

# LÜMME



**PRESSURE COOKING**

Готовит под давлением



**CHEF PROGRAM**

Программа «Шеф»



**MULTICOOK MODE**

Мультиповар 30 - 180°C

PTFE Advanced Technology

**NON-STICK**

COATING



## 100 РЕЦЕПТОВ

МУЛЬТИВАРКА-СКОРОВАРКА  
LU-1452 / LU-1453



#### 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 1

• Каша овсяная.....	1
• Каша гречневая.....	2
• Каша пшеничная.....	3
• Каша рисовая.....	4

### СУПЫ / БУЛЬОНЫ 5

• Бульон куриный.....	5
• Бульон мясной.....	6
• Рыбный бульон.....	7
• Борщ украинский.....	8
• Суп гороховый с копченостям.....	9
• Рассольник.....	10
• Солянка сборная.....	11
• Суп домашний с лапшой.....	12
• Суп-пюре из цветной капусты.....	13
• Суп сырный с брокколи.....	14
• Уха по-фински.....	15
• Щи из свежей капусты с курицей.....	16

### ВТОРЫЕ БЛЮДА 17

• Бигос.....	17
• Говядина с грибами и картофелем.....	18
• Голубцы ленивые.....	19
• Гуляш из говядины с картофелем на пару.....	20
• Жаркое из свинины с овощами.....	21
• Курица, тушенная с овощами.....	22
• Овощное пюре.....	23
• Свиные ребрышки по-болгарски.....	24
• Судак с картофелем и грибами.....	25
• Фрикадельки в томатном соусе с картофеле.....	26
• Чахохбили.....	27
• Бефстроганов.....	28
• Биточки мясные с сыром и кабачками.....	29

• Бифштекс.....	30
• Зразы мясные.....	31
• Картофель жареный с грибами.....	32
• Курица жареная с чесноком.....	33
• Картофельная запеканка с мясом.....	34
• Рулет из мясного фарша с начинкой.....	35
• Свинина, запеченная с сыром.....	36
• Форель фаршированная.....	37
• Куриные паровые котлеты.....	38
• Перец фаршированный.....	39
• Семга на пару с овощами.....	40
• Пельмени.....	41
• Баранья ножка в соевом соусе.....	42
• Омлет.....	43
• Омлет с макаронами и ветчиной.....	44
• Плов казахский.....	45
• Плов со свининой.....	46
• Ризотто с курицей и белыми грибами.....	47
• Говядина отварная с имбирем.....	48
• Рулька свиная с квашеной капустой.....	49
• Рулька телячья с овощами.....	50
• Греча с курицей.....	51
• Чечевица с овощами.....	52

### ГАРНИРЫ 53

• Картофель отварной.....	53
• Макароны отварные.....	54
• Греча рассыпчатая.....	55
• Рис отварной.....	56



#### PREPARING FOODS BEFORE 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
Poultry	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 «Шеф-повар». С её помощью Вы легко увеличите или уменьшите температуру и время приготовления любимого блюда.

### ЗАКУСКИ И САЛАТЫ 57

• Буженина.....	57
• Печеночный паштет.....	58
• Винегрет.....	59
• Заливное из рыбы.....	60
• Студень.....	61
• Язык заливной.....	62

### ХЛЕБ / ТЕСТО 63

• Хлеб геркулесовый.....	63
• Хлеб кукурузный.....	64
• Хлеб пшеничный.....	65
• Тесто дрожжевое.....	66

### ВЫПЕЧКА 67

• Бисквит «Классический».....	67
• Бисквит «Нежный шоколад».....	68
• Запеканка творожная с изюмом.....	69
• Ореховый бисквит.....	70
• Шарлотка с яблоками.....	71
• Пицца «Дары Моря».....	72
• Пицца с салями.....	73
• Пицца «Три мяса».....	74

### КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ 75

• Домашний твердый сыр из творога.....	75
• Домашний сыр «Брынза».....	76
• Йогурт классический.....	77
• Творог.....	78

### ФОНДЮ 79

• Фондю шоколадное.....	79
• Фондю сырное.....	80

### ДЕСЕРТЫ 81

• Каталонский крем.....	81
• Кокосовый десерт.....	82
• Сгущенное молоко.....	83
• Шоколадные конфеты с миндалем.....	84

### НАПИТКИ 85

• Кипяченое молоко.....	85
• Топленое молоко.....	86

### ДОМАШНИЕ ЗАГОТОВКИ 87

• Варенье из лесных ягод.....	87
• Грушевое варенье с апельсином.....	88
• Клубничное варенье.....	89
• Фруктовый джем.....	90
• Маринад для огурцов и помидоров.....	91
• Компот сливовый.....	92

### БЛЮДА ДЛЯ ДЕТЕЙ 93

• Суп с фрикадельками.....	93
• Каша рисовая с творогом.....	94
• Овощное пюре из цветной капусты и моркови.....	95
• Отвар из плодов шиповника.....	96
• Пюре рыбное.....	97
• Суп-пюре из курицы с овощами.....	98
• Мясные котлеты для детей.....	99
• Пюре из яблока и груши.....	100



#### COOKING TIPS

In this cookbook we offer optimal combinations of program settings and volumes of ingredients. Please be careful when changing our recipes. Adjust settings according to volume of ingredients which you use to avoid disappointment. Please also note that cooking time which we offer in our recipes is recommended value and may vary depending on some objective reasons like your region of residence, ingredients region of origin, storage time and temperature. Always consider above points and follow recommendations of our Chef. Bon appetit!

100 рецептов для мультиварок  
MARTA iCooker

100 recipes for MARTA iCooker



## КАША ОВСЯНАЯ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Молоко 2,5%..... **1 л**
- Хлопья овсяные..... **150 г**
- Масло сливочное..... **50 г**
- Сахар, соль

В чашу мультиварки засыпать хлопья, добавить масло, соль, сахар, залить молоком и хорошо перемешать. Закрывать крышку, установить программу «Каша» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

## КАША ГРЕЧНЕВАЯ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Молоко 2,5%..... **1 л**
- Греча (ядрица)..... **200 г**
- Масло сливочное..... **50 г**
- Сахар, соль

Крупу промыть, высыпать в чашу мультиварки, добавить масло, соль, сахар, залить молоком и перемешать. Закрывать крышку, установить программу «Каша» на 40 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.





## КАША ПШЕННАЯ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Молоко 2,5%..... **1 л**
- Крупа пшенная..... **150 г**
- Масло сливочное..... **50 г**
- Сахар, соль

Крупу промыть, ошпарить кипятком, высыпать в чашу мультиварки, добавить масло, соль и сахар. Залить молоком и перемешать. Закрывать крышку, установить программу «Каша» на 40 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

## КАША РИСОВАЯ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Молоко 2,5%..... **1 л**
- Рис круглый..... **200 г**
- Масло сливочное..... **50 г**
- Сахар, соль

Крупу промыть, выложить в чашу мультиварки, добавить масло, соль, сахар, залить молоком и перемешать. Закрывать крышку, установить программу «Каша» на 40 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.





## БУЛЬОН КУРИНЫЙ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Курица..... **500 г**
- Морковь..... **100 г**
- Лук репчатый..... **100 г**
- Сельдерей (корень)..... **50 г**
- Вода..... **2 л**
- Соль, специи

Курицу промыть, овощи крупно нарезать. В чашу мультиварки выложить все ингредиенты, добавить соль, специи, залить водой. Закрывать крышку, установить программу «Суп/Бульон», нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. Готовый бульон процедить.

## БУЛЬОН МЯСНОЙ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Говядина (филе)..... **500 г**
- Морковь..... **100 г**
- Лук репчатый..... **100 г**
- Вода..... **2 л**
- Соль, специи

Говядину промыть, овощи крупно нарезать. В чашу мультиварки выложить все ингредиенты, добавить соль, специи, залить водой. Закрывать крышку, установить программу «Суп/Бульон», нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. Готовый бульон процедить.





## РЫБНЫЙ БУЛЬОН

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Рыба (суповой набор)..... **600 г**
- Лук репчатый..... **100 г**
- Вода..... **2 л**
- Соль, специи

Суповой набор промыть. Лук разрезать пополам. В чашу мультиварки выложить суповой набор, лук, добавить соль и специи, залить водой. Закрыть крышку, установить программу «Суп/Бульон», нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. Готовый бульон процедить.

## БОРЩ УКРАИНСКИЙ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Говядина (филе)..... **400 г**
- Свекла..... **200 г**
- Капуста белокочанная..... **100 г**
- Картофель..... **100 г**
- Помидор..... **100 г**
- Перец болгарский..... **100 г**
- Лук репчатый..... **75 г**
- Морковь..... **75 г**
- Паста томатная..... **75 г**
- Масло растительное..... **50 мл**
- Чеснок..... **20 г**
- Вода..... **3 л**
- Соль, специи

Говядину промыть. Мясо вместе с картофелем нарезать брусочком, лук, свеклу, морковь, капусту и перец нарезать соломкой. Чеснок измельчить при помощи ножа, помидоры измельчить при помощи блендера. В чашу мультиварки налить растительное масло, установить программу «Суп/Бульон» 160°C на 1 час 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. Через 5 минут в чашу выложить лук, морковь, обжаривать периодически помешивая в течение 5 минут, добавить помидоры, перец, томатную пасту и готовить еще 5 минут. Затем в чашу мультиварки добавить говядину, свеклу, капусту, картофель, соль, специи, залить водой и перемешать. Закрыть крышку, понизить температуру до 100°C, готовить до окончания программы.





## СУП ГОРОХОВЫЙ С КОПЧЕНОСТЯМИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

• Ребра свиные копченые.....	<b>300 г</b>
• Горох (половинки).....	<b>250 г</b>
• Картофель.....	<b>200 г</b>
• Морковь.....	<b>150 г</b>
• Лук репчатый.....	<b>100 г</b>
• Масло растительное .....	<b>70 мл</b>
• Вода.....	<b>3 л</b>
• 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. На дно чаши мультиварки налить растительное масло, установить программу «Суп/Бульон» 160°C на 1 час, нажать кнопку СТАРТ. Через 5 минут в чашу выложить лук, морковь и обжаривать, периодически помешивая, в течение 10 минут. Затем в чашу выложить оставшиеся ингредиенты, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку, понизить температуру до 100°C, готовить до окончания программы.

## РАССОЛЬНИК

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

• Говядина (филе).....	<b>250 г</b>
• Картофель.....	<b>300 г</b>
• Лук репчатый.....	<b>100 г</b>
• Огурцы соленые.....	<b>100 г</b>
• Крупа перловая.....	<b>70 г</b>
• Морковь.....	<b>80 г</b>
• Паста томатная.....	<b>80 г</b>
• Чеснок.....	<b>10 г</b>
• Масло растительное.....	<b>70 мл</b>
• Рассол огуречный.....	<b>100 мл</b>
• Вода.....	<b>1,7 л</b>
• Соль, специи	

Говядину промыть. Мясо и картофель нарезать кубиками по 1,5–2 см, морковь, лук и огурцы – кубиками по 0,5–1 см. Перловую крупу промыть до прозрачной воды. Чеснок измельчить ножом. В чашу мультиварки налить растительное масло, установить программу «Жарка» 160°C на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить морковь, лук, обжаривать периодически помешивая в течение 5 минут. Затем добавить огурцы, чеснок, томатную пасту, готовить, периодически помешивая. За 5 минут до завершения приготовления добавить огуречный рассол. Закрывать крышку и 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/Бульон», на 1 час 10 минут, нажать кнопку СТАРТ. За 40 минут до завершения приготовления открыть крышку, снять с бульона белковую пену, добавить картофель и обжаренные овощи. Закрывать крышку и готовить до окончания программы.







## СОЛЯНКА СБОРНАЯ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

• Говядина (филе).....	<b>400 г</b>
• Ребра копченые.....	<b>300 г</b>
• Колбаски охотничьи.....	<b>150 г</b>
• Картофель.....	<b>500 г</b>
• Морковь.....	<b>150 г</b>
• Огурцы соленые.....	<b>150 г</b>
• Лук репчатый.....	<b>100 г</b>
• Паста томатная.....	<b>100 г</b>
• Рассол огуречный.....	<b>100 мл</b>
• Масло растительное.....	<b>100 мл</b>
• Вода.....	<b>2 л</b>
• Соль, специи	

Ребра разделить. Мясо промыть, нарезать вместе с луком, солеными огурцами, морковью, картофелем, колбасками соломкой по 0,5 см. На дно чаши мультиварки налить растительное масло, установить программу «Жарка» 160°C на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить лук, морковь, говядину и обжаривать до окончания программы. Затем в чашу выложить оставшиеся ингредиенты, добавить соль, специи, залить водой и перемешать. Закрыть крышку, установить программу «Суп/Бульон», на 1 час, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

## СУП ДОМАШНИЙ С ЛАПШОЙ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

• Курица (филе).....	<b>300 г</b>
• Картофель.....	<b>300 г</b>
• Лапша домашняя.....	<b>120 г</b>
• Лук репчатый.....	<b>100 г</b>
• Морковь.....	<b>100 г</b>
• Вода.....	<b>2 л</b>
• Соль, специи	

Куриное филе промыть. Филе и картофель нарезать средней соломкой, лук и морковь нарезать мелкой соломкой. Все ингредиенты (кроме лапши) выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрыть крышку, установить программу «Суп/Бульон», на 35 минут, нажать кнопку СТАРТ. За 10 минут до завершения приготовления открыть крышку, добавить лапшу и перемешать. Закрыть крышку, готовить до окончания программы.





## СУП-ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Капуста цветная..... **600 г**
- Сливки 22%..... **200 мл**
- Бульон овощной или вода..... **400 мл**
- Соль, специи

В чашу мультиварки выложить цветную капусту, залить бульоном, сливками, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку, установить программу «Суп/Бульон», на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. Готовый суп перелить в отдельную емкость и измельчить при помощи блендера.

## СУП СЫРНЫЙ С БРОККОЛИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сыр «Чеддер»..... **150 г**
- Сыр сливочный плавленый..... **150 г**
- Картофель..... **300 г**
- Брокколи..... **150 г**
- Лук репчатый..... **100 г**
- Чеснок..... **5 г**
- Бульон куриный или вода..... **500 мл**
- Соль, специи

Картофель нарезать на четыре части, брокколи разделить на соцветия, выложить в контейнер-пароварку и посолить, лук нарезать мелкими кубиками, чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты, кроме брокколи выложить в чашу мультиварки, залить бульоном, перемешать и посолить. Закрывать крышку, установить программу «Суп/Бульон» на 40 минут, нажать кнопку СТАРТ. За 10 минут до окончания приготовления открыть крышку, сверху на чашу установить контейнер-пароварку с брокколи. Закрывать крышку и готовить до окончания программы. Готовый суп перелить в отдельную ёмкость и взбить блендером. При подаче добавить соцветия брокколи.





## УХА ПО-ФИНСКИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

• Лосось (филе).....	<b>600 г</b>
• Картофель.....	<b>300 г</b>
• Лук-порей.....	<b>200 г</b>
• Морковь.....	<b>100 г</b>
• Масло сливочное.....	<b>50 г</b>
• Сливки 22%.....	<b>1 л</b>
• Вода.....	<b>1 л</b>
• Соль, специи	

Филе лосося промыть. Картофель и рыбу нарезать средними кубиками, морковь – соломкой, лук – кольцами. В чашу мультиварки выложить картофель и морковь, залить водой и сливками, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку, установить программу «Суп/Бульон», на 40 минут, нажать кнопку СТАРТ. За 25 минут до завершения приготовления в чашу добавить сливочное масло, затем за 10 минут – лук и филе лосося. Закрывать крышку и готовить до окончания программы.

## ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КУРИЦЕЙ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

• Курица (филе).....	<b>500 г</b>
• Капуста белокочанная.....	<b>400 г</b>
• Картофель.....	<b>400 г</b>
• Лук репчатый.....	<b>100 г</b>
• Морковь.....	<b>100 г</b>
• Вода.....	<b>2,5 л</b>
• Соль, специи	

Филе промыть и нарезать брусочками вместе с картофелем, капусту, лук и морковь нарезать соломкой. В чашу мультиварки выложить все ингредиенты, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку, установить программу «Суп/Бульон», на 1 час, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.





## БИГОС

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

• Говядина (филе).....	<b>400 г</b>
• Капуста белокочанная.....	<b>600 г</b>
• Лук репчатый.....	<b>100 г</b>
• Морковь.....	<b>100 г</b>
• Паста томатная.....	<b>100 г</b>
• Масло растительное.....	<b>70 мл</b>
• Вода.....	<b>100 мл</b>
• Соль, специи	

Говядину промыть. Мясо, капусту и лук нарезать средней соломкой, морковь натереть на крупной терке. На дно чаши мультиварки налить растительное масло, установить программу «Жарка» 160°C на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить мясо, лук и морковь, обжаривать, периодически помешивая. За 5 минут до окончания программы добавить томатную пасту, соль, специи и готовить периодически помешивая до окончания программы. Затем выложить в чашу выложить капусту, перемешать, залить водой. Закрывать крышку, установить программу «Тушение», на 40 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

## ГОВЯДИНА С ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЕМ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

• Картофель.....	<b>1 кг</b>
• Говядина (филе).....	<b>500 г</b>
• Шампиньоны.....	<b>300 г</b>
• Сметана.....	<b>200 г</b>
• Паста томатная.....	<b>200 г</b>
• Морковь.....	<b>100 г</b>
• Лук репчатый.....	<b>70 г</b>
• Петрушка (корень).....	<b>30 г</b>
• Мука пшеничная.....	<b>20 г</b>
• Масло растительное.....	<b>70 мл</b>
• Вода.....	<b>500 мл</b>
• Соль, специи	

Говядину промыть и вместе с картофелем нарезать средними кубиками. Говядину смешать с солью и специями. Лук и морковь нарезать соломкой, грибы – ломтиками, корень петрушки измельчить ножом. На дно чаши мультиварки налить масло, установить программу «Жарка», на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить говядину, обжаривать, периодически помешивая, в течение 15 минут, затем добавить лук, грибы, томатную пасту, обжаривать до окончания программы. Затем в чашу высыпать муку, перемешать, добавить морковь, петрушку, картофель, сметану и залить водой. Закрывать крышку, установить программу «Тушение», на 1 час, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.





## ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

• Капуста белокочанная.....	<b>1 кг</b>
• Фарш мясной.....	<b>700 г</b>
• Рис круглый.....	<b>150 г</b>
• Лук репчатый.....	<b>100 г</b>
• Морковь.....	<b>100 г</b>
• Чеснок.....	<b>20 г</b>
• Масло растительное.....	<b>70 мл</b>
• Вода.....	<b>300 мл</b>
• Соль, специи	

Капусту нарезать шашками, лук и морковь – соломкой, чеснок измельчить ножом. Рис промыть. В чашу мультиварки налить растительное масло, установить программу «Жарка» на 25 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить лук и морковь, обжаривать, периодически помешивая, в течение 10 минут, затем добавить фарш и готовить до окончания программы. Затем засыпать рис, капусту, добавить чеснок, соль, специи, залить водой. Установить программу «Тушение» на 50 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. Готовые голубцы перемешать.

## ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ С КАРТОФЕЛЕМ НА ПАРУ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

• Говядина (филе).....	<b>800 г</b>
• Картофель.....	<b>500 г</b>
• Лук репчатый.....	<b>200 г</b>
• Паста томатная.....	<b>100 г</b>
• Чеснок.....	<b>10 г</b>
• Вода.....	<b>200 мл</b>
• Масло растительное.....	<b>70 мл</b>
• 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. Закрывать крышку, установить программу «Тушение», на 1 час. Нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.





## ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ С ОВОЩАМИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

• Свинина.....	<b>500 г</b>
• Картофель.....	<b>500 г</b>
• Перец болгарский.....	<b>250 г</b>
• Морковь.....	<b>200 г</b>
• Вода.....	<b>200 мл</b>
• Лук репчатый.....	<b>150 г</b>
• Масло растительное.....	<b>100 мл</b>
• Паста томатная.....	<b>75 г</b>
• Чеснок.....	<b>50 г</b>
• Соль, специи, лавровый лист	

Свинину промыть и вместе с картофелем нарезать крупными кубиками. Лук и болгарский перец нарезать соломкой, морковь нарезать средними кубиками, чеснок измельчить ножом. На дно чаши мультиварки налить масло, установить программу «Жарка» на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить мясо, обжаривать, периодически помешивая, в течении 20 минут. Затем в чашу выложить лук, морковь, томатную пасту, добавить соль, специи и готовить до окончания программы, периодически помешивая. Добавить картофель, болгарский перец и чеснок, перемешать. Закрыть крышку, установить программу «Тушение», на 40 минут. Нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

## КУРИЦА, ТУШЕННАЯ С ОВОЩАМИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

• Курица.....	<b>1 кг</b>
• Бульон куриный.....	<b>500 мл</b>
• Лук репчатый.....	<b>300 г</b>
• Брокколи.....	<b>200 г</b>
• Капуста цветная.....	<b>200 г</b>
• Морковь.....	<b>150 г</b>
• Сельдерей (стебель).....	<b>70 г</b>
• Соус соевый.....	<b>20 мл</b>
• Масло растительное.....	<b>20 мл</b>
• Соль, специи	

Курицу промыть и нарезать порционными кусками, добавить соль, специи и перемешать. Брокколи и цветную капусту разобрать на соцветия. Лук и морковь нарезать соломкой, сельдерей измельчить ножом. На дно чаши мультиварки налить растительное масло, выложить курицу, сверху выложить овощи, залить бульоном, добавить соевый соус. Закрыть крышку, установить программу «Тушение», на 40 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.





## ОВОЩНОЕ ПЮРЕ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Картофель..... **350 г**
- Морковь..... **200 г**
- Капуста белокочанная..... **150 г**
- Тыква..... **100 г**
- Горошек зеленый..... **100 г**
- Молоко..... **100 мл**
- Вода..... **300 мл**
- Соль, специи

Овощи нарезать средними кубиками, выложить в чашу мультиварки, залить молоком и водой, добавить соль, специи. Закрывать крышку, установить программу «Тушение», на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. Готовые овощи переложить в отдельную емкость и измельчить при помощи блендера.

## СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ ПО-БОЛГАРСКИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Свинина (ребрышки)..... **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. Закрывать крышку, установить программу «Тушение», на 1 час 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.





## СУДАК С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

• Судак (филе).....	<b>600 г</b>
• Картофель.....	<b>500 г</b>
• Сливки 22%.....	<b>400 мл</b>
• Шампиньоны.....	<b>200 г</b>
• Лук репчатый.....	<b>200 г</b>
• Масло растительное.....	<b>50 мл</b>
• Чеснок.....	<b>20 г</b>
• Соль, специи	

Филе промыть, нарезать порционными кусками. Лук нарезать соломкой, картофель – кружочками, грибы разрезать на 4 части, чеснок измельчить ножом. На дно чаши мультиварки налить масло, установить программу «Жарка» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить лук и грибы, обжаривать, периодически помешивая, до окончания программы. Затем выложить на грибы картофель, рыбу, добавить измельченный чеснок, соль, специи и залить сливками, установить программу «Тушение», на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

## ФРИКАДЕЛЬКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ С КАРТОФЕЛЕМ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

• Фарш говяжий.....	<b>600 г</b>
• Картофель (средний).....	<b>500 г</b>
• Помидоры протертые.....	<b>200 г</b>
• Лук репчатый.....	<b>100 г</b>
• Яйцо.....	<b>50 г / 1 шт</b>
• Чеснок.....	<b>10 г</b>
• Вода.....	<b>100 мл</b>
• Соль, специи	

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 помидоры, воду и перемешать. Сверху на чашу мультиварки установить контейнер-пароварку, выложить в него картофель и посолить. Закрыть крышку, установить программу «Тушение», на 40 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.







## ЧАХОХБИЛИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Курица (голени)..... **400 г**
- Помидоры протертые..... **300 г**
- Лук репчатый..... **200 г**
- Перец болгарский (разноцветный)..... **200 г**
- Чеснок..... **20 г**
- Масло растительное..... **100 мл**
- Соль, специи

Курицу промыть. Овощи нарезать соломкой, чеснок измельчить ножом. В чашу мультиварки налить растительное масло, установить программу «Жарка» на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить курицу. Обжаривать при открытой крышке, периодически переворачивая, до окончания программы. Затем в чашу добавить остальные ингредиенты, соль и специи, перемешать. Закрывать крышку, установить программу «Тушение», на 40 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.



## БЕФСТРОГАНОВ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Говядина (вырезка)..... **400 г**
- Сметана 30%..... **100 г**
- Лук репчатый..... **50 г**
- Паста томатная..... **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. В чашу мультиварки, налить масло. Установить программу «Жарка», на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить мясо. Обжаривать при открытой крышке, периодически помешивая. Через 10 минут добавить лук, чеснок, соль, специи и перемешать. За 5 минут до завершения приготовления добавить сметану, томатную пасту, горчицу и перемешать. Готовить до окончания программы.



## БИТОЧКИ МЯСНЫЕ С СЫРОМ И КАБАЧКАМИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

• Фарш говяжий.....	<b>700 г</b>
• Кабачки.....	<b>350 г</b>
• Сыр твердый.....	<b>150 г</b>
• Яйцо.....	<b>150 г / 3 шт</b>
• Лук репчатый.....	<b>100 г</b>
• Сухари панировочные.....	<b>100 г</b>
• Морковь.....	<b>70 г</b>
• Чеснок.....	<b>10 г</b>
• Масло растительное.....	<b>100 мл</b>
• Соль, специи	

Лук нарезать мелкими кубиками, чеснок измельчить ножом, морковь и сыр натереть на мелкой терке, кабачки – на крупной, отжав жидкость. Сделать льезон: яйцо слегка взбить в отдельной емкости. В чашу мультиварки налить растительное масло (50 мл), установить программу «Жарка», на 10 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить морковь и лук. Обжаривать, периодически помешивая, до окончания программы. В отдельной емкости смешать фарш, кабачки, чеснок, лук и морковь, добавить соль и специи. Из фарша сделать биточки по 100 г, обмакнуть их в льезон, запанировать в сухарях. В чашу мультиварки налить оставшееся масло. Установить программу «Жарка», на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить биточки. Через 10 минут биточки перевернуть. Готовить до окончания программы.

## БИФСТЕКС

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

• Говядина (вырезка).....	<b>400 г</b>
• Масло растительное.....	<b>70 мл</b>
• Соль, перец	

Вырезку нарезать на порционные куски, слегка отбить. В чашу мультиварки налить масло, установить программу «Жарка», на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить мясо, обжарить 10 минут с одной стороны, затем перевернуть и готовить до окончания программы. Готовые бифштексы поперчить, посолить.





## ЗРАЗЫ МЯСНЫЕ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

• Фарш домашний.....	250 г
• Лук репчатый.....	80 г
• Яйцо отварное.....	50 г / 1 шт
• Масло сливочное.....	20 г
• Хлеб пшеничный.....	20 г
• Сухари панировочные.....	20 г
• Лук зеленый.....	20 г
• Петрушка (зелень).....	10 г
• Масло растительное.....	50 мл
• Молоко 2,5%.....	10 мл
• Соль, специи	

Хлеб замочить в холодной воде на 5 минут и хорошо отжать. В фарш добавить хлеб, молоко, соль, специи и хорошо вымесить до однородной массы. Петрушку и зеленый лук измельчить ножом, яйцо натереть на крупной терке, репчатый лук нарезать кубиками по 0,5 см. В чашу мультиварки выложить сливочное масло, установить программу «Жарка», на 10 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить лук. Готовить до окончания программы, периодически помешивая. Обжаренный лук выложить в отдельную емкость, добавить тертое яйцо, зелень и перемешать. Фарш сформировать в виде лепешек толщиной 1 см, в середину каждой выложить смесь из лука, зелени и яйца. Соединить края лепешек, сформировать зразы и обвалять в панировочных сухарях. В чашу мультиварки налить масло, установить программу «Жарка», на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить зразы. Готовить, периодически переворачивая, до окончания программы.

## КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый С ГРИБАМИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

• Картофель.....	400 г
• Шампиньоны.....	150 г
• Лук репчатый.....	80 г
• Масло растительное.....	70 мл
• Соль	

Картофель нарезать брусочками, грибы – ломтиками, лук – соломкой. В чашу мультиварки налить масло, установить программу «Жарка», на 20 минут. Нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить все ингредиенты и перемешать. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы. В конце приготовления добавить соль.





## КУРИЦА ЖАРЕНАЯ С ЧЕСНОКОМ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Курица (голени)..... **500 г**
- Масло растительное..... **100 мл**
- Чеснок..... **30 г**
- Соль, специи

Курицу промыть, натереть чесноком, солью и специями. На дно чаши мультиварки налить масло, установить программу «Жарка», на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить курицу. Жарить при открытой крышке в течение 10 минут, затем перевернуть. Закрыть крышку и готовить до окончания программы.

## КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С МЯСОМ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 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**
- Соль, специи

Лук нарезать мелкими кубиками. Картофель натереть на мелкой терке, посолить и смешать с яйцом до однородной массы. В чашу мультиварки налить масло. Установить программу «Жарка» на 15 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить лук. Обжаривать, периодически помешивая. Через 5 минут добавить фарш, соль и специи. Готовить до окончания программы, периодически помешивая. Готовый фарш остудить. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить в нее половину картофельного фарша, разровнять, затем выложить мясной фарш, затем оставшийся картофельный фарш и разровнять. Закрыть крышку, установить программу «Выпечка» на 50 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.





## РУЛЕТ ИЗ МЯСНОГО ФАРША С НАЧИНКОЙ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Говядина (филе)..... **500 г**
- Свинина (филе)..... **500 г**
- Яйцо отварное..... **150 г / 3 шт**
- Яйцо..... **100 г / 2 шт**
- Сыр твердый..... **100 г**
- Зелень..... **20 г**
- Соль, специи

Говядину и свинину промыть, пропустить через мясорубку. В мясной фарш добавить сырые яйца, соль, специи и перемешать. Отварные яйца и сыр натереть на мелкой терке, зелень измельчить ножом, все перемешать, добавить соль и специи. Выложить мясной фарш на пищевую пленку слоем толщиной 2 см, сверху выложить сырную смесь, завернуть рулет. Затем рулет завернуть в два слоя фольги и выложить в чашу мультиварки. Закрыть крышку, установить программу «Мультиповар» 130°C на 40 минут, нажать кнопку СТАРТ. Через 20 минут открыть крышку, перевернуть рулет, закрыть крышку. Готовить до окончания программы.

## СВИНИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ С СЫРОМ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Свинина (шея)..... **400 г**
- Помидор..... **200 г**
- Майонез..... **100 г**
- Сыр..... **150 г**
- Масло растительное..... **20 мл**
- Соль, специи

Свинину разрезать поперек волокон на порционные куски и отбить, помидоры нарезать кружочками, сыр натереть на крупной терке. На дно чаши мультиварки налить растительное масло, выложить свинину, посыпать солью, специями, сверху выложить помидоры, смазать майонезом и посыпать сыром. Закрыть крышку, установить программу «Мультиповар» 130°C на 40 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.





## ФОРЕЛЬ ФАРШИРОВАННАЯ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Форель речная (потрошенная)..... **700 г / 2 шт**
- Помидоры..... **80 г**
- Морковь..... **80 г**
- Сок лимона..... **20 мл**
- Масло растительное..... **10 мл**
- Зелень..... **10 г**
- Соль, специи

Рыбу промыть, натереть солью, специями, сбрызнуть соком лимона. Морковь натереть на крупной терке, помидоры нарезать мелкими кубиками и перемешать, полученной массой начинить рыбу. Чашу мультиварки смазать растительным маслом, выложить рыбу в чашу мультиварки брюшком вверх. Закрыть крышку, установить программу «Мультиповар» 140°C на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

## КУРИНЫЕ ПАРОВЫЕ КОТЛЕТЫ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Курица (филе)..... **350 г**
- Хлеб белый..... **100 г**
- Вода..... **1 л**
- Соль, перец

Куриное филе и хлеб пропустить через мясорубку, посолить, поперчить. Сформировать из фарша котлетки. В чашу мультиварки налить воду, сверху установить контейнер-пароварку, в него выложить котлетки. Закрыть крышку, установить программу «Пар/Варка», на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.





## ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

Лук измельчить ножом. В фарш добавить рис, лук, соль, специи и перемешать до однородной массы. Полученным фаршем начинить перцы. В чашу мультиварки налить воду, сверху установить контейнер-пароварку, выложить в него перцы. Закрыть крышку, установить программу «Пар/Варка», на 40 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

## СЕМГА НА ПАРУ С ОВОЩАМИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Семга (стейк)..... **500 г / 2 шт**
- Брокколи..... **100 г**
- Перец болгарский..... **100 г**
- Вода..... **500 мл**
- Соль, специи

Стейки натереть солью и специями. Брокколи разделить на соцветия, перец нарезать кольцами. В чашу мультиварки налить воду, сверху установить контейнер-пароварку, в него выложить рыбу и овощи. Закрыть крышку, установить программу «Пар/Варка», на 25 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.





## ПЕЛЬМЕНИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Говядина (филе)..... **500 г**
- Лук репчатый..... **150 г**
- Мука пшеничная..... **500 г**
- Яйцо..... **100 г / 2 шт**
- Масло растительное..... **50 мл**
- Чеснок..... **10 г**
- Вода..... **1,7 л**
- Соль, перец

Приготовить тесто: в муку добавить масло, соль, вбить яйца. Понемногу добавляя воду (200 мл), вымесить тесто. Готовое тесто завернуть в пленку и убрать в холодильник. Мясо и лук крупно нарезать и вместе с чесноком пропустить через мясорубку на средней решетке. В фарш добавить соль, специи и перемешать. Тесто тонко раскатать, вырезать кружки, обвалять их в муке, в центр каждого выложить порцию фарша и сформировать пельмени. В чашу мультиварки налить воду, добавить соль. Закрыть крышку, установить программу «Пар/Варка» на 35 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала интенсивного парообразования из клапана, открыть крышку. В чашу выложить пельмени, перемешать, готовить периодически помешивая, при открытой крышке до окончания программы.

## БАРАНЬЯ НОЖКА В СОЕВОМ СОУСЕ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Баранья ножка..... **1 кг**
- Имбирь..... **50 г**
- Мед..... **30 г**
- Чеснок..... **30 г**
- Розмарин свежий..... **1–2 веточки**
- Масло оливковое..... **50 мл**
- Соус соевый..... **50 мл**
- Вода..... **200 мл**
- Специи

Имбирь очистить и вместе с чесноком натереть на мелкой терке. Приготовить маринад, смешав воду, имбирь, чеснок, соевый соус, оливковое масло, специи и мед. Мясо положить в пищевой пакет, залить маринадом и оставить на 4–5 часов мариноваться в холодильнике. Выложить маринованное мясо в чашу мультиварки, залить маринадом из пакета. Закрыть крышку, установить программу «Мультивар» 100°C на 1 час 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.







## ОМЛЕТ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Молоко 2,5%..... **500 мл**
- Яйцо..... **250 г / 5 шт**
- Масло сливочное..... **10 г**
- Соль

Молоко, яйца и соль взбить до однородной массы, вылить в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом. Закрыть крышку, установить программу «Мультиповар» 120°C на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

## ОМЛЕТ С МАКАРОНАМИ И ВЕТЧИНОЙ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Молоко 2,5%..... **200 мл**
- Яйцо..... **200 г / 4 шт**
- Ветчина..... **150 г**
- Макароны отварные..... **300 г**
- Масло сливочное..... **20 г**
- Соль, специи

Ветчину нарезать кубиками по 1 см, смешать с макаронами, яйца взбить с молоком, солью и специями. Чашу мультиварки смазать маслом, выложить макароны с ветчиной и залить яично-молочной смесью. Закрыть крышку, установить программу «Мультиповар» 130°C на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.





## ПЛОВ КАЗАХСКИЙ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

• Баранина (филе).....	<b>300 г</b>
• Рис.....	<b>300 г</b>
• Морковь.....	<b>150 г</b>
• Лук репчатый.....	<b>100 г</b>
• Курага.....	<b>100 г</b>
• Вода.....	<b>500 мл</b>
• Сало курдючное.....	<b>100 г</b>
• Соль, специи	

Баранину промыть, нарезать крупными кубиками. Сало вместе с курагой нарезать мелкими кубиками, морковь и лук – соломкой. На дно чаши мультиварки выложить сало, установить программу «Жарка» на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить баранину, обжаривать, периодически помешивая, в течение 15 минут, затем добавить лук, морковь, соль, специи и обжаривать до окончания программы при открытой крышке. Затем в чашу добавить курагу, промытый рис и залить водой. Закрыть крышку, установит программу «Плов» на 45 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

## ПЛОВ СО СВИНИНОЙ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

• Свинина (шея).....	<b>500 г</b>
• Рис.....	<b>300 г</b>
• Лук репчатый.....	<b>250 г</b>
• Морковь.....	<b>250 г</b>
• Чеснок.....	<b>50 г</b>
• Масло растительное.....	<b>50 мл</b>
• Вода.....	<b>500 мл</b>
• Соль, специи	

Свинину и рис промыть. Свинину нарезать средними кубиками, лук и морковь нарезать соломкой, чеснок измельчить ножом. На дно чаши мультиварки налить масло, установить программу «Жарка» на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить мясо, обжаривать в течение 20 минут, периодически помешивая, затем добавить лук, морковь и продолжать обжаривать до окончания программы. Затем в чашу добавить чеснок, соль, специи, засыпать рис и разровнять, залить водой. Закрыть крышку, установит программу «Плов» на 45 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.





## РИЗОТТО С КУРИЦЕЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

• Рис арборио.....	<b>300 г</b>
• Лук репчатый.....	<b>50 г</b>
• Масло сливочное.....	<b>30 г</b>
• Бульон куриный.....	<b>300 мл</b>
• Курица (филе).....	<b>100 г</b>
• Грибы белые.....	<b>80 г</b>
• Петрушка (зелень).....	<b>10 г</b>
• Сыр «Пармезан».....	<b>10 г</b>
• Чеснок.....	<b>6 г</b>
• Вино белое сухое.....	<b>200 мл</b>
• Масло оливковое.....	<b>20 мл</b>

Филе нарезать средней соломкой, грибы и лук – средними кубиками, чеснок и петрушку измельчить ножом, сыр натереть на крупной терке. На дно чаши мультиварки налить оливковое масло, установить программу «Жарка» на 40 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить филе, грибы и лук, обжаривать, периодически помешивая. За 10 минут до окончания программы добавить вино, за 5 минут – масло и рис, перемешать, готовить до окончания программы. Затем добавить бульон, перемешать, закрыть крышку, установить программу «Плов» на 15 минут, нажать кнопку СТАРТ, готовить до окончания программы. Перед подачей блюдо посыпать петрушкой и тертым сыром.

## ГОВЯДИНА ТОМЛЕНАЯ С ИМБИРЕМ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

• Говядина (филе).....	<b>600 г</b>
• Лук репчатый.....	<b>100 г</b>
• Соус соевый.....	<b>50 мл</b>
• Имбирь.....	<b>20 г</b>
• Вода.....	<b>2 л</b>
• Соль, специи	

Говядину промыть, лук разрезать пополам, имбирь крупно нарезать. В чашу мультиварки выложить мясо, добавить лук, имбирь, соевый соус, соль, специи. Залить водой, закрыть крышку, установить программу «Томление» на 3 часа, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.





## РУЛЬКА СВИНАЯ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 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 и выложить в чашу мультиварки, вокруг выложить капусту, добавить растительное масло и воду. Закрыть крышку, установить программу «Томление» на 4 часа, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

## РУЛЬКА ТЕЛЯЧЬЯ С ОВОЩАМИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Рулька телячья (на кости)..... **1 кг**
- Картофель..... **400 г**
- Помидор..... **200 г**
- Лук репчатый..... **200 г**
- Морковь..... **200 г**
- Масло оливковое..... **40 мл**
- Вино белое сухое..... **100 мл**
- Вода..... **200 мл**
- Лавровый лист..... **2 шт**
- Соль, специи

Рульку промыть, натереть солью и специями. Картофель нарезать крупными дольками. Лук нарезать крупной соломкой, морковь – кружочками, помидоры нарезать крупными дольками. На дно чаши мультиварки налить масло и уложить рульку. Затем в чашу мультиварки выложить оставшиеся ингредиенты, налить вино и воду. Закрыть крышку, установить программу «Тушение», 98°C на 4 часа, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.





## ГРЕЧА С КУРИЦЕЙ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Греча (ядрица)..... **900 г**
- Курица (филе)..... **500 г**
- Лук репчатый..... **200 г**
- Вода..... **1 л**
- Масло растительное..... **70 мл**
- Соль

Гречу промыть. Куриное филе промыть и нарезать кубиками 1,5 см, лук нарезать соломкой. В чашу мультиварки налить масло, выложить куриное филе, лук и перемешать. Гречу выложить сверху на овощи с курицей, разровнять, добавить соль, специи и залить водой. Закрывать крышку, установить программу «Рис/Крупы», на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

## ЧЕЧЕВИЦА С ОВОЩАМИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Чечевица (желтая)..... **150 г**
- Лук репчатый..... **100 г**
- Морковь..... **100 г**
- Масло оливковое..... **70 мл**
- Вода..... **400 мл**
- Соль

Чечевицу промыть. Лук и морковь нарезать мелкими кубиками. На дно чаши мультиварки налить масло. Установить программу «Жарка», на 10 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить овощи и обжаривать, периодически помешивая, при открытой крышке до окончания программы. Затем в чашу высыпать чечевицу, посолить и залить водой. Закрывать крышку, установить программу «Рис/Крупы», на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.





## КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Картофель..... **1 кг**
- Вода..... **1,5 л**
- Соль
- Масло сливочное, укроп

В чашу мультиварки выложить картофель, залить водой, добавить соль. Закрывать крышку, установить программу «Пар/Варка», на 40 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

## МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Вода..... **1 л**
- Макароны..... **300 г**
- Масло оливковое..... **50 мл**
- Соль

В чашу налить воду, закрыть крышку, установить программу «Пар/Варка» на 35 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала интенсивного парообразования из клапана, открыть крышку. В чашу выложить макароны, перемешать, готовить периодически помешивая, при открытой крышке до окончания программы. Готовые макароны откинуть на дуршлаг, добавить масло и перемешать.





## ГРЕЧА РАССЫПЧАТАЯ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Греча (ядрица)..... **300 г**
- Вода..... **380 мл**
- Соль

Гречу промыть, выложить в чашу мультиварки, добавить соль и залить водой. Закрыть крышку, установить программу «Рис/Крупы» на 35 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

## РИС ОТВАРНОЙ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Рис..... **200 г**
- Вода..... **350 мл**
- Соль

Рис промыть, выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль. Закрыть крышку, установить программу «Рис/Крупы» на 25 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.





## БУЖЕНИНА

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Свинина (окорок, лопатка, шея)..... **1 кг**
- Морковь..... **100 г**
- Чеснок..... **50 г**
- Масло растительное..... **50 мл**
- Вода..... **800 мл**
- Соль, черный перец

Морковь нарезать брусочками. Чеснок (20 г) натереть на мелкой терке и 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 два слоя фольги. В чашу мультиварки налить 400 мл воды и вложить буженину. Закрывать крышку, установить программу «Мультиповар», 140°C на 90 минут, нажать кнопку СТАРТ. Через 45 минут, открыть крышку, перевернуть буженину, добавить еще 400 мл воды, закрыть крышку, готовить до окончания программы.

## ПЕЧЕНОЧНЫЙ ПАШТЕТ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Печень свиная..... **500 г**
- Морковь..... **200 г**
- Лук репчатый..... **100 г**
- Масло оливковое..... **80 мл**
- Масло сливочное..... **100 г**
- Соль, специи

Очистить печень от протоков, пленки, промыть и нарезать небольшими кусочками 4–5 см. Лук и морковь крупно нарезать. На дно чаши мультиварки налить оливковое масло, установить программу «Жарка», на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. После начала обратного отсчета времени приготовления в чашу выложить лук, морковь и обжаривать в течение 10 минут, периодически помешивая. Затем добавить печень и обжаривать до окончания программы. Печень с овощами остудить, добавить сливочное масло, соль, специи и измельчить при помощи блендера до однородной массы. Готовый паштет переложить в форму и убрать в холодильник на 3–4 часа.







## ВИНЕГРЕТ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

• Свекла.....	<b>300 г</b>
• Картофель.....	<b>200 г</b>
• Морковь.....	<b>150 г</b>
• Лук репчатый.....	<b>100 г</b>
• Огурцы соленые.....	<b>100 г</b>
• Горошек зеленый консервированный.....	<b>100 г</b>
• Масло растительное.....	<b>100 мл</b>
• Уксус 9%.....	<b>10 мл</b>
• Вода.....	<b>1 л</b>
• Соль, сахар	

На дно чаши мультиварки выложить свеклу, залить водой, сверху на чашу установить контейнер-пароварку, выложить в него картофель и морковь. Закрывать крышку, установить программу «Пар/Варка», на 40 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. Готовые овощи остудить, очистить и нарезать вместе с огурцами кубиками 1x1 см, лук измельчить ножом. Нарезанную свеклу заправить растительным маслом отдельно от всех овощей, добавить остальные ингредиенты, уксус, соль, сахар и перемешать.

## ЗАЛИВНОЕ ИЗ РЫБЫ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

• Судак (филе).....	<b>600 г</b>
• Морковь.....	<b>150 г</b>
• Лук репчатый.....	<b>75 г</b>
• Петрушка (корень).....	<b>50 г</b>
• Сельдерей (корень).....	<b>50 г</b>
• Желатин.....	<b>50 г</b>
• Вода.....	<b>1,6 л</b>
• Яйцо перепелиное отварное.....	<b>60 г / 6 шт</b>
• Соль, специи	

Желатин замочить в 100 мл холодной воды. Рыбу промыть, лук разрезать пополам. В чашу мультиварки выложить рыбу, корни, лук, морковь, добавить соль и специи, залить водой. Закрывать крышку, установить программу «Студень», 98°C на 1 час 30 минут, нажать кнопку. Готовить до окончания программы. Из готового бульона вынуть рыбу, овощи и Бульон процедить через марлю, сложенную в 4 слоя. Морковь нарезать кружочками, яйца разрезать пополам. В формы для заливного выложить яйца и морковь, кусочки рыбы. Залить бульоном, поставить в холодильник до полного застывания.





## СТУДЕНЬ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

• Свинина (ножки).....	<b>900 г</b>
• Говядина (филе).....	<b>300 г</b>
• Лук репчатый.....	<b>300 г</b>
• Морковь.....	<b>300 г</b>
• Чеснок.....	<b>10 г</b>
• Вода	
• Соль, специи (черный перец горошком, лавровый лист)	

Ножки и говядину промыть, морковь нарезать кольцами толщиной 0,5 см. Чеснок измельчить ножом. В чашу мультиварки выложить подготовленные ножки, говядину, морковь и лук (лук не резать), добавить соль, специи, залить водой до максимальной отметки в чаше мультиварки. Закрывать крышку, установить программу «Студень» на 6 часов, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания программы открыть крышку, из бульона достать лук при помощи шумовки. Процедить бульон через марлю, сложенную в 4 слоя, смоченную в холодной воде. Готовые свиные ножки остудить, отделить мякоть от костей и вместе с говядиной измельчить ножом. Равномерно разложить мясо с морковью по формам, добавить чеснок, залить бульоном и поставить в холодильник до застывания на 5–6 часов.

## ЯЗЫК ЗАЛИВНОЙ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

• Язык говяжий.....	<b>1,3 кг</b>
• Яйцо отварное.....	<b>50 г / 1 шт</b>
• Желатин.....	<b>40 г</b>
• Вода.....	<b>2 л</b>
• Соль, специи	

Язык промыть. Желатин замочить в 100 мл холодной воды на 30 минут. Яйцо нарезать средними кружочками. Язык выложить в чашу мультиварки, залить оставшейся водой, добавить соль и специи, перемешать. Закрывать крышку, установить программу «Студень» 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.





## ХЛЕБ ГЕРКУЛЕСОВЫЙ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

• Мука пшеничная.....	<b>580 г</b>
• Хлопья овсяные (помол №2).....	<b>100 г</b>
• Семена подсолнечника очищенные.....	<b>50 г</b>
• Дрожжи сухие.....	<b>20 г</b>
• Сахар.....	<b>20 г</b>
• Соль.....	<b>10 г</b>
• Масло растительное.....	<b>30 мл</b>
• Вода.....	<b>420 мл</b>

Муку, овсяные хлопья, сахар, соль, семена подсолнечника, дрожжи высыпать в отдельную емкость и перемешать. При постоянном медленном помешивании добавить растительное масло (20 мл) и воду комнатной температуры. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к стенкам емкости. На дно чаши мультиварки положить бумагу для запекания или силиконовый коврик равный диаметру чаши, смазать растительным маслом (10 мл), выложить тесто и разровнять. Закрывать крышку, установить программу «Йогурт» на 1 час, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. Затем не открывая крышку установить программу «Мультиповар» 140°C на 1 час 40 минут, нажать кнопку СТАРТ. За 1 час до завершения приготовления открыть крышку и перевернуть хлеб. Закрывать крышку и готовить до окончания программы.

## ХЛЕБ КУКУРУЗНЫЙ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

• Мука пшеничная.....	<b>550 г</b>
• Мука кукурузная.....	<b>220 г</b>
• Молоко.....	<b>100 мл</b>
• Масло растительное.....	<b>50 мл</b>
• Дрожжи сухие.....	<b>20 г</b>
• Сахар.....	<b>20 г</b>
• Соль.....	<b>10 г</b>
• Вода.....	<b>320 мл</b>

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. На дно чаши мультиварки положить бумагу для запекания или силиконовый коврик равный диаметру чаши, смазать растительным маслом (10 мл), выложить тесто и разровнять. Закрывать крышку, установить программу «Йогурт» на 1 час, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. Затем не открывая крышку установить программу «Мультиповар» 140°C на 1 час 10 минут, нажать кнопку СТАРТ. За 30 минут до завершения приготовления открыть крышку и перевернуть хлеб. Закрывать крышку и готовить до окончания программы.





## ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

• Мука пшеничная.....	<b>850 г</b>
• Сахар.....	<b>30 г</b>
• Дрожжи сухие.....	<b>15 г</b>
• Соль.....	<b>10 г</b>
• Масло растительное.....	<b>40 мл</b>
• Вода.....	<b>500 мл</b>

В отдельной емкости смешать муку, соль, сахар и дрожжи. Постоянно помешивая, струйкой влить воду комнатной температуры и растительное масло (30 мл). Руками месить тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок емкости. На дно чаши мультиварки положить бумагу для запекания или силиконовый коврик равный диаметру чаши, смазать растительным маслом (10 мл), выложить в нее замешанное тесто и разровнять. Закрывать крышку, установить программу «Йогурт» на 1 час, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. Затем не открывая крышку установить программу «Мультиповар» 140°C на 1 час 40 минут, нажать кнопку СТАРТ. За 1 час до завершения приготовления открыть крышку и перевернуть хлеб. Закрывать крышку и готовить до окончания программы.

## ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

• Мука пшеничная.....	<b>600 г</b>
• Сахар.....	<b>20 г</b>
• Дрожжи сухие.....	<b>15 г</b>
• Соль.....	<b>5 г</b>
• Масло растительное.....	<b>10 мл</b>
• Вода.....	<b>300 мл</b>

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 «Йогурт» на 1 час, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.





## БИСКВИТ «КЛАССИЧЕСКИЙ»

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

• Сахар.....	<b>200 г</b>
• Мука пшеничная.....	<b>180 г</b>
• Яйцо.....	<b>250 г / 5 шт</b>
• Масло сливочное.....	<b>20 г</b>
• Разрыхлитель.....	<b>10 г</b>

Яйца взбить с сахаром до белой густой пены при помощи миксера. Добавить муку, разрыхлитель и все хорошо взбить. Вылить тесто в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, закрыть крышку и установить программу «Мультиповар» 130°C на 1 час, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

## БИСКВИТ «НЕЖНЫЙ ШОКОЛАД»

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

• Шоколад горький.....	<b>200 г</b>
• Шоколад молочный.....	<b>50 г</b>
• Яйцо.....	<b>200 г / 4 шт</b>
• Сахар.....	<b>150 г</b>
• Масло сливочное.....	<b>110 г</b>
• Мука пшеничная.....	<b>80 г</b>
• Разрыхлитель.....	<b>10 г</b>
• Ванилин.....	<b>1 г</b>

Шоколад разломать на кусочки. Кусочки темного шоколада выложить в чашу мультиварки, добавить сливочное масло. Установить программу «Каша» на 10 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы, периодически помешивая, пока шоколад не растает. В отдельной емкости яйца взбить с сахаром до стойкой пены и, не переставая взбивать, тонкой струйкой влить масляно-шоколадную смесь. Добавить муку, разрыхлитель и ванилин, тщательно перемешать до однородной массы. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом (10 г). Вылить в чашу получившееся тесто и разровнять. Сверху на тесто выложить кусочки молочного шоколада. Закрыть крышку, установить программу «Мультиповар» 130°C на 50 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.





## ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ С ИЗЮМОМ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

• Творог 9%.....	<b>500 г</b>
• Яйцо.....	<b>150 г / 3 шт</b>
• Сахар.....	<b>50 г</b>
• Изюм.....	<b>50 г</b>
• Крупа манная.....	<b>40 г</b>
• Масло сливочное.....	<b>10 г</b>
• Соль.....	<b>5 г</b>

Изюм замочить в теплой воде и откинуть на сито, дать стечь воде. Белки отделить от желтков. В белки добавить соль и взбить до стойкой пены. Изюм, творог, желтки, сахар и манную крупу смешать в отдельной емкости до однородной массы. В творожную массу добавить взбитые белки и аккуратно перемешать лопаткой. На дно чаши мультиварки положить бумагу для запекания или силиконовый коврик равный диаметру чаши, смазать сливочным маслом, выложить творожную массу и разровнять. Закрывать крышку, установить программу «Мультиповар» 140°C на 40 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

## ОРЕХОВЫЙ БИСКВИТ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

• Яйцо.....	<b>250 г / 5 шт</b>
• Сахар.....	<b>200 г</b>
• Орехи грецкие.....	<b>200 г</b>
• Мука пшеничная.....	<b>130 г</b>
• Разрыхлитель.....	<b>15 г</b>
• Масло сливочное.....	<b>20 г</b>
• Молоко.....	<b>130 мл</b>
• Масло оливковое.....	<b>30 мл</b>

Яичные желтки отделить от белков. Миксером взбить белки с сахаром. Орехи измельчить в блендере. В отдельной миске миксером смешать молоко, муку, желтки, орехи и оливковое масло до однородной массы, вмешать белки. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, вылить тесто, разровнять. Закрывать крышку, установить программу «Мультиповар» 130°C на 50 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.





## ШАРЛОТКА С ЯБЛОКАМИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

• Мука пшеничная.....	<b>180 г</b>
• Яблоко.....	<b>250 г</b>
• Яйцо.....	<b>250 г / 5 шт</b>
• Сахар.....	<b>200 г</b>
• Масло сливочное.....	<b>10 г</b>
• Разрыхлитель.....	<b>10 г</b>

Яблоки очистить от сердцевин и семян, нарезать кубиками по 1 см. В отдельной емкости взбить яйца с сахаром до стойкой пены. При постоянном помешивании добавить муку, разрыхлитель и тщательно перемешать до однородной массы. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, дно чаши залить небольшим количеством теста, выложить яблоки, залить оставшейся частью теста. Закрывать крышку, установить программу «Мультиповар» 130°C на 50 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

## ПИЦЦА «ДАРЫ МОРЯ»

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

• Тесто дрожжевое (замороженное).....	<b>180 г</b>
• Масло сливочное.....	<b>20 г</b>
• Сыр «Пармезан».....	<b>50 г</b>
• Кольца кальмара (варено-мороженые).....	<b>40 г</b>
• Тунец консервированный.....	<b>50 г</b>
• Креветки (варено-мороженые).....	<b>40 г</b>
• Соус сливочный.....	<b>40 г</b>
• Оливки.....	<b>20 г</b>

Раскатать тесто в круг толщиной 0,5 см, равный диаметру чаши, сыр натереть на мелкой терке, оливки нарезать кольцами. На дно чаши мультиварки положить бумагу для запекания или силиконовый коврик равный диаметру чаши, смазать сливочным маслом, на дно выложить тесто, смазать его соусом, сверху по всему диаметру равномерно выложить морепродукты, оливки и посыпать сыром. Закрывать крышку, установить программу «Мультиповар» 140°C на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.





## ПИЦЦА С САЛЯМИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Тесто дрожжевое (замороженное)..... **180 г**
- Сыр «Моцарелла»..... **100 г**
- Колбаса «Салями»..... **80 г**
- Помидоры, 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. На дно чаши мультиварки положить бумагу для запекания или силиконовый коврик равный диаметру чаши, смазать сливочным маслом, на дно выложить тесто, смазать его протертыми томатами, сверху по всему диаметру равномерно посыпать сыром и выложить колбасу. Закрывать крышку, установить программу «Мультиповар» 140°C на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

## ПИЦЦА «ТРИ МЯСА»

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Тесто слоеное дрожжевое (замороженное)..... **180 г**
- Масло сливочное..... **20 г**
- Курица копченая (филе)..... **40 г**
- Говядина отварная..... **40 г**
- Карбонад свиной варено-копченый..... **40 г**
- Сыр «Чеддер»..... **40 г**
- Соус томатный..... **20 г**
- Сливки 33%..... **20 мл**
- Соль, специи

Тесто разморозить. Приготовить начинку: все мясные продукты нарезать кубиками, сыр натереть на крупной терке, сливки смешать с томатным соусом, солью и специями. Тесто раскатать в круг толщиной 0,5 см, равный диаметру чаши. На дно чаши мультиварки положить бумагу для запекания или силиконовый коврик равный диаметру чаши, смазать сливочным маслом, на дно выложить тесто, смазать его соусом, сверху выложить по всему диаметру мясную начинку и посыпать сыром. Закрывать крышку, установить программу «Мультиповар» 140°C на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.







## ДОМАШНИЙ ТВЕРДЫЙ СЫР ИЗ ТВОРОГА

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Молоко 4%..... **1 л**
- Творог 9%..... **600 г**
- Масло сливочное..... **50 г**
- Яйцо..... **50 г / 1 шт**
- Соль крупная..... **5 г**
- Сода..... **5 г**

В чашу мультиварки выложить творог, залить молоком и перемешать. Закрывать крышку, установить программу «Пар/Варка», на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После окончания программы готовую массу процедить и дать стечь сыворотке. Добавить соль, соду, размягченное сливочное масло, яйцо и перемешать. Полученную массу выложить в чашу мультиварки, установить программу «Мультиповар», 100 °С на 10 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить, постоянно помешивая, до окончания программы. Готовую массу переложить в отдельную емкость, сверху поставить пресс и убрать в холодильник на 6–8 часов.

## ДОМАШНИЙ СЫР «БРЫНЗА»

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Молоко 4,5%..... **3 л**
- Простокваша..... **600 мл**
- Соль крупная..... **20 г**

В чашу мультиварки налить молоко, простоквашу и перемешать. Закрывать крышку, установить программу «Йогурт» на 8 часов, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. Затем в чашу добавить соль и размешать. Закрывать крышку, установить программу «Пар/Варка», на 1 час, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. Готовую массу откинуть на сито с марлей. Дать стечь сыворотке. Переложить в отдельную емкость, сверху установить пресс и убрать в холодильник на 12 часов.





## ЙОГУРТ КЛАССИЧЕСКИЙ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Молоко 4%..... **700 мл**
- Сливки 22%..... **150 мл**
- Простокваша..... **150 мл**

Все ингредиенты смешать и залить в чашу мультиварки. Закрывать крышку, установить программу «Йогурт» на 8 часов, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. Готовый йогурт перемешать, разлить по стеклянным емкостям и убрать в холодильник до застывания.

## ТВОРОГ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Кефир (простокваша)..... **2 л**

В чашу мультиварки налить кисломолочный продукт, закрыть крышку, установить программу «Мультиповар» 98°C на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. После завершения программы приготовления процедить полученную массу через сито или марлю, дать стечь сыворотке.





## ФОНДЮ ШОКОЛАДНОЕ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Шоколад горький..... **500 г**
- Сливки 22%..... **500 мл**
- Ликер кофейный..... **100 мл**

Плитку шоколада разломать на дольки, выложить в чашу мультиварки, добавить ликер, залить сливками. Установить программу «Мультиповар» 95°C на 15 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы.



## ФОНДЮ СЫРНОЕ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сыр «Чеддер»..... **350 г**
- Вино белое сухое..... **150 мл**
- Сливки 22%..... **75 мл**
- Крахмал..... **10 г**
- Чеснок..... **10 г**
- Лимон..... **5 г**
- Вода..... **50 мл**
- Сахар, соль, специи

Сыр натереть на мелкой терке, чеснок измельчить ножом. Из лимона выдавить сок. Сливки, воду, крахмал и сахар смешать в отдельной емкости до однородной массы. В чашу мультиварки залить вино. Закрыть крышку, установить программу «Мультиповар» 90°C на 15 минут, нажать кнопку СТАРТ. За 10 минут до завершения приготовления добавить чеснок и сыр, постоянно помешивая, чтобы получилась однородная масса. Не прекращая помешивать, добавить лимонный сок, соль и специи. За 3 минуты до завершения приготовления при постоянном помешивании добавить смесь из сливок и крахмала. Готовить до окончания программы.



## КАТАЛОНСКИЙ КРЕМ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

• Яйцо.....	<b>200 г / 4 шт</b>
• Сливки 22%.....	<b>350 мл</b>
• Молоко 4%.....	<b>150 мл</b>
• Цедра апельсина.....	<b>10 г</b>
• Крахмал картофельный.....	<b>30 г</b>
• Сахар тростниковый.....	<b>80 г</b>
• Сахар ванильный.....	<b>15 г</b>

Желтки отделить от белков, добавить сахар, ванильный сахар и взбить до полного растворения сахара. Не переставая взбивать, добавить крахмал, молоко, сливки, цедру и перемешать до однородной массы. Получившуюся массу перелить в чашу мультиварки. Закрывать крышку, установить программу «Мультиповар» 98°C на 20 минут, нажать кнопку СТАРТ. Через 10 минут открыть крышку и начать вымешивать крем венчиком до окончания программы. Готовый крем процедить через сито, разлить по креманкам и убрать в холодильник на 3 часа до полного застывания. По возможности готовый десерт посыпать тростниковым сахаром и обжечь газовой горелкой.

## КОКОСОВЫЙ ДЕСЕРТ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

• Шоколад белый.....	<b>300 г</b>
• Шоколад молочный.....	<b>200 г</b>
• Сливки 33%.....	<b>100 мл</b>
• Масло сливочное.....	<b>70 г</b>
• Стружка кокосовая.....	<b>150 г</b>

Белый шоколад разломать на кусочки, выложить в чашу мультиварки, залить сливками. Установить программу «Мультиповар» 98°C на 5 минут, нажать кнопку СТАРТ, помешивать содержимое до окончания программы. Шоколадно-сливочную массу охладить до комнатной температуры, добавить сливочное масло (50 г), кокосовую стружку и тщательно перемешать до полного растворения масла. Готовую смесь убрать в холодильник на 1 час. Молочный шоколад разломать на кусочки, выложить в чашу мультиварки, добавить оставшееся масло. Установить программу «Мультиповар» 98 °C на 5 минут, нажать кнопку СТАРТ, помешивать содержимое до окончания программы. Сформировать десерт произвольной формы по 30–35 г, выложить на пергамент, равномерно полить темной шоколадной массой и посыпать кокосовой стружкой. Готовый десерт убрать в холодильник на 1,5–2 часа для застывания.





## СГУЩЕННОЕ МОЛОКО

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сливки 22%..... **1 л**
- Сахар..... **1,2 кг**
- Молоко сухое..... **600 г**
- Вода..... **150 г**

В чашу мультиварки налить воду, добавить сахар и перемешать. Установить программу «Мультиповар» 98°C на 50 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить при открытой крышке, постоянно помешивая. Как только сахар растворится, добавить сливки и сухое молоко, все перемешать. Готовить до окончания программы, периодически помешивая.

## ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ С МИНДАЛЕМ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 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» 98°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 конфеты в какао.





## КИПЯЧЕНОЕ МОЛОКО

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Молоко.....**1 л**

Молоко вылить в чашу мультиварки, закрыть крышку, установить программу «Мультиповар» 98°C на 20 минут, нажать и удерживать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

## ТОПЛЕННОЕ МОЛОКО

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Молоко 3,2%.....**1 л**
- Сливки 10%.....**200 мл**

В чашу мультиварки налить молоко, добавить сливки и перемешать. Закрыть крышку, установить программу «Мультиповар» 98°C на 4 часа, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.





## ВАРЕНЬЕ ИЗ ЛЕСНЫХ ЯГОД

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Ягоды (малина, черника, ежевика)..... **1 кг**
- Сахар..... **1 кг**

Ягоды перебрать и промыть. В чашу положить ягоды, засыпать сахаром. Установить программу «Мультиповар» 98°C на 1 час, нажать кнопку СТАРТ. Готовить при открытой крышке до окончания программы, периодически помешивая.

## ГРУШЕВОЕ ВАРЕНЬЕ С АПЕЛЬСИНОМ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Груша..... **500 г**
- Апельсин..... **500 г**
- Сахар..... **1 кг**

Фрукты помыть, обсушить, очистить от кожицы, нарезать крупными кубиками, выложить в чашу мультиварки, добавить сахар и перемешать. Закрывать крышку, установить программу «Мультиповар» 98°C на 1 час, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы, периодически помешивая. Готовое варенье разложить по стерилизованным банкам и закатать.





## КЛУБНИЧНОЕ ВАРЕНЬЕ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Клубника..... **1 кг**
- Сахар..... **1 кг**
- Кислота лимонная..... **2 г**

Подготовленные ягоды выложить в чашу, чередуя слоями сахара, и оставить на 4 часа. Затем установить программу «Мультиповар» 98°C на 40 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить, периодически помешивая, при открытой крышке до окончания программы. Готовое варенье разложить по стерилизованным банкам и закатать.

## ФРУКТОВЫЙ ДЖЕМ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Яблоко..... **500 г**
- Груша..... **400 г**
- Инжир..... **200 г**
- Сахар тростниковый..... **50 г**
- Вода..... **50 мл**
- Сахар ванильный..... **5 г**
- Корица молотая..... **1 г**
- Гвоздика молотая
- Кардамон молотый

Фрукты помыть, обсушить, очистить от кожицы, крупно нарезать, выложить в чашу мультиварки, добавить воду и перемешать. Закрывать крышку, установить программу «Мультиповар» 98°C на 1 час, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. Готовые фрукты переложить в отдельную емкость и измельчить при помощи блендера. Получившуюся массу вернуть в чашу мультиварки, добавить сахар, ванильный сахар, специи и перемешать. Закрывать крышку, установить программу «Мультиповар» 98°C на 1 час 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы, периодически помешивая. Готовый джем разложить по банкам, хранить в холодильнике.







## МАРИНАД ДЛЯ ОГУРЦОВ И ПОМИДОРОВ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Вода..... **3 л**
- Уксус 9%..... **250 мл**
- Сахар..... **120 г**
- Соль..... **150 г**
- Лавровый лист..... **2 г**
- Перец черный горошком..... **2 г**

Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой и тщательно перемешать. Закрывать крышку, установить программу «Пар/Варка», на 40 минут. Нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. Предварительно подготовленные овощи разложить по стерилизованным банкам, залить горячим маринадом, закрыть крышками и закатать.

## КОМПОТ СЛИВОВЫЙ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Слива..... **1 кг**
- Сахар..... **300 г**
- Вода..... **3 л**
- Кислота лимонная..... **1 г**

Сливу выложить в чашу мультиварки, добавить сахар и лимонную кислоту, залить водой. Закрывать крышку, установить программу «Пар/Варка», на 1 час, нажать кнопку СТАРТ, готовить до окончания программы. Готовый компот разлить по стерилизованным банкам, накрыть крышками и закатать.





## СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Фарш домашний..... **200 г**
- Картофель..... **400 г**
- Лук репчатый..... **100 г**
- Морковь..... **100 г**
- Масло сливочное..... **20 г**
- Вода..... **1,5 л**
- Соль

Из фарша сформировать фрикадельки по 15–20 г. Лук, морковь и картофель нарезать кубиками по 1 см. В чашу мультиварки выложить лук, морковь, картофель, залить водой, добавить масло, соль и перемешать. Затем выложить фрикадельки. Закрыть крышку, установить программу «Суп/Бульон», на 40 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

## КАША РИСОВАЯ С ТВОРОГОМ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Творог..... **80 г**
- Рис круглозерный..... **50 г**
- Масло сливочное..... **10 г**
- Вода..... **300 мл**
- Сахар

Рис промыть, выложить в чашу мультиварки, добавить масло, сахар, залить водой и перемешать. Закрыть крышку, установить программу «Мультиповар» 98°C на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. Готовый рис вместе с отваром перелить в отдельную емкость, добавить творог и взбить блендером до однородной массы.





## ОВОЩНОЕ ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ И МОРКОВИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Капуста цветная..... **200 г**
- Морковь..... **150 г**
- Масло оливковое..... **20 мл**
- Вода..... **400 мл**

Капусту разобрать на соцветия и тщательно промыть, морковь нарезать мелкими кубиками. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой. Закрывать крышку, установить программу «Мультиповар» 98°C на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. Готовую основу перелить в отдельную емкость, добавить масло и взбить блендером до однородной массы.

## ОТВАР ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Плоды шиповника..... **100 г**
- Вода..... **1 л**
- Сахар

Плоды шиповника перебрать и промыть. В чашу мультиварки выложить плоды, залить водой, добавить сахар, перемешать. Закрывать крышку, установить программу «Пар/Варка» на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. Готовому отвару дать настояться 4–6 часов, затем процедить.





## ПЮРЕ РЫБНОЕ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Судак (филе)..... **200 г**
- Молоко 2,5%..... **100 мл**
- Вода..... **100 мл**
- Соль

Рыбу промыть и нарезать кубиками. В чашу мультиварки выложить рыбу, посолить, залить водой и молоком. Закрывать крышку, установить программу «Мультиповар» 98°C на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. Готовую рыбу вместе с жидкостью переложить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

## СУП-ПЮРЕ ИЗ КУРИЦЫ С ОВОЩАМИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Филе куриное отварное..... **200 г**
- Картофель..... **150 г**
- Морковь..... **100 г**
- Лук репчатый..... **50 г**
- Масло оливковое..... **30 мл**
- Вода..... **900 мл**
- Соль

Все ингредиенты нарезать мелкими кубиками, выложить в чашу мультиварки, залить водой. Закрывать крышку, установить программу «Суп/Бульон» на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. Готовый суп перелить в отдельную емкость, добавить масло, соль и взбить блендером до однородной массы.





## МЯСНЫЕ КОТЛЕТЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Говядина (филе)..... **200 г**
- Хлеб пшеничный..... **50 г**
- Вода..... **700 мл**
- Соль

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-пароварку, выложить в него котлеты. Закрыть крышку, установить программу «Пар/Варка», на 40 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы.

## ПЮРЕ ИЗ ЯБЛОКА И ГРУШИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Груша..... **250 г**
- Яблоко зеленое..... **250 г**
- Вода..... **600 мл**
- Фруктоза

Фрукты очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кубиками по 3 см. В чашу мультиварки налить воду, сверху установить контейнер-пароварку, равномерно выложить в него фрукты, посыпать фруктозой. Закрыть крышку, установить программу «Пар/Варка», на 30 минут, нажать кнопку СТАРТ. Готовить до окончания программы. Готовые фрукты переложить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

