

# Книга рецептов к скороварке



**SCARLETT™** Silverline

**SCARLETT**<sup>TM</sup> *Silverline*

## Дорогие друзья!

В нашем современном мире ни на что не хватает времени. Хочется выспаться, встретиться с друзьями, поговорить с родителями хотя бы по телефону, сделать с детьми домашние уроки, заняться спортом и, конечно, вкусно готовить.

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

Если Вы держите в руках эту книгу рецептов, это значит, что в вашем доме появился прибор, который поможет Вам готовить вкусные и изысканные блюда как настоящий шеф-повар, только быстрее. Мы представляем Вам новую, современную разработку компании Scarlett – **Сковарка SL-1529**.

В этой книге Вы найдёте рецепты различных супов, каш, горячих блюд и даже десертов, которые будут радовать Вас и ваших близких. Со сковаркой Scarlett Вы воплотите в жизнь все свои кулинарные фантазии. Экспериментируйте и будьте счастливы!

Искренне Ваша,  
компания Scarlett

# Немного истории



Denis Papin 1647-1712 гг.

Люди издавна стремились найти более быстрые способы приготовления еды. Но этому препятствовал закон физики: вода кипит при температуре  $100^{\circ}\text{C}$ , и сильный огонь не ускорит этот процесс. Он может только несколько приблизить момент закипания воды. А дальше надо набраться терпения и ждать: мясо варится часа полтора и больше, свёкла – почти столько же, картофель – 30-35 минут, рис – 25-30 минут, и так далее. Все это время надо находиться на кухне и следить за плитой, не отвлекаясь от неё надолго. Значит, поиски способа ускорения варки следовало искать в повышении температуры кипения. Наконец такой способ

был найден. Изобретение, о котором идёт речь, было сделано в 1679 году. И изобрёл его французский физик Дени Папен. К тому времени естествоиспытатели уже выяснили, что температура кипения жидкости зависит от атмосферного давления. Например, при его повышении всего на 10 мм температура кипения воды возрастает на 0,3 градуса. Так что при ясной и солнечной погоде, когда давление выше, картошка сварится быстрее.

Для управления давлением в более ощутимых пределах Дени Папен создал герметично закрытый сосуд, в котором при нагревании поднималось давление, а, следовательно, и температура кипения. А раз температура кипения выше – значит, и приготовление идёт быстрее. Так появилась первая в истории **СКОРОВАРКА**.



# Таблица мер и весов

Продукты	Тонкий стакан (250 мл)	Граненый стакан (200 мл)	Столовая ложка	Чайная ложка	1 штука
Вода	250	200	18	5	
Горох лущеный	230	205	25	5	
Горох не лущеный	200	175			
Горчица				4	
Изюм	190	155	25	7	
Корица молотая			20	8	
Крупа "Геркулес"	70	50	12	3	
Крупа гречневая	210	165	25	7	
Крупа манная	200	160	25	8	
Крупа перловая	230	180	25	8	
Крупа ячневая	180	145	20	5	
Кукурузная мука	160	130	30	10	
Лук репчатый (средний)					75 г
Мак	155	135	18	5	
Масло растительное	230	190	17	5	
Миндаль очищенный	160	130	30	10	
Молоко цельное	250	200	20	5	
Морковь (средняя)					75 г
Мука картофельная	180	150	30	10	
Мука пшеничная	160	130	30	10	
Орех фундук очищенный	170	130	30	10	
Перец молотый			18	5	
Петрушка корень					150 г
Помидор (средний)					100 г
Пшено	220	200	25		
Рис	230	180	25	8	
Сахарный песок	200	180	25	8	
Свекла					75 г
Сливки	250	210	25	10	
Сметана	250	210	25	10	
Сода питьевая			28	12	
Соль	320	220	30	10	
Томат-пюре	300	250	30	10	
Уксус	250	200	15	5	
Хлопья кукурузные	50	40	7	2	
Хлопья овсяные	100	80	14	4	
Хлопья пшеничные	60	50	9	2	
Черная смородина	180	130	30		
Чечевица	210	190			
Яичный белок	11 шт.	9 шт.			23 г
Яичный желток	12 шт.	10 шт.			20 г
Яичный порошок	180	100	25	10	

# Памятка для потребителя

- Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке и причинить вред пользователю.
- Во время работы прибор нагревается. В случае необходимости контакта со сковородкой во время её работы, используйте кухонные рукавицы или прихватки.
- Берегите лицо и руки от пара, выходящего из клапана.
- Не включайте сковородку с пустой кастрюлей.
- Не используйте сковородку без кастрюли.
- Не заменяйте кастрюлю другим контейнером.
- Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать кастрюлю.
- Покрытие, нанесённое на поверхность кастрюли, может постепенно стираться, поэтому необходимо использовать её бережно.
- Ненадлежащее поддержание сковородки в чистом состоянии приводит к износу поверхности, что может неблагоприятно повлиять на работу прибора и создать возможную опасность для пользователя.
- Не устанавливайте прибор вблизи горючих материалов, взрывчатых веществ и самовоспламеняющихся газов.
- Не ставьте прибор рядом с газовой или электрической плитой, а также другими источниками тепла.
- Не размещайте прибор в непосредственной близости к стене или мебели.
- Ничего не кладите на сковородку. Не перекрывайте вентиляционные отверстия.
- Руководствуйтесь рецептами приготовления.

# Рецепты

- Мясная солянка
- Суп гороховый с копчёной курицей
- Французский луковый суп
- Суп чечевичный со шпинатом
- Лагман
- Рисовая каша с филе индейки и брокколи
- Гурьевская каша
- Тыквенная каша
- Тосканское мясное рагу
- Гуляш Венгерский
- Тушёная курица в лимоне с карри по-индийски
- Голубцы
- Баранина тушёная в помидорах
- Фаршированный Сибас на пару
- Манты на пару
- Бисквит «Нежность»
- Мармелад из лимонов
- Топлёное молоко



# СУПЫ





# Программа: Суп-Каша

## СУП ГОРОХОВЫЙ С КОПЧЁНОЙ КУРИЦЕЙ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Копчёное свиное сало – 200 гр.
- Копчёная курица – 1 кг.
- Зелёный, сухой горох – 350 гр.
- Масло сливочное – 2 ст.л.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Стебель сельдерея – 1 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Бекон копчёный – 50гр.
- Белый хлеб без корки – 150 гр.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Предварительно очищенные лук, морковь и сельдерей мелко нарезать и обжарить на сковороде на сливочном масле в течение 15 минут.
2. Сало нарезать мелкими кусками.
3. Промыть предварительно замоченный на 2 часа горох.
4. Курицу отделить от костей.
5. Все предварительно обжаренные ингредиенты и курицу заложить в чашу скороварки, залить 3 литрами воды.
6. Включить программу «Суп-Каша».
7. Хлеб и бекон нарезать мелкими кубиками и обжарить на сухой сковороде в течение 5 минут.
8. После приготовления супа добавить в тарелку сухарики с беконом.



# Программа: Суп-Каша

## МЯСНАЯ СОЛЯНКА

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Говядина на косточке – 450 гр.
- Свиная грудинка варёно-копчёная – 200 гр.
- Ветчина варёно-копчёная – 50 гр.
- Сосиски молочные – 4 шт.
- Лук репчатый – 2 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Солёные огурцы – 4 шт.
- Каперсы – 1 ст.л.
- Маслины с косточками – 10 шт.
- Томатная паста – 1 ст.л.
- Мука пшеничная – 1 ст.л.
- Масло сливочное – 1 ст.л.
- Сметана – 150 мл.
- Лимон – 1 шт.
- Лист лавровый, веточки укропа и петрушки по 3 шт.
- Соль, перец горошком по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Говядину вымыть, положить в чашу скороварки, добавить туда предварительно очищенные и порезанные овощи (1 морковь, 1 луковица), залить 3,5 литрами воды и поставить на программу «Суп-Каша».
2. Вторую луковицу очистить, мелко нарезать и обжарить в сковороде на сливочном масле в течение 6 минут.
3. Добавить томатную пасту и жарить ещё 5 минут.
4. Солёные огурцы нарезать небольшими кубиками.
5. После завершения программы (через 18 минут) вытащить мясо из чаши скороварки.
6. Бульон процедить, мясо нарезать небольшими кусочками.
7. Бульон, нарезанное мясо и все остальные предварительно подготовленные ингредиенты заложить в чашу скороварки.
8. Включить программу «Тушение».
9. Зелень промыть, измельчить и добавить вместе с нарезанным дольками лимоном в солянку после приготовления.
10. Дать настояться 10 минут.
11. Солянку подавать со сметаной.

# Программа: Суп-Каша

## ФРАНЦУЗСКИЙ ЛУКОВЫЙ СУП

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Бульон мясной – 1 л.
- Лук репчатый – 2 больших луковицы
- Лук-порей (стебель) – 1 шт.
- Сыр плавленый – 250 гр.
- Вино белое, сухое – 100 мл.
- Масло сливочное – 30 гр.
- Тёртый сыр твёрдых сортов – 4 ст.л.
- Мука пшеничная – 1 ст.л.
- Тимьян – 5 веточек
- Соль, перец по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Репчатый лук и лук-порей нарезать и обжарить на разогретом сливочном масле в течение 10 минут.
2. Добавить 1 ст.л. муки, обжарить в течение ещё 3 минут.
3. Затем вылить в содержимое вино и дать закипеть.
4. В чашу скороварки залить мясной бульон и обжаренные ингредиенты.
5. Добавить плавленый сыр, соль, перец.
6. Включить программу «Суп-Каша».
7. После приготовления разлить по тарелкам, добавить зелень и посыпать тёртым сыром.



## СУП ЧЕЧЕВИЧНЫЙ СО ШПИНАТОМ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Куриная грудка – 500 гр.
- Перловка – 50 гр.
- Зелёная чечевица – 100 гр.
- Половина луковицы
- Морковь – 1 шт.
- Оливковое масло – 2 ст.л.
- Вода – 400 мл.
- Свежий шпинат – 200 гр.
- Соль по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Куриную грудку очистить от кожи, отделить от кости и порезать мелкими кусочками.
2. Лук и морковь почистить и мелко нарезать.
3. Шпинат мелко нарезать.
4. Перловку и чечевицу промыть и добавить в скороварку.
5. Все ингредиенты залить водой и добавить оливковое масло.
6. Включить программу «Детское меню».
7. Суп подавать в глубокой тарелке, посыпав зеленью.



# Программа: Суп-Каша

## ЛАГМАН

### ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ СУПА:

- Мякоть баранины – 500 гр.
- Мясной бульон – 0,5 л.
- Болгарский перец (красный, жёлтый) – по 1 шт.
- Помидор – 2 шт.
- Стебель сельдерея – 1 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Чеснок – 1 головка
- Корень имбиря (измельчённый) – 1 ст.л.
- Томатная паста – 3 ст.л.
- Растительное масло – 150 мл.
- Рубленая зелень (укроп, петрушка) – 2 ст.л.
- Соль, красный и чёрный перец по вкусу

### ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ЛАПШИ:

- Мука – 300 гр.
- Яичный белок – 1 шт.
- Соль 1/2 ч.л.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Из ингредиентов для лапши приготовить тесто.
2. Скатать из него шар и дать настояться на холоде 30 минут.
3. Лук нарезать тонкими полукольцами.
4. Перец нарезать кубиками.
5. Помидоры очистить от кожицы и нарезать дольками.
6. Сельдерей порезать соломкой.
7. Чеснок крупно порубить.
8. Баранину нарезать мелкими кубиками и обжарить на сковороде в течение 10 минут.
9. Все ингредиенты положить в чашу скороварки и залить мясным бульоном.
10. Включить программу «Суп-Каша».
11. Охлаждённое тесто раскатать тонким слоем и нарезать соломкой (как домашнюю лапшу).
12. Отварить лапшу в кипящей, подсоленной воде в течение 8 минут, затем откинуть лапшу на дуршлаг.
13. После завершения программы добавить лапшу в суп, хорошо размешать и дать настояться в течение 20 минут.
14. Подавать в тарелке, предварительно засыпав рубленой зеленью.

# КАШИ



# Программа: Суп-Каша

## ГУРЬЕВСКАЯ КАША

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Молоко или сливки – 400 мл.
- Манка – 100 гр.
- Ванилин, соль – по вкусу
- Измельчённые грецкие орехи – 50 гр.
- Сахарный песок – 2 ст.л.
- Желток – 2 шт.
- Белок – 1 шт.
- Свежие фрукты – 150 гр.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Молоко довести до кипения.
2. Заварить манку.
3. Поставить остывать.
4. Обжарить орехи.
5. Взбить желтки и сахар добела.
6. Отдельно взбить белок до загустения.
7. Тщательно замешать кашу, добавляя желтки, белки и орехи.
8. В чашу скороварки в три-четыре слоя выложить кашу и фрукты.
9. Верхний слой каши засыпать сахарным песком для карамелизации (золотистой корочки).
10. Включить программу «Суп-Каша».
11. Сверху украсить свежими фруктами.
12. Подавать горячей.





## РИСОВАЯ КАША С ФИЛЕ ИНДЕЙКИ И БРОККОЛИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Филе индейки – 700 гр.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Рис «Арборио» – 200 гр.
- Вода – 0,5 л.
- Сливки (20%) – 50мл.
- Брокколи – 200 гр.
- Укроп – 1 пучок
- Соль, перец по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Филе индейки вымыть, нарезать мелкими кусочками.
2. Лук и морковь почистить и нарезать мелкими кубиками.
3. Положить нарезанную индейку в чашу скороварки и включить программу «Рис».
4. После завершения программы вынуть индейку из бульона.
5. Бульон процедить и снова залить в чашу скороварки.
6. Брокколи разобрать на соцветия.
7. Добавить в бульон индейку, промытый рис и все овощи.
8. Включить программу «Суп-Каша».
9. После завершения программы добавить сливки и поставить на программу «Рис».
10. Кашу подавать горячей, украсив мелко нарезанным укропом.



## ТЫКВЕННАЯ КАША

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Молоко – 300 мл.
- Мякоть зрелой тыквы – 300 гр.
- Пшено – 200 гр.
- Вода – 200 гр.
- Курага – 50 гр.
- Масло сливочное, размягчённое – 100 гр.
- Сахар – 1 ст.л.
- Соль по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Пшено промыть, дать обсохнуть.
2. Слегка обжарить его на сухой сковородке.
3. Пересыпать его в чашу скороварки, посолить и залить кипятком.
4. Размешать, накрыть крышкой и оставить, чтобы впиталась вода.
5. Залить пшено горячим молоком.
6. Мякоть тыквы мелко нарезать, посыпать сахаром и перемешать.
7. Когда тыква даст сок, добавить её к приготовленному пшену.
8. Перемещать тыкву с пшеном и размягчённым маслом.
9. Включить программу «Суп-Каша».
10. Выложить кашу на тарелку и добавить растопленное сливочное масло.



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



# Программа: Тушение

## ГОЛУБЦЫ

### ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ФАРША:

- Говядина – 300 гр.
- Капуста белокочанная – 800 гр.
- Рис – 100 гр.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Масло сливочное – 2 ст.л.
- Перец, соль, зелень – по вкусу

### ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ СОУСА:

- Мука – 1 ст.л.
- Томатная паста – 2 ст.л.
- Сметана – 2 ст.л.
- Вода – 200 мл.
- Сушеная мята – 1 ч.л.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Мясо пропустить через мясорубку.
2. Рис отварить, охладить, смешать с мясным фаршем.
3. Лук мелко нарезать, обжарить и добавить в мясной фарш.
4. Всё перемешать, добавить соль и перец по вкусу.
5. Цельные листья капусты проварить в кипящей воде 5-7 минут.
6. Вынуть из кипятка, охладить, разложить на столе.
7. Стебли капусты аккуратно отбить до толщины листа.
8. Положить в капустные листы фарш.
9. Завернуть в виде колбасок, обжарить на сливочном масле на сковороде.
10. Приготовить сметанный соус:
  - Смешать томатную пасту, сметану, воду;
  - Влить всё на сковороду, где только что обжарились голубцы;
  - Быстро добавить муку, тщательно перемешать, довести до кипения, добавить мяту, посолить.
11. Голубцы положить в чашу скороварки и залить всё соусом.
12. Включить программу «Тушение».
13. Подавать в тарелке, посыпав зеленью и полив соусом.

## ТУШЕНАЯ КУРИЦА В ЛИМОНЕ С КАРРИ ПО-ИНДИЙСКИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Куриное филе – 1 кг.
- Помидоры – 2 шт.
- Репчатый лук – 2 шт.
- Лимон – 1 шт.
- Оливковое масло – 1 ст.л.
- Салат листовой – 1 кочан
- Соус карри – 100 гр.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Куриное филе нарезать мелкими кубиками.
2. Лук мелко нарезать и обжарить на сковороде.
3. Лимон нарезать треугольниками.
4. Помидоры очистить от кожуры и мелко нарезать.
5. Куриное филе обжарить на оливковом масле в течение 5-7 минут.
6. Все ингредиенты положить в чашу скороварки, добавить соус карри, перемешать и включить программу «Мясо-Птица».
7. Готовое блюдо подавать на тарелке, предварительно выложив на неё листья салата.



# Программа: Тушение

## ТОСКАНСКОЕ МЯСНОЕ РАГУ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Говядина – 500 гр.
- Свиное сало – 50 гр.
- Мука – 2 ст.л.
- Морковь – 1 шт.
- Лук – 1 шт.
- Корень сельдерея – 50 гр.
- Чеснок – 9 зубчиков
- Перец Чили – 1 маленький стручок
- Помидоры в собственном соку – 500 гр.
- Розмарин – 1 веточка
- Нарезанные кусочки белого хлеба – 4 шт.
- Масло оливковое – 4 ст.л.
- Соль, чёрный перец по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Морковь, лук, чеснок очистить.
2. Сельдерей, чили вымыть.
3. Очень мелко измельчить морковь, лук, сельдерей, чили и зубчик чеснока.
4. Овощи обжарить на оливковом масле, помешивая в течение 10 минут.
5. Говядину и сало нарезать мелкими кубиками и обвалить их в муке.
6. Добавить к овощам и обжаривать, помешивая, ещё 7 минут.
7. Переложить все ингредиенты в чашу скороварки.
8. 7 зубчиков чеснока раздавить на доске ребром ножа и добавить их в чашу.
9. Добавить в чашу помидоры в собственном соку.
10. Залить все ингредиенты водой так, чтобы они были полностью прикрыты.
11. Добавить соль, перец и ещё раз перемешать.
12. Сверху положить 2 веточки розмарина.
13. Включить программу «Тушение».
14. Хлеб натереть оставшимся зубчиком чеснока и обжарить на разогретом оливковом масле до золотистой корочки.
15. Подавать рагу с горячим хлебом, салатом из свежих помидоров и красным вином.

# Программа: Тушение

## ГУЛЯШ ВЕНГЕРСКИЙ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Вырезка говядины – 500 гр.
- Картофель – 6-7 шт.
- Лук репчатый – 3 шт.
- Томатная паста – 3 ст.л.
- Помидор – 3 шт.
- Молотая паприка – 1/2 ч.л.
- Тмин – 1 ч.л.
- Растительное масло – 2 ст.л.
- Вода – 500 мл.
- Зелень и соль по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Лук очистить, порезать кубиками и обжарить на растительном масле.
2. Говядину порезать кубиками и добавить к луку.
3. Все ингредиенты посыпать красным перцем, добавить тмин и обжарить ещё 5-7 минут.
4. Положить все ингредиенты в чашу мультиварки, залить водой и включить программу «Тушение».
5. Картофель очистить и порезать кубиками.
6. После завершения программы, добавить его к мясу и овощам, перемешать и включить программу «Рис».
7. Гуляш подавать в глубоких тарелках, посыпав измельчённой зеленью.





# Программа: Тушение

## БАРАНИНА ТУШЕНАЯ В ПОМИДОРАХ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Баранина – 500 гр.
- Помидоры в собственном соку – 300 гр.
- Репчатый лук – 1 шт.
- Чеснок – 3 зубчика
- Растительное масло – 2 ст. л.
- Майоран – по вкусу
- Соль, перец – по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Лук и чеснок мелко порезать и обжарить на растительном масле.
2. Баранину нарезать небольшими кусочками, добавить к овощам и обжаривать ещё 10 минут.
3. Положить все ингредиенты в чашу скороварки, добавить томаты и перемешать.
4. Посолить, поперчить и включить программу «Тушение».
5. Подавать с рисом, посыпав зеленью.



# Программа: Пароварка (Рыба)

## ФАРШИРОВАННЫЙ СИБАС НА ПАРУ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сибас – 500 гр. (можно выбрать Дорада, Судака, Форель)
- Морковь – 1 шт.
- Зелень – 1 пучок (любая по вкусу)
- Лайм (или лимон) – 1 шт.
- Чеснок – 1 зубчик
- Розмарин – 1 веточка
- Соль, перец по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Морковь почистить и нарезать тонкими кружочками.
2. Зелень и чеснок мелко порезать и смешать.
3. Добавить сок половины лайма.
4. Рыбу почистить, нарезать на двойные кусочки и нафаршировать зеленью и морковью.
5. Посолить, поперчить, сверху положить веточку розмарина.
6. Положить на решётку для пара в чашу скороварки.
7. Включить программу «Пароварка», режим «Рыба».
8. Подавать на тарелке украшенной салатным листом и гарниром из брокколи и цветной капусты.



# Программа: Пароварка (Мясо)

## МАНТЫ НА ПАРУ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Слоёное тесто – 500 гр.
- Фарш (свинина, говядина) – 400 гр.
- Луковица – 1 шт.
- Кинза – 1 пучок
- Сливочное масло – 2-4 ст.л.
- Соль, перец по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Каждый пласт теста разделить на 4 части и немного раскатать.
2. Лук очистить и измельчить вместе с кинзой.
3. Перемешать всё с фаршем, посолить и поперчить.
4. Выложить в середину квадратов по столовой ложке фарша.
5. Для сочности можно положить по небольшому кусочку сливочного масла.
6. Скрепить края конвертиком и хорошо слепить швы.
7. Положить манты на решётку скороварки.
8. Включить программу «Пароварка», режим «Мясо».
9. Манты выложить на тарелку и полить сметаной.



# ДЕСЕРТЫ



# Программа: Выпечка

## БИСКВИТ «НЕЖНОСТЬ»

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Яйца – 3 шт.
- Масло растительное – 5 ст.л.
- Молоко – 4 ст.л.
- Мука пшеничная – 6 ст.л.
- Мука кукурузная – 1,5 ст.л.
- Уксус – 0,5 ст.л.
- Ванильный сахар – 1 ч.л.
- Соль – 1/4 ч.л.
- Сахар – 6 ст.л.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Смешать пшеничную и кукурузную муку.
2. Отделить белки от желтков.
3. Взбить белки с 1 ст.л. сахара, добавить уксус.
4. В миске смешать масло и молоко, добавить соль, оставшийся сахар и предварительно смешанную муку.
5. Всё перемешать до однородной массы.
6. Добавить, перемешивая по одному, желтки.
7. Добавить в тесто взбитые белки, очень аккуратно перемешивая.
8. Выложить тесто в смазанную маслом чашу скороварки.
9. Включить программу «Выпечка».
10. Подавать с вкусным чаем.



## МАРМЕЛАД ИЗ ЛИМОНОВ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Лимоны – 0,5 кг.
- Сахарный песок – 1,25 кг.
- Вода – 0,5 л.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Вымыть и обсушить лимоны.
2. Разрезать их на половинки и выжать сок.
3. Оставшееся содержимое лимона очистить от мякоти и косточек.
4. Кожуру порезать одинаковыми, маленькими кусочками.
5. Сок, мякоть с косточками и порезанную кожуру смешать в чаше скороварки, добавить 0,5 литров воды и дать настояться в течение 8-12 часов.
6. Включить программу «Рис».
7. Дать скороварке остыть, затем добавить сахар и размешать его до полного растворения.
8. Включить программу «Выпечка».
9. Разложить мармелад по маленьким баночкам.



# Программа: Детское меню

## ТОПЛЁНОЕ МОЛОКО

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Молоко – 1 л.
- Сметана – 1 ч.л. (для ряженки)

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. В скороварку залить 1 литр молока, закрыть крышкой и включить программу «Детское меню».
2. Из топлённого молока можно получить домашнюю ряженку, если добавить на литр охлаждённого молока чайную ложку сметаны, размешать и поставить в тёплое место.





## МОИ ЗАМЕТКИ

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



**SCARLETT**<sup>TM</sup> *Silverline*

[www.scarlett.ru](http://www.scarlett.ru)

[www.scarlett-europe.com](http://www.scarlett-europe.com)