

ЗАПЕКАНКА ИЗ ПАСТЫ С БАЗИЛИКОМ С ЖАРЕНЫМИ ТОМАТАМИ И РИКОТТОЙ

900 ватт,







180°С минут



Время выстойки: 4 минут



180°С 25-30 минут

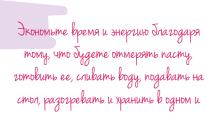
ИНГРЕДИЕНТЫ НА 6-8 ПОРЦИЙ

- 250 г томатов черри
- 5 перьев зеленого лука, только белая часть
- 2 зубчика чеснока
- соль и перец
- 3 ст.л. оливкового масла (± 45 мл)
- 400 г пасты пенне
- 800 г консервированных измельченных томатов
- 250 мл томатного соуса пассата
- 2 веточки орегано
- 4-5 веточек базилика, нарезанного
- 400 г твердого сыра рикотта (рикотта салата)
- 100 г сыра пармезан, тертого

подготовка

- 1. Разогрейте духовку до температуры 180°C.
- 2. Порежьте томаты черри на половинки, а перья зеленого лука на 4 части. Очистите чеснок и измельчите его в измельчителе **Herb Chopper**.
- 3. Положите томаты и лук на перевернутую крышку кастрюли UltraPro 3,3 л. Добавьте соль и перец. Посыпьте измельченным чесноком, полейте 2 ст.л. оливкового масла и запекайте 20 минут.
- 4. Положите макаронные перья в макаронницу Easy Pasta. Налейте воды до уровня в 4-м окошке, готовьте в микроволновой печи без крышки 12-15 минут на мощности 900 ватт. Дайте пасте постоять 4 минуты, затем слейте воду. Паста должна быть еще сильно недоваренной, так как она продолжит готовиться в духовке. Добавьте 1 стл. оливкового масла и перемешайте.
- Положите пасту в нижнюю часть кастрюли UltraPro 3,3 л, добавьте консервированные томаты, томатный соус пассата, листья орегано и нарезанный базилик. Посолите и поперчите и хорошо перемешайте силиконовой лопаткой. Добавьте жареные томаты и лук и снова перемешайте.
- 6. Покрошите сверху рикотту, затем посыпьте тертым пармезаном. Закройте крышкой и запекайте 20 минут. Снимите крышку и запекайте еще 5-10 минут.
- 7. Подайте с салатом на свой выбор.

Полезный совет: Если у вас нет твердой рикотты, можно заменить ее сыром фета.





22,3 x 23,8 x 16,7 cm SS201917 **12.90 €**

Легкая подготовка

Начните с правильных инструментов, и вы финишируете как профи



Натрите сыр, держите его в герметичной емкости, храните в холодильнике, а датем подайте на стол, — все это водтожно Благодаря элегантной и эфрективной мельнице для сыра.

Мельница для сыра II 18,9 x 9,5 x 15,9 см / 400 мл SS201916 **28,90 €**



Кувшин МикроКук 1 Л 20,57 x 15,52 x 12,92 см SS201919 **39.90 €**



ЭКСПРЕСС-СОУСЫ



Время подготовкі 5 минут



600 ватт 3-12 минут

СОУС БОЛОНЬЕЗЕ

- 1 луковица, очищенная и измельченная
- 1 зубчик чеснока, очищенный
- 2 ст.л. оливкового масла (± 30 мл)
- 3 ст.л. концентрированной томатной пасты (± 45 мл)
- 1 бульонный кубик (говяжий бульон)
- 1 ч.л. сухой зелени (тимьян орегано и т.п.)
- 250 г говяжьего фарша
- 1 ч.л. сахара (± 5 мл)
- 1 банка измельченных томатов (± 400 г)
- соль и перец

подготовка:

1. В кувшине MicroCook 1 л смешайте измельченный лук, чеснок и масло, закройте крышкой и готовьте в микроволновой печи 3 минуты на мощности 600 ватт. 2. Добавьте все оставшиеся ингредиенты в кувшин. Хорошо перемешайте венчиком. 3. Закройте крышкой и готовьте в микроволновой печи 9 минут на мощности 600 ватт, перемешайте по истечении половины времени приготовления. Идеально подходит для пасты или приготовления лазаньи.

ГРИБНОЙ СОУС

- 1 ст.л. оливкового масла (± 15 мл)
- 1 бульонный кубик (куриный или овощной бульон)
- 400 мл густых сливок
- 2 ч.л. кукурузного крахмала (± 10 мл)

1. Нарежьте грибы тонкими

ломтиками и поместите их в

кувшин MicroCook 1 л с маслом.

• соль и перец

подготовка:

Закройте крышкой и готовьте в микроволновой печи 3 минуты на мощности 600 ватт.

2. Добавьте раскрошенный бульонный кубик, сливки, кукурузный крахмал и хорошо смешайте венчиком.

3. Закройте крышкой и готовьте в микроволновой печи 4-5 минут на мощности 600 ватт, перемешайте по истечении половины времени приготовления. Добавьте соль и перец и подавайте с домашней

ГОРЧИЧНЫЙ СОУС

- 250 мл густых сливок
- ½ бульонного кубика (куриный или овощной бульон)
- 2 ст.л. горчицы (± 30 мл)
- соль и перец

подготовка:

1. Налейте сливки в кувшин MicroCook 1 л, добавьте раскрошенный бульонный кубик. перемешайте венчиком, затем закройте крышкой и готовьте в микроволновой печи 3 минуты на мощности 600 ватт. 2. Добавьте горчицу, перемешайте и добавьте соль и перец. Подавайте с мясом или рыбой, приготовленными на гриле. ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ: Можно заменить горчицу 2 чл. паприки или карри. В этом случае специю добавляйте







Сохраняйте свои соусы теплыми (или холодными) и подавайте их с элегантностью. Также подходит для микроволновки!



Сырный набор:

Нож для сыра серии U 27,4 x 2,1 x 6,2 см CheeSmart, малый 20,4 x 20,4 x 9,5 см SS201914

29,90€

Создан для оптимального сохранения всех типов сыра в холодильнике, благодаря чему уменьшается количество отходов сыра и экономятся деньги.

Безумие красок внутри и снаружи!



Эко-бутылка Витаминный заряд 700 мл SS201920 24.90 € 15.90 €

Фиолетовый заряд ингредиенты:

- Свекла (приготовлена заранее и идеально измельченная блендером TurboChef)
- Огурец (идеально измельчен блендером TurboChef)
- Имбирь
- Лимонный сок

Голубой заряд ингредиенты:

- Голубика (замороженная, измельченная в вашем измельчителе TurboChef)
- Лимонный сок
- Нерафинированный тростниковый сахар по желанию

Зеленый заряд ингредиенты:

- Шпинат
- Имбирь
- Яблочный сок
- Лимонный сок

Оранжевый заряд ингредиенты:

- Имбирь
- Лимонный сок
- Морковный сок
- Апельсиновый сок

Заряды витаминов на весь день!

Вся Ваша семья получит удовольствие от зарядов натуральных витаминов.

Двустворчатый продолговатый

Эко-бутылка 90 мл – темно-синяя

Эко-бутылка 90 мл – зеленая

Эко-бутылка 90 мл – оранжевая

Двустворчатый продолговатый контейнер: 22,5 х 12,3 х 6,8 см в высоту











Идеально и практично для ежедневного использования

У нас есть то, что вам нужно для сохранения здоровья — всюду, куда бы жизнь не забросила вас



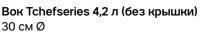
Высококачественная нержавеющая сталь, для профессионала, находящегося внутри вас

Набор азиатских ножей:

Профессиональный азиатский фруктовый нож Профессиональный азиатский нож сантоку Профессиональный азиатский нож для нарезки овощей SS201912 99,90 €

Отличное сочетание функциональности,

дизайна, традиции и моды.

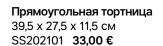


SS201911 **149,00 €**



17,5 см

Скошенные края помогают вам добиться отличных результатов при обжаривании мяса или овощей, сдвигая их на горячую среднюю зону и убирая с нее, вы получите свежайшее блюдо стир-фрай с идеальной хрустящей обжаркой.





Дорогие хозяйки, специальные подарки и предложения именно для вас!

Вы хотите получить изделия Tupperware в подарок? Запланируйте свою презентацию сегодня! Ваш выбор подарка основан на общем объеме продаж, достигнутом на вашей презентации.



Подарок благодарности

За 1 назначенную и проведенную презентацию и заказ на сумму 100 евро вы получите: Чаша Алоха 1 л 21,2 Ø x 7,3 см TG201901



Супер-подарок

За 2 назначенные и проведенные презентации и заказ на сумму 200 евро вы получите:

Эко-бутылка 1,5 л Бокалы Самба 330 мл (4 шт.) 10 Ø x 15 см HG201901

И

Подарок благодарности (ТG201901 или скидка 50% на одно изделие из каталога)





Все цены рекомендованы Tupperware и могут быть изменены. В случае проблем с доставкой некоторые отсутствующие изделия могут быть заменены аналогичными изделиями другого цвета или по той же цене. Цвет изделия на проспекте может немного отличаться от реального цвета изделия.

©2020 Tupperware. Все права защищены. Бренд Tupperware является собственностью компании Dart Industries Inc www.tupperware.lt www.tupperware.lv/ru www.tupperware.ee/ru www.facebook.com/ tupperwarehomecee