

GARLYN

Лучшие
рецепты



для мультиварки

MR-Duo 15



Ещё больше вкусных
и полезных рецептов
на сайте garlyn.ru

МУЛЬТИВАРКА

MR-Duo 15

GARLYN

- 15 автоматических программ
- 2 чаши объемом по 4,5 литра
- Готовка до 4 блюд одновременно
- GARLYN Шеф – автоматический режим с пользовательскими настройками
- Индикация статуса работы MixLap
- Антипригарное покрытие
- Отсрочка старта до 24 часов
- Автоматический подогрев до 12 часов
- Температура приготовления от 35 до 180°C
- Съёмные детали: внутренние крышки, паровые клапаны, контейнер для конденсата
- Отключение звуковых сигналов
- Защита от перегрева



КОМПЛЕКТАЦИЯ:



Мультиварка	1 шт.
Чаша	2 шт.
Контейнер для приготовления на пару ...	2 шт.
Мерный стакан	1 шт.
Черпак	1 шт.
Плоская ложка	1 шт.
Силиконовая лопатка	1 шт.
Комплект прихваток	1 шт.
Электрошнур	1 шт.
Книга рецептов	1 шт.
Руководство пользователя	1 шт.
Краткая инструкция пользователя	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.

ОСОБЕННОСТИ:

ГОТОВЬТЕ ДО 4 БЛЮД ОДНОВРЕМЕННО

GARLYN MR-Duo 15 избавит Вас от неудобств, связанных с приготовлением завтрака, обеда и ужина на большую семью. Для каждой чаши можно выбрать отдельную программу и при этом быть уверенными в том, что запахи и вкусы блюд не будут смешаны. Готовьте полезные блюда на пару с помощью контейнеров из нержавеющей стали, пока в чаше будет томиться гарнир. Весь спектр блюд высокой кухни к Вашим услугам.

ЦВЕТОВАЯ ИНДИКАЦИЯ РАБОТЫ MIXLAP

Благодаря цветовым сигналам больше не нужно открывать мультиварку, чтобы понять, готово блюдо или нет. Цвет индикатора подскажет, в каком режиме сейчас работает устройство: «Отсрочка», «Нагрев», «Готовка», «Завершение», «Автоподогрев».

«GARLYN ШЕФ»

Позвольте себе чуть больше кулинарных экспериментов вместе с программой «GARLYN ШЕФ». Настраивайте время и температуру с точностью до 1°C или регулируйте параметры прямо во время работы режима.

ЧАШИ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ DAIKIN

Уникальное покрытие, разработанное японскими специалистами, легко поддаётся очистке и безопасно для блюд. Опыт успешной эксплуатации вдохновляет нас вновь и вновь использовать именно этот материал.

ФУНКЦИИ «ОТСРОЧКА СТАРТА» ДО 24 ЧАСОВ И «АВТОПОДОГРЕВ» ДО 12 ЧАСОВ

Представьте, что Вам предстоит долгий рабочий день или поездка в соседний город в командировку, а по возвращению наверняка все мысли будут только о горячем ужине. Позаботьтесь о себе заранее. Положите все составляющие любимых блюд в мультиварку, выберите программу и нажмите кнопку отсрочки старта. Даже если Вы задержитесь, функция «Автоподогрев» сработает сразу после окончания готовки, и блюдо не остынет ещё долгое время.

ПРИЯТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мы всегда рады позаботиться о наших покупателях, поэтому подумали о том, что может пригодиться при эксплуатации мультиварки. Пользуйтесь с удовольствием!

GARLYN

— современный производитель, который заботится не только о высоком качестве продукции, но и о высоком уровне доверия со стороны покупателей. Первокласное и самое быстрое сервисное обслуживание, расширенная гарантия на 2 года, обратная связь 24/7 — всё это позволяет нам постоянно увеличивать масштабы производства, повышать качество выпускаемой продукции и расширять ассортимент.



НАША МИССИЯ:

Каждый день улучшать жизнь людей, совершенствуя свои продукты и сервисы на основе обратной связи и новых идей.

Двигаясь в этом направлении, мы поддерживаем оптимальное соотношение цены и качества продукции, гарантируя её надёжность и долговечность.

НАША ЦЕЛЬ:

Создавать первоклассную бытовую технику, с которой не придётся искать компромисс между качеством, функциональностью и стилем.



ПРОДУКЦИЯ КОМПАНИИ — ЭТО:

- Всегда высокое качество и надёжность
- Высокопроизводительная и функциональная техника, отвечающая современным запросам
- Стильное решение, подходящее для интерьера любой кухни
- Современные технологии для комфортной жизни
- Первокласное гарантийное и сервисное обслуживание



Варочная панель H-200

- Мощность 3000 Вт
- Сенсорное управление
- Плавная регулировка мощности
- Двухконтурная нижняя конфорка
- Таймер отключения до 99 минут
- Функция паузы
- Функция автоотключения
- Блокировка от случайных нажатий
- Отключение звуковых сигналов



Варочная панель H-400

- Сенсорное управление
- Мощность 6600 Вт
- Увеличенная зона готовки с двухконтурными конфорками
- 9 уровней мощности нагрева
- Функция «Пауза»
- Таймер отключения до 99 минут
- Отключение звуковой индикации
- Блокировка от случайных нажатий
- Защита от перегрева и функция автоотключения



Варочная панель H-7000

- Безопасный индукционный нагрев
- Сенсорное управление
- 9 уровней мощности + режим PowerBoost
- Функция «Пауза»
- Увеличенная зона готовки с функцией «Мост»
- Отключение звуковой индикации
- Блокировка от случайных нажатий
- Функция автоотключения



Плитка индукционная H-1000

- Мощность 2000 Вт
- Сенсорное управление
- 8 режимов мощности/температуры приготовления
- Таймер до 4 часов
- Блокировка панели управления
- Защита от перегрева
- Отключение звуковых сигналов



Кухонная машина S-350

- 3 в 1: смешивание, взбивание и приготовление любых видов теста
- Планетарная технология для идеальной консистенции
- Металлическая чаша объемом 5,5 л
- 6 скоростей с плавной регулировкой
- Импульсный режим
- Защита от брызг — чистота на кухне
- Насадки из нержавеющей стали
- Возможность расширить функционал доп. насадками



Кухонная машина S-500

- Функционал 5 в 1:
 - Планетарный миксер
 - Стационарный блендер
 - Мясорубка
 - Овощерезка
 - Тестомеситель
- Планетарная технология вращения
- Чаша объемом 5,5 л
- Металлический корпус
- Мощность 1800 Вт
- Книга рецептов в подарок



Духовой шкаф GBO-1000

- Объём - 68 л
- 10 режимов работы
- Температурный диапазон: 50-250 °C
- Функция отложенного старта
- Сенсорное управление
- Лёгкая очистка



Электрогриль GL-300

- Комплект двухсторонних панелей: гриль + плоская панель
- 11 автопрограмм приготовления
- Раздельная регулировка t°C верхней и нижней панели
- Мощность 1600 Вт
- Регулировка степени прожарки
- Изменение высоты панелей
- Двойное антипригарное покрытие TwinMax
- Раскрывается на 180°
- Панели можно мыть в посудомоечной машине
- Термошуп в комплекте



Электрогриль GL-400 Pro

- 2 комплекта панелей (гриль и вафли) + плоская панель
- 15 автопрограмм приготовления
- Нагрев до 230°C
- Раздельная регулировка t°C верхней и нижней панели
- Мощность 2000 Вт
- Раскрывается на 180°
- Регулировка степени прожарки
- Панели можно мыть в посудомоечной машине
- Термошуп в комплекте



Центробежная соковыжималка J-500

- Мощность 1200 Вт
- Скорость до 18 000 об/мин
- 4 скорости отжима для разных плодов
- Титановое покрытие фильтра
- Загрузка плодов целиком — горловина 85 мм
- Встроенный дисплей
- Защита от перегрева и перегрузки — фирменная система M-Pro



Шнековая соковыжималка J-600 Max

- Функционал 3 в 1:
 - Соковыжималка
 - Овощерезка
 - Сорбетница
- 8 автопрограмм приготовления
- Сенсорная панель управления
- Регулировка количества мякоти в соке
- Горловина диаметром 75 мм
- Функция быстрой очистки
- До 20 минут непрерывной работы
- Фирменная защита двигателя M-Pro



Шнековая соковыжималка J-700 Pro

- Бессеточный фильтр нового поколения
- Медленный отжим с сохранением витаминов
- Для твёрдых и мягких плодов
- Загрузка плодов целиком — горловина диаметром 85 мм
- Элементарная сборка за минуту
- Клапанная система «капля-стоп»
- Защита от перегревов и перегрузок — фирменная система M-Pro



Блендер погружной HB-330

- Расширенная комплектация - функционал 12 в 1
- Мощность 1200 Вт
- Ножи из нержавеющей стали
- Плавная регулировка скорости
- Индикация скорости работы
- Большая чаша объемом 2 литра



Кухонные весы W-01

- Измерение от 1 г до 5 кг
- Корпус из нержавеющей стали
- LCD-дисплей
- Широкий выбор единиц измерения:
 - граммы
 - фунты
 - унции
 - килограммы
 - миллилитры
- Функция тарирования



Кухонные весы W-02

- Измерение с точностью до 1 грамма
- Платформа из нержавеющей стали
- Электронное управление
- Функция вычета веса тары
- Широкий выбор единиц измерения
- Измерение объема жидкостей



Вакуумный упаковщик V-800

- 2в1: упаковка/взвешивание
- Скорость всасывания до 12,3 л/мин
- Весы до 2 кг
- 2 уровня давления
- Сенсорная панель управления
- Для сухих и влажных продуктов
- Нож для разрезания пакетов в комплекте
- Защитный съемный поддон для капель
- Возможность вакуумирования в контейнерах



Тостеры TR-200/TR-350

- 7 уровней прожарки
- 2 отделения
- Функции подогрева и разморозки
- Автоотключение
- Центрирование тостов
- Поддон для крошек



Микроволновая печь MW-2100

- 13 уровней мощности
- 11 автопрограмм
- Режим «Гриль»
- Отложенный старт
- Функция разморозки
- Объем камеры 20 литров
- Блокировка панели управления
- Полимерное покрытие рабочей камеры
- Максимальное время приготовления: 95 минут



Сушилка для овощей и фруктов D-09

- Максимальная комплектация:
 - 6 поддонов для сушки
 - 6 поддонов для пастилы
 - 6 сеток для сушки зелени и трав
- Равномерный горизонтальный обдув
- Регулировка температуры 35°C – 70°C
- Таймер до 24 часов
- Приготовление йогурта
- Вяление мяса и рыбы
- Сенсорное управление и встроенный дисплей
- Защита от перегрева



Сушилка для овощей и фруктов D-10

- Максимальная комплектация:
 - 10 уровней для сушки
 - 10 поддонов для пастилы
 - 10 сеток для сушки зелени и трав
- Равномерный горизонтальный обдув
- Регулировка температуры 35°C – 75°C
- Таймер до 24 часов
- Корпус и уровни из нержавеющей стали
- Приготовление йогурта
- Вяление мяса и рыбы
- Сенсорное управление и встроенный дисплей



Сушилка для овощей и фруктов D-11

- 8 уровней в комплекте
- Регулировка температуры 35°C – 70°C
- Приготовление йогурта и пастилы
- Приготовление вяленого мяса и рыбы
- Сетка для трав и поддон для пастилы в комплекте
- Мощность 450 Вт
- Защита от перегрева



Вспениватель молока AF-01

- Взбивание и подогрев молока
- Приготовление пенки для капучино и горячего шоколада
- Нержавеющая сталь
- Мощность 550 Вт
- Функция автоотключения
- 2 типа подключения: к розетке и к кофеварке GARLYN L8 ML



Кофемолка CG-01

- Металлический корпус
- Вместимость 50 граммов
- Ручная регулировка помола
- Чаша и ножи из нержавеющей стали
- Защита от включения при открытой крышке



Кофемашина L1000

- Компактные габариты
- Приготовление напитков в авторежиме
- Программирование объёма порций
- Регулировка крепости кофе
- Кофемолка вместимостью 200 г
- Сенсорная панель управления
- Быстрая очистка заварочного блока
- Регулировка тонкости помола



Кофеварка L70

- Эспрессо, капучино, латте и молочная пенка в авторежиме
- Программирование объема порций
- Давление помпы 15 бар
- Для больших и маленьких чашек
- Функция быстрой очистки
- Автокапучинатор с вместительным резервуаром для молока
- Информативная панель управления с удобной индикацией



Кофеварка L90

- Эспрессо, латте и капучино в одно касание
- Автокапучинатор с резервуаром для молока
- Мощность 1630 Вт
- Давление помпы 15 бар
- Программирование объема порции
- Компактный дизайн
- Подогрев чашек



Мультикофеварка L8 ML

- 2 в 1: Рожковая + Капсульная кофеварка
- Давление помпы 19 бар
- Подходит для капсул типа Nespresso® и Dolce Gusto®
- Регулировка температуры воды
- Настройка объема порции
- Электронное управление
- Возможность подключения капучинатора



Кофемолка CG-02 Pro

- 31 степень помола
- Мощность 300 Вт
- Вместительный контейнер для зёрен - 320 г
- Регулировка порции
- Сенсорная панель управления
- Режим чашки и режим рожка



Электрочайник K-100

- Мощность 2150 Вт
- Индикация температуры воды: встроенный термометр
- Корпус из нержавеющей стали
- Вместимость 1,7 л
- Вращение на подставке 360°
- Съёмная крышка
- Контактная группа Strix®



Электрочайник K-110

- Мощность 2200 Вт
- Регулировка температуры нагрева 40°C – 90°C
- Поддержание температуры воды до 2 часов
- Вместимость 1,7 л
- Индикация температуры на дисплее
- Заварочный фильтр в комплекте
- Вращение на подставке 360°
- Контактная группа Strix®



Электрочайник К-200 Max

- Мощность 2400 Вт
- Инновационный автоматический дозатор
- Настройка объема порции
- Быстрое кипячение выбранного объема
- Контактная группа Strix®
- Вместимость 1,5 л
- Поддон для сбора капель
- Разработан совместно с клиентами



Термопот FT-25

- Мощность 2600 Вт
- Мгновенный нагрев воды
- Ёмкость: 2,5 л
- Индикация уровня воды
- Фильтр для воды в комплекте
- Индикатор очистки от накипи
- Автоотключение при отсутствии воды
- Защита от перегрева



Термопот FT-40

- Мощность 2600 Вт
- Ёмкость: 4 л
- Мгновенный нагрев воды
- 7 температурных режимов на выбор
- Настройка объема порции
- Корпус из нержавеющей стали
- Сенсорная панель управления
- Фильтр для воды в комплекте



Мультиварка MR-Max 5

- 11 автопрограмм
- Съёмная внутренняя крышка
- Отсрочка старта до 24 часов
- Функция автоподогрева
- GARLYN ШЕФ
- Чаша 5 л с антипригарным покрытием DAIKIN®
- Индикация статуса работы — технология MixLap
- Книга рецептов в комплекте



Мультиварка MR-Duo 5

- 2 отдельные чаши по 1,5 л с независимым управлением
- Приготовление до 4 блюд одновременно
- 14 автопрограмм
- Функция «GARLYN ШЕФ» — программирование собственных рецептов
- Антипригарное покрытие DAIKIN®
- Таймер до 24 часов



Мультиварка MR-Duo 10

- 2 отдельные чаши по 2,4 л с независимым управлением
- Приготовление до 4 блюд одновременно
- 14 автопрограмм
- Функция «GARLYN ШЕФ» — программирование собственных рецептов
- Антипригарное покрытие DAIKIN®
- Индикация статуса работы — технология MixLap
- Съёмные внутренние крышки



Мультиварка MR-Solo 11

- 14 автопрограмм
- Функция «GARLYN ШЕФ» — программирование собственных рецептов
- Индикация статуса работы — технология MixLap
- Температура приготовления от 35°C до 180°C
- Отсрочка старта до 24 часов
- Антипригарное покрытие DAIKIN®
- Съёмная внутренняя крышка
- Паровой контейнер из нержавеющей стали



Мультиварка MR-Solo 3

- 11 автоматических программ
- Объём чаши - 3 л
- Антипригарное покрытие Daikin®
- GARLYN ШЕФ - авторский режим с персональными настройками
- Изменение температуры и времени в процессе приготовления
- Отложенный старт - до 24 часов
- Автоподогрев с возможностью предварительного отключения
- Защита от перегрева
- Компактный корпус
- Подходит для приготовления детского питания



Мясорубка MG-5000

- Функционал 3 в 1:
 - Мясорубка
 - Овощерезка
 - Соковыжималка
- Скорость приготовления: до 5,5 кг/2 мин
- Электронное управление
- Регулировка скорости
- Мощность 2400 Вт
- Диски из нержавеющей стали
- Металлическое соединение шнека и двигателя



Мясорубка MG-3000

- Функционал 2 в 1:
 - Мясорубка
 - Овощерезка
- Скорость приготовления: до 5 кг/2 мин
- 3 диска для фарша
- Мощность 2200 Вт
- Защита от перегрева и перегрузки
- Металлические насадки
- Функция реверса



Хлебопечь BR-1000

- 15 программ приготовления
- Замес любых видов теста
- Приготовление буханок весом до 1 кг
- Металлический корпус
- Автоматическое добавление начинок – встроенный диспенсер
- Приготовление йогурта и джема
- Пользовательский режим для собственных рецептов
- Выпечка по расписанию — таймер до 15 часов



Хлебопечь BR-2000

- 25 автопрограмм
- Функция Garlyn ШЕФ
- Мощность 850 Вт
- 2 лопатки-тестомесителя для замешивания
- Выпечка до 1500 г
- Приготовление горячих блюд, напитков и десертов
- Диспенсер для добавок
- Автоподогрев до 60 минут
- Таймер отсрочки старта до 15 часов
- Сенсорная панель управления и встроенный дисплей



Мини-печь EO-1600

- 3 режима работы
- Выбор температуры и времени
- Объем камеры 33 литра
- Гриль
- Приготовление на вертеле
- Специальное антипригарное покрытие
- Металлический корпус
- Подсветка камеры
- Таймер до 60 минут



Вытяжка встраиваемая кухонная CH-50

- Производительность 750 м³/ч
- Сенсорная панель управления
- Контроль жестами
- 3 скоростных режима
- LED подсветка
- Отделка из стекла
- Моющийся съёмный пятислойный жироулавливающий фильтр



Вытяжка наклонная кухонная CH-60

- Производительность 750 м³/ч
- Сенсорная панель управления
- Контроль жестами
- Плавный автоматический подъем / опускание
- 3 скоростных режима
- LED подсветка
- Отделка из стекла



Винный шкаф WR-100 Dual

- Хранение до 37 бутылок типа "Бордо"
- Имитация условий "винного погреба"
- 2 климатические зоны
- Равномерное охлаждение и циркуляция воздуха
- 6 съёмных полок из бука
- Защита от УФ-излучения



Утюг беспроводной GT-240

- Мощность 2400 Вт
- 2в1: работа в проводном и беспроводном режиме
- Керамическое покрытие подошвы CERAMIC G-PRO
- Паровой удар 170 г/мин
- Вертикальное отпаривание
- Функция самоочистки
- Защита от накипи
- Противокapельная система



Робот-пылесос SR-800 Pro Max

- Сухая и влажная уборка одновременно
- Функция самоочистки
- Мощность всасывания до 4000 Па
- Емкость аккумулятора 5200 мА*ч
- Управление со смартфона
- Сохранение до 5 карт и функция зонирования
- Непрерывная уборка до 150 минут
- УФ-обеззараживание



Робот-пылесос SR-400

- Сухая и влажная уборка
- УФ-обеззараживание
- Непрерывная работа до 140 минут
- Мощность всасывания до 4000 Па
- SLAM-навигация
- Управление со смартфона
- Уборка по расписанию



Робот-пылесос SR-700

- 2в1: сухая и влажная уборка
- Технология LiDAR для точной навигации
- 4 режима работы
- Непрерывная работа до 150 минут
- Мощность всасывания до 4000 Па
- Управление со смартфона
- Уборка по расписанию
- Возможность записи своих голосовых команд



Робот-пылесос SR-800 Max

- Сухая и влажная уборка одновременно
- Мощность всасывания до 4000 Па
- Управление со смартфона
- Аккумулятор ёмкостью 5200 мА*ч
- Лазерная навигация (LiDAR)
- Непрерывная уборка до 150 минут
- УФ-обеззараживание
- Сохранение 5 карт и функция зонирования

GARLYN



Паровая швабра PM-1300

- Зв1: паровая швабра + пароочиститель + отпариватель
- Мощность 1300 Вт
- Нагрев воды за 30 секунд
- Скорость подачи пара до 40 г/мин
- Регулировка интенсивности подачи пара (3 режима на выбор)
- Очистка труднодоступных мест
- Полный набор аксессуаров в комплекте



Вертикальный беспроводной пылесос M-2500

- Для дома и авто
- Мощный BLDC-двигатель
- До 40 минут непрерывной уборки
- Мощность всасывания 90 Вт
- Регулировка мощности (3 скорости)
- Съёмный Li-Ion аккумулятор ёмкостью 2200 мА*ч
- 2 ролика турбощётки в комплекте
- LED-подсветка зон уборки
- Светодиодный дисплей
- Широкий набор насадок



Вертикальный беспроводной пылесос M-3000

- Для дома и авто
- Мощный BLDC-двигатель
- До 40 минут непрерывной уборки
- Мощность всасывания 120 Вт
- Регулировка мощности (6 скоростей)
- Съёмный Li-Ion аккумулятор ёмкостью 2500 мА*ч
- Интеллектуальная авторегулировка мощности в режиме AUTO
- LED-подсветка зон уборки
- Широкий набор насадок



Вертикальный беспроводной пылесос M-3500

- 2в1: вертикальный/ручной
- Мощный BLDC-двигатель
- До 35 минут непрерывной уборки
- Мощность всасывания 140 Вт
- Регулировка мощности (2 скорости)
- Съёмный Li-Ion аккумулятор ёмкостью 2500 мА*ч
- 2 ролика турбощётки в комплекте
- Функция влажной уборки

Широкий набор насадок



Вертикальный беспроводной моющий пылесос M-5000 AQUA

- 2в1: Сухая и влажная уборка
- Функция УФ-обеззараживания
- До 40 минут непрерывной работы
- Мощность всасывания 5 кПа
- Регулировка мощности (2 скорости)
- Съёмный Li-Ion аккумулятор ёмкостью 3000 мА*ч
- Зарядная станция с функцией самоочистки
- Автоматическое просушивание роликовой насадки
- Голосовое сопровождение
- Многоступенчатая система фильтрации



Вертикальный беспроводной пылесос M-4500 Pro

- 2 в 1 - для дома и авто
- Мощность всасывания 160 Вт
- Регулировка мощности (4 скорости)
- Подсветка зоны уборки
- Датчик распознавания мусора
- До 45 минут непрерывной уборки
- Съёмный Li-Ion аккумулятор ёмкостью 2500 мА*ч
- Мощный BLDC-двигатель
- Расширенная комплектация насадок
- Мультициклон и HEPA-фильтр
- Светодиодный дисплей



Пылесос BV-300

- Мощность 2500 Вт
- Пылесборник объёмом 2,3 л
- 5 режимов работы
- Встроенный дисплей
- Эффективная турбощётка
- Мощность всасывания 450 Вт
- Система фильтрации
- Широкий комплект насадок



Пылесос CV-500

- Мощность 2200 Вт
- Циклонный фильтр глубокой очистки
- Для любых напольных покрытий
- Турбощётка в комплекте
- Регулировка мощности
- Радиус действия 8 метров
- Мощность всасывания 400 Вт



Парочиститель ST-05

- Давление 5 бар
- Мощность нагревателя 1200 Вт
- Скорость подачи воды – 25 ± 5 г/мин
- Расширенный комплект насадок
- Компактный размер
- Двойная защита от перегрева и избыточного давления



Робот-мойщик окон MaxClean

- Подвижный чистящий блок — имитация ручной очистки
- 5 режимов работы
- Управление со смартфона
- Для окон, кафеля и зеркал
- До 30 минут работы от аккумулятора
- Подходит для безрамного остекления
- Мощность всасывания 3000 Па — максимально надёжное крепление к поверхности



Робот-мойщик окон TwinClean

- 2в1: сухая и влажная очистка
- Автоподача жидкости
- Управление со смартфона
- 4 режима уборки



КОФЕ

GARLYN

Комплексно протестировав лучшие сорта кофейных зёрен, мы создали линейку из различных видов кофе для всех типов кофеварок и кофемашин. В нашей линейке найдётся кофе на любой вкус.

- Высшее качество кофейных зёрен
- Оптимальная подобранная степень обжарки для всех видов кофе
- Тончайшие нотки вкуса и аромата в каждой чашке

**ВЫБИРАЙТЕ КОФЕ ПО СВОЕМУ ВКУСУ
И НАСЛАЖДАЙТЕСЬ ЧАШКА ЗА ЧАШКОЙ!**

НАТУРАЛЬНЫЙ МОЛОТЫЙ КОФЕ В КАПСУЛАХ

- Арабика 100% (Бразилия Сантос)
- Для кофеварок и кофемашин типа Nespresso*
- Разнообразие вкусов
- 15 капсул в каждой упаковке

*NESPRESSO® и NESPRECCO® являются зарегистрированными товарными знаками, принадлежащими компании «Société des Produits Nestlé S.A.». ООО «Аргус» никак не связано с компанией «Société des Produits Nestlé S.A.» и принадлежащими ей товарными знаками.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ МУЛЬТИКАПСУЛЬНУЮ КОФЕВАРКУ GARLYN L8 ML

Nocci Amaro

- Крепкий кофе с ярким пшеничным ароматом, нотками ореха макадамии и корицы, в продолжительном послевкусии выступает красный виноград
- Венская обжарка (средне-тёмная)

Vanilla

Арабика 100% с ароматом ванили

Irish Cream

Арабика 100% с ароматом ирландского крема

Almond

Арабика 100% с ароматом миндаля

Red Orange

Арабика 100% с ароматом красного апельсина

Chocolate

Арабика 100% с ароматом шоколада



КОФЕ НАТУРАЛЬНЫЙ ЖАРЕНый В ЗЁРНАХ

- Регион происхождения:
Латинская Америка, Центральная Америка (смесь кофейных зёрен из Бразилии, Перу, Гондураса и Колумбии)
- Обжарка: средняя
- Кислинка 2 из 5
- Плотность 4 из 5

GARLYN Quattro Arabica

Во вкусе цитрусовые нотки, сладость цветочного мёда, оттенки карамели и шоколада.

1000 г

250 г

ИСПОЛЬЗУЙТЕ КОФЕМАШИНУ GARLYN L1000

КОФЕ НАТУРАЛЬНЫЙ МОЛОТЫЙ

- Кофе тёмной обжарки с низкой кислотностью, умеренной сладостью и яркой горечью. Вкус дополнен нотками горького шоколада, какао, сухофруктов в сочетании с терпкостью цедры грейпфрута.
- Обжарка: средняя
- Помол: средне-мелкий

GARLYN **Espresso Chiaro**

Сорт: высший.
Арабика 100% + Робуста

Кофе натуральный молотый.
Приготовлено из смеси зёрен
из Бразилии [50%] и Вьетнама [50%]

250 г



ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ РОЖКОВЫХ КОФЕВАРОК GARLYN

ОГЛАВЛЕНИЕ

КАШИ

Овсяная каша.....	39
Кукурузная каша на молоке.....	40
Гречневая каша с грибами.....	41
Каша пшённая на молоке.....	42
Каша манная	43
Каша рисовая на молоке	44

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Креветки под сыром	46
Лобио с аджикой.....	47
Куриные наггетсы.....	48
Оладьи из цуккини и картофеля	49
Баклажаны с креветками в сливках	50
Фаршированные кальмары	51
Баклажаны под сыром с помидорами.....	52
Опята маринованные	53

Свёкла под сливочно-сырным соусом	54
Омлет по-итальянски	55

СУПЫ

Рыбный крем-суп	57
Крем-суп овощной.....	58
Борщ.....	59
Куриный бульон	60
Азиатский суп с лапшой.....	61
Грибной суп.....	62

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Треска с картофелем и сливками.....	64
Рыбные котлеты.....	65
Стейк лосося.....	66
Форель в сметане с сыром.....	67
Сёмга в белом вине с маслинами	68

Стейк из форели с соусом из укропа	69
Посошь су-вид под сливочным соусом.....	70
Треска с пюре из цветной капусты	71

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Паста «Карбонара»	73
Свинина в сливочном соусе	74
Плов с курицей.....	75
Говядина с чёрной смородиной.....	76
Запеканка с картофелем и сыром	77
Рис с куриными котлетами на пару	78
Пюре картофельное	79
Жареная курица.....	80
Рагу с курицей.....	81
Овощи на пару.....	82

Утка в яблоках и грушах	83
Макароны	84
Куриная печень под сметанным соусом.....	85
Свинина под абрикосовым соусом	86
Картофель по-русски с луком	87
Бефстроганов с грибами.....	88
Чахохбили из курицы.....	89
Говядина тушёная с цуккини.....	90
Фаршированный перец в томатном соке	91
Говядина по-сычуаньски.....	92
Индейка тушёная с грушами	93
Говядина на пару	94
Индейка с овощами	95
Жареная индейка с клюквенным соусом	96
Свинина с грибами и томатной подливкой.....	97
Классические котлеты по-киевски	98

Овощи пряные.....	99
Запеканка картофельная	100

СОУСЫ

Клюквенный соус	102
Сырный соус с лаймом	103
Соус «Бешамель».....	104

НАПИТКИ

Клюквенный морс	106
Компот	107
Глинтвейн.....	108

ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

Кокосовый брауни.....	110
Варенье «Клубничное мохито».....	111
Йогурт классический	112
Йогурт вишнёвый	113

Банановые панкейки.....	114
Шоколадное печенье	115
Тесто дрожжевое	116
Хлеб домашний.....	117
Творожная запеканка с изюмом.....	118
Яблоки с творогом и мёдом	119
Классический бисквит.....	120
Кекс апельсиновый.....	121
Вареники с творогом и изюмом	122
Творог	123
Пряная тыква	124

КАШИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Овсяные хлопья помол №1200 г
Масло сливочное40 г
Молоко 2,5% 1 л
Сахар, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Хлопья выложите в чашу мультиварки, добавьте молоко, сливочное масло, соль и сахар, тщательно перемешайте.
- Выберите режим **«Молочная каша»**, время приготовления **20 минут**. Оставьте кашу готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
Приятного аппетита!

ОВСЯНАЯ КАША



КУКУРУЗНАЯ КАША НА МОЛОКЕ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Крупа кукурузная	200 г
Молоко 2,5%	1,5 л
Масло сливочное	40 г
Сахар, соль	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Крупу промойте, выложите в чашу мультиварки, добавьте молоко, сливочное масло, соль и сахар, тщательно перемешайте.
- Выберите режим **«Молочная каша»**, время приготовления **45 минут**. Оставьте кашу готовиться под закрытой крышкой до окончания программы.
- Готовой каше дайте немного остыть, после чего подавайте к столу. Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Вешенки 50 г
Крупа гречневая 200 г
Вода 400 мл
Лук репчатый 50 г
Масло сливочное 40 г

Бульон куриный сухой 10 г
Соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Крупу тщательно промойте. Лук очистите и нарежьте соломкой вместе с грибами.
- В чашу мультиварки выложите масло, лук и грибы. Выберите программу **«Жарка»**, время приготовления **7 минут**. Обжаривайте ингредиенты до окончания программы, периодически помешивая.
- К обжаренным ингредиентам добавьте крупу, соль, перец, бульон, влейте воду. Перемешайте.

- Выберите режим **«Крупы»**. Готовьте до окончания программы.
- Готовой каше дайте немного остыть, а затем – подавайте к столу. Приятного аппетита!

ГРЕЧНЕВАЯ КАША С ГРИБАМИ



КАША ПШЁННАЯ НА МОЛОКЕ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Крупа пшённая	200 г
Молоко 2,5%	1,5 л
Масло сливочное	40 г
Сахар, соль	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Крупу промойте, выложите в чашу мультиварки, залейте молоком, добавьте сливочное масло, соль, сахар и тщательно перемешайте.
- Установите режим **«Молочная каша»**, время приготовления **40 минут**. Оставьте кашу готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Готовую кашу украсьте свежими ягодами.
Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Крупа манная 100 г
Молоко 2,5% 1,2 л
Масло сливочное 60 г
Сахар, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Крупу выложите в чашу мультиварки, добавьте молоко, сливочное масло, соль и сахар, тщательно перемешайте.
- Установите режим **«Молочная каша»**, время приготовления **20 минут**. Оставьте готовиться под закрытой крышкой до окончания программы. Готовую кашу украсьте свежими ягодами или фруктами. Приятного аппетита!

КАША МАННАЯ



КАША РИСОВАЯ НА МОЛОКЕ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Рис круглозерный шлифованный	200 г
Молоко 2,5%	1 л
Масло сливочное	40 г
Сахар, соль	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Рис выложите в чашу мультиварки, добавьте молоко, сливочное масло, соль и сахар, аккуратно перемешайте все ингредиенты.
- Установите режим **«Молочная каша»**, время приготовления **40 минут**. Готовьте до окончания программы.
- Готовую кашу украсьте цукатами или свежими фруктами, подавайте к столу.
Приятного аппетита!

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ



КРЕВЕТКИ ПОД СЫРОМ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Креветки салатные замороженные очищенные.	200 г
Сыр «Маасдам»	100 г
Томаты	100 г
Паста томатная	50 г
Лук репчатый	50 г
Специи, соль	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Креветки разморозьте и промойте, сыр натрите на крупной тёрке, помидоры и лук нарежьте кубиками по 0,5-1 см.
- Установите программу **«Жарка»**, время приготовления **10 минут**.
- После начала обратного отсчёта все ингредиенты выложите в чашу мультиварки, добавьте томатную пасту, соль и специи, перемешайте. Готовьте до окончания программы, периодически помешивая.
Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Фасоль красная консервированная	300 г
Вода	300 мл
Орехи грецкие	80 г
Перец чили зелёный	10 г
Лук-порей	50 г
Лук репчатый	50 г

Аджика	2 ст.л
Чеснок	2 зуб.
Петрушка	1 пучок
Кинза	1 пучок
Соль, специи	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

· Фасоль откиньте на дуршлаг. Репчатый лук очистите и нарежьте кубиками по 0,5 см, лук-порей – кольцами, перец чили, петрушку, кинзу и грецкие орехи измельчите. Чеснок пропустите через пресс.

· Все ингредиенты выложите в чашу мультиварки, добавьте воду, соль и специи. Выберите программу «Тушение», установите время приготовления **30 минут**. Готовьте до окончания программы. Приятного аппетита!

ЛОБИО С АДЖИКОЙ



КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Курица (филе) 400 г
Яйцо 3 шт.
Масло растительное 500 мл
Специи, соль по вкусу
Сухари панировочные

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Куриное филе промойте, обсушите с помощью бумажных полотенец, нарежьте кубиками по 2,5-3 см.
- Яйца взбейте венчиком или миксером до однородной массы.
- Филе посолите и приправьте специями, обмакните в яйцо и обваляйте в панировочных сухарях.
- В чашу мультиварки влейте масло. Обжарьте мясо в режиме **«Жарка»** до образования румяной корочки с обеих сторон (примерно 10-15 минут).
- Готовым наггетсам дайте немного остыть, после чего подавайте к столу. Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Цукини.....200 г
Картофель.....100 г
Мука.....50 г
Яйцо.....1 шт.
Укроп.....10 г
Масло растительное.....50 мл

Лук репчатый.....40 г
Соль, специи.....по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Цукини очистите от кожицы и семян, натрите на крупной тёрке. Отварной картофель также очистите и натрите на крупной тёрке. Укроп и лук измельчите.
- В отдельной ёмкости смешайте до однородной консистенции цукини, картофель, лук, яйцо, муку, укроп, соль и специи.
- В чашу мультиварки налейте масло. Выберите программу **«Жарка»**, время приготовления **20 минут**. Готовьте при открытой крышке.
- После начала обратного отсчёта в чашу ложкой выложите две небольшие порции теста. Через 4 минуты переверните оладьи, обжаривайте до румяной корочки.
- Приготовленные оладьи достаньте из чаши мультиварки. Повторите действия с оставшимся тестом.
- Готовые оладьи немного остудите и подавайте к столу, добавив к ним любимый соус.
Приятного аппетита!

ОЛАДЬИ ИЗ ЦУКИНИ И КАРТОФЕЛЯ



БАКЛАЖАНЫ С КРЕВЕТКАМИ В СЛИВКАХ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Баклажан	300 г
Креветки коктейльные очищенные	200 г
Томат	50 г
Сливки 35%	50 мл
Сыр	30 г

Специи, соль	по вкусу
Петрушка	1 веточка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Баклажаны вымойте и нарежьте вдоль так, чтобы получился «веер». Петрушку и помидоры помойте и измельчите.
- Поместите баклажан в форму из фольги. Выложите между дольками баклажана креветки, петрушку и помидоры. Посыпьте специями, солью, тёртым сыром и залейте сливками.
- Выложите баклажаны в чашу мультиварки.
- Выберите программу «**Выпечка**», время приготовления **1 час**. Готовьте до окончания программы. Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Бульон рыбный 120 мл
Шпинат 500 г
Кальмары (тушки) 400 г
Сыр твёрдый 20 г
Томат 450 г
Масло растительное 40 мл

Специи, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Чаша 1

- Сыр натрите на крупной тёрке, помидоры нарежьте кубиками по 0,5 см, шпинат измельчите.
- В чашу мультиварки влейте растительное масло, выложите шпинат.
- Выберите программу «**Жарка**», время приготовления **10 минут**. Готовьте при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания работы программы.
- Готовый шпинат переложите в отдельную ёмкость, добавьте тёртый сыр и перемешайте. Нафаршируйте кальмары полученной смесью.

Чаша 2

- В чашу мультиварки выложите помидоры, сверху уложите кальмары и залейте бульоном.
- Выберите программу «**Тушение**», время приготовления **20 минут**. Готовьте до окончания работы программы под закрытой крышкой. Приятного аппетита!

ФАРШИРОВАННЫЕ КАЛЬМАРЫ



БАКЛАЖАНЫ ПОД СЫРОМ С ПОМИДОРАМИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Баклажан	2 шт.
Томат	3 шт.
Лук репчатый	1 шт.
Сыр	200 г
Чеснок	2 зуб.
Растительное масло	3 ст.л
Соль, специи	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Баклажаны разрежьте вдоль, удалите семена и часть мякоти.
- Томаты помойте и измельчите. Лук и чеснок очистите и мелко порубите. Перемешайте всё со специями и солью.
- Нафаршируйте баклажаны полученной смесью, посыпьте сверху тёртым сыром, заверните в фольгу и выложите в чашу мультиварки.
- Выберите программу **«Выпечка»**, время приготовления **40 минут**. Готовьте до окончания программы. Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Опята свежемороженые800 г
Перец чёрный горошком..... 5 г
Лист лавровый..... 2 г
Уксус 9%..... 250 мл
Гвоздика..... 4 г
Вода..... 2,5 л

Чеснок..... 5 г
Сахар..... 50 г
Соль..... 60 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Чаша 1

- Опята выложите в чашу мультиварки для разморозки, залейте водой. Выберите программу **«Варка»**, время приготовления **10 минут**. Готовьте блюдо под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Откройте крышку, грибы откиньте на дуршлаг и слейте воду.

Чаша 2

- В чашу мультиварки выложите грибы, налейте воду (1 л), добавьте соль, сахар, специи, лавровый лист, чеснок и уксус, тщательно перемешайте.
- Выберите программу **«Варка»**, время приготовления **45 минут**. Готовьте до окончания программы под закрытой крышкой.
- Готовые опята подавайте как холодную закуску или самостоятельное блюдо. Приятного аппетита!

ОПЯТА МАРИНОВАННЫЕ



СВЁКЛА ПОД СЛИВОЧНО-СЫРНЫМ СОУСОМ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Свёкла..... 2 шт.
Сливки 20%..... 1 стакан
Сыр с голубой плесенью..... 50 г
Чеснок..... 1 зуб.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Чаша 1

- Свёклу тщательно вымойте, выложите в чашу мультиварки, залейте водой.
- Включите режим **«GARLYN ШЕФ»**, установите температуру **160°C**. Готовьте до окончания работы программы.
- Дайте свёкле остыть, затем очистите и нарежьте кружками толщиной 0,5 см.

Чаша 2

- Чеснок очистите и измельчите.
- Включите режим **«GARLYN ШЕФ»**, установите температуру **160°C**.
- В чашу мультиварки влейте сливки, добавьте чеснок. Доведите до кипения.
- Сыр разомните вилкой, добавьте в сливки и хорошо перемешайте.
- Разложите свёклу по порционным тарелкам, полейте сырным соусом. Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Яйцо..... 6 шт.
Молоко 120 мл
Моцарелла..... 100 г
Помидоры черри..... по вкусу
Базилик..... веточка
Соль, специи..... по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Взбейте яйца с молоком и специями. Добавьте рубленый базилик.
- Перелейте смесь в смазанную маслом чашу мультиварки, сверху положите разрезанные пополам помидоры черри и кусочки моцареллы.
- Выберите программу **«Выпечка»**, время приготовления **20 минут**.
- Слегка остудите омлет, подавайте к столу, украсив свежей зеленью. Приятного аппетита!

ОМЛЕТ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ



СУПЫ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Лосось (филе)	300 г	Сливки 10%	100 мл
Кабачки	1 шт.	Соль и сушеные травы (розмарин, тимьян)	по вкусу
Картофель	4 шт.		
Лук репчатый	1 шт.		
Морковь средняя	1 шт.		
Вода	0,5 л		

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Филе лосося (без кожи и костей) промойте. Рыбу и очищенные овощи нарежьте кубиками по 1,5 см.
- Все ингредиенты (кроме сливок) выложите в чашу мультиварки, влейте воду, добавьте соль и специи, перемешайте.
- Установите программу «Суп», время приготовления **30 минут**. Готовьте до окончания программы.
- Готовый суп перелейте в отдельную ёмкость, добавьте сливки, взбейте блендером до однородной массы и подавайте к столу.
Приятного аппетита!

РЫБНЫЙ КРЕМ-СУП



КРЕМ-СУП ОВОЩНОЙ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Картофель	400 г
Брокколи	200 г
Цветная капуста	200 г
Морковь	120 г
Лук репчатый	120 г
Вода	1 л
Соль	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Картофель и морковь очистите и нарежьте кубиками по 1,5 см.
- Брокколи и цветную капусту разделите на соцветия. Лук очистите и мелко нарежьте.
- Все ингредиенты выложите в чашу мультиварки, добавьте воду, соль и специи, перемешайте. Выберите программу «Суп», время приготовления **35 минут**.
- Готовый суп перелейте в отдельную ёмкость, добавьте сливки, взбейте блендером до однородной массы и подавайте к столу.
Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Свиная вырезка200 г
Картофель	2 шт.
Свёкла1 шт.
Морковь1 шт.
Капуста белокочанная200 г
Сладкий перец1 шт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

· Мясо нарежьте небольшими кубиками. Морковь и свёклу натрите на тёрке. Картофель, перец и лук нарежьте мелкими кубиками, капусту – нашинкуйте.

· Установите программу **«Жарка»**, время приготовления **15 минут**. В течение 10 минут обжарьте мясо. Затем добавьте лук, морковь, перец и свёклу. Обжаривайте ингредиенты 5 минут, периодически помешивая.

· Добавьте картофель и капусту, специи по вкусу, влейте воду. Установите режим **«Суп»** время приготовления **1 час**. Готовьте до окончания программы.

Приятного аппетита!

БОРЩ



КУРИНЫЙ БУЛЬОН



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Курица (филе)	200 г
Морковь	20 г
Лук репчатый	20 г
Вода	800 мл
Соль	по вкусу
Петрушка	10 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Овощи очистите, залейте холодной водой и оставьте на 1 час, затем нарежьте кубиками по 0,5–1 см.
- Мясо нарежьте кубиками по 1 см. Петрушку крупно порубите.
- Мясо, овощи и зелень выложите в чашу мультиварки, добавьте воду и соль, перемешайте.
- Установите программу **«Варка»**, время приготовления **40 минут**. Готовьте до окончания программы. Готовый бульон процедите. Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Лапша домашняя 100 г
Филе говядины 200 г
Лук репчатый 100 г
Картофель 200 г
Соевый соус 1 ст.л
Кинза 1 маленький пучок

Соус «Шрирача» 1 ч.л
Морковь 30 г
Перец чили ½ шт.
Вода 1,5 л
Соль, специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Говядину и картофель нарежьте средней соломкой, лук – мелкой.
- Все ингредиенты (кроме лапши) выложите в чашу мультиварки, влейте воду, добавьте соль и специи, перемешайте.
- Включите программу «Суп», время приготовления **30 минут**. За 10 минут до завершения приготовления откройте крышку, добавьте лапшу, перемешайте, закройте крышку. Готовьте до окончания программы.
- Перед подачей украсьте суп свежей зеленью.
Приятного аппетита!

АЗИАТСКИЙ СУП С ЛАПШОЙ



ГРИБНОЙ СУП



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Грибы200 г
Картофель200 г
Морковь	70 г
Лук репчатый30 г
Вода	1 л
Соль, специи	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Грибы и овощи нарежьте кубиками по 1 см.
- Все ингредиенты выложите в чашу мультиварки, влейте воду, добавьте соль и специи, перемешайте.
- Выберите программу «Суп», время приготовления **30 минут**. Готовьте до окончания программы.
Приятного аппетита!

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ



ТРЕСКА С КАРТОФЕЛЕМ И СЛИВКАМИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Треска (филе).....500 г
Лук репчатый1 шт.
Картофель сырой500 г
Молоко200 мл
Сливки 33%.....100 мл
Сыр тёртый100 г

Оливковое масло.....1 ч.л
Соль, специи.....по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Филе трески нарежьте порционно, примерно по 50 граммов, посолите, залейте молоком и оставьте в холодильнике на 2 часа.
- Картофель нарежьте кубиками, лук – полукольцами.
- Дно чаши мультиварки смажьте оливковым маслом, выложите лук, на него треску, сверху картофель, посолите, залейте сливками, посыпьте тёртым сыром.

- Включите режим **«GARLYN ШЕФ»**, установите температуру **170°C**, время приготовления **25 минут**. Закройте крышку и готовьте до окончания программы.
Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Минтай (филе).....	250 г	Укроп.....	10 г
Сёмга (филе).....	250 г	Специи, соль.....	по вкусу
Яйцо.....	1 шт.		
Мука.....	50 г		
Масло растительное.....	50 мл		
Лук репчатый.....	50 г		

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Рыбу (без кожи и костей) промойте и обсушите. Лук и рыбу нарежьте кубиками по 0,8 см. Укроп измельчите.
 - В отдельной ёмкости смешайте рыбу, лук, яйцо, зелень, соль, специи и 30 г муки до однородной массы. Из фарша сформируйте четыре равных котлеты и обваляйте каждую в муке.
 - В чашу мультиварки влейте масло. Включите программу «Жарка», время приготовления **30 минут**. Обжарьте котлеты с двух сторон до румяной корочки.
 - Готовые котлеты подавайте с крупами и овощами.
- Приятного аппетита!

РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ



СТЕЙК ЛОСОСЯ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Посошь (филе)	300 г
Томат	100 г
Лук-порей	50 г
Лимонный сок	30 мл
Специи, соль	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Подготовьте рыбу, помидоры нарежьте кубиками по 1,5-2 см, добавьте соль и специи.
- Выложите все ингредиенты в двухслойный лист фольги, плотно заверните, перекрутив края фольги так, чтобы из неё не вытек сок, переложите в чашу мультиварки.
- Закройте крышку мультиварки и выберите программу **«Выпечка»**, время приготовления **50 минут**. Готовьте до окончания программы.
- Подавайте блюдо с любимым гарниром. Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Форель (филе).....	500 г
Сыр твёрдый.....	150 г
Сметана 20%	250 г
Укроп.....	15 г
Масло сливочное	40 г
Соль, перец	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Форель промойте и нарежьте на куски. Укроп измельчите, сыр натрите на крупной тёрке.
- Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом. Куски рыбы выложите на дно чаши, посыпьте укропом, солью и специями, сверху равномерно распределите сметану, посыпьте сыром.
- Закройте крышку мультиварки и выберите программу «**Тушение**», время приготовления **25 минут**. Готовьте до окончания программы. Приятного аппетита!

ФОРЕЛЬ В СМЕТАНЕ С СЫРОМ



СЁМГА В БЕЛОМ ВИНЕ С МАСЛИНАМИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Стейк семги 2 шт.
Перец болгарский 2 шт.
Луковица 1 шт.
Маслины 100 г
Лимон 2 슬라이с
Белое сухое вино 150 мл

Чеснок 2 зуб.
Оливковое масло 3 ст.л
Петрушка 1 пучок
Соль, специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Сёмгу промойте, тщательно просушите бумажным полотенцем. Очистите от кожи и костей. Посолите и поперчите.
- Болгарский перец разрежьте пополам, очистите от семечек. Нарезьте каждую половинку на одинаковые брусочки (2-3 мм).
- Очистите лук и нарежьте четверть луковицы полукольцами. Чеснок раздавите ножом (плоской стороной) и мелко порубите. Измельчите петрушку. Маслины разрежьте пополам.
- Установите режим «Жарка», время приготовления **10 минут**. В чашу мультиварки влейте масло, обжарьте лук и перец в течение 4-5 минут.

- К овощам добавьте оливки, влейте вино, перемешайте содержимое и дождитесь, когда смесь начнет закипать (крышка должна быть открыта). Посолите и поперчите овощи. Перемешайте, добавьте чеснок. Дождитесь окончания работы программы.
- В чашу мультиварки уложите филе сёмги. Выберите режим «Тушение», время приготовления – **7 минут**. Готовьте до окончания программы.
- Перед подачей посыпьте овощи и рыбу измельчённой свежей зеленью и подавайте с лимоном. Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Стейк из форели 280 г
Масло растительное 20 мл
Соль, специи по вкусу

Для соуса:

Укроп 100 г
Сметана 200 г
Малосольные огурцы 2 шт.
Сок лимона 1 ч.л
Соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Рыбу промойте, натрите солью и специями.
- В чашу мультиварки влейте растительное масло и выложите стейк.
- Закройте крышку и выберите программу «Жарка», время приготовления **15 минут**. За 7 минут до завершения приготовления откройте крышку, переверните стейк, закройте крышку. Готовьте до окончания программы.

- Огурцы нарежьте тонкой соломкой, укроп вымойте и измельчите. Смешайте ингредиенты со сметаной. Готовый соус подавайте с рыбой. Приятного аппетита!

СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ С СОУСОМ ИЗ УКРОПА



ЛОСОСЬ СУ-ВИД ПОД СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Лосось (филе)	400 г
Сливки 33%	200 мл
Укроп	5 г
Вода	1,5 л
Чеснок	1 зуб.
Коричневый сахар	1 ч.л
Соль, перец	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Чеснок и укроп измельчите. Все ингредиенты (кроме воды) смешайте, выложите в специальный пакет и запечатайте в вакуум. Положите пакет в холодильник на 2 часа.
- В чашу мультиварки налейте воду, выложите запечатанную рыбу. Закройте крышку, установите программу «**SOUS VIDE**», время приготовления **1 час**. Готовьте до окончания программы.
Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Филе трески	1 шт.	Молоко	50 мл
Красный лук	¼ шт.	Сливки 33%	50 мл
Оливковое масло	50 мл	Сливочное масло	25 г
Цветная капуста	150 г	Петрушка	1 веточка
Картофель	1 шт.	Соль, перец	по вкусу
Чеснок	1 зуб.		

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Чаша 1

- Картофель очистите и разрежьте на дольки, цветную капусту разберите на соцветия.
- В чашу мультиварки выложите картофель, добавьте соль, залейте 700 мл воды, закройте крышку.
- Выберите режим «Пар», время приготовления **10 минут**. После окончания приготовления, откройте крышку, положите в чашу цветную капусту и на том же режиме готовьте овощи ещё 5 минут.
- Слейте воду, переложите овощи в чашу. Добавьте молоко, сливки и сливочное масло. Установите режим «Жарка», время приготовления **5 минут**. Готовьте, помешивая, до окончания работы программы.
- Измельчите ингредиенты с помощью блендера

Чаша 2

- Филе трески натрите солью, перцем, оливковым маслом, рубленой петрушкой и измельчённым зубчиком чеснока.
- В чашу влейте 1 стакан воды, установите контейнер для приготовления на пару, выложите в него стейки.
- Установите режим «Пар», время приготовления **10 минут**.
- Готовую рыбу достаньте из чаши и переложите на бумажную салфетку, чтобы ушла лишняя влага.
- Для подачи выложите на тарелку соус из картофеля и цветной капусты, сверху рыбу и нарезанный полукольцами красный лук. Приятного аппетита!

ТРЕСКА С ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ



ВТОРЫЕ БЛЮДА



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Спагетти..... 150 г
Бекон..... 100 г
Чеснок..... 1 зуб.
Масло..... 20 мл
Желток яичный..... 2 шт.
Сыр пармезан..... 50 г

Сливки 20%..... 100 мл
Соль, перец..... по вкусу
Базилик..... для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Чаша 1

- Влейте воду в чашу мультиварки, добавьте соль, закройте крышку.
- Установите программу «**Макаронны**», время приготовления **9 минут**.
- После звукового сигнала откройте крышку, поместите спагетти в чашу, перемешайте. Оставьте спагетти готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Готовые спагетти откиньте на дуршлаг.

Чаша 2

- Бекон нарежьте соломкой, чеснок очистите и мелко порубите.

- В чашу мультиварки добавьте небольшое количество масла. Включите программу «**Жарка**», время приготовления **10 минут**.
- Выложите в чашу бекон и чеснок. Обжаривайте, непрерывно помешивая.
- За 3-4 минуты до окончания работы программы добавьте в чашу сливки, соль и специи. Готовьте, периодически помешивая, до окончания работы программы.
- Готовый соус соедините со спагетти, дайте немного настояться под закрытой крышкой.
- При подаче в центр пасты поместите яичный желток, добавьте сыр, украсьте базиликом. Приятного аппетита!

ПАСТА «КАРБОНАРА»



СВИНИНА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Свинина (филе).....	600 г
Молоко	100 мл
Шампиньоны.....	100 г
Сливки 33%.....	220 мл
Чеснок.....	15 г
Лук репчатый	150 г
Специи, соль.....	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Мясо, лук и грибы нарежьте средней соломкой, чеснок – пластинками.
- Все ингредиенты выложите в чашу мультиварки, добавьте сливки, молоко, соль, специи и перемешайте. Установите программу «**Тушение**», время приготовления **40 минут**.
- Готовое блюдо подавайте с любимым гарниром.
Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Рис шлифованный250 г
Курица (филе)300 г
Масло растительное..... 30 мл
Вода.....300 мл
Чеснок..... 10 г
Морковь 80 г

Лук репчатый 80 г
Специи, соль.....по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Мясо промойте, обсушите и нарежьте кубиками по 2-2,5 см. Морковь натрите на крупной тёрке, лук нарежьте крупной соломкой, чеснок промойте (можно не чистить).
- В чашу мультиварки добавьте растительное масло, выложите мясо, морковь и лук, добавьте соль и специи, перемешайте.
- Сверху на мясо выложите рис и разровняйте, в рис положите зубчики чеснока, добавьте воду.
- Выберите режим «Плов», время приготовления **35 минут**. Готовьте под закрытой крышкой до окончания программы, периодически помешивая.
- Готовый плов тщательно перемешайте, оставьте под закрытой крышкой на 15 минут, а затем подавайте к столу.
Приятного аппетита!

ПЛОВ С КУРИЦЕЙ



ГОВЯДИНА С ЧЁРНОЙ СМОРОДИНОЙ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Говядина (филе)350 г
Чёрная смородина 100 г
Специи, соль.....по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Мясо нарежьте кубиками размером 2х2 см, перемешайте с солью и специями, выложите в чашу мультитварки. Сверху уложите чёрную смородину.
- Закройте крышку, установите программу «Тушение», время приготовления **45 минут**.
- По окончании работы программы откройте крышку, дайте мясу немного настояться.
Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Картофель 4 шт.
Зелёный лук 1 пучок
Мука 250 г
Яйцо 1 шт.
Масло сливочное 30 г
Молоко ½ стакана

Тёртый сыр «Маасдам» 200 г
Растительное масло 1 ст. л.
Соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Картофель очистите и натрите на крупной тёрке. Лук вымойте, обсушите и измельчите.
- В отдельной ёмкости смешайте муку, яйца, сливочное масло и молоко, посолите и поперчите. Добавьте картофель, сыр и зеленый лук, перемешайте.
- Чашу мультиварки смажьте маслом, выложите картофельную массу. Выберите режим **«GARLYN ШЕФ»**, установите температуру **160°C**, время приготовления **20 минут**.
- Подавайте запеканку тёплой или холодной с зелёным салатом. Приятного аппетита!

ЗАПЕКАНКА С КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ



РИС С КУРИНЫМИ КОТЛЕТАМИ НА ПАРУ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Рис шлифованный300 г
Курица (филе)600 г
Лук репчатый100 г
Чеснок 6 г
Твёрдый сыр80 г
Вода 600 мл

Масло сливочное 10 г
Специи, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Курицу, лук и чеснок пропустите через мясорубку, сыр натрите на тёрке, добавьте соль и специи, перемешайте до однородной массы. Из фарша сформируйте котлеты.
- Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом, выложите рис, залейте водой, добавьте соль и перемешайте.
- Установите контейнер для приготовления на пару, выложите на него котлеты. Выберите программу «Крупы». Готовьте до окончания программы.
Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Картофель	1 кг
Молоко 2,5%	400 мл
Масло сливочное	70 г
Вода.....	400 мл
Соль.....	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Картофель очистите и разрежьте на 6 частей, выложите в чашу мультиварки. Влейте молоко и воду, добавьте сливочное масло и соль.
- Выберите режим **«Варка»**, время приготовления **50 минут**. Готовьте до окончания программы.
- Картофель вместе с бульоном измельчите до однородной консистенции с помощью блендера и остудите до комфортной температуры. Подавайте в качестве гарнира к основному блюду.
Приятного аппетита!

ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ



ЖАРЕНАЯ КУРИЦА



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Голени куриные	500 г
Лимон	30 г
Масло растительное.....	70 мл
Чеснок.....	15 г
Специи, соль.....	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Из лимона выжмите сок, чеснок натрите на мелкой тёрке. Лимонный сок, чеснок и специи смешайте.
- Куриные голени натрите смесью из лимонного сока, чеснока, специй и поставьте в холодильник на 2 часа.
- В чашу мультиварки влейте растительное масло. Выберите программу «Жарка», время приготовления **25 минут**.
- После звукового сигнала выложите голени в чашу мультиварки. Готовьте, периодически переворачивая голени, до окончания программы. Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Картофель	600 г	Петрушка	10 г
Филе куриное	500 г	Вода.....	80 мл
Томат	200 г	Чеснок.....	15 г
Перец болгарский	200 г	Специи, соль.....	по вкусу
Морковь	150 г		
Лук репчатый	120 г		

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Мясо и овощи нарежьте кубиками по 2 см, петрушку и чеснок измельчите.
- Все ингредиенты, кроме петрушки, выложите в чашу мультиварки, добавьте чеснок, соль, специи, воду и перемешайте.
- Выберите режим «**Тушение**», время приготовления **1 час**. Готовьте до окончания программы.
- Готовое блюдо посыпьте петрушкой и подавайте к столу.
Приятного аппетита!

РАГУ С КУРИЦЕЙ



ОВОЩИ НА ПАРУ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Кукуруза	200 г
Картофель	140 г
Брокколи	100 г
Помидоры черри	70 г
Вода	1 л
Соль, перец	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Картофель очистите и нарежьте кубиками по 2 см, помидоры черри разрежьте пополам, кукурузу нарежьте кольцами.
- В чашу мультиварки влейте воду, установите контейнер для приготовления на пару, выложите в него все ингредиенты, добавьте соль и специи.
- Закройте крышку мультиварки и выберите программу «Пар», время приготовления **15 минут**. Готовьте до окончания программы.
- Подавайте овощи как гарнир или как самостоятельное блюдо. Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Утка (филе).....	500 г
Груша.....	200 г
Яблоко.....	200 г
Масло сливочное.....	50 г
Соль, специи.....	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Филе утки промойте, обсушите с помощью бумажных полотенец, сделайте на коже продольные надрезы, посолите и поперчите.
- Грушу и яблоко очистите от кожуры и семян, нарежьте крупными дольками.
- Сливочное масло нарежьте брусочками толщиной по 0,5 см. Равномерно выложите масло на дно мультиварки.
- Кожей вниз выложите филе, вокруг филе равномерно разложите фрукты, добавьте специи.
- Выберите программу «**Выпечка**», время приготовления **1 час**. Готовьте до окончания программы. Приятного аппетита!

УТКА В ЯБЛОКАХ И ГРУШАХ



МАКАРОНЫ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Макароны.....	300 г
Масло растительное.....	25 мл
Вода.....	1 л
Соль.....	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- В чашу мультиварки поместите макароны, влейте воду, добавьте соль и растительное масло.
- Закройте крышку мультиварки и выберите программу **«Макароны»**, время приготовления **10 минут**. Готовьте до окончания программы. Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Куриная печень 500 г
Сметана 4 ст.л
Лук 1 шт.
Шампиньоны 180 г
Мука. ½ стакана
Вода. 1 стакан

Растительное масло 1 ст.л
Соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

· Печень очистите от жилок и плёнки, промойте, нарежьте на маленькие кусочки. Лук очистите, нарежьте полукольцами, шампиньоны разрежьте на половинки.

· Дно чаши смажьте растительным маслом, выложите грибы и лук. Выберите программу «**Жарка**», обжаривайте ингредиенты в течение **5-7 минут**.

· Добавьте печень, посолите, готовьте в этом же режиме ещё 8-10 минут. Периодически помешивайте.

· Соедините муку с водой и сметаной, добавьте перец, соль, специи. Залейте полученным соусом печень. Закройте крышку.

· Выберите программу «**Тушение**», время приготовления **25 минут**. Готовьте до окончания программы.

· Подавайте блюдо с любимым гарниром.
Приятного аппетита!

КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ ПОД СМЕТАННЫМ СОУСОМ



СВИНИНА ПОД АБРИКОСОВЫМ СОУСОМ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Свинина800 г
Джем абрикосовый90 г
Перец чили красный..... 3 г
Масло растительное..... 20 мл
Уксус винный 3%..... 20 мл
Масло оливковое.....15 мл

Чеснок..... 3 г
Соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Свинину натрите специями, смажьте оливковым маслом и выложите в чашу мультиварки.
- В отдельной ёмкости смешайте абрикосовый джем, соевый соус, уксус, растительное масло. Залейте мясо получившейся смесью.
- Выберите программу «**Выпечка**», время приготовления **1 час 30 минут**.
- Готовьте до окончания программы, каждые 15 минут открывайте крышку и поливайте мясо соусом.
Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Картофель	400 г
Лук репчатый	130 г
Масло сливочное	20 г
Вода.....	100 мл
Лавровый лист	2 шт.
Соль, чёрный перец	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Лук очистите и нарежьте тонкими полукольцами. Картофель очистите и нарежьте ломтиками толщиной около 1 см.
- Выложите в чашу мультиварки порезанное на кусочки масло, сверху сделайте «подушку» из лука и лавровых листьев. Выложите картофель и залейте тёплой водой. Посолите и поперчите.
- Выберите режим **«Выпечка»**, время приготовления **30 минут**. Готовьте до окончания программы. Приятного аппетита!

КАРТОФЕЛЬ ПО-РУССКИ С ЛУКОМ



БЕФСТРОГАНОВ С ГРИБАМИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Вырезка говяжья	300 г
Сметана 20%	200 г
Сливки	100 мл
Шампиньоны	100 г
Лук репчатый	120 г
Масло сливочное	30 г
Специи, соль	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Мясо слегка отбейте, нарежьте брусочками длиной 4 см.
- Лук очистите, нарежьте мелкой соломкой. В чашу мультиварки выложите сливочное масло. Выберите программу «Жарка», время приготовления **20 минут**. Готовьте при открытой крышке.
- После начала обратного отсчета выложите мясо, лук и грибы, добавьте соль и специи. Обжаривайте ингредиенты, постоянно помешивая.
- За 7 минут до окончания программы добавьте сметану, сливки и перемешайте. Готовьте до окончания программы, периодически помешивая.
- Готовое блюдо подавайте с любимым гарниром. Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Куриные бёдра	500 г	Бasilik	1 веточка
Томат	3 шт.	Петрушка	1 веточка
Болгарский перец	1 шт.	Сухое белое вино	125 мл
Морковь	1 шт.	Оливковое масло	2 ст.л
Лук репчатый	1 шт.	Соль, перец	по вкусу
Чеснок	2 зуб.		

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Лук, морковь, перец нарежьте соломкой, помидоры – кубиками, измельчите чеснок и зелень.
- В чашу мультиварки влейте оливковое масло и включите режим «Жарка», установив время приготовления **10 минут**.
- Когда масло разогреется, выложите куски мяса, обжарьте их с двух сторон.
- Спустя 5 минут добавьте в чашу лук, морковь, перец, продолжайте обжаривать, периодически помешивая, до окончания работы программы.
- К мясу и овощам добавьте соль и специи, измельчённые томаты и вино. Тщательно перемешайте ингредиенты и закройте крышку мультиварки.
- Выберите режим «Тушение», установив время приготовления **30 минут**. Готовьте под закрытой крышкой.
- За 5 минут до окончания работы программы откройте крышку мультиварки и добавьте в чашу чеснок и зелень. Хорошо перемешайте и закройте крышку мультиварки. Оставьте блюдо готовиться под закрытой крышкой до окончания программы.
- По окончании приготовления дайте блюду настояться под закрытой крышкой ещё 5-7 минут, а затем подавайте к столу.
Приятного аппетита!

ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУРИЦЫ



ГОВЯДИНА ТУШЁНАЯ С ЦУКИНИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Говядина (филе) 600 г
Цукини 200 г
Морковь 100 г
Лук репчатый ½ шт.
Лавровый лист 1 шт.
Вода 200 мл

Растительное масло 2 ст.л
Соль, специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Филе говядины нарежьте небольшими брусочками. Цукини нарежьте небольшими кубиками, морковь натрите на крупной тёрке, лук мелко порубите.
- В чашу мультиварки влейте растительное масло. Выберите программу «GARLYN ШЕФ», установите температуру **170°C**, время приготовления **20 минут**.
- На дно чаши выложите цукини, обжаривайте, периодически помешивая, 5-7 минут.
- Добавьте мясо, лук и морковь, перемешайте. Продолжайте готовить, периодически помешивая ингредиенты.
- За 2 минуты до окончания работы программы влейте в чашу 200 мл воды, добавьте специи, соль, перец по вкусу и перемешайте. Закройте крышку. Готовьте до окончания работы программы.
- Готовое блюдо украсьте зеленью и подавайте к столу.
Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Рис отварной	150 г	Оливковое масло.....	1 ч.л
Фарш куриный	500 г	Специи, соль.....	по вкусу
Перец болгарский.....	500 г		
Лук репчатый	1 шт.		
Морковь	1 шт.		
Томатный сок	100 мл		

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Чаша 1

- Морковь и лук очистите, перцы освободите от семян и плодоножки. Морковь натрите на средней тёрке, лук измельчите.
- Выберите режим **«Жарка»**, время приготовления **5-10 минут**. В чашу мультиварки влейте масло, выложите лук и морковь. Обжаривайте, периодически помешивая, до окончания работы программы.

Чаша 2

- Фарш смешайте с рисом и овощами. Добавьте соль, специи и перемешайте. Перцы наполните фаршем, выложите в чашу мультиварки, добавьте томатный сок.
- Выберите режим **«Тушение»**, время приготовления **35 минут**. Готовьте до окончания программы.
- Готовое блюдо слегка остудите и подавайте к столу. Приятного аппетита!

ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕЦ В ТОМАТНОМ СОКЕ



ГОВЯДИНА ПО-СЫЧУАНЬСКИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Говядина (филе) 600 г
Репчатый лук 1 шт.
Имбирь 100 г
Чеснок 1 зуб.
Белое сухое вино 1 ст. л
Соевый соус 1 ст. л

Устричный соус 1 ст. л
Сычуаньский перец 2 ч. л
Арахисовое масло 3 ст. л
Зеленый сладкий перец 1 шт.
Масло растительное 40 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Чеснок и перец измельчите. Мясо и лук нарежьте кубиками по 2 см.
- В чашу мультиварки влейте масло и выложите все ингредиенты, тщательно перемешайте.
- Выберите программу «**Томление**», время приготовления **2 часа**. Готовьте до окончания программы. Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Индейка (филе)	500 г
Груша	200 г
Растительное масло	20 мл
Мёд	30 г
Соль, перец	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Мясо нарежьте на небольшие куски, груши очистите от плодоножки и нарежьте слайсами.
- В чашу мультиварки влейте растительное масло, выложите мясо птицы. Установите режим «**GARLYN ШЕФ**», температуру **160°C**, время приготовления **30 минут**.
- За 10 минут до окончания приготовления добавьте к мясу нарезанные груши и залейте 100 мл кипятка. Посолите по вкусу, перемешайте. Готовьте под закрытой крышкой до окончания работы программы, периодически помешивая.
- Готовое блюдо разложите по тарелкам, полейте мёдом.
Приятного аппетита!

ИНДЕЙКА ТУШЁНАЯ С ГРУШАМИ



ГОВЯДИНА НА ПАРУ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Говядина (филе)	400 г
Вода	1,5 л
Горчица	80 г
Специи, соль	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Мясо нарежьте на стейки толщиной 2 см, натрите солью, специями и горчицей, оставьте мариноваться на 10 минут.
- В чашу мультиварки налейте воду, сверху установите контейнер для приготовления на пару, выложите в него стейки в один слой.
- Включите режим «Пар», время приготовления **30 минут**. Готовьте под закрытой крышкой до окончания программы.
Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Индейка (филе)	500 г	Лук репчатый	120 г
Картофель	400 г	Кукуруза консервированная	50 г
Перец болгарский	140 г	Специи, соль	по вкусу
Цветная капуста	100 г		
Шампиньоны	100 г		
Морковь	100 г		

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

· Мясо нарежьте кубиками по 1,5 см, шампиньоны – слайсами, картофель и болгарский перец – кубиками по 2 см, лук – тонкой соломкой. Морковь натрите на крупной тёрке, капусту поделите на соцветия.

· Все ингредиенты выложите в чашу мультиварки, добавьте соль и специи, перемешайте.

· Установите режим «**Тушение**», время приготовления **1 час**. Готовьте до окончания программы под закрытой крышкой.

· Блюдо слегка остудите, украсьте свежей зеленью и подавайте к столу. Приятного аппетита!

ИНДЕЙКА С ОВОЩАМИ



ЖАРЕНАЯ ИНДЕЙКА С КЛЮКВЕННЫМ СОУСОМ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Филе индейки 500 г
Горчица 10 г
Специи, соль по вкусу
Масло растительное 40 мл

Для соуса:

Клюква 200 г
Апельсин 1 шт.
Лимон 1 шт.
Сахар 60 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Чаша 1

- Из апельсина и лимона выжмите сок в разные ёмкости. В чашу мультиварки выложите клюкву, добавьте сахар и влейте апельсиновый сок, перемешайте.
- Установите программу **«Молочная каша»**, время приготовления **1 час**.
- За 10 минут до окончания программы откройте крышку, влейте лимонный сок и добавьте мускатный орех, перемешайте. Оставьте соус готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы

Чаша 2

- Филе индейки нарежьте небольшими кубиками. В чашу мультиварки добавьте растительное масло.
- Установите программу **«Жарка»**, время приготовления **20 минут**. После звукового сигнала выложите в чашу филе индейки, добавьте соль и специи, перемешайте. Готовьте при открытой крышке, периодически помешивая.
- Подавайте мясо с приготовленным соусом и любимым гарниром. Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Свинина (филе).....	500 г
Шампиньоны.....	400 г
Томатная паста.....	150 г
Масло растительное.....	70 мл
Лук репчатый.....	100 г
Чеснок.....	10 г
Специи, соль.....	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Мясо и лук нарежьте кубиками по 1 см, грибы – дольками. Сельдерей и чеснок измельчите.
- Выложите все ингредиенты в чашу мультиварки, добавьте растительное масло, томатную пасту, соль и специи, перемешайте.
- Установите программу «**Тушение**», время приготовления **40 минут**.
- Готовое блюдо подавайте с любимым гарниром.
Приятного аппетита!

СВИНИНА С ГРИБАМИ И ТОМАТНОЙ ПОДЛИВКОЙ



КЛАССИЧЕСКИЕ КОТЛЕТЫ ПО-КИЕВСКИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Грудка куриная300 г
Молоко 60 мл
Яйцо..... 3 шт.
Сухари панировочные 100 г
Масло растительное..... 60 мл
Масло сливочное 120 г

Укроп..... 12 г
Чеснок..... 5 г
Специи, соль.....по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Яйца смешайте с молоком, солью и специями, взбейте вилкой.
- Измельчите укроп и чеснок. В отдельной ёмкости разомните с маслом и солью. Полученную смесь разделите на две равные части, скатайте каждую в шар и уберите в морозильник на 10 минут.
- Куриное филе отбейте в пласт толщиной 3 мм, выложите на каждый шарик масла и сформируйте продолговатую котлету.
- Котлеты обмакните в яичную смесь и обваляйте в панировке.

- Выберите программу «Жарка», время приготовления 20 минут. После звукового сигнала влейте в чашу мультиварки масло, выложите котлеты.
- Через 10 минут переверните котлеты, готовьте до окончания программы. Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Цукини..... 160 г
Томат..... 170 г
Баклажаны..... 80 г
Чеснок..... 20 г
Лук репчатый 130 г

Паприка 10 г
Масло оливковое..... 30 мл
Специи, соль..... по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Все овощи нарежьте кубиками по 1,5-2 см, чеснок измельчите.
- В чашу мультиварки влейте оливковое масло, выложите все ингредиенты, добавьте соль и специи, хорошо перемешайте.
- Закройте крышку мультиварки и выберите программу «**Тушение**», время приготовления **45 минут**. Готовьте до окончания программы.
- Подавайте овощи как гарнир или самостоятельное блюдо.
Приятного аппетита!

ОВОЩИ ПРЯНЫЕ



ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Картофель	600 г
Томат	200 г
Кабачок	400 г
Сухари панировочные	20 г
Масло растительное	70 мл
Масло сливочное	10 г
Специи, соль	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Подготовьте овощи, нарежьте мелкими кружочками.
- Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом, обсыпьте панировочными сухарями. Сверху выложите овощи слоями, чередуя в следующей последовательности: картофель, кабачки, помидоры, кабачки, помидоры. Каждый слой посолите и посыпьте специями, сверху влейте растительное масло.
- Выберите программу «**Выпечка**», время приготовления **45 минут**. Готовьте до окончания программы под закрытой крышкой.
- Готовую запеканку оставьте в мультиварке на 15 минут, а после подавайте к столу.
Приятного аппетита!

СОУСЫ



КЛЮКВЕННЫЙ СОУС



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Клюква	500 г
Апельсин	150 г
Лимон	30 г
Сахар.....	150 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Из апельсинов и лимона выжмите сок в разные ёмкости.
- В чашу мультиварки выложите клюкву, добавьте сахар и влейте апельсиновый сок, перемешайте.
- Выберите режим **«Томление»**, время приготовления **1 час 30 минут**.
- За 10 минут до окончания программы откройте крышку, влейте лимонный сок и добавьте мускатный орех, перемешайте, закройте крышку. Готовьте до окончания программы. Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Сыр твёрдый.	100 г
Сливки 33%.	150 мл
Лайм.	1 шт.
Чеснок.	3 г
Соль, специи.	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Сыр натрите на крупной тёрке. Чеснок измельчите.
- В чашу мультиварки выложите сыр, влейте сливки, добавьте чеснок, сок лайма, соль и специи.
- Выберите режим **«GARLYN ШЕФ»**, установите температуру **100°C**, время приготовления **5 минут**.
- Готовьте при открытой крышке, постоянно помешивая, до окончания программы.
Приятного аппетита!

СЫРНЫЙ СОУС С ЛАЙМОМ



СОУС «БЕШАМЕЛЬ»



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мука	50 г
Орех мускатный молотый	5 г
Масло сливочное	50 г
Молоко 2,5%	500 мл
Соль, специи	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- В чашу мультиварки влейте молоко, выложите масло и муку, перемешайте венчиком.
- Выберите режим **«GARLYN ШЕФ»**, установите температуру **100°C**, время приготовления **5 минут**. Готовьте при открытой крышке, периодически помешивая.
- За 3 минуты до завершения приготовления добавьте соль, специи и мускатный орех. Готовьте периодически помешивая, до окончания программы.
Приятного аппетита!



КЛЮКВЕННЫЙ МОРС



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Клюква	500 г
Мёд	80 г
Вода.....	2 л
Сахар.....	50 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Все ингредиенты выложите в чашу мультиварки, влейте воду, тщательно перемешайте.
- Установите программу **«Варка»**, время приготовления **35 минут**. Готовьте до окончания программы.
- Оставьте морс в мультиварке на 20 минут, после чего процедите. Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Вода..... 1 л
Сахар..... 120 г
Сухофрукты250 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Сухофрукты промойте, откиньте на дуршлаг и дайте стечь воде.
- Все ингредиенты выложите в чашу мультиварки, добавьте воду, перемешайте.
- Включите программу **«Варка»**, время приготовления **40 минут**. Готовьте до окончания программы.
- Готовый компот остудите и подавайте к столу.
Приятного аппетита!

КОМПОТ



ГЛИНТВЕЙН



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Вино красное сухое.....	1 л	Изюм	13 г
Кардамон	7 г	Сахар	130 г
Имбирь	7 г	Апельсин	1 шт.
Гвоздика	7 г		
Корица	7 г		
Мускатный орех.....	½ ч.л		

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

· Апельсин нарежьте на дольки. Все ингредиенты выложите в чашу мультиварки, добавьте вино, тщательно перемешайте.

· Включите программу «**GARLYN ШЕФ**», установите температуру **80°C**, время приготовления **20 минут**. Готовьте до окончания программы.
Приятного аппетита!

ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА



КОКОСОВЫЙ БРАУНИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Шоколад тёмный	260 г
Орехи грецкие	130 г
Мука пшеничная.....	130 г
Яйцо.....	4 шт.
Сахар.....	150 г
Масло сливочное	150 г
Кокосовая стружка	30

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Чаша 1

· Орехи измельчите в блендере. Шоколад поломайте на небольшие куски. Сливочное масло нарежьте кубиками 1x1 см. В чашу мультиварки выложите шоколад и сливочное масло.

· Включите режим **«GARLYN ШЕФ»** установите время **10 минут**, температуру **80°C**. Готовьте до окончания программы при открытой крышке, постоянно помешивая.

Чаша 2

· Растопленную массу перелейте в отдельную ёмкость. Добавьте сахар, муку и яйца, взбейте миксером. Добавьте орехи и перемешайте.

· Чашу мультиварки выстелите бумагой для выпечки. Вылейте шоколадную массу в чашу.

· Установите программу **«Выпечка»**, время приготовления **40 минут**. Готовьте до окончания программы.

· Готовые брауни слегка остудите, разрежьте на порции и посыпьте кокосовой стружкой.
Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Клубника.....	1 кг
Свежая мята	30 г
Вода.....	300 мл
Сахар.....	1 кг

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- В чашу мультиварки выложите клубнику, добавьте сахар и воду, перемешайте.
 - Выберите программу «**GARLYN ШЕФ**», установите время приготовления **1 час**, температуру **95°C**. Готовьте до окончания программы.
 - Готовое варенье перед подачей украсьте свежей мятой.
- Приятного аппетита!

ВАРЕНЬЕ «КЛУБНИЧНОЕ МОХИТО»



ЙОГУРТ КЛАССИЧЕСКИЙ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Сливки 10%	500 мл
Простокваша 2,5%.	550 мл
Молоко 3,2%.	500 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Молоко, сливки и простоквашу комнатной температуры смешайте в отдельной ёмкости, перелейте в чашу мультиварки.
- Выберите программу «Йогурт», время приготовления **12 часов**. Готовьте до окончания программы под закрытой крышкой.
- Готовый йогурт поставьте в холодильник на 3 часа. Перед подачей добавьте свежие фрукты, гранолу или сухофрукты.
Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Сливки 10%	500 мл
Простокваша 2,5%.	550 мл
Молоко 3,2%	500 мл
Вишня	150 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Вишню без косточек разрежьте пополам.
- Молоко, сливки и простоквашу комнатной температуры смешайте в отдельной ёмкости, вылейте в чашу мультиварки, добавьте вишню и перемешайте.
- Выберите программу «Йогурт», время приготовления **12 часов**. Готовьте до окончания программы под закрытой крышкой.
- Готовый йогурт оставьте в холодильнике на 3 часа. Перед подачей украсьте йогурт свежей вишней и веточками мяты. Приятного аппетита!

ЙОГУРТ ВИШНЁВЫЙ



БАНАНОВЫЕ ПАНКЕЙКИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мука пшеничная в/с 150 г
Масло сливочное 50 г
Разрыхлитель 10 г
Яйцо 1 шт.
Сахар 60 г

Соль 3 г
Молоко 2,5% 220 мл
Банан 1 шт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Яйцо взбейте с сахаром. В отдельной ёмкости смешайте до однородной консистенции муку, разрыхлитель, соль, молоко, растопленное сливочное масло (40 г). В полученное тесто введите яичную смесь и перемешайте.
- С помощью блендера или вилки сделайте из банана пюре. Добавьте его в тесто.
- Дно чаши мультиварки смажьте оставшимся сливочным маслом. Выберите программу «Жарка», время приготовления **20 минут**.

- После звукового сигнала влейте небольшую порцию теста в чашу. Через 2 минуты переверните панкейк, ещё через 2 минуты выложите готовый панкейк на тарелку. Повторите действия с оставшимся тестом.
- Перед подачей украсьте панкейки свежими фруктами или карамельным сиропом.
Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мука.....	400 г	Масло сливочное	200 г
Яйцо.....	2 шт.	Ваниль.....	6 г
Какао-порошок.....	150 г	Разрыхлитель	6 г
Шоколад темный	200 г	Соль.....	3 г
Сахар коричневый.....	200 г		

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Шоколад поломайте на мелкие кусочки.
- Взбейте размячённые масло и маргарин миксером в течение 30 секунд. Добавьте коричневый сахар, разрыхлитель и соль.
- Продолжая взбивать, добавьте яйцо и ваниль. Постепенно добавляйте муку, какао, а затем шоколадные кусочки.
- Вымешайте тесто до однородной массы. Сформируйте круглое печенье диаметром 6 см. Чашу мультиварки выстелите бумагой для выпечки. Выложите в чашу печенье.
- Выберите программу **«Выпечка»**, время приготовления **40 минут**. Готовьте до окончания программы под закрытой крышкой.
- Подавайте шоколадное печенье с любимым горячим напитком. Приятного аппетита!

ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ



ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мука пшеничная в/с	800 г
Дрожжи сухие	15 г
Масло растительное	12 мл
Сахар	25 г
Соль	6 г
Вода комнатной температуры	400 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- В отдельной ёмкости смешайте муку, соль, сахар и дрожжи. Продолжая помешивать, тонкой струйкой влейте воду. Вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к стенкам ёмкости.
- Чашу мультиварки смажьте растительным маслом, выложите тесто. Выберите программу «**GARLYN ШЕФ**», установите температуру **35°C**, время приготовления **1 час**. Готовьте до окончания программы. Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мука.....450 г
Вода комнатной
температуры.....200 мл
Молоко.....130 мл
Дрожжи сухие.....10 г
Масло оливковое.....50 мл

Сахар.....40 г
Соль.....12 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- В тёплой воде растворите дрожжи. В отдельной ёмкости смешайте молоко, сахар, оливковое масло (30 мл) и соль.
- Полученную смесь смешайте с растворёнными дрожжами, добавьте муку. Вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к стенкам ёмкости.
- Чашу мультиварки смажьте оливковым маслом, посыпьте мукой, выложите тесто.
- Выберите программу «Хлеб», время готовки **3 часа**. За 1 час до окончания программы откройте крышку, переверните хлеб, закройте крышку. Готовьте до окончания программы. Приятного аппетита!

ХЛЕБ ДОМАШНИЙ



ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА С ИЗЮМОМ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Творог 9%	500 г
Крупа манная	3 ст.л
Яйцо.....	3 шт.
Изюм	100 г
Сахар.....	3 ст. л
Соль.....	5 г
Масло сливочное	30 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Изюм замочите в тёплой воде на 5-10 минут, откиньте на сито, дайте стечь воде.
- Белки отделите от желтков. В белки добавьте соль и взбейте до стойкой пены.
- Изюм, творог, желтки, сахар и манную крупу смешайте в отдельной ёмкости до однородной массы. В творожную массу добавьте взбитые белки и аккуратно перемешайте лопаткой.
- Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом, выложите творожную массу и разровняйте.
- Установите программу «**Выпечка**», время приготовления **40 минут**. Готовьте до окончания программы. Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Яблоки.....	4 шт.
Творог.....	200 г
Изюм или клюква.....	½ стакана
Мёд.....	2 ст.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Изюм замочите в кипятке на 5–10 минут, затем сполосните холодной водой и обсушите на бумажном полотенце. Смешайте изюм или клюкву с творогом.
- Коротким острым ножом вырежьте мякоть яблока конусом вокруг плодоножки, затем удалите сердцевину с семечками и выберите ложечкой часть мякоти.
- Заполните яблоки творожной массой, полейте сверху мёдом.
- Поставьте яблоки в чашу мультиварки и влейте на дно чаши ½ стакана воды. Установите программу «Выпечка», время приготовления **20 минут**.
- Готовые яблоки слегка остудите и подавайте к столу. Приятного аппетита!

ЯБЛОКИ С ТВОРОГОМ И МЁДОМ



КЛАССИЧЕСКИЙ БИСКВИТ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мука пшеничная в/с	150 г
Яйцо	4 шт.
Сахар	120 г
Масло сливочное	6 г
Разрыхлитель	2 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- В отдельной ёмкости взбейте яйца с сахаром до стойкой пены. Постоянно помешивая, добавьте муку, разрыхлитель и тщательно перемешайте до однородной массы.
- Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом, выложите в чашу получившееся тесто.
- Выберите программу **«Выпечка»**, время приготовления **1 час**. Готовьте до окончания программы.
- Готовый бисквит оставьте в мультиварке на 15 минут. Перед подачей украсьте сахарной пудрой, либо используйте для приготовления торта. Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Апельсин	1 шт.
Мука пшеничная в/с.....	100 г
Яйцо.....	4 шт.
Сахар.....	150 г
Масло сливочное	150 г
Разрыхлитель	2 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Апельсиновую цедру натрите на мелкой тёрке. В отдельной ёмкости взбейте яйца с сахаром до стойкой пены.

- Добавьте размягчённое сливочное масло, муку, разрыхлитель, цедру, апельсиновый сок и тщательно перемешайте до однородной массы. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом, влейте получившееся тесто.

- Выберите программу «**Выпечка**», время приготовления **1 час**. Готовьте до окончания программы.

- Готовый кекс украсьте сахарной пудрой и подавайте к столу.
Приятного аппетита!

КЕКС АПЕЛЬСИНОВЫЙ



ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ И ИЗЮМОМ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мука	100 г
Творог 9%	250 г
Вода	1,2 л
Изюм	50 г
Соль, сахар	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Творог смешайте с сахаром и изюмом.
- Замесите тесто: смешайте воду (200 мл) с мукой и солью. Раскатайте тесто толщиной 0,5 см, нарежьте тесто формой на круги диаметром 8 см, выложите в центр каждого небольшую порцию творога. Сформируйте вареники.
- В чашу мультиварки влейте воду (1 л). Выберите режим «Паста», время приготовления **10 минут**.
- После звукового сигнала откройте крышку, в кипящую воду выложите вареники, перемешайте и закройте крышку. Готовьте до окончания программы.
- Вареники слегка остудите и подавайте к столу с любимым соусом. Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Кефир..... 1 л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

· В чашу мультиварки влейте кефир. Выберите режим «**GARLYN ШЕФ**», установите температуру **100°C**, время приготовления **20 минут**. Готовьте до окончания программы.

· Готовый творог откиньте на дуршлаг и слейте жидкость.
Приятного аппетита!

ТВОРОГ



ПРЯНАЯ ТЫКВА



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Тыква	500 г
Изюм	50 г
Лимон	1 шт.
Мёд	2 ст. л
Корица	1 щепотка
Розовый перец	1 ч. л
Соль	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Удалите сердцевину и семечки тыквы.
- Нарежьте тыкву крупными кусками и выложите в чашу мультиварки. Выберите режим «**Выпечка**», время приготовления **40 минут**. Периодически помешивайте.
- Замочите изюм в тёплой воде на время, пока готовится тыква.
- Растолките в ступке розовый перец вместе с корицей и морской солью. Смешайте лимонный сок с изюмом и мёдом.
- Добавьте смесь к тыкве и подавайте к столу.
Приятного аппетита!

Фотографии в книге рецептов отображают возможные варианты подачи готового блюда. Конечный результат визуально может отличаться от изображений на страницах. Зависеть это может от способа нарезки, соблюдения температурных и других условий приготовления, сорта, свежести и спелости тех или иных ингредиентов.

Данные рецепты подобраны и протестированы специалистами компании GARLYN специально для мультиварки MR Duo 15.

Если Вы хотите поделиться собственными кулинарными идеями или улучшить предложенные рецепты по своему вкусу — напишите на нашу почту ok@garlyn.ru. А также отмечайте наши официальные аккаунты в соц. сетях под фото и видео Ваших блюд.

А лучшие рецепты от наших дорогих клиентов мы обязательно опубликуем на официальном сайте.

ГОТОВЬТЕ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!

ВАШИ РЕЦЕПТЫ



Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:



Ещё больше вкусных и полезных рецептов на сайте garlyn.ru

У техники есть

