

Для создания кулинарных шедевров

Дорогие друзья!

В современном мире ни на что не хватает времени. Хочется больше спать, чаще встречаться с друзьями, успевать заниматься спортом, играть с детьми, путешествовать и, конечно, вкусно есть.

Scarlett всегда думает о том, как сделать жизнь своего потребителя легче и комфортнее.

Кулинарная книга, которую Вы держите в руках, разработанная специально для этой модели мультиварки. Она содержит 80 рецептов вкусных и изысканных блюд. Из богатого разнообразия рецептов этой книги Вы с легкостью выберете блюдо как на каждый день, так и на любое торжество и удовлетворите даже самый требовательный вкус. Вы всегда будете знать, чем удивить своих любимых.

Мультиварка SC-MC410S07 – новое слово в кулинарии. Экспериментируйте и будьте в хорошем настроении!

Искренне ваша,
Scarlett

С помощью **SC-MC410S07** Вы можете делать абсолютно все. Небольшая в размерах она легко заменит 10 приборов на Вашей кухне: пароварку, хлебопечь, духовку, вок, йогуртницу, медленноварку, коптильню, стерилизатор, рисоварку и даже фондюшницу. Так же в этой модели Вы можете задавать собственные установки, регулируя время и температуру приготовления. Программы: жарка, глубокая обжарка, на пару, суп - имеют дополнительную установку типа продуктов: мясо, рыба, овощи.

Чаша мультиварки имеет керамическое покрытие, которое гарантирует долгое использование прибора и приготовление здоровой пищи без лишнего жира. 4-х литровый объем чаши позволит готовить кулинарные шедевры как на маленькую, так и на большую семью. С этой новинкой от **Scarlett** Ваши кулинарные возможности не имеют границ.

Основные функции и характеристики:

- Мощность – 975 Ватт
- 34 автоматические программы приготовления
- Ручная установка времени и температуры приготовления
- Чаша с керамическим покрытием
- Регулировка температуры от 35 до 165°C
- Функция «Отложенный старт»
- Функция «Подогрев»
- Функция «Поддержание тепла»



Мультиварка **SC-MC410S07** – совершенные формы, современные технологии!

Мультиварки **Scarlett**

Scarlett заботится о комфорте каждой семьи. Чтобы освободить Вам время для себя и близких, **Scarlett** максимально упрощает процесс приготовления и создает – мультиварку. С ее помощью любое блюдо будет готово в три счета. Больше не надо бояться, что убежит суп, пригорит мясо или переварится каша! У мультиварки все под контролем!

Компания **Scarlett** представляет богатый выбор мультиварок. Благодаря разнообразию функций, дизайна, размеров и форм, каждая хозяйка подберет вариант, подходящий именно ее семье.

Домашняя фея

Наряду со стандартными программами: Молочные каши, Крупы, Суп, Выпечка, Домашние заготовки, Пароварка, Тушение – мультиварка SC-411 поможет приготовить йогурт и даже холодец.

Любое блюдо на каждый день, а так же праздничное меню – все это поможет сотворить Вам фея кулинарного мастерства – мультиварка Scarlett.



Мультиварка SC-411

- Мощность – 700 Вт
- Объем чаши – 4 л
- 3-х слойное тefлоновое покрытие чаши
- 10 автоматических программ
- Функция «Отсрочка старта»
- Функция «Подогрев блюда»



Мультиварка SC-MC410S03

- Мощность 900 Вт
- Объем чаши 5 л.
- Материал корпуса - нержавеющая сталь
- Чаша с двухслойным антипригарным покрытием
- 22 программы приготовления:
- Отсрочка старта до 24 часов

Стильный дизайн и многофункциональность

Сочетание матового пластика с декорациями из нержавеющей стали.

Мой рецепт - Регулировка t° от 35 – 180°C с шагом 1°C Регулировка времени приготовления от 5 мин. до 24 часов.

3D нагрев - Эффект русской печи

Уникальные программы: Глинтвейн, Хлебопечка, Медленноварка



Мультиварка SL-MC411S01

- Мощность 800 Вт.
- 11 автоматических программ приготовления
- Корпус из полированной нерж. стали
- Регулировка t° от 35 – 180°C с шагом 1°C
- Регулировка времени приготовления от 5 мин. до 24 часов.



Мультиварка IS – MC412S02

- Hi-tech дизайн: крышка из нержавеющей стали, панель с декорацией из рельефного алюминия под прозрачным пластиком.
- Сверхкомпактный корпус при емкости 5л.
- Программа Мультиповар – 599 температурных режимов.
- Чаша 5 л с керамическим покрытием
- Йогуртница на 5 стаканчиков 200 мл с удобным держателем

В подарок ко всем мультиваркам **Scarlett** прилагает книгу интересных рецептов, разработанных специально для каждого из приборов.

Стремительность и современность

Мультиварка IS – MC412S02 принадлежит к инновационной линейке **Scarlett INDIGO**, воплощающей гармоничное сочетание самых функциональных характеристик, умных технологий, современного стиля и ультрамодного дизайна.

Список рецептов

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Ковурма	10
Мясной бульон	11
Мясная солянка	13
Суп гороховый с копченой курицей	14
Французский луковый суп	15
Лагман.....	17
Борщ.....	19
Куриный бульон	20
Рыбный бульон	21
Суп-харчо.....	23
Солянка	25
Рассольник с почками на говяжьем бульоне	27
Куриный суп с сельдереем и помидорами	28
Рыбный суп с фрикадельками.....	29
Грибной суп с перловкой.....	31
Суп чечевичный со шпинатом	32

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Жаркое по-царски	34
Индейка в ореховом соусе	35
Баранина, тушеная в помидорах	36
Печеная картошка с грибами	37
Мясное суфле с орешками	38
Тосканское мясное рагу	39
Гуляш Венгерский	40
Тушеная курица в лимоне с кари по-индийски	41
Голубцы.....	43
Холодец	44

Заливное из языка	45
Сердце, тушеное с овощами.....	47
Итальянский омлет с зеленым луком, сыром и сладким перцем	48
Норвежское мясо по-флотски	49
Мясо с сухофруктами	50
Жаркое из рыбы.....	51
Чаохобили из курицы	53
Фаршированные перцы.....	55
Ребра барбекю	56
Тушеная баранина с картошкой и морковью по-ирландски	57
Яблочная свинина.....	58
Тушеный кролик	59
Тушеная говядина в сладкой картофельной подливе	60

БЛЮДА НА ПАРУ

Паровые манты	62
Фаршированный сибас на пару	63
Котлеты паровые	64
Творожная запеканка	65
Медовые пряники с орехами	66

КАШИ

Гурьевская каша	68
Рисовая каша с file индейки и брокколи	69
Тыквенная каша	70
Сладкий плов	71
Узбекский плов	72
Овсяная каша с фруктами и орехами	73
Перловая каша.....	74
Полента	75
Ризotto	76

Гречневая каша	77
Гречка с лососем	78
Астраханский кулеш	79
Пшененная каша с бараниной.....	80

ВЫПЕЧКА, ДЕСЕРТЫ

Бисквит «Нежность»	82
Бисквит «Апельсиновый»	83
Шарлотка с яблоками	84
Грушевый пирог	85
Мраморный бисквит	86
Домашний хлеб	87
Английский овсяный хлеб	88
Хлеб с овсяными хлопьями и льняными семечками	89
Хлеб с маслинами	90
Ореховый хлеб	91
Хлеб ржаной	93
Клубничное варенье	94

РАЗНОЕ

Лечо	96
Закуска 4*10	97
Закуска из баклажан	98
Засолка сала, копчение	99
Сырное фондю	100
Шоколадное фондю	101
Йогурт	102
Ряженка домашняя	103
Айвовый компот	104
Глинтвейн	105
Стерилизация	106



ПЕРВЫЕ БЛЮДА
WHITE EDITION

Ковурма

Приготовление:

- Бараньи ребра смазать маслом и положить в чашу мультиварки, всыпать зиру, перемешать и жарить в течение 3 минут, постоянно помешивая на программе «[ЖАРКА/МЯСО](#)».
- Залить мясо 2.5-3 л воды, включить программу «[СУП/МЯСО](#)» и варить 1.5 часа.
- В это время картофель и морковь очистить, нарезать ломтиками, сладкий перец и репчатый лук нашинковать. За 30 минут до завершения программы добавить все овощи в бульон, приправить солью и перцем и готовить еще 30 минут.
- После завершения программы всыпать в суп измельченную зелень и лавровый лист.

Ингредиенты:

- 800 г бараньих ребер
- Три щепотки соли
- Четыре средние луковицы репчатого лука
- Щепотка черного свежемолотого перца
- Четыре сладких красных перца
- Три лавровых листа
- 1.5 кг крупного картофеля
- Половина средней моркови
- 1 кг моркови
- Один пучок зеленого лука
- 4 ст. л. растительного масла
- Щепотка зиры
- Одна белая часть лука-порея
- Один пучок укропа



Мясной бульон

Приготовление:

- Мясо вымыть, промокнуть салфеткой. Налить на дно чаши немного растительного масла и включить программу «[ЖАРКА/МЯСО](#)». Обжарить по 2-3 минуты с каждой стороны до образования румяной корочки, затем залить водой.
- Включить программу «[СУП/МЯСО](#)» на 2 часа, довести бульон до кипения, открыть крышку и снять с него пену. Затем снова закрыть крышку.
- Морковь, репчатый лук, лук-порей и сельдерей помыть и очистить. Морковь нарезать кружками толщиной 1 см, сельдерей небольшими кусочками, репчатый лук разрезать на 3 части. Пропечь овощи на сухой, раскаленной сковороде примерно в течение 5 минут.
- Зелень вымыть, обсушить. Лук-порей нарезать длинными кусочками, связать всю зелень ниткой в пучок.
- За 30 минут до завершения программы «[СУП/МЯСО](#)» добавить обжаренные овощи, связанный пучком зелень, горошины перца, лавровый лист, соль.
- После завершения программы переложить мясо в миску и накрыть. Вынуть из бульона шумовкой овощи и зелень. Бульон процедить.

Ингредиенты:

- 500 г говядины на косточке
- Шесть горошин черного перца
- Половина средней луковицы
- Две горошины душистого перца
- Половина средней моркови
- По три ветки петрушки, укропа, тимьяна
- 50 г корня сельдерея
- 2 ст. л. растительного масла
- Одна белая часть лука-порея
- 2 л воды
- Один лавровый лист
- Соль по вкусу





Мясная солянка

Приготовление:

- Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в чаше мультиварки на сливочном масле в течение 6 минут на программе «ЖАРКА/МЯСО».
- Добавить томатную пасту и жарить еще 5 минут.
- Говядину вымыть и добавить к луку в чашу мультиварки, залить 3 литрами воды и установить программу «СУП/МЯСО» на 1.5 часа. После завершения программы извлечь мясо из чаши мультиварки.
- Бульон процедить и вернуть в чашу мультиварки.
- Извлеченное из бульона мясо нарезать небольшими кусочками. Сосиски нарезать кружками. Соленые огурцы нарезать небольшими кубиками, грудинку и ветчину соломкой.
- Нарезанное мясо, сосиски и соленые огурцы поместить в чашу мультиварки. Добавить каперсы, маслины и положить лавровый лист. Включить программу «ТУШЕНИЕ» на 1 час.
- Зелень промыть, измельчить и добавить вместе с нарезанными дольками лимона в солянку после приготовления.
- Дать настояться 10 минут.
- Солянку подавать со сметаной.

Ингредиенты:

- 450 г говядины на косточке
- 200 г варено-копченой свиной грудинки
- 50 г варено-копченой ветчины
- Четыре молочные сосиски
- Две луковицы репчатого лука
- Одна морковь
- Четыре соленых огурца
- 1 ст. л. каперсов
- Десять маслин с косточками
- 1 ст. л. томатной пасты
- 1 ст. л. пшеничной муки
- 1 ст. л. сливочного масла
- 150 мл. сметаны
- Один лимон
- Три лавровых листа
- По три веточки укропа и петрушки
- 3 л воды
- Соль, перец горошком по вкусу

Суп гороховый с копченой курицей

Приготовление:

- Предварительно очищенные лук, морковь и сельдерей мелко нарезать и обжарить в чаше мультиварки на сливочном масле в течение 15 минут на программе «ЖАРКА/ОВОЩИ».
- Сало нарезать мелкими кусками, добавить в чашу и обжаривать еще в течение 5 минут.
- Промыть предварительно замоченный на 2 часа горох и добавить в чашу мультиварки.
- Отделить курицу от костей и поместить ее к обжаренным овощам в чашу мультиварки, залить 2 литрами воды. Включить программу «СУП/МЯСО» на 1.5 часа.
- Хлеб и бекон нарезать мелкими кубиками и обжарить на сухой сковородке в течение 5 минут. После приготовления супа добавить в тарелку сухарики с беконом.

Ингредиенты:

- | | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| • 200 г копченого свиного сала | • Одна луковица репчатого лука |
| • 1 кг копченой курицы | • Один стебель сельдерея |
| • 50 г копченого бекона | • Одна морковь |
| • 2 ст. л. сливочного масла | • 2 л воды |
| • 350 г сухого зеленого гороха | • 150 г белого хлеба без корки |



Французский луковый суп

Приготовление:

- Репчатый лук и лук-порей нарезать и обжарить в чаше мультиварки на разогретом сливочном масле в течение 10 минут на программе «ЖАРКА/ОВОЩИ».
- Добавить 1 ст.л. муки, обжарить в течение еще 3 минут.
- Залить содержимое чаши вином и дать закипеть. Добавить мясной бульон.
- Добавить плавленый сыр, соль, перец и веточки тимьяна.
- Включить программу «СУП/ОВОЩИ» на 30 минут.
- После приготовления разлить по тарелкам, добавить зелень и посыпать тертым сыром.

Ингредиенты:

- | | |
|---------------------------------------|--|
| • 1 л мясного бульона | • 30 г сливочного масла |
| • Две большие луковицы репчатого лука | • 4 ст. л. тертого сыра твердых сортов |
| • Один стебель лука-порея | • 1 ст. л. пшеничной муки |
| • 250 г плавленого сыра | • Пять веточек тимьяна |
| • 100 мл белого сухого вина | • Соль, перец по вкусу |





Лагман

Приготовление:

1. Из ингредиентов для лапши приготовить тесто. Скатать из него шар и дать настояться на холоде 30 минут.
2. Баранину нарезать мелкими кубиками и обжарить на растительном масле в чаше мультиварки в течение 10 минут на программе «ЖАРКА/МЯСО».
3. Лук нарезать тонкими полукольцами. Перец нарезать кубиками. Помидоры очистить от кожицы и нарезать дольками. Сельдерей порезать соломкой. Чеснок крупно порубить, добавить соль.
4. Все нарезанные ингредиенты положить в чашу и залить мясным бульоном. Добавить томатную пасту.
5. Включить программу «СУП/МЯСО» на 1.5 часа.
6. Охлажденное тесто раскатать тонким слоем и нарезать соломкой (как домашнюю лапшу).
7. Отварить лапшу в кипящей, подсоленной воде в течение 8 минут, затем откинуть лапшу на дуршлаг.
8. После завершения работы программы «СУП» добавить лапшу в суп, затем добавить рубленную зелень, приправить острым перцем по вкусу. Хорошо размешать и дать настояться в течение 20 минут.

Ингредиенты:

- 500 г мякоти баранины
- 1/2 л мясного бульона
- По одному красному и желтому болгарскому перцу
- Два помидора
- Один стебель сельдерея
- Одна луковица репчатого лука
- Одна головка чеснока
- 1 ст. л. измельченного корня имбиря
- 3 ст. л. томатной пасты
- 150 мл растительного масла
- 2 ст. л. рубленой зелени (укроп, петрушка)
- Соль, красный и черный перец по вкусу

Для лапши:

- 300 г пшеничной муки
- Один яичный белок
- 1/2 ч. л. соли



Борщ

Приготовление:

1. Говядину положить в чашу мультиварки и залить 3 литрами воды. Включить программу «[ТУШЕНИЕ](#)» и установить время приготовления на 1 час. Периодически открывать крышку и снимать пену.
2. Во время приготовления мяса очистить овощи. Морковь потереть на терке, луковицу измельчить.
3. В сковороду добавить растительное масло, выложить туда морковь, лук и томатную пасту. Пассировать в течение 10 минут.
4. Свеклу очистить и натереть на крупной терке. Поместить ее в сковороду к остальным овощам. Сразу добавить уксус, чтобы свекла не потеряла яркий цвет.
5. После завершения работы программы «[ТУШЕНИЕ](#)» мясо вынуть из чаши мультиварки и выложить на тарелку. Можно отделить его от кости и нарезать небольшими кусочками. Бульон оставить в чаше мультиварки.
6. Добавить в чашу мясо и обжаренные овощи.
7. Картофель, болгарский перец, помидоры нарезать кубиками, капусту – соломкой и добавить в кастрюлю мультиварки вместе со столовой ложкой сахарного песка.
8. Выбрать программу «[СУП/МЯСО](#)» и установить время 1.5 часа.
9. За 5 минут до готовности открыть крышку и добавить раздробленный чеснок и нарезанную зелень.

Ингредиенты:

- 500 г говядины на косточке
- По половине красного и желтого болгарского перца
- Один помидор
- Половина кочана молодой белокочанной капусты
- Четыре свеклы среднего размера
- 3 ст. л. томатной пасты
- Одна луковица репчатого лука
- Одна средняя морковь
- Три средних клубня картофеля
- Одна головка чеснока
- 150 мл растительного масла
- 2 ст. л. уксуса 9%
- 1 ст. л. сахарного песка
- 2 ст. л. рубленой зелени (укроп, петрушка)
- 3 л воды
- Соль, красный и черный перец по вкусу

Куриный бульон

Приготовление:

1. Куриные крылья вымыть, положить в чашу мультиварки, залить водой, посолить.
2. Включить программу «СУП/МЯСО». Довести бульон до кипения, открыть крышку и снять пену. Затем снова закрыть крышку.
3. Лук, морковь и сельдерей очистить и крупно нарезать.
4. Зелень вымыть, обсушить, измельчить.
5. С бульона еще раз снять пену, добавить овощи, зелень, лавровый лист, перец.
6. Варить бульон еще 50 минут на программе «СУП/МЯСО».
7. Вынуть из бульона крылышки и овощи.

Ингредиенты:

- 500 г куриных крыльев
- Одна маленькая луковица
- Одна маленькая морковь
- Один корень сельдерея
- По две веточки петрушки, сельдерея, тимьяна
- Один лавровый лист
- Четыре горошины черного перца
- 2 л воды
- Соль по вкусу



Рыбный бульон

Приготовление:

1. Рыбу почистить и разделить на небольшие кусочки.
2. Кусочки рыбы положить в чашу мультиварки, залить водой. Включить программу «СУП/РЫБА», довести бульон до кипения и снять пену.
3. Репчатый лук очистить и нарезать кольцами шириной по 2 см. Чеснок почистить и порезать тонкими пластинами. Зелень вымыть, обсушить и связать пучком.
4. В бульон добавить нарезанные овощи, связанную пучком зелень, лавровый лист, перец, соль. Влить вино. Установить программу «СУП/РЫБА» на 40 минут. За 10 минут до завершения программы «СУП/РЫБА» шумовкой вынуть голову, хвост, плавники и овощи. Положить в бульон рыбное филе.

Ингредиенты:

- 1 кг лосося
- Одна средняя луковица
- Одна белая часть лука-порея
- Один зубчик чеснока
- По две веточки петрушки, сельдерея, тимьяна
- 250 мл белого сухого вина
- Один лавровый лист
- Четыре горошины черного перца
- 2 л воды
- Соль по вкусу





Суп-харчо

Приготовление:

1. Говядину вымыть, нарезать небольшими кусками, положить в чашу мультиварки, залить водой и установить программу «СУП/МЯСО». Довести бульон до кипения, открыть крышку и снять с него пену. Затем снова закрыть крышку и установить программу «СУП/МЯСО» на 1.5 часа.
2. По завершении программы «СУП/МЯСО» мясо вынуть из бульона, переложить в отдельную посуду и накрыть крышкой. Бульон процедить.
3. Вернуть в чашу мясо, предварительно промытый рис и томатную пасту, посолить.
4. Установить программу «СУП/МЯСО» на 30 минут.
5. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в небольшом количестве масла вместе с мукою. Корень петрушки натереть на крупной терке.
6. Добавить в чашу мультиварки обжаренный лук, корень петрушки, лавровый лист и толченый черный перец за 10 минут до завершения программы «СУП».
7. Измельченные греческие орехи, хмели-сунели и гранатовый сок добавить в чашу мультиварки за 5 минут до завершения программы «СУП».
8. Кинзу, базилик вымыть, обсушить и измельчить. Острый перец вымыть и нарезать тонкими кольцами. Чеснок почистить и мелко истолочь.
9. По завершении программы добавить нарезанные ингредиенты в суп, закрыть крышку мультиварки и дать настояться.

Ингредиенты:

- 1 кг постной говядины
- 100 г риса
- Четыре луковицы среднего размера
- Один корень петрушки
- 2 ст. л. измельченной петрушки
- Один лавровый лист
- 1 ст. л. муки
- Десять горошин черного перца
- 100 г толченых греческих орехов
- 150 мл натурального гранатового сока без сахара
- По одному пучку кинзы и базилика
- Один острый перец чили
- 1 ч. л. хмели-сунели
- Пять зубчиков чеснока
- 1 ст. л. томатной пасты
- 2 л воды

Солянка



Приготовление заправки:

1. Лук очистить, нацинковать и обжарить до золотистого цвета на программе «ЖАРКА/ОВОЩИ» в небольшом количестве масла в чаше мультиварки.
2. Мясные продукты нарезать небольшими кусочками (соломкой) и добавить к луку, готовить 5 минут, постоянно помешивая.
3. Добавить томатную пасту, полстакана бульона, перемешать и обжаривать еще 5 минут. Готовую заправку чуть позже нужно смешать с бульоном и мясом индейки.

Приготовление солянки:

4. Ножки индейки отделить от кости и заложить в чашу мультиварки. Залить водой, добавить очищенные лук и морковь. Установить программу «СУП/ОВОЩИ» на 40 минут. Довести бульон до кипения, снять пену.
5. За 10 минут до готовности добавить лавровый лист, черный перец, сельдерей или петрушку.
6. По завершении программы «СУП» индейку вынуть, бульон процедить.
7. Вернуть бульон в мультиварку. Добавить предварительно подготовленную заправку, нарезанные тонкой соломкой соленые огурцы, капрессы и маслины. Довести до кипения.
8. По завершении программы «СУП» добавить 3 дольки лимона, закрыть крышку, дать настояться.

Ингредиенты:

- Две ножки индейки
- Одна средняя луковица
- Одна средняя морковь
- Четыре соленых огурца
- 100 г черных маслин без косточек
- 50 г капрессов
- Один лимон
- Две веточки сельдерея или петрушки
- Один лавровый лист
- Пять горошин черного перца
- 1.5 л воды

Для заправки:

- 400 г любых сырокопченых и варено-копченых мясных продуктов
- Две большие луковицы
- 1 ст. л. томатной пасты
- Растительное или сливочное масло для обжарки



Рассольник с почками на говяжьем бульоне

Приготовление:

- Сварить крепкий говяжий бульон.
- Каждую почку разрезать пополам, очистить от жира и пленок. Промыть, залить холодной водой. Замочить на 3 часа, периодически меняя воду. Затем откинуть на дуршлаг и нарезать кусочками. Сложить в чашу мультиварки и довести до кипения на программе «СУП/МЯСО».
- Первый бульон слить, почки промыть, снова положить в чистую чашу мультиварки.
- Влить 2 стакана холодной воды, добавить соль. Установить программу «СУП/МЯСО» на 1.5 часа, довести до кипения. Готовые почки откинуть на дуршлаг.
- Картофель и морковь нарезать соломкой, лук – полукольцами, стебли сельдерея – пластинами толщиной 1 см, огурцы – соломкой.
- Петрушку вымыть, обсушить и измельчить.
- Разогреть в сковороде растительное масло, обжарить морковь и лук в течение 2 минут. Добавить сельдерей, огурцы и тушить на среднем огне еще 5 минут, периодически помешивая.
- Заранее приготовленный говяжий бульон довести до кипения в чаше мультиварки на программе «СУП/МЯСО», добавить почки, тщательно промытый рис, картофель, лавровый лист и перец.
- Добавить в чашу мультиварки потушенные овощи и процеженный огуречный рассол. Довести рассольник до кипения, при необходимости посолить и поперчить.

Ингредиенты:

- 2 л. говяжьего бульона
- 400 г говяжьих почек
- Четыре средних клубня картофеля
- 3 ст. л. риса
- Четыре соленых огурца
- 100 мл огуречного рассола
- 2 ст. л. растительного масла
- Одна средняя морковь
- Одна средняя луковица
- Два стебля сельдерея
- Три веточки петрушки
- Один лавровый лист
- Три горошины душистого перца
- Соль, молотый перец по вкусу

Куриный суп с сельдереем и помидорами

Приготовление:

- Сварить в мультиварке куриный бульон по рецепту на странице 20.
- Курицу вынуть, снять мясо с костей, бульон процедить. Оставить в отдельной емкости.
- Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и удалить семена. Мякоть нарезать кубиками.
- Сельдерей вымыть, нарезать тонкими пластинами. Лук очистить и нарезать полукольцами. Зелень вымыть, обсушить и измельчить.
- Разогреть в чаше мультиварки растительное масло, обжарить в течение 5 минут лук и сельдерей на программе «ЖАРКА/ОВОЩИ». Добавить туда помидоры и жарить еще 10 минут.
- В обжаренные овощи добавить бульон, посолить и поперчить по вкусу, установить программу «СУП/МЯСО» на 30 минут.
- За 5 минут до завершения программы «СУП» добавить в чашу куриное мясо и предварительно подготовленную зелень.

Ингредиенты:

- 1 л куриного бульона
- Одна средняя луковица
- Четыре стебля сельдерея
- По две веточки петрушки, сельдерея, кинзы
- 700 г помидоров
- 2 ст. л. растительного масла
- Соль, перец по вкусу



Рыбный суп с фрикадельками

Приготовление:

- Сварить в мультиварке рыбный бульон по рецепту на странице 21.
- Хлеб размочить в молоке, затем отжать.
- Филе рыбы вынуть из бульона, измельчить вместе с хлебом. Бульон перелить в кастрюлю.
- Луковицу очистить, мелко нарезать. В чаше мультиварки разогреть масло, выложить лук и жарить 3 минуты на программе «ЖАРКА/ОВОЩИ», постоянно перемешивая.
- В фарш из рыбного филе и хлеба добавить лук и слегка взбитое яйцо. Посолить и тщательно перемешать. Сформировать из фарша фрикадельки диаметром 2 см.
- Перелить бульон в чашу мультиварки. Поместить в бульон предварительно нарезанные небольшими кубиками лук, морковь, сельдерей.
- Добавить соль, перец по вкусу и довести до кипения на программе «СУП/РЫБА».
- За 10 минут до завершения программы «СУП» добавить фрикадельки.

Ингредиенты:

- 500 г щуки
- 1 л рыбного бульона
- 2 ст. л. сливочного масла
- Одно яйцо
- Одна средняя морковь
- Две луковицы среднего размера
- 100 г корня сельдерея
- Два куска белого хлеба
- 100 мл молока
- Соль, черный молотый перец по вкусу





Грибной суп с перловкой

Приготовление:

1. Перловку промыть и отбросить на дуршлаг.
2. В чаше мультиварки вскипятить воду на программе «СУП/ОВОЩИ».
3. В решетку для готовки на пару положить фольгу и на нее поместить перловку. Поместить решетку в чашу мультиварки и пропаривать в течение 30 минут на программе «НА ПАРУ/ОВОЩИ». Затем извлечь перловку из чаши, переложить в миску и накрыть крышкой.
4. Грибы вымыть и сложить в чашу мультиварки, залить 1/2 л горячей воды, включить «ПОДОГРЕВ» и оставить на 15 минут с закрытой крышкой.
5. По завершении работы программы «ПОДОГРЕВ» откинуть грибы на дуршлаг, нарезать соломкой и отложить.
6. Грибной настой процедить, вернуть в чашу мультиварки, добавить 1 л воды и довести до кипения на программе «СУП/ОВОЩИ».
7. Установить программу «СУПЫ/ОВОЩИ» на 30 минут. За 20 минут до завершения программы добавить распаренную перловку. За 10 минут до завершения программы добавить нарезанный небольшими кубиками картофель.
8. Лук и морковь помыть, почистить и нарезать небольшими кубиками. На сковородке растопить сливочное масло и обжарить лук и морковь в течение 3 минут.
9. Добавить в сковороду грибы и обжаривать еще 5 минут.
10. За 5 минут до завершения программы «СУП» все обжаренное содержимое сковородки добавить в чашу мультиварки.

Ингредиенты:

- 50 г сушеных грибов
- Одна большая луковица
- Одна средняя морковь
- Два средних клубня картофеля
- 50 г перловой крупы
- 2 ст. л. сливочного масла
- Четыре пера зеленого лука
- Один лавровый лист
- 1.5 л воды
- Соль, перец по вкусу

Суп чечевичный со шпинатом

Приготовление:

1. Куриную грудку очистить от кожи, отделить от кости и порезать на мелкие кусочки.
2. Лук и морковь почистить и мелко нарезать.
3. Шпинат мелко нарезать.
4. Все нарезанные ингредиенты поместить в чашу мультиварки.
5. Перловку и чечевицу промыть и также добавить в чашу.
6. Все ингредиенты залить водой и добавить оливковое масло.
7. Включить программу «СУП/ОВОЩИ» на 1 час.

Ингредиенты:

- | | |
|--------------------------|-----------------------------|
| • 500 г куриной грудки | • 2 ст. л. оливкового масла |
| • 50 г перловой крупы | • 400 мл воды |
| • 100 г зеленой чечевицы | • 200 г свежего шпината |
| • Половина луковицы | • Соль по вкусу |
| • Одна морковь | |



ВТОРЫЕ БЛЮДА
WHITE EDITION

Жаркое по-царски

Приготовление:

- Говядину порезать на мелкие кусочки. Лук – полукольцами. Картофель – крупными кубиками. Морковь и баклажаны порезать тонкими кружочками. Болгарский перец очистить от семечек и кожуры и разрезать на небольшие кубики. Шампиньоны порезать тонкими ломтиками.
- Все нарезанные ингредиенты уложить слоями в чашу мультиварки в следующем порядке: говядина, картофель, морковь, лук, фасоль, перец, грибы, баклажаны.
- Добавить соль. Залить все ингредиенты водой.
- Установить программу «ТУШЕНИЕ» на 2 часа.
- После приготовления добавить в чашу мультиварки измельченный чеснок и зелень.

Ингредиенты:

- 500 г говядины без костей
- 200 г стручковой фасоли
- Шесть средних клубней картофеля
- Четыре крупных зубчика чеснока
- Две луковицы репчатого лука
- Две моркови
- 300 г шампиньонов
- 300 г баклажанов
- Три болгарский перца разных цветов
- 200 мл воды
- Зелень, соль, перец по вкусу



Индейка в ореховом соусе

Приготовление:

- Порезать индейку на небольшие кусочки. Налить в чашу мультиварки растительное масло, поместить индейку и залить водой. Установить программу «ТУШЕНИЕ» на 1 час 30 мин.
- Лук нашинковать полукольцами. Измельчить кинзу и чеснок.
- После завершения программы «ТУШЕНИЕ» поместить к индейке лук, кинзу, чеснок, орехи, зерна граната, специи.
- Включить программу «ТУШЕНИЕ» еще на 1 час.

Ингредиенты:

- 1 кг филе индейки
- 1 ст. л. растительного масла
- Шесть луковиц репчатого лука
- Одна головка чеснока
- 200 г очищенных и измельченных грецких орехов
- 1 ч. л. кинзы в зернах
- Один пучок кинзы
- Зерна целого граната
- 500 мл воды
- Шафран, хмели-сунели, перец, гвоздика, соль по вкусу



Баранина, тушеная в помидорах

Приготовление:

- Лук и чеснок мелко порезать и обжарить на растительном масле в чаше мультиварки на программе «ЖАРКА/ОВОЩИ».
- Баранину нарезать небольшими кусочками, добавить к овощам и обжаривать еще 10 минут.
- Добавить томаты и болгарский перец, посолить, поперчить и перемешать.
- Установить программу «ТУШЕНИЕ» на 1.5 часа.

Ингредиенты:

- 500 г баранины
- 300 г помидоров в собственном соку
- Два красных болгарских перца
- Одна луковица репчатого лука
- Три зубчика чеснока
- 2 ст. л. растительного масла
- Майоран, соль, перец по вкусу



Печеная картошка с грибами

Приготовление:

- В чашу мультиварки налить растительное масло и заложить предварительно нарезанные грибы и лук.
- Обжаривать их на программе «ЖАРКА/ОВОЩИ» в течение 10 минут.
- Картофель очистить от кожуры, нарезать крупными дольками, уложить на дно мультиварки, посолить, поперчить. Сверху выложить предварительно обжаренные грибы и лук.
- Посыпать все содержимое чаши натертым сыром.
- Включить программу «ТУШЕНИЕ» на 45 мин.

Ингредиенты:

- 6-8 клубней картофеля
- Одна банка консервированных грибов
- 200 г сыра гауда
- 2 ст. л. растительного масла
- Одна луковица репчатого лука
- Соль, перец по вкусу



Мясное суфле с орешками

Приготовление:

- Смешать оба вида фарша. Добавить в фарш предварительно замоченный в молоке хлеб.
- Белок взбить в пену.
- Аккуратно смешать фарш, белок и фисташки.
- Добавить в получившееся суфле специи.
- Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить суфле и разровнять.
- Установить температуру 100°C, время приготовления – 25 минут.

Ингредиенты:

- 350 г говяжьего фарша
- 250 г куриного фарша
- 250 мл молока 6%
- Один яичный белок
- Два куска белого хлеба без корки
- 50 г фисташек
- 30 г сливочного масла
- Соль, перец, мускатный орех по вкусу



Тосканское мясное рагу

Приготовление:

- Морковь, лук, чеснок очистить. Сельдерей, перец чили вымыть.
- Морковь, лук, сельдерей нарезать тонкими кружочками, мелко нарезать перец чили и один зубчик чеснока.
- Измельченные овощи обжарить в чаше мультиварки на оливковом масле, помешивая в течение 10 минут на программе «ЖАРКА/ОВОЩИ».
- Говядину и сало нарезать мелкими кубиками и обвалять в муке. Добавить к овощам и обжаривать, помешивая, еще 7 минут.
- Добавить в чашу помидоры в собственном соку и 7 зубчиков чеснока, раздавленных на доске ребром ножа.
- Залить все ингредиенты водой так, чтобы они были полностью покрыты.
- Добавить соль, перец и перемешать. Сверху положить 2 веточки розмарина. Включить программу «ТУШЕНИЕ».
- Хлеб натереть оставшимся зубчиком чеснока и обжарить на разогретом оливковом масле до золотистой корочки.

Ингредиенты:

- 500 г говядины
- 50 г свиного сала
- 500 г помидоров в собственном соку
- 2 ст. л. муки
- 4 ст. л. оливкового масла
- Одна морковь
- Одна луковица репчатого лука
- Четыре кусочка белого хлеба
- 50 г корня сельдерея
- Девять зубчиков чеснока
- Один маленький стручок перца чили
- Две веточки розмарина
- 500 мл воды
- Соль, черный перец по вкусу



Гуляш Венгерский

Приготовление:

- Лук очистить, порезать кубиками и обжарить на растительном масле в чаше мультиварки на программе «[ЖАРКА/ОВОЩИ](#)».
- Говядину порезать кубиками и добавить к луку.
- Содержимое чаши посыпать паприкой, добавить тмин и обжарить еще 5-7 минут.
- Включить программу «[ТУШЕНИЕ](#)».
- Картофель очистить и порезать кубиками.
- После завершения программы «[ТУШЕНИЕ](#)» добавить в чашу нарезанный кубиками картофель, перемешать. Установить программу «[НА ПАРУ/ОВОЩИ](#)» на 20 минут.
- Гуляш подавать в глубоких тарелках, посыпав измельченной зеленью.

Ингредиенты:

- 500 г говяжьей вырезки
- 6-7 клубней картофеля
- 2 ст. л. растительного масла
- Три помидора
- Три луковицы репчатого лука
- 3 ст. л. томатной пасты
- 1/2 чл. молотой паприки
- 1ч.л. тмина
- 500 мл воды
- Зелень и соль по вкусу



Тушеная курица в лимоне с кари по-индийски

Приготовление:

- Куриное филе нарезать мелкими кубиками, обжарить на оливковом масле в течение 5-7 минут на программе «[ЖАРКА/МЯСО](#)».
- Лук нарезать мелко и добавить в курицу, продолжая обжаривать еще в течение 5 минут.
- Нарезать треугольниками лимон.
- Помидоры очистить от кожуры и мелко нарезать.
- Поместить в чашу мультиварки нарезанные ингредиенты и соус карри. Перемешать и установить программу «[ТУШЕНИЕ](#)» на 40 минут.

Ингредиенты:

- 1 кг куриного филе
- Два помидора
- 1 ст. л. оливкового масла
- Один лимон
- Один кочан листового салата
- Две луковицы репчатого лука
- 100 г соуса карри





Голубцы

Приготовление:

1. Мясо пропустить через мясорубку.
2. Рис отварить на программе «РИС» в течение 30 минут, затем охладить и смешать с мясным фаршем.
3. Лук мелко нарезать, обжарить и добавить в мясной фарш. Все перемешать, добавить соль и перец по вкусу.
4. Цельные листья капусты проварить в кипящей воде в мультиварке 5-7 минут на программе «СУП/ОВОЩИ».
5. Вынуть листья капусты из кипятка, охладить, разложить на столе. Стебли капусты аккуратно отбить до толщины листа. Положить в капустные листы фарш. Завернуть в виде колбасок.
6. Заложить голубцы в чашу мультиварки, залить водой (300 мл) и включить программу «ТУШЕНИЕ» на 50 минут.
7. По завершении программы «ТУШЕНИЕ» залить голубцы сметанным соусом. Установить программу «ТУШЕНИЕ» еще на 1 час.

Приготовление соуса:

8. Смешать томатную пасту и сметану.
9. Быстро добавить муку, тщательно перемешать, довести до кипения, добавить мяту, посолить.

Ингредиенты:

- 300 г говядины
- 800 г белокочанной капусты
- 100 г риса
- Одна луковица репчатого лука
- 2 ст. л. сливочного масла
- 300 мл воды
- Соль, перец, зелень по вкусу

Для соуса:

- 1 ст. л. муки
- 2 ст. л. томатной пасты
- 2 ст. л. сметаны
- 300 мл воды
- 1 ч. л. сущеной мяты

Холодец

Приготовление:

1. Разрубить ноги и голень на несколько частей. Заложить их в чашу мультиварки.
2. Лук, морковь и сельдерей помыть, очистить и целыми поместить в мультиварку вместе с лавровым листом, горошинами перца и чесноком.
3. Добавить в чашу мультиварки воду, установить программу «**ТУШЕНИЕ**» на 3 часа.
4. По завершении программы «**ТУШЕНИЕ**» снять пену, посолить по вкусу, добавить петрушку и тушить еще 2 часа.
5. Бульон процедить, отставить в сторону.
6. Вытащенные из бульона лук и специи выбросить. Мясо и морковь порезать ломтиками.
7. Разложить ломтики моркови на дно смазанной маслом формы для холодца, сверху положить мясо. Добавить петрушку и залить бульоном.
8. Остудить в течение 4 часов. Аккуратно снять жир.

Ингредиенты:

- 1 кг свиных или телячьих ног
- Три лавровых листа
- 300 г телячьей голени
- Два зубчика чеснока
- Два стебля сельдерея
- Пять горошин перца
- Одна луковица репчатого лука
- Три моркови
- 3 л воды
- Рубленая петрушка, соль по вкусу



Заливное из языка

Приготовление:

1. Язык ошпарить кипятком, почистить. Поместить язык в чашу мультиварки. Залить холодной водой так, чтобы он был полностью покрыт. Добавить лавровый лист, соль и перец горошком.
2. Установить программу «**ТУШЕНИЕ**» на 3.5 часа.
3. В желатин залить 3/4 стакана холодной воды и дать набухнуть (примерно 30 минут). После поставить его на огонь и варить до полного растворения, ни в коем случае не доводя до кипения.
4. По завершении программы «**ТУШЕНИЕ**» бульон от языка процедить через марлю или мелкое сито.
5. В литр процеженного бульона добавить желатин, перемешать, процедить через марлю еще раз.
6. Нарезать язык ломтиками, морковь и яйца – кружками, оливки – колечками.
7. На дно формы для студня выложить нарезанные ингредиенты и клюкву.
8. Залить бульон с желатином так, чтобы он наполовину покрывал слой из овощей и языка. Поставить в холодильник до застывания.

Ингредиенты:

- 700 г говяжьего языка
- 25 г желатина
- Одна вареная морковь
- Два лавровых листа
- Два варенных яйца
- Пять горошин перца
- 8-10 оливок или маслин
- 1/2 ч. л. соли
- Горсть клюквы или красной смородины
- Петрушка, кинза по вкусу





Сердце, тушеное с овощами

Приготовление:

1. Сердце помыть, залить холодной водой и оставить на 3 часа, время от времени меняя воду.
2. Всипятить воду на программе «СУП/МЯСО». Вымыть еще раз сердце, поместить в кипящую воду в чашу мультиварки. Установить программу «ТУШЕНИЕ» на 2.5 часа. За 30 минут до завершения программы «ТУШЕНИЕ» добавить соль.
3. По завершении программы извлечь сердце из чаши мультиварки, положить в холодную воду на 10-15 минут. Затем вынуть и тонко нарезать поперек волокон ломтиками. Бульон слить.
4. Помидоры вымыть, очень мелко порезать. Лук и чеснок очистить, измельчить. Уложить овощи в чашу мультиварки, залить 1/2 стакана воды, положить лавровый лист и сахар. Приправить солью и перцем. Установить температуру на 100°C, время – 10 минут.
5. По завершении программы дать постоять 30 минут, затем протереть содержимое чаши через сито. Остудить. Добавить сливки и перемешать. Готовое сердце залить соусом.
6. Картофель, морковь, лук и репу промыть, очистить и нарезать ломтиками. Корень петрушки измельчить. В чаше мультиварки на программе «ЖАРКА/ОВОЩИ» разогреть растительное масло, положить овощи и обжаривать их 6-7 минут до полуготовности.
7. Соленые огурцы очистить, разрезать вдоль на 3-4 части, удалить семена и порезать кубиками. Петрушку промыть и измельчить. Соленые огурцы, измельченную петрушку и приготовленный соус поместить в чашу к обжаренным овощам. Приправить по вкусу, перемешать. Установить программу «ТУШЕНИЕ/ОВОЩИ» на 15-20 минут.

Ингредиенты:

- 600 г свиного или говяжьего сердца
- Четыре средних клубня картофеля
- Две средних моркови
- Две средних луковицы репчатого лука
- Одна репа среднего размера
- Один корень петрушки
- Два соленых огурца
- Один пучок петрушки

Для соуса:

- 500 г помидоров
- Одна луковица репчатого лука
- Один зубчик чеснока
- Один лавровый лист
- 1 ч. л. сахара
- 1 ст. л. растительного масла
- 125 мл сливок 22%
- Соль, перец по вкусу

Итальянский омлет с зеленым луком, сыром и сладким перцем

Приготовление:

- Сыр натереть на терке. Творог размять вилкой. Перец вымыть, удалить сердцевину и порезать тонкой соломкой.
- Налить в чашу мультиварки немного растительного масла и положить туда перец, дав ему потушиться 5-7 минут на программе «**ТУШЕНИЕ**».
- Взбить яйца со сливками и половиной сыра. Посолить и поперчить по вкусу.
- Залить взбитые яйца в чашу мультиварки, смешать с перцем. Всю яичную смесь тушить 3 минуты на программе «**ТУШЕНИЕ**».
- Выложить сверху вторую половину сыра и творог. Тушить еще 5 минут.

Ингредиенты:

- Шесть яиц
- Один сладкий перец
- 200 г твердого острого сыра
- 150 г плотного творога
- 2 ч. л. растительного масла
- 50 мл сливок 20%
- Соль, черный молотый перец по вкусу



Норвежское мясо по-флотски

Приготовление:

- Мясо смазать горчицей и порезать небольшими кубиками. Обжарить на разогретом жире в чаше мультиварки до появления румяной корочки на программе «**ЖАРКА/МЯСО**».
- Очистить лук и картофель и нарезать крупными ломтиками.
- Шпик нарезать мелко.
- Овощи и шпик поместить в чашу мультиварки к обжаренному мясу. Добавить бульон, посолить и поперчить.
- Готовить в течение 1 часа на программе «**ТУШЕНИЕ**», периодически помешивая.

Ингредиенты:

- 400 г говяжьего филе
- Один стакан мясного бульона
- 1 ст. л. топленого свиного жира
- 50 г шпика
- Соль, черный молотый перец по вкусу
- 3 средних клубня картофеля
- Одна большая луковица репчатого лука



Мясо с сухофруктами

Приготовление:

1. Порезать телятину небольшими кусочками. Обжарить на подсолнечном масле в раскаленной чаше мультиварки в течение 5-7 минут на программе «ЖАРКА/МЯСО».
2. Лук мелко нарезать и добавить к мясу, продолжая обжаривать еще 3-5 минут.
3. Перемешать все содержимое чаши мультиварки, добавить мед. Установить программу «ТУШЕНИЕ» на 20 минут. Периодически помешивать.
4. Добавить в мясо предварительно замоченные чернослив и курагу, а также изюм и сушеные яблоки. Тщательно перемешать и продолжать тушить в течение 1 часа. При необходимости в процессе можно добавлять немного горячей воды.
5. Мясо хорошо подавать на подушке из смеси дикого и бурого риса.

Ингредиенты:

- 1.5 кг телятины
- 100 г чернослива
- 100 г подсолнечного масла
- 50 г кураги
- 2 ст. л. меда
- 50 г изюма
- Две средних луковицы репчатого лука
- 50 г сушеных яблок



Жаркое из рыбы

Приготовление:

1. Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить и промыть. У рыбы отрезать голову, хвост, плавники. Порезать на порционные куски.
2. Обжарить с двух сторон в чаше мультиварки на оливковом масле на программе «ЖАРКА/РЫБА».
3. Добавить в чашу нарезанный дольками картофель, нарезанный кольцами лук, посолить, поперчить.
4. Влить немного рыбного бульона или воды, тушить в течение 20-25 минут на программе «ТУШЕНИЕ».

Ингредиенты:

- 600 г сазана или толстолобика
- 200 мл рыбного бульона
- Две луковицы репчатого лука
- Два клубня картофеля
- 2 ст. л. оливкового масла
- Соль, перец по вкусу





Чахохбили из курицы

Приготовление:

1. Курицу вымыть, положить в чашу мультиварки, залить кипящей водой и варить 40 мин на программе «СУП/МЯСО».
2. По завершении программы «СУП» вынуть курицу из бульона и дать остыть, разрезать на небольшие куски. Бульон сохранить.
3. Лук и морковь очистить. Из сладкого перца удалить сердцевину. Перец нарезать тонкими полосками, лук измельчить, морковь натереть на крупной терке.
4. Разогреть в чаше мультиварки растительное масло и обжарить куски курицы до румяной корочки, установив температуру 145°C.
5. Добавить лук и готовить, помешивая, еще 8-10 минут.
6. Положить в чашу мультиварки подготовленные морковь и перец. Установить программу «ТУШЕНИЕ» на 10 минут. По завершении программы влить стакан куриного бульона и тушить еще 15 минут.
7. На помидорах сделать крестообразные надрезы, опустить их в кипяток на 1-2 минуты. Обдать ледяной водой и снять кожице. Мякоть нарезать кусочками, положить в чашу мультиварки и тушить еще 10 минут.
8. Чеснок очистить и мелко нарезать. Кинзу и базилик промыть и измельчить. Растереть в ступке зелень и чеснок с солью до образования однородной кашицы.
9. Положить смесь в чашу мультиварки вместе с аджикой, лавровым листом, черным перцем и щепоткой хмели-сунели. Тушить до полной готовности 5-7 минут.

Ингредиенты:

- 1.2 кг курицы
- Четыре красные луковицы
- Один стакан куриного бульона
- 5 ст. л. растительного масла
- 1 ст. л. аджики
- 500 г помидоров
- Один сладкий красный перец
- Одна крупная морковь
- Четыре зубчика чеснока
- Одна щепотка хмели-сунели
- Два лавровых листа
- По пучку кинзы и базилика
- Соль по вкусу



Фаршированные перцы

Приготовление соуса:

1. Томатную пасту развести водой и хорошо перемешать, чтобы не было комочеков. Морковь натереть на крупной терке и добавить в соус.

Приготовление фарша:

2. Рис отварить в чаше мультиварки на программе «РИС» согласно инструкции на его упаковке. По завершении программы слить воду и остудить рис.
3. Чеснок пропустить через пресс.
4. Смешать рис, фарш, чеснок и кедровые орешки. Хорошо перемешать. Добавить специи и снова перемешать.
5. У перцев срезать «крышечки», сохранить их. Удалить семена. Перцы наполнить фаршем.
6. На дно чаши мультиварки налить оливковое масло. Вертикально поставить перцы.
7. В каждый перец влить по 2-3 ст. л. ранее приготовленного соуса. Накрыть овощи «крышечками».
8. Оставшийся соус вылить на дно чаши. Тушить на программе «ТУШЕНИЕ» около 50 минут до готовности начинки.

Ингредиенты:

- Пять болгарских перцев разных цветов
- 2 ст. л. оливкового масла

Для соуса:

- 2-3 стакана воды
- 4-5 ст. л. томатной пасты
- Одна средняя морковь

Для фарша:

- 400 г мясного фарша
- 150 г риса басмати
- 50 г кедровых орешков
- Два зубчика чеснока
- Соль, паприка, черный молотый перец по вкусу

Ребра барбекю

Приготовление:

1. Разогреть духовку до 200°C и подрумянить на противне ребра. Через 15 минут подрумяненные ребра перевернуть и запекать еще 15 минут. Выложить ребра в чашу мультиварки.
2. Сделать соус из остальных ингредиентов. Залить ребра соусом. Установить программу «[МЕДЛЕННОЕ ТУШЕНИЕ](#)» на 6 часов, пока мясо не станет нежным.

Ингредиенты:

- 2 кг свиных ребер
- Два стакана кетчупа
- Три четверти стакана сахара, лучше коричневого
- Треть стакана столового уксуса 7-9%
- Один стакан томатного соуса или четверть стакана томатной пасты плюс три четверти стакана воды
- 2 ст. л. сухой орегано
- 2 ч. л. ворчестерского соуса
- Пара капель острого красного соуса чили
- 1/4 ч. л. душистого перца или корицы
- Соль и перец по вкусу



Тушеная баранина с картошкой и морковью по-ирландски

Приготовление:

1. Мелко нарезать бекон или сало. Положить в чашу мультиварки и обжарить на программе «[ЖАРКА/МЯСО](#)» пока не подрумянится. Выложить, оставив в чаше жир.
2. Баранину нарезать кубиками по 4 см.
3. Положить баранину, соль, перец и муку в большую миску. Тщательно перемешать. Подрумянить баранину в чаше мультиварки на программе «[ЖАРКА/МЯСО](#)» на жире от бекона.
4. Измельчить чеснок, мелко нарезать лук и морковь, нарезать картофель. Добавить в баранину измельченные чеснок, лук и еще немного обжарить.
5. Добавить полстакана воды и перемешать, следом добавить бекон.
6. Залить содержимое чаши говяжьим бульоном и засыпать сахаром.
7. Добавить в кастрюлю морковь, картофель, тимьян, лавровый лист и вино. Установить программу «[МЕДЛЕННОЕ ТУШЕНИЕ](#)» на 8 часов.

Ингредиенты:

- 1.5 кг бараньей лопатки без кости
- 1/2 ч. л. соли
- 1/2 ч. л. молотого черного перца
- 70 г муки
- Полтора зубчика чеснока
- Две крупные луковицы
- Два крупных клубня картофеля
- Четыре моркови
- 100 мл воды
- 1/2 л говяжьего бульона
- 1 ч. л. сахара
- 1 ч. л. сущеного тимьяна
- Два лавровых листа
- Полстакана белого вина
- 350 г бекона или сала с мясной прослойкой



Яблочная свинина

Приготовление:

- Мясо порезать на небольшие куски и посыпать пряной солью. Выложить в чашу мультиварки и полить сверху яблочным соком.
- Смешать повидло, сахар, воду, корицу и гвоздику. Выложить сверху на мясо.
- Лук нарезать полукольцами. Яблоко очистить, нарезать ломтиками. Уложить на мясо яблоко и лук. Посолить и поперчить немного.
- Установить программу «**МЕДЛЕННОЕ ТУШЕНИЕ**» на 7 часов.

Ингредиенты:

- 1.5 кг свиной корейки
- 1/4 ч. л. молотой корицы
- 200 мл яблочного сока
- 1/4 ч. л. молотой гвоздики
- 4 ст. л. яблочного повидла
- Одно яблоко
- 2 ст. л. сахара
- Одна луковица
- Пряная соль по вкусу



Тушеный кролик

Приготовление:

- Тушку кролика разделить на 4 части и залить холодной водой на 6-8 часов.
- Затем воду слить, мясо обсушить и разделить на порционные кусочки.
- Кусочки мяса натереть смесью соли, перца и измельченного чеснока. Сбрзнуть красным вином, добавить подсолнечное масло, перец горошком, лавровый лист и оставить мариноваться на 1-2 часа.
- В чашу мультиварки налить немного масла, выложить кусочки кролика и обжарить в режиме «**ЖАРКА/МЯСО**» с обеих сторон по 15-20 минут.
- Добавить сметану (можно майонез), перемешать и установить программу «**МЕДЛЕННОЕ ТУШЕНИЕ**» на 5 часов.
- По завершении программы добавить зелень.

Ингредиенты:

- Тушка кролика
- 200-250 г сметаны
- 50 мл красного вина
- Два лавровых листа
- 50 мл подсолнечного масла
- Два зубчика чеснока
- 5-6 горошин черного перца
- Зелень, соль и перец по вкусу



Тушеная говядина в сладкой картофельной подливе

Приготовление:

- Оба сорта картофеля почистить, порезать на крупные кубики и уложить на дно мультиварки. Говядину уложить сверху.
- В отдельной посуде подготовить смесь для подливы из соевого соуса, сальсы, давленого чеснока и разведенного в небольшом количестве воды крахмала.
- Залить полученной смесью мясо с картофелем и установить программу «МЕДЛЕННОЕ ТУШЕНИЕ» на 5 часов.
- По завершении программы мясо достать и порезать на тонкие ломтики.
- Выложить ломтики на тарелку и полить картофельной подливой.

Ингредиенты:

- | | |
|--|---|
| • Восемь клубней картофеля, обычного и сладкого сортов | • 4 ст. л. соуса хойсин или другого соевого соуса |
| • 1 ст. л. крахмала и воды | • 4 ст. л. сальсы или аджики |
| • 1 кг говядины, желательно одним куском | • Один зубчик чеснока |



БЛЮДА НА ПАРУ
WHITE EDITION

Паровые манты

Приготовление:

1. Каждый пласт теста разделить на 4 части и немного раскатать.
2. Лук очистить и измельчить вместе с кинзой.
3. Перемешать все с фаршем, посолить и поперчить.
4. Выложить в середину квадратов по столовой ложке фарша.
5. Для сочности можно положить по небольшому кусочку сливочно-го масла.
6. Скрепить края конвертиком и хорошо слепить швы.
7. Положить манты на решетку мультиварки. Включить программу «НА ПАРУ/МЯСО».
8. После приготовления манты выложить на тарелку и полить сметаной или посыпать свежей зеленью.

Ингредиенты:

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| • 500 г слоеного теста | • Один пучок кинзы |
| • 400 г фарша (свинина, говядина) | • 2-4 ст. л. сливочного масла |
| • Одна луковица | • Соль, перец по вкусу |



Фаршированный сибас на пару

Приготовление:

1. Морковь почистить и нарезать тонкими кружочками.
2. Зелень и чеснок мелко порезать и смешать. Добавить сок половины лайма.
3. Рыбу почистить, нарезать на двойные кусочки и нафаршировать зеленью и морковью. Посолить, поперчить, сверху положить веточку розмарина.
4. Положить на решетку для пара в чашу мультиварки.
5. Включить программу «НА ПАРУ/РЫБА».
6. Подавать на тарелке, украсив салатным листом и гарниром из брокколи и цветной капусты.

Ингредиенты:

- | | |
|---|------------------------------------|
| • 500 г сибаса (можно выбрать дораду, судака, форель) | • Один пучок любой зелень по вкусу |
| • Одна морковь | • Одна веточка розмарина |
| • Один лайм или лимон | • Соль, перец по вкусу |
| • Один зубчик чеснока | |



Котлеты паровые

Приготовление:

- Хлеб размочить в воде, затем отжать. Мясо вымыть, обсушить, дважды пропустить через мясорубку, соединить с хлебом, мелко измельченным луком и яйцом, посолить по вкусу, тщательно перемешать.
- Из фарша сформировать котлеты, выложить их на решетку для приготовления на пару, предварительно застеленную фольгой.
- Залить в чашу мультиварки 1 л воды и выбрать программу «НА ПАРУ/МЯСО». Установить время приготовления 35-40 минут.

Ингредиенты:

- 300 г филе телятины или куриной грудки
- 50 г белого хлеба
- Одно яйцо
- Одна луковица
- Соль по вкусу



Творожная запеканка

Приготовление:

- Тыкву почистить, нарезать маленькими кусочками и обжарить в чаше мультиварки на сливочном масле на программе «ЖАРКА» до готовности. Затем выложить на тарелку и дать остуть.
- В чаше мультиварки перемешать манную крупу и молоко. На программе «ОВСЯНКА» вскипятить и заварить вязкую манную кашу.
- Добавить в манную кашу творог, тыкву, три яйца, сахар, соль, тмин. Все хорошо перемешать.
- Подготовленную массу выложить на фольгу, выложенную на решетку для приготовления на пару. Выровнять и смазать одним яичным желтком.
- Установить программу «НА ПАРУ/ОВОЩИ» на 40 минут.
- Подавать в горячем виде со сметаной.

Ингредиенты:

- | | |
|---------------------------------------|-------------------------|
| • 500 г творога | • 400 мл молока |
| • 150 г тыквы | • Четыре яйца |
| • 100 г манной крупы | • 100 г сахарного песка |
| • 20 г растопленного сливочного масла | • Тмин, соль по вкусу |



Медовые пряники с орехами

Приготовление:

1. Орехи измельчить ножом или кухонным комбайном.
2. Смешать яйца, мягкое сливочное масло, мед и сахар. Довести до однородной массы на водяной бане.
3. Продолжая варить на водяной бане, всыпать муку и соду, гашеную уксусом. Полностью вмешать муку в тесто. Добавить измельченные орехи и снять с водяной бани.
4. При помощи мокрой ложки выложить тесто в виде пряников на решетку мультиварки, предварительно застелив ее фольгой.
5. Залить в чашу мультиварки 1.5 л воды, довести ее до кипения и готовить на пару 40 минут на программе «НА ПАРУ/ОВОЩИ». Готовые пряники снять с формы и посыпать сверху сахарной пудрой.

Ингредиенты:

- | | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| • Два яйца | • 1 ст. л. сахарной пудры |
| • 360 г пшеничной муки | • 2 ст. л. меда |
| • 100 г сливочного масла | • 1/2 ч. л. соды, гашеной уксусом |
| • 200 г сахара | • 1.5 ст. л. грецких орехов |



КАШИ

WHITE EDITION

Гурьевская каша

Приготовление:

- Добавить в чашу мультиварки орехи и обжарить их на программе «ЖАРКА/ОВОЩИ» в течение 10 минут.
- Залить молоко в чашу мультиварки и довести его до кипения на программе «НА ПАРУ/ОВОЩИ».
- В кипящем молоке заварить манную крупу. После загустения переложить кашу в миску и поставить остывать.
- Взбить желтки и сахар добела. Отдельно взбить белок до загустения.
- Тщательно замешать кашу, добавляя желтки, белки и орехи.
- В чашу мультиварки в 3-4 слоя выложить кашу и фрукты. Верхний слой каши засыпать сахарным песком для карамелизации (золотистой корочки).
- Включить программу «ОВСЯНКА» на 30 минут.

Ингредиенты:

- 400 мл молока или сливок
- 100 г манной крупы
- 2 ст. л. сахарного песка
- 50 г измельченных грецких орехов
- Два желтка
- Один белок
- 150 г свежих фруктов
- Ванилин, соль по вкусу



Рисовая каша с филе индейки и брокколи

Приготовление:

- Филе индейки вымыть, нарезать мелкими кусочками. Лук и морковь почистить и нарезать мелкими кубиками.
- Положить нарезанную индейку в чашу мультиварки, залить водой и включить программу «СУП/МЯСО» на 1 час.
- После завершения программы «СУПЫ» вынуть индейку из бульона.
- Бульон процедить и снова залить в чашу мультиварки, посолить, добавить укроп.
- Брокколи разобрать на соцветия. Добавить в бульон индейку, промытый рис и мелко нарезанные лук и морковь. Включить программу «РИС» на 30 минут.
- После завершения программы добавить сливки, перемешать и поставить на программу «РИС» еще на 10 минут.

Ингредиенты:

- 700 г филе индейки
- Одна луковица репчатого лука
- Одна морковь
- 200 г риса «Арборио»
- 1/2 л воды
- 50 мл сливок 20%
- 200 г брокколи
- Один пучок укропа
- Соль, перец по вкусу



Тыквенная каша

Приготовление:

1. Пшено промыть, дать обсохнуть.
2. Слегка обжарить его в чаше мультиварки на программе «[ЖАРКА/ОВОЩИ](#)», посолить и залить кипятком.
3. Размешать, накрыть крышкой и оставить, чтобы впиталась вода.
4. Залить пшено горячим молоком и включить программу «[МОЛОЧНАЯ КАША](#)» на 30 минут.
5. Мякоть тыквы мелко нарезать, посыпать сахаром и перемешать.
6. Когда тыква даст сок, добавить ее к приготовленному пшену.
7. Перемешать тыкву с пшеном и размягченным маслом.
8. Установить программу «[МОЛОЧНАЯ КАША](#)» еще на 30 минут.

Ингредиенты:

- 300 мл молока
- 200 мл воды
- 200 г пшена
- 100 г сливочного масла
- 300 г мякоти тыквы
- 1 ст. л. сахара
- Соль по вкусу



Сладкий плов

Приготовление:

1. Лук нарезать полукольцами, морковь – тонкой соломкой, сухофрукты тщательно промыть в теплой воде.
2. Рис тщательно промыть в холодной воде.
3. Положить сливочное масло в чашу мультиварки и обжарить на нем лук и морковь на программе «[ЖАРКА/ОВОЩИ](#)».
4. Добавить в чашу сухофрукты, соль и специи, положить рис и залить кипятком на 1-1.5 см выше уровня риса.
5. Установить программу «[ПЛОВ](#)» на 1 час.

Ингредиенты:

- 600 г риса
- 200 г изюма
- Одна луковица репчатого лука
- 100 г сливочного масла
- Одна морковь
- Один пакетик специй для плова
- Десять ягод кураги
- 500 мл воды
- Десять ягод чернослива
- Соль по вкусу



Узбекский плов

Приготовление:

1. Баранину нарезать небольшими кусочками.
2. В чашу мультиварки налить немного растительного масла и обжарить мясо на программе «[ЖАРКА/ОВОЩИ](#)».
3. Морковь и лук очистить, мелко порезать и выложить в чашу мультиварки к мясу и обжарить еще в течение 10 минут.
4. Добавить в чашу специи.
5. Высыпать в чашу мультиварки тщательно промытый (промыть 4-5 раз под холодной водой) рис. Залить его водой так, чтобы она была выше риса на 1.5-2 см.
6. Добавить в плов целые зубчики чеснока.
7. Установить программу «[ПЛОВ](#)» на 60 минут.

Ингредиенты:

- 500 г мякоти баранины
- 300 г риса
- Три средние моркови
- Две крупные луковицы репчатого лука
- 8-10 зубчиков чеснока
- 40 мл растительного масла
- 1/2 л воды
- 1ч. л. барбариса
- Соль, красный острый перец по вкусу



Овсяная каша с фруктами и орехами

Приготовление:

1. Всипятить воду на программе «[СУП/ОВОЩИ](#)». Добавить соль и сахар по вкусу.
2. Всыпать в чашу мультиварки овсяные хлопья.
3. Затем влить горячее молоко и установить программу «[ОВСЯНКА](#)» на 30 минут.
4. В горячую овсянку положить сливочное масло, мелко нарезанные фрукты, орехи и перемешать.

Ингредиенты:

- 200 г овсяных хлопьев
- 250 мл воды
- 250 мл молока
- 50 г сливочного масла
- 100 г дробленых грецких орехов
- Фрукты по вкусу
- Соль, сахар по вкусу



Перловая каша

Приготовление:

- Грибы помыть и крупно порезать. Лук порезать, морковь натереть на крупной терке.
- В чашу мультиварки добавить растительное масло и обжарить овощи и грибы в течение 10 минут на программе «[ЖАРКА/ОВОЩИ](#)».
- Крупу хорошо промыть под проточной водой и выложить в чашу мультиварки. Все перемешать и залить холодной водой, добавив щепотку соли.
- Установить программу «[ГРЕЧКА](#)» на 50 минут.

Ингредиенты:

- 200 г перловой крупы
- 3 ст. л. растительного масла
- 200 г шампиньонов
- Два с половиной стакана воды
- Две луковицы репчатого лука
- Соль по вкусу
- Одна морковь
- Соль по вкусу



Полента

Приготовление:

- Довести бульон до кипения в чаше мультиварки на программе «[СУП/ОВОЩИ](#)».
- Постепенно добавлять кукурузную муку, постоянно помешивая.
- Установить программу «[ГРЕЧКА](#)» на 50 минут, регулярно помешивая. В результате должна получиться однородная смесь, похожая на густой крем, которая отстает от стенок.
- Добавить сливочное масло, нарезанное кусочками, чтобы оно быстрее растаяло. Постепенно добавлять в чашу пармезан, постоянно помешивая. Приправить сухими травами. Посолить и поперчить по вкусу.

Ингредиенты:

- 2 л куриного бульона
- 300 г кукурузной муки
- 1 ч. л. сухих трав (розмарин, базилик, тимьян)
- Один небольшой пучок базилика
- 100 г натертого пармезана
- 75 г сливочного масла
- Соль, свежемолотый черный перец по вкусу



Ризotto

Приготовление:

1. В чаше мультиварки растопить половину сливочного масла.
2. Лук мелко порезать, положить в растопленное масло, жарить на программе «**ЖАРКА/ОВОЩИ**» до прозрачности.
3. Рис промыть, обсушить, добавить в чашу мультиварки, хорошо перемешать и дать прогреться вместе с луком и маслом.
4. Затем добавить бульон с вином и вскипятить с открытой крышкой на программе «**СУП/ОВОЩИ**».
5. После закипания посолить, поперчить и закрыть крышку мультиварки.
6. Установить программу «**РИС**» на 50 минут.
7. Перед подачей положить оставшееся сливочное масло и тертый сыр.

Ингредиенты:

- 100 г сливочного масла
- Стакан сухого белого вина
- Одна средняя луковица
- 100 г тертого пармезана
- 350 г круглого риса
- Соль, молотый черный перец по вкусу
- 1.5 л мясного бульона



Гречневая каша

Приготовление:

1. Гречку тщательно перебрать, затем промыть 2-3 раза.
2. На программе «**ЖАРКА/ОВОЩИ**», постоянно перемешивая, обжарить гречку.
3. Добавить воду, сахар и варить в течение 30 минут на программе «**ГРЕЧКА**».
4. После завершения приготовления добавить сливочное масло.

Ингредиенты:

- 200 г гречки-ядрицы
- 600 мл воды
- 1/2 ч. л. соли
- 1 ч.л. сахара
- 2 ст. л. сливочного масла



Гречка с лососем

Приготовление:

- Сварить гречку (см. предыдущий рецепт).
- Очистить лук, нарезать его тонкими полукольцами и обжарить на разогретом растительном масле 4-5 минут в чаше мультиварки на программе «ЖАРКА/ОВОЩИ».
- Добавить к луку лосось вместе с соком и сваренную гречку. Перемешать и тушить еще 50 минут на программе «ГРЕЧКА».
- После завершения программы «ГРЕЧКА» добавить зелень.

Ингредиенты:

- 200 г гречки-ядрицы
- 2 ст. л. растительного масла
- 600 мл воды
- 1/2 ч. л. соли
- Одна большая луковица
- Зелень по вкусу
- Одна банка консервированного лосося



Астраханский кулеш

Приготовление:

- В чаше мультиварки на программе «СУП/ОВОЩИ» вскипятить подсоленную воду.
- Пшено тщательно промыть. Всыпать пшено и варить на программе «ПЛОВ» 10 минут.
- Картофель очистить и нарезать мелкими кубиками, добавить в кашу вместе с лавровым листом и варить еще 10 минут.
- Куриное филе вымыть, нарезать небольшими кусочками. Сосиски порезать кружками, лук измельчить. Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить лук в течение 4-5 минут. Затем добавить куриное филе и обжарить еще 3-4 минуты, после этого добавить сосиски. Обжарить еще 3-4 минуты. Содержимое сковороды необходимо все время тщательно помешивать.
- Добавить все обжаренные ингредиенты в кашу, посолить, поперчить по вкусу и перемешать. Готовить на программе «ПЛОВ» еще 10-15 минут.
- За 5 минут до готовности добавить сливочное масло.

Ингредиенты:

- Две куриных грудки
- Один стакан пшена
- Три стакана воды
- 1 ст. л. растительного масла
- 1 ст. л. сливочного масла
- 200 г подкопченных сосисок
- Одна средняя луковица
- Два средних клубня картофеля
- Один лавровый лист
- Соль, перец по вкусу



Пшенная каша с бараниной

Приготовление:

- Изюм вымыть, залить кипятком и оставить распариваться 10 минут.
- Миндаль нарезать тонкими пластинами. Цедру измельчить. Баранину вымыть и нарезать небольшими кусочками.
- Разогреть в чаше мультиварки немного растительного масла, включить программу «ЖАРКА/МЯСО» и обжарить баранину, по 2 минуты с каждой стороны.
- Крупу промыть и всыпать в чашу с мясом. Посолить, поперчить по вкусу и тщательно перемешать.
- Добавить в чашу мультиварки кипяток так, чтобы вода прикрывала содержимое чаши на 2 пальца. Готовить еще 20 минут на программе «ПЛОВ».
- Сильно разогреть сухую сковороду и обжарить на ней, постоянно помешивая, миндаль в течение 3 минут.
- По завершении программы «ПЛОВ» добавить в чашу мультиварки обжаренный миндаль, корицу, цедру, изюм. Тщательно перемешать и готовить еще 10 минут на программе «ПЛОВ».

Ингредиенты:

- | | |
|-----------------------------|--------------------------------|
| • 180 г пшена | • 3 ст. л. изюма |
| • 400 г бескостной баранины | • 3 ст. л. миндаля |
| • 1/2 ч. л. корицы | • 4 ст. л. растительного масла |
| • 1 ч. л. цедры апельсина | • Соль, перец по вкусу |



ВЫПЕЧКА, ДЕСЕРТЫ

WHITE EDITION

Бисквит «Нежность»

Приготовление:

- Смешать пшеничную и кукурузную муку.
- В миске смешать масло и молоко, добавить ванильный сахар, соль, 5 ст. л. сахарного песка и предварительно смешанную муку. Все перемешать до однородной массы.
- Отделить белки от желтков. Взбить белки с 1 ст. л. сахара, добавить уксус.
- В тесто добавить, по одному, желтки, постоянно перемешивая. Также добавить взбитые белки, очень аккуратно перемешивая.
- Выложить тесто в смазанную маслом чашу мультиварки.
- Включить программу «**Выпечка**» на 50 минут.
- Украсить бисквит вы можете на свой вкус, например, желе.

Ингредиенты:

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| • Три яйца | • 1/2 ст. л. уксуса |
| • 5 ст. л. растительного масла | • 1 ч. л. ванильного сахара |
| • 4 ст. л. молока | • 1/4 ч. л. соли |
| • 6 ст. л. пшеничной муки | • 6 ст. л. сахара |
| • 2 ст. л. кукурузной муки | |



Бисквит «Апельсиновый»

Приготовление:

- С апельсина снять цедру при помощи специального ножа или нарезать на терке.
- Выжать сок из апельсина, должно получиться около 50-70 мл.
- Масло растереть с сахарным песком и ванильным сахаром. Добавить яйца, перемешать. Добавить сок и цедру апельсина, перемешать.
- Добавить муку, разрыхлитель, замесить некрутое тесто.
- Вылить тесто в смазанную сливочным маслом чашу мультиварки.
- Выпекать на программе «**Выпечка**» 50 минут.
- После сигнала вынуть чашу из мультиварки и через 3-5 минут извлечь из нее бисквит.

Ингредиенты:

- | | |
|----------------------------------|------------------------|
| • Один апельсин | • Три яйца |
| • 150 г сахарного песка | • 2 ч. л. разрыхлителя |
| • Один пакетик ванильного сахара | • 250 г муки |
| • 150 г сливочного масла | |



Шарлотка с яблоками

Приготовление:

- Сахарный песок взбить с яйцами до образования однородной массы. Песок должен полностью раствориться.
- Муку просеять и смешать с разрыхлителем, медленно добавлять в яйца с сахаром. Взбить полученную массу миксером и добавить соль.
- В полученное тесто добавить мелко нарезанные яблоки.
- Чашу мультиварки смазать сливочным маслом и выложить готовое тесто.
- Установить программу «**ВЫПЕЧКА**» на 50 минут.
- После извлечения пирога посыпать его сахарной пудрой с корицей.

Ингредиенты:

- 150 г сахарного песка
- 20 г сливочного масла
- Три яйца
- 2 ч. л. разрыхлителя
- 250 г муки
- 1/2 ч. л. соли
- 500 г яблок (антоновка)
- 3 ст. л. сахарной пудры
- Корица по вкусу



Грушевый пирог

Приготовление:

- Смешать сливочное масло с сахарной пудрой и, постепенно взбивая, добавлять туда яйца, молоко, коричневый сахар и муку, предварительно смешанную с разрыхлителем и солью.
- Груши почистить, удалить сердцевину и нарезать мелкими кубиками.
- Смешать всю массу с грушами и выложить в чашу мультиварки.
- Установить программу «**ВЫПЕЧКА**» на 50 минут.
- После приготовления извлечь пирог из формы, порезать и посыпать сахарной пудрой с корицей.

Ингредиенты:

- 200 г пшеничной муки
- 130 г сливочного масла
- 15 мл молока
- Четыре яйца
- 150 г сахарной пудры
- Один пакетик разрыхлителя для теста
- 2 ст. л. коричневого сахара
- Две сладкие груши
- 1/4 ч. л. соли
- Корица по вкусу



Мраморный бисквит

Приготовление:

- Яичные белки отделить от желтков и взбить миксером до образования устойчивой пены, их объем должен увеличиться в несколько раз.
- Смешать желтки, муку, сахар и ванилин. В полученную смесь осторожно ввести предварительно взбитые белки.
- Отделить половину теста и добавить в нее какао.
- Полученную массу выложить в чашу мультиварки столовой ложкой, поочередно добавляя тесто с какао и без.
- Установить программу «**ВЫПЕЧКА**» на 50 минут.
- Извлечь пирог из чаши мультиварки и порезать. Кусочки выложить на блюдо, полить апельсиновым соком и посыпать кокосовой стружкой.

Ингредиенты:

- | | |
|-------------------------------------|------------------------------|
| • Пять яиц | • 3 ст. л. какао-порошка |
| • 200 г муки | • 1/4 ч. л. ванилина |
| • 100 г сахарного песка | • 2 ст. л. кокосовой стружки |
| • Свежевыжатый сок одного апельсина | |



Домашний хлеб

Приготовление:

- В воде растворить сахар и дрожжи. Подождать 5-10 минут. За это время дрожжи должны начать пузыриться и пениться.
- Добавить в воду с дрожжами соль и муку, замесить тесто. Оно должно получиться густое и вязкое.
- Тесто накрыть крышкой или полотенцем и оставить его в теплом месте расстаться. Для этих целей подойдет духовка. Ее можно слегка разогреть до 35-40°C, не больше. Объем теста должен увеличиться примерно в 3-4 раза.
- Когда тесто подошло, заложить его в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом и посыпанную мукой.
- Придать тесту форму шара, перекатывая его в руках и заправляя края вниз к центру. Месить около 5-7 минут. Чтобы тесто в форме не сохло, посыпать его сверху тонким слоем муки.
- Тесто для хлеба оставить в чаше мультиварки, чтобы оно еще раз поднялось.
- После того, как тесто еще раз поднялось, включить программу «**ХЛЕБ**».
- Румяный и ароматный хлеб выложить из чаши мультиварки, дать ему немного остыть, излишки муки сверху удалить.

Ингредиенты:

- | | |
|---|------------------|
| • 380 мл теплой воды | • 4 ч. л. сахара |
| • 600 г пшеничной муки | • 2 ч. л. соли |
| • 2 ч. л. сухих быстродействующих дрожжей | |



Английский овсяный хлеб

Приготовление:

1. В теплой воде размешать мед, топленое масло.
2. Добавить сахар, соль, 100 г пшеничной муки, 150 г овсянной муки и дрожжи.
3. Поставить тесто в теплое место на 1 час, предварительно накрыв чистой салфеткой.
4. По истечении времени добавить оставшуюся муку. Месить около 5-7 минут.
5. Сформировать хлеб и заложить его в чашу мультиварки.
6. Чтобы получился настоящий хлеб по-английски, верхушку нужно смазать топленым маслом и посыпать овсяными хлопьями.
7. Включить программу «ХЛЕБ».
8. Румяный и ароматный хлеб достать из чаши мультиварки, дать ему немного остить, излишки муки сверху удалить.

Ингредиенты:

- 245 мл теплой воды
- 200 г пшеничной муки
- 30 г топленого сливочного масла
- 150 г овсяной муки
- 1 ст. л. сахара
- 1 ст. л. топленого меда
- 1 ч. л. соли
- 20 г сухих дрожжей



Хлеб с овсяными хлопьями и льняными семечками

Приготовление:

1. Развести дрожжи в 70 мл теплой воды, добавить мед и 150 г муки. Дать постоять 10-15 минут, не накрывая.
2. Добавить оставшуюся воду, овсяные хлопья, льняные семечки и соль. Все хорошо перемешать.
3. Всыпать всю оставшуюся муку. Сформировать тесто в шар и выложить на рабочую поверхность. Месить около 5-7 минут.
4. Чашу мультиварки смазать растительным маслом и переложить в нее тесто. Поставить его в теплое место расходитьсь на 2 часа, пока тесто не увеличится в объеме в 2 раза.
5. Тесто обмять, сделать поперечные надрезы, укрыть пленкой и оставить расходитьсь на 1 час.
6. После того, как тесто еще раз поднялось, включить программу «ХЛЕБ».
7. Румяный и ароматный хлеб вытащить из чаши мультиварки, дать ему немного остить, излишки муки сверху удалить.

Ингредиенты:

- 300 мл теплой воды
- 2 ст. л. меда
- 450 г пшеничной муки
- 2 ч. л. сухих дрожжей
- 50 г овсяных хлопьев
- 3 ст. л. семян льна
- 1 ч. л. соли



Хлеб с маслинами

Приготовление:

1. В большой миске смешать воду, сахар и оливковое масло.
2. Добавить к содержимому муку, соль, дрожжи, маслины.
3. Выложить тесто на поверхность, посыпанную мукой. Месить 5-10 минут, пока тесто не станет однородным и эластичным. Отложить в сторону и дать подойти около 45 минут, пока тесто не увеличится в объеме вдвое.
4. Осадить тесто. Снова перемесить около 5-10 минут. Дать подняться в течение примерно 30 минут, пока тесто не увеличится в размере вдвое.
5. Выложить тесто на доску. Поместить вверх дном в миску, выложенную полотенцем, хорошо посыпанным мукой. Дать подняться, пока тесто не увеличится в размере вдвое.
6. Аккуратно выложить тесто в чашу мультиварки, которая предварительно слегка смазана маслом и посыпана кукурузной крупой или манкой.
7. Включить программу «ХЛЕБ».
8. Румяный и ароматный хлеб вытащить из чаши мультиварки, дать ему немного остить, излишки муки сверху удалить.

Ингредиенты:

- | | |
|-----------------------------|---------------------------------------|
| • 375 мл теплой воды | • 1 ст. л. кукурузной крупы или манки |
| • 3 ст. л. оливкового масла | • 2 ст. л. сахара |
| • 450 г пшеничной муки | • 1 ч. л. соли |
| • 1 ч. л. сухих дрожжей | • 75 г нарезанных маслин |



Ореховый хлеб

Приготовление:

1. Все продукты размешать миксером: смешать сначала все сыпучие ингредиенты, постепенно добавляя масло и пиво. Тесто должно быть не твердым и не жидким. Оно будет немного липкое.
2. Месить, периодически отбивая тесто об стол. Месить тесто рекомендуется минут 20.
3. Поместить тесто в чашу мультиварки и оставить, как минимум, на час. Оно подойдет немного, поскольку тесто тяжелое за счет орехов.
4. После того, как тесто еще раз поднялось, включить программу «ХЛЕБ».
5. Готовность хлеба можно определить по звуку. Готовый хлеб издает при постукивании «пустой» и «звонкий» звуки.
6. Вытащить хлеб из чаши мультиварки, укутать в полотенце и дать ему остить.

Ингредиенты:

- | | |
|-----------------------------|---------------------------------------|
| • 1 кг муки | • 20 г соли |
| • 16 г сухих дрожжей | • 30 г сахара |
| • 70 мл подсолнечного масла | • Две горсти очищенных грецких орехов |
| • Одна бутылка черного пива | |





Хлеб ржаной

Приготовление:

1. Ржаную муку просеять в большую миску. Пшеничную муку в другую миску.
2. 80 г пшеничной муки отложить для закваски, остальную муку смешать с ржаной. Добавить соль.
3. В 70 мл воды, взятые из 500 мл, насыпать сахар, добавить черную патоку, 80 г муки, 30 г живых дрожжей. Перемешать и поставить в теплое место до того, как закваска поднимется.
4. Как только закваска будет готова, вылить ее в смесь муки с солью. Добавить столовую ложку растительного масла и оставшуюся от 500 мл теплую воду.
5. Начать собирать тесто. Вначале это лучше делать ложкой. Вывалить на стол и продолжать формировать тесто. Месить, периодически отбивая тесто об стол. Месить тесто рекомендуется минут 20.
6. Поместить в теплое место для подхода, прикрыв полотенцем. Тесто должно увеличиться в полтора раза.
7. Подошедшее тесто вымесить еще раз. Отбить об стол.
8. Поместить в форму мультиварки, смочить теплой водой и сгладить, чтобы не было трещин и опять поставить на расстойку внутрь мультиварки на час.
9. После того, как тесто еще раз поднялось, включить программу «ХЛЕБ».
10. Готовность хлеба можно определить по звуку. Готовый хлеб издает при постукивании «пустой» и «звонкий» звуки.
11. Вытащить хлеб из чаши мультиварки, укутать в полотенце и дать ему остыть.

Ингредиенты:

- 500 мл теплой воды
- 1 ст. л. растительного масла
- 600 г ржаной муки
- 250 г пшеничной муки
- 1 ч. л. сахара
- 1.5 ч. л. соли
- 30 г живых дрожжей
- 2 ч. л. черной патоки

Патоку можно заменить цикорием, но тогда нужно добавить еще чайную ложку сахара.

Клубничное варенье

Приготовление:

1. Клубнику перебрать, промыть, обсушить, засыпать сахаром. Крышку мультиварки закрыть, включить ее на режим «**ТУШЕНИЕ**» и установить время приготовления 1 час.
2. За это время банки для варенья помыть и простерилизовать.
3. Клубничное варенье из мультиварки очень похоже на пятиминутку.
4. Разлить клубничное варенье по чистым банкам и закрыть крышками.

Ингредиенты:

- 1 кг ягод клубники, свежих или замороженных
- 1 кг сахара



РАЗНОЕ

WHITE EDITION

Лечо

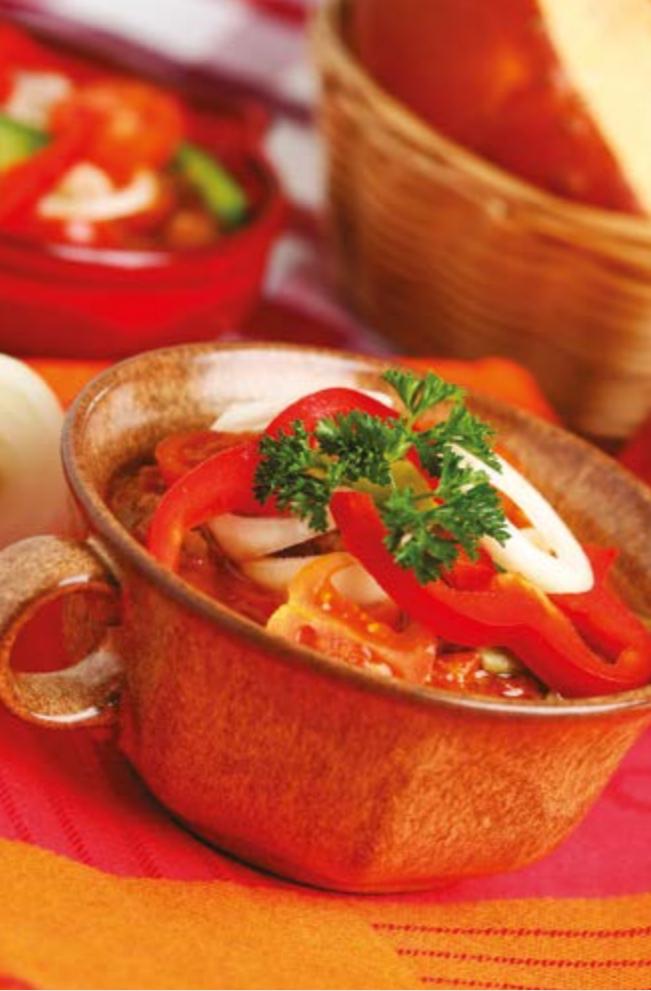
Приготовление:

1. Перец очистить от семян и порезать на небольшие кусочки.
2. Помидоры очистить от кожуры и пропустить через мясорубку.
3. Перец чили и чеснок измельчить и добавить к помидорам.
4. Заложить все ингредиенты в чашу мультиварки и включить программу «[ТУШЕНИЕ](#)». Готовить 35 минут.
5. Закатывать в банки в горячем состоянии.

Ингредиенты:

- 5 кг сладкого перца
- 2 ст. л. сахара
- 3 кг помидоров
- 2 ст. л. соли
- Две головки чеснока
- 100 мл подсолнечного масла
- Один перец чили
- 100 мл столового уксуса 9%

* Количество ингредиентов в рецепте рассчитано на 2 закладки.



Закуска 4*10

Приготовление:

1. Сладкий перец очистить от семян и порезать крупными кусками.
2. Помидоры очистить от кожуры и нарезать крупными кусками.
3. Баклажаны очистить и нарезать крупными кусками.
4. Лук порезать кольцами.
5. Заложить ингредиенты в чашу мультиварки слоями: помидоры, сладкий перец, баклажаны, лук. Залить маслом, уксусом, добавить соль, сахар и перец.
6. Включить программу «[ТУШЕНИЕ](#)». Готовить 35 минут.
7. Закатывать в банки в горячем состоянии.

Ингредиенты:

- Десять сладких перцев
- 200 мл растительного масла
- Десять помидоров
- 200 мл столового уксуса 9%
- Десять баклажан
- 1 ст. л. соли
- Десять луковиц репчатого лука
- 1 ст. л. сахара
- Двенадцать горошин черного перца



Закуска из баклажан

Приготовление:

1. Баклажаны порезать мелкой соломкой и обжарить в чаше мультиварки на растительном масле.
2. Добавить лук, нарезанный кольцами, и морковь, натертую на крупной терке, и так же обжарить.
3. Сладкий перец очистить от кожуры, нарезать соломкой и добавить к остальным овощам.
4. Добавить томатную пасту.
5. Добавить воду и зелень.
6. Включить программу «**ТУШЕНИЕ**» и тушить в течение 35 минут.
7. Закатывать в банки в горячем состоянии.

Ингредиенты:

- 2 кг баклажан
- 1 л воды
- 1 кг репчатого лука
- 200 г растительного масла
- 300 г моркови
- 500 г томатной пасты
- 1 кг сладкого перца
- Соль, перец по вкусу
- Зелень (укроп, петрушка, лавровый лист)



Засолка сала, копчение

Приготовление:

1. Для засолки сало необходимо разрезать на куски шириной 10 см, толщина сала должна быть больше 2.5 см, длина может быть любой, в зависимости от размера эмалированной посуды для соления. Натереть сало со всех сторон смесью соли с перцем.
2. На дно емкости насыпать соль толщиной 5 мм, укладывать куски сала так, чтобы между кусками и боковыми стенками остался зазор 5-10 мм. После укладки одного слоя сала все зазоры и сало засыпать солью, а затем выложить новый слой. Между слоями можно положить несколько лавровых листочков. После укладки последнего слоя сала засыпать его солью.
3. Подобрать тарелку по размеру емкости, накрыть и поставить под груз на сутки. Можно использовать трехлитровую банку с водой.
4. На следующий день снять груз, перемешать сало, накрыть крышкой и убрать в холодильник еще на 5 дней. Периодически сало нужно перемешивать, для равномерной просолки. Через 5 дней вынуть сало из миски. Натереть смесью перцев и чесноком.
5. Сало выложить на решетку пароварки, вниз залить 0.5 л воды и добавить в нее 50 мл жидкого дыма.
6. Выбрать программу «**ВЫПЕЧКА**» и установить время приготовления 50 минут.

Ингредиенты:

- 1 кг сала
- Лавровый лист по вкусу
- Чеснок, смесь специй, черный перец по вкусу
- Соль крупного помола по вкусу



Сырное фондю

Приготовление:

- Нарезать ветчину и крабовые палочки крупными кубиками. Отварить креветки в слегка подсоленной воде и почистить их. Нарезать белый хлеб крупными кубиками и быстро подсушить со всех сторон на разогретой сковороде. Натереть оба сорта сыра на крупной терке.
- Хорошо натереть изнутри чесноком чашу мультиварки, влить в нее белое вино и установить температуру 100°С. Дождаться начала кипения вина.
- Добавить в разогретое вино сыр небольшими порциями, постоянно помешивая деревянной лопatkой, пока сыр полностью не расплавится и не получится однородная масса.
- Чтобы фондю оставалось горячим, необходимо держать его в чаше на программе «[ПОДОГРЕВ](#)».
- Нанизывать кусочки начинки на специальные вилочки и обмакивать их в кипящую сырную массу.

Ингредиенты для фондю:

- 250 г сыра Эдам
- 250 г сыра Дваро
- 250 мл сухого белого вина
- Один зубчик чеснока

Ингредиенты для начинки:

- 500 г креветок
- 250 г крабовых палочек
- 250 г ветчины
- 250 г белого хлеба



Шоколадное фондю

Приготовление:

- Шоколадную плитку поломать на кусочки и заложить их в чашу мультиварки. Сверху залить сливками.
- Установить температуру 100°С и установить таймер на 5 минут.
- Крышку не закрывать, в процессе приготовления необходимо постоянно помешивать смесь.
- Подчеркнуть вкус шоколада поможет добавление в блюдо небольшого количества апельсинового ликера.
- Для того чтобы фондю было все время горячим, его необходимо держать в чаше на режиме «[ТЕПЛОЕ МОЛОКО](#)».

Ингредиенты:

- 200 г горького шоколада
- 200 г сливок 20%
- 200 г клубники
- 2 шт. бананов
- 3 шт. киви



Йогурт

Приготовление:

1. Смешать все ингредиенты и разлить по баночкам.
2. Поставить баночки, закрыть крышку мультиварки и установить программу «ЙОГУРТ».
3. После завершения программы «ЙОГУРТ» отключить мультиварку и, не открывая крышки, дать постоять еще 1 час.
4. Через час после отключения мультиварки баночки вытащить и поставить в холодильник.

Ингредиенты:

- 1/2 л молока 2.5%
- 1/2 л сливок 11%
- 3 ст. л. сахарного песка
- 2 ст. л. йогурта без добавок



Ряженка домашняя

Приготовление:

1. Молоко залить в чашу мультиварки и довести до кипения на режиме «ПАРОВАРКА».
2. Установить программу «ЙОГУРТ» на 5.5 часов.
3. Добавить в молоко сметану, хорошо перемешать и закрыть крышку мультиварки.
4. Включить программу «ПОДОГРЕВ» и оставить полученную смесь в чаше на ночь.

Ингредиенты:

- 3 л молока 2.5%
- 300 мл сметаны 25%



Айвовый компот

Приготовление:

1. Айву вымыть и порезать на мелкие ломтики, поместить в чашу мультиварки, залить холодной водой.
2. Добавить в чашу сахар и корицу.
3. Установить программу «**ОТВАР**» на 1.5 часа.

Ингредиенты:

- 600 г айвы
- 2.5 л воды
- 6 ст. л. сахара
- Корица по вкусу



Глинтвейн

Приготовление:

1. Красное вино налить в чашу мультиварки.
2. Добавить специи и установить температуру 80°C и время 40 минут.
3. Закрыть крышку.

Ингредиенты:

- 1 л сухого красного вина
- Шесть бутонов сушеной гвоздики
- 1 ст. л. сахара
- Сок половины лимона
- По одной щепотке мускатного ореха и корицы



Стерилизация

Стерилизация бутылочек:

1. Бутылочки открыть и наполнить водой. Установить в чашу мультиварки.
2. Наполнить чашу мультиварки водой до максимального уровня.
3. Установить температуру температуру 100°C и время 45 минут.

Стерилизация сосок, погремушек, прорезывателей:

1. Налить в чашу мультиварки 1 л воды.
2. Установить температуру 100°C и время 15 минут.



Для заметок
