



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

# Книга рецептов к мультиварке



**SCARLETT™**

## Дорогие друзья!

В современном мире ни на что не хватает времени. Хочется выспаться, встретиться с друзьями, хотя бы по телефону поговорить с родителями, сделать с детьми домашнее задание, заняться спортом и, конечно, приготовить вкусное блюдо.

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

Если Вы держите в руках эту книгу рецептов, это означает, что в вашем доме появился прибор, который поможет Вам готовить вкусные и изысканные блюда, как настоящий шеф-повар, только быстрее. Мы представляем Вам новую, современную разработку компании Scarlett – **Мультиварку SC-MC410S13**.

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

Коллектив компании Scarlett

# СУПЫ



# Программа: Суп

## БОРЩ

### ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ СУПА:

Говядина на косточке – 500 гр  
Вода – 1,5 л  
Болгарский перец (красный, жёлтый) – по 1/2 шт.  
Помидор – 1 шт.  
Капуста белокочанная – 1/2 кочана молодой капусты  
Свёкла – 4 шт. (средние)  
Паста томатная – 3 ст.л.  
Лук репчатый – 1 шт.  
Морковь средняя – 1 шт.  
Картофель – 3 средних клубня  
Чеснок – 1 головка  
Растительное масло – 150 мл  
Уксус 9% – 2 ст.л.  
Сахарный песок 1 ст.л.  
Рубленая зелень (укроп, петрушка) – 2 ст.л.  
Соль, красный и чёрный перец по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Говядину положить в чашу мультиварки и залить 1,5 литрами воды. Включить программу «Суп» и установить время приготовления на 1 час. Периодически открывать крышку и снимать пену.
2. Во время приготовления мяса очистить овощи. Морковь потереть на тёрке, луковицу измельчить.
3. После завершения программы, мясо вынуть из чаши мультиварки и выложить на тарелку. Можно отделить его от кости и нарезать небольшими кусочками. Бульон перелить в отдельную емкость.
4. В чашу мультиварки добавить растительное масло, выложить туда морковь и лук и пассировать в течение 10 минут.
5. Свёклу очистить и натереть на крупной тёрке. Добавить её к остальным овощам и залить бульоном. Сразу добавить уксус, чтобы свёкла не потеряла яркий цвет.
6. Заложить в мультиварку мясо.
7. Оставшиеся овощи нарезать кубиками и добавить в кастрюлю мультиварки вместе со столовой ложкой сахарного песка.
8. Выбрать программу «Суп» на 1 час.
9. За 5 минут до готовности, открыть крышку и добавить раздробленный чеснок и нарезанную зелень.

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



# Программа: Тушение

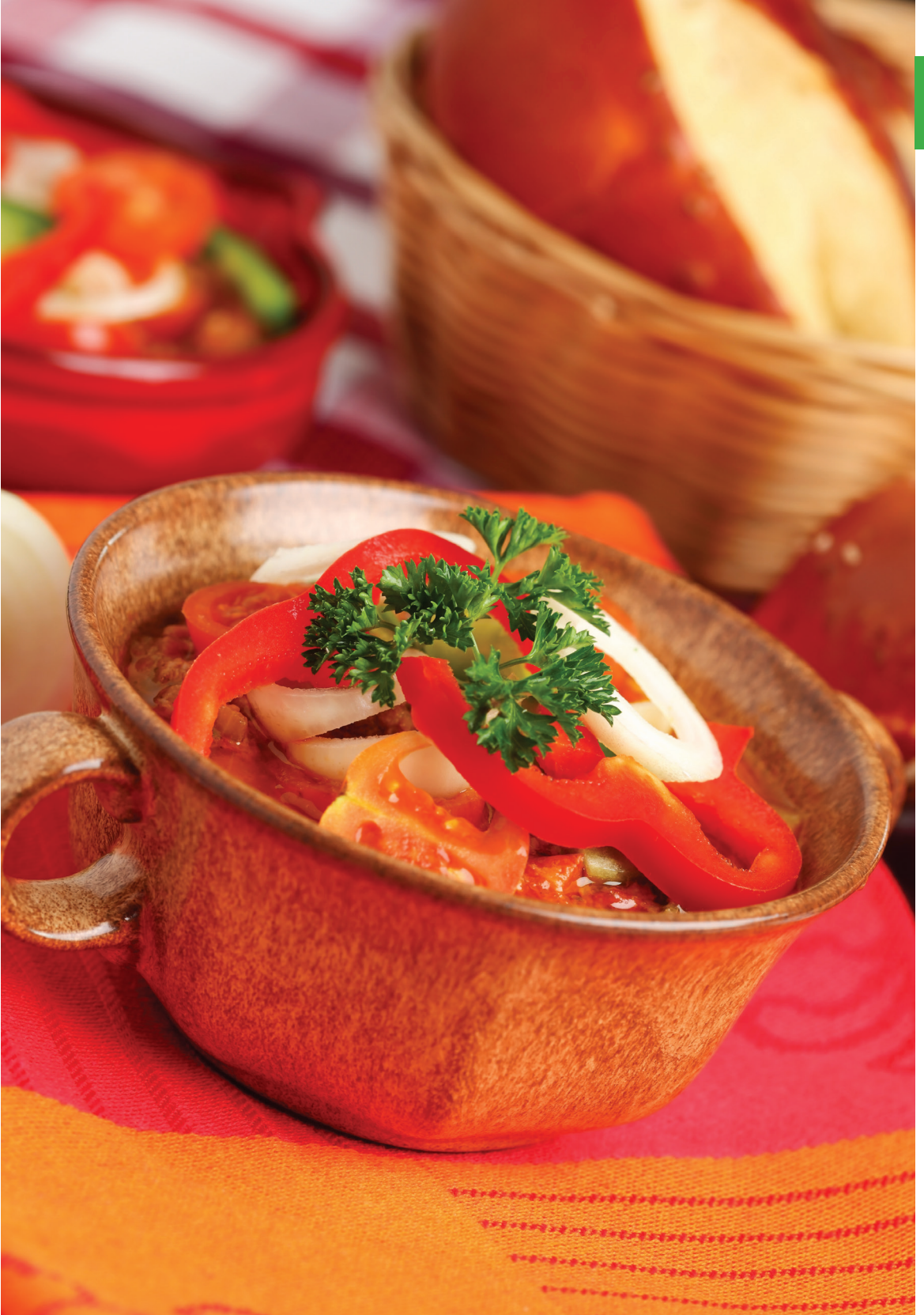
## ЖАРКОЕ ПО-ЦАРСКИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

Говядина без костей – 500 гр  
Картофель средний – 6 шт.  
Морковь – 2 шт.  
Лук репчатый – 2 шт.  
Фасоль стручковая – 200 гр  
Перец болгарский (красный, желтый) – 3 шт.  
Шампиньоны – 300 гр  
Баклажаны – 300 гр  
Чеснок – 4 крупных зубчика  
Зелень любая по вкусу  
Вода – 200 мл  
Соль, перец по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Говядину порезать на мелкие кусочки.
2. Лук порезать полукольцами.
3. Картофель порезать крупными кубиками.
4. Морковь и баклажаны порезать тонкими кружочками.
5. Болгарский перец очистить от семечек и кожуры и порезать небольшими кубиками.
6. Шампиньоны порезать тонкими ломтиками
7. Все ингредиенты уложить слоями в чашу мультиварки (порядок закладки согласно перечисленному списку ингредиентов).
8. Добавить соль
9. Залить все ингредиенты водой
10. Установить программу «Тушение» на 1,5 часа.
11. После приготовления добавить в чашу мультиварки измельченный чеснок и зелень.





# Программа: Тушение

## ЛЕЧО

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

Перец сладкий – 5 кг  
Помидоры – 3 кг  
Чеснок – 2 головки  
Чили перец – 1 шт.  
Уксус столовый 9% – 100 мл  
Сахар – 2 ст.л.  
Соль – 2 ст.л.  
Подсолнечное масло – 100 мл

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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



# КАШИ



## УЗБЕКСКИЙ ПЛОВ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мякоть баранины – 300 гр  
Морковь – 2 шт. (средние)  
Лук репчатый – 1 шт. (крупная)  
Рис – 300 гр  
Барбарис – 1 ч.л.  
Перец красный острый, соль по вкусу  
Чеснок – 8-10 зубчиков  
Растительное масло – 40 мл  
Вода – 500 мл

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Баранину нарезать небольшими кусочками.
2. В чашу мультиварки налить немного растительного масла и обжарить мясо до золотистого цвета на программе «Жарка».
3. Морковь и лук очистить, мелко порезать и выложить в чашу мультиварки к мясу и обжарить ещё в течение 10 минут.
4. Сверху посыпать специями.
5. Высыпать в чашу мультиварки тщательно промытый (промыть около 4-5 раз под холодной водой) рис, залить его водой так, чтобы она была выше риса на 1,5-2 см.
6. Добавить в плов зубчики чеснока.
7. Установить программу «Рис» на 60 минут.



# БЛЮДА НА ПАРУ



# Программа: Пароварка

## ПАРОВЫЕ МАНТЫ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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



# ВЫПЕЧКА



# Программа: Выпечка

## БИСКВИТ «НЕЖНОСТЬ»

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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



