



www.scarlett.ru
www.scarlett-europe.com

Книга рецептов

к мультиварке
SC-MC410S03

SCARLETT™

Дорогие друзья!

В нашем современном мире ни на что не хватает времени. Хочется выспаться, встретиться с друзьями, хотя бы по телефону поговорить с родителями, помочь детям сделать домашнее задание, заняться спортом и, конечно, готовить вкусные блюда своим близким.

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. Делать он это будет как настоящий шеф повар, только быстрее. Мы представляем Вам новую, современную разработку компании Scarlett – МУЛЬТИВАРКУ SC-MC410S03.

В этой книге Вы найдёте массу рецептов: различные супы, каши, горячие блюда и даже десерты. С мультиваркой Scarlett Вы воплотите в жизнь все свои кулинарные фантазии. Экспериментируйте смелее и будьте счастливы!

Коллектив компании Scarlett

SCARLETT™

СУПЫ	
Мясной бульон	7
Куриный бульон	8
Рыбный бульон	9
Суп Харчо	10
Солянка сборная мясная	11
Рассольник с почками на говяжьем бульоне	12
Куриный суп с сельдереем и помидорами	13
Рыбный суп с фрикадельками	14
Грибной суп с перловкой	15
КАШИ	
Гречневая каша	17
Гречка с лососем	18
Астраханский кулеш	19
Пшенная каша с бараниной	20
Пшенная каша с тыквой	21
Рисовая каша с филе индейки и брокколи	22
Гороховая каша	23
ВТОРЫЕ БЛЮДА	
Сердце тушенное с овощами	25
Курица с грибами	26
Норвежское мясо по по-флотски	27
Мясо с сухофруктами	28
Жаркое из рыбы	29
Чахохбили из курицы	30
Фаршированные перцы	31
Итальянский омлет с сыром и сладким перцем	32
Итальянский омлет с зелёным горошком, ветчиной и луком	33
Сладкий плов	34
Лечо	35
БЛЮДА НА ПАРУ	
Паровые манты	37
Фаршированный Сибас на пару	38
Котлеты на пару	39
ДЕСЕРТЫ	
Медовые пряники с орехами	41
Шарлотка с яблоками	42
Домашний хлеб	43
Айвовый компот	44
Йогурт	45
Глинтвейн.....	46

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Говядина с костью – 500 г
Луковица средняя – 0,5 шт.
Морковь средняя – 0,5 шт.
Корень сельдерея – 50 г
Лук-порей (белая часть) – 1 шт.
Лавровый лист – 1 шт.
Горошины чёрного перца – 6 шт.
Горошины душистого перца – 2 шт.
Веточки петрушки, укропа, тимьяна – по 3 шт.
Соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо вымыть, промокнуть салфеткой. На программе **ЖАРКА** обжарить мясо по 2-3 минуты с каждой стороны, до образования румяной корочки. Залить водой (2 литра) и установить программу **СУП** на 1 час 30 минут. Переложить мясо в чашу мультиварки и залить водой (2 литра). Довести бульон до кипения, открыть крышку и снять с него пену. Затем снова закрыть крышку. Морковь, лук, лук-порей и сельдерей помыть и очистить. Морковь нарезать кружками толщиной 1см, сельдерей небольшими кусочками, репчатый лук разрезать на 3 части. Припечь овощи на сухой, раскалённой сковороде в течение примерно 5 минут. Зелень вымыть, обсушить. Лук-порей нарезать длинными кусочками, связать всю зелень ниткой в пучок. Открыть крышку мультиварки и добавить в бульон обжаренные овощи. По прошествии времени добавить к бульону связанную пучком зелень, горошины перца и лавровый лист. Шумовкой вынуть овощи и зелень. Бульон процедить.

КУРИНЫЙ БУЛЬОН

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Куриные крылья – 500 г
Луковица маленькая – 1 шт.
Морковь маленькая – 1 шт.
Корень сельдерея – 1 шт.
Веточка петрушки – 2 шт.
Веточка тимьяна – 2 шт.
Веточка сельдерея – 2 шт.
Лавровый лист – 1 шт.
Горошины чёрного перца – 4 шт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Крылья вымыть, положить в чашу мультиварки, залить водой (2 литра). Установить программу **СУП** на 1 час. Довести бульон до кипения, открыть крышку и снять с него пену. Затем снова закрыть крышку. Лук, морковь и сельдерей очистить и крупно нарезать. Зелень вымыть и обсушить. С бульона ещё раз снять пену, добавить овощи, зелень, лавровый лист, перец. После завершения приготовления вынуть из бульона крылышки и овощи. Бульон процедить.

РЫБНЫЙ БУЛЬОН

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Сазан – 1 кг
Луковица средняя – 1 шт.
Лук-порей (белая часть) – 1 шт.
Зубчик чеснока – 1 шт.
Белое сухое вино – 250 мл
Петрушка, сельдерей, тимьян – по 2 веточки
Лавровый лист – 1 шт.
Горошины чёрного перца – 4 шт.
Соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Рыбу очистить, выпотрошить и тщательно вымыть. Ножницами вырезать жабры. Отделить голову, хвост и плавники. Филе снять с кости и нарезать порционно. Голову, хвост и плавники положить в чашу мультиварки, залить водой (2 литра). Установить программу **СУП** на 1 час. Довести бульон до кипения и снять пену. Репчатый лук очистить и нарезать кольцами по 2 см шириной. Чеснок почистить и порезать тонкими пластинами. Зелень вымыть, обсушить и связать пучком. В бульон добавить овощи, зелень, лавровый лист, перец, соль. Влить вино. После завершения программы шумовкой вынуть голову, хвост, плавники и овощи. Положить в бульон рыбное филе и установить программу **СУП** ещё на 10 минут.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Постная говядина – 1 кг
Рис – 100 г
Луковица средняя – 4 шт.
Корень петрушки – 1 шт.
Измельчённая петрушка – 2 ст. л.
Лавровый лист – 1 шт.
Мука – 1 ст. л.
Горошины чёрного перца – 10 шт.
Толчённые грецкие орехи – 100 г
Натуральный гранатовый сок без сахара – 150 мл
Бasilik – 1 пучок
Кинза – 1 пучок
Острый перец Чили – 1 шт.
Хмели-сунели – 1 ч. л.
Зубчики чеснока – 5 шт.
Томатная паста – 1 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Говядину вымыть, нарезать небольшими кусками, положить в чашу мультиварки и залить водой (2,5 литра). Установить программу **СУП** на 1,5 часа. Довести бульон до кипения, открыть крышку и снять с него пену. По прошествии времени мясо вынуть из бульона, переложить в отдельную посуду и накрыть крышкой. Бульон процедить и на программе **СУП** варить еще 30 минут. Рис промыть и всыпать в кипящий бульон, посолить. Вернуть мясо в чашу. Добавить томатную пасту. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в небольшом количестве масла вместе с мукой на предварительно разогретой сковороде. Корень петрушки натереть на крупной тёрке. Добавить в бульон обжаренный лук, корень петрушки, лавровый лист и толчённый чёрный перец. Измельчить грецкие орехи и добавить их в суп. Добавить хмели-сунели и гранатовый сок. Кинзу, базилик вымыть, обсушить и измельчить. Острый перец вымыть и нарезать тонкими кольцами. Чеснок почистить и мелко истолочь. Добавить толчённый чеснок, зелень, перец, измельченную петрушку и дать настояться 15 минут.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Ножки индейки – 2 шт.
Луковица средняя – 1 шт.
Морковь средняя – 1 шт.
Сельдерей или петрушка – 2 веточки
Лавровый лист – 1 шт.
Горошины чёрного перца – 5 шт.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ЗАПРАВКИ:

Любые сырокопчёные и варёно-копчёные мясные продукты – 400 г
Солёный огурец – 4 шт.
Луковица большая – 2 шт.
Томатная паста – 1 ст. л.
Чёрные маслины без косточек – 100 г
Каперсы – 50 г
Лимон – 1 шт.
Растительное или сливочное масло для обжаривания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАПРАВКИ:

Установить программу **ЖАРКА** на 20 минут. В чашу налить масло. Лук очистить, нашинковать и обжарить в чаше мультиварки до золотистого цвета. Тонкой соломкой нарезать мясные продукты и добавить их к луку, затем добавить томатную пасту и продолжать обжаривать, постоянно помешивая все ингредиенты. После завершения программы выложить всё в отдельную ёмкость.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУЛЬОНА:

Ножки индейки уложить в чашу мультиварки и залить 1,5 л воды. Установить программу **СУП** на 50 минут. После закипания бульона снять с него пену и добавить очищенные и нарезанные овощи. После завершения программы вынуть из бульона ножки, отделить их от кости и мелко нарезать соломкой. Добавить к бульону мясо и обжарку и установить программу **СУП** на 30 минут. За 5 минут до окончания программы добавить ломтики лимона.

РАССОЛЬНИК С ПОЧКАМИ НА ГОВЯЖЕМ БУЛЬОНЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Говяжий бульон – 2 л
Говяжьи почки – 400 г
Солёный огурец – 4 шт.
Картофель средний – 4 шт.
Стебли сельдерея – 2 шт.
Морковь средняя – 1 шт.
Луковица средняя – 1 шт.
Растительное масло – 2 ст. л.
Рис – 3 ст. л.
Лавровый лист – 1 шт.
Огуречный рассол – 100 мл
Горошины душистого перца – 3 шт.
Петрушки – 3 веточки
Соль, молотый перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сварить крепкий говяжий бульон (см. рецепт приготовления бульона). Каждую почку разрезать пополам, очистить от жира и плёнок. Промыть, залить холодной водой и замочить на 3 часа периодически меняя воду. Откинуть почки на дуршлаг, затем нарезать на небольшие кусочки. Сложить почки в чашу мультиварки и залить 1,5 л воды. Установить программу **СУП** на 30 минут. Довести до кипения. Первый бульон слить, почки промыть и снова положить в чашу мультиварки и залить 500 мл холодной воды. Установить программу **СУП** на 1,5 часа. После приготовления вытащить почки из чаши мультиварки и отложить в сторону. Овощи очистить. Картофель и морковь нарезать соломкой, лук – полукольцами, стебли сельдерея пластинами толщиной 1 см., огурцы нарезать соломкой. Измельчить петрушку. Все овощи обжарить в чаше мультиварки на программе **ЖАРКА** в течение 20 минут. Добавить к овощам почки, бульон и установить программу **СУП** на 30 минут. После закипания супа добавить к нему рис, картофель, лавровый лист, перец и соль по вкусу.

КУРИНЫЙ СУП С СЕЛЬДЕРЕЕМ И ПОМИДОРАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Куриный бульон – 1 л
Луковица средняя – 1 шт.
Стебли сельдерея – 4 шт.
Помидоры – 700 г
Растительное масло – 2 ст. л.
Петрушка, сельдерей, кинза – по 2 веточки
Соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сварить в мультиварке куриный бульон (см. рецепт приготовления бульона). Курицу вынуть, снять мясо с костей. Бульон процедить. Помидоры вымыть, обдать крутым кипятком, снять кожицу и удалить семена. Мякоть нарезать кубиками. Сельдерей вымыть, нарезать тонкими пластинами. Лук очистить и нарезать полукольцами. Зелень вымыть, обсушить и измельчить. На программе **ЖАРКА** на растительном масле, обжарить в течение 5 минут лук и сельдерей. Добавить помидоры и жарить ещё 10 минут. Залить бульоном обжаренные овощи, посолить и поперчить по вкусу, довести до кипения на программе **СУП**. Добавить куриное мясо и варить ещё 5 минут. Дать настояться ещё 20 минут.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Сазан – 500 г
Рыбный бульон – 1 л
Сливочное масло – 2 ст. л.
Яйцо – 1 шт.
Морковь средняя – 1 шт.
Луковица средняя – 2 шт.
Корень сельдерея – 100 г
Белый хлеб – 2 куса
Молоко – 100 мл
Соль, чёрный молотый перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сварить в мультиварке рыбный бульон (см. рецепт приготовления бульона). Хлеб размочить в молоке, затем отжать. Филе рыбы вынуть из бульона, измельчить вместе с хлебом.

Луковицу очистить, мелко нарезать. На сковороде разогреть масло, выложить лук и жарить 3 минуты, постоянно перемешивая. В фарш добавить лук и слегка взбитое яйцо. Посолить и тщательно перемешать. Сформировать из фарша фрикадельки диаметром 2 см.

Овощи очистить и нарезать небольшими кубиками. Бульон в чаше мультиварки довести до кипения на программе **СУП**. Добавить овощи, соль, перец по вкусу. Варить 20 минут. Добавить фрикадельки и готовить ещё 10 минут.

Дать настояться ещё 20 минут.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Сушеные грибы – 50 г
Луковица большая – 1 шт.
Морковь средняя – 1 шт.
Картофель средний – 2 шт.
Перловка – 50 г
Сливочное масло – 2 ст. л.
Зелёный лук – 4 пера
Лавровый лист – 1 шт.
Соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Перловку промыть и отбросить на дуршлаг. В чаше мультиварки вскипятить воду на программе **СУП**.

В контейнер-пароварку мультиварки положить фольгу и на неё поместить перловку. Поместить её в чашу мультиварки и пропаривать в течение 30 минут. Затем извлечь перловку из чаши, переложить в миску и накрыть крышкой.

Грибы вымыть и сложить в чашу мультиварки, залить 0,5 л горячей воды и оставить на 15 минут с закрытой крышкой.

Откинуть грибы на дуршлаг, нарезать соломкой и отложить. Грибной настой процедить.

Влить грибной настой в чашу мультиварки и довести до кипения на программе **СУП** на 50 минут, добавить распаренную перловку.

Картофель, лук и морковь помыть и почистить. Нарезать небольшими кубиками. Добавить в суп картофель.

На сковороде растопить сливочное масло и обжарить в течение 3 минут лук и морковь. Добавить туда грибы и обжаривать ещё 5 минут.

Всё обжаренное содержимое сковородки добавить к супу.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Гречка-ядрица – 2 стакана *
Вода – 4 стакана *
Соль – 0,5 ч. л.
Сахар – 1 ч. л.
Сливочное масло – 2 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Гречку перебрать, затем промыть в 2-3 водах. Затем засыпать её в чашу мультиварки и на программе **ЖАРКА** сначала подсушить, а затем обжарить до золотистой корочки. Затем пересыпать в сухую миску. Залить в чашу мультиварки воду и установить программу **КРУПЫ** на 50 минут. После того, как вода в мультиварке закипит всыпать в неё гречку, добавить соль. (для того чтобы она была более рассыпчатой можно добавить кусочек сахара). После завершения приготовления добавить в кашу сливочное масло и дать постоять 10 минут.

* Для удобства эксплуатации мультиварки крупы и вода измеряются стаканчиками, входящими в комплект мультиварки.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Гречка-ядрица – 1 стакан *
Вода – 2 стакана *
Консервированный лосось – 1 банка
Луковица большая – 1 шт.
Масло растительное – 2 ст. л.
Соль – 0,5 ч. л.
Зелень по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сварить гречку, как описано в рецепте на странице 17. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами и обжарить на разогретом растительном масле 4-5 минут. Добавить лосось вместе с соком, перемешать и тушить ещё 3 минуты.

Добавить всё в чашу мультиварки, смешать с гречкой. Дать потомиться ещё 20-30 минут на программе **КРУПЫ**.

* Для удобства эксплуатации мультиварки крупы и вода измеряются стаканчиками, входящими в комплект мультиварки.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Куриное филе – 2 шт.
Пшено – 1 стакан *
Вода – 3 стакана *
Луковица средняя – 1 шт.
Картофель средний – 2 шт.
Лавровый лист – 1 шт.
Сосиски подкопчённые – 200 гр.
Растительное масло – 1 ст. л.
Сливочное масло – 1 ст. л.
Соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Установить программу **СУП** на 1 час 10 минут.

Пшено тщательно промыть. В чаше мультиварки вскипятить подсоленную воду. Всыпать пшено и варить 10 минут.

Картофель очистить и нарезать мелкими кубиками, добавить в кашу вместе с лавровым листом и варить ещё 10 минут.

Куриное филе вымыть, нарезать небольшими кусочками. Сосиски порезать кружками, лук измельчить. Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить лук в течение 4-5 минут, затем добавить куриное филе и обжарить ещё 3-4 минуты, после этого добавить сосиски. Обжарить ещё 3-4 минуты. Содержимое сковороды необходимо все время тщательно помешивать.

Добавить все обжаренные ингредиенты в кашу, посолить, поперчить по вкусу и перемешать. Готовить ещё 10-15 минут. За 5 минут до готовности добавить сливочное масло.

Дать потомиться ещё 10 минут.

* Для удобства эксплуатации мультиварки крупы и вода измеряются стаканчиками, входящими в комплект мультиварки.

ПШЕННАЯ КАША С БАРАНИНОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Пшено – 1 стакан *
Бескостная баранина – 400 г
Корица – 0,5 ч. л.
Апельсиновая цедра – 1 ч. л.
Изюм – 3 ст. л.
Миндаль – 3 ст. л.
Растительное масло – 4 ст. л.
Соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Установить программу **ТУШЕНИЕ** на 1 час 40 минут.
Изюм вымыть, залить кипятком и оставить распариваться 10 минут.
Миндаль нарезать тонкими пластинами. Цедру измельчить. Баранину вымыть и нарезать небольшими кусочками.
Разогреть в сковороде немного растительного масла и обжарить баранину, по 2 минуты с каждой стороны.
Заложить баранину в чашу мультиварки, крупу промыть и всыпать в чашу с мясом. Посолить, поперчить по вкусу и тщательно перемешать.
Добавить в чашу мультиварки кипятком так, что бы вода прикрывала содержимое чаши на 2 пальца. Готовить ещё 1 час 30 минут.
Сильно разогреть сухую сковороду и обжарить на ней, постоянно помешивая, миндаль в течение 3 минут. Затем добавить его в кашу.
Положить в чашу мультиварки корицу, цедру, изюм, тщательно перемешать. Готовить ещё 10 минут.
Дать потомиться ещё 15 минут.

* Для удобства эксплуатации мультиварки крупы и вода измеряются стаканчиками, входящими в комплект мультиварки.

ПШЕННАЯ КАША С ТЫКВОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Пшено – 1 стакан *
Молоко – 3 стакана *
Тыква – 0,5 кг
Соль – 0,5 ч. л.
Сахар – 2 ст. л.
Сливочное масло – 4 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Установить программу **ТУШЕНИЕ** на 30 минут.
Пшено несколько раз промыть в тёплой воде. Тыкву очистить от кожуры и семян и нарезать маленькими кубиками. В чаше мультиварки вскипятить молоко. Добавить в молоко тыкву, посолить и ещё раз довести до кипения.
Пшено поместить на раскалённую сухую сковороду и обжаривать до тех пор, пока оно не станет сухим и рассыпчатым: примерно 5-7 минут.
Всыпать пшено в кипящее молоко, перемешать и варить 20 минут.
Дать потомиться ещё 35 минут.

* Для удобства эксплуатации мультиварки крупы и вода измеряются стаканчиками, входящими в комплект мультиварки.

РИСОВАЯ КАША С ИНДЕЙКОЙ И БРОККОЛИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Филе индейки – 400 г
Луковица средняя – 1/2 шт.
Морковь маленькая – 1 шт.
Рис – 1 стакан *
Вода – 2,5 стакана *
Сливки 20% – 50 мл
Брокколи – 200 г
Соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Установить программу **КРУПЫ**.

Филе индейки вымыть и поместить в чашу мультиварки. Залить водой, довести до кипения. Снять пену, добавить очищенные морковь и лук. Варить 30 минут.

Вынуть филе, бульон процедить и залить в чистую чашу мультиварки. Рис промыть, всыпать в бульон и довести до кипения на программе **КРУПЫ**.

Слить жидкость и протереть готовый рис через мелкое сито.

Филе индейки измельчить.

Брокколи разделить на соцветия, вымыть и опустить в кипящую в чаше мультиварки воду на 7 минут. Затем шумовкой переложить в воду со льдом. Обсушить и очень мелко нарезать.

Смешать рис, мясо индейки и брокколи, заложить их в чашу мультиварки.

Дать потомиться 35 минут на программе **ТУШЕНИЕ**.

* Для удобства эксплуатации мультиварки крупы и вода измеряются стаканчиками, входящими в комплект мультиварки.

ГОРОХОВАЯ КАША

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Сухой горох – 1 стакан *
Луковица средняя – 1 шт.
Растительное масло – 4 ст. л.
Соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Горох промыть и замочить в горячей воде на 10 часов, отбросить на дуршлаг. Выложить в чашу мультиварки, влить воду так, чтобы она только прикрывала горох. Довести до кипения, посолить и варить ещё 40 минут на программе **КРУПЫ**.

Лук очистить, мелко нарезать, обжарить в разогретом растительном масле на сковороде 4 минуты. Добавить в чашу мультиварки и смешать с горохом.

Дать настояться 15-20 минут на программе **КРУПЫ**.

* Для удобства эксплуатации мультиварки крупы и вода измеряются стаканчиками, входящими в комплект мультиварки.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

СЕРДЦЕ ТУШЕННОЕ С ОВОЩАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Свиное или говяжье сердце – 600 г
Картофель средний – 4 шт.
Морковь средняя – 2 шт.
Луковица средняя – 2 шт.
Репа средняя – 1 шт.
Корень петрушки – 1 шт.
Солёный огурец – 2 шт.
Петрушка – 1 пучок

ДЛЯ СОУСА:

Помидоры – 500 г
Луковица – 1 шт.
Чеснок – 1 зубчик
Лавровый лист – 1 шт.
Сахар – 1 ч. л.
Растительное масло – 1 ст. л.
Сливки 22% – 125 мл
Соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сердце помыть, залить холодной водой и оставить на 3 часа, время от времени меняя воду. Вымыть ещё раз, положить в кипящую воду в чашу мультиварки и варить 2,5 часа на программе **МЯСО**. За полчаса до окончания варки добавить соль.

Извлечь сердце из чаши мультиварки, положить в холодную воду на 10-15 минут. Затем вынуть и тонко нарезать поперёк волокон ломтиками.

Помидоры вымыть, очень мелко порезать, лук и чеснок очистить, измельчить. Уложить овощи в чашу мультиварки, залить 0,5 стакана воды, положить лавровый лист и сахар. Приправить солью, перцем и варить 5 минут на программе **СУП**. Дать постоять 30 минут, затем протереть через сито. Остудить. Добавить сливки и перемешать.

Готовое сердце залить подготовленным соусом.

Картофель, морковь, лук и репу промыть, очистить и нарезать ломтиками. Корень петрушки измельчить. В сковородке разогреть растительное масло, положить овощи и обжаривать их 6-7 минут до полуготовности.

Солёные огурцы очистить, разрезать вдоль на 3-4 части, удалить семена и порезать кубиками. Петрушку промыть и измельчить.

Огурцы и обжаренные овощи смешать в чаше мультиварки с кусочками варёного сердца в соусе. Приправить по вкусу, перемешать и тушить ещё 15-20 минут на программе **МЯСО**.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Курица – 1 кг
Шампиньоны – 150 г
Морковь маленькая – 2 шт.
Лук средний – 1 шт.
Ветчина – 50 г
Чеснок – 1 зубчик
Вино красное, сухое – 250 мл
Карри – 1/2 ч. л.
Лавровый лист – 2 шт.
Масло оливковое – 2 ст. л.
Соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Курицу вымыть, обсушить и разрезать на куски. Ветчину нарезать кубиками, очищенные морковь и грибы – тонкими ломтиками. Лук порубить.

Налейте в чашу мультиварки немного оливкового масла, положите туда курицу и обжарьте со всех сторон до золотистой корочки на программе **ЖАРКА**.

Переложите обжаренную курицу в чашу мультиварки, добавьте к ней грибы, ветчину, целый зубчик чеснока, морковь, лук. Влейте вино, добавьте лавровый лист, соль и карри. Всё тщательно перемешайте.

Добавьте в чашу мультиварки немного воды, чтобы кусочки курицы были ей покрыты и готовьте в течение часа, периодически помешивая, на программе **КУРИЦА**.

Дать потомиться ещё 15 минут.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Филе говядины – 400 г
Горчица – 1 ст. л.
Жир свиной топленый – 1 ст. л.
Луковица большая – 1 шт.
Картофель средний – 3 шт.
Шпик – 50 г
Бульон мясной – 1 стакан *
Соль, перец чёрный молотый – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо смазать горчицей и порезать небольшими кубиками. Обжарить на разогретом жире в чаше мультиварки на программе **ЖАРКА** до появления румяной корочки.

Очистить лук и картофель и нарезать крупными ломтиками. Шпик нарезать мелко.

Обжаренное мясо, овощи и шпик смешать в чаше мультиварки. Добавить бульон, посолить и поперчить, готовить в течение часа, периодически помешивая, на программе **МЯСО**.

Дать потомиться ещё 15 минут.

* Для удобства эксплуатации мультиварки крупы и вода измеряются стаканчиками, входящими в комплект мультиварки.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Телятина – 1,5 кг
Подсолнечное масло – 100 г
Луковица средняя – 2 шт.
Чернослив – 100 г
Курага – 50 г
Изюм – 50 г
Сушеные яблоки – 50 г
Мёд – 2 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Порезать телятину небольшими кусочками. Обжарить на подсолнечном масле в чаше мультиварки на программе **ЖАРКА** в течение 5-7 минут.

Лук мелко нарезать и добавить к мясу продолжая обжаривать ещё 3-5 минут.

Добавить мёд и тушить ещё 20 минут периодически помешивая, на программе **ТУШЕНИЕ**.

Добавить в мясо предварительно замоченные чернослив и курагу, а так же остальные сухофрукты, тщательно перемешать и продолжать тушить в течение часа (при необходимости можно добавлять немного горячей воды в процессе).

Мясо хорошо подавать на подушке из смеси дикого и бурого риса.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Рыба (сазан, толстолобик) – 600 г
Бульон рыбный – 200 мл
Лук – 2 шт.
Картофель – 2 шт.
Масло оливковое – 2 ст. л.
Соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить и промыть. У рыбы отрезать голову, хвост, плавники. Обжарить с двух сторон в чаше мультиварки на программе **ЖАРКА** на оливковом масле в течение 15 минут.

Добавить нарезанный дольками картофель, нарезанный кольцами лук, посолить, поперчить.

Влить немного рыбного бульона или воды, тушить в течение 20-25 минут на программе **РЫБА**.

ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУРИЦЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Курица – 1,2 кг
Красные луковицы – 4 шт.
Бульон куриный – 1 стакан *
Помидор – 500 г
Перец сладкий красный – 1 шт.
Масло растительное – 5 ст. л.
Аджика – 1 ст. л.
Морковь крупная – 1 шт.
Хмели – сунели – 1 щепотка
Лист лавровый – 2 шт.
Чеснок – 4 зубчика
Кинза и базилик – по 1 пучку
Соль – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Курицу вымыть, положить в чашу мультиварки, залить кипящей водой и варить 35–40 минут на программе **КУРИЦА**. Вынуть из бульона и дать остыть, бульон сохранить. Разрезать курицу на небольшие куски.

Лук и морковь очистить. Из сладкого перца удалить сердцевину. Перец нарезать тонкими полосками, лук измельчить, морковь натереть на крупной терке.

Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить куски курицы на сильном огне до румяной корочки. Добавить лук и готовить, помешивая, 8–10 минут.

Положить в чашу мультиварки курицу и оставшиеся овощи и тушить все вместе ещё 10 минут, затем влить 1 стакан куриного бульона и тушить ещё 40 минут на программе **КУРИЦА**.

На помидорах сделать крестообразные надрезы, опустить их в кипяток на 1–2 минуты. Обдать ледяной водой и снять кожицу. Мякоть нарезать кусочками, положить в чахохбили и тушить ещё 10 минут.

Чеснок очистить и мелко нарезать. Кинзу и базилик промыть и измельчить. Растереть в ступке зелень и чеснок с солью до образования однородной кашицы.

Положить смесь в чашу мультиварки вместе с аджикой, лавровым листом, черным перцем и щепоткой хмели-сунели. Тушить до полной готовности 5–7 минут.

* Для удобства эксплуатации мультиварки крупы и вода измеряются стаканчиками, входящими в комплект мультиварки.

ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЦЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Болгарский перец разноцветный – 5 шт.
Оливковое масло – 2 ст. л.

Для соуса:

Вода – 2–3 стакана *
Томатная паста – 4–5 ст. л.
Морковь средняя – 1 шт.

Для фарша:

Мясной фарш – 400 г
Рис Басмати – 150 г
Кедровые орешки – 50 г
Чеснок – 2 зубчика
Соль – по вкусу
Паприка – по вкусу
Черный молотый перец – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовление фарша:

Рис отварить в чаше мультиварки согласно инструкции на его упаковке на программе **КРУПЫ**. Слить воду и остудить. Чеснок пропустить через пресс. Смешать рис, фарш, чеснок и кедровые орешки. Хорошо перемешать. Добавить специи и снова перемешать.

У перцев срезать «крышечки». Удалить семена. Перцы наполнить фаршем.

На дно чаши мультиварки налить оливковое масло. Вертикально поставить перцы.

Приготовления соуса:

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

В каждый перец влить по 2–3 ст. л. соуса. Накрыть овощи «крышечками». Оставшийся соус вылить на дно чаши. Тушить около 40 минут до готовности начинки на программе **ТУШЕНИЕ**.

* Для удобства эксплуатации мультиварки крупы и вода измеряются стаканчиками, входящими в комплект мультиварки.

ИТАЛЬЯНСКИЙ ОМЛЕТ С СЫРОМ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Яйца – 6 шт.
Сладкий перец – 1 шт.
Сыр (любой твёрдый и острый) – 200 г
Плотный творог – 150 г
Растительное масло – 2 ч. л.
Сливки 20% – 50 мл
Соль, чёрный молотый перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сыр натереть на тёрке. Творог размять вилкой. Перец вымыть, удалить сердцевину и порезать тонкой соломкой.

Налить в чашу мультиварки немного растительного масла и заложить перец, дать ему потушиться 5-7 минут на программе **ЖАРКА**.

Взбить яйца со сливками и половиной сыра. Посолить и поперчить по вкусу.

Залить всё в чашу мультиварки, смешать с перцем. Всю яичную смесь тушить 3 минуты.

Выложить сверху вторую половину сыра и творог. Готовить ещё 5 минут. Дать потомиться ещё 7-10 минут на программе **ЖАРКА**.

ИТАЛЬЯНСКИЙ ОМЛЕТ С ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ, ВЕТЧИНОЙ И ЛУКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Яйца – 6 шт.
Луковица средняя – 1 шт.
Зелёный горошек – 1 баночка (маленькая)
Ветчина – 100 гр.
Сливки 20% – 200 мл
Сыр (любой твёрдый и острый) – 200 г
Сливочное масло – 1 ст. л.
Соль, чёрный молотый перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сыр натереть на тёрке, лук очистить и порезать полукольцами. Ветчину порезать соломкой, горошек слить, промыть и обсушить.

Взбить яйца со сливками и сыром. Посолить и поперчить по вкусу.

На программе **ЖАРКА** разогреть в чаше мультиварки сливочное масло и добавить туда лук. Дать луку потомиться и слегка обжариться в течении 5 минут, затем добавить яичную смесь, перемешать и готовить ещё 3 минуты.

Положить горошек и ветчину, перемешать и готовить ещё 10 минут. Дать потомиться ещё 3-5 минут.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Рис – 600 г
Луковица репчатого лука – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Ягоды кураги – 10 шт.
Ягоды чернослива – 10 шт.
Изюм – 200 г
Сливочное масло – 100 г
Специи для плова – 1 пакетик
Вода – 500 мл
Соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук нарезать полукольцами, морковь – тонкой соломкой, сухофрукты тщательно промыть в теплой воде.
Рис тщательно промыть в холодной воде.
Положить сливочное масло в чашу мультиварки и обжарить на нем лук и морковь на программе **ЖАРКА**.
Добавить в чашу сухофрукты, соль и специи, положить рис и залить кипятком на 1-1.5 см выше уровня риса.
Установить программу **ПЛОВ** на 1 час.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Сладкий перец – 5 кг
Помидоры – 3 кг
Чеснок – 2 головки
Перец чили – 1 шт.
Столовый уксус 9% – 100 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Перец очистить от семян и порезать на небольшие кусочки.
Помидоры очистить от кожуры и пропустить через мясорубку.
Перец чили и чеснок измельчить и добавить к помидорам.
Заложить все ингредиенты в чашу мультиварки и включить программу **ЗАГОТОВКИ**. Готовить 35 минут.
Закатывать в банки в горячем состоянии.

БЛЮДА НА ПАРУ

ПАРОВЫЕ МАНТЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Каждый пласт теста разделить на 4 части и немного раскатать.
Лук очистить и измельчить вместе с кинзой.
Перемешать всё с фаршем, посолить и поперчить.
Выложить в середину квадратов по столовой ложке фарша.
Для сочности можно положить по небольшому кусочку сливочного масла.
Скрепить края конвертиком и хорошо слепить швы.
Залить в чашу мультиварки воду, довести её до кипения, на программе **ПАРОВАРКА** положить манты на решётку мультиварки, готовить в течение 25 минут.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Морковь почистить и нарезать тонкими кружочками.
Зелень и чеснок мелко порезать и смешать.
Добавить сок половины лайма/лимона.
Рыбу почистить, нарезать на двойные кусочки и нафаршировать зеленью и морковью.
Посолить, поперчить, сверху положить веточку розмарина.
Установить программу **ПАРОВАРКА**, залить в чашу мультиварки воду, довести её до кипения, положить на решётку в чашу мультиварки и готовить в течение 30 минут.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Филе телятины или курицы – 300 г
Белый хлеб – 50 г
Яйцо – 1 шт.
Луковица маленькая – 1 шт.
Соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Хлеб размочить в воде, а затем отжать. Мясо вымыть, обсушить, дважды пропустить через мясорубку, соединить с хлебом, луком, посолить по вкусу и тщательно перемешать.
Из получившегося фарша сформовать котлеты, выложить их на решетку в чашу мультиварки. Предварительно застеленную фольгу проткнуть частыми дырочками зубочисткой, чтобы через нее лучше проходил пар.
Залить в чашу мультиварки воду, установить программу **ПАРОВАРКА** на 1 час, довести воду до кипения, поместить решетку в чашу мультиварки и готовить 40 – 45 минут.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Пшеничная мука – 360 г
Куриное яйцо – 2 шт.
Сливочное масло – 100 г
Мед – 2 ст. л.
Сахар – 200 г
Сода, гашеная уксусом – 1/2 ч. л.
Грецкие орехи – 1,5 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Орехи измельчить ножом или кухонным комбайном. Смешать яйца, мягкое сливочное масло, мед и сахар, довести до однородной массы на водяной бане. Продолжая варить на водяной бане, всыпать муку и соду, гашеную уксусом. Полностью вмешать муку в тесто. Добавить измельченные орехи и снять с водяной бани. При помощи мокрой ложки выложить тесто в виде пряников на решётку мультиварки. Предварительно застеленную фольгу проткнуть частыми дырочками зубочисткой, чтобы через нее лучше проходил пар. Залить в чашу мультиварки воду, установить программу **ПАРОВАРКА** на 1 час. Довести воду до кипения и готовить на пару 40 минут. Готовые пряники снять с формы и остудить.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Сахарный песок – 150 г
Сливочное масло – 20 г
Яйца – 3 шт.
Разрыхлитель – 2 ч. л.
Мука – 250 г
Соль – 1/2 ч. л.
Яблоки (антоновка) – 500 г
Сахарная пудра – 3 ст. л.
Корица по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сахарный песок взбить с яйцами до образования однородной массы. Песок должен полностью раствориться.

Муку просеять и смешать с разрыхлителем, медленно добавлять в яйца с сахаром. Взбить полученную массу миксером и добавить соль.

В полученное тесто добавить мелко нарезанные яблоки.

Чашу мультиварки смазать сливочным маслом и выложить готовое тесто.

Установить программу **ВЫПЕЧКА** на 50 минут.

После извлечения пирога посыпать его сахарной пудрой с корицей.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Теплая вода – 380 мл
Пшеничная мука – 600 г
Сухие быстродействующие дрожжи – 2 ч. л.
Сахар – 4 ч. л.
Соль – 2 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В воде растворить сахар и дрожжи. Подождать 5-10 минут. За это время дрожжи должны начать пузыриться и пениться.

Добавить в воду с дрожжами соль и муку, замесить тесто. Оно должно получиться густое и вязкое.

Тесто накрыть крышкой или полотенцем и оставить его в теплом месте расσταиваться. Для этих целей подойдет духовка. Ее можно слегка разогреть до 35-40°C, не больше. Объем теста должен увеличиться примерно в 3-4 раза.

Когда тесто подошло, заложить его в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом и посыпанную мукой.

Придать тесту форму шара, перекатывая его в руках и заправляя края вниз к центру. Месить около 5-7 минут. Чтобы тесто в форме не сохло, посыпать его сверху тонким слоем муки.

Тесто для хлеба оставить в чаше мультиварки, чтобы оно еще раз поднялось.

После того, как тесто еще раз поднялось, включить программу **ХЛЕБОПЕЧКА**.

Румяный и ароматный хлеб выложить из чаши мультиварки, дать ему немного остыть, излишки муки сверху удалить.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Айва – 600 г
Вода – 2,5 л
Корица – по вкусу
Сахар – 6 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Айву вымыть и порезать на мелкие ломтики, поместить в чашу мультиварки, залить холодной водой, добавить сахар и корицу.
Варить 1,5 часа на программе **КОМПОТ**.
Дать настояться ещё 30 минут.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Молоко 2.5% – 1/2 л
Сливки 11% – 1/2 л
Сахарный песок – 3 ст. л.
Йогурт без добавок – 2 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Смешать все ингредиенты и разлить по баночкам. Подойдут стеклянные баночки из-под детского питания.
Воды в чаше мультиварки должно быть до середины баночек.
Поставить баночки, закрыть крышку мультиварки и установить программу **ЙОГУРТ**.
После завершения программы **ЙОГУРТ** отключить мультиварку и, не открывая крышки, дать постоять еще 1 час.
Через час после отключения мультиварки баночки вытащить и поставить в холодильник.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Сухое красное вино – 1 л
Сушеная гвоздика – 6 бутонов
Сахар – 1 ст. л.
Сок половины лимона
По одной щепотке мускатного ореха и корицы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Красное вино налить в чашу мультиварки.
Добавить специи и включить программу **ГЛИНТВЕЙН**,
установив температуру 80°C и время 40 минут.
Закрывать крышку.