

The background of the image is a close-up, top-down view of several heart-shaped pastries. Each pastry has a golden-brown, slightly flaky crust and is filled with a vibrant red raspberry jam or compote. The pastries are arranged in a scattered pattern across the frame. The text is overlaid on this background.

РОМАНТИЧЕСКИЕ ЗАВТРАКИ

MALINA HOME SHOP

Классические сырники с ванилью

Что понадобится:

- Творог 9% – 250 г
- Яйцо – 1 шт.
- Сахар – 2 ст. ложки
- Мука – 2 ст. ложки
- Ванильный сахар – 1 ч. ложка
- Масло для жарки

Как готовить:

1. Смешать творог с яйцом, сахаром, ванилью и мукой.
2. Сформировать небольшие сырники.
3. Обжарить на классической сковороде до золотистой корочки.

Рекомендуем использовать:

Классическая сковорода Raspberry – идеальна для равномерного прожаривания без пригорания.





Для нее:
Нежные сырники с легким
ванильным ароматом, подаются
с ягодным соусом.



Для него:
Добавляем карамельный топпинг и
орехи для насыщенного вкуса.

Блины с клубникой и сливочным сыром

Что понадобится:

- Яйца – 2 шт.
- Молоко – 250 мл
- Мука – 150 г
- Сахар – 1 ст. ложка
- Сливочный сыр – 100 г
- Клубника – 100 г

Как готовить:

1. Взбить тесто и дать ему постоять 10 минут.
2. Выпекать на блинной сковороде.
3. Начинить сливочным сыром и нарезанной клубникой.

Рекомендуем использовать:

Блинная сковорода Raspberry (22 см) – идеальна для тонких и ровных блинов!





Для нее:
Сливочная начинка и свежие ягоды



Для него:
Добавляем кусочки шоколада внутрь.

Омлет с моцареллой и томатами

Что понадобится:

- Яйца – 3 шт.
- Молоко – 50 мл
- Моцарелла – 50 г
- Томаты – 1 шт.
- Масло для жарки

Как готовить:

1. Взбить яйца с молоком.
2. Обжарить томаты, влить омлетную массу.
3. Готовить на сковороде под крышкой.

Рекомендуем использовать: Классическая сковорода Raspberry с антипригарным покрытием.





Для нее:
Добавляем шпинат.



Для него:
Добавляем бекон.

Тосты с авокадо и лососем

Что понадобится:

- Авокадо – 1 шт.
- Лосось слабосоленый – 50 г
- Хлеб для тостов
- Лимонный сок
- Яйцо (по желанию)

Как готовить:

1. Подрумянить тосты
2. Намазать размятым авокадо, выложить лосось.
3. По желанию – добавить яйцо пашот.





Для нее:
Украшаем зернами граната



Для него:
Добавляем яйцо пашот.

Французские круассаны с шоколадной начинкой

Что понадобится:

- Слоеное тесто – 1 упаковка
- Темный шоколад – 50 г
- Яйцо для смазывания

Как готовить:

1. Разрезать тесто на треугольники, положить шоколад и свернуть.
2. Выпекать на противне при 200°C 15 минут.





Для нее:
Начинка из темного шоколада и
ореховой пасты



Для него:
Добавляем банан и орехи

Овсянка на кокосовом молоке с ягодами

Что понадобится:

- Овсяные хлопья – 100 г
- Кокосовое молоко – 250 мл
- Мед – 1 ст. ложка
- Ягоды – 50 г

Как готовить:

1. Довести кокосовое молоко до кипения в ковше.
2. Добавить овсянку, варить 5 минут.

Рекомендуем использовать:

Ковш Raspberry – удобный для варки каш





Для нее:
Добавляем клубнику и мед.



Для него:
Добавляем арахисовую пасту.

Панкейки с ванильным кремом

Что понадобится:

- Мука – 150 г
- Яйцо – 1 шт.
- Молоко – 200 мл
- Разрыхлитель – 1 ч. ложка
- Сахар – 2 ст. ложки

Как готовить:

1. Взбить тесто, жарить на блинной сковороде.
2. Подавать с кремом и ягодами.

Рекомендуем использовать:

Блинная сковорода Raspberry – панкейки получаются идеальными!





Для нее:
С ягодами и мятой



Для него:
С шоколадным соусом.

A romantic dinner setting featuring a white plate, a silver fork and knife crossed on it, a red heart-shaped object, and a red rose, all under a semi-transparent red overlay.

РОМАНТИЧЕСКИЕ УЖИНЫ

MALINA HOME SHOP

Стейк с розмарином и чесноком

Что понадобится:

- Говяжий стейк – 300 г
- Чеснок – 2 зубчика
- Розмарин – 1 веточка
- Масло сливочное – 30 г

Как готовить:

1. Обжарить стейк на сковороде до нужной степени.
2. Добавить чеснок и розмарин для аромата.

Рекомендуем использовать:

Сковорода Raspberry – для идеального прожаривания мяса!





Для нее:
Подаем с картофельным пюре.



Для него:
Добавляем перечный соус.

Паста с креветками в сливочном соусе

Что понадобится:

- Креветки – 200 г
- Сливки 20% – 200 мл
- Спагетти – 150 г
- Чеснок – 2 зубчика

Как готовить:

1. Обжарить креветки на вок-сковороде.
2. Добавить сливки, перемешать с пастой.

Рекомендуем использовать:

Вок-сковорода Raspberry – идеальна для быстрой обжарки морепродуктов!





Для нее:
Легкий сливочный соус



Для него:
Добавляем чеснок и острый перец.

Плов с курицей и курагой

Что понадобится:

- Рис – 200 г
- Куриное филе – 300 г
- Морковь – 1 шт.
- Курага – 50 г
- Специи

Как готовить:

1. Обжарить курицу с морковью в казане.
2. Добавить рис, специи и тушить до готовности.

Рекомендуем использовать:

Казан Raspberry – для насыщенного вкуса плова!





Для нее:
Добавляем курагу и миндаль.

Для него:
Добавляем больше специй и чеснока.

Рыба в лимонном маринаде

Что понадобится:

- Филе рыбы – 2 порции
- Лимонный сок
- Оливковое масло
- Специи

Как готовить:

1. Замариновать рыбу в лимонном соке.
2. Запекать на противне при 180°C.





Для нее:
Сёмга, лимон и розмарин.



Для него:
Форель с чесноком и перцем.

Медальоны из свинины с карамелизированными яблоками

Что понадобится:

- Свинина (медальоны) – 300 г
- Яблоки – 1 шт.
- Мед – 1 ст. ложка

Как готовить:

1. Обжарить медальоны на жаровне.
2. Карамелизировать яблоки и подавать вместе.

Рекомендуем использовать:

Жаровня Raspberry – для сочного мяса и хрустящих яблок!





Для нее:
Добавляем медово-горчичный соус



Для него:
Добавляем чеснок и тимьян.

Тушеная говядина в красном вине

Что понадобится:

- Говядина – 400 г
- Красное вино – 150 мл
- Лук – 1 шт.
- Морковь – 1 шт.

Как готовить:

1. Обжарить говядину, добавить овощи и вино.
2. Тушить в казане 1,5 часа.

Рекомендуем использовать:

Казан Raspberry – сохраняет аромат и вкус!





Для нее:
Подаем с пюре из сельдерея.



Для него:
Добавляем обжаренный лук и грибы.

Запеченный лосось с овощами

Что понадобится:

- Филе лосося – 2 порции
- Оливковое масло
- Лимон – 1 шт.
- Овощи (перец, цукини)

Как готовить:

1. Выложить все на противень, запекать 15 минут при 200°C.





Для нее:
С лимоном и пряными травами.



Для него:
Добавляем соус чили.

Пусть на вашей кухне всегда
царит атмосфера любви

а посуда из Malina Home Shop помогает
создавать вкусные моменты счастья!

