, подсушете го с потупване, настържете кората и изцедете сока.

Обелете чесъна и го накълцайте на ситно.

Измийте скаридите, подсушете ги с потупване и ги запържете за кратко в горещ тиган със зехтин.

Прибавете чесъна и го запържете.

Загасете с лимоновия сок и бульона, поръсете с подправките и настърганата лимонова кора, разбъркайте меда (или гъстия сок от агава) и оставете да поври 2–3 минути.

Овкувете със сол и черен пипер.

Оставете пастата с граха да се отцеди добре и я разсипете в чинии.

Сипете отгоре скаридите със соса и сервирайте с поръсено пекорино.



## Спаначени лингуини с орехов сос

Запечете орехите в тиган без добавяне на мазнина, докато пуснат аромат. След това ги свалете от котлона, охладете ги леко и оставете настрана няколко половинки орехи за гарниране. Останалите орехи накълцайте на малки парчета.

Обелете лука шалот и чесъна и ги нарежете на ситни кубчета. Запържете ги до прозрачност в тенджера с горещо олио.

Загасете с бялото вино.

Добавете постепенно моцарелата.

Разбъркайте нишестето със студения зеленчуков бульон и сметаната.

С разбъркване прибавете към соса със сирене и оставете да поври 5–10 минути до съгъвяване.

Сварете „ал денте“ домашно приготвените със спаначен сок лингуини в подсолена вода.

Измийте и изтръскайте от водата подправките и накълцайте на ситно листенцата.

Смесете подправките и накълцаните орехови ядки със соса и овкусете със сол и черен пипер.

Запържете леко пастата в соса.

Разсипете и сервирайте с поръсените останали орехови ядки и пармезана.



Формичка: E



Време: 15 min



Порции: 2–3

### СЪСТАВКИ

около 330g спаначени лингуини

60g орехови ядки

1 глава лук шалот

1 скилидка чесън

1 с.л. растително олио

150 ml сухо бяло вино

150g настъргана моцарела

1 ч.л. нишесте

около 80 ml зеленчуков бульон

250 ml сметана

сол

бял пипер

1–2 шепи подправки, напр. магданоз, босилек, риган

4 с.л. пармезан



Формичка: F



Време: 45 min



Порции: 2-3

## СЪСТАВКИ

около 320g тесто за паста за равиоли

1 круша

150g бекон, нарязан на ситни кубчета

75g алпийско сирене, ситно настъргано

1 глава лук шалот

50g бекон за закуска, на тънки филийки

сол, черен пипер, индийско орехче

50g масло

### УКАЗАНИЕ:

От количеството от 250g брашно + течност могат да се оформят около 30 равиоли.

# Равиоли с пълнеж от бекон и круша

Измийте и почистете крушата и я нарежете на ситни кубчета.

Запържете крушата с бекона в масло и подправете със сол, черен пипер и индийско орехче.

**! Съвет:** Крушата не трябва да омеква твърде много, тъй като тя продължава да се готви при варенето на равиолиите.

Добавете около 35g алпийско сирене.

Оформете кори за лазаня, при необходимост ги разточете леко с точилка за паста, изрежете равиолиите и ги поставете във формата за равиоли, както е описано в ръководството за потребителя.

Поставете около една чаена лъжичка от масата с круша в средата на кората за равиола, навлажнете леко с вода краищата на кората за равиола и затворете равиолата.

Постъпете така с всички равиоли, докато се изразходи тестото за паста.

**! Съвет:** Поставете образуващите се след изрязването на равиолиите остатъци тесто още веднъж в уреда и оформете от тях нови кори за лазаня. Така се изразходва цялото тесто.

Сипете внимателно равиолиите в кипяща подсолена вода и ги варете около 6-7 минути. Извадете ги с решетъчната лъжица и ги оставете да се отцедят.

Загрейте маслото в тиган, запържете до прозрачност ситно накълцания лук шалот и подправете със сол и черен пипер.

Сипете равиолиите в тигана и ги запържете леко.

Запържете филийките бекон до хрупкавост.

Разсипете равиолиите в чинии, сипете отгоре филийките бекон и поръсете с малко настъргано алпийско сирене.



Формичка: F



Време: 55 min



Порции: 4

## СЪСТАВКИ

около 320g кори  
за лазаня  
2 глави лук  
2 скилидки чесън  
1 стрък дръжкова  
целина  
1 морков  
500g свинска кайма  
5 с.л. зехтин  
сол, черен пипер  
800g пасирани  
домати  
кайенски пипер,  
микс „италиански  
подправки“  
250g моцарела  
1 малка шепа  
босилек  
чери домати,  
за гарниране

## Лазаня с доматиен сос, кайма и моцарела

Обелете лука и чесъна и ги нарежете на много ситни кубчета. Измийте целината и я нарежете на ситни кубчета. Остържете и почистете моркова и го нарежете на ситни кубчета.

Запържете каймата в тиган с 2 с.л. зехтин за 5–6 минути до ронливост. Подправете обилно със сол и черен пипер. След това добавете лука и чесъна и пържете 2–3 минути. Дръпнете тигана от котлона.

Запържете последователно зеленчуците на кубчета в тиган с по една с.л. зехтин за 3–4 минути и ги оставете настрана.

Овкувете пасираните домати със сол, черен пипер, кайенски пипер и микса от италиански подправки.

Нарежете моцарелата на тънки филийки.

Загрейте предварително фурната на 180°C при горно и долно нагряване и намазните форма за запеканка (около 20 x 30 cm) с останалия зехтин.

Пригответе пресните кори за лазаня. При необходимост разточете леко корите за лазаня с точилка за паста.

Намажете дъното на формата с малко доматиен сос и застелете с кори за лазаня. След това разпределете отгоре по малко от месната смес, кубчетата целина и морков и доматиен сос.



Покрийте с малко моцарела и отгоре поставете следващия слой кори за лазаня. Продължете така, докато се изразходи всичко.  
Завършете с моцарела.

Подправете с прясно смлян черен пипер, покрийте формата за запеканка с алуминиево фолио и гответе 25–30 минути във фурна.

Измийте и изтръскайте от водата босилека и го накълцайте на едро.

При сервиране поръсете лазанята с босилека и гарнирайте с чери домати.

## Спаначена лазаня със скариди и съомга

Разтопете маслото в тенджера и при непрекъснато разбъркване добавете брашното и го запържете. Продължете да разбърквате и добавете постепенно млякото. Оставете всичко да поври около 5 минути при непрекъснато разбъркване и овкусете със сол, черен пипер и индийско орехче. Сосът бешамел е готов.

Обелете и накълцайте на ситно чесъна и лука и ги задушете до прозрачност в зехтина.

Добавете размразения спанак и го загрейте.

Измийте и подсушете с потупване филетата съомга и ги нарежете на едри кубчета (около 2 x 2 cm).

Измийте и подсушете с потупване скаридите.

Добавете кубчетата съомга и скаридите към спанака и загрейте. Подправете със сол, черен пипер и индийско орехче.

Добавете около 250 ml сос бешамел и размесете.

Пригответе пресните кори за лазаня. При необходимост разточете леко корите за лазаня с точилка за паста.

Намазните форма за запеканка и разстелете слой кори за лазаня. Разпределете отгоре половината спаначена смес, разстелете отново слой кори за лазаня и отгоре разпределете останалата спаначена смес. Завършете със слой кори за лазаня и отгоре разпределете останалия сос бешамел.

Нарежете моцарелата на филийки и ги разпределете отгоре. Подправете със сол, черен пипер и индийско орехче.

Оставете лазанята да се готви около 25 минути на 200°C с конвекция в предварително загрята фурна.



Формичка: F



Време: 45 min



Порции: 4

### СЪСТАВКИ

около 320 g кори  
за лазаня  
1 пакет листен  
спанак (замразен)  
150 g скариди  
(почистени)  
400 g филе от съомга  
4 скилидки чесън  
2 глави лук  
2 топки моцарела  
(250 g)  
30 g пшенично  
брашно  
500 ml мляко  
30 g масло  
индийско орехче,  
сол, черен пипер



ВЕДЖИ



Формичка: F



Време: 50 min



Порции: 4

### СЪСТАВКИ

около 320g кори  
за лазаня

30g пшенично

брашно

500ml мляко

30g масло

сол

прясно смлян черен

пипер

индийско орехче,

настъргано

1–2 с.л. лимонов сок

1 глава броколи,

около 500g

1 глава романеско,

около 500g

300g рикота

80g настъргана

козя гауда

## Лазаня с броколи и романеско

Разтопете маслото в тенджера и при непрекъснато разбъркване добавете брашното и го запържете. Продължете да разбърквате и добавете постепенно млякото. Оставете всичко да поври около 5 минути при непрекъснато разбъркване и овкусете със сол, черен пипер, индийско орехче и лимонов сок. Сосът бешамел е готов.

Измийте броколито и романеското и ги разделете на малки розички. Бланширайте ги във вряща подсолена вода за 2–3 минути и след това веднага ги охладете с ледена вода и ги отцедете.

Загрейте предварително фурната на 180°C с конвекция.

Пригответе пресните кори за лазаня. При необходимост разточете леко корите за лазаня с точилка за паста.

Разпределете малко сос бешамел по дъното на формата за запеканка.

Подредете, като редувате, слоеве кори лазаня, сос бешамел и зеленчуци във формата за запеканка и разпределете рикотата върху зеленчуците.

Завършете със слой кори за лазаня, намажете с останалия сос бешамел, поръсете с козята гауда и печете около 35–40 минути във фурна.

## Класическа лазаня с кайма

Разтопете маслото в тенджера и при непрекъснато разбъркване добавете брашното и го запържете. Продължете да разбърквате и добавете постепенно млякото. Оставете всичко да поври около 5 минути при непрекъснато разбъркване и овкусете със сол, черен пипер и индийско орехче. Сосът бешамел е готов.

Запържете каймата в 2 с.л. масло.

Обелете и накълцайте на ситно чесъна и лука и ги прибавете.

Добавете доматиеното пюре и загасете с домати на парчета.

Подправете с риган, босилек, сол, черен пипер и млян червен пипер и оставете да поври около 10 минути.

Пригответе пресните кори за лазаня. При необходимост разточете леко корите за лазаня с точилка за паста.

Намазните форма за запеканка и сипете малко от масата с кайма, отгоре поставете слой кори за лазаня и отново от масата с кайма. Отгоре разпределете малко сос бешамел и поставете отново слой кори за лазаня и т.н. Последният слой трябва да е сос бешамел.

Разпределете сиренето върху соса бешамел и печете лазанята 30–40 минути на 180°C с конвекция.



Формичка: F



Време за готвене:  
55 min



Порции: 7–8

### СЪСТАВКИ

около 640g кори  
за лазаня (от 500g  
брашно)  
600g кайма  
2 глави лук  
1 с.л. доматиено пюре  
500 ml домати  
на парчета (от  
консерва)  
1 скилидка чесън  
риган, босилек, сол,  
черен пипер, млян  
червен пипер

30g пшенично  
брашно  
500 ml мляко  
30g масло  
индийско орехче,  
сол, черен пипер

200g гратинирано  
сирене (настъргано)



Формичка: F



Време: 80 min



Порции: 6-7

ВЕДЖИ

## Равиоли с пълнеж от риката и домати

### СЪСТАВКИ

около 640g тесто за  
паста за равиоли  
(от 500g брашно)  
125g прясно козе  
сирене  
125g рикота  
40g кедрови ядки  
125g домати (сушени,  
консервирани  
в олио, отцедени)  
75g масло  
80g пармезан  
(настърган)  
50g кедрови ядки  
сол, черен пипер  
малко рукола  
по желание няколко  
домата (сушени,  
консервирани в  
олио, отцедени),  
за гарниране

### УКАЗАНИЕ:

От количеството от 250g  
брашно + течност могат  
да се оформят около  
30 равиоли. Количеството  
пълнеж в тази рецепта е  
достатъчно за двойно  
количество равиоли. Затова  
използвайте 500g брашно  
+ течност, за да оформите  
около 60 равиоли.

Препечете всички кедрови ядки в тиган без масло.

Смесете пряското козе сирене, рикотата, 40g от кедровите ядки и 125g от сушените домати и ги пюрирайте на фина смес. Овкусете със сол и черен пипер.

Оформете кори за лазаня, при необходимост ги разточете леко с точилка за паста, изрежете равиоли и ги поставете във формата за равиоли, както е описано в ръководството за потребителя.

Поставете около една чаена лъжичка от пълнежа с рикота в средата на кората за равиола, навлажнете краищата на тестото и затворете равиолатата.

Постъпете така с всички равиоли, докато се изразходи тестото за паста.

**Съвет:** Поставете образуващите се след изрязване  
• то на равиолиите остатъци тесто още веднъж в уреда и оформете от тях нови кори за лазаня. Така се изразходва цялото тесто.

Сипете внимателно равиолиите в кипяща подсолена вода и ги варете около 6-7 минути. Извадете ги с решетъчната лъжица и ги оставете да се отцедят.

Разтопете маслото в тиган.

Поставете руколата върху чинии и разсипете отгоре равиолиите. Полейте с малко масло, поръсете с пармезан и останалите кедрови ядки. По желание покрийте с няколко сушени домати и сервирайте.



ВЕДЖИ

## Мачерони и сирене

Загрейте предварително фурната на 200°C при горно и долно нагряване.

Сварете полутвърдо домашно приготвените макарони във вряща подсолена вода. Излейте водата, охладете със студена вода и отцедете макароните.

Обелете лука и го нарежете на ситни кубчета. В тиган загрейте маслото и запържете в него лука до прозрачност.

Добавете брашното, запържете го за кратко и налейте млякото и сметаната.

Оставете всичко да поври около 5 минути при непрекъснато разбъркване, след това овкусете със сол, черен пипер и индийско орехче.

Смесете двата вида сирене.

Сипете половината макарони във форма за запеканка, поръсете половината от сиренето и отгоре сипете останалите макарони.

Полейте всичко със сметановия сос и отгоре поръсете останалото сирене.

Запечете запеканката във фурна за 25–30 минути до златистокафяво.

При сервиране подправете с малко смлян черен пипер.



Формичка: G



Време: 35 min



Порции: 4

### СЪСТАВКИ

около 320 g

макарони

сол

1 глава лук

50 g масло

2 с.л. брашно

400 ml мляко

100 ml сметана

200 g настърган

chedър

200 g настърган

пармезан

сол, черен пипер,

индийско орехче



Формичка: G



Време: 55 min



Порции: 4-6

## СЪСТАВКИ

около 320 g  
макарони  
200 g чери домати  
4 стръка зелен лук  
2 чушки (червени)  
500 g месо за гирос  
(с подправки)  
малко олио за  
пържене  
150 g сирене Едамер  
сол, черен пипер,  
смян червен пипер

150 ml метакса  
(гръцко бренди)  
300 g пасирани  
домати  
1 ч.л. балсамико  
1 ч.л. зехтин  
1 ч.л. лимонов сок  
200 g сметана  
2 скилидки чесън  
микс подправки за  
гирос  
или  
риган, майоран,  
босилек, мащерка,  
розмарин, сол, черен  
пипер

# Макаронена гирос запеканка със сос с метакса

Сварете полутвърдо домашно приготвените макарони в подсолена вода, излейте водата и отцедете макароните.

Измийте и почистете чери домати и ги нарежете на четвъртинки.

Измийте зеления лук и го нарежете на тънки пръстени.

Измийте и почистете чушките и ги нарежете на кубчета.

Запържете месото за гирос в олиото, извадете го от тигана и го оставете настрана.

Запържете зеленчуците в олиото от пърженето и върнете месото за гирос. Дръпнете тигана от котлона, докато пригответе соса с метакса.

Сипете пасираните домати и сметаната в тенджера.

Добавете 3 ч.л. микс подправки за гирос или половин ч.л. риган, майоран, босилек, мащерка и розмарин.

Обелете и накълцайте на ситно чесъна и прибавете и него. Добавете балсамикото, зехтина и лимоновия сок. Добавете 1 ч.л. захар и овкусете със сол и черен пипер.

Добавете метаксата и оставете да поври, докато изчезне силният мирис на алкохол.

Сипете готовия сос с метакса към месото за гирос и зеленчуците и размесете добре.

Сипете макароните във форма за запеканка, отгоре сипете месото за гирос със соса с метакса и поръсете всичко със сиренето.

В предварително загрята на 180°C фурна с конвекция препечете за около 25–30 минути.

### СЪСТАВКИ

около 320 g пене  
2 яйца  
200 ml сметана  
6 с.л. захар  
50 g масло  
1 щипка канела

## Паста със захар и сметана

Сварете полутвърдо домашно приготвената паста пене в подсолена вода, излейте водата и отцедете пастата.

Разтопете маслото в тиган и запържете в него отцедената паста пене до леко зачервяване.

Добавете 3 с.л. захар и размесете.

Разбийте яйцата със сметаната и останалата захар.

Прибавете сместа от яйца и сметана към пастата пене и намалете фурната, така че яйчната маса да се втвърди леко и да се сготви.

При сервиране поръсете с малко канела.



Формичка: Н



Време: 15 min



Порции:  
2-3

### СЪСТАВКИ

около 320 g пене  
50 g стафиди  
4 с.л. лешници  
(настъргани)  
500 ml мляко  
2-3 щипки канела на  
прах  
3 с.л. захар  
100 ml сметана  
1 п. ванилова  
захар (8 g)  
2 ябълки с плътна  
месеста част (напр.  
Джонаголд)  
сол

## Сладки пене с мляко и ябълки

Препечете настърганите лешници в тиган с висок ръб до леко зачервяване, извадете ги и ги оставете настрана.

Сипете домашно приготвената паста пене, стафидите, млякото, 200 ml студена вода, 1 щипка сол, канелата, ваниловата захар и захарта в тиган.

На висока температура и под капак оставете сместа да заври, като внимавате да не изкипи. След това без капак на средна температура оставете да поври около 5 минути. Непрекъснато разбърквайте леко, за да не загори нищо на дъното на тигана.

Измийте ябълките, отстранете семенника и нарежете ябълките на кубчета с размер около 1-2 cm.

Разбъркайте кубчетата ябълки в пастата и продължете да готвите всичко при непрекъснато разбъркване около 5 минути, докато течността изври леко.

Добавете сметаната и оставете всичко да заври още веднъж.

Преди сервиране поръсете с печените лешници.



Формичка: Н



Време: 20 min



Порции:  
2-3



Формичка: Н



Време: 15 min



Порции: 4

## СЪСТАВКИ

около 320g пене  
350g къдраво зеле  
сол  
2 глави лук шалот  
2 скилидки чесън  
4 с.л. зехтин  
150g пушен бекон,  
шарен  
около 150ml месен  
бульон  
1–2 с.л. лимонов сок  
прясно смлян черен  
пипер  
прясно настърган  
пармезан, за  
поръсване



## Пене с къдраво зеле и бекон

Измийте и почистете къдравото зеле и го бланширай-  
те в подсолена вода за около 5 минути. След това го  
охладете, отцедете и нарежете на малки парчета.

Обелете лука шалот и чесъна, накълцайте ги на ситно  
и ги запържете в горещ зехтин до прозрачност.

Нарежете бекона на ивици и също го запържете за  
кратко.

Добавете къдравото зеле и загасете с малко бульон.  
Задушете за около 10 минути. При необходимост  
добавете още бульон, но в края на готвенето течността  
трябва да се е изпарила почти напълно.

Сварете „ал денте“ домашно приготвената паста пене  
в подсолена вода.

Отцедете пастата пене и я смесете със зелето.

Овкувете със сол, лимонов сок и черен пипер и  
сервирайте с поръсен пармезан.



Формичка: Н



Време: 25 min



Порции: 3-4

## СЪСТАВКИ

около 320 g пълно-  
зърнеста паста пене  
сол  
300 g розички  
броколи  
5-6 с.л. зехтин  
прясно смлян черен  
пипер  
1 пръска сухо бяло  
вино  
200 g чери домати  
50 g слънчогледови  
семки  
2 скилидки пресен  
чесън  
2 шепи босилек  
1-2 с.л. настърган  
пармезан

## Пълнозърнести пене със слънчогледово песто

Сварете „ал денте“ домашно приготвената пълно-зърнеста паста (от 250 g пълнозърнесто брашно, тип 1050 и течност) в подсолена вода.

Измийте и почистете броколито, разделете го на големи розички и за кратко го запържете леко в горещ тиган с 1 с.л. зехтин.

Подправете със сол и черен пипер и загасете с виното. Задушете 2-3 минути под капак.

Измийте и почистете домати и ги нарежете на половинки. Сипете ги към броколито и гответе още около 2 минути.

Препечете слънчогледовите семки до златистокафяво в друг тиган. Дръпнете тигана от котлона и оставете слънчогледовите семки да се охладят.

Обелете чесъна и го нарежете на едро. Измийте и изтръскайте от водата босилека и откъснете листенцата. Счукайте ги добре с чесъна в хаванче.

Прибавете слънчогледовите семки и ги раздробете на едро.

Добавете пармезана и останалия зехтин и подправете със сол и черен пипер.

Отцедете пастата и при необходимост запържете леко с малко вода от варенето и пестото в зеленчуците.

Обкусете и сервирайте.



Формичка: Н



Време: 20 min



Порции: 2-3

## СЪСТАВКИ

320 g пене  
2 червени чушки  
чили  
1-2 скилидки чесън  
1 малка глава лук  
100 g пикантен  
салам с червен  
пипер  
4-5 с.л. зехтин  
400 g пасирани  
домати  
1 с.л. доматино пюре  
сол  
прясно смян  
черен пипер  
60 g пекорино,  
за поръсване  
босилек, за  
гарниране



## Пене в пикантен доматен сос

Измийте чушките чили, разрежете ги на половинки и отстранете семките. Накълцайте на ситно пулпата.

Обелете чесъна и лука и ги нарежете на малки парчета.

Нарежете салама с червен пипер на много малки кубчета.

Загрейте зехтина в тенджерата и запържете лука, чесъна и салама с червен пипер.

Добавете домати и чушките чили. Добавете с разбъркване доматино пюре, посолете, подправете с черен пипер и оставете да поври около 10 минути.

Междувременно сварете полутвърдо домашно приготвените пене във вряща подсолена вода, изсипете ги в гевгир и ги отцедете.

Смесете пастата пене със суса.

Разсипете в дълбоки чинии, настържете отгоре пекориното и гарнирайте с босилек.

# Азбучен указател на рецептите

|                                              |    |                                             |    |
|----------------------------------------------|----|---------------------------------------------|----|
| <b>В</b>                                     |    | Пшенична паста без яйца                     | 3  |
| Въведение                                    | 2  | Пшенична паста с яйца                       | 3  |
| <b>Г</b>                                     |    | Пълнозърнести пене със слънчогледово песто  | 28 |
| Гратин с кисело зеле и паста на ленти        | 13 | <b>Р</b>                                    |    |
| <b>К</b>                                     |    | Равиоли с пълнеж от бекон и круша           | 17 |
| Класическа лазаня с кайма                    | 22 | Равиоли с пълнеж от рикота и домати         | 23 |
| <b>Л</b>                                     |    | <b>С</b>                                    |    |
| Лазаня с броколи и романеско                 | 21 | Сладки пене с мляко и ябълки                | 26 |
| Лазаня с доматиен сос, кайма и моцарела      | 18 | Спагети Болонезе                            | 5  |
| <b>М</b>                                     |    | Спагети Карбонара                           | 4  |
| Макаронена гирол запеканка със сос с метакса | 25 | Спагети със зудълс и съомга                 | 6  |
| Мачерони и сирене                            | 24 | Спагетони Капрезе с препечени домати        | 8  |
| <b>П</b>                                     |    | Спагетони aglio olio                        | 7  |
| Папардели с печурки и бекон                  | 12 | Спаначена лазаня със скариди                |    |
| Папардели със скариди и грах                 | 15 | и съомга                                    | 20 |
| Паста от грис от твърда пшеница без яйца     | 3  | Спаначени лингуини с орехов сос             | 16 |
| Паста от грис от твърда пшеница с яйца       | 2  | <b>Т</b>                                    |    |
| Паста със захар и сметана                    | 26 | Талиатели със зеленчуци и настъргано сирене | 10 |
| Пене в пикантен доматиен сос                 | 29 | <b>Ф</b>                                    |    |
| Пене с къдраво зеле и бекон                  | 27 | Фетучини със сос от пармезан и лимон        | 9  |
|                                              |    | Фламбирано пилешко с талиатели              | 11 |

## Снимков материал

Знаме: kues1-de.freepik.com, © StockFood/Gayer, Stephanie, © StockFood/Strokin, Yelena, © StockFood/Benamins, Sven, © StockFood/The Picture Pantry, © StockFood/Siuta, Mateusz, изображение на заден план стр. 1–30: kues1-de.freepik.com azerbaijan\_stockers-de.freepik.com стр. 4: © StockFood/Hendey, Magdalena стр. 5: © StockFood/Gayer, Stephanie стр. 6: © StockFood/PhotoCuisine/Viel, Pierre Louis стр. 7: © StockFood/Food Experts Group стр. 8: © StockFood/The Picture Pantry стр. 9: © StockFood/Siuta, Mateusz стр. 10: © StockFood/Foodcollection стр. 11: © @8photo-de.freepik.com стр. 12: © StockFood/Adam, Frank стр. 13: © freepik-de.freepik.com стр. 14: © StockFood/Strokin, Yelena стр. 16: © StockFood/Streeter, Clive стр. 19: © StockFood/Pizzochero, Franco стр. 21: © StockFood/PhotoCuisine/Hall, Jean-Blaise стр. 24: © StockFood/Eising Studio стр. 27: © StockFood/Benamins, Sven стр. 28: © StockFood/Benamins, Sven стр. 29: © StockFood/Pizzochero, Franco

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)