

SCARLETT®

Техника, с которой удобно!

SCARLETT.RU

SC-MC410S29

**КНИГА
РЕЦЕПТОВ**



Дорогие друзья!

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

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

Если Вы держите в руках эту книгу рецептов, это означает, что в Вашем доме появился прибор, который поможет Вам готовить вкусные и изысканные блюда, как настоящий шеф-повар, только быстрее. Мы представляем Вам новую, современную разработку компании Scarlett – Мультиварку **SC-MC410S29**.

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

Коллектив компании
Scarlett

СПИСОК РЕЦЕПТОВ

СУПЫ

Мясной бульон.	05
Рассольник с почками на говяжьем бульоне.	06
Куриный суп с сельдереем и помидорами	07
Рыбный суп с фрикадельками	08
Грибной суп с перловкой.	09

КАШИ

Гречневая каша	11
Пшенная каша с бараниной	12
Пшенная каша с тыквой	13
Рисовая каша с индейкой и брокколи	14
Гороховая каша	15

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Итальянский омлет с зелёным горошком, ветчиной и луком.	17
Курица с грибами	18
Норвежское мясо по-флотски.	19
Мясо с сухофруктами	20
Жаркое из рыбы.	21
Чахохбили из курицы.	22
Фаршированные перцы	23
Лечо.	24

ДЕСЕРТЫ

Шарлотка с яблоками	26
Йогурт.	27
Оладьи	28
Айвовый компот	29
Глинтвейн.	30

МЯСНОЙ БУЛЬОН

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:

1. 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.
2. Довести бульон до кипения, открыть крышку и снять с него пену. Затем снова закрыть крышку.
3. Морковь, лук и сельдерей помыть и очистить. Морковь нарезать кружками толщиной 1 см, сельдерей небольшими кусочками, репчатый лук разрезать на 3 части. Припечь овощи на сухой, раскалённой сковороде в течение примерно 5 минут.
4. Лук-порей и зелень вымыть, обсушить. Лук-порей нарезать длинными кусочками, связать всю зелень ниткой в пучок.
5. Открыть крышку мультиварки и добавить в бульон обжаренные овощи.
6. По прошествии времени добавить к бульону связанную пучком зелень, горошины перца и лавровый лист.
7. Когда бульон готов, шумовкой вынуть овощи и зелень.
8. Бульон процедить.



РАССОЛЬНИК С ПОЧКАМИ НА ГОВЯЖЬЕМ БУЛЬОНЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- говяжий бульон – 2 л
- говяжьи почки – 400 г
- солёный огурец – 4 шт.
- картофель средний – 2 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.
- горошины душистого перца – 3 шт.
- петрушка – 3 веточки
- соль, молотый перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Сварить крепкий говяжий бульон (см. рецепт приготовления бульона).
2. 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.
3. 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.
4. Овощи очистить. 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.
5. Добавить к овощам почки, бульон и установить программу **СУП** на 30 минут. После закипания супа добавить к нему рис, картофель, нарезанный соломкой, лавровый лист, перец и соль по вкусу.

КУРИНЫЙ СУП С СЕЛЬДЕРЕЕМ И ПОМИДОРАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- луковица средняя – 2 шт.
- морковь – 1 шт.
- лавровый лист – 2 шт.
- перец горошком – 5 шт.
- стебли сельдерея – 4 шт.
- помидоры – 700 г
- растительное масло – 2 ст. л.
- петрушка, зелень сельдерея, кинза – по 2 веточки
- соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Разделить курицу на 4-5 частей, промыть и положить в чашу мультиварки. Добавить соль, перец горошком, лавровый лист, целую очищенную луковицу и морковь. Влить 1,2 л холодной воды. Установить программу **СУП** на 1 ч. По окончании программы курицу вынуть, снять мясо с костей. Бульон процедить.
2. 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.
3. На программе **ЖАРКА** на растительном масле, обжарить в течение 5 минут лук и сельдерей.
4. Добавить помидоры и жарить ещё 10 минут.
5. Залить бульоном обжаренные овощи, посолить и поперчить по вкусу, довести до кипения на программе **СУП**.
6. Добавить куриное мясо и варить в течение 5 минут.
7. Дать настояться ещё 20 минут. Подавать, посыпав зеленью.

РЫБНЫЙ СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- рыба – 500 г
- сливочное масло – 2 ст. л.
- яйцо – 1 шт.
- морковь средняя – 2 шт.
- луковица средняя – 3 шт.
- лавровый лист – 2 шт.
- перец горошком – 5 шт.
- корень сельдерея – 100 г
- белый хлеб – 2 куса
- молоко – 100 мл
- соль, чёрный молотый перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Разделить рыбу на 2-3 части, промыть и положить в чашу мультиварки. Добавить соль, перец горошком, лавровый лист, целую очищенную луковицу и морковь. Влить 1,2 л холодной воды. Установить программу **СУП** на 1 ч. По окончании программы рыбу вынуть, удалить кости. Бульон процедить.
2. Хлеб размочить в молоке, затем отжать. Филе рыбы вынуть из бульона, измельчить вместе с хлебом.
3. 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.
4. 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.
5. Дать настояться в течение 20 минут.

ГРИБНОЙ СУП С ПЕРЛОВКОЙ

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:

1. Перловку промыть и отбросить на дуршлаг.
2. Перловку положить в чашу мультиварки, добавить холодную воду. Варить на программе **ВАРКА** 10 мин. Затем извлечь перловку из чаши, переложить в миску и накрыть крышкой.
3. Грибы, предварительно вымоченные 4 часа, залить 1,2 л горячей воды и оставить на 15 минут с закрытой крышкой.
4. Откинуть грибы на дуршлаг, нарезать соломкой и отложить. Грибной настой процедить.
5. Влить грибной настой в чашу мультиварки и добавить распаренную перловку, очищенный картофель, порезанный небольшими кубиками, лавровый лист, соль, перец по вкусу; довести до кипения на программе **СУП** и варить 50 минут.
6. Лук и морковь помыть и почистить. Мелко нарезать.
7. На сковороде растопить сливочное масло и обжарить в течение 3 минут лук и морковь. Добавить туда грибы и обжаривать ещё 5 минут.
8. Всё обжаренное содержимое сковородки добавить к супу.
9. Посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

ГРЕЧНЕВАЯ КАША

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- гречка-ядрица – 2 стакана *
- вода – 4 стакана *
- соль – 0,5 ч. л.
- сахар – 1 ч. л.
- сливочное масло – 2 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. 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.
2. Залить в чашу мультиварки воду и установить программу **ГРЕЧНЕВАЯ** 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).
3. 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.



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.
- соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Изюм вымыть, залить кипятком и оставить распариваться 10 минут. Миндаль нарезать тонкими пластинами. Цедру измельчить. Баранину вымыть и нарезать небольшими кусочками.
2. Установить программу **ЖАРКА**. Обжарить баранину, в течение 5 минут, перемешав 1 раз.
3. Крупу промыть и всыпать в чашу с мясом. Посолить, поперчить по вкусу и тщательно перемешать.
4. Установить программу **ТУШЕНИЕ** на 1 час 30 минут.
5. Добавить в чашу мультиварки кипяток так, что бы вода прикрывала содержимое чаши на 2 пальца.
6. Сильно разогреть сухую сковороду и обжарить на ней, постоянно помешивая, миндаль в течение 3 минут. Затем добавить его в кашу.
7. Положить в чашу мультиварки корицу, цедру, изюм, тщательно перемешать. Тушить 5 минут.
8. Оставить кашу в закрытой мультиварке ещё на 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:

1. Установить программу **ТУШЕНИЕ** на 30 минут.
2. 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.
3. Пшено поместить на раскалённую сухую сковороду и обжаривать до тех пор, пока оно не станет сухим и рассыпчатым: примерно 5-7 минут.
4. Всыпать пшено в кипящее молоко и добавить сахар. Перемешать и включить программу **ТУШЕНИЕ** еще на 20 мин.
5. По окончании программы добавить в кашу сливочное масло и оставить кашу в закрытой мультиварке еще на 35 мин.

* 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:

1. Установить программу **РИС**.
2. Филе индейки вымыть и поместить в чашу мультиварки. Залить водой, довести до кипения. Снять пену, добавить очищенные морковь и лук. Варить 30 минут.
3. Вынуть филе, бульон процедить и залить в чистую чашу мультиварки.
4. Рис промыть, всыпать в бульон и довести до кипения на программе **РИС**.
5. Слить жидкость и протереть готовый рис через мелкое сито.
6. Филе индейки измельчить.
7. 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.
8. Смешать рис, мясо индейки и брокколи, заложить их в чашу мультиварки. Влить сливки. Перемешать.
9. 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:

1. 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 **ВАРКА**.
2. Лук очистить, мелко нарезать, обжарить в разогретом растительном масле на сковороде 4 минуты. Добавить в чашу мультиварки и смешать с горохом.
3. Дать настояться 15-20 минут на программе **ВАРКА**.

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

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:

1. Сыр натереть на тёрке, лук очистить и порезать полукольцами. Ветчину порезать соломкой, горошек слить, промыть и обсушить.
2. Взбить яйца со сливками и сыром. Посолить и поперчить по вкусу.
3. На программе **ЖАРКА** разогреть в чаше мультиварки сливочное масло и добавить туда лук. Дать луку потомиться и слегка обжариться в течение 5 минут, затем добавить яичную смесь, перемешать и готовить ещё 3 минуты.
4. Положить горошек и ветчину, перемешать и готовить в течение 10 минут.
5. Дать потомиться ещё 3-5 минут.



КУРИЦА С ГРИБАМИ

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:

1. Курицу вымыть, обсушить и разрезать на куски. Ветчину нарезать кубиками, очищенные морковь и грибы – тонкими ломтиками. Лук порубить.
2. Налейте в чашу мультиварки немного оливкового масла, положите туда курицу и обжарьте со всех сторон до золотистой корочки на программе **ЖАРКА**.
3. Добавьте к ней грибы, ветчину, целый зубчик чеснока, морковь, лук. Влейте вино, добавьте лавровый лист, соль и карри. Всё тщательно перемешайте.
4. Добавьте в чашу мультиварки немного воды, чтобы кусочки курицы были ей покрыты и готовьте в течение часа, периодически помешивая, на программе **КУРИЦА**.
5. Дать потомиться ещё 15 минут.

НОРВЕЖСКОЕ МЯСО ПО-ФЛОТСКИ

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:

1. Мясо смазать горчицей и порезать небольшими кубиками. Обжарить на разогретом жире в чаше мультиварки на программе **ЖАРКА** до появления румяной корочки.
2. Очистить лук и картофель и нарезать крупными ломтиками. Шпик нарезать мелко.
3. Обжаренное мясо, овощи и шпик смешать в чаше мультиварки. Добавить бульон, посолить и поперчить, готовить в течение часа, периодически помешивая, на программе **ГОВЯДИНА**.
4. Дать потомиться ещё 15 минут.

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

МЯСО С СУХОФРУКТАМИ

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:

1. Порезать телятину небольшими кусочками. Обжарить на подсолнечном масле в чаше мультиварки на программе **ЖАРКА** в течение 5-7 минут.
2. Лук мелко нарезать и добавить к мясу продолжая обжаривать ещё 3-5 минут.
3. Добавить мёд и тушить ещё 20 минут периодически помешивая, на программе **ТУШЕНИЕ**.
4. Добавить в мясо предварительно замоченные чернослив и курагу, а также остальные сухофрукты, тщательно перемешать и продолжать тушить в течение часа (при необходимости можно добавлять немного горячей воды в процессе).
5. Мясо хорошо подавать на подушке из смеси дикого и бурого риса.

ЖАРКОЕ ИЗ РЫБЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- рыба – 600 г
- бульон рыбный – 200 мл
- лук – 2 шт.
- картофель – 2 шт.
- масло оливковое – 2 ст. л.
- соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить и промыть. У рыбы отрезать голову, хвост, плавники. Порезать рыбу на стейки толщиной 1,5-2 см, затем разделить каждый стейк на 2 продольные части. Обжарить с двух сторон в чаше мультиварки на программе **ЖАРКА** на оливковом масле в течение 15 минут.
2. Добавить нарезанный дольками картофель, нарезанный кольцами лук, посолить, поперчить.
3. 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:

1. Курицу вымыть, разделить на 4 части, положить в чашу мультиварки, залить кипящей водой и варить 35-40 минут на программе **КУРИЦА**. Вынуть из бульона и дать остыть, бульон сохранить. Отделить мясо от костей.
2. Лук и морковь очистить. Из сладкого перца удалить сердцевину. Перец нарезать тонкими полосками, лук измельчить, морковь натереть на крупной терке.
3. Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить куски курицы на сильном огне до румяной корочки. Добавить лук и готовить, помешивая, 8-10 минут.
4. Положить в чашу мультиварки мясо курицы и оставшиеся овощи и тушить все вместе ещё 10 минут, затем влить 1 стакан куриного бульона и тушить ещё 40 минут на программе **КУРИЦА**.
5. На помидорах сделать крестообразные надрезы, опустить их в кипяток на 1-2 минуты. Обдать ледяной водой и снять кожу. Мякоть нарезать кусочками, положить в чахохбили и тушить ещё 10 минут.
6. Чеснок очистить и мелко нарезать. Кинзу и базилик промыть и измельчить. Растереть в ступке зелень и чеснок с солью до образования однородной кашицы.
7. 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 ФАРША:**
- мясной фарш - 300 г
- рис басмати - 100 г
- кедровые орешки - 50 г
- чеснок - 2 зубчика
- соль – по вкусу
- паприка – по вкусу
- черный молотый перец – по вкусу

ДЛЯ СОУСА:

- вода – 2-3 стакана *
- томатная паста - 4-5 ст. л.
- морковь средняя - 1 шт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовление фарша:

1. Рис отварить в чаше мультиварки согласно инструкции на его упаковке на программе **РИС**. Слить воду и остудить. Чеснок пропустить через пресс. Смешать рис, фарш, чеснок и кедровые орешки. Хорошо перемешать. Добавить специи и снова перемешать.
2. У перцев срезать «крышечки». Удалить семена. Перцы наполнить фаршем.
3. На дно чаши мультиварки налить оливковое масло. Вертикально поставить перцы.

Приготовления соуса:

4. Томатную пасту развести водой и хорошо перемешать, чтобы не было комочков. Морковь натереть на крупной терке и добавить в соус.
5. 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.

ЛЕЧО

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- сладкий перец – 2 кг
- помидоры – 1 кг
- чеснок – 4 зубчика
- перец чили – 1/3 стручка
- столовый уксус 9% – 1 ст. л.
- сахар – 1 ст. л.
- соль – 1 ч. л.
- растительное масло – 2 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Перец очистить от семян и порезать на небольшие кусочки.
2. Помидоры очистить от кожуры и пропустить через мясорубку.
3. Перец чили и чеснок измельчить и добавить к помидорам.
4. Заложить все ингредиенты в чашу мультиварки и включить программу **ТУШЕНИЕ**. Готовить 60 минут.
5. Закатывать в стерилизованные банки в горячем состоянии.

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

ДЕСЕРТЫ



ШАРЛОТКА С ЯБЛОКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- сахарный песок – 200 г
- сливочное масло – 50 г
- яйца – 4 шт.
- разрыхлитель – 2 ч. л.
- мука – 200 г
- соль – 1/2 ч. л.
- яблоки (антоновка) – 800 г
- сахарная пудра – 3 ст. л. (для обсыпки)
- корица – 1 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Яблоки очистить от кожуры, семенных коробочек и нарезать ломтиками.
2. Включите мультиварку в режим **ПОДОГРЕВА** и положите в чашу кусочек масла, чтобы оно растаяло. Когда растает - слегка смажьте этим маслом стенки чаши и добавьте 2 ст.л. сахара (коричневый сахар даст более золотистый цвет, но можно брать обычный). Помешивать деревянной или пластмассовой ложкой, пока сахар полностью не растворится в масле.
3. Уложить на дно первый слой яблок красиво (начинайте укладывать от внешнего края) - это ведь будет верх пирога! Затем выложите на первый слой остальные яблоки как угодно, не очень плотно.
4. Миксером взбивайте яйца с сахаром, пока сахар не растворится. Добавьте стакан муки и корицу, разрыхлитель и соль, продолжайте взбивать. Тесто будет, как сметана.
5. Вылить тесто на яблоки. Поставить на 40 минут в режим **ВЫПЕЧКА**. Когда готово, перевернуть на сервировочное блюдо. Посыпать сахарной пудрой.

ЙОГУРТ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- молоко 2.5% – 1/2 л
- сливки 11% – 1/2 л
- сахарный песок – 3 ст. л.
- йогурт без добавок – 2 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Смешать все ингредиенты и влить в чашу мультиварки. Подойдут также стеклянные баночки из-под детского питания, которые нужно поместить в чашу. (Воды в чаше мультиварки должно быть до середины баночек).
2. Закрывать крышку мультиварки и установить программу **ЙОГУРТ**.
3. После завершения программы **ЙОГУРТ** отключить мультиварку и, не открывая крышки, дать постоять еще 1 час.
4. Через час после отключения мультиварки чашу или баночки вынуть и поставить в холодильник.

ОЛАДЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- кефир 2,5% жирности – 0,5 л
- мука – 2 стакана
- сахар – 120 г
- сода – 1 чайная ложка
- яйца – 2 шт.
- ванильный сахар – 10 г
- масло растительное – 20-30 г для смазывания чаши

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Взбить яйцо с сахаром. Добавить в смесь теплый кефир. Всыпать просеянную муку, ванильный сахар и соду.
2. Вымесить до однородности.
3. Установить программу **ЖАРКА** на 20 мин. Налить в чашу мультиварки 1 ст. ложку растительного масла.
4. Выкладывать тесто столовой ложкой на 3 оладьи.
5. Готовить под закрытой крышкой примерно по 1-1,5 минуты с каждой стороны.

АЙВОВЫЙ КОМПОТ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- айва – 600 г
- вода – 2 л
- корица – 1 ч.л.
- сахар – 200 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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

SCARLETT.RU

SC-MC410S29

