



delimano®

10 РЕЦЕПТИ СЪС ЗАМЕСТВАЦИ ПРОДУКТИ

”

Упс! Забравих да купя брашно... както и да е. Трябва да отида до магазина.

”

Не е нужно!

Представяме ви **10 лесни трика** със заместители на основни съставки, с които да избегнете пазаруването.

Дори и да нямате брашно или яйца вкъщи, това не е извинение, за да не направите палачинки!

Тотви. Празнувай. Всеки ден.



ЗАМЕСТИТЕЛ НА ЯЙЦА

ЗА ДЕСЕРТИ

1 ЯЙЦЕ

=

1 намачкан банан



ЗА ДРУГА ХРАНА

1 ЯЙЦЕ

=

2 с.л. ленено семе
+ 3 с.л. вода



ЗАМЕСТИТЕЛ НА МАЯ

СОДА
БИКАРБОНАТ
+ ЛИМОНОВ СОК

1 ЧАША БРАШНО

=

1/4 ч.л. сода бикарбонат
+ 1 с.л. лимонов сок





ЗАМЕСТИТЕЛ НА ИЗВАРА/ СИРЕНЕ

СЪСТАВКИ

- 1 л прясно мляко
- 25 мл оцет

ПРИГОТВЯНЕ

- Кипнете млякото и изсипете оцета вътре. Оставете млякото на слаб огън, без да бъркате, за около 3 минути.
- Млякото ще започне да се сгъстява?
- След около 3 минути, разбъркайте бавно млякото с лъжица и оставете на котлона за още 5 минути.
- След 5 минути, изключете котлона и оставете сместа да се охлади.
- Не разбърквайте повече. След около 3 часа сиренето/изварата трябва да се отцеди.
- Оставете сиренето/изварата в цедката, докато суроватката се отцеди напълно.
- Суроватката може да използвате за приготвяне на друга храна.



ЗАМЕСТИТЕЛ НА ШОКОЛАДОВ ПУДИНГ

СЪСТАВКИ

- 1 чаша захар
- ½ чаша какао
- ¼ царевично нишесте
- ½ с.л. сол
- 4 чаши мляко
- 2 с.л. масло

ПРИГОТВЯНЕ

- В загрята касерола смесете захарта, какаото, царевичното нишесте и солта, постепенно добавете млякото.
- Оставете да кипне на средна температура и разбърквайте за около 2 минути.
- Свалете сместа от котлона и добавете маслото.
- Сервирайте в отделни съдове.



”
Не е същото,
когато ядеш
сандвича без
майонеза!
”



ЗАМЕСТИТЕЛ НА МАЙОНЕЗА

СЪСТАВКИ

- 2 жълтъка
- 2 щипки сол
- 1 щипка пипер
- 2 с.л. оцет
- 200 мл слънчогледово олио

ПРИГОТВЯНЕ

- Поставете жълтъците в купа, разбийте ги с малко сол, пипер и половината от оцета. Бъркайте около 1 минута.
- Продължете да разбивате, като добавяте малко по малко останалия оцет.
- Щом сместа се сгъсти напълно, майонезата е готова.



ЗАМЕСТИТЕЛ НА ПАСТА

СЪСТАВКИ

- 200 г брашно
- 2 яйца
- щипка сол
- 25 мл вода

ПРИГОТВЯНЕ

- Разбъркайте брашното в тавичка и оформете голяма дупка по средата. Счупете яйцата в нея и добавете сол.
- Разбъркайте сместа с вилица до получаване на еднородна смес.
- Добавете малко вода (колкото е нужно).
- Месете до получаване на твърдо тесто.
- Покрийте сместа със стреч фолио и оставете за известно време на стайна температура.
- Омесете тестото добре и го разточете тънко.
- Нарезжете тестото във всякаква форма (широка или тясна паста).
- Оставете пастата да изсъхне за известно време и след това я варете в солена вода.



ЗАМЕСТИТЕЛ НА ПОЛУГОТОВА ЗАКУСКА С ШОКОЛАД

(точно като Чоколино 😊)

СЪСТАВКИ

- 200 мл мляко
- 3 с.л. смлени овесени трици
- 1 с.л. смлени лешници
- 1 с.л. какао

ПРИГОТВЯНЕ

- Кипнете млякото, добавете какаото, лешниците и овесените трици.
- Гответе на ниска температура за 1 минута, докато кашата се сгъсти.
- Махнете сместа от котлона, покрийте я и оставете да престои за около 3 минути.
- Насладете се. 😊



ЗАМЕСТИТЕЛ НА БРАШНО

Нямате извинение
да не изпечете
домашен хляб или кифлички!

Вместо брашно можете да
ползвате смлени
овесени трици.





ЗАМЕСТИТЕЛ НА СОЛ

„
*Солта е свършила?
Сега как да сготвим
и да направим
салатата без сол?*“

Лесно е! Можете да използвате сух босилек. Той ще придаде приятен аромат и ще направите ястията по-здравословни. И нещо важно – той не позволява задържане на вода в тялото.



ПАЛАЧИНКИ БЕЗ МЛЯКО И БРАШНО

„
Да, възможно е!“

СЪСТАВКИ

- 2 яйца
- 2 банана
- 8-10 с.л. лъжици смлени овесени трици
- 100 мл вода

ПРИГОТВЯНЕ

- В блендер смесете бананите, яйцата и водата.
- Към получената смес добавете 8 с.л. смлени овесени трици и блендирайте отново.
- Изпечете вкусни палачинки в предварително загрят тиган.

Джой
XXL Уред за палачинки и катми



Джой
Уред за сладолед



Джой
Чопър 3 в 1
чопър
+ миксер
+ пасатор



Джой
Уред за кисело мляко



Джой
Мелачка
за месо



Ютайл
Уред за варене
на яйца



**ГОТВИ ВКУСНО И ЗАБАВНО
С ДЕЛИМАМО!**

WWW.DELIMANO.BG

Джой
Фемили
снак пак



Джой
Грил & уред
за сандвичи



Ютайл
Ел. уред за палачинки

