



10 легких и вкусных рецептов, идеально подходящих для вашего ковша на 0,6л:

1. Идеальный рассыпчатый рис

Ингредиенты:

- ½ ст. риса (например, длиннозерного или жасмина),
- 1 ст. воды, щепотка соли, кусочек сливочного масла.

Приготовление:

Рис промойте. В ковше растопите масло, добавьте рис и слегка обжарьте 1-2 минуты до прозрачности. Влейте кипяток, посолите. Закройте крышкой, убавьте огонь до минимума и готовьте 15 минут. Выключите и дайте постоять 10 минут под крышкой.

2. Быстрый соус «Бешамель»

Ингредиенты:

- 1 ст.л. сливочного масла,
- 1 ст.л. муки,
- 250-300 мл молока,
- соль, мускатный орех.

Приготовление:

Растопите масло на среднем огне. Всыпьте муку и жарьте, помешивая, 1-2 минуты. Постепенно тонкой струйкой вливайте молоко, активно взбивая венчиком, чтобы не было комочков. Доведите до загустения, посолите, добавьте щепотку мускатного ореха. Основа для лазаньи, макарон по-флотски или запеканки готова!

3. Яйца пашот в воде

Ингредиенты:

- 1-2 яйца,
- 1 ст.л. уксуса (по желанию).

Приготовление:

В ковш налейте воду на $\frac{3}{4}$ (400-450мл.), доведите до слабого кипения (без пузырьков). Размешайте воду ложкой, создав воронку, и аккуратно влейте в центр яйцо из пиалы. Готовьте 3-4 минуты. Выньте шумовкой. Идеально для полезных завтраков.

4. Шоколадный соус за 5 минут

Ингредиенты:

- 50 г темного шоколада,
- 50 мл сливок (20%),
- 1 ч.л. меда или сахара.

Приготовление:

Поломайте шоколад в ковш, добавьте сливки и мед. На медленном огне, постоянно помешивая, растопите до однородной гладкой массы. Поливайте мороженое, сырники или блинчики.

5. Гречка с грибами и луком

Ингредиенты:

- $\frac{1}{2}$ ст. гречки,
- 1 ст. воды,
- 50 г шампиньонов,
- $\frac{1}{4}$ луковицы, соль, перец, растительное масло.

Приготовление:

Лук и грибы мелко нарежьте. Обжарьте на масле в ковше до золотистости. Добавьте промытую гречку, перемешайте, залейте кипятком, посолите. Закройте крышкой и готовьте 15-20 минут на малом огне.

6. Летний куриный суп-пюре

Ингредиенты:

- 1 куриное филе,
- 1 небольшая картофелина,
- ¼ моркови,
- ¼ луковицы, соль, зелень.

Приготовление:

Филе и овощи нарежьте кубиками. Залейте водой (около 0,5 л), чтобы она покрывала ингредиенты. Варите 20 минут после закипания. Часть бульона слейте в чашку, а содержимое ковши измельчите погружным блендером до кремообразной консистенции, подливая бульон при необходимости.

7. Глазунья или омлет в порционном горшочке

Ингредиенты:

- 2 яйца,
- 1 ст.л. молока,
- соль, зелень,
- кусочек колбасы/ветчины/сыра (по желанию).

Приготовление:

Взбейте яйца с молоком и солью. Добавьте начинку. Влейте смесь в слегка смазанный маслом ковш. Готовьте под крышкой на медленном огне 7-10 минут до схватывания.

8. Растопленное масло с чесноком и травами (для стейка, рыбы)

Ингредиенты:

- 50 г сливочного масла,
- 1 зубчик чеснока, веточка розмарина или тимьяна (сухие прованские травы).

Приготовление:

На медленном огне растопите масло. Добавьте раздавленный чеснок и травы. Потомите 3-5 минут, чтобы масло ароматизировалось. Снимите с огня и сразу полейте готовое мясо или рыбу.



9. Варка на пару (овощи, пельмени, димсамы)

Ингредиенты:

- Любые продукты для пара.

Приготовление:

Налейте в ковш воду на 1/3, доведите до кипения. Сверху установите дуршлаг или силиконовую корзинку для пароварки (проверьте, чтобы они подходили по диаметру). Положите продукты в корзинку, закройте ковш крышкой и готовьте на пару нужное время.



10. Карамельный сироп

Ингредиенты:

- 5 ст.л. сахара,
- 2 ст.л. воды.

Приготовление:

В ковш насыпьте сахар, влейте воду. На среднем огне, не помешивая, доведите до растворения сахара и появления золотисто-коричневого цвета. Сразу снимите с огня. Аккуратно (будет брызгаться!) можно влить 1-2 ст.л. горячих сливок. Отличная добавка к десертам.



Советы по использованию вашего ковша:

- **Индукционное дно** означает, что он отлично и равномерно нагревается на любой плите, включая индукционную.
- Благодаря **крышке** в нем прекрасно происходит тушение и томление.
- Невысокие борта и небольшой объем делают его идеальным для **соусов, топпингов и каш**.
- Мойте его мягкими губками, чтобы не повредить блестящую сталь.

Приятного аппетита и удачных экспериментов на кухне.