

MARTA

MULTICOOKER
RECIPES **300** РЕЦЕПТОВ
ДЛЯ МУЛЬТИВАРКИ



MARTA

MT-1988/1989



Мы живем в удивительное время, когда экономическое развитие и научные разработки современного мира расширяют возможности человека, позволяя доверить приготовление пищи «умной» машине.

Вы держите в руках универсальное устройство, которое гармонично встроится в быстрый и стремительный темп жизни любой семьи с разными вкусовыми предпочтениями.

Мультиварки – наше вдохновение – это единственный кухонный прибор, который гарантирует результат приготовления, осуществляет весь процесс без участия человека и при этом способствует правильному, здоровому питанию.

Эта книга станет настоящим путеводителем в мир кулинарных открытий. Здесь Вы найдете рецепты на любой вкус, которые помогут разнообразить меню Вашей семьи!

Шеф – повар компании MARTA





Профессиональное применение предъявляет серьезные требования к качеству материалов для изготовления посуды. Дешевые синтетические покрытия при многократном нагревании начинают выделять и накапливать вредные вещества, активно впитываемые продуктами. Корейское керамическое покрытие ANATO™ и антипригарное покрытие от японской компании DAIKIN™ – это современные стандарты качества, высочайшие технологии и экологически чистые материалы. Инженерный потенциал компаний позволяет им находиться на вершине успеха, привлекая мировых лидеров среди производителей посуды к эффективному сотрудничеству. Антипригарные покрытия – гарантия качества и продолжительного срока службы посуды. Современнейшие разработки постепенно проникают в наши дома, неизбежно улучшая здоровье и качество жизни.

Professional application requires highest quality of materials for cookware. Synthetic coatings cannot meet those requirements due to elements of their compositions as most of them collect repugnant substances harmful to human health. Both Korean ceramic coating ANATO™ and DAIKIN™ non-stick coating developed by Japanese engineers are environmentally friendly and totally harmless to human health. ANATO™ and DAIKIN™ coatings tailored especially to cookware applications according to the highest quality standards and strict requirements of the modern technologies and needs. Currently both of these coatings are highly appreciated by global leaders in cookware manufacturing as fully up to their needs and rates.



КОРЕЙСКОЕ КЕРАМИЧЕСКОЕ ПОКРЫТИЕ ANATO™

KOREAN CERAMIC COATING ANATO™

MT-1988

Керамическое покрытие ANATO™ является продуктом последнего поколения и обеспечивает безупречную сохранность полезных свойств и вкусовых качеств продуктов питания. В ходе нагревания не происходит окисления, не выделяются канцерогены и прочие вредные вещества. Покрытие ANATO™ обладает антибактериальными свойствами и препятствует возникновению бактерий и микроорганизмов. Покрытие ANATO™ демонстрирует высокие показатели устойчивости к естественному износу и механическим повреждениям, что позволяет разработчикам заявлять об увеличенном сроке его службы.

ANATO™ coating provides food nutrients and taste ideal safekeeping. Due to the ceramic coating ANATO™ outstanding properties typical for cheap coatings oxidation doesn't occur, carcinogen and other harmful substances don't exude. Coating ANATO™ has antibacterial properties which prevent harmful bacteria and microbes propagation. Coating ANATO™ quality provides extended durability, scratch and abrasion resistance.



ЯПОНСКОЕ АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ DAIKIN™

JAPANESE POLYMER COATING DAIKIN™

MT-1989

Антипригарное покрытие DAIKIN™ является передовой разработкой японских инженеров и отличается наличием армированного антипригарного слоя на водной основе (PTFE). Обеспечивает исключительную устойчивость к механическим воздействиям, температурным перепадам и гарантирует полную сохранность пищевой ценности продуктов.

Coating DAIKIN™ is a high-tech solution for professionally used utensils which are often exposed to temperature and mechanical stress. Polymer coating DAIKIN™ has outstanding non-stick effect and moreover great durability and strength. It is passive in aggressive environments, does not emit any substances when heated, does not react with food and thus maintains its nutritional properties.

Мультиварки MARTA

Мультиварки MARTA продуманы до мелочей. Широчайший выбор программ и функций обеспечивает комфорт и легкость использования. В мультиварках MARTA используются только самые современные технологии и экологичные материалы, поэтому в каждом блюде сохраняются все питательные вещества, натуральный аромат и вкус продуктов. Мультиварки MARTA позволяют легко приготовить любое блюдо по любому рецепту, а возможность проконсультироваться с шеф-поваром сделает этот процесс еще проще!

MARTA multicookers

MARTA multifunctional cookers designed by the way of working all the kinks out to bring you ease of use and service reliability. We develop our devices using state-of-the-art capabilities and appropriate technologies. This is our way of creating new healthwise products to save usefulness and taste of natural products.

With MARTA multifunctional cookers you can cook anything you want but please mind about best of recipes collection in box with your own MARTA device!

MT-1977



Мощность: 860 Вт
Объем чаши: 5 л
LCD дисплей, 5 цветов подсветки
3D нагрев
Покрытие чаши: керамика
Корпус: нержавеющая сталь
Поддержание температуры: 24 ч
Автоматические программы: 27+18
в комбинации с меню ПРОДУКТ
Ручные настройки: 50

MT-1978



Мощность: 860 Вт
Объем чаши: 5 л
LCD дисплей, 5 цветов подсветки
3D нагрев
Покрытие чаши: антипригарное
Корпус: нержавеющая сталь
Поддержание температуры: 24 ч
Автоматические программы: 27+18
в комбинации с меню ПРОДУКТ
Ручные настройки: 50

MT-1980



Мощность: 860 Вт
Объем чаши: 5 л
LCD дисплей с трехцветной подсветкой
Покрытие чаши: немецкая керамика Greblon® CK2
Корпус: нержавеющая сталь
Поддержание температуры: 24 ч
Автоматические программы: 49
Ручные настройки: 92



MT-4308



Мощность: 860 Вт
Объем чаши: 5 л
LED дисплей
Покрытие чаши: полимер-керамическое Greblon® C3+
Корпус: нержавеющая сталь
Поддержание температуры: 24 ч
Автоматические программы: 15
Ручные настройки: 30



MT-1984



Мощность: 860 Вт
Объем чаши: 5 л
LED дисплей
3D нагрев
Покрытие чаши: немецкая керамика GREBLON® CK2
Корпус: нержавеющая сталь
Поддержание температуры: 24 ч
Автоматические программы: 22
Ручные настройки: 38



MT-1986



Мощность: 860 Вт
Объем чаши: 5 л
LED дисплей
3D нагрев
Покрытие чаши: керамика
Корпус: нержавеющая сталь
Поддержание температуры: 24 ч
Автоматические программы: 21
Ручные настройки: 36

Бытовая техника MARTA

Камины, паровые станции, пылесосы, утюги, электрические швабры, заварочные и электрические чайники и даже самовары – вот лишь немного из того, что производит MARTA. Мы рады заботиться о Вашем здоровье и способствовать повышению уровня жизни. Над созданием техники MARTA ежедневно трудятся высококлассные инженеры, использующие самые современные технологии и инновационные разработки. MARTA избавит Вас от домашних хлопот!

MARTA home appliances

Electric fire places, vacuum cleaners and irons, electric kettles and air humidifiers is just a few of home appliances produced with MARTA logo. We are glad to care about your health and amenities.

MARTA home appliances specifically developed to provide you more leisure time by easing your household tasks. We design our new devices using innovative and appropriate technologies.

MT-2450 ЭЛЕКТРОКАМИН



Мощность: 2000 Ватт
Система защиты от перегрева
Энергосбережение и безопасность
Выбор мощности: 1000/2000 Ватт
Индикаторы рабочих режимов: LED
Пульт дистанционного управления
Сенсорная панель управления
Поворот корпуса: 90°С
Цвет: красный, черный
Электропитание: 220–240 Вольт, 50 Герц

MT-1170 ПАРОВАЯ СТАНЦИЯ



Мощность: 1600 Вт
Емкость резервуара для воды: 1,5 л
Длина гибкого шланга: 1,6 м
Температура пара: 98°С
Постоянная подача пара: 30 г/мин
Время разогрева: 1 мин
Максимальное время работы: 40 мин

MT-1343 ПЫЛЕСОС



Мощность потребления: 2200 Вт
Мощность всасывания: 300 Вт
Длина сетевого шнура: 5 м
Объем отсека для пыли: 2,2 л
Количество степеней фильтрации: 7
Труба: алюминиевая телескопическая

MT-1172 ПАРОВАЯ СТАНЦИЯ



Мощность: 1500 Ватт
Емкость резервуара для воды: 1,5 литра
Гибкий шланг
Давление подачи пара: 4 бар
Подача пара: 45 г/мин.
Аксессуары: 9 различных насадок
Время разогрева: 1 мин.
Максимальное время работы: 40 мин.
Колеса для передвижения станции
Индикаторы работы и пара
Автоотключение при отсутствии воды
Электропитание: 220–240 Вольт, 50 Герц

MT-1180 ПАРОВАЯ ШВАБРА



Мощность: 1500 Вт
Емкость съемного резервуара для воды: 550 мл
Поворотная рабочая головка: 180°
Длина шнура: 5 м
Температура пара: 90–110°C
Аксессуары: сменные насадки, мерный стаканчик
Время разогрева: 60 с
Максимальное время работы: 20 мин
Электропитание: 220–240 В, 50 Гц
Идеально для кафельной плитки
Удаляет шерсть животных
Дезинфицирует ковровые покрытия
Подходит для чистки мягкой мебели
Снижает риск аллергических реакций





ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ:

Крупа	перебрать, промыть в холодной проточной воде.
Овощи, фрукты	перебрать, очистить от кожуры и загрязнений, промыть в проточной воде.
Мясо	отделить от костей, промыть в проточной воде, обсушить.
Рыба	удалить чешую и внутренности, промыть в проточной воде.
Птица	удалить перья и внутренности, промыть в проточной воде.
Грибы	перебрать, очистить, промыть в проточной воде.

КАШИ МОЛОЧНЫЕ MILK PORRIDGE 	18
Каша овсяная молочная Oatmeal porridge.....	18
Каша гречневая Buckwheat porridge.....	19
Каша кукурузная Cornmeal porridge.....	20
Каша манная Semolina porridge.....	21
Каша рисовая Rice porridge.....	22
Каша пшенная Millet porridge.....	23
СУПЫ И БУЛЬОНЫ FIRST COURSE 	24
Бульон овощной Vegetable broth.....	24
Рыбный бульон Fish broth.....	25
Бульон куриный Chicken broth.....	26
Бульон мясной Beef broth.....	27
Борщ украинский Ukrainian borsch.....	28
Солянка сборная мясная Meat solyanka.....	29
Борщ летний Beet greens soup.....	30
Суп домашний с лапшой Noodle soup.....	31
Рыбный суп с фрикадельками Fish balls in broth.....	32
Суп картофельный Meat potato soup.....	33
Сливочный суп-пюре из шампиньонов Mushroom cream soup.....	34
Щи из свежей капусты с курицей Russian cabbage soup with chicken.....	35
Суп-пюре из тыквы Creamy pumpkin soup.....	36
Овощной суп Vegetable soup.....	37
Суп-пюре из цветной капусты Cauliflower soup.....	38
Томатный суп Tomato soup.....	39
Зимний минestrone Midwinter minestrone.....	40
Луковый суп с гренками Onion soup.....	41
Калья Kazakh fish soup.....	42
Похлебка картофельная Potato soup.....	43
Рассольник Pickle soup (rassolnik).....	44
Суп из чечевицы Mess Pottage.....	45
Солянка рыбная Fish solyanka.....	46
Суп гороховый Smoked ribs and chickpea soup.....	47
Суп крапивный Nettle Soup.....	48
Суп молочный с лапшой Milk noodle soup.....	49

Суп с фрикадельками Soup with meatballs	50
Суп сливочный с лососем Salmon soup with cream	51
Уха царская Emperor fish soup	52
Холодник из щавеля Cooled sorrel soup	53
Шурпа Mutton soup «Shourpa»	54
Щи с белыми грибами cabbage soup with mushrooms	55
Сырный суп с брокколи Cheese soup with broccoli	56
Суп-пюре из кабачка и брокколи Zucchini cream soup with broccoli	57
ВТОРЫЕ БЛЮДА SECOND COURSE 	58
Говядина с черносливом, тушенная в пиве Beef stewed in beer with pitted dried prune	58
Бефстроганов из говядины Beef Stroganoff	59
Биточки мясные с сыром и кабачками Meatballs with cheese and zucchini	60
Баранина тушенная с курагой Stewed mutton with tomatoes and dried apricots	61
Биточки из говядины Beef meatballs	62
Бифштекс из филе говядины Beefsteak	63
Болито мисто Bollito misto	64
Говядина отварная с имбирем Boiled beef with ginger	65
Баранина с почками и грибами Mutton with kidney and mushrooms	66
Бараньи ребрышки с баклажанами Mutton ribs with potatoes and eggplants	67
Говядина с грибами и картофелем Beef with mushrooms and potatoes	68
Говядина с морковью, луком, яблоками и сливами Beef with carrot, onion, apple and plum	69
Булгур с изюмом и курагой Bulgur with raisins and dried apricots	70
Голубцы кисло-сладкие Sour-sweet cabbage rolls	71
Гуляш по-венгерски Hungarian goulash	72
Жареная свинина с шалфеем Fried pork with sage	73
Рулеты с луком и шампиньонами Meat roll with onions and mushrooms	74
Зразы рубленые тушенные в сметанном соусе Stewed zrazy in sour cream Sauce	75
Венгерский суп-гуляш с говядиной Hungarian goulash-soup with beef	76
Говядина в ягодном соусе Beef in berry juice	77
Копченый свиной окорок Smoked ham	78
Говядина духовая Baked beef	79
Гуляш из говядины с картофелем на пару Beef goulash with steamed potato	80
Мясо тушеное с картофелем Meat stewed with potato	81
Домашний жульен Home-made julienne	82



PREPARING PRODUCTS FOR COOKING

Cereals	rinse in cold running water
Fruits and vegetables	rinse in cold running water, peel
Meat	take bones from meat (if needed), rinse, and dry
Fish	scale, take off guts, rinse in cold running water
Vegetables	take off guts, rinse in cold running water
Mushrooms	peel and rinse in cold water



РЕКОМЕНДАЦИИ И ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЦЕССУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В книге рецептов указан вес продуктов, полностью подготовленных для тепловой обработки: вымытых, очищенных, размороженных, нарезанных. При любых изменениях рецептуры важно соблюдать пропорции закладки продуктов, иначе Вы столкнетесь с такими неприятными явлениями, как подгорание или выкипание. Также, в случае изменения рецепта необходимо подкорректировать время или программу приготовления. На степень готовности блюда может влиять регион Вашего проживания, географическая зона происхождения продукта, срок его производства и степень охлаждения. Всё это объективные факторы, из – за которых блюдо может не приготовиться за указанное в рецепте время. Для достижения наилучшего результата используйте функцию «Мультиповар». С её помощью Вы легко увеличите или уменьшите температуру и время приготовления любимого блюда.

Пельмени Meat dumplings.....	83
Индейка в апельсиновом соусе Turkey in orange juice.....	84
Кальмары фаршированные Stuffed squids.....	85
Ростбиф Roast beef.....	86
Свинина, запеченная с сыром Pork baked with cheese.....	87
Телятина с черносливом и айвой Veal with prunes and quinces.....	88
Эскалоп по–Венски Vienna style escalope.....	89
Говядина отварная Boiled beef.....	90
Баранья ножка в соевом соусе Lamb shank in soy sauce.....	91
Картофельная запеканка с мясом Shepherd’s pie.....	92
Жаркое из свинины с овощами Pork and vegetable ragout.....	93
Котлеты пожарские Chicken cutlets.....	94
Мясо на кости Baked bone-in pork.....	95
Медальоны из телятины с соусом из йогурта Beef tenderloin in yoghurt sauce.....	96
Мясной рулет Meat loaf with quail eggs.....	97
Купаты Fried sausages.....	98
Судак по–польски Pike perch a la polonaise.....	99
Печень жареная с луком Liver fried with onion.....	100
Почки отварные Boiled kidneys.....	101
Рагу из птичьих потрошков Giblets ragout.....	102
Лазанья болоньезе Lasagna Bolognese.....	103
Лапша удон с говядиной Udon-noodle with beef.....	104
Лосось на подушке из овощей с фасолью Salmon with vegetables and cannellini beans.....	105
Язык говяжий отварной Boiled beef tongue.....	106
Язык тушеный Stewed beef tongue.....	107
Рыба с овощами Fish and potato stew.....	108
Лосось по-фински Scandinavian style salmon.....	109
Запеканка из тунца с маслинами Tuna and olives casserole.....	110
Рыба по-каталонски Catalan style fish.....	111
Рыба с картофелем и грибами Fish and champignons stew.....	112
Манты с бараниной Dumplings with lamb.....	113
Жареная рыба с яблоками Roasted fish with apples.....	114
Морская рыба с брокколи Fish and broccoli stew.....	115

Картофельная запеканка с творогом и сахаром Potato casserole with cottage cheese and sugar.....	116
Рыбные зразы с яйцом Fish rolls with eggs.....	117
Рыбные кнели Fish quenelles.....	118
Треска в красном вине Cod in red wine.....	119
Зеленая фасоль с ветчиной Green beans with ham.....	120
Овощное рагу Vegetable stew.....	121
Цветная капуста на пару Steamed cauliflower.....	122
Бигос Bigos (Meat and cabbage stew).....	123
Овощи запеченные в фольге Baked in foil vegetables.....	124
Рататуй Ratatouille.....	125
Перец, фаршированный мясом и рисом Meat stuffed peppers.....	126
Цветная капуста в сливочном соусе Cauliflower baked in cream.....	127
Аджапсандали Vegetable sauté.....	128
Цуккини под сыром Cheese topping zucchini.....	129
Брюссельская капуста с орехами Brussels sprouts with almonds.....	130
Морковь с луком, тмином и петрушкой Carrots with onion, parsley and cumin.....	131
Пюре из шпината и грецкого ореха Spinach and walnuts puree.....	132
Спаржа с лимонно-кунжутным соусом Asparagus with lemon-sesame sauce.....	133
Баклажаны с орехами Eggplants with nuts.....	134
Баклажаны томленные с луком и помидорами Stewed eggplants with onion and tomatoes.....	135
Баклажаны, цуккини и помидоры с сыром Stewed eggplants, zucchini and tomatoes.....	136
Белые грибы запеченные с баклажанами Baked porcini mushrooms with eggplants.....	137
Голубцы в листьях черемши Ramson rolls.....	138
Голубцы овощные Vegetarian rolls.....	139
Голубцы ленивые с мясом Cabbage stew with meat and rice.....	140
Голубцы с грибами Cabbage rolls with mushrooms.....	141
Отбивные с яблоками и розмарином Pork steaks with apples and rosemary.....	142
Долма Dolma.....	143
Жареный картофель, запеченный с сыром French fries with cheese.....	144
Жаркое из грибов Mushroom stew.....	145
Жульен из шампиньонов Champignon julienne.....	146
Капуста квашеная тушеная с индейкой Sauerkraut and turkey stew.....	147
Лазанья с цветной капустой и сыром Cauliflower lasagna.....	148



COOKING TIPS

Weight of product you see in our cook book is weight of clean, peeled, defrosted and chopped product. If you want to change our recipe please follow products proportions, otherwise a dish could be burnt or it could boil away. Please check and correct time or change cooking program in this case. Some other objective reasons could affect cooking time. They are region where you live, product's place of origin, keeping time and temperature of product. Please mind that written cooking time is recommended and may vary.

300 рецептов для мультиварок
MARTA MT-1988/1989

300 recipes for MARTA MT-1988/1989



Мультиварка MARTA МТ–1988/1989 – инновационная модель, имеющая уникальные особенности. 81 программа приготовления: 27 автоматических и 54 ручных; двухступенчатые программы для блюд, требующих изменения температуры в процессе приготовления; новейшая функция ШЕФ–ПОВАР PRO для запоминания корректировок автоматических программ! МТ–1988/1989 имеет достоинства, без которых уже не представить себе ни одну мультиварку: функция «мультиповар» для создания собственных программ приготовления; отложенный старт, чтобы получить завтрак ко звонку будильника; предварительное отключение автоподогрева для сохранения блюда сочным; съёмная внутренняя панель крышки для простоты ухода за мультиваркой. Выбирая мультиварку МТ–1988/1989, Вы гарантируете себе, что *сложных рецептов больше нет!*

Окунь запеченный Baked rockfish.....	149
Овощи припущенные Stewed vegetables.....	150
Рагу из овощей и грибов Vegetables and mushrooms stew.....	151
Свиная рулька с квашеной капустой Pork knuckle with sauerkraut.....	152
Шашлычки из куриного филе Chicken brochettes.....	153
Овощи припущенные в молочном соусе Vegetables stewed in milk sauce.....	154
Паприка тушеная в помидорах Sweet pepper in tomato juice.....	155
Паэлья с морепродуктами Seafood paella.....	156
Тыквенное пюре Pumpkin puree.....	157
Тыквенное пюре с курагой Pumpkin puree with dried apricots.....	158
Шампиньоны, тушеные с грейпфрутом Stewed champignons with grapefruit.....	159
Пряная утка с сельдереем Spicy duck with celery.....	160
Курица жареная с чесноком Fried chicken.....	161
Куриная печень с яблоками Chicken livers with apples.....	162
Гусь тушеный с картофелем и капустой Goose stewed with potato and sauerkraut.....	163
Утка по-домашнему с яблоками и кунжутом Home-made duck with apples and sesame.....	164
Рагу из утки и овощей Duck and vegetable stew.....	165
Свинные ребрышки по-болгарски Bulgarian pork ribs.....	166
Запеченная утка с айвой и репой Duck with apple-quince and turnip.....	167
Запеченные куриные ножки в кефире Baked chicken legs in kefir.....	168
Омлет с сыром Cheese omelette.....	169
Ризотто с курицей и грибами Risotto with chicken and porcini.....	170
Курица в кляре Chicken fillet in batter.....	171
Курица на пару, с грибами, шпинатом и сыром Steamed chicken with mushroom and spinach.....	172
Курица, тушеная с овощами Chicken and vegetables stew.....	173
Рагу из куриного филе и ананасов Chicken and pineapple stew.....	174
Рис с тунцом и овощами Rice with vegetables and tuna.....	175
Таджин с куриными ножками и изюмом Tagine with chicken shanks and raisins.....	176
Фарш для пирогов из курицы и грибов Chicken and mushroom mince for baking.....	177
Фарш для пирожков из ливера Liver stuffing for baking.....	178
Фарш из вареных яиц и жареного лука Egg and onion mince.....	179
Фарш из шампиньонов и лука Champignons and onion stuffing.....	180
Фарш рыбный для пирогов Fish mince for pies.....	181
Фаршированная рыба Stuffed fish.....	182

Яйца отварные «вкрутую» и «вмятку» Hard-boiled eggs and coddled eggs	183
Омлет Omelette	184
Паста с ветчиной и шампиньонами в соусе Ham and champignons pasta	185
Макароны с тунцом Tuna pasta	186
Паста болоньезе Pasta bolognese	187
Плов со свиной Pork pilaw	188
Плов с курицей Chicken pilaw	189
Казахский плов Kazakh pilaw	190
Плов по-арабски Arabian pilaw	191
Плов со сладким перцем и грибами Sweet pepper and mushrooms pilaw	192
Плов с айвой Apple-quince pilaw	193
Запеченный цыпленок с яблоками Chicken baked with apples	194
Филе куриное в сырной корочке Chicken fillet in cheese coating	195
Фрикадельки в томатном соусе с картофелем Meatballs in tomato sauce with steamed potato	196
Узбекский плов Uzbek pilaf	197
Ферганский плов Fergana pilaf	198
Арабский плов с рыбой «Сайядия» Arabian fish pilaw	199
Основа для окрошки Set for Okroshka soup	200
Чахохбили из курицы с фасолью Chachochbili of chicken and beans	201
ГАРНИРЫ GARNISH 	202
Отварные макароны Boiled pasta	202
Картофельное пюре с сыром и тмином Creamed potato with cheese and caraway	203
Рис отварной Boiled rice	204
Гречка рассыпчатая «20 min» buckwheat	205
Картофель отварной Boiled potatoes	206
Картофель запеченный в фольге Baked in foil potatoes	207
Вязкая гречневая каша на воде «30 min» buckwheat	208
Гречаники Roasted buckwheat cakes	209
Картофельные кнедлики Potato dumplings	210
Кус-кус Couscous	211
Овощное пюре Vegetable puree	213
Перловая крупа отварная Pearl barley porridge	214
Фасоль красная отварная Boiled red beans	215



MARTA MT-1988/1989 multifunctional cookers are the newest and top models with a set of unique features. New models have 81 cooking programs, 54 of them are manual settings which can be adjusted when program is running or before it started – any time you want. Two – phase programs inform your about end of the first phase and start of the second. New memory option allows saving your own settings for further use. This new feature turns your multifunctional cooker into the ultimate cooking tool. There are also such well known and necessary options as «Multicook» which allows adjusting settings of automatic programs, «Timer» allowing getting ready – to – eat dish in any time you want.

Besides, inner pots of new models coated with hi-tech ceramic and non-stick coatings. New MARTA multifunctional cookers are the healthy and contemporary choice.

ЗАКУСКИ COLD DISHES 	216	Медовый бисквит Honey sponge cake.....	247
Судак в маринаде Marinated pike perch.....	216	Пирог с клубникой Strawberry pie.....	248
Яйца «A la cocotte» Eggs in pots (en cocotte).....	217	Печенье Cookies.....	249
Салат столичный Salad with chicken.....	218	Банановый чизкейк Banana cheesecake.....	250
Буженина Baked ham.....	219	Пирог рыбный Fish pie.....	251
Печеночный паштет Liver pate.....	220	Пицца с курицей и майонезом Chicken pizza.....	252
Студень говяжий Meat jelly.....	221	Чесночный хлеб Garlic bread.....	253
Сельдь под шубой Dressed herring.....	222	Пицца с салями Salami pizza.....	254
Заливное из рыбы Fish aspic.....	223	Сметанник Sour-cream pie.....	255
Форель речная копченая Smoked trout.....	224	Яблочный штрудель Apple strudel.....	256
Паштет из баклажан Eggplant paste.....	225	Рисовый пудинг с яблоком Rice pudding with apple.....	257
Зельц из индейки Turkey in aspic.....	226	КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ DAIRY PRODUCTS 	258
Язык заливной Tongue aspic.....	227	Ряженка Ryazhenka.....	258
Яйца фаршированные Stuffed eggs.....	228	Творог домашний Cottage cheese.....	259
Винегрет Vinaigrette.....	229	Домашний сыр «Брынза» Home-made Feta cheese.....	260
Свекольный салат с черносливом Beet salad with prunes.....	230	Йогурт с клубникой Strawberry yoghurt.....	261
Паштет из отварной курицы Chicken pate.....	231	Йогурт классический Yoghurt.....	262
ХЛЕБ, ТЕСТО BREAD, DOUGH 	232	Домашний твердый сыр Home-made cheese.....	263
Тесто дрожжевое Yeasted dough.....	232	Луковый соус Onion sauce.....	264
Баурсаки Boorsoq.....	233	Сметанно-сырный соус Cheese sauce.....	265
Тесто для пиццы Pizza dough.....	234	Овощной соус Vegetable sauce.....	266
Кукурузный Хлеб Corn bread.....	235	Соус «Бешамель» «Bechamel» sauce.....	267
ВЫПЕЧКА PASTRIES 	236	Белый соус White (shrimp) sauce.....	268
Бисквит «Классический» Sponge cake «Classic».....	236	Красный соус Red sauce.....	269
Кекс шоколадный с кабачком Chocolate cake with zucchini.....	237	Красный соус с вином Red wine sauce.....	270
Шарлотка с яблоками Apple charlotte.....	238	Легкий томатный соус Tomato sauce.....	271
Кекс морковный Carrot cake.....	239	Фондю шоколадное Chocolate fondue.....	272
Блинчики с творогом Pancakes with cottage cheese.....	240	Сырное фондю (французский рецепт) Cheese fondue.....	273
Творожная запеканка Cottage cheese pie.....	241	ДЕСЕРТЫ DESSERTS 	274
Булочка с изюмом и морковью Carrot muffin with raisins.....	242	Фруктовый кус-кус Fruit couscous.....	274
Булочки сдобные Sweet roll.....	243	Сгущенное молоко Condensed milk.....	275
Греческий пирог Greek pie.....	244	Леденцы из карамели Hard candies.....	276
Запеканка творожная с гречкой Buckwheat pie.....	245	Хворост Pastry straws.....	277
Малиновый маффин Raspberry muffin.....	246	Оладьи медовые Honey pancakes.....	278

Клубничная панна котта Strawberry panna cotta	279	Куриные паровые котлеты «Ежики» Chicken meatballs with rice.....	308
Груша в красном вине Pear in red wine.....	280	Куриные паровые котлеты Steamed chicken meatballs.....	309
Шоколадные конфеты с миндалем Chocolate sweets with almond.....	281	Рыбные паровые котлеты Steamed fishballs.....	310
Шоколадно-апельсиновый мусс Chocolate-orange mousse.....	282	Яблоки с творожным кремом Baked apples with cottage cheese.....	311
Тирамису Tiramisu	283	Котлеты для детей Beef cutlets for babies.....	312
НАПИТКИ DRINKS 	284	Каша рисовая с индейкой Rice and turkey baby meal.....	313
Глинтвейн Glogg.....	284	Пудинг на кокосовом молоке Rice pudding with coconut milk.....	314
Кисель из яблок Apple kissel.....	285	Рыбное пюре Fish puree	315
Компот из свежих яблок Apple compote.....	286	Пюре из яблока и груши Apple and pear puree.....	316
Горячий шоколад Hot chocolate.....	287	Биточки манные Semolina cake.....	317
Брусничный чай Red bilberry tea.....	288	ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ ПРОДУКТОВ *	318
Кисель из сухофруктов Dried fruits kissel	289		
Напиток из отрубей Bran drink.....	290		
Напиток из черной смородины Black currant drink.....	291		
Напиток рябиновый Ashberry drink.....	292		
Топленое молоко Baked milk.....	293		
Холодный витаминный чай Cold vitamin tea.....	294		
Яблочный морс Apple drink.....	295		
Имбирный чай Ginger tea.....	296		
Кипяченое молоко Boiled milk.....	297		
КОНСЕРВАЦИЯ JARRED FOOD 	298		
Варенье из ягод Berry jam.....	298		
Варенье из «Райских яблочек» Wild apple jam.....	299		
Грибы лесные отварные Boiled mushrooms.....	300		
Земляника в собственном соку Wild strawberry in juice.....	301		
Земляничное варенье Strawberry jam.....	302		
Куриная тушенка Stewed chicken.....	303		
Малосольные огурцы Freshly salted cucumbers.....	304		
Натуральное томатное пюре Natural tomato puree.....	305		
Начинка для пирогов из рябины Ashberry filling for pies.....	306		
Томатный сок на зиму Canned tomato juice.....	307		
БЛЮДА ДЛЯ ДЕТЕЙ BABY MENU 	308		



- Молоко – 1 л
- Овсяные хлопья – 150 г
- Масло сливочное – 40 г
- Сахар, соль



В чашу мультиварки налить молоко, добавить соль, сахар, засыпать хлопья и все хорошо перемешать. Закрыть крышку, установить программу «Молочная каша» на 1 час 20 минут. При подаче добавить сливочное масло.

- Milk – 1 L
- Oats – 150 g
- Butter – 40 g
- Sugar, salt

Put porridge oat, milk, salt and sugar into an inner pot and stir well. Close lid and start program «Молочная каша». Cooking time is 1 hour and 20 minutes. Serve porridge with butter. You may also serve porridge with any fruits and berries, honey, chocolate or jam.

- Молоко – 1 л
- Крупа гречневая – 200 г
- Масло сливочное – 40 г
- Сахар, соль

В чашу мультиварки налить молоко, добавить соль, сахар, засыпать крупу и все хорошо перемешать. Закрывать крышку, установить программу «Молочная каша» на 1 час 20 минут. При подаче добавить сливочное масло.

- Milk – 1 L
- Buckwheat – 200 g
- Butter – 40 g
- Sugar, salt

Place buckwheat, milk, salt and sugar into a pot of multicooker and stir well. Close lid and start program «Молочная каша». Cooking time is 1 hour and 20 minutes. Serve with butter. You may also serve buckwheat porridge with any fruits and berries, honey, chocolate or jam.





- Молоко – 1 л
- Крупа кукурузная – 150 г
- Масло сливочное – 40 г
- Сахар, соль



В чашу мультиварки налить молоко, добавить соль, сахар, засыпать крупу и все хорошо перемешать. Закрыть крышку, установить программу «Молочная каша» на 1 час 20 минут. При подаче добавить сливочное масло.

- Milk – 1 L
- Maize grits – 150 g
- Butter – 40 g
- Sugar, salt

Put maize grits into a pot of multicooker, add milk, salt and sugar, then stir well. Close lid and start program «Молочная каша». Cooking time is 1 hour and 20 minutes. Serve porridge with butter. You may also serve the dish with any fruits and berries, honey, chocolate or jam.

- Молоко – 700 мл
- Крупа манная – 80 г
- Масло сливочное – 40 г
- Сахар, соль

В чашу мультиварки налить молоко, добавить соль, сахар. Помешивая, засыпать манную крупу. Закрыть крышку, установить программу «Молочная каша» на 40 минут. После приготовления тщательно перемешать и добавить сливочное масло.

- Milk – 700 ml
- Semolina – 80 g
- Butter – 40 g
- Sugar, salt

Pour milk into an inner pot of multicooker, add salt and sugar for your taste, then add semolina step by step stirring well. Close lid and start program «Молочная каша» for 40 minutes. Serve porridge with butter. You may also serve semolina porridge with any fruits and berries, honey, chocolate or jam. Stir well once program is finished.





- Молоко – 1 л
- Рис круглый – 150 г
- Масло сливочное – 40 г
- Сахар, соль



Налить в чашу мультиварки молоко, добавить соль, сахар, крупу и хорошо перемешать. Закрывать крышку и установить программу «Молочная каша» на 1 час 20 минут. При подаче добавить сливочное масло.

- Milk – 1 L
- Rice (round grain) – 150 g
- Butter – 40 g
- Sugar, salt

Put rice into an inner pot of multicooker, pour milk, add salt and sugar for your taste, then stir well. Close lid and start program «Молочная каша». Cooking time is 1 hour and 20 minutes. Serve porridge with butter. You may also serve rice porridge with different fruits and berries, honey, chocolate or jam.

- Молоко – 1 л
- Крупа пшеничная – 150 г
- Масло сливочное – 40 г
- Сахар, соль

Крупу промыть и ошпарить кипятком. В чашу мультиварки налить молоко, добавить сахар, соль, крупу и хорошо перемешать. Закрыть крышку, установить программу «Молочная каша» на 1 час 20 минут. При подаче добавить сливочное масло.

- Milk – 1 L
- Millet – 150 g
- Butter – 40 g
- Sugar, salt

Wash millet and scald with boiling water. Pour milk into a pot of multicooker, add millet, salt and sugar then stir well. Close lid and start program «Молочная каша». Cooking time is 1 hour and 20 minutes. Serve porridge with butter. You may also serve millet porridge with different fruits and berries, honey, chocolate or jam.





- Вода – 3 л
- Пастернак – 200 г
- Морковь – 200 г
- Сельдерей, корень – 200 г
- Лук репчатый – 200 г
- Лук порей – 100 г
- Чеснок – 50 г
- Петрушка, корень – 30 г
- Перец черный горошком
- Перец душистый.
- Соль, лавровый лист



Овощи крупно нарезать. Сложить овощи и специи в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, закрыть крышку и установить программу «Бульон» на 2 часа. После окончания программы процедить бульон для дальнейшего использования.

- Water – 3 L
- Parsnip – 200 g
- Carrot – 200 g
- Celery root – 200 g
- Onion – 200 g
- Leek – 100 g
- Garlic – 50 g
- Parsley root – 30 g
- Pepper mix, bay leaf, salt

Coarsely chop vegetables. Put vegetables and spices into a pot of multicooker, then pour water, add salt. Close lid and start program «Бульон» for 2 hours. When cooking is over strain broth through a fine sieve.

- Рыба – 600 г
- Лук репчатый – 100 г
- Вода – 2 л
- Лавровый лист, соль, перец горошком

Крупные куски рыбы положить в чашу мультиварки, залить водой, добавить нарезанный лук, соль и специи. Закрывать крышку, установить программу «Бульон» на 2 часа. Готовить до окончания программы.

- Fish – 600 g
- Onion – 100 g
- Water – 2 L
- Bay leaf, black pepper, salt

Put chopped fish, onion, salt and spices into a pot of multicooker and pour water. Close lid and start the program «Бульон» for 2 hours.





- Курица – 500 г
- Морковь – 100 г
- Лук репчатый – 100 г
- Сельдерей корень – 50 г
- Вода – 2 л
- Соль, перец, лавровый лист



В чашу мультиварки положить куски курицы, крупно нарезанные овощи, добавить соль и специи. Залить все водой, закрыть крышку и установить программу «Томление» на 2 часа.

- Chicken – 500 g
- Carrot – 100 g
- Onion – 100 g
- Celery (root) – 50 g
- Water – 2 L
- Bay leaf, black pepper, salt

Put chopped chicken and diced vegetables in pot of multicooker, add spices for your taste and pour water. Close lid and start program «Томление». Cooking time is 2 hours. You may use chicken broth for cooking other dishes.

- Говядина бескостная – 500 г
- Морковь – 100 г
- Лук – 100 г
- Вода – 2 л
- Соль, перец, лавровый лист

В чашу мультиварки положить куски мяса, крупно нарезанные овощи, соль и специи. Залить все водой, закрыть крышку, запустить программу «Бульон» на 2 часа.

- Beef – 500 g
- Carrot – 100 g
- Onion – 100 g
- Water – 2 L
- Salt, pepper, bay leaf

Place chopped beef and vegetables into a pot of multicooker, add spices and pour water. Close lid and start program «Бульон» for 2 hours. You may use beef broth for cooking soups, sauces and other dishes.





- Говядина на костьке – 400 г
- Свекла – 200 г
- Капуста белокочанная – 100 г
- Картофель – 100 г
- Помидоры – 100 г
- Болгарский перец – 100 г
- Лук репчатый – 75 г
- Морковь – 75 г
- Томатная паста – 75 г
- Растительное масло – 50 мл
- Чеснок – 15 г
- Вода – 3 л
- Лавровый лист, перец черный, соль



В чашу мультиварки налить масло, положить кусочки мяса, нарезанные лук, перец, морковь и помидоры. Добавить томатную пасту, тертую свеклу, чеснок, соль и специи. Закрывать крышку, запустить программу «Суп» на 1 час 20 минут. Через 20 минут после начала приготовления открыть крышку, добавить нарезанный картофель и нашинкованную капусту. Залить все водой, закрыть крышку и готовить до окончания программы. При подаче добавить в борщ зелень, смешанную с чесноком.

- Bone-in beef – 400 g
- Beet – 200 g
- Cabbage – 100 g
- Potato – 100 g
- Tomato – 100 g
- Sweet pepper – 100 g
- Onion – 75 g
- Carrot – 75 g
- Tomato paste – 75 g
- Olive oil – 50 ml
- Water – 3 L
- Garlic – 15 g
- Bay leaf, black pepper, salt

Pour oil in pot of multicooker, put chopped meat and diced vegetables (onion, sweet pepper, carrot and tomatoes) inside. Add tomato paste, grated beet, garlic, bay leaf, black pepper and salt for your taste. Close lid and start program «Суп» for 1 hour and 20 minutes. In 20 minutes open lid and add diced potato and shredded cabbage. Pour water. Close lid and cook till the end of program. Serve with sour cream. You may also chop and mix parsley, coriander, dill and garlic and top dish with mix of herbs.

- Мясной бульон – 2 л
- Отварное мясо – 200 г
- Лук репчатый – 200 г
- Каперсы – 180 г
- Ветчина – 100 г
- Сосиски – 100 г
- Солёные огурцы – 100 г
- Маслины – 80 г
- Томатная паста – 80 г
- Соль, перец чёрный, лавровый лист
- Сметана, зелень для подачи

Все ингредиенты нарезать и положить в чашу мультиварки. Добавить томатную пасту, соль, перец и лавровый лист. Залить все бульоном, закрыть крышку и установить программу «Суп» на 1 час 10 минут. Готовую солянку подавать со сметаной и зеленью.

- Meat broth – 2 L
- Boiled beef – 200 g
- Onion – 200 g
- Capers – 180 g
- Ham – 100 g
- Sausage – 100 g
- Pickles – 100 g
- Olives – 80 g
- Tomato paste – 80 g
- Salt, black pepper, bay leaf
- Sour cream, herbs for serving

Chop all ingredients and put in pot of multicooker. Add tomato paste, salt, pepper and bay leaf. Pour meat broth, close lid and start program «Суп» for 1 hour 10 minutes. Serve with sour cream and chopped herbs.





- Бульон или вода – 1,4 л
- Свекольная ботва – 400 г
- Картофель – 400 г
- Репчатый лук – 100 г
- Морковь – 80 г
- Свежие бобы или горох – 80 г
- Лавровый лист
- Соль, перец, специи
- Сметана для подачи



Налить в чашу бульон, установить программу «Суп». В бульон добавить нарезанную свекольную ботву, картофель, морковь, лук, свежие бобы или горох. Готовить до окончания программы. В конце варки добавлять лавровый лист, соль, специи. Подавать со сметаной.

- Broth or water – 1,4 L
- Beet tops – 400 g
- Potatoes – 400 g
- Onion – 100 g
- Carrot – 80 g
- Fresh beans or peas – 80 g
- Bay leaf
- Salt, pepper, spices
- Sour cream for serving

Pour broth or water into the pot, start program «Суп». Add cut beet tops, potatoes, carrots, beans or peas. Cook till the end of program time or until all ingredients are ready. In the end of cooking add bay leaf, salt, spices. Serve with sour cream.

- Говядина (филе) – 300 г
- Картофель – 300 г
- Лапша домашняя – 120 г
- Лук репчатый – 100 г
- Морковь – 100 г
- Вода – 2 л
- Соль, специи

Филе промыть, вместе с картофелем нарезать средней соломкой, лук и морковь нарезать мелкой соломкой. Все ингредиенты (кроме лапши) выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «Суп», на 35 минут. За 10 минут до завершения приготовления открыть крышку, добавить лапшу и перемешать. Закрывать крышку, готовить до окончания программы.

- Beef fillet – 300 g
- Potato – 300 g
- Home-made noodle – 120 g
- Onion – 100 g
- Carrot – 100 g
- Water – 2 L
- Salt, spices

Rinse beef fillet. Cut fillet, potatoes, carrots and onion into strips. Place all ingredients (except noodle) into a pot, pour water, add salt, spices and mix. Close a lid. Start program «Суп» for 35 minutes. 10 minutes before the end of cooking program open the lid, add noodles and mix. Close the lid and cook till the end of cooking program.





- Рыбный бульон – 2 л
- Филе рыбы – 600 г
- Лук репчатый – 150 г
- Яйцо – 150 г / 3 шт
- Хлеб белый – 50 г
- Чеснок – 15 г
- Соль, перец



Филе рыбы, лук, чеснок и хлеб пропустить через мясорубку. Добавить яйца, соль, перец и тщательно перемешать. Сформировать из фарша фрикадельки, положить в чашу мультиварки и залить рыбным бульоном. Закрыть крышку и установить программу «Суп» на 50 минут.

- Fish broth – 2 L
- Fish fillet – 600 g
- Onion – 150 g
- Egg – 150 g / 3 pcs
- Bread – 50 g
- Garlic – 15 g
- Salt, pepper

Grind fish fillet with onions, garlic and bread. Add eggs, salt and pepper into mince and stir well. Make fish balls, put them into a pot and pour fish broth. Close lid and start program «Суп» for 50 minutes.

- Бульон мясной – 2 л
- Мясо отварное – 400 г
- Картофель – 400 г
- Лук репчатый – 100 г
- Морковь – 100 г
- Масло сливочное – 50 г
- Соль, специи

Все ингредиенты нарезать мелким кубиком и выложить в чашу мультиварки. Добавить специи, залить бульоном, закрыть крышку и установить программу «Суп» на 1 час 10 минут. Готовить до окончания программы.

- Beef broth – 2 L
- Boiled beef – 400 g
- Potato – 400 g
- Onion – 100 g
- Carrot – 100 g
- Butter – 50 g
- Salt, spices

Finely dice meat with vegetables and place them into the pot. Add spices, pour beef broth, close lid and start program «Суп» for 1 hour 10 minutes. Cook till the end of program.





- Сливки 22% – 1 л
- Шампиньоны – 500 г
- Куриный бульон – 250 мл
- Лук репчатый – 150 г
- Масло растительное – 50 мл
- Соль, перец
- Гренки для подачи



В чашу мультиварки налить масло и установить программу «Жарка». Прогреть 5–7 минут. Выложить в чашу нарезанные грибы и овощи. Обжарить их, периодически помешивая. Залить сливки, добавить бульон, закрыть крышку и установить программу «Суп» на 40 минут. Готовый суп измельчить при помощи блендера. Заправить солью и перцем. Подавать с белыми гренками.

- Cream 22% – 1 L
- Champignons – 500 g
- Chicken broth – 250 ml
- Onion – 150 g
- Olive oil – 50 ml
- Salt, pepper
- Croutons for serving

Pour oil into a pot of multicooker and start program «Жарка». Warm 5–7 minutes. Put sliced mushrooms and onion into a pot and fry till the end of program stirring from time to time. Pour cream and broth. Close lid and start program «Суп». Cooking time is 40 minutes. When program is over, puree soup with blender or food processor. Don't use the multicooker pot for mixing with blender. Season soup with salt and pepper. Serve with croutons.

- Курица (филе) – 500 г
- Капуста белокочанная – 400 г
- Картофель – 400 г
- Лук репчатый – 100 г
- Морковь – 100 г
- Вода – 2 л
- Лавровый лист, перец черный горошек, соль
- Масло сливочное для подачи

В чашу мультиварки налить воду, добавить кусочки курицы и нарезанные овощи. Посолить, закрыть крышку и установить программу «Суп» на 1 час 10 минут. По окончании программы открыть крышку, добавить специи и масло.

- Chicken fillet – 500 g
- Cabbage – 400 g
- Potato – 400 g
- Onion – 100 g
- Carrot – 100 g
- Water – 2 L
- Bay leaf, black pepper, salt
- Butter for serving

Put small pieces of chicken fillet and diced vegetables in pot of multicooker. Then pour water and add spices. Close lid and start program «Суп». Cooking time is 1 hour 10 minutes. When program is over add butter. Serve with dill, coriander, parsley or any other herbs you wish.





- Тыква – 1,2 кг
- Картофель – 400 г
- Сливки 22% – 150–200 мл
- Куриный или овощной бульон – 2 л
- Соль, перец, мускатный орех
- Тыквенное масло, тыквенные семечки для подачи



В чашу мультиварки положить нарезанные овощи, залить бульоном, закрыть крышку и запустить программу «Суп» на 50 минут. По окончании программы отлить часть бульона. Оставшуюся часть супа измельчить блендером. Добавить сливки, мускатный орех, соль и перец по вкусу. Густоту супа регулировать оставшейся частью бульона. Перелейте суп обратно в чашу мультиварки, закройте крышку и запустите программу «Суп» на 15 минут. При подаче полить суп тыквенным маслом и посыпать семечками.

- Pumpkin – 1,2 kg
- Potato – 400 g
- Cream 22% – 150–200 ml
- Chicken or vegetable broth – 2 L
- Salt, pepper, nutmeg
- Pumpkin oil, pumpkin seeds for serving

Place chopped vegetables in pot of multicooker and pour broth. Close lid and start program «Суп». Cooking time is 50 minutes. When program finished, puree soup with blender or food processor. Don't use pot of multicooker to make puree. Add cream, nutmeg, salt and pepper, pour soup back in pot and start program «Суп» for another 15 minutes. Serve with pumpkin oil and seeds.

- Картофель – 200 г
- Капуста краснокочанная – 150 г
- Болгарский перец – 150 г
- Помидоры – 150 г
- Капуста цветная или брокколи – 150 г
- Лук репчатый – 100 г
- Морковь – 100 г
- Цуккини – 100 г
- Лук-порей – 70 г
- Масло растительное – 40 мл
- Вода – 2 л
- Соль, перец, лавровый лист
- Зелень для подачи

Нагреть масло в чаше мультиварки на программе «Жарка» 5–7 минут. Добавить мелко нарезанный лук и морковь, нарезанную тонкими ломтиками. Обжаривать 10 минут, помешивая. Добавить нарезанный картофель, краснокочанную капусту, болгарский перец и залить водой. Закрывать крышку и установить программу «Суп» на 1 час 30 минут. После 30 минут варки добавить нарезанные ломтиками цуккини, цветную капусту, разобранную на соцветия, нарезанные помидоры и лук-порей. Заправить солью, специями и готовить до окончания программы. При подаче посыпать зеленью.

- Potato – 200 g
- Red cabbage – 150 g
- Sweet pepper – 150 g
- Tomato – 150 g
- Cauliflower or broccoli – 150 g
- Onion – 100 g
- Carrot – 100 g
- Zucchini – 100 g
- Leek – 70 g
- Olive oil – 40 ml
- Water – 2 L
- Salt, pepper, bay leaf
- Dill, parsley leaves for serving

Start program «Жарка». Wait for 5–7 minutes to heat up an inner pot. Put finely sliced onion and carrots, fry 10 minutes stirring frequently. Then add diced potatoes, sweet pepper with shredded red cabbage and pour water into a pot. Close lid and start program «Суп». Add sliced zucchini, leek, cauliflower and chopped tomatoes in 30 minutes. Add pepper, salt and go on cooking till the end of program. Serve topped with dill and parsley.





- Цветная капуста – 300 г
- Сливки 22% – 150 мл
- Овощной бульон или вода – 100 мл
- Соль, специи
- Вода – 1 л



В чашу мультиварки налить воду. В контейнер–пароварку выложить цветную капусту. Закрывать крышку и установить программу «Пароварка» на 30 минут. Готовую капусту измельчить блендером, добавить бульон, сливки, соль, перец, перемешать. Готовый суп перелить обратно в чашу, закрыть крышку и установить программу «Суп» на 15 минут. Готовить до окончания программы.

- Cauliflower – 300 g
- Cream 22 % – 150 ml
- Broth or water – 100 ml
- Salt, spices
- Water – 1 L

Pour water into the pot. Put cauliflower in steam–container. Close lid and start program «Пароварка» for 30 minutes. Puree cauliflower with blender after the end of program. Add broth, cream, salt and pepper. Stir well. Pour soup into the pot, close lid and start program «Суп» for 15 minutes. Cook till the end of program.

- Бульон овощной (или вода) – 1,5 л
- Помидоры – 500 г
- Лук – 100 г
- Перец болгарский – 100 г
- Масло оливковое – 50 мл
- Чеснок – 30 г
- Соль, перец

Сделать крестообразный надрез на помидорах и опустить их в кипяток на 1 минуту. Вытащить и снять кожицу. В чашу мультиварки налить масло и положить нарезанные овощи кроме помидоров. Запустить программу «Жарка» на 20 минут и обжаривать овощи, помешивая. По окончании программы открыть крышку, залить овощи бульоном, добавить очищенные и нарезанные помидоры. Закрыть крышку и запустить программу «Суп» на 40 минут. Когда суп готов, перелейте его в другую емкость и взбейте блендером до кремообразного состояния. При подаче полейте суп оливковым маслом.

- Vegetable broth (or water) – 1,5 L
- Tomato – 500 g
- Onion – 100 g
- Sweet pepper – 100 g
- Olive oil – 50 ml
- Garlic – 30 g
- Salt, black pepper, red chili pepper

Make X-shaped cuts on tomatoes and put them in boiling water for 1 minute. Take them out, cool and peel. Pour oil into a multicooker pot and then place sliced vegetables (except tomatoes). Start program «Жарка» and cook 20 minutes stirring frequently. After the end of program pour vegetable broth or water, add peeled and diced tomatoes in pot. Close lid and start program «Суп». Cooking time is 40 minutes. Puree soup using blender or food processor. Don't use multicooker pot for making puree. Serve with olive oil.





- Помидоры – 400 г
- Лук репчатый – 200 г
- Морковь – 200 г
- Перец болгарский – 200 г
- Сельдерей (стебель) – 200 г
- Лук-порей – 100 г
- Брокколи – 100 г
- Сыр пармезан – 20 г
- Вода – 2 л
- Масло оливковое – 30 мл
- Соль, специи



Пармезан натереть на мелкой терке. Овощи (кроме брокколи) нарезать мелкими кубиками, выложить в чашу мультиварки, добавить масло. Установить программу «Жарка», на 15 минут. Обжаривать при открытой крышке, помешивая, до окончания программы. Затем добавить воду, брокколи, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «Суп» на 25 минут. Готовить до окончания программы. Перед подачей в суп добавить сыр.

- Tomato – 400 g
- Onion – 200 g
- Carrot – 200 g
- Sweet pepper – 200 g
- Celery – 200 g
- Leek – 100 g
- Broccoli – 100 g
- Parmesan cheese – 20 g
- Water – 2 L
- Olive oil – 30 ml
- Salt, spices

Finely grate parmesan cheese. Dice vegetables (except broccoli) and put them in pot of multicooker. Add oil and start program «Жарка» for 15 minutes. Fry with open lid till the end of the program stirring well. Then pour water, broccoli, salt, spices and stir. Close lid and start program «Суп» for 25 minutes. Cook till the end of the program. Serve sprinkled with grated cheese.

- Лук – 800 г
- Куриный бульон – 500–600 мл
- Сливки 22% – 500 мл
- Масло – 150 г
- Вино белое – 150 мл
- Масло растительное – 40 мл
- Мука пшеничная – 20 г
- Соль, перец
- Гренки для подачи

Установить программу «Жарка» и прогреть чашу мультиварки 5–7 минут. На сливочном масле обжарить мелко нарезанный лук до золотистого цвета. Залить лук белым вином. Готовить до выпаривания вина. Залить сливками и бульоном и установить программу «Суп» на 40 минут. Когда суп готов, смешать муку с растительным маслом и влить смесь в готовый суп. Суп измельчить при помощи блендера. Подавать с гренками.

- Onion – 800 g
- Chicken broth – 500–600 ml
- Cream 22% – 500 ml
- Butter – 150 g
- White wine – 150 ml
- Olive oil – 40 ml
- Wheat flour – 20 g
- Salt, pepper
- Croutons for serving

Start program «Жарка» and heat up 5–7 minutes. Put butter and finely chopped onion, stir well while frying. Pour white wine. Stop cooking in 35 minutes. Add cream and broth, close lid and start program «Суп» for 40 minutes. When cooking time is over, mix flour and olive oil and put it into soup. Puree soup using blender or food processor. Don't use inner pot of multicooker while working with blender. Serve with croutons.





- Вода – 2 л
- Рыба – 1 кг
- Картофель – 300 г
- Огурцы соленые – 120 г
- Лук – 75 г
- Морковь – 75 г
- Лук-порей – 60 г
- Петрушка (корень) – 20 г
- Укроп – 15 г
- Эстрагон – 15 г
- Сок лимона – 10 мл
- Шафран
- Лавровый лист
- Соль, перец



Налить в чашу мультиварки воду, установить программу «Суп» на 1 час 10 минут. В воду положить нарезанные кубиками картофель, морковь и петрушку, нашинкованный лук. Варить 10–15 минут до полуготовности картофеля. Добавить очищенные от кожуры и мелко нарезанные соленые огурцы, довести до кипения, после чего добавить рыбу, нарезанную крупными кусками. За 5 минут до окончания программы добавить все пряности, укроп, лук-порей, эстрагон, сок лимона. Готовить до окончания программы.

- Water – 2 L
- Fish – 1 kg
- Potato – 300 g
- Pickles – 120 g
- Onion – 75 g
- Carrot – 75 g
- Leek – 60 g
- Parsley root – 20 g
- Dill – 15 g
- Estragon – 15 g
- Lemon juice – 10 ml
- Saffron
- Bay leaf
- Salt, pepper

Pour water into the pot, start program «Суп» for 1 hour 10 minutes. Add diced potatoes, carrots and parsley, chopped onion, simmer for 10–15 minutes until potatoes are half-cooked. Add peeled and chopped pickles, bring soup to a boil, then put coarsely chopped fish. 5 minutes before end of the program add all the spices, dill, onion, estragon, lemon juice. Cook till the end of the program.

- Вода – 1,5 л
- Картофель – 600 г
- Лук репчатый – 75 г
- Чеснок – 30 г
- Соль, черный перец, лавровый лист
- Зелень петрушки или укропа

Налить воду в чашу мультиварки и установить программу «Суп». Добавить соль, нарезанные картофель и лук. Закрывать крышку и готовить до окончания программы. Готовую похлебку заправить чесноком, зеленью и специями.

- Water – 1,5 L
- Potato – 600 g
- Onion – 75 g
- Garlic – 30 g
- Salt, black pepper, bay leaf
- Dill of parsley leaves

Pour water into a pot and start program «Суп». Add salt, place diced potatoes and chopped onion into the pot. Close a lid and cook till the end of program. Season cooked soup with garlic, herbs and spices.





- Говядина (филе) – 250 г
- Картофель – 300 г
- Лук репчатый – 100 г
- Огурцы соленые – 100 г
- Крупа перловая – 70 г
- Морковь – 80 г
- Томатная паста – 80 г
- Чеснок – 10 г
- Масло растительное – 70 мл
- Огуречный рассол – 100 мл
- Вода – 1,7 л
- Соль, специи



Мясо и картофель нарезать кубиками по 1,5–2 см, морковь, лук и огурцы – кубиками по 0,5–1 см. Перловую крупу промыть. Чеснок измельчить ножом. В чашу мультиварки налить растительное масло, выложить морковь, лук, огурцы, чеснок, добавить томатную пасту. Закрывать крышку. Установить программу «Жарка» на 20 минут. Готовить, периодически помешивая. За 5 минут до завершения приготовления открыть крышку, добавить огуречный рассол, закрыть крышку. Готовить до окончания программы. Обжаренные овощи выложить в отдельную емкость. В чашу мультиварки выложить мясо и перловую крупу, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «Суп», на 1 час 10 минут. За 40 минут до завершения приготовления открыть крышку, снять с бульона белковую пенку, добавить картофель и обжаренные овощи. Закрывать крышку, готовить до окончания программы.

- Beef fillet – 250 g
- Potato – 300 g
- Onion – 100 g
- Pickles – 100 g
- Barley grits – 70 g
- Carrot – 80 g
- Tomato paste – 80 g
- Garlic – 10 g
- Olive oil – 70 ml
- Pickle brine – 100 ml
- Water – 1,7 L
- Salt, spices

Cut meat and potatoes into 1,5–2cm cubes. Cut carrots, onion and pickles into 0,5–1 cm cubes. Rinse barley grits until clear water. Crush garlic by knife. Pour oil in pot of multicooker, put carrot, onion, pickles, garlic, add tomato paste. Close lid and start program «Жарка» for 20 minutes. Start cooking stirring occasionally. Open lid at 5 minutes before end of the program, add pickle brine, close lid and go on cooking till the end of the program. Put fried vegetables in a bowl. Put meat and barley grits in pot of multicooker, pour water, add salt and spices. Then stir well and close lid. Start program «Суп» for 1 hour and 10 minutes. Open lid at 40 minutes before end of the program, remove scum, add potato and fried vegetables. Close lid and go on cooking till the end of the program.

- Томаты консервированные (без кожицы) – 300 г
- Чечевица зеленая – 150 г
- Чечевица красная – 150 г
- Лук репчатый – 60 г
- Масло растительное – 20 мл
- Вода – 1 л
- Йогурт – 150 мл
- Кинза – 10 г
- Кумин молотый – 3 г
- Кориандр молотый – 3 г
- Чеснок – 3 г
- Куркума – 2 г
- Соль

Консервированные томаты нарезать кубиками по 1 см. Лук, чеснок и кинзу измельчить ножом. В чашу мультиварки налить масло, выложить лук, чеснок, добавить чечевицу, томаты, соль, специи, налить воду и йогурт. Закрывать крышку, установить программу «Суп» на 30 минут. Готовить до окончания программы. В готовый суп добавить измельченную кинзу.

- Crushed peeled tomatoes – 300 g
- Green lentils – 150 g
- Red lentils – 150 g
- Onion – 60 g
- Olive oil – 20 ml
- Water – 1 L
- Natural yoghurt – 150 ml
- Coriander leaves – 10 g
- Ground cumin – 3 g
- Ground coriander seeds – 3 g
- Garlic – 3 g
- Turmeric – 2 g
- Salt

Cut crushed tomatoes into 1cm cubes. Chop onion, garlic and coriander leaves with a knife. Pour oil in pot of multicooker, put onion, garlic, tomatoes, salt, spices, lentils. Pour water and yoghurt. Close lid and start program «Суп» for 30 minutes. Cook till the end of the program. Serve sprinkled with chopped coriander leaves.





- Рыбный бульон – 2 л
- Рыба, филе – 600 г
- Картофель – 300 г
- Соленые огурцы – 180 г
- Масло растительное – 150 мл
- Томатная паста – 90 г
- Лук репчатый – 75 г
- Маслины – 20 г
- Зелень, соль, специи, лимон



Установить программу «Жарка», налить 50 мл масла в чашу мультиварки и прогреть 5–7 минут. Обжарить кубики картофеля 15 минут, отложить для дальнейшего использования. Мелко нарезанный лук обжарить на 100 мл растительного масла 5–10 минут, добавить томатную пасту продолжить обжаривание 5 минут. Добавить мелко нарезанные соленые огурцы без кожуры, добавить 500 мл бульона, готовить до окончания программы. Добавить картофель, кусочки рыбы, залить оставшимся бульоном, установить программу «Суп» на 1 час. 10 минут. За 10 минут до окончания программы добавьте соль и специи. Подавать с мелко нарезанной зеленью, маслинами и ломтиком лимона.

- Fish broth – 2 L
- Fish fillet – 600 g
- Potato – 300 g
- Pickled cucumbers – 180 g
- Olive oil – 150 ml
- Tomato paste – 90 g
- Onion – 75 g
- Olives – 20 g
- Herbs, salt, spices, lemon

Start program «Жарка», pour 50 ml of olive oil into a pot and warm for 5–7 minutes. Dice potato and fry for 15 minutes, take it out and keep for further use. Place finely chopped onion into the pot and fry with 100 ml of olive oil for 5–10 minutes, add tomato paste and continue frying 5 minutes more. Add peeled and chopped pickled cucumbers, pour 500 ml of broth and cook till the end of program. Add potato and chopped fish fillet, pour broth and start program «Суп» for 1 hour 10 minutes. Add salt and spices 10 minutes before the end of cooking time. Serve soup with chopped herbs, olives and slice of lemon.

- Ребра свиные копченые – 300 г
- Горох (половинки) – 250 г
- Картофель – 200 г
- Морковь – 150 г
- Лук репчатый – 100 г
- Вода – 1,5 л
- Соль, специи

Горох промыть до прозрачной воды. Картофель нарезать кубиками по 1–1,5 см, морковь – кубиками по 0,5–0,8 см, лук соломкой. Ребра промыть и отделить друг от друга, при необходимости разрубить пополам. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрыть крышку, установить программу «Суп» на 1 час. Готовить до окончания программы.

- Smoked ribs – 300 g
- Pea – 250 g
- Potato – 200 g
- Carrot – 150 g
- Onion – 100 g
- Water – 1,5 L
- Salt, spices

Rinse pea until clear water. Dice potatoes into 1–1,5 cm – cubes. Dice carrots into 0,5–0,8 cm – cubes. Cut onion into sticks. Rinse ribs and divide them from each other. Put all ingredients into a pot of multicooker and pour water. Then add salt and spices. Stir well. Close lid and start program «Суп» for 1 hour. Go on cooking till the end of the program.





- Говядина – 240 г
- Крапива – 240 г
- Картофель – 150 г
- Лук репчатый – 100 г
- Яйцо куриное – 100 г / 2 шт
- Вода – 1,2 л
- Соль, специи



Отварное яйцо разрезать вдоль на 4 части. Мясо промыть, нарезать вместе с луком и картофелем соломкой 0,5 x 3 см, крапиву нарезать средней соломкой. Овощи и мясо выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль и специи и перемешать. Закрыть крышку, установить программу «Суп» на 40 минут. Готовить до окончания программы. За 20 минут до завершения приготовления добавить крапиву. Перед подачей в каждую порцию добавить дольку отварного яйца.

- Beef fillet – 240 g
- Nettle – 240 g
- Potato – 150 g
- Onion – 100 g
- Eggs – 100 g / 2 pcs
- Water – 1,2 L
- Salt, spices

Cut boiled egg into quarters. Rinse meat and cut into 0,5 x 3cm – sticks. Cut onions and potatoes into sticks of the same size. Cut nettle into sticks. Put vegetables and meat in pot of multicooker, pour water, add salt and spices. Stir well. Close lid and start program «Суп» for 40 minutes. Go on cooking till the end of the program. Add nettle at 20 minutes before end of the program. Serve with quarter of boiled egg.

- Молоко – 1 л
- Лапша – 70 г
- Масло сливочное – 50 г
- Сахар, соль

Налить в мультиварку молоко, закрыть крышку, установить программу «Мультиповар» на 12 минут, при температуре 100°C. Открыть крышку, добавить соль, сахар и перемешать. Добавить лапшу и снова перемешать. Закрыть крышку, установить программу «Мультиповар» на 15 минут при температуре 97°C. Готовить до окончания программы. В готовый суп добавить масло.

- Milk – 1 L
- Noodle – 70 g
- Butter – 50 g
- Sugar, salt

Pour milk into a multicooker pot, close a lid and start program «Мультиповар» for 12 minutes with temperature 100°C. Open the lid, add salt, sugar and stir. Put noodles into the pot and stir thoroughly. Close the lid and start program «Мультиповар» for 15 minutes with 97°C. Serve with butter.





- Фарш домашний – 200 г
- Картофель – 400 г
- Лук репчатый – 100 г
- Морковь – 100 г
- Томатная паста – 50 г
- Чеснок – 5 г
- Масло сливочное – 20 г
- Вода – 1,5 л
- Соль, специи



Из фарша сформировать фрикадельки по 15–20 г. Лук, морковь и картофель нарезать кубиками 1 см, чеснок измельчить ножом. Лук, морковь и томатную пасту выложить в чашу мультиварки, добавить масло и перемешать. Установить программу «Жарка» на 20 минут. Готовить до окончания программы, периодически помешивая. В чашу мультиварки добавить картофель, чеснок, воду, соль, специи и перемешать, добавить фрикадельки. Закрывать крышку. Установить программу «Суп» на 40 минут. Готовить до окончания программы.

- Beef and pork mince – 200 g
- Potatoes – 400 g
- Onion – 100 g
- Carrot – 100 g
- Tomato paste – 50 g
- Garlic – 5 g
- Butter – 20 g
- Water – 1,5 L
- Salt, spices

Make 15–20 g meatballs of ground beef. Dice onion, carrots and potatoes into 1 cm cubes. Crush garlic by knife. Put cut onion, carrot and crushed tomatoes in pot of multicooker, add butter and stir well. Start program «Жарка» for 20 minutes. Cook till the end of the program stirring occasionally. Put potatoes, crushed garlic, salt and spices in pot of multicooker. Pour water and stir well. Then put meatballs, close lid and start program «Суп» for 40 minutes. Cook till the end of the program.

- Вода – 2 л
- Лосось (филе) – 400 г
- Картофель – 400 г
- Сливки 22% – 300 мл
- Лук репчатый – 100 г
- Перец болгарский – 100 г
- Сливочное масло – 100 г
- Морковь – 75 г
- Кукуруза консервированная – 50 г
- Соевый соус – 40 мл
- Соль, специи

Измельчить овощи, рыбу нарезать кубиком. Установить программу «Жарка» на 25 минут, выложить в чашу масло и прогреть 5–7 минут. Выложить в чашу лук, морковь, паприку и жарить 10–15 минут. Залить соевым соусом, добавить кукурузу, готовить до окончания программы. Добавить нарезанный картофель, лосось, залить сливками, и водой. Запустить программу «Суп» на 1 час 10 минут, готовить до окончания программы.

- Water – 2 L
- Salmon fillet – 400 g
- Potato – 400 g
- Cream 22% – 300 ml
- Onion – 100 g
- Sweet pepper – 100 g
- Butter – 100 g
- Carrot – 75 g
- Canned corn – 50 g
- Soy sauce – 40 ml
- Salt, spices

Chop vegetables, dice salmon fillet. Start program «Жарка» for 25 minutes, put butter into a pot and warm for 5–7 minutes. Place onion, carrot and sweet pepper into the pot and fry for 10–15 minutes. Pour soy sauce, add corn and cook till the end of program. Add diced potato, salmon fillet, pour cream and water, start program «Суп» for 1 hour and 10 minutes. Cook till the end of program.





- Вода – 2 л
- Курица – 300 г
- Рыба (филе) – 300 г
- Картофель – 300 г
- Лук репчатый – 150 г
- Морковь – 75 г
- Сухие грибы – 50 г
- Соль, специи



Сухие грибы залить холодной водой. Процедить воду, в которой они замачивались, и использовать для приготовления ухи. Курицу разрубить на куски с костями, рыбу и овощи нарезать кусочками. Ингредиенты положить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль и специи. Установить программу «Суп» на 1 час 10 минут. Готовить до окончания программы.

- Water – 2 L
- Chicken – 300 g
- Fish fillet – 300 g
- Potato – 300 g
- Onion – 150 g
- Carrot – 75 g
- Dried mushrooms – 50 g
- Salt, spices

Soak mushrooms in cold water, filter water and use as broth. Chop chicken, cut fish and vegetables. Place all ingredients into the pot, pour water, add salt and spices. Start program «Суп» for 1 hour 10 minutes. Cook till the end of program.

- Вода – 1 л
- Щавель – 500 г
- Огурец – 100 г
- Зеленый лук – 100 г
- Сметана – 100 г
- Вареное яйцо – 50 г / 1 шт
- Сахар – 20 г
- Укроп – 20 г
- Соль, перец

Налить в чашу мультиварки воду, добавить мелко нарезанный щавель. Установить программу «Суп» на 15 минут. Закрывать крышку, готовить до окончания программы. Готовую основу остудить. Зеленый лук и огурец мелко порезать, белок порубить, желток протереть. Подготовленные ингредиенты добавить в основу и перемешать. Суп заправить сахаром, солью и перцем. Перед подачей добавить сметану, посыпать укропом.

- Water – 1 L
- Sorrel – 500 g
- Cucumber – 100 g
- Bunching onion – 100 g
- Sour cream – 100 g
- Boiled egg – 50 g / 1 pc
- Sugar – 20 g
- Dill – 20 g
- Salt, pepper

Pour water into a pot, add chopped sorrel. Start program «Суп», close a lid, and cook 15 minutes. Cool the soup. Chop bunching onion, cucumber and egg white, grind egg yolk. Put all above mentioned ingredients into the soup and mix well. Season the soup with sugar, salt and pepper. Serve with sour cream and chopped dill.





- Вода – 2 л
- Баранина на косточке – 500 г
- Помидоры – 400 г
- Картофель – 300 г
- Перец болгарский – 200 г
- Морковь – 150 г
- Лук репчатый – 150 г
- Масло растительное – 100 мл
- Зелень – 50 г
- Чеснок – 20 г
- Зира – 2 г
- Кориандр – 2 г
- Соль, перец черный горошек, перец острый чили молотый, паприка молотая, лавровый лист



При открытой крышке мультиварки установить программу «Жарка», налить растительное масло. Прогреть масло 5 минут. Выложить баранину и жарить, помешивая, 15–20 минут. Добавить лук и морковь и жарить до окончания программы. Добавить болгарский перец, помидоры, специи. Положить картофель, залить водой, посолить. Закрывать крышку мультиварки. Установить программу «Суп». Готовить до окончания программы. Готовую шурпу заправить измельченной зеленью и чесноком.

- Water – 2 L
- Mutton – 500 g
- Tomato – 400 g
- Potato – 300 g
- Sweet pepper – 200 g
- Carrot – 150 g
- Onion – 150 g
- Olive oil – 100 g
- Herbs – 50 g
- Garlic – 20 g
- Cumin – 2 g
- Coriander – 2 g
- Salt, black pepper, chili pepper, paprika, bay leaf

Start program «Жарка» with open lid. Pour oil into the pot and warm 5–7 minutes. Place mutton and fry stirring constantly 15–20 minutes. Add sliced onion and carrot and continue frying till the end of cooking time. Add sliced sweet peppers, tomatoes into the pot, add spices. Put potato into the pot, pour water, add salt and close the lid. Start program «Суп». When cooking time is over, season soup with grinded garlic and herbs.

- Квашеная капуста – 300 г
- Картофель – 250 г
- Белые грибы замороженные – 250 г
- Морковь – 150 г
- Помидоры – 150 г
- Лук репчатый – 100 г
- Вода – 2,5 л
- Масло растительное – 70 мл
- Соль, специи

Капусту и грибы промыть. Картофель нарезать брусочками. Морковь и лук нарезать соломкой толщиной 0,5 см, помидоры нарезать кубиками по 1 см. В чашу мультиварки налить растительное масло, выложить лук и морковь. Установить программу «Жарка» на 15 минут. Готовить до окончания программы, периодически помешивая. Затем в чашу выложить оставшиеся ингредиенты, добавить соль, специи, залить водой и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «Суп», на 40 минут. Готовить до окончания программы.

- Sauerkraut – 300 g
- Potato – 250 g
- Frozen mushrooms – 250 g
- Carrot – 150 g
- Tomato – 150 g
- Onion – 100 g
- Water – 2, 5 L
- Olive oil – 70 ml
- Salt, spices

Rinse cabbage and mushrooms. Dice potato. Cut carrot and onion into 0,5 cm sticks. Cut tomatoes into 1cm cubes. Pour oil into a pot of multicooker, put onion and carrot sticks. Start program «Жарка» for 15 minutes. Cook till the end of the program stirring frequently. Then add all the rest ingredients, salt and season with spices, pour water and stir. Close lid and start program «Суп» for 40 minutes. Cook till the end of the program.





- Сыр «Чеддер» – 150 г
- Плавный сливочный сыр – 150 г
- Картофель – 300 г
- Брокколи – 150 г
- Лук репчатый – 100 г
- Чеснок – 5 г
- Бекон – 50 г
- Куриный бульон или вода – 500 мл
- Соль



Картофель разрезать на четыре части. Брокколи разделить на соцветия, выложить в контейнер для приготовления на пару и посолить. Лук мелко нарезать, чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты, кроме брокколи выложить в чашу мультиварки, залить бульоном, перемешать и посолить. Закрыть крышку, установить программу «Суп» на 40 минут. За 15 минут до окончания приготовления открыть крышку, установить контейнер для приготовления на пару с брокколи, закрыть крышку, готовить до окончания программы. Готовый суп перелить в отдельную ёмкость и взбить блендером. При подаче добавить соцветия брокколи.

- Cheese «Cheddar» – 150 g
- Cream cheese spread – 150 g
- Potato – 300 g
- Broccoli – 150 g
- Onion – 100 g
- Garlic – 5 g
- Bacon – 50 g
- Chicken broth (or water) – 500 ml
- Salt

Quarter potatoes. Divide broccoli into sprouts and put them into a steam-container, add salt. Dice onion, grind garlic with knife and put all ingredients except broccoli in pot of multicooker. Pour broth or water, stir well and salt. Close a lid and start program «Суп» for 40 minutes. 15 minutes before the end of the program open lid and fix steam-container with broccoli. Close a lid and go on cooking till the end of the program. Pour soup in a bowl when ready and mix with blender. Serve with steamed broccoli sprouts.

- Кабачок – 100 г
- Брокколи – 100 г
- Масло сливочное – 5 г
- Вода – 200 мл
- Соль

Кабачок очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками по 1 см, брокколи измельчить ножом. Овощи замочить в холодной воде на 1 час. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить в нее овощи, залить водой, добавить соль и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «Суп» на 25 минут. Готовить до окончания программы. Готовый суп перелить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

- Zucchini– 100 g
- Broccoli – 100 g
- Butter – 5 g
- Water – 200 ml
- Salt

Peel zucchini and take its seeds out. Dice zucchini into 1 cm cubes. Chop broccoli with a knife. Leave vegetables in cold water for 1 hour. Grease pot of multicooker with butter, put vegetables inside, pour water, add salt and stir well. Close lid and start program «Суп» for 25 minutes. Cook till the end of the program. Pour cooked soup into a bowl and mix with a blender until smooth.





- Говядина (филе) – 500 г
- Пиво темное – 500 мл
- Лук репчатый – 350 г
- Чернослив – 100 г
- Масло сливочное – 100 г
- Томатная паста – 50 г
- Соль, специи



В чашу мультиварки положить сливочное масло, кусочки говядины, нарезанный лук и томатную пасту. Сверху выложить нарезанный чернослив, залить пивом, закрыть крышку и установить программу «Тушение» на 45 минут. Готовить до окончания программы.

- Beef fillet – 500 g
- Dark beer – 500 ml
- Onion – 350 g
- Pitted dried prunes – 100 g
- Butter – 100 g
- Tomato paste – 50 g
- Salt, pepper

Put chopped meat, butter, sliced onions and tomato paste in pot of multicooker. Cut pitted dried prunes and put them above, then pour beer. Close lid and start program «Тушение». Cooking time is 45 minutes.

- Говядина (вырезка) – 400 г
- Сметана 30% – 100 г
- Лук репчатый – 50 г
- Томатная паста – 10 г
- Горчица – 10 г
- Чеснок – 5 г
- Масло растительное – 20 мл
- Соль, специи

Мясо промыть, нарезать средней соломкой, лук – тонкой соломкой. Чеснок измельчить ножом. Выложить мясо в чашу мультиварки, добавить растительное масло. Установить программу «Жарка» на 20 минут. Обжаривать при открытой крышке, периодически помешивая. За 10 минут до окончания программы добавить лук, чеснок, соль, специи и перемешать. За 5 минут до завершения приготовления добавить сметану, томатную пасту и горчицу, перемешать. Готовить до окончания программы.

- Beef fillet – 400 g
- Sour cream 30% – 100 g
- Onion – 50 g
- Tomato paste – 10 g
- Mustard – 10 g
- Garlic – 5 g
- Olive oil – 20 ml
- Salt, spices

Cut meat and onion into thin strips. Place meat into the pot, add oil. Start «Жарка» for 20 minutes. Fry with opened lid, stirring. Add onion, garlic and salt 10 minutes before the finishing of cooking time, mix well. Add sour cream, tomato paste and mustard 5 minutes before the finish, mix well. Cook until sound signal.





- Фарш говяжий – 700 г
- Цукини – 350 г
- Сыр твердый – 150 г
- Яйцо куриное – 150 г / 3 шт
- Лук репчатый – 100 г
- Сухари панировочные – 100 г
- Морковь – 70 г
- Чеснок – 10 г
- Масло растительное – 100 мл
- Соль, специи



Лук нарезать мелкими кубиками, чеснок измельчить, морковь и сыр натереть на мелкой, кабачки – на крупной терке. Из кабачков отжать жидкость. Яйцо слегка взбить в отдельной емкости. В чашу мультиварки налить растительное масло (50 мл), выложить морковь и лук. Установить программу «Жарка» на 15 минут. Обжаривать, периодически помешивая, до окончания программы. Смешать фарш, кабачки, чеснок, лук и морковь, добавить соль и специи. Сформировать биточки, обмакнуть их в яйцо, запанировать в сухарях. В чашу мультиварки налить оставшееся масло. Установить программу «Жарка» на 25 минут. Через 5 минут в чашу выложить биточки. За 10 минут до завершения приготовления биточки перевернуть, готовить до окончания программы.

- Beef mince – 700 g
- Zucchini – 350 g
- Hard cheese – 150 g
- Egg – 150 g / 3 pcs
- Onion – 100 g
- Bread crumbs – 100 g
- Carrot – 70 g
- Garlic – 10 g
- Olive oil – 100 ml
- Salt, spices

Dice onion finely, chop garlic with knife, grate carrot, cheese and zucchini. Fluff egg in bowl. Pour half of oil into the pot, place carrot and onion. Start «Жарка» for 15 minutes. Fry stirring until sound signal. Mix mince, zucchini, garlic, carrot, onion, add salt and spices. Form meatballs. Dip meatballs into whipped egg, roll in bread crumbs. Pour residual oil into the pot. Start «Жарка» for 25 minutes. After 5 minutes place meatballs into the pot. Turn meatballs 10 minutes before finish of cooking time and cook till sound signal.

- Баранина (мякоть) – 600 г
- Лук репчатый – 500 г
- Бульон или вода – 250 мл
- Курага – 200 г
- Томатная паста – 100 г
- Масло сливочное топленое – 10 г
- Молотый чёрный или красный перец, соль

Курагу замочить в горячей воде на 15–20 минут, затем крупно нарезать. Запустить программу «Жарка», добавить в чашу 5 г масла, закрыть крышку и подождать 5–7 минут. Засыпать баранину, нарезанную кубиками и обжарить, помешивая 15 минут, с добавлением соли, перца, специй. Добавить оставшееся масло, нарезанный лук и продолжить обжаривать до окончания программы. Сверху выложить томатную пасту и курагу, залить бульоном или водой, закрыть крышку и запустить программу «Тушение». Готовить до окончания программы. Подавать готовое блюдо со свежей зеленью.

- Mutton meat – 600 g
- Onion – 500 g
- Meat broth or water – 250 ml
- Dried apricots – 200 g
- Tomato paste – 100 g
- Butter – 10 g
- Salt, pepper, spices

Soak dried apricots in hot water for 15–20 minutes, then chop. Start program «Жарка», place 5 g of butter into the pot, close the lid and wait for 5–7 minutes. Then put cut mutton meat and fry it stirring for 15 minutes, add salt, pepper, spices. Add 5 g of butter, cut onions and keep frying until program is over. Then open the lid, add tomato paste and dried apricots, pour broth or water, close the lid and start program «Тушение». Cook till the end of the program. Serve the dish with fresh herbs.





- Говядина – 400 г
- Вода – 150 мл
- Молоко – 100 мл
- Масло растительное – 70 мл
- Сало свиное – 40 г
- Зелень петрушки – 15 г
- Соль, черный перец



Говядину без костей пропустить через мясорубку вместе с салом, добавить молоко, соль и перец, перемешать. Из полученной массы сформировать биточки. Установить программу «Жарка», налить масло и прогреть его в течение 5–7 минут. Обжарить биточки при открытой крышке с обеих сторон примерно 15–20 минут. Добавить воду. Закрывать крышку и готовить до окончания программы. Подавать с зеленью.

- Beef – 400 g
- Water – 150 ml
- Milk – 100 ml
- Olive oil – 70 ml
- Sowbelly – 40 g
- Parsley leaves – 15 g
- Salt, pepper

Mince beef using meat grinder with the sowbelly, add milk, salt and pepper, stir properly. Use this mixture to form middle size meatballs. Start program «Жарка», pour olive oil into the pot and wait for 5–7 minutes. Put meatballs into the pot, fry with open lid 15–20 minutes. Add water, close the lid and cook till the end of program. Serve with parsley leaves.

- Говядина (вырезка) – 400 г
- Масло растительное – 70 мл
- Соль, перец

Вырезку нарезать на порционные куски, слегка отбить, посолить. Запустить программу «Жарка», налить масло и прогреть его в течение 5–7 минут. Жарить при открытой крышке до корочки с двух сторон. Закрывать крышку и готовить еще 5 минут. Общее время приготовления зависит от желаемой степени прожарки. Если нужен бифштекс без крови, можно залить мясо 150 мл воды после обжарки и доготовить при закрытой крышке. Добавить перец.

- Beef fillet – 400 g
- Olive oil – 70 ml
- Salt, pepper



Cut beef into steaks, pound slightly, salt. Start program «Жарка», pour olive oil into the pot and wait for 5–7 minutes. Roast with open lid on both sides until it starts to firm. To have well-done steak, pour 150 ml of water after roasting and close the lid for a while. Add pepper.





- Говядина (грудинка и вырезка) – 400 г
- Курица (ножки) – 200 г
- Язык говяжий – 100 г
- Сельдерей, корень – 50 г
- Морковь – 150 г
- Лук-шалот – 50 г
- Картофель – 200 г
- Перец болгарский – 80 г
- Лук-порей – 50 г
- Чеснок – 20 г
- Вода – 1 л
- Соль, специи, лавровый лист, петрушка, тимьян



Мясо выложить в чашу мультиварки. Добавить 100 г моркови, чеснок, сельдерей, лавровый лист, петрушку, соль, специи. Залить водой. Закрывать крышку и установить программу «Мультиповар» на 2 часа при температуре 97°C. Вынуть мясо и язык, нарезать их, предварительно сняв кожу с языка. Нарезать овощи. Нарезанное мясо вернуть в чашу, установить программу «Мультиповар» на 30 минут при температуре 100°C. Положить морковь, лук-шалот и картофель, готовить 15 минут. Добавить лук-порей и перец и готовить еще 15 минут.

- Beef brisket and tenderloin – 400 g
- Chicken legs – 200 g
- Potatoes – 200 g
- Beef tongue – 100 g
- Celery root – 50 g
- Carrot – 150 g
- Sweet pepper – 80 g
- Shallot – 50 g
- Leek – 50 g
- Garlic – 20 g
- Water – 1 L
- Salt, spices, bay leaf, parsley leaves, thyme

Put meat into the pot. Add 100 g of carrot, garlic, celery root, bay leaf, parsley, salt and spices. Pour water. Close the lid and start the program «Мультиповар» for 2 hours at 97°C. Take out meat and tongue, chop them (remove skin from tongue beforehand). Cut vegetables. Place cut meat back into the pot, start program «Мультиповар» for 30 minutes for 100°C. Add carrots, shallot, potatoes and cook 15 minutes. Add leek and sweet pepper and cook 15 minutes more.

- Говядина – 600 г
- Вода – 2 л
- Лук репчатый – 70 г
- Соевый соус – 50 мл
- Имбирь – 20 г
- Соль, специи

В чашу мультиварки положить мясо, добавить мелко нарезанный лук, соевый соус, соль, специи. Залить водой, закрыть крышку и установить программу «Томление». Готовить до окончания программы.

- Beef – 600 g
- Water – 2 L
- Onion – 70 g
- Soy sauce – 50 ml
- Ginger – 20 g
- Salt, spices

Put beef into the pot, add finely chopped onion, soy sauce, salt and spices. Pour water, close the lid and start the program «Томление». Cook till the end of the program.





- Картофель – 500 г
- Баранина (мякоть) – 400 г
- Лук репчатый – 300 г
- Мясной бульон или вода – 250 мл
- Почки барянии отварные – 200 г
- Грибы замороженные – 100 г
- Масло сливочное – 50 г
- Соль, черный перец



В чашу мультиварки положить слоями баранину, нарезанную кубиками, нарезанный лук и грибы, нарезанные почки, картофель, нарезанный кубиками. Каждый слой посыпать солью и перцем. Залить бульоном, полить растопленным сливочным маслом, закрыть крышку, установить программу «Жаркое». Готовить до окончания программы.

- Potato – 500 g
- Mutton meat – 400 g
- Onion – 300 g
- Meat broth or water – 250 ml
- Boiled mutton kidney – 200 g
- Frozen mushrooms – 100 g
- Butter – 50 g
- Salt, pepper, spices

Put chopped mutton meat, sliced onions and mushrooms, chopped kidney, diced potatoes layer by layer adding salt and pepper after each layer. Pour broth or water, add butter. Close the lid and start program «Жаркое». Cook till the end of program.

- Бараньи ребрышки – 500 г
- Картофель – 500 г
- Баклажаны – 300 г
- Вода или бульон – 250 мл
- Лук репчатый – 150 г
- Морковь – 150 г
- Сельдерей, корень – 150 г
- Масло растительное – 75 мл
- Соль, перец, специи

Запустить программу «Жарка», добавить в чашу масло, закрыть крышку и подождать 5–7 минут. Бараньи ребрышки нарезать вдоль кости на кусочки, выложить в чашу, обжарить с обеих сторон 15–20 минут. Добавить нарезанные кубиками баклажаны и жарить до окончания программы. Сверху выложить слоями нарезанный лук, морковь, картофель. Добавить специи и соль. Добавить бульон или воду, закрыть крышку, запустить программу «Жаркое». Готовить до окончания программы.

- Mutton ribs – 500 g
- Potato – 500 g
- Eggplant – 300 g
- Broth or water – 250 ml
- Onion – 150 g
- Carrot – 150 g
- Celery root – 150 g
- Olive oil – 75 ml
- Salt, pepper, spices

Start program «Жарка», pour olive oil into the pot, close the lid and wait for 5–7 minutes. Cut the ribs along the bones, put into the pot, fry on the both sides for 15–20 minutes. Add diced eggplants and fry with open lid till end of program. Then add chopped onions, carrots and potatoes layer by layer, salt, pepper, spices. Pour broth or water, close the lid, start program «Жаркое». Wait till the end of program.





- Картофель – 1 кг
- Говядина (филе) – 500 г
- Грибной бульон или вода – 500 мл
- Свежие грибы – 300 г
- Сметана – 200 г
- Томатная паста – 200 г
- Морковь – 100 г
- Лук – 70 г
- Петрушка, корень – 30 г
- Мука – 20 г
- Растительное масло – 10 мл
- Соль, специи



Говядину нарезать кусочками, посыпать солью, специями, обжаривать при открытой крышке 15 минут на программе «Жарка», добавить мелко нарезанные лук и грибы, томатную пасту, жарить до окончания программы. Всыпать муку и перемешать. Добавить нарезанные морковь, петрушку, картофель, сметану и залить грибным бульоном. Закрывать крышку и установить программу «Тушение». Готовить до окончания программы.

- Potato – 1 kg
- Beef – 500 g
- Mushroom broth or water – 500 ml
- Fresh mushrooms – 300 g
- Sour cream – 200 g
- Tomato paste – 200 g
- Carrot – 100 g
- Onion – 70 g
- Parsley root – 30 g
- Flour – 20 g
- Olive oil – 10 ml
- Salt, spices

Chop meat, add salt and spices, start program «Жарка» and fry for 15 minutes with open lid. Add chopped onions and mushrooms, tomato paste and cook until the end of the program. Add flour, stir. Add chopped carrots, parsley, potatoes, pour sour cream and mushroom broth. Close the lid and start program «Тушение». Cook till the end of the program.

- Говядина (филе) – 500 г
- Бульон или вода – 500 мл
- Яблоки зеленые – 400 г
- Морковь – 100 г
- Лук – 100 г
- Сливы – 100 г
- Томатная паста – 70 г
- Растительное масло – 50 мл
- Чеснок – 20 г
- Укроп – 20 г
- Лавровый лист, соль, специи

Установить программу «Жарка», налить масло в чашу мультиварки и прогреть 5–7 минут. Положить нарезанное кусочками мясо в чашу и обжаривать 15 минут. Добавить нарезанные лук и морковь, жарить еще 15 минут. Добавить томатную пасту и жарить до окончания программы (5 мин). Разрезать сливы пополам и выложить половинки без косточек на мясо, добавить нарезанные яблоки, залить бульоном, добавить соль, лавровый лист и специи. Закрыть крышку и установить программу «Тушение». Готовить до окончания программы. При подаче посыпать зеленью и чесноком.

- Beef – 500 g
- Broth or water – 500 ml
- Apple – 400 g
- Carrot – 100 g
- Onion – 100 g
- Plum – 100 g
- Tomato paste – 70 g
- Olive oil – 50 ml
- Garlic – 20 g
- Dill – 20 g
- Bay leaf, salt, spices

Start program «Жарка», pour oil into the pot and warm for 5–7 minutes, put chopped meat into the pot and roast for 15 minutes. Add chopped onion and carrot and fry for 15 minutes, add tomato paste and cook till the end of the program (5 min). Cut plums into halves and place the halves on the meat, add sliced apples, pour the broth to cover the meat, add salt, bay leaf, spices. Close the lid and start program «Тушение». Cook till the end of program. Serve with chopped herbs and garlic.





- Булгур – 350 г
- Лук репчатый – 100 г
- Курага – 70 г
- Изюм – 100 г
- Растительное масло – 40 мл
- Вода – 600 м
- Соль, специи
- Кинза



Лук нарезать соломкой. Курагу разрезать на 4 части. На дно чаши мультиварки налить масло. В чашу мультиварки выложить лук, булгур, курагу, изюм залить воду, добавить соль, специи и перемешать. Закрыть крышку, установить программу «Крупы» на 30 минут. Готовить до окончания программы.

- Bulgur – 350 g
- Onion – 100 g
- Dried apricots – 70 g
- Raisins – 100 g
- Olive oil – 40 ml
- Water – 600 ml
- Salt, spices
- Cilantro

Cut onion into strips, chop dried apricots into 4 parts. Pour oil into the pot. Place onion into the pot, add bulgur, dried apricots, raisins. Pour water into the pot, add salt, spices and stir thoroughly. Close the lid, start program «Крупы» for 30 minutes. Cook till the end of program.

- Вода – 1 л
- Говяжий фарш – 500 г
- Томатная паста – 240 г
- Капустные листья – 8 шт
- Рис отварной – 100 г
- Яблочный уксус 3% – 100 мл
- Лук – 50 г
- Изюм – 50 г
- Имбирь – 50 г
- Соль, специи

Капустные листья залить кипятком на 5–7 минут. Томатную пасту развести водой до состояния сметаны, добавить соль и перец. Соединить мясной фарш, отварной рис, измельченный лук, половину уксуса и 1/3 томатной пасты, изюм, соль, специи и перемешать. Полученную смесь завернуть в капустные листья. Завернутые голубцы положить швом вниз в чашу мультиварки. Соединить оставшуюся томатную пасту и уксус, добавить тертый имбирь. Полученной смесью залить голубцы. Закрывать крышку и запустить программу «Мультипovar» на 40 минут, при температуре 98°C.

- Water – 1 L
- Minced beef – 500 g
- Tomato paste – 240 g
- Cabbage leaves – 8 pcs
- Boiled rice – 100 g
- Apple cider vinegar 3% – 100 ml
- Onion – 50 g
- Raisin – 50 g
- Ginger – 50 g
- Salt, spices

Scald cabbage leaves and let them stay 5–7 minutes. Mix tomato paste with water to the sour cream texture, add salt and pepper. Add boiled rice, chopped onions, half vinegar and 1/3 of tomato paste, raisins, salt, spices to the meat and put on the leaves, form envelope and place into the pot seam down. Close the lid and start program «Мультипovar» for 40 minutes at 98°C. Cook till the end of program.





- Говядина (лопатка) – 800 г
- Вода – 500 мл
- Лук – 100 г
- Перец болгарский – 200 г
- Масло растительное – 60 мл
- Помидоры – 50 г
- Мука – 30 г
- Перец чили – 3 г
- Соль



Подготовленное мясо нарезать кубиками, посолить, посыпать мукой. Установить программу «Жарка», налить в чашу масло и подождать 5–7 минут, пока чаша нагреется. Мясо обжарить со всех сторон, обжарить нарезанный лук, томаты и перец, долить воду. Установить программу «Тушение», закрыть крышку и готовить 30 минут.

- Beef (shoulder) – 800 g
- Water – 500 ml
- Onion – 100 g
- Olive oil – 60 ml
- Tomato – 50 g
- Flour – 30 g
- Chili pepper – 3 g
- Salt

Dice meat, salt and sprinkle with flour. Start program «Жарка», pour oil into the pot and warm for 5–7 minutes. Roast meat on each side, add and fry chopped onion and tomatoes, pour water. Start program «Тушение», close the lid and cook 30 minutes.

- Свинина (шея или карбонад) – 300 г
- Масло растительное – 50 мл
- Бекон сырокопченный – 30 г
- Шалфей свежий – 10 г
- Соль, перец

Надрезать мясо и поместить шалфей и бекон внутрь, натереть солью и перцем, оставить в холодильнике на 15 минут. Установить программу «Жарка», налить масло в чашу и прогреть 5–7 минут. Жарить 10–12 минут с открытой крышкой, затем перевернуть мясо, закрыть крышку и готовить до окончания программы.

- Pork (neck or carbonado) – 300 g
- Olive oil – 50 ml
- Smoked bacon – 30 g
- Fresh sage – 10 g
- Salt, pepper

Incise the meat and put the sage and bacon inside, add salt and pepper and keep in a refrigerator for 15 minutes. Start program «Жарка», pour oil into the pot and warm for 5–7 minutes. Fry 10–12 minutes with open lid, then turn the meat, close the lid and cook till the end of program.





- Свинина – 1 кг
- Шампиньоны – 300 г
- Лук – 300 г
- Масло растительное – 100 мл
- Соль, специи

- Pork – 1 kg
- Champignons – 300 g
- Onion – 300 g
- Olive oil – 100 ml
- Salt, pepper



Установить программу «Жарка», налить масло в чашу мультиварки и прогреть 5–7 минут. Добавить нарезанные лук, шампиньоны и специи, готовить до окончания программы. Нарезать свинину на порционные куски толщиной 5 мм, отбить, выложить на фольгу, добавить соль и специи, выложить грибы с луком и свернуть рулетом. Завернуть рулеты в фольгу, поместить в чашу, закрыть крышку и установить программу «Мультиповар» на 60 минут при 140°C. Готовить до окончания программы.

Start program «Жарка», pour oil into the pot and warm for 5–7 minutes. Add chopped onions, mushrooms and spices, cook till the end of the program. Cut pork into steaks 5 mm thick, pound slightly, wrap into foil, add salt and pepper, put champignons with onions on meat and roll. Wrap rolls in foil and place in a pot, close the lid and start program «Мультиповар» on 60 minutes at 140°C.

- Мясо (лопатка) – 500 г
- Сметана – 200 г
- Бульон – 150 мл
- Лук – 50 г
- Хлеб – 50 г
- Яйцо – 50 г / 1 pc
- Масло растительное – 40 мл
- Мука – 20 г
- Соль, специи

Мясо, обжаренный лук и вымоченный хлеб пропустить 2 раза через мясорубку. Фарш посолить, добавить специи и яйцо. Сформировать котлеты, обвалять в муке, обжарить с маслом со всех сторон на программе «Мультипovar» 15–20 минут при 150°C. Добавить 150 мл бульона, муку, сметану, залить смесью зразы, закрыть крышку и готовить на программе «Мультипovar» 20–25 минут при 98°C.

- Meat (shoulder) – 500 g
- Sour cream – 200 g
- Broth – 150 ml
- Onion – 50 g
- Bread – 50 g
- Olive oil – 40 ml
- Egg – 50 g / 1 pc
- Flour – 20 g
- Salt, spices

Meat, fried onion and soaked bread mince twice. Add salt, spices and egg. Make rissole form, roll in flour and fry on both sides on the program «Мультипovar» for 15–20 minutes at 150°C. Add 150 ml of broth, flour, sour cream, pour sauce over the meat and start program «Мультипovar» for 20–25 minutes at 98°C.





- Говядина (филе) – 500 г
- Помидоры – 250 г
- Картофель – 200 г
- Цукини – 200 г
- Лук репчатый – 200 г
- Морковь – 150 г
- Томаты протертые – 100 г
- Перец болгарский – 100 г
- Чеснок – 10 г
- Вода – 1,2 л
- Соль, специи



Говядину промыть, вместе с картофелем, помидорами, перцем и цукини нарезать средними кубиками, морковь и лук – соломкой, чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить томатную пасту, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «Жаркое» на 1 час. Готовить до окончания программы.

- Beef fillet – 500 g
- Tomato – 250 g
- Potato – 200 g
- Zucchini – 200 g
- Onion – 200 g
- Carrot – 150 g
- Crushed tomato – 100 g
- Sweet pepper – 100 g
- Garlic – 10 g
- Water – 1,2 L
- Salt, spices

Rinse beef and dice. Dice potatoes, sweet pepper, zucchini and tomatoes. Cut carrots and onions into sticks. Grind garlic with knife. Put all products in pot of multicooker, pour water, add crushed tomatoes with salt and spices. Then stir and close lid. Start program «Жаркое» for one hour. Cook till the end of the program.

- Говядина (вырезка) – 1 кг
- Соус ягодный – 300 г
- Картофель – 500 г
- Приправа для картофеля
- Соль

Вырезку промыть, зачистить от пленки и нарезать кружочками толщиной 1–1,5 см. Картофель нарезать кружочками толщиной 1 см, выложить в контейнер–пароварку в один слой, посолить и посыпать специями. В чашу мультиварки выложить нарезанную вырезку, залить соусом и перемешать, сверху на чашу установить контейнер–пароварку с картофелем. Закрывать крышку. Кнопкой установить программу «Тушение» на 40 минут. Подавать с соусом в котором тушилась вырезка, свежими овощами, можно украсить клюквой и брусникой.

- Beef fillet – 1 kg
- Berry sauce – 300 g
- Potato – 500 g
- Potato seasoning
- Salt

Rinse beef and slice into 1–1,5 cm thick parts. Slice potatoes into 1 cm thick parts, put them into a steam-container and season with salt and spices. Put sliced beef in pot of multicooker, pour berry juice and fix steam-container with potatoes. Close lid and start program «Тушение» for 40 minutes. Keep cooking till the end of the program. Serve with own juice of stewing and fresh vegetables. Top with cranberries.





- Свиной окорок – 1 кг
- «Жидкий дым» – 100 мл
- Масло растительное – 30 мл
- Специи для свинины
- Соль крупная

- Pork ham – 1 kg
- «Liquid smoke» – 100 ml
- Olive oil – 30 ml
- Spices for cooking pork
- Salt



Мясо промыть, обсушить. Добавить в растительное масло специи. Натереть кусок мяса полученным ароматным маслом, посолить, полить «Жидким дымом». Положить мясо в рукав для запекания, завернуть края рукава и зафиксировать. Выложить мясо в рукаве на дно чаши мультиварки, закрыть крышку и установить программу «Копчение» на 1 час 20 минут. Готовить до окончания программы.

Rinse and dry meat. Add spices into oil and mix. Rub meat with oil-spices mix, add salt, and pour «Liquid smoke» on meat. Put meat into a cooking bag, roll edges and fix. Put meat in the cooking bag into a multicooker pot, close a lid and start program «Копчение» for 1 hour and 20 minutes. Cook till the end of program.

- Говядина (филе) – 1 кг
- Шпик или копченая грудинка – 100 г
- Морковь – 100 г
- Петрушка, корень – 150 г
- Соль, перец

Очищенный от пленок кусок мяса нашпиговать петрушкой, шпиком, морковью. Натереть мясо солью и перцем. Выложить мясо в чашу мультиварки и установить программу «Русская печь». Готовить до окончания программы.

- Beef fillet – 1 kg
- Bacon – 100 g
- Carrot – 100 g
- Parsley root – 150 g
- Salt, pepper

Make small cuts in beef and put there carrot, parsley and bacon pieces. Season beef with salt and pepper. Place meat into the pot and start program «Русская печь». Cook till the end of program.





- Говядина (филе) – 800 г
- Картофель – 500 г
- Лук репчатый – 200 г
- Томатная паста – 100 г
- Чеснок – 10 г
- Вода – 200 мл
- Масло растительное – 70 мл
- Соль, специи



Говядину промыть, вместе с луком нарезать кубиками по 1,5–2 см. Мясо и лук выложить в чашу мультиварки, добавить воду, растительное масло, соль, специи, томатную пасту и перемешать, сверху на чашу установить контейнер–пароварку, выложить в него разрезанный на четвертинки картофель, посолить. Закрыть крышку, установить программу «Тушение» на 1 час. Готовить до окончания программы.

- Beef fillet – 800 g
- Potato – 500 g
- Onion – 200 g
- Tomato paste – 100 g
- Garlic – 10 g
- Water – 200 ml
- Olive oil – 70 ml
- Salt, spices

Rinse beef. Dice beef and onion into 1,5–2 cm cubes. Put meat and onion in pot of multicooker, add water, oil, spices and crushed tomatoes. Stir well. Fix steam-container and put quartered potatoes inside. Close lid and start program «Тушение» for 1 hour. Cook till the end of the program.

- Картофель – 800 г
- Свинина филе – 500 г
- Вода – 250 мл
- Лук репчатый – 150 г
- Масло растительное – 70 мл
- Свежая зелень – 20 г
- Соль, специи, лавровый лист

Установить программу «Жарка», налить масло в чашу и прогреть ее 5–7 минут. Выложить нарезанный лук, готовить 5–7 минут, добавить мясо, жарить, помешивая до окончания программы. Добавить нарезанный картофель, специи и соль, залить водой. Установить программу «Жаркое». Готовить до окончания программы. Перед подачей на стол сервировать измельченной зеленью.

- Potatoes – 800 g
- Pork fillet – 500 g
- Water – 250 ml
- Onion – 150 g
- Olive oil – 70 ml
- Fresh herbs – 20 g
- Salt, spices, bay leaf

Start «Жарка» program, pour oil into the pot and heat up for 5–7 minutes. Put chopped onion, cook for 5–7 minutes, add meat, fry, stirring, till the end of program. Add chopped potato, spices and salt, pour water. Start program «Жаркое». Serve with chopped herbs.





- Куриное филе – 300 г
- Шампиньоны – 150 г
- Сливки 33% – 100 мл
- Сыр «Чеддер» – 50 г
- Растительное масло – 50 мл
- Соль, специи



Куриное филе промыть и нарезать брусочками 0,5 x 3 см, шампиньоны помыть, сыр натереть на мелкой терке. В чашу мультиварки налить масло, выложить куриное филе и шампиньоны, посолить, добавить специи и перемешать. Установить программу «Жарка» на 25 минут. Обжаривать периодически помешивая, за 5 минут до окончания программы в чашу мультиварки налить сливки и перемешать. Готовить до окончания программы. Готовое блюдо посыпать сыром.

- Chicken fillet – 300 g
- Champignons – 150 g
- Cream 33% – 100 ml
- Cheddar cheese – 50 g
- Olive oil – 50 ml
- Salt, spices

Rinse chicken fillet. Cut chicken into 0,5 x 3 cm sticks. Rinse mushrooms. Finely grate cheese. Pour oil in pot of multicooker, put chicken and mushrooms. Then season with salt and spices. Stir well. Start program «Жарка» for 25 minutes. Fry stirring frequently. Pour cream at 5 minutes before the end of the program. Stir well and go on cooking till the end of the program. Serve sprinkled with grated cheese.

- Вода – 1,7 л
- Мука – 500 г
- Говядина (филе) – 500 г
- Репчатый лук – 150 г
- Растительное масло – 35 мл
- Молотый имбирь – 10 г
- Соль, молотый душистый перец

Подготовленное мясо и лук измельчить с помощью мясорубки через решетку среднего размера. Добавить молотый душистый перец, соль, растительное масло, имбирь и перемешать. Замесить тесто, смешав муку с 200 мл воды. Тесто тонко раскатать, вырезать кружки, обвалять их в муке и завернуть в них начинку. Налить в чашу мультиварки 1,5 л воды, установить программу «Варка» и закрыть крышку. Через 15 минут, когда вода закипит, положить в воду пельмени, и варить 20 минут.

- Water – 1,7 L
- Flour – 500 g
- Beef fillet – 500 g
- Onion – 150 g
- Olive oil – 35 ml
- Ground ginger – 10 g
- Salt, pepper

Mince beef and onion with meat grinder or food processor. Add pepper, salt, olive oil, ginger and mix well. Knead dough with flour and 200 ml of water. Roll the dough out thinly. Cut circles from the dough, roll them in flour, put stuffing inside and seal. Pour 1,5 L of water into a multicooker pot, start program «Варка» and close the lid. When water boils (in 15 minutes) place dumplings into the pot and boil 20 minutes.





- Индейка (филе) – 750 г
- Апельсин – 300 г
- Мед – 50 г
- Яблоко – 100 г
- Чернослив – 100 г
- Паприка молотая – 2 г
- Масло растительное – 70 мл
- Крахмал кукурузный – 1 г
- Соль



Филе индейки натереть солью и паприкой. Яблоки нарезать дольками толщиной 0,5 см. Приготовить соус: в отдельной емкости взбить блендером до однородной массы апельсин, мед и крахмал. В чашу мультиварки налить растительное масло, выложить на дно подготовленную индейку. Закрывать крышку, установить программу «Жарка» на 15 минут. За 7 минут до окончания программы открыть крышку и перевернуть филе, закрыть крышку, готовить до окончания программы. После окончания программы открыть крышку выложить на индейку яблоки, чернослив и залить соусом. Закрывать крышку, установить программу «Тушение» на 20 минут. Готовить до окончания программы

- Turkey fillet – 750 g
- Orange – 300 g
- Honey – 50 g
- Apple – 100 g
- Pitted dried prune – 100 g
- Ground paprika – 2 g
- Olive oil – 70 ml
- Cornstarch – 1 g
- Salt

Rub turkey fillet with salt and paprika. Slice apples into 0,5cm thick parts. Make sauce: mix oranges, honey and starch with a blender. Pour oil in pot of multicooker, put turkey fillet. Close lid and start program «Жарка» for 15 minutes. Open lid in 8 minutes and turn turkey. Close lid and go on cooking till the end of the program. After the end of the program open the lid and place apples, prunes on turkey. Pour sauce and close lid. Start program «Тушение» for 20 minutes. Cook till the end of the program.

- Кальмар (тушка) — 320 г / 4 шт
- Шампиньоны — 300 г
- Сметана 20 % — 200 г
- Сливки 33 % — 200 г
- Яйцо вареное — 100 г / 2 шт
- Морковь — 100 г
- Сыр твердый — 100 г
- Масло сливочное — 50 г
- Мука пшеничная — 20 г
- Зелень петрушки — 10 г
- Соль, куркума

Кальмаров выпотрошить, тушки очистить от пленки и промыть, откинуть на дуршлаг, слить воду.

Начинка: грибы измельчить, яйца, сыр и морковь натереть на крупной терке. Зелень петрушки измельчить. Смешать, добавить масло, соль и перемешать до однородной массы. Полученной начинкой нафаршировать кальмаров, скрепить зубочистками.

Для соуса смешать сметану и сливки, добавить муку, соль, куркуму и перемешать. Уложить кальмаров на дно чаши мультиварки, залить соусом. Закрывать крышку. Установить программу «Тушение», на 40 минут. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления удалить зубочистки.

- Squid – 320 g / 4 pcs
- Champignons – 300 g
- Sour cream 20%– 200 g
- Cream 33% – 200 g
- Boiled egg – 100 g / 2 pcs
- Carrot – 100 g
- Hard cheese – 100 g
- Butter – 50 g
- Wheat flour – 20 g
- Parsley leaves – 10 g
- Salt, turmeric

Peel and wash squids.

Stuffing: chop mushrooms. Grate boiled eggs, cheese and carrot. Chop parsley leaves. Mix mushrooms, carrot, eggs, cheese, parsley and butter. Add salt and mix until smooth. Stuff squids with mixture. Fix with toothpicks. For sauce mix sour cream, cream, flour, salt and turmeric. Mix until smooth. Put stuffed squids in pot of multicooker and pour sauce. Close lid and start program «Тушение» for 40 minutes. Cook till the end of the program. Remove toothpicks before serving.





- Говядина – 1,3 кг
- Масло растительное – 30 мл
- Соль, специи



В растительное масло добавить специи. Говядину натереть полученным маслом и посолить. Убрать мясо в холодильник на 20–30 минут. Поместить кусок мяса в фольгу или в рукав для запекания. Выложить мясо в чашу мультиварки, закрыть крышку и установить программу «Ростбиф». Готовить до окончания программы. Подавать как холодным, так и горячим.

- Beef fillet – 1,3 kg
- Olive oil – 30 ml
- Salt, spices

Add spices into olive oil. Rub beef with oil you got, season with salt. Place meat into a refrigerator for 20–30 minutes. Then roll meat into a foil or place into a cooking bag. Put it into a multicooker pot, close a lid and start program «Ростбиф». Cook till the end of program. Serve either cold or hot.

- Свинина (филе) – 600 г
- Помидоры – 300 г
- Майонез – 200 г
- Сыр «Гауда» – 150 г
- Масло растительное – 20 г
- Соль, черный перец

Чашу смазать растительным маслом. На дно чаши выложить свинину, нарезанную порционными кусками толщиной 0,5 см. Залить майонезом, добавить специи и соль. Выложить сверху нарезанные кольцами помидоры, посыпать тертым сыром. Закрывать крышку, установить программу «Запекание». Готовить до окончания программы.

- Pork meat – 600 g
- Tomatoes – 300 g
- Mayonnaise – 200 g
- «Gouda» cheese – 150 g
- Olive oil – 20 g
- Salt, pepper

Grease a pot with oil. Chop pork into steaks 0,5 cm thick. Place meat into a multicooker pot, add mayonnaise sauce, salt and pepper. Put sliced tomatoes on top and cover with grated cheese. Close lid and start program «Запекание». Cook till the end of program.





- Телятина – 500 г
- Бульон или вода – 500 мл
- Картофель – 400 г
- Айва – 200 г
- Лук репчатый – 150 г
- Морковь – 150 г
- Чернослив без косточек – 100 г
- Масло растительное – 100 мл
- Петрушка – 25 г
- Соль, перец



Установить программу «Жарка», налить масло и прогреть 5–7 минут. Обжаривать мясо 15 минут, периодически помешивая. Добавить нарезанные лук и морковь, обжаривать до окончания программы. Сверху выложить картофель, чернослив, айву. Залить бульоном или водой. Добавить соль, перец. Закрывать крышку и установить программу «Тушение».

- Veal – 500 g
- Broth or water – 500 ml
- Potato – 400 g
- Quince – 200 g
- Onion – 150 g
- Carrot – 150 g
- Prunes (without stones) – 100 g
- Olive oil – 100 ml
- Parsley – 25 g
- Salt, pepper

Start program «Жарка», pour oil and warm for 5–7 minutes. Place meat into the pot and fry stirring for 15 minutes. Add chopped onions and carrots, fry till the end of program. Place potatoes, prunes and quinces on cooked meat and vegetables. Pour water or broth into the pot. Add salt and pepper, close the lid and start program «Тушение».

- Телятина – 600 г
- Мука пшеничная – 150 г
- Яйцо – 50 г / 1 шт
- Сухари – 25 г
- Соль, перец
- Растительное масло – 300 мл

Телятину нарезать и отбить, приправить солью, перцем. Яйцо взбить. Отбитое мясо обмакнуть в муку с двух сторон, затем в яйцо, далее обвалить в сухарях. Налить в мультиварку растительное масло и установить программу «Фритюр» на 40 минут. Жарить куски мяса по очереди в сильно разогретом масле при открытой крышке до образования хрустящей корочки.

- Veal – 600 g
- Flour – 150 g
- Egg – 50 g / 1 pc
- Bread crumbs – 25 g
- Salt, pepper
- Oil for deep frying – 300 ml

Cut veal into steaks and pound, season with salt and pepper. Beat up the egg. Roll steaks in flour, then dip in fluffed egg and roll in bread crumbs. Pour oil into the pot and start program «Фритюр» for 40 minutes. Fry meat in boiling oil with open lid until crispy crust.





- Говядина на косточке – 800 г
- Морковь – 100 г
- Лук репчатый – 100 г
- Сельдерей, корень – 100 г
- Вода – 2 л
- Лавровый лист, соль, специи



В чашу мультиварки положить крупные куски мяса, нарезанные овощи, лавровый лист, соль и специи. Залить все водой, закрыть крышку и установить программу «Варка» на 1 час 20 минут. Готовить до окончания программы.

- Bone-in beef – 800 g
- Carrot – 100 g
- Onion – 100 g
- Celery root – 100 g
- Water – 2 L
- Bay leaf, salt, spices

Put coarsely chopped beef, vegetables into a pot of multicooker, add salt, bay leaf and spices. Pour water, close lid and start program «Варка». Cooking time is 1 hour 20 minutes.

- Баранья ножка – 1 - 1,5 кг
- Вода – 200 мл
- Масло оливковое – 50 мл
- Соевый соус – 50 мл
- Имбирь – 50 г
- Мед – 30 г
- Чеснок – 30 г
- Розмарин свежий – 2 веточки
- Перец

Приготовить маринад, смешав воду, натертый корень имбиря, порубленный чеснок, соевый соус, оливковое масло, перец и мед. Мясо положить в пакет, залить маринадом и оставить на 4–5 часов мариноваться в холодильнике. Выложить маринованное мясо в мультиварку, залить маринадом из пакета и установить программу «Мультивар». Время приготовления 1 час 20 минут, температура 140°C.

- Lamb shank – 1 - 1,5 kg
- Water – 200 ml
- Olive oil – 50 ml
- Soy sauce – 50 ml
- Ginger – 50 g
- Honey – 30 g
- Garlic – 30 g
- Rosemary – 2 sprigs
- Pepper

Make marinade by mixing water, grinded ginger, garlic, soy sauce, olive oil, pepper and honey. Put meat into a plastic bag, add marinade and keep in refrigerator for 4–5 hours. Then take meat out from plastic bag and put it into a pot of multicooker, pour sauce from the plastic bag. Close lid and start the program «Мультивар» for 1 hour and 20 minutes at 140°C.





- Картофель отварной – 800 г
- Фарш домашний – 300 г
- Лук репчатый – 80 г
- Яйцо – 50 г / 1 шт
- Масло растительное – 50 мл
- Масло сливочное – 20 г
- Вода – 500 мл
- Соль, специи



Лук нарезать мелкими кубиками. Картофель натереть на мелкой терке, посолить и смешать с яйцом до однородной массы. В чашу мультиварки налить масло, выложить лук, установить программу «Жарка» на 15 минут. Обжаривать, периодически помешивать. За 10 минут до окончания программы добавить фарш, соль и специи и готовить до окончания программы, периодически помешивая. Готовый фарш остудить. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить половину картофельного фарша в чашу мультиварки, разровнять, затем выложить мясной фарш, затем оставшийся картофельный фарш и разровнять. Закрыть крышку. Установить программу «Запекание» на 50 минут. Готовить до окончания программы.

- Boiled potato – 800 g
- Mince meat – 300 g
- Onion – 80 g
- Egg – 50 g / 1 pc
- Olive oil – 50 ml
- Butter – 20 g
- Water – 500 ml
- Salt, spices

Chop finely onion. Grate boiled potatoes, then add salt and mix with egg until smooth. Pour oil and put onion in a pot of multicooker, then start program «Жарка» for 15 minutes. Fry 5 minutes stirring frequently. Then add mince meat, salt and spices. Go on cooking till the end of the program. Cool ready stuffing. Grease pot of multicooker with butter and put half of potato mix inside. Then lay mince meat on. Then add the second part of potato; and mix it. Close lid and start program «Запекание» for 50 minutes. Go on cooking till the end of the program.

- Свинина – 500 г
- Картофель – 500 г
- Перец болгарский – 250 г
- Морковь – 200 г
- Вода – 200 г
- Лук – 150 г
- Масло растительное – 100 мл
- Томатная паста – 75 г
- Чеснок – 50 г
- Лавровый лист
- Соль, специи

Установить программу «Жарка», налить масло в чашу мультиварки и прогреть 5–7 минут. Жарить мясо 20 минут, добавить лук, морковь, томатную пасту, соль, специи и готовить до окончания программы. Добавить картофель, болгарский перец и чеснок, установить программу «Жаркое». Готовить до окончания программы.

- Pork – 500 g
- Potato – 500 g
- Sweet pepper – 250 g
- Carrot – 200 g
- Water – 200 g
- Onion – 150 g
- Olive oil – 100 ml
- Tomato paste – 75 g
- Garlic – 50 g
- Bay leaf
- Salt, spices

Start program «Жарка», pour oil into the pot and warm for 5–7 minutes. Roast meat for 20 minutes, add chopped onions, and carrots, tomato paste, salt and cook till the end of program. Add potatoes, pepper and garlic, start program «Жаркое». Cook till the end of program.





- Куриное филе – 400 г
- Хлеб белый – 200 г
- Молоко – 100 мл
- Масло сливочное – 100 г
- Масло растительное – 50 мл
- Соль, специи



Куриное филе промыть, порезать на кубики, половину хлеба замочить в молоке, через 30 минут отжать и пропустить через мясорубку вместе с филе, фарш посолить и добавить специи. Масло сливочное порезать кубиком 0,5 см, оставшийся хлеб кубиком 1 см. Готовый фарш перемешать со сливочным маслом, сформировать котлеты, обвалить в хлебе. В чашу мультиварки налить растительное масло, установить программу «Жарка» на 25 минут. Через 5 минут открыть крышку, выложить котлеты, жарить при открытой крышке до золотистой корочки 10 минут с одной стороны, затем перевернуть и готовить до окончания программы.

- Chicken fillet – 400 g
- Bread – 200 g
- Milk – 100 ml
- Butter – 100 g
- Oil – 50 ml
- Salt, spices

Rinse and cut chicken fillet, soak half of bread in milk, in 30 minutes squeeze the milk out and grind with chicken fillet with meat grinder, add salt and spices. Cut the butter into small cubes with 0,5 cm size, cut residual bread into cubes also with size 1 cm. Mix prepared mince with butter, form rissoles, roll in bread. Pour oil into the pot, start «Жарка» for 25 minutes. In 5 minutes place cutlets and fry with open lid till crispy crust 10 minutes. Turn and fry till the end of cooking program.

- Свинина на кости – 1 кг
- Морковь – 100 г
- Масло растительное – 30 мл
- Чеснок – 20 г
- Соль, черный перец

Измельчить чеснок, смешать с растительным маслом. Мясо посолить, поперчить и натереть смесью масла и чеснока. Дать мясу постоять 15–20 минут. Положить кусок мяса на дно чаши мультиварки, закрыть крышку и установить программу «Русская печь» на 10 часов. Готовить до окончания программы. Мясо можно подавать как горячим, так и холодным.

- Bone-in pork – 1 kg
- Carrot – 100 g
- Olive oil – 30 ml
- Garlic – 20 g
- Salt, pepper

Grind garlic, mix it with olive oil. Season meat with salt and pepper, then rub with mix of garlic and oil. Let meat stay 15–20 minutes. Then put meat into a pot of multicooker. Close a lid and start program «Русская печь» for 10 hours. Cook till the end of program. Serve meat both hot and cold.





- Телятина (вырезка) – 200 г
- Йогурт натуральный – 150 мл
- Масло оливковое – 40 мл
- Каперсы – 10 г
- Чеснок – 5 г
- Розмарин, тимьян свежий
- Соль, перец



Приготовить соус для запекания: в йогурт добавить каперсы и тимьян, веточку розмарина целиком, измельченный чеснок, соль и перец. Вырезку разрезать поперек волокон на медальоны толщиной 1,5 см. Установить программу «Жарка», налить в чашу оливковое масло и прогреть его 5–7 минут. Обжарить медальоны с двух сторон по 5 минут с каждой стороны. Залить приготовленным соусом, закрыть крышку и выключить мультиварку. Дать постоять 2–3 минуты и подавать.

- Beef tenderloin – 200 g
- Yogurt – 150 ml
- Olive oil – 40 ml
- Capers – 10 g
- Garlic – 5 g
- Rosemary, thyme
- Salt, pepper

Make sauce: mix yogurt, capers, thyme, rosemary, grinded garlic, add salt and pepper. Cut tenderloin into 1,5 cm thick steaks. Start program «Жарка». Pour oil into a pot of multicooker and let it heat up 5–7 minutes. Put medallions into a pot and fry them 5 minutes on one side and 5 minutes on another. Pour yogurt sauce, close lid of multicooker and switch multicooker off. Wait 2–3 minutes before serving.

- Говяжий фарш – 1 кг
- Молоко – 500 мл
- Белый хлеб – 250 г
- Лук – 100 г
- Морковь – 75 г
- Растительное масло – 60 мл
- Петрушка, зелень – 50 г
- Яйцо перепелиное – 150 г / 20 шт
- Яйцо – 100 г / 2 шт
- Чеснок – 10 г
- Соль, перец

Выложить мясной фарш в большую миску. хлеб размочить в молоке, слегка отжать и добавить в фарш. Затем добавить 2 яйца, осторожно перемешивая. Отварить перепелиные яйца и почистить их. Зелень, лук, морковь и чеснок измельчить. Установить программу «Жарка» и дать мультиварке нагреться 5–7 минут. Добавить в чашу 30 мл масла, овощи и обжаривать их 7–10 минут. Обжаренные овощи добавить в фарш. Фарш посолить, поперчить, добавить зелень и перемешать. Дно чаши смазать растительным маслом. Выложить на дно половину фарша, на фарш выложить яйца, распределяя их равномерно. Вдавить их внутрь фарша, сверху выложить вторую половину фарша и разровнять. Верх рулета смазать маслом, закрыть крышку и установить программу «Запекание» на 40 минут. Готовый рулет можно подавать как горячим, так и холодным.

- Minced beef – 1 kg
- Milk – 500 ml
- White bread – 250 g
- Onion – 100 g
- Carrot – 75 g
- Olive oil – 60 ml
- Parsley – 50 g
- Quail eggs – 150 g / 20 pcs
- Egg – 100 g / 2 pcs
- Garlic – 10 g
- Salt, pepper

Place minced beef into a big bowl. Soak bread with milk and also put into the bowl. Pour 2 eggs into mixture. Boil 20 quail eggs. Finely chop parsley, onion, carrot and garlic. Start program «Жарка» and heat up for 5–7 minutes. Pour 30 ml of olive oil into the pot, add vegetables and fry 7–10 minutes. Then mix fried vegetables with minced beef. Add salt and pepper, add parsley and stir well. Grease bottom of inner pot with olive oil and put a half of mince inside. Then put peeled quail eggs on top. Put second part of mince above. Slightly grease top of loaf with olive oil. Close lid and start program «Запекание» for 40 minutes. Serve meat loaf both hot and cold.





- Свинина – 300 г
- Говядина – 300 г
- Шпик свиной – 200 г
- Лук репчатый – 200 г
- Чеснок – 50 г
- Масло растительное – 70 мл
- Соль, специи
- Оболочка натуральная



Мясо промыть, вместе со шпиком, луком и чесноком пропустить через мясорубку, добавить соль, специи и тщательно перемешать. Установить на мясорубку насадку для приготовления колбасы. На насадку натянуть оболочку для колбасы, конец оболочки перевязать. Пропуская фарш через мясорубку, начинить им оболочку, регулируя при этом размер купат перевязыванием ниткой. В чашу мультиварки залить растительное масло и выложить купаты. Закрывать крышку. Установить программу «Жарка» на 20 минут. За 10 минут до завершения приготовления перевернуть купаты. Готовить до окончания программы.

- Pork fillet – 300 g
- Beef fillet – 300 g
- Lard – 200 g
- Onion – 200 g
- Garlic – 50 g
- Olive oil – 70 ml
- Salt, spices
- Sausage casing

Rinse meat and grind it with lard, onion and garlic with meat grinder. Add salt and spices, then stir until smooth. Fix attachment for making sausages at your meat grinder and pull sausage casing. Tie edge of sausage casing before starting to stuff sausages. Start stuffing sausages fixing their lengths with thread. Pour oil in pot of multicooker and put ready sausages inside. Close lid and start program «Жарка» for 20 minutes. Turn sausages upside down 10 minutes before end of the program and go on cooking till the end of program.

- Судак (филе) – 250 г
- Масло сливочное – 100 г
- Яйцо отварное – 100 г / 2 шт
- Вода – 1 л
- Сок лимонный – 20 мл
- Соль, специи

Судака промыть, разрезать на 3 порционных куска. Яйца натереть на крупной терке. Для соуса в чашу мультиварки выложить масло, добавить тертые яйца и лимонный сок. Закрыть крышку. Установить программу «Варка», на 10 минут. Готовить до окончания программы. Готовый соус переложить в отдельную емкость, чашу вымыть. В чашу мультиварки выложить рыбу, залить водой, добавить соль и специи. Закрыть крышку. Установить программу «Варка» на 20 минут. Готовить до окончания программы. Подавать готовую рыбу, полив соусом.

- Pike perch fillet – 250 g
- Butter – 100 g
- Boiled eggs – 100 g / 2 pcs
- Water – 1 L
- Lemon juice – 20 ml
- Salt, spices



Rinse pike perch fillet and cut it to three steaks. Grate boiled eggs. For sauce put butter into a pot of multicooker, add grated eggs and lemon juice. Close a lid and start program «Варка» for 10 minutes. Cook till the end of program. Pour cooked sauce in a bowl. Wash the pot of multicooker. Put fish steaks into the pot of multicooker, pour water, add salt and spices. Close the lid and start program «Варка» for 20 minutes. Cook till the end of the program. Serve with sauce.





- Печень говяжья – 500 г
- Лук репчатый – 250 г
- Мука – 100 г
- Масло растительное – 100 мл
- Соль, перец



Печень очистить от пленок и желчных протоков и промыть холодной водой. Печень нарезать порционными кусками толщиной 1,5 см, обвалить в муке, смешанной с солью и перцем. Запустить программу «Жарка», налить масло на дно чаши мультиварки и прогреть 5–7 минут. Выложить печень на дно чаши и жарить 10–15 минут с двух сторон. Добавить лук, нарезанный кольцами и продолжить обжаривание до окончания программы.

- Beef liver – 500 g
- Onion – 250 g
- Flour – 100 g
- Olive oil – 100 ml
- Salt, pepper

Rinse skinned and deveined liver thoroughly in cold water. Cut into steaks 1,5 cm thick, roll them in flour with salt and pepper. Start program «Жарка», pour oil into a pot and warm for 5–7 minutes. Place liver steaks into the pot and fry on both sides for 10–15 minutes. Add sliced onion and continue frying till the end of program.

- Вода – 1,5 л
- Почки говяжьи – 500 г
- Соль, черный перец, лавровый лист

Почки вымыть, срезать жир, надрезать вдоль до половины, снять пленку, удалить протоки, замочить на 3–4 часа в холодной воде. Налить в чашу мультиварки воду, выложить почки, добавить лавровый лист, соль и перец. Запустить программу «Варка», закрыть крышку и готовить до окончания программы.

- Water – 1,5 L
- Beef kidneys – 500 g
- Salt, black pepper, bay leaf

Rinse kidneys, remove lard. Cut kidneys along, remove the skin and de vein. Soak for 3–4 hours in cold water. Pour water into a multicooker pot, place there kidneys, add bay leaf, salt and pepper. Start program «Варка», close a lid and cook till the end of program.





- Потроха домашней птицы – 500 г
- Томатный соус по нашему рецепту – 500 мл
- Картофель – 400 г
- Морковь – 250 г
- Лук репчатый – 200 г
- Петрушка, корень – 100 г
- Масло растительное – 100 мл
- Соль, сахар, специи, черный перец



Потроха домашней птицы (сердце, печень, желудочек) тщательно вычистить и вымыть, крупные разрезать на несколько частей, а маленькие оставить целыми. Приготовить томатный соус в мультиварке по нашему рецепту. Установить программу «Жарка». Налить растительное масло и прогреть 5–7 минут. Выложить потрошки и обжаривать 10–15 минут. Добавить нарезанные лук, морковь и корень петрушки и жарить до окончания программы. Добавить нарезанный кубиком картофель, соль и специи. Залить томатным соусом, закрыть крышку, установить программу «Жаркое», готовить до окончания программы.

- Poultry giblets – 500 g
- Tomato sauce cooked with our recipe – 500 ml
- Potato – 400 g
- Carrot – 250 g
- Onion – 200 g
- Parsley root – 100 g
- Olive oil – 100 ml
- Parsley – 20 g
- Salt, sugar, spices, black pepper

Cut rinsed giblets (livers, hearts). Cook tomato sauce according to our recipe. Start program «Жарка», pour olive oil into a pot and warm 5–7 minutes. Put giblets into the pot and fry 10–15 minutes, Add chopped onion, carrot and parsley root, cook till the end of program. Add diced potato, salt and spices. Pour red sauce, close a lid and start program «Жаркое». Cook till the end of program.

- Фарш мясной – 300 г
- Соус болоньезе – 150 г
- Сыр «Пармезан» тертый – 100 г
- Паста для лазаньи сухая – 70 г / 4 листа
- Масло сливочное – 60 г
- Мука пшеничная – 60 г
- Вода – 1 л
- Молоко 2,5% – 400 мл
- Масло растительное – 70 мл
- Соль, специи

Приготовить соус бешамель – в чашу мультиварки выложить сливочное масло, добавить муку. Закрывать крышку, установить программу «Жарка» на 10 минут. Через 2 минуты открыть крышку и понемногу добавить в смесь молоко, непрерывно помешивая. Готовить соус до окончания программы, периодически помешивая, затем перелить в отдельную емкость. Затем в чашу мультиварки налить растительное масло, закрыть крышку. Установить программу «Жарка» на 15 минут. Через 5 минут в чашу выложить фарш и перемешать, еще через 5 минут добавить соус болоньезе, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку, готовить до окончания программы. Собрать лазанью – в чашу мультиварки налить воду, сверху установить контейнер-пароварку, куда выложить ингредиенты слоями: лист пасты, часть соуса болоньезе, часть соуса бешамель, часть сыра, повторить 4 раза. Закрывать крышку, установить программу «Пароварка» на 40 минут. Готовить до окончания программы.

- Mincemeat – 300 g
- Bolognese sauce – 150 g
- Parmesan cheese – 100 g
- Lasagna noodles – 70 g / 4 pcs
- Butter – 60 g
- Wheat flour – 60 g
- Water – 1 L
- Milk 2,5% – 400 ml
- Olive oil – 70 ml
- Salt, spices



Cook bechamel sauce. Put butter in pot of multicooker, add flour. Close lid and start program «Жарка» for 10 minutes. Open lid in 2 minutes and pour milk slowly stirring constantly. Cook till the end of the program stirring frequently. Then pour in a bowl. Then pour olive oil in pot of multicooker. Close lid and start program «Жарка» for 15 minutes. Open lid in 5 minutes and put mincemeat inside. Stir well. Add Bolognese sauce, salt and spices in another 5 minutes. Close lid and go on cooking till the end of the program. Make lasagna: pour water in pot of multicooker, fix steam-container and put prepared products layer by layer: pasta for lasagna, thin layer of Bolognese sauce, thin layer of béchamel sauce, thin layer of sliced parmesan cheese. Repeat 4 times and close lid. Close lid and start program «Пароварка» for 40 minutes. Keep cooking till the end of the program.





- Лапша – 250 г
- Говядина (филе) – 300 г
- Спаржа – 100 г
- Репчатый лук (красный) – 100 г
- Перец болгарский – 100 г
- Имбирь (корень) – 20 г
- Растительное масло – 70 мл
- Вода – 1,5 л
- Крахмал – 20 г
- Соевый соус – 30 мл
- Соус терьяки – 10 мл



Говядину промыть, обсушить и нарезать тонкой соломкой, перемешать с крахмалом. Лук нарезать тонкими полукольцами. Имбирь измельчить ножом. Ростки спаржи разрезать вдоль пополам, перец нарезать тонкой соломкой. В чашу мультиварки налить воду, добавить соль и перемешать. Закрывать крышку, установить программу «Макароны» на 25 минут. Когда вода закипит, в чашу выложить лапшу и перемешать. Закрывать крышку, готовить до окончания программы. Готовую лапшу откинуть на дуршлаг. На дно чаши мультиварки налить растительное масло, закрыть крышку, установить программу «Жарка», нажатием кнопки Час/Мин установить время приготовления на 20 минут. Нажать и удерживать несколько секунд кнопку СТАРТ. Через 3 минуты открыть крышку, выложить говядину с имбирем и обжаривать в течение 7 минут периодически помешивая. За 10 минут до окончания приготовления добавить овощи, жарить еще 5 минут затем к мясу с овощами выложить отварную лапшу, добавить соевый соус, соус терьяки, перемешать. Готовить до окончания программы, периодически помешивая.

- Noodle – 250 g
- Beef fillet – 300 g
- Asparagus tips – 100 g
- Red onion – 100 g
- Sweet pepper – 100 g
- Ginger root – 20 g
- Olive oil – 70 ml
- Water – 1,5 L
- Starch – 20 g
- Soy sauce – 30 ml
- Teriyaki sauce – 10 ml

Rinse beef fillet. Cut meat into slim sticks and mix with starch. Slice onion into slim semi-circles. Finely cut ginger. Cut asparagus tips along. Cut sweet pepper into slim sticks. Pour water in pot of multicooker, add salt and stir well. Close lid and start program «Макароны» for 25 minutes. Open lid at 8 minutes before the end of the program and put noodle in boiling water. Stir well. Then close lid and go on cooking till the end of the program. Strain water. Pour oil in pot of multicooker, close lid and start program «Жарка», change cooking time to 20 minutes, then press and hold СТАРТ button. In 3 minutes open lid and put beef and ginger in pot. Fry 7 minutes stirring frequently. Add all the rest vegetables at 10 minutes before the end of the program. Fry 5 minutes longer, then put noodle in pot with meat and vegetables, add soy and teriyaki sauces. Stir well. Go on cooking till the end of the program stirring frequently.

- Лосось (филе) – 300 г.
- Капуста брокколи (заморозка) – 100 г
- Консервированная фасоль – 200 г
- Морковь – 50 г
- Сливки 22% – 150 мл
- Сыр (твердый) – 50 г
- Соль, специи

С фасоли слить жидкость, морковь натереть на крупной терке. Лосося промыть, нарезать на порционные куски весом 100 г, натереть солью и специями, сыр натереть на мелкой терке. В чашу мультиварки выложить фасоль, капусту, тертую морковь, добавить соль, залить сливками и перемешать. Сверху выложить подготовленные кусочки лосося, посыпать их тертым сыром. Закрывать крышку. Установить программу «Тушение», на 30 минут. Нажать кнопку СТАРТ, готовить до окончания программы.

- Salmon fillet – 300 g
- Frozen broccoli – 100 g
- Canned cannellini beans – 200 g
- Carrot – 50 g
- Cream (22% – fat) – 150 ml
- Hard cheese – 50 g
- Salt and spices

Pour out juice from a can with beans. Grate carrot. Rinse salmon and cut it into 100 g – portion pieces. Rub salmon with salt and spices. Finely grate cheese. Put beans, broccoli and grated carrot in pot of multicooker, add salt and pour cream. Stir well. Lay pieces of salmon on and sprinkle with grated cheese. Close lid and start program «Тушение» for 30 minutes. Cook till the end of the program.





- Вода – 2,5 л
- Язык говяжий – 1 кг
- Лук репчатый – 250 г
- Лавровый лист
- Соль, перец

- Water – 2.5 L
- Beef tongue – 1 kg
- Onion – 250 g
- Salt, pepper
- Bay leaf



Язык выложить в чашу, залить холодной водой, добавить лук, соль и специи. Установить программу «Томление» на 3 часа. Готовый язык остудить в холодной воде и очистить от кожи, начиная с толстого края.

Place tongue into the pot, pour cold water, add spices Start program «Томление» for 3 hours. Cool beef tongue in cold water and peel, begin from thick edge.

- Язык говяжий отварной – 600 г
- Морковь – 100 г
- Картофель – 500 г
- Лук репчатый – 100 г
- Сок томатный – 100 мл
- Масло сливочное – 65 г
- Сельдерей корень – 50 г
- Мука – 30 г
- Уксус 9% – 5 мл
- Лавровый лист
- Соль, перец

Установить программу «Мультиповар» на 30 минут. при 150°C и прогреть мультиварку 5–7 минут. Добавить масло и нарезанные овощи. Обжаривать, помешивая 10–15 минут. Добавить муку и перемешать. Добавить нарезанный ломтиками отварной язык, залить смесью из томатного сока, уксуса и специй. Закрывать крышку и готовить до окончания программы.

- Boiled beef tongue – 600 g
- Carrot – 100 g
- Potato – 500 g
- Onion – 100 g
- Tomato juice – 100 ml
- Butter – 65 g
- Celery root – 50 g
- Flour – 30 g
- Vinegar – 5 ml
- Salt, pepper, bay leaf – to taste

Start program «Мультиповар» for 30 minutes at 150°C and warm for 5–7 minutes. Place butter and cut vegetables into the pot. Fry stirring for 10–15 minutes. Add flour and mix. Place sliced beef tongue, pour tomato juice, mixed with vinegar and spices. Close the lid and cook till the end of program.





- Филе белой рыбы – 200 г
- Картофель – 250 г
- Лук репчатый – 150 г
- Морковь – 150 г
- Сметана – 100 г
- Вода – 100 мл
- Масло растительное – 10 мл
- Соль, перец, лавровый лист



В чашу мультиварки налить масло и положить нарезанные овощи. Сверху выложить кусочки рыбы, посолить, поперчить, залить все сметаной, разведенной с водой. Закрывать крышку, установить программу «Тушение» на 45 минут. Готовить до окончания программы.

- White fish fillet – 200 g
- Potato – 250 g
- Onion – 150 g
- Carrot – 150 g
- Sour cream – 100 g
- Water – 100 ml
- Olive oil – 10 ml
- Salt, pepper, bay leaf

Put oil, chopped onion and carrots, sliced potatoes into a pot of multicooker. Add chunks of fish fillet and add salt, pepper and bay leaf. Pour sour cream mixed with water. Close a lid and start program «Тушение». Cooking time is 45 minutes. Cook till the end of program.

- Лосось, филе – 1 кг
- Сливки 22% – 400 мл
- Соль, перец
- Укроп для подачи

Филе лосося положить в чашу мультиварки, посолить, поперчить и залить сливками. Закрывать крышку и установить программу «Запекание» на 40 минут. При подаче посыпать мелко нарезанным укропом.

- Salmon fillet – 1 kg
- Cream 22% – 400 ml
- Salt, pepper
- Dill for serving

Put salmon fillet into a pot of Multicooker, add salt and pepper then pour cream. Close lid and start program «Запекание» for 40 minutes. Serve with finely chopped dill.





- Тунец в собственном соку – 600 г
- Томаты в собственном соку – 400 г
- Молоко – 300 мл
- Маслины без косточек – 150 г
- Сыр полутвердый тертый – 50 г
- Яйцо – 200 г / 4 шт
- Крахмал кукурузный – 20 г
- Масло оливковое – 20 мл
- Соль, перец



Тунца вынуть из банки и раздавить вилкой. Развести крахмал в 50 мл молока. Взбить яйца, добавить туда оставшееся молоко, продолжая взбивать. Влить в яйца разведенный крахмал. Добавить мясо тунца и томаты вместе с соком. Добавить соль и перец и тщательно перемешать. Чашу мультиварки смазать оливковым маслом и выложить туда приготовленную рыбную массу. Сверху разложить маслины и присыпать сыром. Закрывать крышку и установить программу «Запекание» на 40 минут. Готовить до окончания программы. Подавать охлажденным.

- Canned flaked tuna – 600 g
- Canned tomatoes in juice – 400 g
- Milk – 300 ml
- Pitted olives – 150 g
- Semisoft grated cheese – 50 g
- Egg – 200 g / 4 pcs
- Corn starch – 20 g
- Olive oil – 20 ml
- Salt, pepper

Add 50 ml of milk to starch. Beat up eggs. Add milk and go on whipping with a wire whisk. Add starch with milk and mix. Put tuna and tomatoes, add salt and pepper and stir well. Grease bottom of pot and put mixture inside. Put olives on top and sprinkle with grated cheese. Close lid and start program «Запекание». Cooking time is 40 minutes. Serve cool.

- Кальмары или креветки – 400 г
- Рыба морская, филе – 200 г
- Вино белое – 200 мл
- Болгарский перец – 200 г
- Помидоры – 200 г
- Морковь – 150 г
- Лук – 150 г
- Артишок – 100 г
- Оливковое масло – 60 мл
- Горошек замороженный – 50 г
- Мука – 30 г
- Чеснок – 30 г
- Петрушка
- Соль, перец

В чашу мультиварки налить оливковое масло, выложить нарезанные кружочками лук, морковь, очищенный от кожицы помидор, очищенный и порезанный артишок, зеленый горошек, нарезанный полосками перец. Добавить измельченный чеснок, сверху овощи посыпать мукой и рубленой петрушкой. Сверху положить рыбу, нарезанные кольцами кальмары или креветки. Добавить вино. Закрыть крышку и установить программу «Жаркое» на 40 минут.

- Squids or shrimps – 400 g
- White fish fillet – 200 g
- White wine – 200 ml
- Sweet pepper – 200 g
- Tomato – 200 g
- Carrot – 150 g
- Onion – 150 g
- Artichoke – 100 g
- Olive oil – 60 ml
- Green peas – 50 g
- Wheat flour – 30 g
- Garlic – 30 g
- Parsley leaves
- Salt, pepper

Pour oil into a pot of multicooker, put sliced onion, carrots, peeled and sliced tomatoes, peeled and sliced artichoke, green peas, sliced sweet pepper. Add grinded garlic and top vegetables with flour and chopped parsley. Then put chunks of fish, chopped squids or shrimps. Pour wine into the pot. Close lid and start program «Жаркое». Cooking time is 40 minutes.





- Рыба морская, филе – 1 кг
- Картофель – 500 г
- Сливки – 400 мл
- Шампиньоны – 200 г
- Лук – 200 г
- Масло растительное – 50 г
- Чеснок – 20 г
- Соль, перец
- Зелень для подачи



Установить программу «Жарка», налить масло и дать маслу нагреться 5–7 минут. Добавить мелко нарезанный лук, обжаривать его 10 минут. Затем добавить грибы и жарить их до готовности. Выложить на грибы картофель, нарезанный кружками, сверху – кусочки рыбы. Добавить измельченный чеснок, посыпать солью, перцем и залить сливками. Закрывать крышку и установить программу «Жаркое» на 40 минут. Готовое блюдо посыпать зеленью.

- White fish fillet – 1 kg
- Potato – 500 g
- Cream – 400 g
- Champignons – 200 g
- Onion – 200 g
- Olive oil – 50 g
- Garlic – 20 g
- Salt, pepper
- Herbs for serving

Start program «Жарка», pour oil into a pot of multicooker and let it heat up for 5–7 minutes. Put finely chopped onion and fry 10 minutes. Then add sliced champignons and go on cooking another 10 minutes. Alternate layers of sliced potatoes and chopped fish fillet. Add grinded garlic, salt and pepper, then pour cream. Close lid and start program «Жаркое». Cooking time is 40 minutes. Top with herbs before serving.

Для теста:

- Мука пшеничная – 500 г
- Яйцо куриное – 100 г /2 шт.
- Масло растительное – 15 мл
- Вода – 200 мл
- Соль

Для фарша:

- Баранина (филе) – 600 г
- Яйцо – 100 г (2 шт.)
- Лук репчатый – 100 г
- Чеснок – 5 г
- Вода – 800 мл
- Соль, специи

Замесить тесто: в муке сделать небольшое углубление, аккуратно вбить в него яйца, добавить растительное масло, подсоленную воду и вымешивать до тех пор, пока тесто не станет однородным. Приготовить фарш: мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком, добавить яйца, соль, специи и перемешать. Раскатать тесто тонким слоем и вырезать кружки диаметром 10 см. В середину каждого выложить небольшую порцию мясного фарша и круговым движением защипать края теста. В чашу мультиварки залить воду, установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него манты. Закрывать крышку. Установить программу «Пароварка» на 40 минут. Готовить до окончания программы.

Unfermented dough:

- Wheat flour – 500 g
- Eggs – 100 g /2 pcs.
- Olive oil – 15 ml
- Water – 200 ml
- Salt

Stuffing:

- Lamb fillet – 600 g
- Eggs – 100 g (2 pcs.)
- Onion – 100 g
- Garlic – 5 g
- Water – 800 ml
- Salt, spices

Make dough: put the flour in the bowl, spoon the flour – hill in the middle and then beat the eggs in. Add oil, lightly salted water and mix well. Knead dough until smooth.

Stuffing: rinse lamb meat. Chop meat, onion and garlic with a meat grinder or food processor. Add eggs: season with salt and spices. Roll out the dough finely, then make disks about 10 cm in diameter. Put pieces of stuffing in the middle of every disk. Crimp edges of dough disks to make dumplings. Pour water in pot of multicooker, fix steam – container and put dumplings inside. Close lid and start program «Пароварка» for 40 minutes. Go on cooking till the end of the program.





- Филе рыбы – 300 г
- Яблоки зеленые – 200 г
- Мука пшеничная – 100 г
- Масло растительное – 100 мл
- Яйцо – 50 г / 1 шт
- Соль, специи



Филе рыбы нарезать порционными кусками, посыпать солью и специями. Яблоки очистить и натереть на мелкой терке, добавить яйцо, взбить до однородной массы. Установить программу «Жарка», налить масло в чашу мультиварки и прогреть 5–7 минут. Рыбу обвалить в муке, затем в яблочной массе, жарить 10–15 минут с двух сторон при открытой крышке. За 5 минут до окончания закрыть крышку, готовить до окончания программы.

- Fish fillet – 300 g
- Green apples – 200 g
- Wheat flour – 100 g
- Olive oil – 100 ml
- Egg – 50 g / 1 pc
- Salt, pepper

Cut fish fillet into steaks, salt and pepper them. Peel and grate apples, add egg and mix until smooth. Start program «Жарка», pour oil into the pot and warm for 5–7 minutes. Dredge fish in flour, then in apples, fry 10–15 minutes with open lid on the both sides. Close the lid 5 minutes before the end and cook till the end of the program.

- Рыба морская – 600 г
- Брокколи – 400 г
- Рыбный бульон – 200 мл
- Сок лимона – 20 мл
- Соль, перец

Нарезанную кусками рыбу выложить в чашу мультиварки, сверху положить капусту брокколи. Залить бульоном и добавить сок лимона. Установить программу «Жаркое» на 40 минут, закрыть крышку готовить до окончания программы.

- Fish – 600 g
- Broccoli – 400 g
- Fish broth – 200 ml
- Lemon juice – 20 ml
- Salt, pepper

Place chopped fish into a multicooker pot, put broccoli on the top. Pour fish broth, add lemon juice. Start program «Жаркое» for 40 minutes, close a lid and cook till the end of program.





- Картофель (отварной) – 1 кг
- Творог – 200 г
- Яйца – 200 г / 4 шт.
- Сухари белые молотые – 30 г
- Сливочное масло – 30 г
- Сахар – 15 г
- Соль



Отварной картофель пропустить через мясорубку, добавить 2 яйца, посолить и перемешать. Творог пропустить через мясорубку, добавить сахар, соль, 1 яйцо и перемешать. Смазать маслом чашу мультиварки, выложить половину картофеля, сверху выложить творог, затем выложить оставшийся картофель, смазать сырым яйцом и посыпать молотыми сухарями. Закрывать крышку, установить программу «Жаркое», запекать до окончания программы.

- Potatoes (boiled) – 1 kg
- Cottage cheese – 200 g
- Eggs – 200 g / 4 pcs
- Grinded croutons – 30 g
- Butter – 30 g
- Salt

Mince boiled potatoes, add 2 eggs, salt and mix. Mince cottage cheese, add sugar, salt, 1 egg and mix. Oil the pot with butter, place into half of the potatoes, cover with cheese, add potatoes, cover with egg and powder with croutons. Close the lid and start program «Жаркое», bake till the end of program.

- Филе рыбы – 400 г
- Лук репчатый – 300 г
- Яйцо куриное – 150 г/3 шт
- Молоко – 200 мл
- Белый хлеб – 80 г
- Масло растительное – 100 мл
- Соль и черный перец – по вкусу
- Мука пшеничная – 20 г
- Вода – 150 мл

Запустить программу «Жарка». Налить в чашу мультиварки 2/3 растительного масла и прогреть его в течение 5–7 минут, при закрытой крышке. Добавить мелко нарезанный лук и обжаривать его помешивания до готовности или окончания программы. Добавить 2 вареных яйца, натертых на терке. Полученный луковый фарш довести до вкуса солью и перцем. Отключить мультиварку. Рыбное филе без кожи пропустить через мясорубку, соединить с замоченным в молоке, а затем с отжатым белым хлебом. Еще раз пропустить через мясорубку, добавить оставшееся яйцо, заправить солью и перцем, хорошо перемешать. На доску, смоченную водой, положить лепешки фарша нужного размера. На середину каждой лепешки положить немного фарша из яиц и лука. Накрывать сверху другой лепешкой и защищать края. Обвалять в муке. Запустить программу «Жарка». Налить в чашу мультиварки оставшееся растительное масло и прогреть его в течение 5–7 минут. Обжарить зразы с двух сторон на режиме «Жарка» примерно 15–20 минут. Вылить в чашу мультиварки воду и закрыть крышку, дождаться окончания программы.

- Fish fillet – 400 g
- Onion – 300 g
- Egg – 150 g/3 pcs
- Milk – 200 ml
- White bread – 80 g
- Oil – 100 ml
- Salt and black pepper – to taste
- Flour – 20 g
- Water – 150 ml



Start «Жарка» program, pour into the multicookers pot 2/3 of oil and warm it up for 5–7 minutes with closed lid. Add chopped onion and fry, stirring, until the end of cooking time. Add 2 boiled grated eggs. Add salt and pepper to the prepared onion mince. Turn off the multicooker. Grind peeled fish fillet, combine with bread, soaked in milk in advance. Grind once again, add the residual egg, salt and pepper, mix well. Moist cutting board with water, place there prepared fish mince. Put in the center of each fish mince a little bit of onion and egg mince. Cover with another piece of fish mince and connect edges. Form the rolls. Start «Жарка» cooking program. Pour residual oil into the pot, heat it up for 5–7 minutes. Fry the rolls on both sides for 15–20 minutes. Pour water into the pot, close the lid, cook until the end of the cooking time.





- Филе рыбы – 300 г
- Молоко – 100 мл
- Белый хлеб – 45 г
- Масло сливочное – 50 г
- Яйцо – 100 г/2 шт
- Соль и черный перец – по вкусу
- Вода – 1 л



Рыбное филе без кожи дважды пропустить через мясорубку, соединить с замоченным в молоке, а затем отжатым белым хлебом. Еще раз пропустить через мясорубку. Белки от яйца взбить венчиком, добавить в рыбную массу и взбить всю массу до пышности. Сформировать кнели двумя ложками, опуская ложки в холодную воду. Налейте в чашу мультиварки воду, посолите, запустите программу «Варка», закройте крышку. После закипания откройте крышку и с помощью двух ложек окунайте кнели в кипящую воду. Варить в кипящей воде, до готовности, примерно 10 минут. Подавать с растопленным сливочным маслом.

- Fish fillet – 300 g
- Milk – 100 ml
- White bread – 45 g
- Butter – 50 g
- Egg – 100 g/2 pcs
- Salt and black pepper – to taste
- Water – 1 L

Mince peeled fish fillets twice, combine with white bread, soaked in milk in advance. Mince once again. Whisk whites, add to the fish minced fluff. Form quenelles by two spoons, dipping spoons into cold water from time to time. Pour water into the pot, add salt, start «Варка» program with closed lid. Water will start to boil 15 minutes after. Open the lid and, using two spoons, dip the quenelles in boiling water. Cook in boiling water until softness about 10 minutes.

Serve with melted butter.

- Треска, филе – 1 кг
- Сельдерей, корень – 300 г
- Вино красное – 200 мл
- Лук репчатый – 150 г
- Сливочное масло – 50 г
- Соль, черный перец, карри

Филе нарезать на куски 5–6 см. Корень сельдерея натереть на крупной терке. Лук мелко нарезать. Чашу мультиварки смазать половиной сливочного масла. Выложить половину рыбы, посолить и приправить карри. Подготовленные овощи выложить на рыбу, сверху выложить оставшуюся рыбу. Посолить и приправить карри. Сверху положить оставшееся масло и залить вином. Закрыть крышку, установить программу «Жаркое». Готовить до окончания программы.

- Cod fillet – 1 kg
- Celery root – 300 g
- Red wine – 200 ml
- Onion – 150 g
- Butter – 50 g
- Salt, pepper, curry

Cut fish fillet into pieces 5–6 cm. Grate celery root. Chop finely onion. Grease multicooker pot with half of butter. Put half of cod fillet into the pot, season with salt and curry. Place vegetables on cod fillet and then again layer with cod. Season with salt and curry. Put the rest butter on the top and pour red wine. Close the lid and start program «Жаркое». Cook till the end of program.





- Зеленая фасоль свежая отварная или замороженная – 500 г
- Ветчина – 250 г
- Масло растительное – 20 мл
- Соль



Нагреть масло в чаше мультиварки на программе «Жарка» 5–7 минут. Добавить нарезанную ветчину, фасоль и соль. Готовить до окончания программы, периодически помешивая.

- Green beans (fresh and boiled or frozen) – 500 g
- Ham – 250 g
- Olive oil – 20 ml
- Salt

Start program «Жарка», pour olive oil and warm 5–7 minutes. Add sliced ham, green beans and salt in pot of multicooker. Fry till the end of program stirring thoroughly. Cooking time is 35 minutes.

- Капуста белокочанная – 500 г
- Фасоль консервированная – 400 г
- Шампиньоны – 300 г
- Перец болгарский – 300 г
- Морковь – 150 г
- Лук репчатый – 100 г
- Вода – 100 мл
- Корень сельдерея – 50 г
- Масло растительное – 50 мл
- Перец чили – 20 г
- Чеснок – 10 г
- Соль, перец
- Зелень для подачи

Установить программу «Жарка» на 35 минут, налить растительное масло и прогреть его 5–7 минут. Положить в чашу мелко нарезанный лук и жарить 5 минут. Добавить нарезанные шампиньоны и жарить еще 5 минут. Добавить натертые на крупной терке сельдерей и морковь и жарить до окончания программы. Добавить нарезанные соломкой капусту и болгарский перец, перец чили, нарезанный кружочками, добавить соль и перец. Налить воду. Закрыть крышку и установить программу «Жаркое». По окончании программы добавить фасоль, измельченный чеснок, посыпать зеленью и перемешать.

- Cabbage – 500 g
- Canned white beans – 400 g
- Champignons – 300 g
- Sweet pepper – 300 g
- Carrot – 150 g
- Onion – 100 g
- Water – 100 ml
- Celery root – 50 g
- Olive oil – 50 ml
- Chili – 20 g
- Garlic – 10 g
- Salt, pepper
- Herbs for serving

Start program «Жарка», pour oil into a pot of multicooker and let it heat up 5–7 minutes. Put finely sliced onion into a pot and fry about 5 minutes. Add sliced champignons and go on frying another 5 minutes. Add grated celery root and carrot and go on frying till the end of program. Add shredded cabbage and sliced sweet pepper, finely chopped chili, salt and pepper. Pour water into a pot. Close lid and start program «Жаркое». Cooking time is 40 minutes. When cooking is over, add beans, grinded garlic, top with chopped herbs and stir well.





- Цветная капуста – 600 г
- Масло сливочное – 50 г
- Соль
- Вода – 1,5 л

- Cauliflower – 600 g
- Butter – 50 g
- Salt
- Water – 1,5 L



Налить воду в чашу. На контейнер пароварки выложить капусту, посолить. Закрыть крышку, установить программу «Пароварка» на 30 минут. Готовую капусту полить растопленным сливочным маслом.

Pour water into a pot and fix steam container. Put cauliflower inside, salt. Close lid and start program «Пароварка». Cooking time is 30 minutes. Serve with melted butter.

- Свинина, мякоть – 400 г
- Белокочанная капуста – 400 г
- Бекон – 250 г
- Квашеная капуста – 150 г
- Лук – 150 г
- Морковь – 150 г
- Томатная паста – 75 г
- Масло растительное – 20 мл
- Вода – 200 мл
- Соль, перец, лавровый лист

В чашу мультиварки налить масло, положить нарезанные овощи, кусочки мяса, бекон, квашеную капусту, добавить томатную пасту и специи. Залить водой, закрыть крышку и запустить программу «Тушение» на 45 минут.

- Pork meat – 400 g
- Cabbage – 400 g
- Bacon – 250 g
- Sauerkraut – 150 g
- Onion – 150 g
- Carrot – 150 g
- Tomato paste – 100 g
- Tomato – 75 g
- Olive oil – 20 ml
- Water – 200 ml
- Salt, pepper, bay leaf

Pour oil, chopped vegetables, meat, bacon, sauerkraut in pot of multicooker, add tomato paste and spices for your taste. Pour water, close lid and start program «Тушение». Cooking time is 45 minutes.





- Цуккини – 250 г
- Помидоры «Черри» – 250 г
- Шампиньоны – 250 г
- Фенхель – 200 г
- Картофель (мини) – 200 г
- Репчатый лук красный – 150 г
- Сельдерей, стебли – 150 г
- Масло оливковое – 50 мл
- Специи, соль, перец



Нарезать все овощи крупными кусочками. Заправить специями, солью и перемешать. Разделить овощи на 4 части, выложить на фольгу, сбрызнуть оливковым маслом и завернуть. Выложить пакеты в чашу мультиварки, закрыть крышку и установить программу «Запекание» на 50 минут. Для этого блюда вы можете использовать любые другие овощи. Подавать на стол можно в фольге, посыпав зеленью.

- Zucchini – 250 g
- Tomatoes «Cherry» – 250 g
- Champignons – 250 g
- Fennel – 200 g
- Potatoes (mini) – 200 g
- Sweet onion – 150 g
- Celery – 150 g
- Olive oil – 50 ml
- Spices, salt, pepper

Cut vegetables coarsely. Add spices and salt. Quarter vegetables, put each quarter on separate sheet of foil, sprinkle with oil and wrap with care. Put those foil envelopes into a pot of multicooker. Close lid and start program «Запекание». Cooking time is 50 minutes. You may choose any vegetables you wish. You may serve the dish in foil.

- Баклажан – 400 г
- Консервированные очищенные томаты в собственном соку – 250 г
- Перец болгарский красный – 250 г
- Перец болгарский желтый – 250 г
- Лук репчатый – 150 г
- Оливковое масло – 40 мл
- Чеснок – 20 г
- Соль, перец

В чашу мультиварки налить масло, выложить слоями нарезанные овощи, добавить консервированные томаты вместе с соком, соль и перец. Закрывать крышку, установить программу «Тушение» на 45 минут.

- Eggplants – 400 g
- Canned tomatoes in own juice – 250 g
- Sweet pepper red – 250 g
- Sweet pepper yellow – 250 g
- Onion – 150 g
- Olive oil – 40 ml
- Garlic – 20 g
- Salt, pepper



Pour oil into a pot of multicooker, put sliced vegetables layer by layer, add canned tomatoes with juice, add salt and pepper. Close lid and start program «Тушение». Cooking time is 45 minutes.





- Перец болгарский – 500 г
- Фарш мясной – 250 г
- Рис отварной – 200 г
- Лук репчатый – 100 г
- Соль, перец
- Вода – 1,5 л



Фарш, рис, мелконарезанный лук, соль и перец тщательно перемешать. Нафаршировать начинкой перцы. В чашу мультиварки налить воду. В контейнер – пароварку выложить перцы, закрыть крышку и установить программу «Пароварка» на 40 минут.

- Sweet peppers – 500 g
- Minced beef – 250 g
- Boiled rice – 200 g
- Onion – 100 g
- Salt, pepper
- Water – 1,5 L

Mix together boiled rice, finely chopped onion and minced beef, add salt and pepper. Stuff peppers with this mix. Pour water into a pot of multicooker and fix steam container, put stuffed peppers inside. Close a lid and start program «Пароварка». Cooking time is 40 minutes.

- Цветная капуста – 400 г
- Сливки – 250 мл
- Сыр «Пармезан» – 100 г
- Соль
- Вода – 1,5 л

Налить воду в чашу. На контейнер пароварку выложить капусту. Закрывать крышку, установить программу «Пароварка» на 30 минут. По окончании программы воду слить, капусту выложить в чашу мультиварки, посолить, залить сливками, посыпать тертым сыром, закрыть крышку и установить программу «Запекание» на 20 минут.

- Cauliflower – 400 g
- Cream – 250 ml
- Cheese Parmesan – 100 g
- Salt
- Water – 1,5 L

Pour water into a pot, fix steam container and put cauliflower inside. Close lid and start program «Пароварка». Cooking time is 30 minutes. Then pour water out, put cauliflower in pot, salt, pour cream and top with grated cheese. Close lid and start program «Запекание» for 20 minutes.





- Фасоль стручковая – 400 г
- Перец болгарский – 300 г
- Баклажаны – 250 г
- Лук репчатый – 150 г
- Помидоры – 150 г
- Вода или белое вино – 150 мл
- Масло оливковое – 20 мл
- Чеснок – 15 г
- Базилик
- Соль, перец
- Кинза для подачи



Налить в чашу мультиварки масло, установить программу «Жарка» и прогреть мультиварку 5–7 минут. Выложить в чашу мелко нарезанный лук и жарить его 10 минут. Добавить нарезанные помидоры и болгарский перец, и жарить овощи до окончания программы. Затем высыпать нарезанные баклажаны и стручковую фасоль, перемешать, и добавить воды или вина. Добавить соль, специи, измельченный базилик и чеснок. Закрывать крышку мультиварки и установить программу «Жаркое» на 40 минут. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью кинзы.

- Green beans – 400 g
- Sweet peppers – 300 g
- Eggplants – 250 g
- Onion – 150 g
- Tomatoes – 150 g
- Water or white wine – 150 ml
- Olive oil – 20 ml
- Garlic – 15 g
- Basil leaves
- Salt, pepper
- Coriander leaves for serving

Pour olive oil into a pot of multicooker and start program «Жарка». Wait 5–7 minutes to heat up. Place finely chopped onion into a pot and fry 10 minutes. Put chopped tomatoes and sweet pepper, and fry till the end of program. Add cut eggplants with green beans, pour water or white wine. Season with spices and salt, add grinded garlic. Close the lid and start program «Жаркое». Cooking time is 40 minutes. Serve the dish with finely chopped coriander leaves.

- Кабачок – 400 г
- Помидор – 300 г
- Морковь – 100 г
- Лук репчатый – 75 г
- Сыр полутвердый – 70 г
- Масло растительное – 40 мл
- Соль, перец

Положить в чашу нарезанный лук, натертую морковь, добавить масло. Выложить цуккини, нарезанные кружками толщиной 5 мм, сверху помидоры, нарезанные кружками. Посыпать солью и перцем и тертым сыром. Закрыть крышку и установить программе «Жаркое» на 40 минут.

- Zucchini – 400 g
- Tomatoes – 300 g
- Carrot – 100 g
- Onion – 75 g
- Semi – soft cheese – 70 g
- Olive oil – 40 ml
- Salt, pepper

Put finely chopped onion and grated carrot into the pot, add oil. Then put sliced zucchini and tomatoes. Add salt and pepper and top with grated cheese. Close lid and start program «Жаркое» for 40 minutes.





- Капуста брюссельская – 500 г
- Масло сливочное – 100 г
- Орехи – 100 г
- Соль, черный перец
- Вода – 1,5 л



Налить в чашу мультиварки 1,5 л воды. В контейнер – пароварку выложить капусту, посолить, поперчить. Закрыть крышку, установить программу «Пароварка» на 30 минут и готовить до конца программы. Готовые овощи полить растопленным сливочным маслом и посыпать орехами.

- Brussels sprouts – 500 g
- Butter – 100 g
- Almonds or pistachios – 100 g
- Salt and pepper
- Water – 1,5 L

Pour water in pot of multicooker and fix steam – container, put Brussels sprouts inside. Add salt and pepper. Close lid and start program «Пароварка». Cooking time is 30 minutes. Top with melted butter and almonds.

- Морковь – 500 г
- Лук репчатый – 100 г
- Масло оливковое – 20 мл
- Петрушка – 20 г
- Тмин – 1 г
- Соль
- Вода – 1,5 л

Налить в чашу мультиварки воду. В контейнер – пароварку выложить морковь и измельченный лук. Закрыть крышку, установить программу «Пароварка» на 30 минут. Готовые овощи выложить на блюдо, полить оливковым маслом, посыпать тмином, солью и измельченной петрушкой.

- Carrot – 500 g
- Onion – 100 g
- Olive oil – 20 ml
- Parsley – 20 g
- Cumin – 1 g
- Salt
- Water – 1,5 L

Pour water into a pot of multicooker and place steam container. Put carrots and sliced onion into a steam container. Then close lid and start program «Пароварка» for 30 minutes. Put cooked vegetables on a dish, add salt, cumin, olive oil and chopped parsley.





- Шпинат – 400 г
- Орех грецкий – 100 г
- Масло оливковое – 20 мл
- Чеснок – 15 г
- Соль
- Вода – 1,5 л



Налить в чашу мультиварки воду. На контейнер – пароварку выложить шпинат. Закрыть крышку, установить программу «Пароварка» на 25 минут. Готовый шпинат, оливковое масло, чеснок, орехи, соль измельчить в блендере до однородной массы.

- Spinach – 400 g
- Walnuts – 100 g
- Olive oil – 20 ml
- Garlic – 15 g
- Salt
- Water – 1,5 L

Pour water into a pot of multicooker, fix steam container and put spinach inside. Close lid and start program «Пароварка». Cooking time is 25 minutes. Then mix spinach, oil, garlic and walnuts using blender or food processor. Add salt.

- Спаржа – 500 г
- Лимонный сок – 40 мл
- Оливковое масло – 20 мл
- Кунжутное масло – 20 мл
- Сыр «Пармезан» – 20 г
- Уксус рисовый – 20 мл
- Чеснок – 10 г
- Цедра половины лимона
- Соль, перец

Приготовить соус: смешать чеснок, лимонную цедру, уксус, оливковое и кунжутное масло, лимонный сок, сыр, соль и перец и тщательно перемешать. Налить в чашу мультиварки 1,5 л воды. На контейнер – пароварку выложить спаржу. Закрывать крышку, запустить программу «Пароварка» на 20 минут. Готовую спаржу выложить на блюдо и полить соусом.

- Asparagus – 500 g
- Lemon juice – 40 ml
- Olive oil – 20 ml
- Sesame oil – 20 ml
- Parmesan cheese – 20 g
- Rice vinegar – 20 g ml
- Garlic – 10 g
- Half a lemon grated peel
- Salt, pepper

Sauce: mix together grinded garlic, lemon peel, rice vinegar, olive and sesame oil, lemon juice, cheese, salt and pepper, then stir thoroughly. Pour water in a pot of multicooker and fix steam – container. Put asparagus inside. Close lid and start program «Пароварка». Cooking time is 20 minutes. Serve asparagus with lemon – sesame sauce.





- Баклажаны – 500 г
- Лук репчатый – 100 г
- Гранатовый сок – 100 мл
- Гранатовые зерна – 100 г
- Оливковое масло – 100 мл
- Грецкие орехи – 75 г
- Чеснок – 10 г
- Зелень петрушки – 10 г
- Перец «Чили» острый красный – 20 г
- Соль, черный перец молотый
- Вода – 1 л



Нарезать баклажаны кольцами толщиной 1 см. Грецкие орехи растолочь вместе с чесноком и солью, добавить острый перец, измельчённую зелень, мелко нарезанный лук, гранатовый сок и оливковое масло. Налить воду в чашу мультиварки. Установить контейнер для приготовления на пару. Выложить баклажаны на решетку ровным слоем. Закрыть крышку и запустить программу «Пароварка» на 30 минут. Готовые баклажаны остудить и измельчить блендером. Смешать приготовленную ореховую массу с баклажанами. Заправить солью и черным перцем. Подавать, посыпав зёрнами граната.

- Eggplants – 500 g
- Onion – 100 g
- Pomegranate juice – 100 ml
- Pomegranate seeds – 100 g
- Olive oil – 100 ml
- Walnuts – 75 g
- Garlic – 10 g
- Parsley – 10 g
- Chili pepper – 20 g
- Salt, pepper
- Water – 1 L

Slice eggplants. Crush walnuts with garlic and salt, add chili pepper, chopped herbs, chopped onions, pomegranate juice and olive oil.

Pour cold water into a pot. Place steam container. Put eggplants into the steam container. Close the lid and start program «Пароварка». Cooking time is 30 minutes. Grind cooked eggplants using blender. Mix crushed walnuts and eggplants and stir thoroughly. Add salt and pepper. Serve with pomegranate seeds.

- Баклажаны – 1 кг
- Помидоры – 300 г
- Лук репчатый – 200 г
- Вода – 150 мл
- Масло растительное – 100 мл
- Мука пшеничная – 50 г
- Зелень петрушки – 15 г
- Чеснок – 10 г
- Соль, черный перец молотый

Баклажаны нарезать кружочками, посолить и оставить на 10–15 минут. Установить программу «Жарка», налить масло в чашу мультиварки и прогреть 5–7 минут при закрытой крышке. Баклажаны промыть, обсушить, обвалять в муке и обжарить с двух сторон до румяной корочки. Лук репчатый измельчить, обжарить на масле до золотистого оттенка на программе «Жарка». В чашу мультиварки выложить слоями баклажаны и лук. Сверху выложить разрезанные пополам помидоры срезом вниз. Закрыть крышку и запустить программу «Жаркое». Готовое блюдо посыпать толченым чесноком и петрушкой.

- Eggplants – 1 kg
- Tomatoes – 300 g
- Onion – 200 g
- Water – 150 ml
- Olive oil – 100 ml
- Wheat flour – 50 g
- Parsley leaves – 15 g
- Garlic – 10 g
- Salt, pepper

Slice eggplants, add salt and let it stay for 10–15 minutes. Start program «Жарка», pour oil into the pot, close the lid and wait for 5–7 minutes to let the pot get hot. Clean eggplants from salt, dry, roll in flour and roast in oil. Cut and roast onion using program «Жарка», keep lid open. Place onion, eggplants and tomatoes into the pot layer by layer. Close the lid and start program «Жаркое». Cooked dish serve with crushed garlic and parsley.





- Баклажаны – 500 г
- Цуккини – 500 г
- Картофель – 400 г
- Помидоры – 250 г
- Лук репчатый – 150 г
- Бульон или вода – 150 мл
- Сыр твердый – 100 г
- Масло оливковое – 100 мл
- Укроп – 20 г
- Сухари, молотые белые – 15 г
- Соль, перец черный молотый



Баклажаны нарезать кружочками, посыпать солью, оставить на 40 минут. Цуккини, картофель нарезать кубиками, порезать лук и укроп. Баклажаны промыть и обсушить. Установить программу «Жарка», налить масло в чашу мультиварки и прогреть 5–7 минут. Обжарить при открытой крышке лук, посолить, поперчить. С помидоров снять кожицу, нарезать кружочками, смешать с молотыми сухарями. В чашу мультиварки положить баклажаны, картофель, цуккини и залить бульоном. Сверху выложить помидоры. Закрыть крышку и установить программу «Жаркое». При подаче блюдо посыпать тертым сыром и зеленью укропа.

- Eggplants – 500 g
- Zucchini – 500 g
- Potatoes – 400 g
- Tomatoes – 250 g
- Onion – 150 g
- Broth or water – 150 ml
- Parmesan cheese – 100 g
- Olive oil – 100 ml
- Dill – 20 g
- Breadcrumbs – 15 g
- Salt, pepper

Slice eggplants, add salt and let it stay for 40 minutes. Chop zucchini, potatoes, slice onion, cut dill. Clean eggplants from salt and dry. Start program «Жарка», pour oil into the pot, close the lid and wait for 5–7 minutes to let the pot get hot. Fry onion with open lid, add salt and pepper. Scald and peel tomatoes, mix tomatoes pulp with ground croutons. Put eggplants, potatoes, zucchini into the pot, pour hot broth. Then put tomatoes and breadcrumbs mix into the pot and start program «Жаркое». Serve dish with grated parmesan and dill

- Свежие белые грибы – 500 г
- Сметана – 300 г
- Баклажаны – 250 г
- Лук репчатый – 150 г
- Вода – 150 мл
- Мука – 100 г
- Растопленное слив. масло – 15 г
- Соль, перец

Баклажаны нарезать кусочками длиной 3 см, посолить, разложить, накрыть тяжелой доской, чтобы вышел сок. Затем обсушить, обвалять в половине муки. Установить программу «Жарка», налить масло в чашу, закрыть крышку и прогреть 5–7 минут. Обжарить баклажаны с двух сторон до золотистого цвета. Лук нарезать кольцами и обжарить на топленом масле на программе «Жарка». Грибы нарезать крупными ломтиками. На дно чаши выложить слоями лук, грибы, баклажаны. Подсоленную сметану перемешать с оставшейся мукой и залить этой смесью овощи. Закрывать крышку, установить программу «Жаркое». Добавьте соль и черный перец по вкусу.

- Porcini mushrooms – 500 g
- Cream – 300 g
- Eggplants – 250 g
- Onions – 150 g
- Water – 150 ml
- Flour – 100 g
- Olive oil – 15 ml
- Salt, pepper

Cut eggplants into pieces 3 cm length, salt, put out cover with heavy enough cutting board to extract juice. After that dry eggplants and roll in half part of flour. Start program «Жарка», pour olive oil into the pot, close the lid and wait for 5–7 minutes. Roast eggplants, then roast sliced onions using program «Жарка». Chop mushrooms. Put onions, mushrooms and eggplants layer by layer into the pot. Mix salty cream with rest of flour and pour this mix into the pot. Close the lid and start program «Жаркое». Add salt and pepper to taste.





- Черемша (листья) – 300 г
- Фарш мясной – 250 г
- Лук репчатый – 100 г
- Морковь – 100 г
- Сметана – 30 г
- Масло растительное – 30 мл
- Вода
- Соль



Измельченные лук и морковь обжарить на растительном масле, на программе «Мультиповар» 10–15 минут, при 150°C, перемешать с мясным фаршем, посолить. Укладывая на каждый лист по 1 чайной ложке фарша с овощами, сформировать из них небольшие голубцы в виде конвертиков или трубочек. Разместить их в чаше, добавить сметану, залить подсоленной водой (не выше верхнего слоя голубцов) и тушить под крышкой на программе «Мультиповар» 20 минут, при 100°C.

- Ramson leaves – 300 g
- Minced meat – 250 g
- Onions – 100 g
- Carrots – 100 g
- Sour cream – 30 g
- Olive oil – 30 ml
- Water
- Salt

Roast chopped onions and carrots using program «Мультиповар» for 10–15 minutes at 150°C, mix with minced meat, salt. Put 1 teaspoon of minced meat with vegetables on each sheet, form envelopes or tubes. Place rolls into the pot, add sour cream, cover with salted water (not above the upper layer of rolls), close the lid and start program «Мультиповар» for 20 minutes at 100°C.

- Капуста белокочанная – 800 г
- Морковь – 500 г
- Чеснок – 50 г
- Вода – 1,5 л
- Соль

В чашу мультиварки налить воду, добавить соль, установить программу «Варка». Кочан опустить в чашу с кипящей водой, варить 10 минут. Вынуть из воды, аккуратно разобрать на листья. Натертую морковь и мелко нарубленный чеснок завернуть в листья в форме трубочек. Голубцы выложить в глубокую посуду, залить кипящим рассолом до верхнего слоя голубцов. Через 2 дня закуска готова.

- Cabbage – 800 g
- Carrots – 500 g
- Garlic – 50 g
- Water – 1,5 L
- Salt

Pour water into the pot, add salt, start program «Варка». Put cabbage into boiling water, cook for 10 minutes, take out the cabbage, carefully separate the leaves. Put grated carrot and chopped garlic on the leaves and form tubes. Put rolls in a deep bowl, pour boiling brine to the upper layer of cabbage. Snack is ready in 2 days.





- Капуста белокочанная – 1 кг
- Мясной фарш – 700 г
- Вода – 300 мл
- Рис круглый – 150 г
- Лук репчатый – 100 г
- Морковь – 100 г
- Масло растительное – 70 мл
- Чеснок – 20 г
- Соль, специи



В чашу мультиварки налить масло, закрыть крышку, запустить программу «Жарка» на 35 минут. Подождать 5–7 минут. Засыпать нарезанные лук и морковь, через 10 минут добавить фарш и жарить до окончания программы, периодически помешивать. Затем засыпать промытый рис, нарезанную капусту, специи, соль, залить водой. Закрывать крышку и установить программу «Тушение», готовить до окончания программы. Готовые голубцы перемешать.

- Cabbage – 1 kg
- Minced meat – 700 g
- Water – 300 ml
- Rice round – 150 g
- Onion – 100 g
- Carrots – 100 g
- Vegetable oil – 70 ml
- Garlic – 20 g
- Salt, spices

Start program «Жарка», pour olive oil into the pot, close the lid and wait for 5–7 minutes. Put chopped onions and carrots into the pot, after 10 minutes add minced meat and cook until the end of the program, stirring occasionally. Put rice, shredded cabbage, spices, salt, cover with water. Start program «Тушение», cook until the end of the program and mix well.

- Вода – 300 мл
- Капустные листья – 8–10 шт
- Сливочное масло – 50 г
- Растительное масло – 30 мл
- Грибы отварные – 500 г
- Рис отварной – 150 г
- Томатная паста – 30 г
- Соль

Капустные листья залить кипятком и оставить на 2–3 минуты, затем вынуть из воды, обсушить. При необходимости жесткие прожилки листьев слегка отбить. Начинка: приготовленные и мелко нарезанные грибы смешать с рисом, добавить томатную пасту, посолить. На каждый капустный лист положить 2–3 столовых ложки начинки и завернуть в форме конверта. Установить программу «Жарка», добавить в чашу масло, закрыть крышку и подождать 5–7 минут. Голубцы поджарить с двух сторон до золотистой корочки. Залить водой, закрыть крышку, установить программу «Жаркое» и готовить до окончания программы. Подать как самостоятельное блюдо, или с отварным картофелем.

- Water – 300 ml
- Cabbage leaves (large) – 8–10 pcs
- Butter – 50 g
- Olive oil – 30 ml
- Boiled mushrooms – 500 g
- Boiled rice – 150 g
- Tomato paste – 30 g
- Salt

Scald cabbage leaves and let them stay 2–3 minutes, take out from water and dry. If necessary slightly beat hard leaf veins. Filling: cooked and chopped mushrooms mix with rice, add tomato paste, salt. Put 2–3 tablespoons of filling on each cabbage leaf and wrap in the form of an envelope. Start program «Жарка», pour olive oil into the pot and wait for 5–7 minutes. Fry cabbage rolls using program «Жарка» on both sides until golden brown. Add water, close the lid and cook using program «Жаркое». Serve with French fries.





- Свинина (шея или карбонад) – 500 г
- Масло сливочное – 160 г
- Яблоко зеленое – 250 г
- Вода – 200 мл
- Розмарин – 5 г
- Соль, перец

- Pork (neck or carbonade) – 500 g
- Butter – 160 g
- Green apples – 250 g
- Water – 200 ml
- Rosemary – 5 g
- Salt, pepper



Установить программу «Мультиповар» на 30 минут при 150°C и прогреть чашу мультиварки 5–7 минут. Свинину промыть, обсушить, разрезать на 4 порционных куска. Отбить каждый с обеих сторон, посыпать молотым перцем и солью, выложить в разогретую чашу мультиварки с половиной масла и обжарить с каждой стороны по 4 минуты. Обжаренные куски мяса сложить в чашу. Очищенное яблоко разрезать на 8 частей, положить их на мясо, добавить оставшееся масло и веточки розмарина. Добавить воду. Закрывать крышку и установить программу «Мультиповар» на 20 минут при 100°C. Готовить до окончания программы.

Start «Мультиповар» program for 30 minutes with 150°C and heat multicooker up for 5–7 minutes. Wash pork, dry, cut into 4 steaks. Tenderize each steak, season with pepper and salt, place into the pot with half of butter and fry each side for 4 minutes. Place fried steaks into the pot. Cut peeled apples into 8 pieces, place on the steaks, add butter and rosemary. Pour water. Close the lid and start «Мультиповар» for 20 minutes with 100°C. Cook till the end of program.

- Фарш из баранины – 500 г
- Виноградные листья маринованные – 300 г
- Рис отварной – 300 г
- Лук зеленый – 50 г
- Мята – 20 г
- Петрушка – 20 г
- Укроп – 20 г
- Чеснок – 20 г
- Соль, специи
- Вода

Зелень и чеснок мелко порезать, смешать с фаршем, солью и специями. На виноградные листья выложить по 1–2 ч.л. фарша, сформировать трубочки. Дно чаши выложить листьями гладкой стороной вниз, уложить долму, плотно прижимая друг к другу. Налить воду в чашу, чтобы покрыть долму. Закрыть крышку мультиварки, установить программу «Томление» на 60 минут.

- Minced mutton – 500 g
- Pickled grape leaves – 300 g
- Boiled rice – 300 g
- Onions – 50 g
- Mint – 20 g
- Parsley – 20 g
- Dill – 20 g
- Garlic – 20 g
- Salt, spices
- Water

Chop herbs and garlic, mix with minced meat, add salt and spices. Put 1–2 teaspoons of the mixture on leaves and form a tube. Put some leaves on the bottom of the pot smooth side down, put dolma, densely pressing to each other. Pour water into the bowl to cover dolma. Close the lid and start program «Томление» for 60 minutes. Serve with yogurt or sour cream.





- Картофель – 700 г
- Сыр – 150 г
- Майонез – 100 г
- Масло растительное – 100 мл
- Вода – 100 мл
- Петрушка, зелень – 25 г
- Соль, специи



Установить программу «Жарка», налить масло в чашу мультиварки и прогреть 5–7 минут. Нарезать картофель кубиками и обжарить 20–25 минут. Жареный картофель заправить майонезом, разведенным с водой, посыпать тертым сыром, закрыть крышку и установить программу «Запекание» на 25 минут. Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной петрушкой.

- Potatoes – 700 g
- Cheese – 150 g
- Mayonnaise – 100 g
- Olive oil – 100 ml
- Water – 100 ml
- Parsley leaves – 25 g
- Salt, pepper

Start program «Жарка», pour oil into the pot and warm for 5–7 minutes. Cut potatoes into cubes and fry 20–25 minutes. Add mixed with water mayonnaise, sprinkle with grated cheese, close the lid and start the program «Запекание» for 25 minutes. Serve with chopped parsley leaves.

- Картофель – 1 кг
- Грибы свежие – 500 г
- Лук – 250 г
- Сметана 15 % – 150 г
- Соль, перец

Свежие грибы нарезать средними ломтиками, мелко нарезать лук, порезать картофель. Картофель поместить в чашу. Ровным слоем выложить лук, грибы, залить сметаной, посолить. Закрыть крышку мультиварки и установить программу «Жаркое». Готовить до окончания программы.

- Potatoes – 1 kg
- Fresh mushrooms – 500 g
- Onion – 250 g
- Sour cream – 150 g
- Water – 100 ml
- Salt, pepper

Slice fresh mushrooms, chop onions and cut potatoes. Put potatoes into a pot, Add onions and mushrooms; pour sour cream. Close the lid and start program «Жаркое». Cook till the end of program.





- Сливки – 1 л
- Шампиньоны свежие – 500 г
- Лук – 500 г
- Сыр полутвердый – 150 г
- Масло растительное – 100 мл
- Мука – 20 г
- Соль, специи



Нарезать грибы и лук. Установить программу «Жарка», налить часть масла в чашу мультиварки и прогреть 5–7 минут. Жарить лук, через 10 минут добавить грибы и готовить до окончания программы. Оставшееся масло смешать с мукой, добавить сливки. Залить смесью грибы с луком, добавить натертый сыр, соль и специи. Закрывать крышку и установить программу «Жаркое». Готовить до окончания программы.

- Cream – 1 L
- Fresh champignons – 500 g
- Onion – 500 g
- Semi – hard cheese – 150 g
- Olive oil – 100 ml
- Flour – 20 g
- Salt, spices

Slice mushrooms and cut onions. Start program «Жарка», pour oil into the pot and warm for 5–7 minutes. Fry onions, after 10 minutes add mushrooms and cook till the end of the program. Mix the rest of oil with flour, add cream. Pour the mixture to mushrooms and onions, add grated cheese, salt and spices. Close the lid and start the program «Жаркое».

- Индейка, филе – 800 г
- Квашеная капуста – 500 г
- Вода – 250 мл
- Перец болгарский – 250 г
- Лук репчатый – 100 г
- Масло растительное – 100 мл
- Чеснок – 15 г
- Сахар – 10 г
- Лавровый лист
- Соль, перец

Нарезать лук, чеснок и болгарский перец, при необходимости измельчить квашеную капусту. Нарезать мясо кубиками. Установить программу «Жарка», налить масло в чашу мультиварки и прогреть 5–7 минут. Обжарить лук и чеснок, добавить мясо индейки, болгарский перец, капусту, готовить до окончания программы, затем добавить соль, сахар, специи. Залить водой, закрыть крышку, установить программу «Мультиповар» на 30 минут при 100°C. Готовить до окончания программы.

- Turkey fillet – 800 g
- Sauerkraut – 500 g
- Water – 250 ml
- Sweet pepper – 250 g
- Onion – 100 g
- Olive oil – 100 ml
- Garlic – 15 g
- Sugar – 10 g
- Bay leaf
- Salt, pepper

Chop onion, garlic and pepper, squeeze sauerkraut and cut if necessary. Dice meat. Start program «Жарка», pour oil into the pot and warm for 5–7 minutes. Fry onion and garlic, add turkey, sweet pepper, sauerkraut and cook until program is over, then add salt, sugar, spices. Pour water, close the lid, start program «Мультиповар» for 30 minutes at 100°C.





- Сметана – 250 г
- Цветная капуста – 125 г
- Брокколи – 125 г
- Лазанья, листы – 100 г
- Ветчина копченая – 100 г
- Сыр Чеддер – 100 г
- Помидоры Черри – 90 г
- Петрушка, листья
- Орегано
- Оливковое масло – 10 мл
- Вода – 1 л



Налить воду в чашу, выложить брокколи и цветную капусту в контейнер – пароварку, закрыть крышку и установить программу «Пароварка» на 25 минут. Затем овощи остудить, воду слить. Сухие листы лазаньи замочить в кипятке на 10 минут. Смешать сметану с травами. Смазать чашу мультиварки маслом, уложить на дно треть листов пасты, половину капусты, половину ветчины и половину помидоров, порезанных на половинки, треть сыра, треть соуса из сметаны. Повторить слои, закончив слоем пасты. Полить соусом и посыпать тертым сыром. Запустить программу «Запекание». Готовить до окончания программы.

- Sour cream – 250 g
- Cauliflower – 125 g
- Broccoli – 125 g
- Lasagna noodles – 100 g
- Ham – 100 g
- Cheddar cheese – 100 g
- Cherry tomatoes – 90 g
- Parsley leaves
- Oregano
- Olive oil – 10 ml
- Water – 1 L

Pour water into a pot, place broccoli and cauliflower into a steam container, close a lid and start program «Пароварка» for 25 minutes. Cool vegetables, pour water out. If you use dry lasagna noodles soak them for 10 minutes in hot water. Mix sour cream with herbs. Oil the multicooker pot, put 1/3 of lasagna noodles into the pot, then half of cauliflower and broccoli, half of ham and tomatoes cut to halves, 1/3 of cheese, 1/3 of sour cream with herbs. Repeat with other layers, finish with lasagna noodles. Pour sauce, fondue above and sprinkle with cheese. Start program «Запекание». Cook till the end of program.

- Окунь морской (филе) – 500 г
- Сыр твердый – 50 г
- Перец болгарский – 50 г
- Помидоры – 50 г
- Шампиньоны – 30 г
- Лук – порей – 30 г
- Масло оливковое – 10 мл
- Соль, специи

Сыр натереть на мелкой терке. Рыбу промыть. Перец нарезать мелким кубиком, лук – кольцами, шампиньоны – ломтиками, помидоры – полукольцами. На лист фольги для запекания налить оливковое масло, выложить рыбу, посыпать солью, сверху слоями выложить перец, лук, шампиньоны, помидоры и тертый сыр. Накрыть вторым листом фольги, плотно завернуть края. Выложить рыбу в фольге в чашу мультиварки. Закрыть крышку. Установить программу «Запекание» на 30 минут. Готовить до окончания программы.

- Rockfish fillet – 500 g
- Hard cheese – 50 g
- Sweet pepper – 50 g
- Tomato – 50 g
- Champignons – 30 g
- Leek – 30 g
- Olive oil – 10 ml
- Salt, spices

Finely grate cheese. Rinse fish fillet. Dice sweet pepper. Slice onion into circles. Slice champignons. Slice tomatoes into semi – circles. Pour oil in oven bag, put fish fillet inside. Season fish with salt and spices. Lay mushrooms and vegetables on. Sprinkle with grated cheese. Close oven bag and put it in pot of multicooker. Close lid and start program «Запекание» for 30 minutes. Cook till the end of the program.





- Вода – 500 мл
- Морковь – 150 г
- Капуста – 150 г
- Тыква или кабачок – 150 г
- Репа – 120 г
- Масло сливочное – 20 г
- Соль, перец



Нарезанные овощи положить в чашу. Налить воду, добавить соль, перец, сливочное масло. Закрывать крышку и установить программу «Тушение» на 30 минут. Готовить до окончания программы.

- Water – 500 ml
- Carrots – 150 g
- Cabbage – 150 g
- Pumpkin or zucchini – 150 g
- Turnip – 120 g
- Butter – 20 g
- Salt, pepper

Put chopped vegetables into the pot. Pour water, add salt, pepper, butter. Close the lid and start program «Тушение» for 30 minutes. Cook till the end of program.

- Шампиньоны – 400 г
- Перец болгарский – 400 г
- Лук репчатый – 300 г
- Вода – 200 мл
- Масло растительное – 150 мл
- Томатная паста – 75 г
- Мука пшеничная – 30 г
- Чеснок – 15 г
- Соль, перец

Установить программу «Жарка», налить масло в чашу мультиварки и прогреть 5–7 минут. Обжарить, помешивая, нарезанные лук, чеснок, грибы 10–15 минут. Добавить нарезанный болгарский перец и жарить до окончания программы. Добавить воду, муку, соль, специи, томатную пасту и перемешать. Закрывать крышку, установить программу «Жаркое». Готовить до окончания программы.

- Mushrooms – 400 g
- Sweet pepper – 400 g
- Onion – 300 g
- Water – 200 ml
- Olive oil – 150 ml
- Tomato paste – 75 g
- Wheat flour – 30 g
- Garlic – 15 g
- Salt, pepper

Start program «Жарка», pour oil into a pot and warm 5–7 minutes. Fry stirring chopped onion, sliced mushrooms and grinded garlic for 10–15 minutes. Add chopped sweet peppers and fry till the end of cooking program. Pour water, add flour, salt, spices and tomato paste and mix well. Close a lid, start program «Жаркое» and cook till the end of program.





- Рулька свиная – 900 г
- Капуста квашеная – 1 кг
- Лук репчатый – 120 г
- Чеснок – 15 г
- Базилик – 5 г
- Масло растительное – 50 мл
- Вода – 200 мл
- Соль, специи



Рульку промыть, сделать в ней глубокие надрезы и нашпиговать зубчиками чеснока. Лук измельчить ножом, смешать с солью, специями. Полученной смесью натереть рульку. Рульку выложить в чашу мультиварки, вокруг выложить капусту, добавить растительное масло и воду. Закрывать крышку. Установить программу «Томление» на 4 часа. Готовить до окончания программы.

- Pork knuckle – 900 g
- Sauerkraut – 1 kg
- Onion – 120 g
- Garlic – 15 g
- Basil leaves – 5 g
- Olive oil – 50 ml
- Water – 200 ml
- Salt, spices

Make deep cuts in a pork knuckle and farce it with garlic cloves. Chop finely onion, mix with salt and spices. Rub the pork knuckle with onion-salt-spices mixture. Place the knuckle into a multicooker pot, put sauerkraut around, pour olive oil and water. Close a lid. Start program “Томление” for 4 hours. Cook till the end of program.

- Курица (филе) – 300 г
- Чеснок – 10 г
- Масло растительное – 50 мл
- Сливки 22% – 50 мл
- Соль, специи

Чеснок натереть на мелкой терке. Филе промыть, нарезать средним кубиком. Замариновать курицу в смеси сливок, чеснока, соли и специй на 20 минут. Филе нанизать на шпажки. На дно чаши мультиварки налить растительное масло. Закрывать крышку, установить программу «Жарка» на 20 минут. Нажать «Старт». За 15 минут до завершения приготовления открыть крышку, выложить шашлычки, готовить до окончания программы, периодически переворачивая, при открытой крышке.

- Chicken fillet – 300 g
- Garlic – 10 g
- Olive oil – 50 ml
- Cream 22% – 50 ml
- Salt, spices

Finely grate garlic. Rinse chicken fillet; then dice. Marinate chicken fillet in mixture of cream, garlic, salt and spices 20 minutes. Thread fillet onto skewers. Pour olive oil into a multicooker pot. Close the lid, start program “Жарка” for 20 minutes. In 5 minutes place brochettes into the pot and cook till the end of program with open lid turning them from time to time.





- Молоко – 1 л
- Морковь – 150 г
- Капуста белокочанная – 150 г
- Тыква – 150 г
- Репа – 120 г
- Твердый сыр – 100 г
- Масло растительное – 30 мл
- Мука – 25 г
- Масло сливочное – 20 г
- Соль, перец



Нарезанные кубиками овощи положить в чашу, залить молоком, добавить сливочное масло, соль и перец. Муку развести в масле и добавить к овощам, посыпать сыром. Закрывать крышку и установить программу «Тушение» на 30 минут. Готовить до окончания программы.

- Milk – 1 L
- Carrot – 150 g
- Cabbage – 150 g
- Pumpkin – 150 g
- Turnip – 120 g
- Hard cheese – 100 g
- Olive oil – 30 ml
- Flour – 25 g
- Butter – 20 g
- Salt, pepper

Place diced vegetables into the pot. Pour milk, add butter, salt and pepper. Pour dissolved in melted butter flour to vegetables, sprinkle with finely grated cheese. Close the lid and start program «Тушение» for 30 minutes. Cook till the end of program.

- Томаты в собственном соку – 800 г
- Болгарский перец – 800 г
- Лук – 100 г
- Шпик – 100 г
- Растительное масло – 50 мл
- Соль, зелень

Установить программу «Жарка», налить масло в чашу мультиварки и прогреть 5–7 минут. Обжарить мелко нарезанный лук и шпик 7–10 минут, добавить крупно нарезанную паприку, Жарить до окончания программы. Залить томатами, измельченными в блендере. Тушить до готовности на программе «Мультиповар» 30 минут при 105°C. В готовое блюдо добавить соль и мелко нарезанную зелень.

- Canned tomatoes in own juice – 800 g
- Sweet peppers – 800 g
- Onion – 100 g
- Lardon – 100 g
- Olive oil – 50 ml
- Salt, herbs

Start program «Жарка», pour oil into a multicooker pot and warm for 5–7 minutes. Fry finely chopped onion and lardon for 7–10 minutes, add sliced sweet peppers and cook till the end of program. Grind up tomatoes with blender and pour into the pot. Start program «Мультиповар» for 30 minutes with 105°C and stew till the end of program. Add salt and finely chopped herbs.





- Лосось (филе) – 100 г
- Треска (филе) – 100 г
- Мидии в ракушках (половинки) – 100 г
- Креветки тигровые – 100 г
- Рис Арборио – 300 г
- Чеснок – 10 г
- Бульон рыбный – 400 мл
- Соль
- Приправа для гриля
- Карри

- Salmon fillet – 100 g
- Cod fillet – 100 g
- Mussels in shells (halves) – 100 g
- Shrimps – 100 g
- Arborio rice – 300 g
- Garlic – 10 g
- Fish broth – 400 ml
- Salt
- Flavoring for grill
- Curry



Рыбу промыть и нарезать кубиками по 2 см. Креветки очистить от панциря, оставив хвостик, чеснок измельчить ножом. Рис промыть до прозрачной воды. В чашу мультиварки выложить морепродукты, засыпать рисом, добавить чеснок, соль и специи, залить бульоном. Закрывать крышку. Установить программу «Крупы» на 30 минут. Нажать кнопку СТАРТ, готовить до окончания программы.

Cut fish into 2 cm cubes. Peel shrimps except tail, chop garlic with knife. Wash the rice thoroughly. Place seafood into the pot, pour with rice, add garlic, salt and flavorings, pour with broth. Close the lid. Start «Крупы» for 30 minutes.

- Тыква – 600 г
- Сметана – 200 г
- Масло сливочное – 20 г
- Соль, черный перец

Тыкву нарезать. Установить программу «Жарка». Прогреть мультиварку в течение 5–7 минут. Выложить в чашу сливочное масло, тыкву и готовить в течение 15–20 минут, помешивая. Затем залить сметаной, добавить соль и перец, перемешать и готовить до окончания программы. Взбить блендером до однородного пюре.

- Pumpkin – 600 g
- Sour cream – 200 g
- Butter – 20 g
- Salt, pepper

Chop a pumpkin. Start program «Жарка». Warm a multicooker pot for 5–7 minutes. Put butter into the pot, add pumpkin and cook 15–20 minutes, stirring constantly. Then pour sour cream, add salt and pepper, mix well and cook till the end of program. Mix with blender to get smooth puree.





- Тыква – 500 г
- Курага – 100 г
- Сметана 15% – 200 г
- Сахарный песок – 30 г
- Масло сливочное – 5 г
- Соль
- Вода – 1 л



Налить воду в чашу мультиварки, положить туда курагу. Крупные куски тыквы положить в контейнер для приготовления на пару. Установить программу «Пароварка» на 30 минут. Готовить до окончания программы. Готовую тыкву измельчить при помощи блендера вместе с маслом, сахаром и курагой, заправить солью. Установить программу «Томление» на 20 минут и прогреть готовое пюре. Подавать со сметаной.

- Pumpkin – 500 g
- Dried apricots – 100 g
- Sour cream 15% – 200 g
- Sugar – 30 g
- Butter – 5 g
- Salt
- Water – 1 L

Pour water into a multicooker pot, add dried apricots. Cut pumpkin into large chunks and place into a steam container. Start «Пароварка» program for 30 minutes. Mix cooked pumpkin, butter, sugar and dried apricots with blender or food processor. Add salt. Start program «Томление» for 20 minutes. Serve with sour cream.

- Шампиньоны – 300 г
- Масло сливочное – 150 г
- Грейпфрут – 300 г
- Вода – 150 мл
- Соль, перец

Разрезать грибы пополам. Нарезать мякоть грейпфрута. Положить грибы в чашу, добавить воду, сливочное масло. Сверху выложить нарезанный грейпфрут. Закрыть крышку и установить программу «Жаркое» на 30 минут.

- Champignons – 300 g
- Butter – 150 g
- Grapefruit – 300 g
- Water – 150 ml
- Salt, pepper

Slice champignons. Chop grapefruit pulp. Pour water, put champignons into the pot, add butter. Add sliced grapefruit on the top. Close the lid and start program «Жаркое» for 30 minutes.





- Утка – 600 г
- Стебель сельдерея – 360 г
- Масло растительное – 30 мл
- Вода – 50 мл
- Соль
- Специи (лавровый лист, мускатный орех молотый, перец черный молотый)



Утку промыть, нарезать на порционные куски весом по 50–60 г. Сельдерей нарезать средними кубиками по 1,5–2 см. В чашу мультиварки налить растительное масло, выложить все ингредиенты, добавить воду, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «Тушение» на 50 минут. Готовить до окончания программы.

- Duck – 600 g
- Celery – 360 g
- Olive oil – 30 ml
- Water – 50 ml
- Salt
- Spices: bay leaf, ground nutmeg, ground black pepper

Rinse duck and cut it into 50–60 g – portion pieces. Cut celery into 1,5–2cm – cubes. Pour oil in pot of multicooker, put all ingredients, add salt, spices and water. Stir well. Close lid and start program «Тушение» for 50 minutes. Cook till the end of the program.

- Курица – 700 г
- Масло растительное – 100 г
- Чеснок – 30 г
- Соль, перец

Куски курицы натереть чесноком, посолить, поперчить. В чашу мультиварки налить масло, запустить программу «Жарка» и подождать 5–7 минут пока чаша нагреется. Обжарить кусочки курицы с одной стороны до золотистой корочки, перевернуть, закрыть крышку и готовить до окончания программы. Общее время приготовления 35 минут.

- Chicken – 700 g
- Olive oil – 100 g
- Garlic – 30 g
- Salt, black pepper

Rub chunks of chicken with garlic, then season with salt and pepper for your taste. Pour olive oil into a pot of multicooker and start program «Жарка»; warm 5–7 minutes. Brown chunks of chicken on the both sides, close lid and go on cooking till the end of program. Cooking time – 35 minutes.





- Куриная печень – 700 г
- Лук репчатый – 250 г
- Яблоко зеленое – 200 г
- Мед – 10 г
- Оливковое масло – 40 г
- Соевый соус – 30 г
- Вода – 100 мл



В чашу мультиварки налить масло, положить нарезанную печень, кусочки яблок, лук, мед, соевый соус. Закрыть крышку и запустить программу «Запекание» на 40 минут.

- Chicken liver – 700 g
- Onion – 250 g
- Green apples – 200 g
- Honey – 10 g
- Olive oil – 40 g
- Soy sauce – 30 g
- Water – 100 ml

Pour oil into a pot of multicooker, put sliced liver, apples and onion, add honey and soy sauce. Close lid and start program «Запекание» for 40 minutes.

- Гусь – 1 кг
- Картофель – 500 г
- Квашеная капуста – 250 г
- Морковь – 150 г
- Яблоки – 150 г
- Лук – 100 г
- Бульон – 200 мл
- Растительное масло – 20 мл
- Соль, специи

В чашу мультиварки налить масло, положить кусочки птицы и крупно нарезанные овощи. Добавить нарезанные яблоки, капусту, соль и специи. Залить бульоном, закрыть крышку и установить программу «Тушение» на 1 час 30 минут. Готовить до окончания программы.

- Goose – 1 kg
- Potato – 500 g
- Sauerkraut – 250 g
- Carrot – 150 g
- Apples – 250 g
- Onion – 100 g
- Broth – 200 ml
- Olive oil – 20 ml
- Salt, spices

Pour oil in pot of multicooker, put chopped meat of goose and coarsely cut vegetables. Add sliced apples, sauerkraut, salt and spices. Pour broth in pot of multicooker, close lid and start program «Тушение». Cooking time is 1 hour 30 minutes.





- Утка – 600 г
- Бульон куриный – 600 мл
- Яблоки зеленые – 400 г
- Лук репчатый – 300 г
- Масло растительное – 30 мл
- Кунжутные семечки
- Соль, перец, лавровый лист
- Зелень для подачи



В чашу мультиварки налить масло, положить кусочки мяса, добавить нарезанный лук и яблоки, кунжутные семечки, соль, перец, лавровый лист. Залить бульоном, закрыть крышку и установить программу «Тушение». Время приготовления 45 минут. Готовое блюдо посыпать зеленью.

- Duck meat – 600 g
- Chicken broth – 600 ml
- Green apples – 400 g
- Onion – 300 g
- Olive oil – 30 ml
- Sesame seeds
- Salt, pepper, bay leaf
- Herbs for serving

Put chopped duck meat, sliced onion and apples, sesame seeds, oil, salt, pepper and bay leaf into a pot of multicooker. Pour chicken broth. Close a lid and start program «Тушение». Cooking time is 45 minutes. Serve with herbs.

- Утка, тушка – 1,2 кг
- Вода – 500 мл
- Картофель – 500 г
- Морковь – 150 г
- Лук репчатый – 100 г
- Корень сельдерея – 100 г
- Томатная паста – 100 г
- Соль, лавровый лист, перец

В чашу мультиварки положить кусочки утки и нарезанные овощи. Добавить томатную пасту, залить водой, закрыть крышку и установить программу «Тушение» на 45 минут. Готовить до окончания программы.

- Duck – 1,2 kg
- Water – 500 ml
- Potatoes – 500 g
- Carrot – 150 g
- Onion – 100 g
- Parsley or celery root – 100 g
- Tomato paste – 100 g
- Salt, pepper, bay leaf

Put chunks of duck into a pot of multicooker, add diced vegetables and tomato paste. Pour water into a pot, close lid and start program «Тушение». Cooking time is 45 minutes.





- Свинина ребро 1,5 кг
- Лечо по болгарски 500 г
- Соль, специи



Ребра промыть, разрезать на куски вдоль кости. В чашу мультиварки выложить ребра, залить готовым лечо, добавить соль специи и перемешать. Закрыть крышку, установить программу «Тушение» на 1 час 30 минут. Нажать кнопку СТАРТ, готовить до окончания программы.

- Pork ribs – 1,5 kg.
- Bulgarian lecsso – 500 g
- Salt, spices

Rinse ribs and cut along bones . Put ribs in pot of multicooker, add canned lecsso. Season with salt and spices. Stir well. Close lid and start program «Тушение» for 1 hour 30 minutes. Cook till the end of the program.

- Утка – 1,2 кг
- Репа – 500 г
- Айва – 500 г
- Вода – 200 мл
- Лук – 150 г
- Масло сливочное – 100 г
- Петрушка или сельдерей, корень – 100 г
- Лавровый лист
- Соль, перец черный молотый

Посолить и поперчить утку, поместить в чашу мультиварки, закрыть крышку и установить программу «Мультиповар» на 40 минут при 140°C. Готовую утку разрезать на кусочки. Сок, образовавшийся во время приготовления, оставить для дальнейшего использования. Установить программу «Мультиповар» на 30 минут при 150°C. В чаше растопить сливочное масло, добавить нарезанные репу, лук и сельдерей, обжаривать 20–30 минут. Залить овощи соком от утки и водой, добавить соль и перец. Положить айву и кусочки утки. Закрыть крышку, установить программу «Мультиповар» на 40 минут при 125°C. Готовить до окончания программы.

- Duck – 1,2 kg
- Turnip – 500 g
- Apple – quince – 500 g
- Water – 200 ml
- Onion – 150 g
- Butter – 100 g
- Parsley or celery root – 100 g
- Bay leaf
- Salt, pepper

Salt and pepper duck, place in a pot, close the lid and start program «Мультиповар» for 40 minutes at 140°C. Cut cooked duck into pieces. Leave juice from duck for further use. Start program «Мультиповар» for 30 minutes at 150°C. Melt butter in multicooker pot, add chopped turnips, onions and celery root, roast for 20–30 minutes. Pour juice, add salt and pepper. Put apple – quince and chopped duck, close the lid and start program «Мультиповар» for 40 minutes at 125°C.





- Курица, голень – 1 кг
- Кефир – 250 мл
- Соль, специи

- Chicken legs – 1 kg
- Kefir – 250 ml
- Salt, spices



Поместить курицу, соль и специи в чашу, залить кефиром и перемешать. Закрыть крышку и запустить программу «Запекание» на 50 минут. Готовить до окончания программы.

Place chicken with salt and spices in a multicooker pot, pour kefir and stir. Close the lid and start program «Запекание» for 50 minutes. Cook till the end of program.

- Яйцо куриное – 250 г / 5 шт.
- Сыр (твердый) 50 г
- Молоко 2,5% – 40 мл
- Масло растительное – 10 мл
- Соль

Сыр натереть на крупной терке. Яичные белки отделить от желтков. Белки взбить миксером, добавить молоко, соль и взбить еще раз. Чашу мультиварки смазать растительным маслом и вылить в нее полученную смесь. Закрывать крышку. Установить программу «Омлет» на 20 минут. Готовить до окончания программы. Готовый омлет посыпать тертым сыром и сложить пополам, чтобы сыр оказался внутри омлета.

- Eggs – 250 g / 5 pcs.
- Hard cheese – 50 g
- Milk (2, 5% – fat) – 40 ml
- Olive oil – 10 ml
- Salt

Grate cheese. Separate the whites from the yolks. Beat up whites with a mixer, add milk, salt and beat up again. Grease pot of multicooker with oil and pour mixture inside. Close lid and start program «Омлет» for 20 minutes. Cook till the end of the program. Sprinkle ready omelet with grated cheese and fold in half to hide cheese inside.





- Рис арборио – 300 г
- Лук репчатый – 50 г
- Масло сливочное – 30 г
- Бульон куриный – 300 мл
- Филе куриное – 100 г
- Грибы – 80 г
- Петрушка – 10 г
- Сыр пармезан – 10 г
- Чеснок – 6 г
- Вино белое сухое – 200 мл
- Масло оливковое – 20 мл



Филе нарезать средней соломкой, грибы и лук – средними кубиками, чеснок и петрушку измельчить ножом, сыр натереть на крупной терке. Филе, грибы и лук выложить в чашу мультиварки, добавить оливковое масло. Установить программу «Плов» на 35 минут. Обжаривать периодически помешивая. За 20 минут до окончания программы добавить вино. За 15 минут до завершения приготовления в чашу мультиварки добавить сливочное масло и рис. За 8 минут до завершения приготовления добавить бульон и перемешать. Закрывать крышку, готовить до окончания программы. Перед подачей блюдо посыпать петрушкой и тертым сыром.

- Arborio – 300 g
- Onion – 50 g
- Butter – 30 g
- Chicken broth – 300 ml
- Chicken fillet – 100 g
- Porcini – 80 g
- Parsley – 10 g
- Parmesan cheese – 10 g
- Garlic – 6 g
- Dry white wine – 200 ml
- Olive oil – 20 ml

Cut chicken fillet into strips. Cut mushrooms and onion into middle – size cubes. Finely chop parsley with a knife. Grate cheese. Put chicken fillet, mushrooms and onion in pot of multicooker, add olive oil. Start program «Плов» for 35 minutes. Fry stirring frequently. Pour wine at 20 minutes before the end of the program. Add butter and rice at 15 minutes before the end of the program. Pour broth at 8 minutes before the end of the program. Stir well. Close lid and go on cooking till the end of the program. Serve sprinkled with chopped parsley and grated cheese.

- Куриная грудка, филе – 250 г
- Масло растительное для фритюра – 500 мл
- Соль, перец
- Для теста:
 - Яйцо – 100 г / 2 шт
 - Мука – 40 г
 - Молоко – 40 мл
 - Бренди – 30 мл

Куриную грудку нарезать на мелкие кусочки. Приготовить тесто: смешать муку, молоко и бренди до однородной массы. В приготовленное тесто добавить кусочки курицы, соль, перец и перемешать. Налить в мультиварку растительное масло и установить программу «Фритюр». С помощью ложки сформировать округлые кусочки величиной с грецкий орех, и опускать их в разогретое масло. Жарить в раскаленном масле в течение 3 – 5 минут. Выловить готовые кусочки курицы шумовкой, положить на бумажную салфетку, дать лишнему маслу стечь. Подавать на стол, посыпав зеленью петрушки.

- Chicken fillet – 250 g
- Olive oil for deep fry – 500 ml
- Salt, pepper
- Batter:
 - Egg – 100 g / 2 pcs
 - Flour – 40 g
 - Milk – 40 ml
 - Brandy – 30 ml

Finely chop chicken fillet. Mix together all ingredients. Put chicken chops into the mixture, add salt and pepper and stir. Pour oil into a multicooker pot and start program «Фритюр». Make balls (walnut size) using spoon and put them into heated oil. Fry 3–5 minutes. Take balls out with skimmer, put on paper towel and let oil flow. Serve with parsley leaves.





- Куриная грудка, филе – 500 г.
- Сыр – 100 г
- Шампиньоны – 100 г
- Шпинат – 100 г
- Лук – 100 г
- Масло растительное – 50 мл
- Масло сливочное – 30 г
- Вино белое – 20 мл
- Лук – 100 г
- Вода – 1 л



Установить программу «Жарка», налить масло в чашу мультиварки и прогреть 5–7 минут. Добавить сливочное масло и обжарить мелко нарезанный лук и шампиньоны 7–10 минут. Добавить нарезанный шпинат и белое вино, приправить солью и перцем и готовить 10 минут при открытой крышке. В куриных грудках сделать надрезы, наполнить их начинкой и добавить кусочки сыра. Каждую грудку завернуть в фольгу, налить в мультиварку 1 л воды. Выложить куриные в контейнер – пароварку, закрыть крышку, установить программу «Пароварка» на 40 минут.

- Chicken fillet – 500 g
- Cheese – 100 g
- Champignons – 100 g
- Spinach – 100 g
- Onion – 100 g
- Olive oil – 50 ml
- Butter – 30 g
- White wine – 20 g
- Water – 1 L

Start program «Жарка», pour oil into the pot and warm for 5–7 minutes. Add butter and fry finely chopped onion and champignons 7–10 minutes. Add cut spinach and white wine, salt, pepper and fry 10 minutes with open lid. Make cuts in chicken fillet, put there stuffing and cheese slices. Roll each piece of chicken into a foil. Pour 1 liter of water into the pot, put foiled chicken into a steam – container and cook with closed lid 40 minutes with program «Пароварка»

- Курица – 1 кг
- Вода или бульон – 500 мл
- Лук – 300 г
- Брокколи – 200 г
- Цветная капуста – 200 г
- Морковь – 150 г
- Сельдерей, стебель – 70 г
- Соевый соус – 20 мл.
- Растительное масло – 20 мл
- Соль, перец

Курицу порубить на мелкие кусочки. Посолить, поперчить. Овощи нарезать тонкими ломтиками, сельдерей измельчить. Сложить все в мультиварку чередуясь слоями. Залить водой или бульоном, добавить растительное масло и соевый соус. Готовить на программе «Жаркое» до окончания программы.

- Chicken – 1 kg
- Water or broth – 500 ml
- Onion – 300 g
- Broccoli – 200 g
- Cauliflower – 200 g
- Carrot – 150 g
- Celery root – 70 g
- Soy sauce – 20 ml
- Olive oil – 20 ml
- Salt, pepper

Chop chicken into small pieces. Salt and pepper. Slice all vegetables, chop celery root. Put all ingredients into a multicooker pot layer by layer. Pour water or broth, add olive oil and soy sauce. Start program «Жаркое» and cook till the end of program.





- Сливки 33% – 1 л
- Филе куриное – 400 г
- Ананасы консервированные – 150 г
- Масло растительное – 50 мл
- Карри – 10 г
- Соль, перец черный молотый
- Зелень петрушки



Запустить программу «Жарка», налить масло в чашу мультиварки и прогреть 5–7 минут. Добавить куриное филе, нарезанное брусочками, и жарить 10–15 минут. Залить сливки, добавить специи, карри, нарезанные ананасы, перемешать. Закрыть крышку, готовить до окончания программы. Подавать с мелко порезанной зеленью петрушки.

- Cream 33% – 1 L
- Chicken fillet – 400 g
- Canned pineapple – 150 g
- Olive oil – 50 ml
- Curry – 10 g
- Salt, pepper
- Parsley leaves

Start program «Жарка», pour oil into a pot and warm for 5–7 minutes. Add cut into strips chicken fillet and fry for 10–15 minutes. Pour cream, add spices, curry, pineapple pieces and mix thoroughly. Close a lid and cook till the end of program. Serve with chopped parsley leaves,

- Тунец (филе) – 500 г
- Рис (шлифованный) – 500 г
- Морковь – 200 г
- Лук репчатый – 200 г
- Перец болгарский красный – 100 г
- Масло растительное – 70 мл
- Оливки черные – 70 г
- Вода – 700 мл
- Соль, специи

Рис промыть до прозрачной воды. Рыбу промыть и нарезать кубиками по 2,5–3 см. Морковь вместе с луком и болгарским перцем нарезать мелким кубиком 0,5 x 0,5 см. Оливки нарезать кружочками. Рыбу, морковь, лук, перец, оливки выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло, соль, специи и перемешать. Сверху на рыбу выложить рис, разровнять и залить водой. Закрывать крышку, запустить программу «Варка», на 1 час. Готовить до окончания программы. После окончания приготовления перемешать.

- Tuna fillet – 500 g
- Rice – 500 g
- Carrot – 200 g
- Onion – 200 g
- Sweet red pepper – 100 g
- Olive oil – 70 ml
- Black olives – 70 g
- Water – 700 ml
- Salt, spices

Rinse rice until clear water. Wash prepared fish and cut into cubes with size 2,5–3 cm. Cut carrot, onion, sweet pepper into small cubes 0,5 x 0,5 cm. Cut olives into rings. Place fish, carrot, onion, pepper, olives into the pot. Add oil, salt, spices and stir. Place rice on the top, level and pour with water. Close the lid, start «Варка» by «Меню» button for 1 hour. Cook until sound signal. Stir well after finishing of cooking time.





- Курица (голень) – 1 кг
- Цуккини – 200 г
- Морковь – 100 г
- Лук репчатый – 100 г
- Изюм – 100 г
- Оливки – 50 г
- Вода – 500 мл
- Мед – 50 мл
- Оливковое масло – 40 мл
- Куркума, перец красный молотый, соль



Куриные голени промыть. Цуккини и морковь нарезать кубиками по 2 см. Лук нарезать крупными полукольцами. Изюм замочить в горячей воде на 1 час. В чашу мультиварки налить масло и выложить лук. Установить программу «Жарка», на 20 минут. За 15 минут до завершения приготовления в чашу выложить курицу. Готовить до окончания программы при открытой крышке, периодически помешивая. В чашу мультиварки выложить цуккини, морковь, оливки и изюм, добавить мед, соль и специи, налить воду и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу «Тушение», на 40 минут. Готовить до окончания программы.

- Chicken shanks – 1 kg
- Zucchini – 200 g
- Carrot – 100 g
- Onion – 100 g
- Raisins – 100 g
- Olives – 50 g
- Water – 500 ml
- Honey – 50 ml
- Olive oil – 40 ml
- Turmeric, ground chili pepper, salt

Rinse chicken shanks. Cut zucchini and carrot into 2cm – cubes. Slice onion into big semi – circles. Leave raisins in hot water for 1 hour. Pour oil in pot of multicooker and put cut onion inside. Start program «Жарка» for 20 minutes. Add chicken shanks in 5 minutes. Go on cooking till the end of the program with open lid stirring frequently. Then put zucchini, carrot, olives and raisins in pot. Add honey, salt and spices. Pour water and stir well. Close lid and start program «Тушение» for 40 minutes. Keep cooking till the end of the program.

- Куриное филе – 300 г
- Репчатый лук – 150 г
- Грибы свежие – 100 г
- Растительное масло – 40 мл
- Сметана – 25 г
- Соль, перец, зелень

Для начинки куриное филе мелко нарезать, смешать с мелко нарезанными грибами и репчатым луком, добавить соль, перец. Установить программу «Жарка», нагреть мультиварку в течение 5 минут, налить масло, выложить фарш и обжаривать до окончания программы. В конце жарки добавить зелень, сметану и перемешать.

- Chicken fillet – 300 g
- Onions – 150 g
- Fresh mushrooms – 100 g
- Olive oil – 40 ml
- Sour cream – 25 g
- Salt, pepper, herbs

Chop chicken fillet, mix with chopped mushrooms and onion, add salt and pepper. Start program «Жарка», warm for 5 minutes, pour oil, place mixed ingredients into the pot and fry till the end of program. Add sour cream and herbs.





- Легкое отварное – 400 г
- Сердце отварное – 100 г
- Печень – 100 г
- Лук – 100 г
- Сливочное масло – 50 г
- Соль, специи



Подготовленные куски субпродуктов, нарезать на кусочки и пропустить с луком через крупную решетку мясорубки. В чашу выложить масло, закрыть крышку, установить программу «Жарка» на 35 минут, прогреть 5–7 минут, выложить фарш и жарить, периодически помешивая до окончания программы. Обжаренный фарш заправить солью и специями.

- Lungs boiled – 400 g
- Heart boiled – 100 g
- Liver – 100 g
- Onions – 100 g
- Butter – 50 g
- Salt, spices

Chop prepared meat into pieces, mince with onion. Start program «Жарка» for 35 minutes, melt butter, close the lid and warm for 5–7 minutes, add mince and fry stirring till the end of cooking time. Add salt and pepper.

- Лук репчатый – 200 г
- Яйцо отварное – 500 г / 10 шт
- Масло растительное – 120 мл
- Соль, перец

Установить программу «Жарка», налить масло в чашу мультиварки и прогреть 5–7 минут. Обжаривать лук 15–20 минут. Добавить натертое отварное яйцо, соль и перец. Готовить до окончания программы.

- Onion – 200 g
- Eggs – 500 g / 10 pcs
- Oil – 120 ml
- Salt, pepper

Start program «Жарка», pour oil into the pot and warm for 5–7 minutes. Fry onion for 15–20 minutes. Add grated boiled eggs, salt and pepper, cook till the end of the program.





- Лук репчатый – 400 г
- Шампиньоны – 1 кг
- Масло растительное – 150 г
- Соль, перец

- Onion – 400 g
- Champignons – 1 kg
- Olive oil – 150 g
- Salt, pepper



Установить программу «Жарка». Налить масло в чашу мультиварки и прогреть в течение 5 минут. Выложить мелко нарезанный лук и обжарить 10 минут. Добавить мелко нарезанные шампиньоны и обжаривать, помешивая, до конца программы. Добавить соль и перец.

Start «Жарка» program. Pour oil into the pot and let it warm 5–7 minutes. Place finely chopped onion and fry 10 minutes. Then add chopped mushrooms and fry stirring till the end of cooking program. Add salt and pepper.

- Рыба – 750 г
- Рис отварной – 120 г
- Лук репчатый – 100 г
- Яйцо отварное – 50 г / 1 шт
- Масло сливочное – 30 г
- Соль, перец, зелень
- Вода – 1 л

Налить воду в чашу мультиварки. Рыбное филе, отделенное от костей, мелко нарезать, положить в контейнер для приготовления на пару. Закрывать крышку и установить программу «Пароварка», готовить до окончания программы. Готовую рыбу охладить, мелко нарезать, добавить жареный лук, рис и измельченные вареные яйца. Заправить солью, перцем, зеленью и маслом. Тщательно перемешать.

- Fish fillet – 750 g
- Boiled rice – 120 g
- Onion – 100 g
- Boiled egg – 50 g / 1 pcs
- Butter – 30 g
- Salt, pepper, greens
- Water – 1 L

Pour water into the pot. Finely chop fish fillet, place into a steam container. Close the lid and start program «Пароварка». Cool cooked fish, chop, add fried onions, rice and cut boiled eggs. Dress with salt, pepper, greens and butter. Mix thoroughly.





- Рыба потрошенная – 1 кг
- Помидоры – 100 г
- Морковь – 75 г
- Лайм – 60 г
- Чеснок – 15 г
- Масло растительное – 10 мл
- Зелень – 10 г
- Соль, зира



Измельчить при помощи блендера помидоры, чеснок, морковь, мякоть лайма, соль, зиру и зелень. Получившейся смесью наполнить брюшко рыбы. Чашу мультиварки смазать растительным маслом, выложить рыбу в чашу мультиварки брюшком вверх. Установить программу «Запекание» на 35 минут. Готовить до окончания программы.

- Drawn fish (medium size) – 1 kg
- Tomatoes – 100 g
- Carrot – 75 g
- Lime – 60 g
- Garlic – 15 g
- Olive oil – 10 ml
- Herbs – 10 g
- Salt, cumin

Mix tomatoes, garlic, carrot, lime pulp, salt, cumin and herbs with blender. Stuff fish with mixture. Oil a multicooker pot. Place fish into the pot. Start «Запекание» program for 35 minutes. Cook till the end of program.

- Яйцо – 300 г / 6 шт
- Вода – 1,5 л

В чашу мультиварки налить воду, положить яйца, закрыть крышку, установить программу «Варка» на 20 минут. Для яиц «всмятку» уменьшить время приготовления до 15 минут.

- Eggs – 300 g/ 6 pcs
- Water – 1,5 L

Pour water in pot of multicooker, put eggs inside and close a lid. Start program «Варка». Cooking time is 20 minutes for hard – boiled eggs and 15 minutes for coddled eggs.



ЯЙЦА ОТВАРНЫЕ «ВКРУТУЮ» И «ВСМЯТКУ»
HARD-BOILED EGGS AND CODDLED EGGS

ВТОРЫЕ БЛЮДА | SECOND COURSE 183



- Молоко – 500 мл
- Яйцо – 250 г / 5 шт
- Соль

- Milk – 500 ml
- Eggs – 250 g / 5 pcs
- Salt



Молоко, яйца и соль взбить до однородной массы, вылить в чашу мультиварки, закрыть крышку, установить программу «Омлет». Готовить до окончания программы.

Whisk eggs with milk, add salt. Pour mixture into a pot of multicooker, close a lid and start «Омлет» program. Cook till the end of program.

- Отварные макароны – 300 г
- Сливки 33% – 250 мл
- Шампиньоны – 150 г
- Ветчина – 150 г
- Масло растительное – 30 мл
- Соль, перец
- Зелень петрушки, базилик, тертый сыр (для подачи)

В чашу мультиварки налить масло, установить программу «Жарка» и дать мультиварке нагреться 5 минут. Положить нарезанные грибы и жарить 10 минут. Добавить нарезанную соломкой ветчину, сливки, соль, перец и готовить до конца программы. Готовый соус смешать с отварными макаронами, сверху посыпать зеленью и тертым сыром.

- Boiled pasta – 300 g
- Cream 33% – 250 ml
- Champignons – 150 g
- Ham – 150 g
- Olive oil – 30 ml
- Salt, pepper
- Parsley and basil leaves, Parmesan cheese for serving

Pour oil into a pot, start program «Жарка» and heat up within 5 minutes. Put sliced champignons into a pot and fry 10 minutes. Add sliced ham, cream, salt and pepper for your taste and go on cooking till the end of program. Cooking time is 35 minutes. Mix ready sauce and pasta boiled in advance. Serve with parsley or basil leaves and grated Parmesan.





- Отварные макароны – 250 г
- Тунец консервированный – 150 г
- Лук репчатый – 150 г
- Паприка свежая красная – 100 г
- Масло растительное – 50 мл
- Томатная паста – 20 г
- Соль, черный перец
- Зелень петрушки, базилика, сыр тертый для подачи



В чашу мультиварки налить масло, установить программу «Жарка» и дать мультиварке нагреться 5–7 минут. Положить в чашу нарезанные овощи и обжаривать 10 минут. Добавить мясо тунца, томатную пасту и готовить до окончания программы. За 5 минут до окончания добавить макароны, соль, перец и все хорошо перемешать. Готовое блюдо посыпать тертым сыром и зеленью. Общее время приготовления 35 минут.

- Boiled pasta – 250 g
- Canned tuna – 150 g
- Onion – 150 g
- Sweet pepper – 100 g
- Olive oil – 50 ml
- Tomato paste – 20 g
- Salt and black pepper
- Parsley and basil leaves, grated cheese for serving

Pour olive oil into a pot, start program «Жарка» and heat up 5–7 minutes. Then place diced vegetables into a pot of multicooker and fry 10 minutes. Then add tuna, tomato paste and go on cooking till the end of program. In the very end of program put boiled pasta into a pot, add salt and pepper for your taste and stir well. Serve with potherbs and grated cheese. Total cooking time is 35 minutes.

- Паста – 500 г
- Фарш говяжий – 600 г
- Соус болоньезе классический – 500
- Лук – 150 г
- Чеснок – 20 г
- Масло оливковое – 80 мл
- Вода – 1,5 л
- Соль
- Специи

Лук и чеснок измельчить ножом. В чашу мультиварки налить оливковое масло, выложить лук и чеснок, крышку не закрывать. Установить программу «Жарка» на 20 минут. Нажать СТАРТ. За 15 минут до завершения приготовления выложить в чашу фарш и обжаривать, периодически помешивая. За 10 минут до завершения приготовления в чашу добавить соус, соль, специи и обжаривать, периодически помешивая, до окончания программы. Готовый соус болоньезе перелить в отдельную миску. В чашу мультиварки налить воду, закрыть крышку. Установить программу «Макароны» на 25 минут. За 8 минут до окончания программы когда вода закипит, открыть крышку, в воду выложить макароны, перемешать. Закрывать крышку. Готовить до окончания программы. Готовую пасту откинуть на дуршлаг и промыть. Подавать вместе с соусом.

- Pasta – 500 g
- Beef mincemeat – 600 g
- Sauce Bolognese classic – 500 g
- Onion – 150 g
- Garlic – 20 g
- Olive oil – 80 ml
- Water – 1,5 L
- Salt, spices

Finely cut onion and garlic with a knife. Pour oil in pot of multicooker and put onion and garlic inside. Start program «Жарка» for 20 minutes. Don't close lid. Add mincemeat in 5 minutes and go on frying stirring frequently. Add Bolognese sauce, salt and spices at 10 minutes before the end of the program. Go on cooking stirring frequently. Pour sauce in a bowl when ready. Pour water in clean pot of multicooker. Close lid and start program «Макароны» for 25 minutes. Open lid at 8 minutes before the end of the program and put pasta inside. Stir well. Close lid and cook till the end of the program. Drain water and rinse pasta with cold water in a strainer. Serve sprinkled with Bolognese sauce.





- Вода – 500 мл
- Свинина (шея) – 500 г
- Рис – 300 г
- Лук репчатый – 250 г
- Морковь – 250 г
- Чеснок – 100 г
- Масло растительное – 50 мл
- Соль, специи

- Water – 500 ml
- Pork meat – 500 g
- Rice – 300 g
- Onion – 250 g
- Carrot – 250 g
- Garlic – 100 g
- Olive oil – 50 ml
- Salt, spices



В чашу мультиварки налить масло, запустить программу «Плов» и дать мультиварке нагреться 5 минут. Обжарить кусочки свинины, добавить нарезанные лук и морковь и готовить до звукового сигнала. Засыпать промытый рис. Не перемешивая, залить водой, добавить соль, специи и чеснок. Закрыть крышку мультиварки и готовить до окончания программы. По окончании программы все хорошо перемешать.

Pour oil into a pot, start program «Плов», and heat up 5 minutes. Brown chopped meat, add chopped onion with carrot and cook stirring well until the beep sound. Then put rice into a pot. Pour water, add salt, spices and garlic. Do not stir. Close a lid and go on cooking till the end of program. Cooking time is 45 minutes. Stir cooked pilaw.

- Куриное филе – 600 г
- Вода – 500 мл
- Рис – 300 г
- Лук репчатый – 250 г
- Морковь – 200 г
- Чеснок – 100 г
- Масло растительное – 50 мл
- Соль, специи

В чашу мультиварки налить масло, запустить программу «Плов» и дать мультиварке нагреться 5 минут. Выложить в чашу мелко нарезанные овощи и жарить 15 минут. Добавить кусочки курицы и жарить до звукового сигнала. После звукового сигнала засыпать промытый рис, добавить специи, соль и чеснок. Залить все водой, закрыть крышку и готовить до окончания программы.

- Chicken fillet – 600 g
- Water – 500 ml
- Rice – 300 g
- Onion – 250 g
- Carrot – 200 g
- Garlic – 100 g
- Olive oil – 50 ml
- Salt, spices

Pour oil into a pot, start program «Плов», and heat up 5 minutes. Place chopped vegetables into a pot and fry 15 minutes stirring well. Then add diced chicken fillet and fry till the end of program. Add rice, garlic, salt and spices. Pour water into the pot, close a lid and cook till the end of program.





- Вода – 500 мл
- Рис – 300 г
- Баранина – 300 г
- Морковь – 150 г
- Лук – 100 г
- Курага или сушеные яблоки – 100 г
- Растительное масло – 100 мл
- Соль, перец



Установить программу «Плов», налить масло в чашу мультиварки и прогреть 5–7 минут. В сильно разогретом масле обжарить баранину, порезанную на кусочки, 10–15 минут, посолить, поперчить, добавить мелко нарезанную морковь и лук, жарить до звукового сигнала. К мясу добавить измельченные сушеные яблоки или курагу, промытый рис. Залить водой, сделать 2–3 прокола на всю глубину, закрыть крышку, готовить до окончания программы.

- Water – 500 ml
- Rice – 300 g
- Mutton fillet – 300 g
- Carrots – 150 g
- Onion – 100 g
- Dried apricots or dried apples – 100 g
- Olive oil – 100 ml
- Salt, pepper

Start program «Плов», pour oil into the pot and warm for 5–7 minutes. Fry cut meat in hot oil for 10–15 minutes, add salt, pepper, add chopped carrots and onions and fry till beep alarm. Add chopped dried apples or dried apricots, rinsed rice. Pour water, make 2–3 puncture to the depth, close the lid, cook till end of the program.

- Говядина – 600 г
- Вода – 500 мл
- Рис – 300 г
- Цветная капуста – 300 г
- Топленое масло – 50 г
- Растительное масло – 50 мл
- Соль, перец

Запустить программу «Плов», налить масло в чашу мультиварки и прогреть 5–7 минут. Цветную капусту разобрать на соцветия и обжарить на сливочном масле, при открытой крышке, периодически помешивая. Обжаренную капусту отложить для дальнейшего использования. Добавить топленое масло, добавить отбитое и порезанное на куски мясо, поперчить, посолить и обжаривать до звукового сигнала. На мясо выложить подготовленную капусту, сверху – замоченный в течение 1–2 часов рис, залить водой или бульоном, поперчить, посолить, закрыть крышку, дождаться окончания программы.

- Beef – 600 g
- Water – 500 ml
- Rice – 300 g
- Cauliflower or cabbage – 300 g
- Drawn butter – 50 g
- Olive oil – 50 ml
- Salt, pepper

Start program «Плов», pour oil into a multicooker pot and warm for 5–7 minutes. Place butter, fry cauliflower or cabbage with open lid, stirring constantly. Put off cabbage or cauliflower. Add oil, chopped beef, salt, pepper and fry till signal. Put cabbage on meat, then rice soaked before for 1–2 hours, pour water or broth, add salt and pepper, close the lid and cook till the end of program





- Вода – 500 мл
- Рис длиннозерный – 300 г
- Помидоры – 300 г
- Перец болгарский – 300 г
- Грибы свежие – 200 г
- Растопленное сливочное масло – 60 г
- Соль



Установить программу «Плов», налить масло в чашу мультиварки и прогреть 5–7 минут. Выложить в чашу нарезанный лук и грибы, обжарить 10–15 минут. Добавить нарезанные помидоры и болгарский перец, жарить до звукового сигнала. Добавить промытый рис, разровнять. Посолить, добавить специи, залить водой, закрыть крышку и готовить до окончания программы. По окончании программы плов хорошо перемешать.

- Water – 500 ml
- Long – grain rice – 300 g
- Tomatoes – 300 g
- Sweet pepper – 300 g
- Fresh mushrooms – 200 g
- Melted butter – 60 g
- Salt

Start program «Плов», pour oil into a pot and warm for 5–7 minutes. Place chopped onion and mushrooms into the pot and fry for 10–15 minutes. Add sliced peppers and tomatoes, fry till sound signal. Add rinsed rice and level. Add spices, salt, pour water, close a lid and cook till the end of program. Mix cooked pilaw.

- Бульон мясной – 500 мл
- Айва – 400 г
- Рис – 300 г
- Морковь – 220 г
- Баранина, филе – 200 г
- Репчатый лук – 150 г
- Растительное масло – 90 мл
- Соль, специи

Установить программу «Плов», налить масло в чашу мультиварки и прогреть 5–7 минут. Нарезанные лук и морковь обжарить 10–15 минут. Добавить нарезанные кусочками мясо, жарить, помешивая, до звукового сигнала. Добавить нарезанную дольками айву, хорошо промытый рис, разровнять, залить бульоном, закрыть крышку и готовить до окончания программы. Перед подачей перемешать.

- Meat broth – 500 ml
- Apple – quince – 400 g
- Rice – 300 g
- Carrot – 220 g
- Mutton fillet – 200 g
- Onion – 150 g
- Olive oil – 90 ml
- Salt, spices

Start program «Плов», pour oil into a pot and warm for 5–7 minutes. Put chopped onion and carrot and fry for 10–15 minutes. Add chopped meat and fry until sound signal, stirring constantly. Add slices of apple – quince, rinsed rice, level it, pour meat broth, close a lid and cook till the end of program. Mix before serving.





- Цыпленок – 1 кг
- Яблоки – 150 г
- Масло растительное – 70 мл
- Соль, специи

- Chicken – 1 kg
- Apples – 150 g
- Olive oil – 70 ml
- Salt, spices



Цыпленка промыть, натереть солью и специями. Яблоки нарезать дольками, нафаршировать ими цыпленка. В чашу мультиварки налить масло. Установить программу «Жарка» на 20 минут. Через 5 минут выложить цыпленка в чашу мультиварки, обжаривать до окончания программы, периодически переворачивая. Затем цыпленка вынуть, завернуть в 2 слоя фольги и снова выложить в чашу. Закрыть крышку, установить программу «Запекание» на 1 час 30 минут. Нажать кнопку СТАРТ, готовить до окончания программы.

Rinse chicken. Rub it with salt and spices. Slice apples and stuff chicken with those slices. Pour oil in pot of multicooker. Start program «Жарка» for 20 minutes. Let it heat up for 5 minutes and put stuffed chicken inside. Go on cooking till the end of the program turning frequently. Take the chicken out after the end of the program, then wrap it in baking bag and put it back in pot of multicooker. Close lid and start program «Запекание» for 1 hour 30 minutes. Go on cooking till the end of the program.

- Курица (филе) – 500 г
- Сыр чеддер – 300 г
- Яйцо куриное – 100 г/2 шт.
- Масло растительное – 70 мл
- Соль, специи

Филе промыть, нарезать на порционные куски толщиной 0,5 см, натереть солью и специями. Сыр натереть на крупной терке. В отдельной емкости венчиком взбить яйца до однородной массы. Филе обмакнуть в яйцо, с обеих сторон посыпать сыром и придавить. В чашу мультиварки налить масло. Закрыть крышку. Установить программу «Жарка» на 20 минут. За 15 минут до окончания программы открыть крышку, в чашу выложить подготовленное филе, обжаривать в течение 8 минут с одной стороны, затем перевернуть и готовить до окончания программы.

- Chicken fillet – 500 g
- Cheddar – 300 g
- Eggs – 100 g/2 pcs.
- Olive oil – 70 ml
- Salt, spices

Rinse chicken fillet. Cut chicken into 0,5cm – thickness portion pieces. Rub chicken with salt and spices. Grate cheese. Whisk eggs with a mixer until smooth. Dip each piece of chicken fillet in whisked eggs, sprinkle with grated cheese and press a bit. Pour oil in pot of multicooker. Close lid and start program «Жарка» for 20 minutes. In 5 minutes open lid and put prepared pieces of chicken in pot. Fry 8 minutes at one side, then turn and go on cooking till the end of the program.





- Фарш мясной (говядина) – 600 г
- Картофель (средний) – 500 г
- Протертые томаты – 200 г
- Лук репчатый – 100 г
- Яйцо – 50 г/1шт.
- Чеснок – 10 г
- Вода – 100 мл
- Соль
- Специи для фарша или говядины.

- Beef mincemeat – 600 g
- Potato – 500 g
- Crushed tomato – 200 g
- Onion – 100 g
- Eggs – 50 g/1pc.
- Garlic – 10 g
- Water – 100 ml
- Salt, spices



Картофель разрезать на 4 части. Лук и чеснок измельчить ножом. В мясной фарш добавить лук, чеснок, яйцо, соль и специи, перемешать до однородной массы. Сформировать фрикадельки, выложить их в чашу мультиварки, добавить протертые томаты, воду и перемешать. Сверху на чашу мультиварки установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него картофель и посолить. Закрывать крышку. Установить программу «Тушение» на 40 минут. Готовить до окончания программы.

Cut potatoes into quarters. Finely chop onion and garlic. Add cut onion and garlic into mincemeat. Then add egg, salt and pepper. Mix well until smooth. Make meatballs and put them in pot of multicooker. Then add crushed tomatoes, water. Stir well. Fix steam – container and put quartered potatoes inside. Then salt, close lid and start program «Тушение» for 40 minutes. Cook till the end of the program.

- Вода – 500 мл
- Рис – 300 г
- Баранина – 300 г
- Морковь – 350 г
- Лук – 350 г
- Сало курдючное – 200 г
- Соль, специи

В чашу мультиварки выложить нарезанное мелким кубиком курдючное сало, закрыть крышку. Установить программу «Плов» на 1 час 15 минут. Через 5 минут выложить в чашу баранину, нарезанную небольшими кусочками и обжарить 10 минут. Затем добавить нарезанный лук, морковь, и жарить, помешивая до звукового сигнала. Рис тщательно промыть. После звукового сигнала высыпать подготовленный рис в мультиварку и разровнять. Добавить специи и соль, закрыть крышку и готовить до окончания программы.

- Water – 500 ml
- Rice – 300 g
- Mutton – 300 g
- Carrot – 350 g
- Onion – 350 g
- Lard – 200 g
- Salt, spices

Place finely diced lard into a multicooker pot. Start «Плов» program for 1 hour and 15 minutes. In 5 minutes put diced mutton and fry 10 minutes. Add chopped onion, carrot and fry till sound signal stirring constantly. Add chopped onion, carrot and fry till sound signal. Rinse rice thoroughly. Put rice into the pot after sound signal and level. Add spices and salt, close the lid and cook till the end of program.





- Вода – 500 мл
- Баранина или говядина – 400 г
- Морковь – 350 г
- Лук – 350 г
- Рис – 300 г
- Растительное масло – 150 мл
- Соль, перец, барбарис и кумин

- Water – 500 ml
- Lamb or beef – 400 g
- Carrots – 350 g
- Onions – 350 g
- Rice – 300 g
- Olive oil – 150 g
- Salt, pepper, barbery, cumin



Установить программу «Плов», налить масло в чашу мультиварки и прогреть 5–7 минут. Жарить лук и морковь 10–15 минут, добавить мясо, нарезанное кусочками, жарить до звукового сигнала. После звукового сигнала добавить промытый рис, разровнять. Положить специи и соль. Залить водой. Готовить до окончания программы. Перед подачей на стол тщательно перемешать.

Start program «Плов», pour oil into the pot and warm for 5–7 minutes. Fry sliced onions and carrots for 10–15 minutes, add cut meat and fry until sound signal. After sound signal add rinsed rice. Add spices and salt, pour water. Cook till the end of program. Before serving thoroughly mix the pilaf.

- Рыба – 500 г
- Лук репчатый – 300 г
- Рис – 300 г
- Масло растительное – 150 мл
- Кумин (зира) – 2 г
- Куркума – 2 г
- Рыбный бульон – 500 мл
- Лимон – 100 г
- Соль, перец

Нарезать рыбу, добавить соль, перец, кумин, лимонный сок и куски отжатого лимона. Все перемешать и убрать в холодильник на 1–2 часа для маринования. Установить программу «Плов» и дать чаше прогреться 5–7 минут. Добавить масло и слегка обжарить рыбу, затем отложить. Поместить в чашу нарезанный лук и обжаривать до звукового сигнала. Добавить куркуму, соль, перемешать. Добавить половину риса, выложить рыбу, сверху засыпать оставшуюся часть риса. Залить бульоном. Закрыть крышку и готовить до окончания программы. Готовое блюдо не перемешивать.

- Fish – 500 g
- Onion – 300 g
- Rice – 300 g
- Olive oil – 150 ml
- Cumin – 2 g
- Turmeric – 2 g
- Fish broth – 500 ml
- Lemon – 100 g
- Salt, pepper

Cut fish, add salt, pepper, cumin, lemon juice and chopped squeezed lemon. Mix all ingredients and put into a refrigerator for 1–2 hours for marinating. Start program «Плов» and warm multicooker for 5–7 minutes. Pour olive oil into a multicooker pot and fry fish, then put it off. Place chopped onion into the pot and fry until hear signal. Add spices, salt and stir. Add half of rice, put fish above, then the rest part of rice. Pour water or fish broth into the pot to cover rice 1 cm. Close the lid and cook till the end of program. Don't mix cooked rice.





- Говядина – 300 г
- Картофель – 400 г
- Огурец свежий – 300 г
- Яйцо куриное – 200 г /4 шт.
- Редис – 120 г
- Квас – 1,5 л
- Вода – 1 л
- Соль



Мясо промыть, картофель промыть, не очищая. Мясо выложить в чашу мультиварки, залить водой. Установить контейнер – пароварку, в него выложить картофель. Закрывать крышку. Установить программу «Пароварка» на 40 минут. За 10 минут до завершения приготовления, открыть крышку, выложить в контейнер – пароварку яйца, закрыть крышку и готовить до окончания программы. Мясо, картофель и яйца остудить. Картофель и яйца очистить, редис нарезать ломтиком толщиной 0,1 см, остальные овощи и мясо нарезать кубиком по 0,5 см. Все ингредиенты перемешать, добавить соль и залить квасом.

- Beef fillet – 300 g
- Potato – 400 g
- Cucumber – 300 g
- Eggs – 200 g /4 pcs.
- Small radish – 120 g
- Kvass – 1,5 L
- Water – 1 L
- Salt

Rinse meat. Rinse but not peel potato. Put meat in pot of multicooker, pour water. Fix steam – container and put potato inside. Close lid and start program «Пароварка» for 40 minutes. Open lid in a half hour and put eggs in steam – container. Close lid and go on cooking till the end of the program. Cool meat, potato and eggs. Slice radish into 0,1cm – pieces. Dice all the rest vegetables and meat into 0,5cm – cubes. Stir all products well, add salt and pour kvass.

- Курица (голени) – 400 г
- Помидоры протертые – 300 г
- Лук репчатый – 200 г
- Перец болгарский (разноцветный) – 200 г
- Чеснок – 20 г
- Масло растительное – 50 мл
- Соль
- Специи

Курицу промыть. Овощи нарезать соломкой, чеснок измельчить ножом. В чашу мультиварки налить растительное масло закрыть крышку. Установить программу «Жарка» на 30 минут. За 25 минут до окончания приготовления в чашу выложить курицу. Обжаривать при открытой крышке периодически переворачивая до окончания программы. Затем в чашу добавить остальные ингредиенты, соль и специи, перемешать. Закрыть крышку, установить программу «Тушение», на 30 минут. Готовить до окончания программы.

- Chicken shanks – 400 g
- Crushed tomatoes – 300 g
- Onion – 200 g
- Sweet pepper (variety of sorts) – 200 g
- Garlic – 20 g
- Olive oil – 50 ml
- Salt and spices



Rinse chicken. Cut vegetables into sticks. Finely cut garlic with a knife. Pour oil in pot of multicooker, start program «Жарка» for 30 minutes. Put chicken in 5 minutes. Fry with open lid till the end of the program stirring frequently. Then add all the rest ingredients, salt and spices. Stir well. Close lid and start program «Тушение» for 30 minutes. Go on cooking till the end of the program.





- Макаронные изделия – 120 г
- Вода – 1200 мл
- Соль

- Pasta – 120 g
- Water – 1200 ml
- Salt



В чашу мультиварки налить воду, посолить, закрыть крышку, запустить программу «Макароны» на 25 минут. После того, как вода закипит, засыпать макароны, закрыть крышку и готовить до окончания программы.

Pour water into a pot and add salt for your taste. Close a lid and start program «Макароны». Cooking time is 25 minutes. Put pasta into a pot once water started to boil. Close lid and go on cooking till the end of program.

- Картофель отварной по нашему рецепту – 500 г
- Сыр – 200 г
- Лук – 150 г
- Яйцо – 100 г / 2 шт
- Сливочное масло – 50 г
- Соль, тмин, молотый черный перец

Вареный картофель размять до однородной массы. Можно использовать мясорубку или блендер. Лук мелко нарезать. Сыр натереть на терке или мелко нарезать. Добавить в картофель половину масла, взбитые яйца, измельченный лук и сыр. Пюре посолить, поперчить, посыпать тмином, выложить в смазанную маслом чашу мультиварки, на поверхности разложить небольшие кусочки масла. Закрыть крышку мультиварки и установить программу «Жаркое». Готовить до окончания программы. При подаче посыпать свежей зеленью.

- Potatoes boiled with our recipe – 500 g
- Cheese – 200 g.
- Onion – 150 g
- Eggs – 100 g / 2 pcs
- Butter – 50 g.
- Salt, caraway, black pepper



Mash boiled potatoes until smooth (blender can be used). Chop finely onions, grate cheese. Add 25 g of butter in mashed potatoes, then add beaten up eggs and chopped onions with grated cheese. Add salt, pepper and caraway. Put puree in greased pot of multicooker. Put small pieces of butter on puree. Close lid and start program «Жаркое». Cooking time is 40 minutes. Serve with greens.



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С СЫРОМ И ТМИНОМ
CREAMED POTATO WITH CHEESE AND CARAWAY

ГАРНИРЫ | GARNISH 203



- Вода – 300 мл
- Рис – 150 г
- Соль

- Water – 300 ml
- Rice – 150 g
- Salt



В чашу мультиварки налить воду, засыпать промытый рис и посолить. Закрыть крышку, установить программу «Крупы» на 20 минут.

Pour water into a pot of multicooker, add rice and salt. Close lid and start program «Крупы». Cooking time is 20 minutes.

- Вода – 300 мл
- Греча ядрица – 150 г
- Соль

В чашу мультиварки налить воду и добавить гречу, посолить. Закрывать крышку, установить программу «Крупы». Время приготовления 20 минут.

- Water – 300 ml
- Buckwheat – 150 g
- Salt

Pour water into a multicooker pot, add buckwheat and salt. Close the lid and start program «Крупы». Cooking time is 20 minutes.





- Картофель – 1 кг
- Вода – 1,5 л
- Соль
- Масло сливочное, укроп для подачи

- Potato – 1 kg
- Water – 1,5 L
- Salt
- Butter and dill for serving



В чашу мультиварки положить очищенный картофель, посолить и залить водой. Закрывать крышку и установить программу «Варка» на 50 минут. Подавать картофель со сливочным маслом и укропом.

Put peeled potatoes into a pot of multicooker, add salt for your taste and pour water. Close lid and start program «Варка». Cooking time is 50 minutes. Serve potatoes with butter and grinded dill.

- Картофель – 500 г
- Соль, перец

Вымытые клубни картофеля посолить, поперчить, плотно завернуть в фольгу и положить в чашу мультиварки. Закрыть крышку и установить программу «Запекание» на 40 минут. Готовить до окончания программы.

- Potato – 500 g
- Salt, pepper

Wrap washed, seasoned with salt and pepper potatoes in foil. Put them into a pot. Close lid and start program «Запекание». Cooking time is 40 minutes.



КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ В ФОЛЬГЕ
BAKED IN FOIL POTATOES

ГАРНИРЫ | GARNISH 207



- Вода – 600 мл
- Греча ядрица – 150 г
- Соль

- Water – 600 ml
- Buckwheat – 150 g
- Salt



В чашу мультиварки налить воду, добавить гречу, посолить. Закрывать крышку, установить программу «Крупы» на 30 минут.

Pour water into a multicooker pot, add buckwheat and salt. Close the lid and start program «Крупы» for 30 minutes.

- Вода – 600 мл
- Греча ядрица – 150 г
- Масло сливочное – 150 г
- Лук репчатый – 150 г
- Соль

В чашу мультиварки налить воду, добавить гречу, посолить. Закрывать крышку, установить программу «Мультиповар». Температура – 100°C, время приготовления – 30 минут. Готовую кашу остудить и убрать в холодильник. Застывшую гречневую кашу нарезать на брусочки, и обжарить в масле на программе «Мультиповар» при 150°C до золотистого цвета 7–10 минут. Мелко нарезать лук, и обжарить его до золотистого цвета на этой же программе. При подаче брусочки выложить на тарелку и посыпать жареным луком.

- Water – 600 ml
- Buckwheat – 150 g
- Butter – 150 g
- Onion – 150 g
- Salt

Pour water into a multicooker pot, put buckwheat, add salt. Close the lid and start program «Мультиповар» at 100°C for 30 minutes. Cool cooked porridge and keep in refrigerator. Cut stark porridge into bricks and roast with program «Мультиповар» at 150°C for 7–10 minutes. Then fry chopped onion with the same program. Serve the buckwheat cakes sprinkled with roasted onion.





- Вода – 1 л
- Картофель (вареный) – 400 г
- Сметана – 100 г
- Яйцо – 50 г / 1 шт
- Крупа манная – 20 г
- Мука – 10 г
- Соль, перец



Вареный картофель пропустить через мясорубку, добавить крупу, муку, яйцо и перемешать до однородной массы. Сформировать шарики. Налить воду в чашу, установить программу «Варка», после закипания опустить кнедлики в воду, варить в течение 5 минут. Подавать горячими.

- Water – 1 L
- Potatoes (boiled) – 1 kg
- Sour cream – 100 g
- Egg – 50 g / 1 pcs
- Semolina – 20 g
- Flour – g
- Salt, pepper

Mince boiled potatoes, add semolina, flour, egg and stir properly. Form balls. Pour water into the pot, start program «Варка», wait until water boils, put dumplings into the water, cook for 5 minutes. Serve hot.

- Вода – 400 мл
- Кускус – 200 г
- Масло растительное – 100 мл
- Соль

Налить воду в чашу мультиварки, добавить соль, установить программу «Варка» на 6 минут. Готовить до окончания программы, засыпать кускус, добавить масло и хорошо перемешать. Закрыть крышку и дать настояться 20–30 минут.

- Water – 400 ml
- Couscous – 200 g
- Olive oil – 100 ml
- Salt

Pour water into a multicooker pot, add salt and start program «Варка» for 6 minutes. When program is over, put couscous into the pot, add olive oil and stir thoroughly. Close a lid and let it stay 20–30 minutes.





- Вода – 500 мл
- Рис дикий – 185 г
- Крупа перловая – 185 г
- Перец болгарский – 100 г
- Масло растительное – 100 мл
- Лук репчатый – 75 г
- Морковь – 75 г
- Чеснок – 15 г.
- Соль, зелень



Рис и перловку промыть в проточной воде. Морковь, лук, болгарский перец нарезать кусочками. Установить программу «Плов», налить растительное масло и прогреть 5–7 минут. Добавить овощи, жарить, помешивая до звукового сигнала, добавить мелко нарезанный чеснок. Добавить к овощам дикий рис с перловкой, разровнять. Залить водой, посолить, поперчить, закрыть крышку. Готовить до окончания программы.

- Water – 500 ml
- Wild rice – 185 g
- Barley groats – 185 g
- Sweet paper – 100 g
- Olive oil – 100 ml
- Onion – 75 g
- Carrot – 75 g
- Garlic – 15 g
- Salt, herbs

Wash rice and barley groats. Chop carrots, onions, sweet pepper in pieces. Start «Плов», pour oil and warm for 5–7 minutes. Add vegetables, fry, stirring, until sound signal, add chopped garlic. Add prepared rice and barley groats to the vegetables, flatten. Pour broth into the pot, add pepper, close the lid and cook until the end of cooking time.

- Вода – 300 мл
- Картофель – 350 г
- Морковь – 200 г
- Капуста белокочанная – 150 г
- Брюква – 100 г
- Зеленый горошек – 100 г
- Молоко – 100 мл
- Соль, перец

Овощи положить в чашу мультиварки, залить молоком и водой. Закрывать крышку и установить программу «Тушение» на 30 минут. По окончании программы овощи измельчить блендером до однородной массы с добавлением соли и перца.

- Water – 300 ml
- Potato – 350 g
- Carrot – 200 g
- Cabbage – 150 g
- Turnip – 100 g
- Green peas – 100 g
- Milk – 100 ml
- Salt, pepper

Place vegetables into a multicooker pot, pour milk and water. Close a lid and start program «Тушение» for 30 minutes. When program is over mix vegetables with blender until completely smooth. Add salt and pepper.





- Вода – 900 мл
- Крупа перловая – 300 г
- Соль

- Water – 900 ml
- Pearl barley – 300 g
- Salt



В чашу мультиварки налить воду, добавить соль, высыпать промытую крупу. Закрыть крышку, установить программу «Варка» на 40 минут. Готовить до окончания программы. По окончании приготовления слить остатки воды.

Pour water into the pot, add salt, and put rinsed pearl barley. Close the lid and start program «Варка» for 40 minutes. Cook till the end of program. When cooking time is over, pour water off.

- Вода – 1,5 л
- Фасоль красная сухая – 500 г
- Соль

Фасоль предварительно замочить в холодной воде на 6–8 часов. В чашу мультиварки налить воду, добавить соль, выложить подготовленную фасоль. Закрыть крышкой, установить программу «Варка» на 1 час 20 минут. По окончании программы слить воду.

- Water – 1,5 L
- Dry red beans – 500 g
- Salt

Soak dry red beans in cold water for 6–8 hours. Pour water into a multicooker pot, add salt, place there prepared beans. Close the lid and start program «Варка» for 1 hour and 20 minutes. When cooking time is over, pour water off.





- Судак (филе) – 700 г
- Морковь – 300 г
- Лук репчатый – 100 г
- Помидор – 100 г
- Томатная паста – 100 г
- Уксус (9%) – 20 мл
- Мука – 100 г
- Масло растительное – 140 мл
- Сахар, соль, специи



Филе промыть и нарезать на порционные куски по 50–70 г. Муку смешать с солью и запанировать в ней рыбу. Морковь натереть на мелкой терке, лук порезать соломкой, помидоры нарезать кубиком 1x1 см. На дно чаши мультиварки налить растительное масло (70 мл), выложить все овощи, добавить томатную пасту, уксус, соль, специи и перемешать. Закрыть крышку, установить программу «Тушение» на 30 минут. Нажать кнопку СТАРТ, готовить до окончания программы. Готовый маринад выложить в отдельную емкость. На дно чаши мультиварки налить растительное масло (70 мл.), установить программу «Жарка» на 20 минут. Через 16 минут открыть крышку и выложить половину запанированной рыбы, закрыть крышку, через 4 минуты рыбу перевернуть, жарить еще 4 минуты. Готовую рыбу выложить в отдельную посуду, вторую половину рыбы пожарить точно также. Жареную рыбу выложить в глубокую посуду и покрыть маринадом.

- Pike perch fillet – 700 g
- Carrot – 300 g
- Onion – 100 g
- Tomato – 100 g
- Crushed tomatoes – 100 g
- Vinegar (9%) – 20 ml
- Wheat flour – 100 g
- Olive oil – 140 ml
- Sugar, salt, spices

Rinse fish. Cut fish fillet into 50–70 g – portion pieces. Mix flour and salt to make dry flouring mix. Bread pieces of fish fillet in flour – and – salt mix. Finely grate carrot. Cut onion into small sticks. Cut tomatoes into 1 x 1cm – cubes. Pour oil (about 70 ml) in pot of multicooker, then put all vegetables inside. Add crushed tomato, vinegar, salt and spices. Stir well. Close lid and start program «Тушение» for 30 minutes. Cook till the end of the program. Pour ready marinade in a bowl. Pour oil (about 70 ml) in pot of multicooker and start program «Жарка» for 20 minutes. Close lid. Open lid in 4 minutes and put half of breaded pieces of fish fillet. Close lid. In 4 minutes open lid and turn fish. Fry another 4 minutes. Put fried pieces of fish fillet in a dish. Fry another half of fish in the same way as above. Serve with marinade.

- Яйцо – 200 г / 4 шт
- Сметана – 120 г
- Соль, перец, мускатный орех
- Вода – 1,5 л

Взять 4 формочки для кексов. В каждую положить по 15 г сметаны, приправленной солью, перцем и мускатным орехом. Сверху разбить по одному яйцу и добавить по 15 г сметаны. В чашу мультиварки налить воду. На контейнер – пароварку выложить формочки с яйцами, закрыть крышку и установить программу «Пароварка» на 20 минут. Готовить до окончания программы.

- Eggs – 200 g / 4 pcs
- Sour cream – 120 g
- Salt, pepper, nutmeg
- Water – 1,5 L

Put 15 g of sour cream into the each of four ramekins and season with salt, pepper and nutmeg. Crack the egg on the top of each ramekin, add 15 g of sour cream. Pour water into the pot of multicooker, place ramekins into the steam container. Close lid and start program «Пароварка». Cooking time is 20 minutes.





- Филе куриное 600 г
- Картофель 600 г
- Морковь 250 г
- Яйцо 150 г/ 3 шт.
- Лук красный 80 г
- Огурцы консервированные 250 г
- Горошек консервированный 200 г
- Майонез 250 г
- Вода 1 л
- Соль
- Перец черный молотый



В чашу мультиварки не очищая выложить картофель и морковь, залить водой, сверху установить контейнер – пароварку и выложить в него куриное филе в один слой. Закрыть крышку, кнопкой меню установить программу «Пароварка» на 40 минут. За 10 минут до окончания программы открыть крышку, выложить в контейнер–пароварку яйца, закрыть крышку. Готовить до окончания программы. После окончания программы овощи, яйцо и курицу остудить, овощи и яйцо очистить. Курицу вместе с картофелем, морковью, огурцами и яйцом нарезать кубиком 1x1 см. Лук нарезать мелким кубиком 0,5x0,5 см. С горошка слить жидкость. Все ингредиенты смешать в отдельной миске, добавить соль, специи, заправить майонезом и тщательно перемешать.

- Chicken fillet – 600 g
- Potato – 600 g
- Carrot – 250 g
- Eggs – 150 g/ 3 pcs.
- Red onion – 80 g
- Pickles – 250 g
- Canned peas – 200 g
- Mayonnaise sauce – 250 g
- Water – 1 L
- Salt, ground pepper

Put unpeeled potatoes and carrots in pot of multicooker, pour water and fix steam container with chicken fillet inside. Close lid and start program «Пароварка» for 40 minutes. Open lid at 10 minutes before end of the program and put eggs in steam – container, close lid. Go on cooking till the end of the program. Cool vegetables, egg and chicken meat. Peel vegetables and egg. Cut chicken meat into 1x1 cm – cubes. Cut potatoes, carrot, pickles and egg into cubes of the same size. Dice onion in 0,5x0,5 cm – cubes. Pour out juice from can with peas. Mix all ingredients in a bowl, add salt and spices, season with mayonnaise sauce and stir well.

- Свинина (окорок, шея) – 1 кг
- Морковь – 100 г
- Чеснок – 50 г
- Масло растительное – 30 мл
- Соль, черный перец

Измельчить половину чеснока, смешать с растительным маслом. Мясо посолить, поперчить и натереть смесью масла и чеснока. Сделать в мясе глубокие проколы, вложить туда кусочки моркови и целые дольки чеснока. Завернуть мясо в фольгу и положить в чашу мультиварки. Закрывать крышку, установить программу «Буженина». Готовить до окончания программы.

- Pork neck or ham – 1 kg
- Carrot – 100 g
- Garlic – 50 g
- Olive oil – 30 ml
- Salt, pepper

Grind a half of garlic and mix with olive oil. Season meat with salt and pepper and rub with garlic – oil mix. Make cuts in meat and put pieces of carrots and garlic cloves inside. Wrap meat in foil and put into pot of multicooker. Close lid and start program «Буженина». Cook till the end of program.





- Печень свиная – 500 г
- Морковь – 300 г
- Лук репчатый – 150 г
- Масло оливковое – 80 мл
- Масло сливочное – 50 г
- Соль, перец



Очистить печень от протоков и пленки. Промыть под проточной водой. Нарезать небольшими кусочками (4–5 см) Установить программу «Жарка». Налить в чашу масло и прогреть ее 5–7 минут. Измельчить лук и морковь и жарить 10–15 минут, периодически помешивая. Выложить печень и жарить до окончания программы, периодически помешивая, при закрытой крышке. После окончания программы остудить, переложить в чашу блендера, добавить сливочное масло и измельчить блендером до однородной массы. Выложить паштет в форму и убрать в холодильник на 3–4 часа до застывания.

- Pork liver – 500 g
- Onion – 150 g
- Carrot – 300 g
- Olive oil – 80 ml
- Butter – 50 g
- Salt, pepper

Rinse skinned and deveined liver thoroughly in cold water. Cut into small pieces (4–5 cm). Start program «Жарка». Pour olive oil and warm it for 5–7 minutes. Place chopped onion and carrot into a pot and fry 10–15 minutes, stirring constantly. Add liver and continue frying with close lid, stirring from time to time. Cook till the end of program. When cooking is over, cool the mixture. Put it into a bowl, add butter and mix with blender or food processor until pate is completely smooth. Keep cooked pate in a refrigerator for 3–4 hours.

- Вода – 2 л
- Подбедерок говяжий на кости – 1,5 кг
- Морковь – 100 г
- Лук репчатый – 100
- Чеснок
- Лавровый лист, соль, перец

В чашу положить мясо, очищенные овощи, лавровый лист, соль и черный перец горошком. Залить водой, закрыть крышку и установить программу «Студень» на 8 часов. Готовый бульон процедить, мясо отделить от костей. В подготовленные формы разложить мясо и чеснок, залить бульоном. Убрать в холодильник до полного застывания.

- Water – 2 L
- Beef shank – 1,5 kg
- Carrot – 100 g
- Onion – 100 g
- Garlic – 1 head
- Bay leaf, salt, pepper

Place chopped beef shank with vegetables, bay leaf, salt and pepper into the pot. Pour water, close the lid and start program «Студень» for 8 hours. After the end of program strain broth through a sieve and debone meat. Put grinded garlic, meat and pour broth in medium – size containers. Chill in refrigerator.





- Свекла 300 г
- Картофель 300 г
- Морковь 150 г
- Сельдь слабой соли (филе) 350 г
- Лук репчатый 50 г
- Яйцо 3 шт/150 г
- Майонез 150 г
- Вода 1 л



В чашу мультиварки не очищая выложить свеклу, залить водой, сверху установить контейнер пароварку, в него выложить картофель и морковь. Закрыть крышку, установить программу «Пароварка» на 40 минут. За 15 до окончания программы, открыть крышку, положить в контейнер яйцо, закрыть крышку, готовить до окончания программы. После окончания программы овощи, яйцо остудить и очистить. Свеклу вместе с картофелем и морковью натереть на крупной терке, яйцо натереть на мелкой терке. Филе сельди нарезать кубиком 1x1 см. Лук нарезать кубиком 0,5x0,5 см и ошпарить кипятком. Собрать салат слоями в следующей последовательности: картофель – сельдь – лук – майонез – морковь – свекла – майонез – яйцо.

- Beet – root – 300 g
- Potato – 300 g
- Carrot – 150 g
- Pickled green herring fillet – 350 g
- Onion – 50 g
- Eggs – 3 pcs/150 g
- Mayonnaise sauce – 150 g
- Water – 1 L

Put unpeeled beet – root in pot of multicooker, pour water. Then fix steam – container and put potato and carrot inside. Close lid and start program «Пароварка» for 40 minutes. Open lid at 15 minutes before the end of the program and put eggs in steam – container. Close lid and go on cooking till the end of the program. Cool eggs and vegetables after the end of the program, then peel. Grate beet – root, potato and carrot. Finely grate eggs. Cut herring fillet into 1 x 1cm – cubes. Cut onion into 0,5 x 0,5cm – cubes, then scald. Put products layer by layer: potato, herring, onion, mayonnaise sauce, beet – root, mayonnaise sauce, grated eggs. Serve cooled in a fridge.

- Рыба, филе – 1000 г
- Морковь – 150 г
- Лук репчатый – 75 г
- Корень петрушки – 50 г
- Корень сельдерея – 50 г
- Желатин – 50 г
- Вода – 2 л
- Яйцо перепелиное – 6 штук
- Зеленый лук, петрушка или кинза
- Соль, перец черный горошком

В чашу мультиварки положить крупные куски рыбы, добавить корень петрушки и сельдерея, морковь, лук, соль, перец, и залить водой. Закрывать крышку и установить программу «Студень» на 2 часа. По окончании программы рыбу и морковь вынуть и охладить. Бульон процедить, добавить разбавленный в воде желатин, размешать и снова вылить в чашу мультиварки. Закрывать крышку, установить программу «Варка» на 15 минут. В формы для заливного выложить отварные яйца и морковь, нарезанные кружочками, кусочки рыбы и порезанную зелень. Залить бульоном, поставить в холодильник до полного застывания.

- Fish fillet – 1000 g
- Carrot – 150 g
- Onion – 75 g
- Parsley root – 50 g
- Celery root – 50 g
- Gelatin – 50 g
- Water – 2 L
- Quail eggs – 6 pcs
- Green onion, parsley or coriander leaves
- Salt, pepper

Put fish fillet, celery and parsley roots, carrots, onion in pot of multicooker, add salt and pepper and pour water. Close lid and start program «Студень». Cooking time is 2 hours. After the end of program take out and cool fish and carrots. Strain broth through a sieve, throw out vegetables. Dissolve gelatin in water and mix with broth, stir thoroughly and pour broth in pot again. Close lid and start program «Варка» for 15 minutes. Prepare medium – size bowls. Put sliced boiled eggs, carrots, chopped green onion and coriander leaves on bottom of each bowl, add pieces of fish fillet and pour broth. Keep bowls in refrigerator until aspic firmly jellified.





- Форель речная – 700 г / 2 шт
- Жидкий дым – 50 мл
- Соль крупная – 10 г
- Петрушка, зелень

- Trout – 700 g / 2 pcs
- Liquid smoke – 50 ml
- Salt – 10 g
- Parsley leaves



Рыбу промыть, обсушить, посолить, полить «жидким дымом» и дать настояться 30–40 минут. Выложить рыбу в чашу мультиварки, сверху положить зелень. Закрывать крышку, установить программу «Копчение» на 40 минут. Готовить до окончания программы.

Rinse and dry fish. Sprinkle with salt, pour liquid smoke above and let the fish stay 30–40 minutes. Place trout into a multicooker pot, put parsley leaves above. Close a lid, start program «Копчение» for 40 minutes. Cook till the end of program.

- Баклажаны – 400 г
- Масло оливковое – 100 мл
- Лимонный сок – 10 мл
- Соль, перец

Установить программу «Жарка», налить масло в чашу мультиварки и прогреть 5–7 минут. Обжарить нарезанные баклажаны до золотистой корочки, периодически помешивая до окончания программы. Остудить и измельчить блендером до однородной массы, добавить лимонный сок, соль, перец и перемешать.

- Eggplants – 400 g
- Olive oil – 100 ml
- Lemon juice – 10 ml
- Salt, pepper

Start program «Жарка», pour olive oil into a multicooker pot and warm for 5–7 minutes. Fry chopped eggplants till the end of program, stirring from time to time. Cool cooked eggplants and mix with blender until completely smooth. Add lemon juice, salt, pepper and mix well.





- Индейка (филе без кожи) – 700 г
- Желатин – 30 г
- Перец болгарский красный сушеный (хлопья) – 20 г
- Чеснок – 10 г
- Лавровый лист – 1–2 шт.
- Вода – 900 мл
- Соль
- Перец черный молотый



Желатин замочить в воде (100 мл). Индейку промыть, нарезать средними кубиками. В чашу мультиварки выложить индейку, залить водой (800 мл), добавить чеснок, лавровый лист, соль, черный перец и перемешать. установить программу «Студень» на 4 часа. Готовить до окончания программы. Из бульона удалить лавровый лист, добавить желатин, тщательно перемешать до полного растворения желатина и разлить в формы.

- Turkey fillet – 700 g
- Gelatin – 30 g
- Ground paprika – 20 g
- Garlic – 10 g
- Bay leaf – 1–2 pcs.
- Water – 900 ml
- Salt
- Ground black pepper

Dissolve gelatin in water (100 ml). Rinse turkey fillet and cut into middle – size cubes. Put turkey in pot of multicooker and pour water (800 ml). Then add garlic, bay leaf, salt and black pepper. Stir well and start program «Студень» for 4 hours. Cook till the end of the program. Remove bay leaves from broth, add watered gelatin. Stir well, pour in cups and cool in a fridge.

- Язык говяжий – 1,3 кг
- Яйцо отварное – 50 г / 1 шт.
- Желатин – 40 г
- Вода – 2 л
- Соль, специи

Язык промыть. Желатин замочить в холодной воде (100 мл) на 30 минут. Яйцо нарезать средними кружочками. Язык выложить в чашу мультиварки, залить оставшейся водой, добавить соль и специи, перемешать. Закрыть крышку, установить программу «Варка» на 2 часа. Нажать кнопку СТАРТ, готовить до окончания программы. После завершения приготовления бульон процедить, развести в нем подготовленный желатин. Язык очистить и нарезать средними кружочками. В отдельную емкость залить 200 мл бульона и убрать в холодильник на 20 минут, затем выложить сверху подготовленное яйцо, залить бульоном и убрать в холодильник еще на 20 минут, затем выложить сверху отварной язык, залить оставшимся бульоном и убрать в холодильник до полного застывания.

- Beef tongue – 1,3 kg
- Boiled eggs – 50 g / 1 pc.
- Gelatin (Chinese gelatin) – 40 g
- Water – 2 L
- Salt, spices

Rinse tongue. Dissolve gelatin in cold water (100 ml) for 30 minutes. Slice eggs. Put tongue in pot of multicooker and pour the rest water inside. Add salt and spices, stir well. Close lid and start program «Варка» for 2 hours. Cook till the end of the program. Strain broth after the end of the program, add dissolved gelatin. Peel tongue and slice into middle size circles. Pour 200 ml of broth in a bowl and leave in a fridge for 20 minutes. Put pieces of cut egg in cooled broth and leave in a fridge for 20 minutes longer. Then put new layer of cut tongue and pour the rest broth inside. Leave in a fridge until smooth.





- Яйцо куриное отварное – 500 г / 10 шт.
- Утиная печень – 300 г
- Шампиньоны – 100 г
- Лук репчатый – 100 г
- Масло сливочное – 100 г
- Масло растительное – 70 мл
- Соль, специи

- Boiled eggs – 500 g/10 pcs.
- Duck liver – 300 g
- Champignons – 100 g
- Onion – 100 g
- Butter – 100 g
- Olive oil – 70 ml
- Salt, spices



Печень промыть и обсушить, шампиньоны разрезать на 4 части, лук нарезать соломкой. Яйца разрезать пополам и удалить желтки. В чашу мультиварки налить растительное масло. Закрыть крышку. Установить программу «Жарка» на 25 минут. За 20 минут до завершения приготовления в чашу выложить утиную печень, шампиньоны и лук. Готовить до окончания программы, периодически помешивая. Печень с луком и шампиньонами остудить. К печени добавить желток, сливочное масло, соль и специи, все измельчить блендером до однородной массы. Готовую массу убрать в холодильник на 2 часа. Получившимся паштетом начинить половинки яиц.

Rinse liver. Cut champignons into quarters. Cut onion into sticks. Cut boiled eggs into halves and remove the yolks. Pour oil in pot of multicooker. Close lid and start program «Жарка» for 25 minutes. Open lid in 5 minutes and put duck liver, mushrooms and onion inside. Go on coking till the end of the program stirring frequently. Cool fried liver with mushrooms and onion. Add the yolks, butter, salt and spices when cooled. Grind up with a blender until smooth. Leave the mixture in a fridge for 2 hours. Stuff egg – halves with liver paste you got.

- Свекла – 300 г
- Картофель – 200 г
- Морковь – 150 г
- Лук – 100 г
- Солёные огурцы – 100 г
- Квашеная капуста – 100 г
- Растительное масло – 100 мл
- Лимонный сок или уксус – 10 мл
- Соль, сахар
- Зелень
- Вода – 1 л

Налить в чашу мультиварки воду, установить контейнер для приготовления на пару и положить на нее подготовленные овощи: свеклу, морковь и картофель. Закрывать крышку и установить программу «Пароварка» на 60 минут. Овощи будут готовы по окончании программы. Охладить и нарезать овощи маленькими кубиками. Нарезанную свеклу заправить растительным маслом отдельно от всех овощей. Соединить вареные овощи и оставшиеся ингредиенты, сбрызнуть лимонным соком или уксусом, полить растительным маслом. Добавить сахар и соль. При подаче посыпать зеленью.

- Beet – roots – 300 g
- Potatoes – 200 g
- Carrots – 150 g
- Onion – 100 g
- Pickles – 100 g
- Sauerkraut – 100 g
- Olive oil – 100 ml
- Lemon juice or vinegar – 10 ml
- Salt, sugar
- Herbs
- Water – 1 L

Pour water into a pot, place a steam container and put vegetables inside: beet – roots, carrots and potatoes. Close the lid and start program «Пароварка» for 60 minutes. Vegetables will be ready at the end of the program. Cool and cut the Second course into small cubes. Season beet – roots with oil apart from rest of Second course. Mix cooked Vegetables and rest ingredients, sprinkle with lemon juice or vinegar and pour oil. Add salt and sugar. Serve with herbs.





- Свекла – 500 г
- Чернослив – 150 г
- Майонез – 150 г
- Орехи грецкие – 100 г
- Чеснок – 20 г
- Вода – 1 л

- Beet – 500 g
- Prunes – 150 g
- Mayonnaise – 150 g
- Walnut – 100 g
- Garlic – 20 g
- Water – 1 L



Свеклу промыть. Чеснок и орехи измельчить ножом, чернослив нарезать соломкой. В чашу мультиварки выложить свеклу, залить водой. Закрывать крышку. Установить программу «Варка» на 40 минут, нажать кнопку СТАРТ, готовить до окончания программы. Готовую свеклу очистить и натереть на мелкой терке. Смешать все ингредиенты, выложить в салатницу.

Chop garlic with nuts, cut prunes into strips. Place beet into the pot, pour with water and close the lid. Start «Варка» for 40 minutes, cook until sound signal. Finely grate prepared beet. Mix all ingredients, serve in salad bowl.

- Вода – 1 л
- Филе куриное – 200 г
- Сливки – 70 мл
- Масло сливочное – 10 г
- Соль, перец

Филе курицы положить в чашу мультиварки, залить водой, посолить и поперчить. Закрывать крышку и установить программу «Варка» на 30 минут. Готовое мясо дважды пропустить через мясорубку, добавить сливки, сливочное масло и размешать все до однородной массы.

- Water – 1 L
- Chicken fillet – 200 g
- Cream 22% – 70 ml
- Butter – 10 g
- Salt, pepper

Put chicken fillet into a pot of multicooker, add salt and pepper, pour water. Close lid and start program «Варка». Cooking time is 30 minutes. Mince chicken fillet with meat grinder or food processor. Add cream, butter and mix well to a smooth paste.





- Мука пшеничная в/с — 600 г
- Сахар — 20 г
- Дрожжи сухие — 15 г
- Соль — 5 г
- Масло растительное — 10 мл
- Вода — 300 мл



В отдельной емкости смешать муку, соль, сахар и дрожжи, продолжая помешивать, тонкой струйкой влить воду комнатной температуры. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок емкости. Чашу мультиварки смазать растительным маслом, выложить в нее замешанное тесто. Закрывать крышку. Установить программу «Тесто» на 1 час. Готовить до окончания программы.

- Wheat flour — 600 g
- Sugar — 20 g
- Active granular dry yeast— 15 g
- Salt — 5 g
- Olive oil — 10 ml
- Water — 300 ml

Mix flour, salt, sugar and yeast in a bowl. Slowly pour warm water in the mixture stirring constantly. Knead until dough stopped sticking. Oil inner walls of pot and put dough inside. Close lid and start program «Тесто» for 1 hour. Wait till the end of the program.

- Мука пшеничная – 500 г
- Сухие дрожжи – 2 г
- Молоко – 300 мл
- Соль – 1 г
- Масло для фритюра – 700 мл

В емкость всыпать муку, дрожжи и перемешать. Добавить соль в теплое молоко, медленно влить в муку, замесить мягкое тесто. Поместить его в чашу мультиварки и установить программу «Тесто». Тесто должно увеличиться в объеме в два раза. По окончании программы раскатать тесто в пласт, толщиной 10 мм. Нарезать кусочками. Разрезанное тесто прикрыть салфеткой, дать отстояться 10 минут. Вылить масло в чашу мультиварки, установить программу «Фритюр», сильно нагреть масло, жарить тесто до золотистого цвета опуская мелкими партиями в масло, затем выкладывать на бумажную салфетку. Подавать как самостоятельное блюдо или как дополнение к супам, бульонам, салатам.

- Wheat flour – 500 g
- Dry yeast – 2 g
- Milk – 300 ml
- Salt – 1 g
- Oil for deep frying – 700 ml

Put flour and yeast into the bowl and stir properly. Add salt to the warm milk and pour it slowly into the bowl, mix soft dough. Place it into the pot and start program «Тесто». Dough expands 2 times in size. After end of the program, roll the dough out 10 mm thickness and cut. Cut dough cover with paper towel and let it stay for 10 minutes. Pour oil for deep frying into the pot, start program «Фритюр», heat the oil and roast dough until golden brown, after that put boorsoq out and place it on the towel. You can serve boorsoq with soup or salad.





- Мука – 350 г
- Вода теплая – 250 мл
- Сахар – 25 г
- Масло оливковое – 17 мл
- Соль – 15 г
- Дрожжи сухие – 7 г



Смешать 100 мл воды и дрожжи, добавить сахар. Оставить в теплом месте на 15 минут. В миске смешать муку с солью, добавить оливковое масло, дрожжевую смесь и оставшуюся воду. Деревянной ложкой замесить тесто. Выложить тесто на стол, посыпанный мукой и вымесить в течение 4–5 минут. Положить тесто в чашу мультиварки, закрыть крышку и установить программу «Тесто». По окончании программы вымесить тесто еще 2 минуты. Готовое тесто для пиццы растянуть руками. Тесто должно быть раскатано не толще 6 мм, так как оно еще поднимется при выпекании.

- Flour – 350 g
- Warm water – 250 ml
- Sugar – 25 g
- Olive oil – 17 ml
- Salt – 15 g
- Dry yeast – 7 g

Mix 100 ml of water with yeast, add sugar. Keep in warm for 15 minutes. Mix flour with salt, add olive oil, yeast mixture and rest water. Knead dough. Place dough on a sprinkled with flour table and knead for 4–5 minutes. Place dough into a multicooker pot, close a lid and start program «Тесто». When program is over, knead the dough 2 minutes longer. Stretch the dough. Roll the dough out. Thickness of dough should be not thicker than 6 mm, because dough will rise while baking.

- Мука пшеничная – 550 г
- Мука кукурузная – 220 г
- Молоко – 100 г
- Растительное масло – 50 мл
- Дрожжи – 20 г
- Сахар – 20 г
- Соль – 10 г
- Вода – 320 мл

Кукурузную и пшеничную муку, соль, сахар и дрожжи высыпать в отдельную емкость и перемешать. При постоянном медленном помешивании добавить молоко, растительное масло (40 мл) и воду. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к стенкам емкости. Чашу мультиварки смазать растительным маслом (10 мл) и выложить тесто, разровнять. Закрывать крышку, установить программу «Хлеб». на 2 час 10 минут. За 30 минут до окончания приготовления открыть крышку и перевернуть хлеб, закрыть крышку, готовить до окончания программы.

- Wheat flour – 550 g
- Cornmeal – 220 g
- Milk – 100 g
- Olive oil – 50 ml
- Yeast – 20 g
- Sugar – 20 g
- Salt – 10 g
- Water – 320 ml

Mix flour and cornmeal in a bowl, then add salt, sugar and yeast. Stir well. Add milk, water and oil (40 g) stirring constantly. Knead dough until smooth. Grease pot with oil (10 ml) and put dough inside. Close lid and start program «Хлеб» for 2 hours 10 minutes. Open lid at 30 minutes before the end of the program, turn bread over, close lid and go on cooking till the end of the program.





- Сахар – 200 г
- Мука пшеничная – 180 г
- Яйцо – 250 г / 5 шт.
- Масло сливочное – 20 г
- Разрыхлитель – 10 г



Яйца взбить с сахаром до белой густой пены. Добавить муку, разрыхлитель и все хорошо перемешать. Вылить тесто в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, закрыть крышку и установить программу «Запекание» на 1 час 20 минут.

- Sugar – 200 g
- Wheat flour – 180 g
- Eggs – 250 g / 5 pcs
- Butter – 20 g
- Baking powder – 10 g

Beat up eggs with sugar until thick and pale, add flour and baking powder, stir well. Pour mixture in pot of multicooker greased with butter, close lid and start program «Запекание». Cooking time is 1 hour 20 minutes.

- Цукини – 500 г
- Мука пшеничная в/с – 250 г
- Сахар – 150 г
- Яйцо – 100 г / 2 шт.
- Какао – порошок – 50 г
- Сметана 20% – 30 г
- Разрыхлитель – 10 г
- Масло растительное – 30 мл

Кабачки очистить от кожицы, натереть на мелкой терке, откинуть на сито и хорошо отжать. Муку смешать с какао и разрыхлителем. Яйца взбить вместе с сахаром до густой, пышной пены, затем, не переставая мешать, добавить мучную смесь, тертые кабачки, сметану и растительное масло (20 мл). Все перемешать до однородной массы. Чашу мультиварки смазать растительным маслом (10 мл), выложить на дно чаши получившееся тесто и разровнять. Закрыть крышку. Установить программу «Запекание» на 50 минут. Нажать кнопку СТАРТ, готовить до окончания программы.

- Zucchini – 500 g
- Flour – 250 g
- Sugar – 150 g
- Egg – 100 g / 2 pcs
- Cocoa powder – 50 g
- Sour cream 20% – 30 g
- Baking powder – 10 g
- Olive oil – 30 ml

Peel zucchini, grate and squeeze well. Mix cocoa with flour and baking powder. Fluff eggs with sugar until white foam, and pour grated zucchini, sour cream and oil (20 ml). Stir all ingredients well. Grease multicookers pot with oil (10 ml), place prepared dough into the pot. Close the lid. Start «Запекание» for 50 minutes.





- Сахар – 230 г
- Яблоки – 200 г
- Яйцо – 200 г / 4 шт
- Мука – 160 г
- Разрыхлитель – 10 г



Взбить яйца и сахар до густой белой пены, добавить разрыхлитель. Перемешать тесто с нарезанными яблоками и вылить в чашу. Установить программу «Запекание» на 1 час. Готовить до окончания программы.

- Sugar – 230 g
- Apples – 200 g
- Egg – 200 g / 4 pcs
- Flour – 160 g
- Baking powder – 10 g

Beat up eggs with sugar until thick, add leaven. Put sliced apples and mix well. Pour mixture into the pot. Start program «Запекание» for 1 hour. Cook till the end of program.

- Морковь – 200 г
- Мука – 200 г
- Сахар – 170 г
- Сливочное масло – 150 г
- Яйцо – 150 г / 3 шт
- Изюм – 100 г
- Грецкий орех – 50 г
- Разрыхлитель – 10 г
- Корица
- Мускатный орех
- Соль

Яйца взбить с сахаром, добавить растопленное масло, тертую морковь, изюм, муку, разрыхлитель, корицу и мускатный орех. Все хорошо перемешать и вылить в чашу мультиварки. Закрыть крышку, запустить программу «Запекание» на 1 час. Выпекать 40 минут, затем перевернуть кекс и выпекать еще 20 на другой стороне.

- Carrot – 200 g
- Wheat flour – 200 g
- Sugar – 170 g
- Butter – 150 g
- Eggs – 150 g / 3 pcs
- Raisins – 100 g
- Walnuts – 50 g
- Baking powder – 10 g
- Cinnamon
- Nutmeg
- Salt

Beat eggs and sugar until thick and pale. Add melted butter, finely grated carrots, raisins, flour, baking powder, cinnamon, and nutmeg. Stir all ingredients well and pour into a multicooker pot. Close a lid, start program «Запекание». Bake 40 minutes on one side, then turn the cake over and bake more 20 minutes.





- Молоко – 400 мл
- Мука – 250 г
- Творог – 250 г
- Сахар – 150 г
- Сметана – 100 г
- Масло растительное – 80 мл
- Яйцо – 250 г / 5 шт.
- Соль



Взбить 3 яйца и молоко, добавить муку, тщательно перемешать. Жидкое тесто посолить, добавить сахар. Испечь блинчики. Когда они остынут, завернуть в них творог, растертый с сахаром и 2 яйцами. Свернутые блинчики сложить в чашу, установить программу «Запекание» на 20 минут. Готовые блинчики подавать со сметаной.

- Milk – 400 ml
- Flour – 250 g
- Cottage cheese – 250 g
- Sugar – 150 g
- Sour cream or yoghurt – 100 g
- Olive oil – 80 ml
- Eggs – 250 g / 5 pcs
- Salt

Whisk 3 eggs with milk, mix properly. Add sugar and salt to the liquid dough, cook thin pancakes. Cool pancakes, make rolls with filling made of cottage cheese mixed with sugar and 2 eggs in. Place stuffed rolls with filling into the pot and start program «Запекание» for 20 minutes. Serve hot with sour cream or yoghurt.

- Творог – 500 г
- Кефир – 200 мл
- Яйцо – 200 г / 4 шт
- Сахар – 150 г
- Манная крупа – 100 г
- Изюм или цукаты – 100 г
- Масло сливочное – 5 г
- Разрыхлитель – 10 г
- Ванилин, соль

Яйца взбить с сахаром, добавить творог, кефир, манную крупу, ваниль, соль, разрыхлитель и изюм. Все хорошо перемешать и выложить в смазанную маслом чашу мультиварки. Закрывать крышку, установить программу «Запекание» на 40 минут. Готовить до окончания программы.

- Cottage cheese – 500 g
- Yoghurt – 200 ml
- Eggs – 200 g / 4 pcs
- Sugar – 150 g
- Semolina – 100 g
- Raisin or candied fruit – 100 g
- Butter – 5 g
- Baking powder – 10 g
- Vanilla, salt

Beat up eggs with sugar, cottage cheese, yoghurt, semolina, vanilla, baking powder and raisins. Mix well and pour mixture in previously oiled pot of multicooker. Close lid and start program «Запекание». Cooking time is 40 minutes. Cook till the end of program.





- Морковь тертая – 150 г
- Мука – 100 г
- Творог – 100 г
- Молоко – 50 мл
- Изюм – 50 г
- Яйцо куриное – 50 г / 1 шт.
- Масло сливочное – 20 г
- Разрыхлитель – 10 г
- Ванилин или ванильный сахар – 1 г
- Соль



Взбить яйцо с молоком. Добавить творог, морковь, изюм, ванилин, соль. Добавить муку, разрыхлитель и замесить тесто. Чашу мультиварки смазать маслом, вылить тесто. Выпекать на программе «Запекание» до окончания программы. Чтобы добавить цвет верхней корочки, нужно перевернуть готовую булочку продолжить «Запекание» еще 15 минут на программе «Запекание» при закрытой крышке.

- Grated carrots – 150 g
- Flour – 100 g
- Cottage cheese – 100 g
- Milk – 50 ml
- Raisins – 50 g
- Eggs – 50 g / 1 pc
- Butter – 20 g
- Baking powder – 10 g
- Vanillin or vanilla sugar – 1 g
- Salt

Whisk egg with milk, add cottage cheese, carrots, raisins, vanillin, salt. Add flour, baking powder and knead the dough. Grease the pot with butter, pour the dough inside and start program «Запекание». Cook till the end of program. To make muffin with crisps, turn cooked muffin upside down, close the lid and keep cooking for 15 minutes on the same program.

- Мука – 450 г
- Молоко 3,2 % – 250 мл
- Маргарин для выпечки или сливочное масло – 100 г
- Дрожжи живые – 20 г или дрожжи сухие – 7 г
- Сахарный песок – 50 г
- Масло растительное – 30 мл

Развести соль, сахар и дрожжи в молоке. Взять большую емкость, добавить муку, растопленный маргарин и молоко, замесить тесто однородной консистенции, скатать 5–6 шариков и смазать их маслом. Смазать чашу мультиварки маслом и поместить туда шарики из теста. Закрывать крышку и установить программу «Хлеб». После окончания программы, перевернуть булочки и готовить на программе «Запекание» 15 минут. После запекания булочки будут легко отделяться.

- Flour – 450 g
- Milk 3,2% – 250 ml
- Butter – 100 g
- Yeast – 20 g or Dry yeast – 7 g
- Sugar – 50 g
- Oil – 30 ml

Add salt, sugar and yeast to the milk. Take a large bowl, add flour, melted butter and milk, knead the dough, roll 5–6 balls and grease with oil. Grease the pot and place dough balls inside. Close the lid and start program «Хлеб». After the end of program, turn rolls upside down and keep cooking for 15 minutes using program «Запекание». Rolls separate easily after baking.





- Тыква – 400 г
- Мука – 300 г
- Апельсин – 200 г
- Сахар – 200 г
- Изюм – 100 г
- Мед – 100 г
- Коньяк – 40 мл
- Масло сливочное – 20 г
- Разрыхлитель теста – 15 г
- Корица – 5 г
- Гвоздика – 2 г



В нарезанную кубиками тыкву добавить сахар, коньяк, сок апельсина, мёд, корицу и гвоздику. Муку с разрыхлителем смешать с другими ингредиентами, добавить изюм и цедру апельсина. Чашу смазать маслом и присыпать мукой, выложить тесто и запекать на программе «Запекание» 40 минут, затем пирог перевернуть и выпекать еще 30–40 минут до готовности.

- Pumpkin – 400 g
- Flour – 300 g
- Orange – 200 g
- Sugar – 200 g
- Raisins – 100 g
- Honey – 100 g
- Cognac – 40 ml
- Butter – 20 g
- Baking powder – 15 g
- Cinnamon – 5 g
- Cloves – 2 g

Mix diced pumpkin with sugar, cognac, orange juice, honey, cinnamon and cloves. Add flour and baking powder and stir the dough properly, add raisins and shredded orange peel. Grease the pot with butter and sprinkle with flour, pour the dough and start program «Запекание» for 40 minutes, then turn the pie upside down and bake 30–40 minutes longer until cooked.

- Творог 9% – 250 г
- Крупа гречневая отварная – 200 г
- Изюм – 25 г
- Яйцо куриное – 100 г / 2 шт.
- Масло сливочное – 20 г

Все ингредиенты перемешать в отдельной емкости. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить в нее полученную смесь и разровнять лопаткой. Закрывать крышку. Установить программу «Запекание», на 30 минут. Нажать кнопку СТАРТ, готовить до окончания программы.

- Cottage cheese 9% – 250 g
- Boiled buckwheat – 200 g
- Raisins – 25 g
- Eggs – 100 g/2pcs
- Butter – 20 g

Mix all ingredients in a bowl. Grease pot of multicooker with butter and pour the mixture inside. Close lid and start program «Запекание» for 30 minutes. Cook till the end of the program.





- Малина свежая или замороженная – 150 г
- Мука – 150 г
- Кефир – 100 мл
- Растительное масло – 60 мл
- Сахар – 50 г
- Яйцо – 50 г / 1 шт
- Разрыхлитель – 10 г
- Ванильный сахар – 5 г
- Соль



Смешать сахар, соль и ванильный сахар, взбить с яйцом. Добавить кефир и масло, муку и разрыхлитель. Добавить половину ягод и перемешать. Вылить тесто в чашу, запустить программу «Запекание» на 65 минут. Готовый маффин посыпать сахарной пудрой и украсить свежими ягодами.

- Raspberry (fresh or frozen) – 150 g
- Flour – 150 g
- Yoghurt – 100 ml
- Olive oil – 60 ml
- Sugar – 50 g
- Egg – 50 g / 1 pcs
- Baking powder – 10 g
- Vanilla sugar – 5 g
- Salt

Mix sugar, salt and vanilla sugar, mix with egg. Add yoghurt, oil, flour and baking powder. Add half of berries and stir. Pour mixture into a pot and start program «Запекание» for 65 minutes. Sprinkle muffin with powdered sugar and garnish with fresh raspberry.

- Мука – 300 г
- Яйца – 250 г / 5 шт
- Сахар – 200 г
- Мед – 120 г
- Разрыхлитель – 10 г

Мед растопить на водяной бане, добавить соду, смешанную с лимонным соком, помешивать, пока масса слегка не посветлеет и увеличится в объеме. Яйца взбить с сахаром до пены, влить подготовленный мед. Постепенно добавлять просеянную муку, перемешивая ложкой аккуратно снизу вверх, чтобы не опустились взбитые в пышную пену яйца. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, вылить тесто. Установить программу «Запекание» на 60 минут, готовить при закрытой крышке до окончания программы.

- Flour – 300 g
- Egg – 250 g / 5 pcs
- Sugar – 200 g
- Honey – 150 g
- Baking powder – 10 g

Melt honey by double boiling, add soda mixed with lemon juice and stir until got whitish. Whisk eggs with sugar until they are fluffy and add honey. Add sieved flour, stirring well. Grease a multicooker pot with butter and pour batter inside. Start program «Занекаание» for 60 minutes and bake till the end of program with closed lid. Check baked sponge cake with wooden stick. If cake is not ready bake 10 minutes more with the same program.





- Мука – 300 г
- Сахар – 200 г
- Сметана 20% – 120 г
- Яйцо – 100 г / 2 шт
- Сливочное масло – 100 г
- Растительное масло – 80 мл
- Ванилин – 2 г
- Разрыхлитель – 5 г
- Замороженная клубника – 300 г
- Сахарная пудра – 100 г



Взбить яйца с сахаром до появления густой пены. Добавить сметану, еще раз все взбить. Добавить растопленное сливочное масло и растительное масло, перемешать. Добавить ванилин, разрыхлитель и просеянную муку. Перемешать миксером. Смазать чашу мультиварки растительным маслом. Выложить тесто в чашу и распределить его по дну. С размороженной клубники, слить жидкость. Выложить клубнику на тесто. Закрыть крышку мультиварки, установить программу «Запекание» на 1 час 20 минут. После окончания программы открыть крышку и дать пирогу остыть. Остывший пирог посыпать сахарной пудрой.

- Flour – 300 g
- Sugar – 200 g
- Sour cream 20% – 120 g
- Egg – 100 g / 2 pcs
- Butter – 100 g
- Olive oil – 80 ml
- Vanillin – 2 g
- Soda or baking powder – 5 g
- Frozen strawberry – 300 g
- Sugar powder – 100 g

Whisk eggs with sugar. Add sour cream and whisk again. Melt butter, mix with oil, add vanillin, baking powder and sieved flour, mix with a mixer. Grease the pot, place dough inside the pot. Pour off water from defrosted strawberry, place berries evenly on the dough. Close the lid and start program «Запекание» for 1 hour 20 minutes. After the end of the program open the lid and chill the pie. Serve with sugar powder.

- Мука – 200 г
- Масло сливочное – 100 г
- Сахар – 100 г
- Грецкие орехи – 70 г
- Яйцо – 50 г / 1 шт
- Какао – 40 г
- Разрыхлитель – 5 г

Растереть до однородной массы мягкое масло, яйцо, сахар, измельченные орехи, какао, муку и разрыхлитель, перемешать до однородной массы, завернуть в пленку и убрать в холодильник. Часть охлажденного теста раскатать толщиной 5 мм. Вырезать из него металлическими формами фигурки. Вырезанное тесто положить на дно чаши мультиварки в один слой. Закрыть крышку и установить программу «Запекание» на 20 минут. С оставшимся тестом повторить те же действия.

- Flour – 200 g
- Butter – 100 g
- Sugar – 100 g
- Walnuts – 70 g
- Egg – 50 g / 1 pcs
- Cocoa – 40 g
- Baking powder – 5 g

Fluff softened butter softened with egg and sugar, chopped walnuts, cocoa, flour and baking powder, mix well and wrap and place into the fridge. Take one part of cooled dough, roll in layer with thickness 5 mm. Cut different figures by cookie cutters. Place prepared figures on the bottom of multicookers pot in one layer. Close the lid and start «Запекание» for 20 minutes. Repeat the same with the rest of dough.





- Сыр сливочный – 500 г
- Бананы – 250 г
- Печенье овсяное – 250 г
- Грецкие орехи – 50 г
- Яйцо куриное – 250 г/5 шт.
- Сахар – 150 г
- Масло сливочное – 120 г
- Крахмал картофельный – 40 г
- Ванилин – 5 г
- Топпинг карамельный – 100 мл



Печенье и грецкие орехи измельчить, добавить сливочное масло и одно яйцо, перемешать до однородной массы. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить в нее полученное тесто, разровнять и сделать бортики. Банан измельчить в блендере. Белки оставшихся яиц отделить от желтков. В отдельной емкости взбить белки до стойкой белой пены и, не прекращая взбивать, постепенно добавить к ним сахар. В отдельную емкость выложить сыр и банановую массу, добавить желтки, крахмал и ванилин, перемешать до однородной массы. Взбитые белки аккуратно ввести в сырную массу и перемешивать до получения однородной консистенции. Готовую начинку выложить на тесто и разровнять. Закрыть крышку. Кнопкой «Меню» установить программу «Запекание» на 50 минут. Готовить до окончания программы. Готовый чизкейк остудить. Подавать с карамельным топпингом.

- Light cheese – 500 g
- Bananas – 250 g
- Oatcakes – 250 g
- Walnuts – 50 g
- Eggs – 250 g/5 pcs.
- Sugar – 150 g
- Butter – 120 g
- Starch – 40 g
- Vanillin – 5 g
- Caramel topping – 100 ml

Grind up walnuts and oatcakes, add butter and one egg. Mix well until smooth. Grease pot of multicooker with butter and put the dough inside. Fold edges. Grind up bananas in blender. Separate the whites of the rest eggs from the yolks. Whisk the whites until smooth and thick froth, then slowly add sugar going on whisking. Put cheese and banana mixture in a bowl, add the yolks, starch and vanillin. Mix well until smooth. Pour whisked whites into the cheese mixture and mix until smooth. Put the stuffing on dough. Close lid and start program «Запекание» for 50 minutes. Cook till the end of the program. Cool when ready. Serve with caramel topping.

- Тесто слоеное (заморозка) — 500 г
- Филе трески (отварное)— 250 г
- Рис (отварной) — 150 г
- Яйцо вареное — 50 г (1 шт.)
- Сливочное масло — 10 г
- Лук зеленый
- Соль, специи

Рыбу размять вилкой, яйцо натереть на крупной терке, зеленый лук измельчить ножом. Рыбу смешать с рисом, яйцом, луком, солью и специями. Тесто разделить на две части и раскатать до толщины 1 см в круг, равный диаметру чаши. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом и выложить в нее первую часть теста, сверху равномерно распределить начинку. Накрыть второй частью теста, защипать края и сделать несколько проколов вилкой. Закрыть крышку, установить программу «Запекание» на 50 минут. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания программы.

- Puff pastry (frozen) – 500 g
- Boiled cod fillet – 250 g
- Boiled rice – 150 g
- Boiled egg – 50 g / 1 pc
- Butter – 10 g
- Bunching onion
- Salt, spices

Mash fish with fork. Grate an egg, chop bunching onion. Mix fish with rice, egg, bunching onion, salt and spices. Divide pastry into two parts and roll out both parts into circles with thickness 1 cm. Grease multicooker pot with butter and place there first part of pastry. Then place evenly stuffing. Cover with the second part of pastry pinch the edges together to seal. Make some holes with fork. Close a lid, start program “Запекание” for 50 minutes. Cook till the end of program.





Тесто:

- Мука – 200 г
- Молоко 3,5 % – 100 ml
- Масло растительное – 40 мл
- Дрожжи свежие – 10 г
- Соль – 5 г
- Сахар – 4 г

Начинка:

- Отварное куриное филе – 100 г
- Майонез – 100 г
- Сыр тертый – 100 г
- Помидоры – 80 г
- Перец болгарский – 80 г
- Чеснок – 10 г
- Масло сливочное – 50 г
- Петрушка, зелень



Соль и сахар развести в молоке, вылить в просеянную муку, добавить растительное масло и замесить тесто. Смазать маслом чашу мультиварки. Раскатать круг, равный диаметру чаши и уложить на дно чаши. Смазать тесто майонезом, выложить нарезанные кружочками помидоры, сверху выложить нарезанное кусочками куриное филе, перец нарезанный соломкой. Засыпать сыром, закрыть крышку, установить программу «Запекание». Готовить до конца программы. При подаче посыпать зеленью петрушки.

Dough:

- Flour – 200 g
- Milk 3,5% – 100 ml
- Olive oil – 40 ml
- Fresh yeast – 10 g
- Salt – 5 g
- Sugar – 4 g

Stuffing:

- Boiled chicken fillet – 100 g
- Mayonnaise – 150 g
- Grated cheese – 150 g
- Tomatoes – 80 g
- Sweet pepper – 80 g
- Butter – 50 g
- Garlic – 10 g
- Parsley leaves

Add salt and sugar into milk, then pour milk into sieved flour, add olive oil and knead the dough. Grease a multicooker pot with butter. Roll out the dough to get circle with diameter same to multicooker pot and place it into the pot. Spread the crust with mayonnaise, place sliced tomatoes, chicken fillet, sweet pepper chopped into sticks. Sprinkle with cheese, close a lid and start program «Запекание». Cook till the end of program. Serve with chopped parsley leaves.

- Мука пшеничная высший сорт – 500 г
- Вода – 300 мл
- Дрожжи свежие – 20 г
- Масло растительное – 100 мл
- Соль – 10 г
- Чеснок – 10 г
- Сахар – 5 г
- Базилик сухой – 5 г

Развести дрожжи в 150 мл воды с сахаром и солью. Просеять муку. Приготовить чесночное масло: 40 мл масла смешать с измельченным чесноком. Соединить муку, разведенные дрожжи и масло, замесить тесто. Смазать чашу оставшимся маслом и поместить замешенное тесто, разровнять, смазать чесночным маслом. Закрывать крышку и установить программу «Хлеб», готовить до окончания программы.

- Flour – 500 g
- Water – 300 ml
- Yeast fresh – 20 g
- Olive oil – 100 ml
- Salt – 10 g
- Garlic – 10 g
- Sugar – 5 g
- Basil – 5 g

Dissolve yeast in 150 ml of water, add sugar and salt. Sift out flour. Prepare garlic oil: mix 40 ml of oil with finely chopped garlic. Mix flour, yeast and oil, knead the dough. Grease the pot with butter, place dough inside, flatten, add garlic oil. Close the lid and start program «Хлеб». Cook till the end of program.





- Тесто дрожжевое (заморозка) – 180 г
- Сыр моцарелла – 100 г
- Колбаса салями – 80 г
- Томаты помидо протертые с базиликом – 80 г
- Масло сливочное – 20 г



Тесто разморозить и поставить в теплое место на 30 минут. Раскатать тесто в круг толщиной 0,5 см, равный диаметру чаши. Сыр натереть на крупной терке. Колбасу нарезать тонкими кружочками. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, на дно выложить тесто, смазать его протертыми томатами, сверху по всему диаметру равномерно посыпать сыром и выложить колбасу. Закрыть крышку, установить программу «Запекание» на 30 минут. Готовить до окончания программы.

- Frozen pizza dough – 180 g
- Mozzarella – 100 g
- Salami – 80 g
- Crushed tomatoes with basil – 80 g
- Butter – 20 g

Defrost pizza dough and leave it in a warm place for 30 minutes. Roll dough into a circle with 0,5cm – thickness. Diameter of pizza crust should be the same with diameter of inner pot's bottom. Grate mozzarella and finely slice salami. Grease pot with butter and put pizza crust on the bottom of pot. Lay crushed tomatoes on crust and sprinkle with grated cheese. Put slices of salami. Close lid and start program «Запекание» for 30 minutes. Cook till the end of the program.

Для коржа:

- Молоко сгущенное – 380 г
- Мука пшеничная в/с – 300 г
- Масло сливочное – 100 г
- Яйцо – 100 г / 2 шт.
- разрыхлитель - 10 г

Для крема:

- Сметана (20%) – 600 г
- Сахарная пудра – 70 г
- Загуститель для сливок – 30 г
- Сахар ванильный – 1 г

Приготовить корж: Яйца взбить миксером вместе с размягченным сливочным маслом и сгущенным молоком, затем, постоянно помешивая, добавить муку и разрыхлитель, перемешать до получения однородной массы. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, на дно чаши вылить получившееся тесто и разровнять. Закрывать крышку. Установить программу «Запекание», на 1 час. Нажать кнопку СТАРТ, готовить до окончания программы. Готовый бисквит остудить. Приготовить крем: сметану взбить миксером вместе с сахарной пудрой, ванильным сахаром и загустителем. Бисквит расщелить на 3 коржа, каждый смазать кремом, уложить коржи один на другой. Готовый торт обмазать оставшимся кремом.

Pie shell:

- Sweetened condensed milk – 380 g
- Wheat flour – 300 g
- Butter – 100 g
- Eggs – 100 g / 2 pcs.
- baking powder - 10 g

Для крема:

- Sour cream (20% – fat) – 600 g
- Powdered sugar – 70 g
- Thickener – 30 g
- Vanilla sugar – 1 g

Pie shell: Whisk eggs, softened butter and condensed milk with a mixer. Then add flour and baking powder stirring constantly until smooth. Grease pot of a multicooker with butter and pour dough inside. Close lid and start program «Запекание» for 1 hour. Cook till the end of the program. Cool ready pie shell. Cream: whisk sour cream, powdered sugar, vanilla sugar and thickener with a mixer. Split pie shell into three layers and apply a thin coat of cream to each layer of biscuit. Put layers of the pie shell one on the other and cover ready pie with the last of the cream.





- Мука пшеничная – 300 г
- Масло сливочное – 220 г
- Яблоки зеленые – 500 г
- Изюм – 80 г
- Сахарная пудра – 70 г
- Яйцо – 50 г / 1 шт
- Крахмал картофельный – 50 г
- Сахар – 30 г
- Корица – 1 г



Смешать муку, сахарную пудру, размягченное масло. Вымесить до мягкой, однородной консистенции. Отделить от полученного куска 1/3 теста и убрать его в холодильник. Нарезанные яблоки смешать с сахаром, изюмом, корицей, крахмалом. Дно чаши мультиварки смазать маслом. Выложить оставшееся тесто на дно чаши и растянуть по всему диаметру. Сделать из теста бортики высотой 3–4 см. На тесто выложить начинку из яблок. Достать тесто из холодильника, отделить от него 1/3 теста и убрать эту часть в морозилку. Оставшиеся 2/3 теста раскатать тонким слоем и накрыть им выложенные яблоки. Смазать поверхность яйцом. Достать оставшееся тесто из морозилки, натереть его на крупной терке прямо на поверхность пирога. Установить программу «Запекание», готовить до окончания программы. Перевернуть пирог. Установить повторно программу «Запекание», готовить до ее окончания. Готовому штруделю дать остыть в чаше.

- Flour – 300 g
- Butter – 220 g
- Green apples – 500 g
- Raisins – 80 g
- Powdered sugar – 70 g
- Egg – 50 g / 1 pc
- Potato starch – 50 g
- Sugar – 30 g
- Cinnamon – 1 g

Mix flour, powdered sugar and softened butter, knead the dough until smooth. Take 1/3 part of dough and place into refrigerator. Mix sliced apples thoroughly with sugar, raisins, cinnamon and starch. Grease inner pot within butter, place the rest dough there and stretch to cover bottom; side boards about 3–4 cm high. Put the apple stuffing on the dough. Take whisked dough from refrigerator, set apart 1/3 of it and put this part to refrigerator again. Roll out the rest 2/3 of dough and cover the stuffing with it. Spread the top of strudel with whisked egg. Get the last dough part from refrigerator, grate right on the top of strudel. Start program «Запекание» and cook till the end of program. Turn the strudel upside – down. Start program «Запекание» again, cook till the end of program. Cool the strudel in the pot before taking out.

- Мука кукурузная – 100 г
- Рис круглозерный – 200 г
- Яблоки – 200 г
- Яйцо куриное – 50 г/1 шт.
- Масло сливочное – 50 г
- Молоко 2,5% – 600 мл
- Корица молотая – 1 г
- Сахар, соль

Яблоки очистить от кожуры и семян и нарезать мелким кубиком. Чашу мультиварки смазать маслом, выложить рис и яблоки, залить молоком, добавить соль, сахар и корицу, перемешать. Закрывать крышку.

Установить программу «Молочная каша» на 40 минут. Нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. Готовую кашу перемешать и остудить. В остывшую кашу добавить муку и яйцо, тщательно перемешать. Чашу мультиварки смазать маслом и выложить в нее рисово – яблочную смесь. Закрывать крышку.

Установить программу «Запекание» на 30 минут. Готовить до окончания программы.

- Cornmeal – 100 g
- Round grain rice – 200 g
- Apples – 200 g
- Egg – 50 g/1 pcs
- Butter – 50 g
- Milk 2,5% – 600 ml
- Ground cinnamon – 1 g
- Sugar, salt



Peel apples, remove core and seeds, cut into small cubes. Grease pot with butter, place rice and apples; pour milk, add salt, sugar and cinnamon, stir. Close the lid. Start «Молочная каша» for 40 minutes. Cook until sound signal. Mix and cool.

Add cornmeal and egg, stir well. Grease pot with butter and place mixture inside, close the lid.

Start «Запекание» for 30 minutes.





- Молоко топленое – 1 л
- Сметана 20% – 350 г

- Baked milk – 1 L
- Sour cream – 350 g



В чашу мльутиварки налить топленое молоко, добавить сметану и перемешать до однородной массы. Закрыть крышку, установить программу «Мультиповар». Температура 40°C, время приготовления 10 часов. Готовить до окончания программы. После завершения программы готовую ряженку тщательно перемешать, процедить через сито, перелить в стеклянную емкость и убрать в холодильник на 2 часа.

Pour baked milk and sour cream into a multicooker pot. Stir well. Close a lid and start program «Мультиповар» at 40°C for 10 hours. Cook till the end of program. Then stir thoroughly strain through a sieve, pour into glass jars and keep in refrigerator for 2 hours.

- Кефир (простокваша) – 2 л

В чашу мультиварки налить кисломолочный продукт, закрыть крышку, установить программу «Творог» на 20 минут. После завершения программы приготовления процедить массу через сито или марлю. Подавать охлажденным.

- Kefir – 2 L

Place kefir into a pot of multicooker, close a lid and start program «Творог». Cooking time is 20 minutes. After the end of the program strain the product through a fine sieve. Serve cooled.





- Молоко 4,5% – 3 л
- Простокваша – 600 мл
- Соль крупная – 20 г

- Milk 4,5% – 3 L
- Sour milk – 600 ml
- Salt – 20 g



Смешать молоко и простоквашу, установить программу «Йогурт» на 8 часов, готовить до окончания программы. Затем добавить соль и размешать. Закрыть крышку и установить программу «Варка» на 1 час, готовить до окончания программы. Готовую массу откинуть на сито с марлей. Дать стечь сыворотке. Охладить в холодильнике 3 часа.

Mix milk and yogurt, start program «Йогурт» for 8 hours. After the end of the program, add salt and stir well. Close the lid and start program «Варка» for 1 hour. Separate cheese and thrusting and let it chill for 3 hours.

- Йогурт, приготовленный по нашему рецепту – 500 мл
- Сливки 22% – 200 мл
- Клубника свежая – 200 г
- Сахар – 50 г

Клубнику измельчить миксером, постепенно добавляя сливки, затем йогурт и сахар. Взбить массу до состояния пышной пены.

- Yoghurt cooked by our recipe – 500 ml
- Cream 22% – 200 ml
- Strawberry – 200 g
- Sugar – 50 g

Mince strawberry with blender or food processor. Add cream, continue whipping, then yoghurt and sugar. Whip it until smooth.





- Молоко – 700 мл
- Сливки 10% – 130 мл
- Йогурт натуральный – 70 мл
- Сахар – 100 г

- Milk – 700 ml
- Cream 10% – 130 ml
- Natural yoghurt – 70 ml
- Sugar – 100 g



Все ингредиенты смешать и залить в чашу мультиварки. Закрывать крышку, запустить программу «Йогурт» на 8 часов. Готовить до окончания программы. Готовый йогурт убрать в холодильник.

Mix all ingredients together and pour into a multicooker pot. Close a lid and start program «Йогурт». Cooking time is 8 hours. Keep yoghurt in refrigerator.

- Молоко 3,5% – 1 л
- Творог – 600 г
- Масло сливочное – 40 г
- Яйцо – 50 г / 1 шт
- Соль крупная – 5 г
- Сода – 5 г

Смешать молоко и творог в чаше и установить программу «Варка» на 30 минут. После окончания программы отделить сыр от сыворотки, добавить соль, соду, размягченное сливочное масло и яйцо, перемешать. Выложить сырную массу в чашу мультиварки, установить программу «Варка» на 3 минуты, готовить, постоянно помешивая. Готовую массу переложить в отдельную емкость и убрать в холодильник на 6–8 часов.

- Milk 3,5% – 1 L
- Cottage cheese – 600 g
- Butter – 40 g
- Egg – 50 g / 1 pc
- Salt – 5 g
- Soda – 5 g

Mix milk and cottage cheese in a pot and start the program «Варка» for 30 minutes. After the end of the program separate curdling and cheese, add salt, soda, softened butter and egg into the cheese, stir well. Put cheese mixture into the pot, start program «Варка» for 3 minutes, and cook stirring constantly. Chill the cheese in refrigerator for 6–8 hours.





- Лук репчатый – 400 г
- Бульон или вода – 400 мл
- Масло сливочное – 100 г
- Мука пшеничная – 60 г
- Соль, перец



Установить программу «Жарка», добавить 50 г масла в чашу мультиварки и прогреть 5–7 минут. Жарить лук 10 минут. Залить бульоном, кипятить 10 минут. Взбить блендером до однородной массы. Помешивая, ввести муку, растертую с оставшимся маслом. Добавить соль и перец.

- Onion – 400 g
- Broth or water – 400 ml
- Butter – 100 g
- Flour – 60 g
- Salt, pepper

Start program «Жарка», put 50 g of butter oil into the pot and warm for 5–7 minutes. Fry finely cut onions for 10 minutes. Pour broth into the pot and boil for 10 minutes. Puree mixture using blender. Mix flour and butter; then add it into the sauce stirring. Add salt and pepper.

- Сметана 15% – 100 г
- Сливки – 80 г
- Мука пшеничная – 60 г
- Сыр «Пармезан» – 40 г
- Масло сливочное – 20 г
- Яйцо – 100 г/2 шт.
- Соль, перец

Сливки смешать с мукой, добавить тертый сыр, яйца и сметану. Все тщательно размешать и вылить в смазанную маслом чашу мультиварки. При открытой крышке запустить программу «Жарка». Помешивая, готовить соус в течение 10 минут. В самом конце добавить соль и перец.

- Sour cream or natural yoghurt – 100 g
- Cream – 80 g
- Wheat flour – 60 g
- Cheese «Parmesan» – 40 g
- Butter – 20 g
- Egg – 100g/2 pcs
- Salt, pepper

Mix cream with flour, add grated cheese, eggs and sour cream. Pour mix into a pot of multicooker greased with butter. Start program «Жарка» with open lid. Cook sauce 10 minutes stirring thoroughly. Add salt and pepper for your taste.





- Кабачок – 400 г
- Помидоры в собств. соку – 400 г
- Перец болгарский красный – 250 г
- Лук репчатый – 150 г
- Морковь – 50 г
- Масло растительное – 70 мл
- Петрушка – 20 г
- Соль, специи



Установить программу «Жарка», налить масло в чашу мультиварки и прогреть 5–7 минут. Положить в чашу нарезанный лук и натертую морковь, жарить при открытой крышке 10–15 минут, периодически помешивая. Добавить мелко нарезанный болгарский перец и кабачок, готовить до окончания программы. Добавить нарезанные помидоры, вместе с соком, соль и специи. Установить программу «Жаркое». Готовить до окончания программы.

- Zucchini – 400 g
- Canned tomatoes in juice – 400 g
- Red sweet peppers – 250 g
- Onions – 150 g
- Carrots – 50 g
- Olive oil – 70 ml
- Parsley – 20 g
- Salt, pepper, spices

Start program «Жарка», pour oil into the pot and warm it for 5–7 minutes. Put chopped onions and grated carrot, fry with open lid for 10–15 minutes, stirring occasionally. Add finely cut sweet peppers and zucchini, cook till the end of the program. Add chopped tomatoes with its juice, salt, spices, add water. Start program «Жаркое», cook till the end of the program.

- Молоко – 1 л
- Масло растительное – 70 мл
- Мука пшеничная – 40 г
- Яйцо (желток) – 2 шт.
- Мускатный орех, майоран
- Соль, специи

В чашу мультиварки налить молоко. При открытой крышке установить программу «Жарка» на 15 минут. Муку тщательно перемешать с маслом и аккуратно ввести в молочную смесь, после того, как она закипит. Постоянно помешивая, готовить до окончания программы. Готовый густой соус посолить, поперчить, добавить мускатный орех, майоран и желтки. Все хорошо перемешать.

- Milk – 1 L
- Olive oil – 70 ml
- Wheat flour – 40 g
- Eggs (yolk) – 2 pcs
- Nutmeg, marjoram
- Salt, spices

Pour milk in pot of multicooker. Start «Жарка» program for 15 minutes. Mix flour with oil and pour mixture in pot once milk started to boil. Stir frequently while pouring. After the end of program add salt, pepper, nutmeg, marjoram for your taste, add yolks and stir well.





- Рыбный или креветочный бульон – 400 мл
- Лук – 40 г
- Мука – 15 г
- Растительное масло – 15 мл
- Петрушка, корень – 20 г
- Соль, перец



Установить программу «Мультиповар» на 150°C на 25 минут, предварительно прогреть чашу 5–7 минут. Измельченный лук и петрушку слегка обжарить. Добавить муку, тщательно перемешать, поджарить и развести горячим бульоном. Понизить температуру до 90–95°C и варить при слабом кипении до окончания программы. Полученный соус процедить.

- Fish or shrimp broth – 400 ml
- Onion – 40 g
- Flour – 15 g
- Olive oil – 15 ml
- Parsley root – 20 g
- Salt, pepper

Start program «Мультиповар» for 25 minutes at 150°C, pre – heated for 5–7 minutes. Fry cut onions and parsley root, add flour, mix it, fry again and add hot broth. Reduce temperature to 90–95°C and simmer till the end of the program time. Filter sauce.

- Бульон – 400 мл
- Морковь – 150 г
- Масло сливочное – 100 г
- Лук репчатый – 100 г
- Мука пшеничная – 60 г
- Томатная паста – 60 г
- Сахар – 5 г
- Соль, перец, специи

Установить программу «Жарка», добавить масло и прогреть 5–7 минут. Измельченный лук и морковь положить в чашу, добавить томатную пасту, залить бульоном, кипятить 10 минут, взбить блендером до однородной массы, ввести муку, растертую с оставшимся маслом. Добавить соль, перец, специи.

- Broth – 400 ml
- Carrots – 150 g
- Butter – 100 g
- Onion – 100 g
- Flour – 60 g
- Tomato paste – 60 g
- Sugar – 5 g
- Salt, pepper, spices

Start program «Жарка», put 50 g of butter and warm for 5–7 minutes. Put chopped onions and carrots into a pot, add tomato paste, pour broth, boil for 10 minutes, whisk with blender, add flour mixed with butter. Add salt, pepper, spices.





- Бульон – 200 мл
- Вино красное сухое – 100 мл
- Мука пшеничная – 30 г
- Масло сливочное – 30 г
- Соль, перец, специи



Установить программу «Мультиповар» на 25 минут при 150°C, прогреть 5 минут. Растопить сливочное масло, добавить муку, обжарить до золотистого цвета. Развести горячим бульоном до однородной массы, добавить вино, соль, перец, специи. Готовить при медленном кипении 10 минут, процедить.

- Broth – 200 ml
- Red dry wine – 100 ml
- Flour – 30 g
- Butter – 30 g
- Salt, pepper, spices

Start program «Мультиповар» for 25 minutes at 150°C, warm for 5 minutes. Melt butter with flour and fry until golden brown. Pour hot broth, add wine, salt, pepper, spices. Simmer for 10 minutes, filter sauce.

- Вода – 1 л
- Помидоры – 1 кг
- Масло оливковое – 100 мл
- Соль, перец, специи

Налить в чашу воду, закрыть крышку, установить программу «Варка» на 20 минут. Помидоры надрезать крест – накрест, опустить в кипящую воду на 1–2 минуты, достать и остудить в холодной воде, очистить от кожицы. Взбить при помощи блендера до однородной массы с добавлением масла, соли и специи.

- Water – 1 L
- Tomatoes – 1 kg
- Olive oil – 100 ml
- Salt, pepper, spices

Pour water into the pot, close the lid, start program «Варка» for 20 minutes. Incise tomatoes crosswise, keep in boiling water for 1–2 minutes, take out, cool in cold water and peel. Whisk with blender. Add oil, salt and spices.





- Шоколад горький – 500 г
- Сливки 22 % – 500 мл
- Ликер кофейный – 100 мл

- Dark chocolate – 500 g
- Cream (22 % – fat) – 500 ml
- Coffee liqueur – 100 ml



Плитку шоколада разломать на дольки, выложить в чашу мультиварки, добавить ликер, залить сливками. Установить программу «Мультиповар», 90°C на 15 минут. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы.

Crumble chocolate and put in pot of multicooker, add liqueur and pour cream. Start program «Мультиповар» (manually set cooking time – 15 minutes at 90°C). Press START button. Cook with open lid till the end of the program stirring frequently.

- Твердый сыр – 600 г или комбинация из 3 – х разных сортов по 200 г
- Белое сухое вино – 600 мл
- Чеснок – 5 г
- Крахмал – 10 г
- Вишневка – 30–60 мл

Чашу мультиварки натереть изнутри чесноком и налить вино. Запустить программу «Томление», прогреть вино 20 минут. Добавить мелко нарезанный сыр, разведенный крахмал и, помешивая, дать им растаять в вине, чтобы получился густой крем. Затем влить вишневку, посолить, поперчить. Перелить в посуду для подачи фондю на стол. Когда фондю начнет слегка густеть, макать в него «двузубую» вилку с кусочком не очень мягкого хлеба. Несколько раз повернуть вилку в сырной массе, чтобы хлеб был покрыт ею со всех сторон. Подать с охлажденным сухим белым вином.

- Hard cheese – 600 g or cheese variety of 3 kind of cheese 200 g of each sort of cheese
- White wine – 600 ml
- Garlic – 5 g
- Starch – 10 g
- Cherry liquor – 30–60 ml



Grease multicooker's pot inside with garlic clove and then pour wine. Start «Томление», heat up for 20 minutes. Add chopped cheese, dissolved starch, stirring, let them melt in wine until a dense cream. Then pour liquor, add salt and pepper. Serve in special tableware for fondue. When fondue starts to get dense consistency, use special fondue fork with impaled pieces of not too soft bread. Twist the fork several times in cheese mix, piece of bread should be covered by cheese from all sides. Serve cooled with white wine.





- Яблоко – 300 г
- Груша – 300 г
- Апельсин – 300 г
- Кус-кус – 250 г
- Вода – 200 мл
- Сахар – 100 г
- Лимонный сок – 20 мл
- Шафран – 5 г



Измельчить цедру одного апельсина, выжать сок. Смешать апельсиновый и лимонный соки, добавить сахар и воду. Смесь вылить в чашу мультиварки, установить программу «Варка» на 15 минут, довести до кипения. Отменить программу. Добавить кус-кус, перемешать, закрыть крышку, дать настояться 40 минут. Залить шафран 50 мл горячей воды. Фрукты нарезать кусочками. Охлажденный кус-кус смешать с фруктами и шафраном.

- Apple – 300 g
- Pear – 300 g
- Orange – 300 g
- Couscous – 250 g
- Water – 200 ml
- Sugar – 100 g
- Lemon juice – 20 ml
- Saffron – 5 g

Grind peel of one orange, squeeze orange and mix juice with ground peel. Add lemon juice, sugar and water, pour into the pot, start program «Варка» for 15 minutes, bring to the boil and turn program off. Add couscous, close the lid and wait for 40 minutes. Mix saffron with 50 ml of hot water. Mix steamed saffron, cut fruits and chilled couscous.

- Сливки (25–30 %) – 1 л
- Сахар – 1,2 кг
- Сухое молоко – 600 г
- Вода – 150 г

В чашу мультиварки налить воду, добавить сахар и перемешать. Установить программу «Мультиповар», температуру 95°C, время приготовления 45 минут. Готовить при открытой крышке, постоянно помешивая. Как только сахар растворится, добавить сливки и сухое молоко, все перемешать. Готовить до окончания программы, периодически помешивая.

- Cream (25–30 %) – 1 L
- Sugar – 1,2 kg
- Milk – powder – 600 g
- Water – 150 g

Pour water in pot of multicooker, add sugar and stir well. Start program «Мультиповар» (manually set cooking time – 45 minutes at 95°C). Press START button. Cook with open lid stirring constantly. Add cream and milk – powder once sugar is melted. Stir well. Go on cooking till the end of the program stirring frequently.





- Сахар белый – 100 г
- Сахар тростниковый – 50 г
- Сок лимона – 40 мл
- Масло растительное – 20 мл
- Форма для леденцов разъемная фигурная
- Деревянные шпажки – 6 шт



На дно чаши мультиварки высыпать оба вида сахара, добавить лимонный сок и перемешать. Установить программу «Мультиповар», температуру 160°C на 10 минут. Готовить до окончания программы, постоянно помешивая.

Форму для леденцов смазать растительным маслом. Горячую карамель разлить по формам, в каждую форму вставить деревянную шпажку и оставить на 15–20 минут до полного застывания. Готовые леденцы аккуратно достать из формы.

- Sugar – 100 g
- Cane sugar – 50 g
- Lemon juice – 40 ml
- Olive oil – 20 ml
- Figured baking forms
- Sticks (toothpicks) – 6 pcs

Pour sugar of the both types in a pot of multicooker, add lemon juice and stir well. Start program «Мультиповар» (manually set cooking time – 10 minutes at 160°C). Press CTAPT button. Cook till the end of the program stirring constantly. Grease baking forms with oil and pour hot caramel into forms. Pierce sticks in formed caramel while hot. Leave for 15–20 minutes until thick. Take ready candies out of forms when ready.

- Мука пшеничная – 280 г
- Яйцо – 2 шт / 100 г
- Сахар – 100 г
- Молоко – 30 г
- Масло растительное – 15 мл
- Сахарная пудра – 15 г
- Соль
- Масло растительное – 500 мл

Взбить яйца с сахаром, молоком, солью и маслом до образования пухлых пузырьков. Добавить муку и замесить тесто. Разделить тесто на три части.

Треть теста раскатать в пласт толщиной примерно 2–3 мм, нарезать на полосы шириной 3–4 см и длиной 10–15 см. Получившиеся части надрезать в центре, один край продеть сквозь прорез, вернув краешек в исходное положение. Процедуру повторить несколько раз. Налить в чашу масло и установить программу «Фритюр». Прогреть масло в течение 10 минут. Жарить хворост порциями при открытой крышке до золотистого цвета. Готовый хворост выложить на салфетку и дать стечь маслу. При подаче на стол присыпьте хворост сахарной пудрой.

- Flour – 280 g
- Egg – 2 pcs / 100 g
- Sugar – 100 g
- Milk – 30 g
- Oil – 15 g
- Powdered sugar – 15 g
- Salt
- Frying oil – 500 ml

Whisk eggs, add sugar, milk or water, salt and oil. Add flour and knead the dough. Divide into 3 parts. Roll out each part to a thickness of 2–3 mm, cut pieces width 3–4 cm and length 10–15 cm. Incise each piece in the middle, pass each margin through and return margin to its original position. Repeat.

Pour oil into the pot and start program «Фритюр». Warm the oil for 10 minutes. Fry the pastry in boiling oil with open lid until gold crust. Place cooked pastry on a napkin and let the oil drain. Serve with powdered sugar.





- Кефир – 600 мл
- Яйцо – 150 г / 3 шт
- Мука – 350 г
- Мед – 30 г
- Растительное масло – 30 мл
- Сода – 2 г
- Соль



Смешать яичные желтки, кефир, мед, муку, соль, соду и замесить тесто. Установить программу «Жарка», налить масло в чашу мультиварки и прогреть 5–7 минут. Выкладывать тесто небольшими порциями в чашу и выпекать до готовности с обеих сторон.

- Natural yoghurt – 600 ml
- Egg – 150 g / 3 pcs
- Flour – 350 g
- Honey – 30 g
- Olive oil – 30 ml
- Soda – 2 g
- Salt

Mix egg yolks, yogurt, honey, flour, salt, soda and knead the dough. Start program «Жарка», pour oil into the pot and warm for 5–7 minutes. Put small portions of dough into the pot and cook on both sides until ready.

- Сливки 33% – 400 мл
- Сахар – 50 г
- Клубника свежая – 100 г
- Желатин листовой – 12 г
- Молоко 2.5% – 120 мл
- Ванилин – 1 г

Клубнику промыть, обсушить и измельчить при помощи блендера. Желатин замочить в холодной воде на 1 минуту и отжать. В чашу мультиварки выложить клубничное пюре, добавить сливки, сахар, молоко, ванилин и перемешать. Закрывать крышку, установить программу «Мультиповар», 100°C на 5 минут. Нажать кнопку СТАРТ, готовить до окончания программы. После окончания программы, открыть крышку, перемешать содержимое венчиком, добавить желатин и снова перемешать до полного растворения желатина. Готовую массу разлить по формочкам и убрать в холодильник до застывания на 3–4 часа.

- Cream 33% – 400 ml
- Sugar – 50 g
- Strawberry – 100 g
- Gelatin plates – 12 g
- Milk 2.5% – 120 ml
- Vanillin – 1 g

Wash strawberry, dry and blend. Soak gelatin in cold water for 1 minutes; then squeeze. Place strawberry puree into the pot, add sugar, cream, milk and vanillin, stir well. Close the lid, start «Мультиповар» with 100°C for 5 minutes. After the end of the program open the lid, mix well, add gelatin and stir until dissolution. Place prepared Panna Cotta into dessert molds and place in fridge for 3–4 hours.





- Груши (конференц) – 750 г / 6 шт.
- Сахар – 100 г
- Бадьян – 2 шт.
- Ваниль (стручок) – 1 шт.
- Корица (палочка) – 1 шт.
- Вино красное п/с – 750 мл

- Pears – 750 g / 6 pcs.
- Sugar – 100 g
- Anise seed – 2 pcs.
- Vanilla bean – 1 pc.
- Cinnamon stick – 1 pc.
- Red semi – dry wine – 750 ml



Груши очистить от кожуры, сохранив плодоножку. Стручок ванили разрезать пополам. В чашу мультиварки выложить груши, залить вином, добавить ваниль, сахар, корицу и бадьян. Закрыть крышку. Установить программу «Томление» на 2 часа. Нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

Peel pears but don't remove peduncles. Cut vanilla bean into halves. Put pears in pot of multicooker and pour wine. Then add vanilla, sugar, cinnamon and anise. Close lid and start program «Томление» for 2 hours. Keep cooking till the end of the program.

- Сливки 33% – 80 мл
- Шоколад горький – 180 г
- Шоколад молочный – 120 г
- Миндаль (обжаренный) – 40 г
- Какао – порошок – 100 г
- Масло сливочное – 50 г

Шоколад разломать на дольки. В чашу мультиварки выложить шоколад и сливочное масло, залить сливками. Установить программу «Мультиповар» 90°C, на 8 минут. Нажать кнопку СТАРТ, готовить при открытой крышке до окончания программы, периодически помешивая. Готовую смесь остудить и убрать в холодильник на 1 час, затем сформировать шарики, внутрь каждого поместить миндаль и обвалить их в какао.

- Cream (33% – fat) – 80 ml
- Dark chocolate – 180 g
- Milk chocolate – 120 g
- Burnt almonds – 40 g
- Cocoa – powder – 100 g
- Butter – 50 g

Crumble chocolate into pieces and put it in a pot of multicooker. Add butter and cream. Start program «Мультиповар» (manually set cooking time – 8 minutes at 90°C). Press START button and start cooking with open lid stirring frequently. Cool once ready and leave in a fridge for 1 hour. Then make chocolate balls and put almonds inside of each ball. Dredge in cocoa – powder.





- Шоколад горький 200 г
- Сахар 50 г
- Масло сливочное 50 г
- Яйцо 200 г/4 шт
- Цедра апельсина 15 г
- Сок апельсиновый 20 мл



Желтки отделить от белков. Белки взбиваем до густой, белой, стойкой пены. Желтки смешиваем с апельсиновой цедрой и апельсиновым соком до однородной массы. Шоколад поломать на мелкие кусочки. В чашу мультиварки выложить шоколад, сливочное масло, добавить сахар. Закрывать крышку, установить программу «Мультиповар», 100°C на 5 минут. Нажать кнопку СТАРТ, готовить до окончания программы. После окончания программы открыть крышку и перемешать шоколадно – маслянную смесь до однородной консистенции. В отдельной емкости смешать яичную смесь с шоколадным соусом, затем полученную смесь добавляем к белкам и вновь аккуратно перемешиваем. Полученную смесь переливаем по формочкам и ставим в холодильник до застывания на 2–3 часа.

- Dark chocolate – 200 g
- Sugar – 50 g
- Butter – 50 g
- Eggs – 200 g/4 pcs
- Orange peel – 15 g
- Orange juice – 20 ml

Separate the yolks from the whites. Whisk whites until thick and smooth froth. Mix yolks with orange peel and juice until smooth. Crumble chocolate into pieces. Put chocolate, butter and sugar in pot of multicooker. Close lid and start program «Мультиповар» (manually set cooking time – 5 minutes at 100°C). Press СТАРТ button and go on cooking till the end of the program. Open lid after the end of the program and stir chocolate – butter mixture until smooth. Mix yolk and chocolate mixtures in bowl. Then pour mixture which we got in whisked whites. Stir well. Pour mixture in cups and leave in a fridge for 2–3 hours. Serve cooled.

- Яйцо куриное – 200 г / 4 шт.
- Какао – порошок – 80 г
- Пудра сахарная – 75 г
- Печенье савоярди – 30 шт.
- Сливки 20% – 500 мл
- Сливки 10% – 500 мл
- Кофе крепкий – 200 мл
- Ликер кофейный – 80 мл
- Сок лимона – 30 мл

В чашу вылить сливки. Закрыть крышку. Установить программу «Творог» на 10 минут. За 5 минут до окончания программы, открыть крышку и, помешивая, добавить сок лимона. Готовить до окончания программы при открытой крышке, непрерывно помешивая. Готовую массу перелить в отдельную емкость и дать остыть. Марлю сложить в четыре слоя, положить на сито, выложить в нее остывшую массу, подвесить над емкостью на 3–6 часов. Яичные желтки отделить от белков. Желтки с сахаром взбить в блендере. Белки взбить миксером до стойкой белой пены. Готовый маскарпоне взбить венчиком. Взбивая, в маскарпоне постепенно добавив желтки, затем белки, все перемешать до однородной массы. Кофе и ликер смешать, в получившуюся смесь обмакнуть половину печенья и уложить его на дно формы, сверху выложить половину смеси с маскарпоне. Окунуть оставшееся печенье в кофе и уложить плотным слоем. Сверху выложить второй слой маскарпоне. Готовый десерт убрать в холодильник на 4–6 часов. Охлажденный десерт перед подачей посыпать какао.

- Eggs – 200 g / 4 pcs.
- Cocoa – powder – 80 g
- Sugar powder – 75 g
- Savoiardi cookies – 30 pcs.
- Cream (20% – fat) – 500 ml
- Cream (10% – fat) – 500 ml
- Black coffee – 200 ml
- Coffee liqueur – 80 ml
- Lemon juice – 30 ml

Mix cream of two sorts. Squeeze lemon. Pour cream in pot of multicooker. Close lid and start program «Творог» for 10 minutes. Open lid in 5 minutes and add lemon juice stirring constantly. Keep cooking with open lid stirring constantly. Pour mixture in a bowl and wait until cooled. Put mixture in a fine sieve and hang it over the bowl for 3–6 hours. Separate the yolks from the whites. Beat up yolks and sugar with a blender. Beat up whites with a mixer until thick and smooth froth. When mascarpone is ready, beat it up with a wire whisk. Slowly add the yolks while whisking, then the whites as well. Mix all well. Mix coffee and liqueur together and dip a half of cookies in the coffee – liqueur mixture. Put cookies on the bottom of form, then add layer of half of mascarpone mixture. Lay the rest cookies dipped in coffee on mascarpone. Then lay the rest mascarpone on. Leave ready dessert in a fridge for 4–6 hours. Sprinkle tiramisu with cocoa – powder before serving.





- Вино красное сухое – 700 мл
- Сахар – 100 г
- Изюм – 10 г
- Корень имбиря – 10 г
- Апельсиновая корка – 10 г
- Корица (палочка) – 10 г
- Кардамон – 10 г
- Гвоздика – 10 г



Все ингредиенты для глинтвейна сложить в чашу мультиварки и залить вином. Закрыть крышку, установить программу «Томление» на 30 минут. По окончании программы оставить глинтвейн в мультиварке еще на 30 минут. Вино можно заменить соком из красного винограда.

- Red dry wine – 700 ml
- Sugar – 100 g
- Raisins – 10 g
- Ginger – 10 g
- Orange peel – 10 g
- Cinnamon – 10 g
- Cardamom – 10 g
- Cloves – 10 g

Put all ingredients in pot of multicooker and pour wine. Close lid and start program «Томление» for 30 minutes. Turn off multicooker and keep glogg inside for 30 minutes longer. You may also use red grape juice instead of wine.

- Яблоки – 500 г
- Сахар – 100 г
- Крахмал картофельный или кукурузный – 40 г
- Вода – 1 л

Яблоки натереть на терке, положить в чашу мультиварки, добавить сахар и залить водой. Закрывать крышку, установить программу «Томление» на 30 минут. По окончании программы добавить разведенный в воде крахмал и тщательно перемешать.

- Apples – 500 g
- Sugar – 100 g
- Corn starch – 40 g
- Water – 1 L

Put grated apples into a pot of multicooker, add sugar and pour water. Close lid and start program «Томление» for 30 minutes. After the end of the program pour mix of starch and water into the pot and stir well.





- Яблоки – 1 кг
- Сахар – 250 г
- Вода – 1,2 л

- Apples – 1 kg
- Sugar – 250 g
- Water – 1,2 L



Яблоки нарезать, положить в чашу мультиварки, добавить сахар и залить водой. Закрывать крышку, установить программу «Томление» на 1 час 20 минут. Готовить до окончания программы.

Put sliced apples into a pot of multicooker, add sugar for your taste and pour water. Close lid and start program «Томление». Cooking time is 1 hour 20 minutes.

- Молоко – 300 мл
- Какао – 100 г
- Шоколад – 50 г
- Сахар

В чашу мультиварки налить молоко, закрыть крышку и установить программу «Томление» на 15 минут. По окончании программы добавить какао, шоколад, сахар и все хорошо перемешать.

- Milk – 300 ml
- Cocoa powder – 100 g
- Dark chocolate – 50 g
- Sugar

Pour milk in pot of multicooker, close lid and start program «Томление» for 15 minutes. After the end of program add cocoa powder, chocolate and sugar, then stir thoroughly.





- Вода – 1 л
- Мед – 100 г
- Брусничные листья сухие – 30 г
- Чай черный или зеленый – 10 г



Установить программу «Варка» на 15 минут при закрытой крышке. После завершения программы, добавить в воду листья брусники и чай. Дать настояться 3–4 минуты при закрытой крышке. Добавить мед. Употреблять можно как в холодном, так и в горячем виде. Мед можно заменить сахаром.

- Water – 1 L
- Honey – 100 g
- Red bilberry leaves (dried) – 30 g
- Black or green tea – 10 g

Start program «Варка» for 15 minutes and close the lid. Wait till the end of program time, add leaves and tea. Leave to infuse for 3–4 minutes with the lid closed. Add honey. The tea could be served both cold and hot. Honey can be replaced with sugar.

- Вода – 1 л
- Сухофрукты – 100 г
- Сахар – 100 г
- Крахмал картофельный – 25 г

Замочить сухофрукты в чаше холодной водой на 2–3 часа. Закрывать крышкой, установить программу «Томление» на 1 час. Перелить в отдельную посуду и измельчить сухофрукты блендером (не вынимая из воды). Добавить сахар, установить программу «Варка» и залить смесь обратно в чашу. Довести до кипения, влить разведенный в холодной воде крахмал. Довести кисель до кипения.

- Water – 1 L
- Dried fruits – 100 g
- Sugar – 100 g
- Starch – 25 g

Soak dried fruits in the pot with cold water for 2–3 hours. Close the lid and start program «Томление» for 1 hour. Grind fruits using blender (in water). Add sugar, start program «Варка», bring to a boil. Dilute starch in cold water, add into the pot. Bring kissel to a boil.





- Вода – 1 л
- Отруби – 200 г
- Сахар – 100 г
- Лимон – 100 г

- Water – 1 L
- Bran – 200 g
- Sugar – 100 g
- Lemon – 100 g



Отруби положить в чашу, добавить сахар и залить водой. Закрывать крышку, установить программу «Томление» на 60 минут. Готовить до окончания программы. Добавить мелко нарезанную лимонную цедру и сок лимона. Процедить. Пить охлажденным.

Put bran in a pot, add sugar and pour water. Close the lid, start program «Томление» for 60 minutes, wait till the end of the program. Add chopped lemon peel and juice. Filter and cool before serving.

- Черная смородина – 500 г
- Сахар – 150 г
- Вода – 700 мл

В чашу мультиварки налить воду, добавить сахар, закрыть крышку и запустить программу «Варка» на 15 минут. По окончании программы добавить протертую черную смородину. Напиток охладить и процедить.

- Black currant – 500 g
- Sugar – 150 g
- Water – 700 ml

Pour water and sugar in pot of multicooker. Close lid and start program «Варка» for 15 minutes. Add strained black currant after the end of the program. Strain drink when ready. Serve cooled.





- Вода – 1 л
- Рябина – 200 г
- Сахар или мед – 30 г

- Water – 1 L
- Ashberry – 200 g
- Sugar or honey – 30 g



Ягоды рябины положить в чашу, залить водой. Закрывать крышку, установить программу «Варка» на 15 минут. Слить воду, измельчить ягоды в блендере. Вернуть измельченные ягоды в чашу, долить оставшуюся воду, добавить сахар или мед, варить 10 минут. Протереть через сито. Пить охлажденным.

Put ashberry in a pot, add water, to cover berries. Close lid and start program «Варка» for 15 minutes. Pour water out, mix berries with blender. Return berries into a pot, add water, sugar or honey and cook for 10 minutes. Strain through a sieve. Drink chilled.

- Молоко 3,2% – 1 л
- Сливки 10% – 200 мл

В чашу мультиварки налить молоко, добавить сливки и перемешать. Закрыть крышку, установить программу «Мультипovar», температуру 100°C, время приготовления 4 часа. Готовить до окончания программы.

- Milk – 300 ml
- Cream (10%-fat) - 200 ml

Pour milk in pot of multicooker, add cream and mix well. Close lid and start program «Мультипovar», manually set cooking time and temperature – 4 hours and 100°C. Press START button. Cook till the end of the program.





- Вода – 1 л
- Сахара – 450 г
- Апельсин – 300 г
- Лимон – 100 г
- Чай черный или зеленый – 8 г

- Water – 1 L
- Sugar – 450 g
- Orange – 300 g
- Lemon – 100 g
- Black or green tea – 8 g



Налить в чашу мультиварки воду, добавить сахар, закрыть крышку, установить программу «Варка» на 15 минут. По окончании программы добавить чай, сок лимона и апельсинов. Остудить, процедить. Напиток можно подавать со льдом.

Pour water into the pot, add sugar, close the lid, start program «Варка» for 15 minutes. Add tea leaves, lemon and orange juice after the end of the program. Cool, strain. The drink can be served with ice.

- Вода – 1 л
- Яблоки – 300 г
- Сахар – 120 г
- Сок лимона – 20мл

Яблоки натереть на мелкой терке и отжать сок. Мезгу выложить в чашу и залить водой, установить программу «Варка» на 15 минут. Готовить до окончания программы. Дать настояться 20–30 минут, процедить. В полученный отвар добавить сахар, яблочный и лимонный сок и перемешать.

- Apples – 300 g
- Sugar – 120 g
- Water – 1 L
- Lemon juice – 20 ml

Finely grate apples and extract juice. Place apple pulp into the pot and pour water. Start program «Варка» for 15 minutes. Let it infuse for 20–30 minutes, filter. Add sugar, apple and lemon juice and mix.





- Сахар – 200 г
- Имбирь (корень) – 100 г
- Лимон – 100 г
- Чай черный листовой – 10 г
- Чай зеленый листовый – 10 г
- Мята свежая – 10 г
- Вода – 3 л



Лимон очистить от кожуры, разрезать на сегменты, имбирь очистить и нарезать средними кубиками. В чашу мультиварки налить воду, добавить мяту, закрыть крышку. Установить программу «Варка» на 20 минут. Готовить до окончания программы. Затем открыть крышку, добавить оставшиеся ингредиенты, перемешать, закрыть крышку. Установить программу «Русская печь» на 1 час. Готовить до окончания программы. Готовый чай процедить через сито.

- Sugar – 200 g
- Ginger root – 100 g
- Lemon – 100 g
- Leaf black tea – 10 g
- Leaf green tea – 10 g
- Fresh mint – 10 g
- Water – 3 L

Peel lemon and cut it into circles. Peel ginger root and cut it into middle – size cubes. Pour water in pot of multicooker, add mint and close lid. Start program «Варка» for 20 minutes. Cook till the end of the program. Then open lid and add the rest products, stir well and close lid. Start program «Русская печь» for 1 hour. Cook till the end of the program. Strain ready tea before serving.

- Молоко – 1 л

Молоко вылить в чашу мультиварки, закрыть крышку и запустить программу «Молоко» на 12 минут.

- Milk – 1 L

Pour milk into a pot of multicooker and start «Молоко» program. Cooking time is 12 minutes with closed lid.





- Ягоды свежие любые – 1 кг
- Сахар – 1 кг

- Fresh berry – 1 kg
- Sugar – 1 kg



В чашу положить промытые ягоды, засыпать сахаром и установить программу «Тушение» на 1 час. Готовить при открытой крышке до окончания программы, периодически помешивая.

Place clean berries into a multicooker pot, add sugar and start program «Тушение». Cook with open lid 1 hour stirring rarely.

- Сахар – 1,3 кг
- Яблоки «китайские» – 500 г
- Яблоки «коричные» – 500 г
- Вода – 400 мл

Яблоки проколоть зубочисткой и положить в чашу. Добавить сахар и залить водой. Установить программу «Тушение» на 1 час. Готовить при открытой крышке до окончания программы, периодически помешивая.

- Sugar – 1,3 kg
- Russet apples – 1 kg
- Water – 400 ml

Spit apples on toothpicks and put them in pot of multicooker. Add sugar for your taste and pour water. Start program «Тушение». Cook with open lid 1 hour. Stir from time to time while cooking.





- Вода – 2 л
- Грибы свежие лесные – 1 кг
- Соль

- Water – 2 L
- Fresh mushrooms – 1 kg
- Salt



Подготовленные грибы выложить в чашу мультиварки, залить водой и посолить. Закрывать крышку и установить программу «Варка». Готовить до окончания программы, периодически снимая пену. Готовые грибы вынуть, охладить и порезать для дальнейшего использования.

Put prepared mushrooms into a multicooker pot. Pour water and salt. Close the lid and start program «Варка». Cook till the end of program, removing the scum when necessary. Take boiled mushrooms out of the pot, cool and cut.

- Земляника – 1 кг
- Сахар – 250 г

Ягоды промыть и поместить в чашу мультиварки, добавить сахар, выдержать 3 часа до появления сока. Установить программу «Варка», помешивая довести до кипения при открытой крышке. Разложить ягоды в банки (по 500 мл). Налить в мультиварку 1–1,5 л воды. Банки с ягодами поставить в чашу и установить программу «Варка». После закипания воды, кипятить банки 20 минут с открытой крышкой мультиварки. Затем банки закатать.

- Strawberry – 1 kg
- Sugar – 250 g

Rinse berries, mix with sugar and leave it in the pot for 3 hours. Start program «Варка» and cook with open lid stirring constantly. Bring berries to a boil. Put jam into jars (500 ml each). Pour 1 – 1,5 L of water, put jars into the pot and start program «Варка». Bring water to a boil and boil for 20 minutes with open lid. Close the mason jars.





- Земляника – 1 кг
- Сахар – 1 кг
- Лимонная кислота – 2 г

- Strawberry – 1 kg
- Sugar – 1 kg
- Citric acid – 2 g



Подготовленные ягоды выложить в чашу, чередуя слоями сахара и оставить на 10 часов. Затем установить программу «Варка» на 40 минут, готовить, периодически помешивая при открытой крышке. Готовое варенье разложить по банкам.

Put prepared berries into a pot with layers of sugar and leave for 10 hours. Start program «Варка» for 40 minutes, cook stirring occasionally with open lid. Put cooked jam into mason jars.

- Курица – 1–1,5 кг
- Вода – 250 мл
- Лавровый лист
- Соль, перец

Снять с курицы кожу, отделить мясо от костей. Мясо положить в чашу мультиварки, добавить воду и соль, закрыть крышку, установить программу «Томление» на 3 часа. За час до окончания приготовления добавить перец, лавровый лист. Готовую тушенку разложить по горячим стерилизованным банкам, закрыть крышками. Банки хранить в холодильнике. Этим способом можно приготовить любое мясо. Время приготовления увеличивайте в зависимости от вида мяса.

- Chicken – 1–1,5 kg
- Water – 250 ml
- Bay leaf
- Salt, pepper

Remove chicken skin and take bones from meat. Put meat into a multicooker pot, add water and salt, close a lid and start program «Томление» for 3 hours. In 2 hours add black pepper and bay leaf. Put cooked stewed meat into hot sterilized mason jars and close with covers. Keep jars in refrigerator. You could cook any meat this way. Cooking time depends on meat type.





- Вода – 3,2 л
- Огурцы свежие – 2,5 кг
- Укроп, зонтики и стебли – 150 г
- Соль крупная – 100 г
- Чеснок – 20 г
- Лавровый лист
- Перец черный горошек
- Листья черной смородины
- Листья или корень хрена



Налить в чашу воду. Добавить соль, лавровый лист и перец горошком. Установить программу «Варка». Довести до кипения. У огурцов отрезать кончики. Сложить огурцы в посуду для засолки, перекладывая слои листьями хрена, смородины и чесноком. Залить рассолом. Огурцы будут готовы через 10–12 часов.

- Water – 3,2 L
- Cucumbers – 2,5 kg
- Dill umbels and stems – 150 g
- Salt – 100 g
- Garlic – 20 g
- Bay leaf
- Peppercorn
- Blackcurrant leaves
- Horseradish leaves or root

Pour water into a pot. Add salt, bay leaf and peppercorn. Start program «Варка». Wait until water starts boiling. Brine is ready. Cut off cucumber tips. Place cucumbers into cans, add blackcurrant leaves, horseradish and garlic over each layer. Pour brine. Cucumbers are ready in 10–12 hours.

- Помидоры – 1,1 кг
- Сахар – 70 г
- Уксус – 30 мл
- Чеснок – 20 г
- Соль, перец, гвоздика, корица

Разрезать помидоры на 4 части, измельчить с помощью блендера, протереть через сито. Томатную массу вылить в чашу и установить программу «Варка», готовить при открытой крышке. Уварить массу при помешивании до половины первоначального объема. Добавить сахар, соль, чеснок, специи, уксус. Остудить.

- Tomatoes – 1,1 kg
- Sugar – 70 g
- Vinegar – 30 ml
- Garlic – 20 g
- Salt, pepper, cloves, cinnamon

Cut tomatoes into 4 parts, mix with blender, strain through a sieve. Pour mix into a pot and start program «Варка», cook with open lid. Twice boil down, add sugar, salt, garlic, spices, vinegar. Let it cool down.





- Рябина (ягоды) – 1 кг
- Сахар – 500 г
- Вода – 500 мл

- Ashberries – 1 kg
- Sugar – 500 g
- Water – 500 ml



Поместить ягоды в чашу, залить холодной водой, установить программу «Варка» на 30 минут. Приготовленные ягоды измельчить с помощью блендера и протереть через сито. Добавить сахар и перемешать до однородной массы.

Place berries into the pot, pour cold water, start program «Варка» for 30 minutes. Pour boiled berries in a bowl and puree mix with blender, then strain puree through a sieve. Add sugar and stir until smooth.

- Помидоры 3 кг

Помидоры разрезать на 4 части, удалить части соцветий. Пропустить через соковыжималку или мясорубку или измельчить блендером. Полученную массу пропустить через сито. Вылить сок в чашу, крышку не закрывать, установить программу «Варка» на 50 минут. В момент закипания снять пену. Кипятить в течение 15 минут.

- Tomatoes – 3 kg



Cut tomatoes into 4 pieces. Press out, grind or chop with blender. Strain. Pour juice into the pot, start program «Варка» for 50 minutes, cook with open lid. Remove foam when boiling. Continue boiling for 15 minutes.





- Грудка куриная – 500 г
- Лук – 100 г
- Рис – 100 г
- Яйцо – 50 г / 1 шт
- Соль
- Вода – 1,5 л



Куриную грудку и лук пропустить через мясорубку, добавить яйцо, соль и все перемешать. Сформировать из фарша небольшие котлеты. Сверху котлеты посыпать промытым рисом. Налить в чашу мультиварки воду, на контейнер – пароварку выложить котлеты. Закрывать крышку, установить программу «Пароварка» на 40 минут. Готовить до окончания программы.

- Chicken fillet – 500 g
- Onion – 100 g
- Rice – 100 g
- Egg – 50 g / 1 pc
- Salt
- Water – 1.5 L

Make mince of chicken fillet and onion using meat grinder or food processor, add egg, salt and stir well. Make meatballs of the mince. Sprinkle each meatball with rice. Pour water into a pot of multicooker, place meatballs into a steam container. Close lid and start program «Пароварка» for 40 minutes.

- Филе куриное – 320 г
- Белый хлеб – 60 г
- Соль
- Масло сливочное для подачи

Куриное филе и хлеб пропустить через мясорубку, посолить. Сформировать из фарша котлетки. В чашу мультиварки налить 1,5 л воды. На контейнер – пароварку выложить котлетки, закрыть крышку и установить программу «Пароварка» на 35 минут. При подаче полить растопленным сливочным маслом.

- Chicken fillet – 320 g
- Bread – 60 g
- Salt
- Butter for serving

Make mince of chicken fillet and bread using meat grinder or food processor, add salt for your taste. Make meatballs. Pour 1,5 L of water into a pot of multicooker. Place meatballs into a steam container, close lid and start program «Пароварка» for 35 minutes. Serve with melted butter.





- Рыба, филе – 320 г
- Белый хлеб – 40 г
- Яйцо – 50 г / 1 шт
- Соль
- Вода – 1,5 л
- Масло сливочное для подачи



Рыбное филе и хлеб пропустить через мясорубку, добавить яйцо, соль и хорошо перемешать. Сформировать из фарша котлеты. В чашу мультиварки налить воду. На контейнер – пароварку выложить котлеты, закрыть крышку и установить программу «Пароварка» на 35 минут. При подаче полить растопленным сливочным маслом.

- Fish fillet – 320 g
- Bread – 40 g
- Egg – 50 g / 1 pc
- Salt
- Water – 1,5 L
- Butter for serving

Grind fish fillet and bread with meat grinder or food processor, add egg, salt, stir well. Make fish cakes. Pour water into a pot of multicooker, fix steam container and put fish cakes inside. Close lid and start program «Пароварка». Cooking time is 35 minutes. Serve with melted butter.

- Яблоко – 2 шт.
- Творог – 100 г
- Яйцо – 1 шт.
- Мед – 50 г
- Изюм – 20 г
- Сахар, корица

Смешать творог и яйцо, добавить изюм. Яблоко разрезать пополам, аккуратно вырезать сердцевину и сделать углубление. В каждую половинку положить 0,5 чайной ложки меда, сверху выложить творожную массу. Присыпать сахаром и корицей. Половинки яблок поместить в чашу мультиварки, закрыть крышку и включить режим «Запекание» на 40 минут.

- Apple – 2 pcs
- Cottage cheese – 100 g
- Egg – 1 pc
- Honey – 50 g
- Raisins – 20 g
- Sugar, ground cinnamon

Mix cottage cheese and egg, add raisins. Cut apples into halves, cut the core out and deepen hole. Put a half teaspoon of honey inside, add cottage cheese above. Top with sugar and cinnamon. Put stuffed apples in pot of multicooker, close lid and start program «Запекание». Cooking time is 40 minutes.





- Говядина (филе) – 200 г
- Хлеб пшеничный – 50 г
- Вода – 700 мл
- Соль

- Beef fillet – 200 g
- White bread – 50 g
- Water – 700 ml
- Salt



Хлеб замочить в воде (100 мл) на 10 минут, затем отжать. Мясо промыть, пропустить вместе с хлебом через мясорубку 2 раза, добавить соль, вымесить до однородной массы и сформировать котлеты. В чашу мультиварки налить воду, сверху установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него котлеты. Закрыть крышку. Установить программу «Пароварка» на 40 минут. Готовить до окончания программы.

Leave bread in 100 ml of water for 10 minutes, then squeeze. Rinse meat. Meat and bread should be minced twice with meat grinder or food processor. Add salt and stir until smooth. Make cutlets of mincemeat. Pour water in pot of multicooker, fix steam-container and put cutlets inside. Close lid and start program «Пароварка» for 40 minutes. Cook till the end of the program.

- Вода – 300 мл
- Рис нешлифованный – 50 г
- Индейка, филе – 50 г
- Масло сливочное – 5 г
- Соль

Индейку промыть и нарезать мелким кубиком. Рис промыть до прозрачной воды. В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки выложить индейку, рис, залить водой, добавить соль и перемешать. Закрывать крышку, установить программу «Крупы» на 25 минут. Готовить до окончания программы. Готовую кашу переложить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

- Water – 300 ml
- Brown rice – 50 g
- Turkey fillet – 50 g
- Butter – 5 g
- Salt

Rinse turkey fillet and dice. Rinse rice till water is clean. Grease a multicooker pot with butter, put there turkey fillet, rice, pour water, add salt and mix. Close a lid, start program «Крупы» for 25 minutes. Cook till the end of program. When the meal is ready, put it into a bowl and mix with blender until it is completely smooth.





- Молоко – 400 мл
- Бананы – 300 г
- Киви – 200 г
- Кокосовое молоко – 200 мл
- Рис – 100 г
- Сахар – 30 г
- Соль



Налить молоко и кокосовое молоко в чашу, добавить сахар и соль. Всыпать хорошо промытый рис. Закрыть крышку и установить программу «Молочная каша». По окончании программы, добавить нарезанные фрукты, перемешать.

- Milk – 400 ml
- Banana – 300 g
- Kiwi fruit – 200 g
- Coconut milk – 200 ml
- Rice – 100 g
- Sugar – 30 g
- Salt

Pour milk and coconut milk in pot of multicooker, add sugar and salt. Add rice and close lid, start program «Молочная каша». After the end of program add sliced fruits and mix pudding.

- Рыба, филе – 200 г
- Молоко – 150 мл
- Вода – 1 л

Налить в чашу мультиварки воду. Филе поместить в контейнер для приготовления на пару. Закрыть крышку, установить программу «Пароварка» на 25 минут. Сделать из отварной рыбы пюре при помощи блендера. Добавить молоко и перемешать.

- Fish fillet – 200 g
- Milk – 150 ml
- Water – 1 L

Pour water into a multicooker pot. Place fish fillet into a steam – container. Close a lid and start program «Пароварка» for 25 minutes. Grind steamed fish with blender. Add milk and stir thoroughly.





- Груши – 250 г
- Яблоки зеленые – 250 г
- Вода – 600 мл
- Фруктоза



Фрукты очистить от кожуры и сердцевин, нарезать кубиками по 3 см. В чашу мультиварки налить воду, сверху установить контейнер для приготовления на пару, равномерно выложить в него фрукты, посыпать фруктозой. Закрывать крышку. Установить программу «Пароварка», время приготовления 30 минут. Готовить до окончания программы. Готовые фрукты переложить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

- Pears – 250 g
- Green apples – 250 g
- Water – 600 ml
- Fructose sweetener

Peel fruits and delete cores. Cut fruits into 3cm – cubes. Pour water in pot of multicooker. Fix steam – container and put cut fruits inside, then sprinkle with sweetener. Close lid and start program «Пароварка» for 30 minutes. Cook till the end of the program. Put ready fruits in a bowl and mix with blender until smooth.

- Молоко – 700 мл
- Манная крупа – 250 г
- Панировочные сухари – 250 г
- Сливочное масло – 50 г
- Яйцо – 50 г / 1 шт

Влить молоко в чашу мультиварки, установить программу «Мультиповар» на 100°C на 15 минут. В кипящее молоко добавить манную крупу, соль, 5 г сливочного масла и варить 2–3 минут. Оставить под крышкой на 20 минут. Затем добавить яйцо, перемешать, из полученной массы сформировать биточки, запанировать в сухарях. Биточки обжарить на программе «Мультиповар» при 150°C на сливочном масле, затем можно закрыть крышку и готовить еще 2–3 минуты. Панировочные сухари можно заменить на смесь из муки и твердого сыра. Подавать как основное блюдо, сервировать сметаной или йогуртом.

- Milk – 700 ml
- Semolina – 250 g
- Bread crumbs – 250 g
- Butter – 50 g
- Egg – 50 g / 1 pc

Pour milk into the multicooker cup and start program «Мультиповар» 100°C for 15 minutes. Add semolina, salt, 5 g of butter and cook for 2–3 minutes. Close the lid and let it stay for 20 minutes. Then add egg, mix properly and form oval shape cakes, roll in crumbs. Roast cakes with butter on both sides using program «Мультиповар» 150°C, then close the lid and keep cooking for 2–3 minutes. You can use flour with parmesan instead of crumbs. Serve with sour cream or yoghurt.



МЯСО

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ ПРОДУКТОВ *

ПРОДУКТ	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Калории ккал/100 г
Мясо кролика	21,1	11	–	183
Телятина	19,7	2	–	97
Баранина	15,6	16,3	–	209
Баранья грудинка	14	25,8	–	288
Говяжья вырезка	20,2	2,8	–	106
Говяжья грудинка	16,3	18,7	–	233
Печень говяжья	17,9	3,7	–	105
Язык говяжий	16	12,1	–	173
Свинина вырезка	19,4	7,1	–	142
Свинина грудинка	8	63,3	–	602
Свиные ножки	23,5	15,6	–	234
Печень свиная	18,8	3,8	–	109
Язык свиной	15,9	16	–	208
Шпик свиной (без шкурки)	1,4	92,8	–	841
Ветчина	17,6	6,2	–	126
Ветчина из свинины	22,6	20,9	–	279

ПТИЦА

ПРОДУКТ	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Калории ккал/100 г
Индейка	19,5	22	–	276
Курица	18,2	18,4	0,7	241
Перепёлка	18,2	17,3	0,4	230
Утка	15,8	38	–	405
Филе куриное	23,6	1,9	0,4	113
Печень куриная	20,4	5,9	1,4	140
Сердце куриное	15,8	10,3	0,8	159
Яйцо куриное	12,7	11,5	0,7	157
Яйцо куриное (белок)	11,1	–	–	44
Яйцо куриное (желток)	16,2	31,2	1	352
Яйцо перепелиное	11,9	13,1	0,6	168

Данные, указанные в таблице калорийности являются условными, реальная калорийность продуктов может варьироваться в большую или в меньшую сторону. Для получения более точных сведений рекомендуем использовать онлайн калькуляторы калорий.

Note: data in calories table is mid – values, real calorific values may vary. For exact data please use on-line calories calculators.

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

ПРОДУКТ	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Калории ккал/100 г
Горбуша	21	7	–	147
Карп	16	5,3	–	112
Окунь морской свежий	18,2	3,3	–	220
Осетр	16,4	10,9	–	82
Пикша	17,2	0,2	–	71
Сельдь свежая	17,7	19,5	–	246
Скумбрия	18	13,2	–	191
Ставрида	18,5	4,5	–	114
Треска	16	0,6	–	69
Тунец	24,4	4,3	–	136
Угорь	14,5	30,5	–	333
Кальмар (мясо)	18	4,2	–	110
Краб камчатский (мясо)	16	3,6	–	96
Креветка (мясо)	18,9	2,2	–	95
Мидии	9,1	1,5	–	50
Морская капуста	0,9	0,2	3	5
Икра кеты зернистая (красная)	31,6	13,8	–	251
Икра осетровая зернистая	28,9	9,7	–	203
Икра осетровая паюсная	36	10,2	–	236

ОВОЩИ

ПРОДУКТ	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Калории ккал/100 г
Баклажаны	1,2	0,1	7,1	24
Кабачки	0,6	0,3	5,2	23
Капуста белокочанная	1,8	0,1	6,8	27
Капуста брюссельская	4,8	–	8	43
Капуста цветная	2,5	0,3	5,4	30
Картофель	2	0,4	18,1	80
Лук зелёный	1,3	–	4,6	19
Лук репчатый	1,4	–	10,4	41
Морковь	1,3	0,1	9,3	34
Огурцы	0,8	0,1	3,8	14
Перец сладкий	1,3	–	7,2	26
Петрушка	3,7	0,4	9,5	49
Редис	1,2	0,1	4,6	21
Салат	1,5	0,2	3,1	17
Свекла	1,5	0,1	11,8	42
Сельдерей (корень)	1,3	0,3	7,1	32
Спаржа	1,9	0,1	4,4	21
Томаты	1,1	0,2	5	23
Укроп	2,5	0,5	7,6	31
Чеснок	6,5	–	6	46
Шпинат	2,9	0,3	2,5	22

БАХЧЕВЫЕ

ПРОДУКТ	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Калории ккал/100 г
Арбуз	0,7	0,2	10,9	38
Дыня	0,6	–	10,3	38
Тыква	1	0,1	5,9	25

ФРУКТЫ

Абрикосы	0,9	0,1	10,8	41
Айва	0,6	0,5	9,8	40
Алыча	0,2	–	6,9	27
Ананас	0,4	0,2	10,6	49
Бананы	1,5	0,1	21,8	89
Вишня	0,8	0,5	11,3	52
Гранат	0,9	–	13,9	52
Груша	0,4	0,3	10,9	42
Инжир	0,7	0,2	13,7	49
Персики	0,9	0,1	11,3	46
Слива	0,8	–	11,2	43
Хурма	0,5	–	16,8	53
Черешня	1,1	0,4	11,5	50
Яблоки	0,4	0,4	11,8	45

БОБОВЫЕ

ПРОДУКТ	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Калории ккал/100 г
Бобы зелёные	6	0,1	10,5	60
Горошек зелёный	5	0,2	13,8	73
Фасоль (стручок)	3	0,3	4,3	31
Горох лущенный	23	1,6	57,7	323
Соя	34,9	17,3	26,5	332
Фасоль	21	2	54,5	292
Чечевица	24	1,1	53,7	284

КРУПЫ

Гречневая	12,6	3,3	68	335
Кукурузная	8,3	1,2	75	337
Овсяная	11	6,1	65,4	303
Пшеничная	11,5	3,3	69,3	348
Рисовая	7	1	77,3	330
Перловая	9,3	1,1	73,7	320
Манная	10,3	1	73,3	328
Пшеничная	11,5	1,3	70,6	316

КОНСЕРВЫ

ПРОДУКТ	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Калории ккал/100 г
Зелёный горошек	3,1	0,2	7,3	40
Фасоль стручковая	1,2	0,1	3,1	16
Кукуруза целыми зёрнами	2,2	0,4	9,8	58
Оливки консервированные	18	16,3	9,4	175
Томаты с кожицей	1,1	–	4,2	20
Томатная паста	4,8	–	20,1	99
Шпинат–пюре	2	0,1	2,5	16
Соус томатный острый	2,5	–	22,4	98

ОРЕХИ

Арахис	26,3	45,2	9,9	551
Грецкие орехи	15,6	65,2	10,2	648
Миндаль сладкий	18,6	57,7	16,2	645
Фундук	16,1	66,9	9,9	704

ГРИБЫ

Белые грибы свежие	3,7	1,7	3,4	30
Маслята свежие	2,4	0,7	1,7	9
Шампиньоны свежие	4,3	1	1	27

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

ПРОДУКТ	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Калории ккал/100 г
Молоко козье (сырое)	3	4,2	4,5	68
Молоко коровье (сырое)	3,2	3,6	4,8	64
Молоко обезжиренное	2	0,05	4,8	31
Сливки 10% жирности	3	10	4	118
Сливки 20% жирности	2,8	20	3,7	206
Сливки 35% жирности	2,5	35	3	337
Сметана 10% жирности	3	10	2,9	115
Сметана 30% жирности	2,4	30	3,1	294
Творог	16,7	9	2	159
Йогурт	5	3,2	3,8	66

МАСЛА И ЖИРЫ

Масло сливочное	0,5	82,5	0,8	748
Масло топленое	0,3	98	0,6	887
Масло оливковое	–	99,8	–	898
Масло подсолнечное	–	99,9	–	899
Майонез	3,1	67	2,6	624
Маргарин	0,5	82	1	744

ИЗДЕЛИЯ ИЗ МУКИ







ПРОДУКТ	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Калории ккал/100 г
Мука пшеничная	10,3	1,1	70,6	334
Мука ржаная	6,9	1,4	67,3	304
Мука соевая	36,5	18,6	17,6	374
Мука кукурузная	7,2	1,5	70,9	330
Макаронные изделия	10,4	1,1	74,9	337

СЫРЬЕ

Дрожжи прессованные	12,7	2,7	8,3	85
Желатин пищевой	87,2	0,4	0,7	355
Какао – порошок	24,2	17,5	33,4	380
Крахмал картофельный	0,1	–	79,6	327
Мёд	0,8	–	80,3	314
Сахар	–	–	99,8	379
Соль поваренная	–	–	–	–
Уксус 3%	–	–	–	–

*Вот и перелистана последняя страница нашей книги рецептов.
Теперь, с помощью Вашей мультиварки Вы сможете сами изобретать новые блюда, менять наши рецепты, широко смотреть на собственные возможности, а главное, наслаждаться результатами своего кулинарного творчества.*

*Finally, the last page is turned over.
Now you could create your own dishes using our multicooker, make better our recipes, take a broad view of your cooking capabilities and enjoy the results.*

Официальный сайт MARTA Our website		http://multimarta.com/
Официальная группа Вконтакте Official VK community		http://vk.com/multi_marta
Новости на YouTube Channel on YouTube		MARTA Ch.
Горячая линия MARTA Hotline		+7 (812) 325 8000
Электронная почта E-mail		info@multimarta.com
Консультация шеф-повара MARTA MARTA chef advice		+7 (800) 200 68 77

*Присоединяйтесь к нам, участвуйте в обсуждениях, конкурсах, делитесь своими наблюдениями и рецептами, покупайте мультиварки и другую бытовую технику MARTA! Команда MARTA – это команда здорового питания и отличного настроения. Станьте частью нашей команды!
Join us! Participate in our discussions and competitions, share your recipes, buy MARTA multicookers and other household appliances! MARTA team is a team of healthy life and good mood! Be a part of MARTA team!*





www.multimarta.com

Горячая линия 8-800-200-68-77
(звонок по России бесплатный)