

# SCARLETT®

*Техника, с которой удобно!*

SCARLETT.RU

SC-MC410S28

**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-MC410S28**.

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

### КАШИ

Молочная манная каша . . . . .	05
Каша пшенная с тыквой . . . . .	06
Сладкий плов . . . . .	07

### СУПЫ

Гороховый суп с копчёностями . . . . .	09
Уха из красной рыбы . . . . .	10
Крем-суп из цветной капусты и сельдерея . . . . .	11

### ВТОРЫЕ БЛЮДА

Ребрышки томленые . . . . .	13
Шницель из филе бедра индейки . . . . .	14
Рагу из баклажанов . . . . .	15

### БЛЮДА НА ПАРУ

Треска на пару с овощами . . . . .	17
Хинкали домашние . . . . .	18
Котлеты куриные на пару . . . . .	19

### ДЕСЕРТЫ

Шарлотка с яблоками . . . . .	21
Запеканка творожная . . . . .	22
Йогурт . . . . .	23

## МОЛОЧНАЯ МАННАЯ КАША

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- крупа манная – 40 г
- молоко 2,5% – 480 мл
- масло сливочное – 20 г
- соль – щепотка
- сахар – 1 чайная ложка

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Крупу выложить в чашу мультиварки, залить молоком, добавить сливочное масло, соль, сахар и тщательно перемешать.
2. Закрывать крышку. Установить программу **КРУПЫ**, время приготовления – 10 минут.
3. Готовить до окончания программы.
4. Готовую кашу перемешать.
5. Выложить кашу на тарелку, добавить ягоды.



# КАША ПШЕННАЯ С ТЫКВОЙ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- пшено – 1 мерный стакан
- вода или молоко – 4 мерных стакана
- тыква (очищенная от кожи) – 200 г
- соль – 1 щепоть
- сахар – 1 ст. ложка
- сливочное масло – 2 ст. ложки

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Пшено промыть.
2. Тыкву мелко нарезать или натереть.
3. Смазать чашу маслом, налить 1 стаканчик воды или молока.
4. Положить в чашу тыкву, посыпать сахаром.
5. Установить программу **КРУПЫ** на 20 минут.
6. Готовить 5 минут.
7. Добавить пшено и оставшиеся воду или молоко.
8. Готовить до окончания программы.
9. После окончания программы дать каше настояться 10 минут и подавать.

# СЛАДКИЙ ПЛОВ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- рис – 1 стакан
- вода – 1 стакан
- курага – 100 г
- чернослив – 100 г
- изюм – 100 г
- сахар – 2 ст. л.
- сливочное масло – 30 г

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Сухофрукты перебрать, при необходимости промыть или обдать кипятком.
2. Рис промыть под проточной водой 7-10 раз.
3. В чашу мультиварки положить масло и включить режим **ЖАРКА** на 7 минут, как только масло растопится, выложить в него сухофрукты, посыпать сахаром и обжарить.
4. Добавить промытый рис, перемешать, залить водой и готовить в режиме **ТУШЕНИЕ** 30 минут.
5. Для большего раскрытия вкуса и аромата рекомендуется оставить плов в мультиварке при закрытой крышке настояться еще 10-15 минут.



ГОРОХОВЫЙ СУП  
С КОПЧЕНОСТЯМИ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- колотый сухой горох – 1 стакан
- вода – 4 стакана
- копченая грудинка или бекон – 200 г
- сельдерей – 3 стебля
- морковь – 2 шт.
- лук – 2 шт.
- зубчики чеснока – 3 шт.
- лавровый лист – 2 листка
- свежий тимьян – небольшой пучок (или 1/2 ч. ложки сушеного)

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Замочить горох на 1 час заранее.
2. Порезать бекон соломкой. Выложить в чашу мультиварки. Установить программу **ВАРКА** на 1,5 часа. Обжаривать 5-7 минут.
3. Порезать мелко лук, сельдерей и морковь и чеснок.
4. Выложить овощи в мультиварку к бекону. Перемешать. Добавить приправы. Обжаривать 5-7 минут.
5. Горох промыть, выложить в чашу.
6. Залить водой. Перемешать.
7. Закрыть крышкой, готовить до окончания программы.
8. Подавать с чесночными гренками.



# УХА ИЗ КРАСНОЙ РЫБЫ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- лосось, или форель, или кижуч, или горбуша (филе) – 500 г
- морковь – 1 малая (70-100 г)
- картофель – 2 средние картофелины
- тоmatная паста – 80 г
- цукини – 1 маленький (около 200 г)
- вода – 1,5 л
- лук репчатый – 1 маленький (примерно 80 г)
- соль – 1 чайная ложка
- специи (перец горошком – 3-4 шт., лавровый лист 1-2 листика)

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Филе промыть, нарезать полосками по 3-4 см, цукини нарезать кубиками по 2,5 см, картофель — кубиками по 1,5 см, морковь — кубиками по 1 см, лук измельчить ножом.
2. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать.
3. Закрыть крышку, установить программу **ВАРКА**, кнопкой Таймер установить время приготовления 1 час. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания программы.
4. Подавать в глубокой тарелке, посыпав свежей рубленой зеленью. Можно добавить ложку сметаны.

# КРЕМ-СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ И СЕЛЬДЕРЕЯ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- цветная капуста – 400 г
- стебли сельдерея – 100 г
- лук репчатый – 80 г
- морковь – 70 г
- сметана – 50 г
- масло сливочное – 20 г
- масло растительное – 30 мл
- вода – 1,2 л
- соль, специи – по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Репчатый лук нарезать средними полукольцами.
2. Морковь нарезать кубиками по 1 см.
3. В чашу мультиварки налить масло. Установить программу **ВАРКА** на 30 минут. И выложить в чашу лук.
4. Готовить 1-2 минуты, под закрытой крышкой, 2 раза помешать.
5. Добавить в чашу мультиварки морковь, сельдерей и цветную капусту, и залить все водой, добавить соль и специи, перемешать. Закрыть крышку.
6. Готовый суп перелить в отдельную емкость и взбить блендером. Затем добавить в суп сливочное масло и сметану, перемешать. Можно посыпать тертым сыром.
7. Подавать с подсушенным хлебом, или гренками.



# РЕБРЫШКИ ТОМЛЕННЫЕ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ребрышки свиные – 1 кг
- лук – 3 шт.
- соевый соус – 5 ст. л.
- оливковое масло – 2 ст. л.
- тимьян – 0,5 ч. л.
- соль и специи – по вкусу
- зелень – по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Ребрышки помыть, порезать на отдельные косточки.
2. Лук очистить нарезать полукольцами.
3. Слойми уложить ребрышки и лук в чашу мультиварки. Посолить, приправить специями. Добавить соевый соус и масло. Все перемешать. Оставить мариноваться на 2-3 часа.
4. Через 2 часа еще раз перемешать.
5. Включить программу **ТОМЛЕНИЕ** на 4 часа.
6. В конце 3-его часа переверните ребрышки.
7. По окончании программы переложить на тарелку и сразу подавать с овощами и зеленью.



# ШНИЦЕЛЬ ИЗ ФИЛЕ БЕДРА ИНДЕЙКИ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- филе бедра индейки одним куском – 400 г
- сухари кулинарные – 100 г
- яйцо – 1 шт.
- горчицы – 1 ч. ложка
- мука – 1 стакан
- оливковое масло – 1 ч. ложка
- сладкая молотая паприка – 1 ст. ложка
- смесь прованских или итальянских сухих трав – 1 ч. ложка
- соль, свежемолотый черный перец – по 1 щепотке
- зеленый микс-салат – 1 пучок (для подачи)

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Разрежьте филе индейки поперек волокон на 4 равных куска, положите между двумя слоями пленки и отбейте до толщины 5–7 мм. У вас получатся довольно большие куски.
2. Подготовьте 3 глубокие широкие тарелки. В одной из них смешайте муку с паприкой, сухими травами, солью и перцем. В другую насыпьте сухари.
3. В третьей миске вилкой или венчиком взбейте яйцо с горчицей до однородности.
4. Налейте в чашу мультиварки 1 чайную ложку оливкового масла.
5. Включите программу **ВЫПЕЧКА**.
6. Когда масло начнет пахнуть, берите по одному куску индейки и окунайте в муку со специями так, чтобы мука покрыла всю поверхность. Стряхните лишнюю муку и положите индейку в яйцо.
7. Дайте стечь лишней жидкости и положите в сухари. Обваляйте мясо так, чтобы оно покрылось крошкой со всех сторон.
8. Сразу выложите кусок индейки в чашу и закройте на 3 минуты. Откройте, переверните кусок и оставьте под крышкой еще на 2 минуты.
9. Повторите то же с остальными кусками. Обжаривайте до румяной корочки, перекладывайте на бумажные полотенца, чтобы стекло масло, и подавайте с зеленым салатом.

# РАГУ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- баклажаны – 3 шт.
- морковь – 1 шт.
- перец болгарский – 1 шт.
- лук репчатый – 1 шт.
- масло растительное – 40 г
- соль – 1 чайная ложка
- перец молотый черный по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Баклажаны нарезать кубиками. Выложить в миску. Хорошо посолить и перемешать. Оставить на 20 минут.
2. Помыть и почистить перец. Порезать соломкой.
3. Почистить и помыть лук и морковь. Лук нарезать кубиками. Морковь натереть на крупной терке.
4. Налить масло в чашу мультиварки. Установить программу **ТУШЕНИЕ** на 40 минут. Выложить лук и морковь. Оставить на 5 минут.
5. Баклажаны промыть, слегка отжать. Выложить в чашу перец и баклажаны. Все посолить, поперчить и перемешать.
6. Готовить до окончания программы. Примерно через 10-15 минут перемешать.
7. Готовое блюдо украсить зеленью. Рагу из баклажанов можно подать горячим или холодным.



## ТРЕСКА НА ПАРУ С ОВОЦАМИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- треска (филе) – 200 г
- морковь – 1 средняя
- брокколи – 3-4 соцветия
- капуста цветная – 3-4 соцветия
- вода – 1 л
- специи – по вкусу
- соль – по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Рыбу промыть, натереть солью и специями (подойдут фенхель и майоран).
2. Морковь нарезать тонкими кружками.
3. В чашу мультиварки налить воду, установить на чашу контейнер для приготовления на пару. В контейнер выложить все ингредиенты, добавить специи и соль.
4. Закрыть крышку. Установить программу **ПАРОВАРКА**, время приготовления 15 минут. Нажать кнопку **СТАРТ**. Готовить до окончания программы.



# ХИНКАЛИ ДОМАШНИЕ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- для фарша:
- говядина (филе), или поровну говядина и свинина – 200 г
  - лук репчатый – 50 г
  - соль – 0,5 ч. ложки
  - специи по вкусу
  - масло растительное – 20 мл
  - вода – 1,5 л
  - бездрожжевое тесто – 500 г

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Приготовить фарш: мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком и, добавить соль и специи.
2. Раскатать тесто и нарезать его на квадраты 10x10 см. В середину каждого выложить небольшую порцию фарша и защипать края теста.
3. В чашу мультиварки налить воду, установить на нее смазанный растительным маслом емкость пароварки, выложить хинкали. Закрыть крышку, установить программу **ПАРОВАРКА**. Кнопкой **+** установить время 25 мин.
4. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания программы.
5. Подавать посыпав свежей зеленью со сметаной.

# КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ НА ПАРУ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- куриное филе, или фарш – 500 г
- яйцо – 1 шт.
- зелень любая – 1 небольшой пучок
- соль, перец – по 0,5 ч. ложки
- вода горячая – 1,5 л
- масло растительное – 1 ч. ложка

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Филе прокрутить в мясорубке.
2. В готовый фарш добавить яйцо и рубленую зелень. Добавить соль и перец, хорошо перемешать.
3. Воду залить в чашу мультиварки.
4. Установить программу **ПАРОВАРКА** на 40 минут.
5. Смазать поддон мультиварки для приготовления на пару растительным маслом.
6. Сформировать не очень толстые котлеты (толщина примерно 2 пальца).
7. Котлеты выложить на поддон.
8. Установить поддон с котлетами на чашу мультиварки.
9. Закрыть крышку. Готовить до окончания программы, не открывая и не переворачивая.
10. Подавать со свежими овощами и зеленью.

## 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 муку 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.



# ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- творог – 0,5 кг
- кефир любой жирности – 1 стакан
- манная крупа – ½ стакана
- яйца – 5
- сахар – 0,5-0,75 стакана
- мелкий изюм (можно взять курагу, финики, чернослив или орехи) – 3 горсти
- ванильный сахар – пакетик
- разрыхлитель (не сода!) – 1 чайная ложка

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Замочить манку в кефире на 30 мин.
2. Промыть и обсушить изюм.
3. Отделить желтки от белков.
4. Добавить к желткам творог и разрыхлитель теста, перемешать до однородности.
5. Белки взбить в плотную устойчивую пену.
6. Понемногу добавлять сахар, ванильный сахар и продолжать взбивать.
7. Соединить творожно-желтковую массу с кефиром и манкой. Перемешать.
8. Аккуратно вмешать белки, чтобы не повредить образовавшиеся в процессе взбивания пузырьки воздуха.
9. Добавить изюм, еще раз перемешать.
10. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом. Выложить в нее массу.
11. Закрывать крышку. Установить режим **ВЫПЕЧКА** на 40 мин.
12. Готовить до окончания программы. Не открывая крышку оставить мультиварку на программе **ПОДОГРЕВ** на 1 час.
13. Затем выключить **ПОДОГРЕВ** и дать запеканке настояться 10 минут.

# 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.



SCARLETT.RU

SC-MC410S28

