



**rotex**  
комфортна техніка для тебе

info@rotex.ua

+38 044 207 10 43  
rotex.ua

 facebook.com/rotex2005  
 youtube.com/c/RotexTechnics2005

# rotex

комфортна техніка для тебе



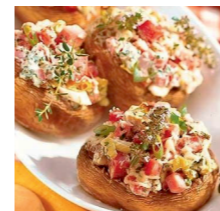
ПЕРШІ СТРАВИ



СТРАВИ З М'ЯСА



СТРАВИ З РИБИ



СТРАВИ З ОВОЧІВ  
ТА ГРИБІВ



ВАРЕННЯ



ВИПІЧКА  
ТА ДЕСЕРТ

**42** книга  
рецептів

СКОРОВАРКА  
МУЛЬТИВАРКА

REPC53-B



БОРЩ	3	КАРТОПЛЯ ТУШКОВАНА З РИБОЮ	25
СУП ГРИБНИЙ	4	КУРКА З ОВОЧАМИ	26
СУП РИБНИЙ	5	СВИНИНА ТУШКОВАНА З ГРИБАМИ	27
ГОРОХОВИЙ СУП З КОПЧЕНОСТЯМИ	6	ГОМІЛКА КУРЯЧА З ОВОЧАМИ	28
СУП КУРЯЧИЙ З ВЕРМІШЕЛЛЮ	7	МЕДОВО-ЧАСНИКОВІ КРИЛЬЦЯ	29
СОЛЯНКА М'ЯСНА	8	КОТЛЕТИ ПО-КИЇВСЬКИ	30
РОЗСОЛЬНИК	9	КОТЛЕТИ З ОВОЧАМИ	31
КАША МАННА	10	КАРТОПЛЯ ТУШКОВАНА З М'ЯСОМ	32
КАША КУКУРУДЗЯНА	11	КАЧКА З ЯБЛУКАМИ В ЧЕРВОНОМУ ВИНІ	33
КАША ГРЕЧАНА	12	ПЛОВ ЗІ СВИНИНОЮ	34
КАША ГЕРКУЛЕСОВА	13	ОВОЧЕВЕ РАГУ	35
РИС З ФАРШЕМ	14	КУРКА З ОВОЧАМИ	36
РИС З ТЮФТЕЛЬКАМИ	15	ЯЛОВИЧИНА З ЧОРНОСЛИВОМ	37
ГРЕЧКА З ГРИБАМИ	16	БУЖЕНИНА	38
РІЗОТТО З ОВОЧАМИ	17	ЇЖАЧКИ	39
ХОЛОДЕЦЬ	18	РЕБЕРЦЯ СВИНЯЧІ	40
КОТЛЕТИ КУРЯЧІ НА ПАРІ	19	БІСКВІТ	41
КОТЛЕТИ НА ПАРІ	20	КЕКС МЕДОВИЙ	42
ГОЛУБЦІ	21	ЯБЛУЧНА ШАРЛОТКА	43
СЬОМГА НА ПАРІ	22	ЙОГУРТ КЛАСИЧНИЙ	44
РИБКА НА ОВОЧАХ	23	ЙОГУРТ ПОЛУНИЧНИЙ	45
ТЕФТЕЛІ РИБНІ	24	МОЇ РЕЦЕПТИ	46

## БОРЩ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Яловичина /свинина 400 г  
Картопля 300 г  
Капуста білокачанна 200 г  
Буряк 200 г  
Велика морквина 1 шт.

Цибуля ріпчаста 100 г  
Томатна паста 80 г  
Часник 5 г  
Сіль, лавровий лист, перець

М'ясо нарізати кусочками, капусту посікти, моркву натерти на крупній терці, нарізати цибулю. Цибулю та моркву підсмажити на програмі «СМАЖЕННЯ». Викласти все в чашу скороварки. Додати нарізані соломкою буряк і картоплю, залити водою. Додати томатну пасту, підсолити, поперчити і перемішати. Закрити кришку та клапан випускання пари. Натиснувши кнопку «ВИБІР РЕЖИМУ» включити програму «БОРЩ/СУП». Готувати до закінчення режиму, після чого відкрити клапан і випустити пар. Дати борщу настоятися. Подавати до столу посипавши зеленню.





## СУП ГРИБНИЙ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Гриби свіжоморожені 400 г  
Цибуля 1 шт.  
Морква 1 шт.

Картопля 4-5 шт.  
Рослинна олія 1 ст. л.  
Зелень, сіль

Гриби розморозити, промити, відкинути на друшляк і дати стекти воді. Моркву нарізати, цибулю - порей дрібно нарізати. Обсмажити овочі в рослинному маслі на режимі «СМАЖЕННЯ» до золотистого кольору. Смажити при відкритій кришці, періодично помішуючи, після чого скасувати режим натисненням кнопки «ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ». Всипати в чашу розморозені гриби і продовжити смаження ще хвилин 10. Після додати нарізану картоплю і залити 1,5 літрами води. Посолити. Закрити кришку і клапан випуску пари. Кнопкою «ВИБІР РЕЖИМУ» обрати програму «БОРЩ/СУП». Готувати до закінчення режиму. Після закінчення роботи відкрити клапан і випустити пар. У готовий суп додати зелень. При бажанні можна використовувати сушені гриби. У цьому випадку перед приготуванням їх необхідно вимочити протягом 2-х годин.

## СУП РИБНИЙ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Голова, або філе сьомги 1 шт.  
Картопля 4 шт.  
Морква 1 шт.

Цибулина 1 шт.  
Рис 0,5 м / ст.  
Зелень, перець горошком,  
сіль

Промити та покласти голову риби в чашу, залити 2 літрами води. Закрити кришку і клапан випуску пари. Кнопкою «ВИБІР РЕЖИМУ» обрати програму «БОРЩ/СУП». Готувати до закінчення режиму. Після закінчення роботи режиму відкрити клапан і випустити пар. Шумівкою дістати рибу з бульйону і розібрати її. Кістки викинути, а м'ясо помістити назад. У бульйон додати нарізану картоплю і цибулю, терту моркву. Підсолити, поперчити. Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути кнопку «РИС». Готувати до закінчення режиму. Після закінчення роботи режиму відкрити клапан і випустити пар. У готове блюдо додати зелень.



## ГОРОХОВИЙ СУП З КОПЧЕНОСТЯМИ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Копчені ребра 700 г  
Горох 2 м / ст.  
Картопля 300 г

Морква 100 г  
Цибуля ріпчаста 100 г  
Рослинна олія, сіль, спеції  
за смаком

Горох замочити в гарячій воді (85 °С) на 1 годину, потім злити воду. Моркву і цибулю обсмажити на режимі «СМАЖЕННЯ» з невеликою кількістю масла. Підсмажувати при відкритій кришці, періодично помішуючи, після чого скасувати режим натисненням кнопки «ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ». Потім помістити реберця, горох, нарізану картоплю в чашу мультиварки, додати спеції та залити 2 л води. Закрити кришку і клапан випуску пари. Кнопкою «ВИБІР РЕЖИМУ» обрати програму «БОРЩ/СУП». Готувати до закінчення режиму, після чого відкрити клапан і випустити пар.



## СУП КУРЯЧИЙ З ВЕРМІШЕЛЛЮ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Курячі грудки 2 шт.  
Картопля 4 шт.  
Вермішель (павутинка) 4 ст. л.  
Цибуля 1 шт.  
Морква 1 шт.

Соняшникова олія  
Зелень свіжа або  
сушена, сіль - за смаком,  
спеції

Цибулю нарізати півкільцями, моркву натерти. Підсмажити цибулю та моркву на режимі «СМАЖЕННЯ» з невеликою кількістю масла. Підсмажувати при відкритій кришці, періодично помішуючи, після чого скасувати режим натисненням кнопки «ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ». Потім додати нарізану картоплю й нарізане м'ясо, залити 2 літрами води. Перемішати. Закрити кришку та клапан випуску пари. Кнопкою «ВИБІР РЕЖИМУ» обрати програму «БОРЩ/СУП». Після закінчення роботи режиму відкрити клапан і випустити пар. Відкрити кришку мультиварки - скороварки та додати вермішель, сіль і спеції. Закрити кришку і клапан випуску пари та включити програму «КАША». Після закінчення роботи режиму відкрити клапан і випустити пар. У готовий суп додати зелень.



## СОЛЯНКА М'ЯСНА

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Яловичина (філе) 400 г  
Курка копчена 200 г  
К картопля 560 г  
Мисливські ковбаски 130 г  
Морква 150 г

Цибуля ріпчаста 100 г  
Огірки солоні 130 г  
Томатна паста 100 г  
Огірковий розсіл 100 г  
Сіль, спеції

Яловичину промити. М'ясо яловичини, моркву, цибулю, картоплю, ковбаски та курку нарізати соломкою по 0,5 см завтовшки. Викласти всі інгредієнти в чашу мультиварки-скороварки, залити водою 2 л. Додати огірковий розсіл, томатну пасту, сіль, спеції та перемішати. Закрити кришку і клапан випуску пари. Кнопкою «ВИБІР РЕЖИМУ» обрати програму «БОРЩ/СУП». Готувати до закінчення режиму, після чого відкрити клапан і випустити пар. Після закінчення програми дати настоятися. Подавати зі сметаною. За смаком можна додати оливки та часточки лимону.



## РОЗСОЛЬНИК

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Яловичина (філе) 250 г  
Картопля 400 г  
Крупа перлова 230 г  
Цибуля ріпчаста 130 г  
Огірок солоний 100 г

Огірковий розсіл 100 мл  
Морква 100 г  
Томатна паста 100 г  
Сіль, спеції

М'ясо промити, разом з картоплею нарізати кубиками по 2 см. Моркву, цибулю й огірки нарізати кубиками по 1 см. Перлову крупу промити до прозорої води. У чашу мультиварки - скороварки викласти моркву, цибулю, огірки, додати томатну пасту і рослинне масло. Кнопкою «ВИБІР РЕЖИМУ» обрати програму «СМАЖЕННЯ». Підсмажувати овочі при відкритій кришці, періодично помішуючи, протягом 7 хвилин. Після чого скасувати режим натисненням кнопки «ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ». Потім додати огірковий розсіл, картоплю, м'ясо, перловку. Залити водою, додати сіль і спеції. Перемішати. Закрити кришку і клапан випуску пари. Кнопкою «ВИБІР РЕЖИМУ» обрати програму «БОРЩ/СУП». Готувати до закінчення режиму, після чого відкрити клапан і випустити пар. Подавати зі сметаною.



## КАША МАННА

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Молоко 2,5% 480 мл  
Крупа манна 40 г

Масло вершкове 20 г  
Сіль, цукор

Крупу викласти в чашу мультиварки-скороварки, залити молоком, додати вершкове масло, цукор, сіль. Ретельно перемішати. Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути кнопку «КАША». Готувати до закінчення режиму, після чого відкрити клапан і випустити пар. Готову кашу перемішати до повного розчинення грудочок.



## КАША КУКУРУДЗЯНА

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Молоко 2,5% 750 мл  
Крупа кукурудзяна 100 г

Масло вершкове 20 г  
Сіль, спеції

Крупу промити до прозорої води, викласти в чашу мультиварки-скороварки, залити молоком, додати вершкове масло, цукор, сіль. Ретельно перемішати. Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути кнопку «КАША». Готувати до закінчення режиму, після чого відкрити клапан і випустити пар. Готову кашу перемішати.



## КАША ГРЕЧАНА

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Молоко 2,5% 500 мл  
Гречка 150 г

Масло вершкове 20 г  
Сіль, цукор

Гречку промити до прозорої води, викласти в чашу мультиварки-скороварки, залити молоком, додати вершкове масло, цукор, сіль. Ретельно перемішати. Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути кнопку «КАША». Готувати до закінчення режиму, після чого відкрити клапан і випустити пар. Готову кашу перемішати.



## КАША ГЕРКУЛЕСОВА

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Молоко 2,5% 750 мл  
Пластівці вівсяні (геркулес,  
помел №1) 100 г

Масло вершкове 20 г  
Сіль, цукор

Геркулес викласти в чашу мультиварки-скороварки, залити молоком, додати вершкове масло, цукор, сіль. Ретельно перемішати. Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути кнопку «КАША». Готувати до закінчення режиму, після чого відкрити клапан і випустити пар. Готову кашу перемішати.





## РИС З ФАРШЕМ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

М'ясний фарш 300 г  
Цибулина 1 шт.  
Кабачок 300 г

Помідори 2 шт.  
Рис 1-2 м / ст.  
Перець, сіль за смаком

Підсмажити фарш з цибулею на режимі «СМАЖЕННЯ» при відкритій кришці. Додати дрібно нарізаний кабачок (можна баклажан), помідори і підсмажити, помішуючи. Після всипати промитий рис і залити водою на 1 см вище рівня рису. Посолити, поперчити. Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути кнопку «РИС». Готувати до закінчення режиму, після чого відкрити клапан і випустити пар.

## РИС З ТЮФТЕЛЬКАМИ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Фарш 500 г  
Цибуля 1 шт.  
Сир 30 г  
Сіль перець

Рис (довгий) 1,5 м / ст.  
Помідор 1 шт.  
Перець солодкий –  
четвертинку

Цибулю нарізати дуже дрібно, сир натерти на дрібній тертці. Змішати фарш, цибулю, сир, сіль, спеції. Зробити 12 маленьких кульок, кульки дуже липкі, тому змочіть щораз руки в холодній воді. У чашу висипати промитий рис і перець солодкий, нарізаний кубиками. Підсолити, додати перець, спеції і акуратно перемішати. На рисі розмістити тюфелі, додати помідори, нарізані кубиками, посипати натертим сиром. Налити води до половини тюфелей. Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути кнопку «РИС». Готувати до закінчення режиму, після чого відкрити клапан і випустити пар.







## ГРЕЧКА З ГРИБАМИ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Гречка 300 г  
Гриби 100 г  
Цибуля ріпчаста 70 г

Олія рослинна 20 мл  
Вода 400 мл  
Сіль, спеції

Гречку промити до прозорої води. Гриби і цибулю нарізати кубиками, викласти в чашу мультиварки-скороварки, додати рослинне масло, сіль, спеції і перемішати. Вибрати режим «СМАЖЕННЯ», кнопкою «ВИБІР РЕЖИМУ». Підсмажувати овочі при відкритій кришці, періодично помішуючи. Готувати до закінчення програми. Потім гречку викласти в чашу мультиварки, залити водою і перемішати. Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути кнопку «КАША». Готувати до закінчення програми.

## РІЗОТТО З ОВОЧАМИ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Рис 400 р  
Помідор (очищених від шкірки) 100 г  
Тунець під маслом  
Оливки 100 г  
Бульйон 800 г

Болгарський перець 2 шт.  
Морква 1 шт.  
Пакетик шафран  
Оливкова олія  
Сіль перець

Злегка підсмажити на режимі «СМАЖЕННЯ» цибулю, після додати нарізані брусочками перці, тунець, подрібнені помідори і продовжувати підсмажувати до золотистої скоринки, помішуючи при відкритій кришці. Після додати рис, сіль, перець, бульйон (бульйон повинен бути вище вмісту чаші на 0,5 см). Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути кнопку «РИС». Готувати до закінчення програми. У готове блюдо додати шафран і перемішати. Дати постояти кілька хвилин, а потім подавати до столу.





## ХОЛОДЕЦЬ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Ноги свинячі 1,2 кг  
Цибуля ріпчаста 300 г  
Морква 300 г

Часник 5 г  
Вода, сіль, спеції

Моркву нарізати часточками, цибулю - кільцями. Часник подрібнити ножем. Свинячі ніжки промити, викласти в чашу мультиварки-скороварки, додати цибулю, моркву, сіль і спеції, залити водою до максимальної позначки. Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути кнопку «ХОЛОДЕЦЬ». Готувати до закінчення режиму, після чого відкрити клапан і випустити пар. Готові свинячі ніжки остудити, м'ясо відокремити від кісток і подрібнити ножем, бульйон процідити. Розкласти шматочки м'яса у форми для холодцю, додати часник, залити бульйоном, охолодити до кімнатної температури, потім поставити в холодильник до застигання.

## КОТЛЕТИ КУРЯЧІ НА ПАРИ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Курка (філе) 600 г  
Рис (шліфований) 300 г  
Цибуля ріпчаста 100 г  
Яйце 50 г

Часник 6 г  
Вода 400 мл  
Сіль, спеції

Філе курки промити, разом з цибулею і часником пропустити через м'ясорубку, додати сіль, яйце, спеції та вимісити. З фаршу сформувати котлети. Рис промити до прозорої води, викласти в чашу мультиварки-скороварки, залити водою, додати сіль і перемішати. На чашу встановити алюмінієву пароварку для приготування на пару, викласти в неї котлети. Закрити кришку і клапан випуску пари. Кнопкою «ВИБІР РЕЖИМУ» обрати програму «ПАР». Готувати до закінчення режиму, після чого відкрити клапан і випустити пар.



## КОТЛЕТИ НА ПАРІ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Фарш змішаний 500 г  
Цибуля ріпчаста 2 шт.  
Яйце 2 шт.

Білий хліб 150-200 г  
Сіль і спеції за смаком  
Молоко для замочування  
хліба

Хліб замочити в молоці. Цибулю подрібнити і з'єднати з фаршем, віджати хліб, цибулю, збиті яйця. Додати сіль і спеції. Отриманий фарш гарненько вимісити, сформувати котлети. У чашу налити води і встановити алюмінієву пароварку (вода повинна бути нижче рівня пароварки). Викласти на неї котлети. Закрити кришку і клапан випуску пари. Кнопкою «ВИБІР РЕЖИМУ» обрати програму «ПАР». Готувати до закінчення режиму, після чого відкрити клапан і випустити пар.



## ГОЛУБЦІ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Фарш домашній 400 г  
Капуста білокачанна 200 г  
Цибуля ріпчаста 150 г  
Рис відварний 100 г

Яйце 50 г  
Часник 12 г  
Вода 300 мл  
Сіль, спеції

Капустяне листя витримати 5 хвилин в окропі (95°C), великі прожилки відбити. Фарш, цибулю і часник пропустити чере м'ясорубку, додати сіль, спеції, рис і яйце, все ретельно перемішати. На кожен капустяний лист викласти невелику порцію фаршу і щільно загорнути. У чашу мультиварки-скороварки залити воду, в чашу встановити алюмінієву пароварку для приготування на пару. Викласти на неї голубці швом вниз. Закрити кришку і клапан випуску пари. Кнопкою «ВИБІР РЕЖИМУ» обрати програму «ПАР». Готувати до закінчення режиму, після чого відкрити клапан і випустити пар.



## СЬОМГА НА ПАРИ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Інгредієнти:  
Стейки сьомги  
Прованські трави

0,5 лимона  
Сіль перець

Натерти стейки сіллю та спеціями. У чашу мультиварки-скороварки налити води 0,5 л. Встановити алюмінієву пароварку для приготування на пару. Викласти в неї рибу. Посипати сухими травами і скропити соком лимона. Закрити кришку і клапан випуску пари. Кнопкою «ВИБІР РЕЖИМУ» обрати програму «ПАР». Готувати до закінчення режиму, після чого відкрити клапан і випустити пар.



## РИБКА НА ОВОЧАХ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Цибуля 2 шт.  
Велика морква 1 шт.  
Велика картопля 1 шт.

Тілапія філе 6 шт.  
Рослинного масла 2 ст. л.  
Сіль, перець мелений.

Натерти на тертці моркву, нарізати кільцями цибулю, нарізати скибочками картоплю. На дно чаші налити трохи олії, додати половину моркви, 1 цибулину, підсолити. З тушки рибки, підсолити, поперчити. Знову шар моркви, цибулі, всю картоплю, 3 філе рибки. Підсолити, поперчити. Додати 100 мл води. Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути кнопку «ВИБІР РЕЖИМУ», поки індикатор не загориться на режимі «ПАР». Готувати до закінчення режиму, після чого відкрити клапан і випустити пар.



## ТЕФТЕЛІ РИБНІ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Риба Філе 600 г  
Білий хліб 150 г  
Молоко 200 мл  
Яйці 1 шт.  
Ріпчаста цибуля

Морква  
Сіль, перець, цукор,  
борошно, олія,  
томатна паста

Рибне філе пропустити через м'ясорубку разом з цибулею і замоченим у молоці білим хлібом. Додати сіль, перець і добре перемішати. Сформувати тефтели у вигляді кульок. Кожну кульку обвалити в борошні і підсмажити в олії на режимі «СМАЖЕННЯ» при відкритій кришці. Потім додати обсмажені цибулю, моркву і томатну пасту, розведену водою 100 мл. Підсолити, поперчити. Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути кнопку «ВИБІР РЕЖИМУ», поки індикатор не загориться на режимі «ПАР». Готувати до закінчення режиму, після чого відкрити клапан і випустити пар.



## КАРТОПЛЯ ТУШКОВАНА З РИБОЮ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Картопля 12 шт.  
Риба філе 500 г  
Цибуля 2 шт.  
Солодкий перець 2 стручки  
Рослинна олія 4 ст. л.

Морква, зелень петрушки  
Майонез або сметана 200 г  
Молоко 1 ст.  
Яйця 3 шт.  
Сіль

Дрібно нарізати цибулю та солодкий перець. Моркву натерти на крупній тертці і підсмажити на рослинному маслі, використовуючи режим «СМАЖЕННЯ» при відкритій кришці. Дістати овочі з чаші. Очистити картоплю і нарізати кружечками. У чашу для приготування викласти шарами підсолену картоплю, рибне філе, нарізане скибочками та обсмажені овочі. Залити сумішшю молока, яєць і майонезу. Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути кнопку «ВИБІР РЕЖИМУ», поки індикатор не загориться на режимі «ПАР». Готувати до закінчення режиму, після чого відкрити клапан і випустити пар. Подавати, посипавши зеленню.



## КУРКА З ОВОЧАМИ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Курка філе 370 г  
Морква 200 г  
Помідори 140 г  
Вода 200 мл  
Сіль, спеції

Болгарський перець 100 г  
Горошок зелений  
консервований 50 г  
Олія рослинна 100 мл

Куряче філе промити, нарізати кубиками по 1 см. Помідори, перець нарізати соломкою, моркву натерти на крупній тертці. Злити рідину з горошку. Всі інгредієнти викласти в чашу мультиварки-скороварки та розрівняти лопаткою, додати рослинне масло, сіль, спеції й залити водою. Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути кнопку «ВИБІР РЕЖИМУ», поки індикатор не загориться на режимі «ПАР». Готувати до закінчення режиму, після чого відкрити клапан і випустити пар.



## СВИНИНА ТУШКОВАНА З ГРИБАМИ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Свинина 400 г  
Печериці 250 г  
Цибуля ріпчаста 1 шт.  
Морква 1 шт.  
Перець болгарський 1 шт.  
Часник 2 зубчики

Томатна паста 1 ст. л.  
Лавровий лист 1 шт.  
Кубик бульйонний 1 шт.  
Вода 100 мл  
Сіль за смаком, суміш перців,  
зелень петрушки, рослинне  
масло

М'ясо нарізати невеликими шматочками, цибулю - півкільцями, моркву натерти на крупній тертці, перець нарізати смужками, гриби - скибочками. У чашу налити масло і підсмажити гриби на режимі «СМАЖЕННЯ» при відкритій кришці. Після вийняти гриби і підсмажити моркву, цибулю і перець при відкритій кришці. Також окремо підсмажити м'ясо до рум'яної скоринки при відкритій кришці. Повернути в чашу всі обсмажені раніше продукти. Воду змішати з бульйонним кубиком та томатною пастою. Підсолити, поперчити, вилити в чашу. Додати подрібнений часник і лавровий лист. Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути кнопку «ВИБІР РЕЖИМУ», поки індикатор не загориться на режимі «М'ЯСО». Готувати до закінчення режиму, після чого відкрити клапан і випустити пар. Готову страву посипати нарізаною петрушкою.



## ГОМІЛКА КУРЯЧА З ОВОЧАМИ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Гомілка куряча 8 шт.  
Цибуля 2 шт.  
Морква 1 шт.  
Томати 2 шт.  
Перець болгарський 1 шт.

Сметана 1 ст. л.  
Вода 150 мл  
Томатна паста 1 ст. л.  
Сіль, перець, лавровий  
лист

У чашу помістити гомілки, підсолити, поперчити. Додати лавровий лист, нарізану півкільцями цибулю, натерту моркву, подрібнені помідори та болгарський перець, майонез, томатну пасту і воду. Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути кнопку «ВИБІР РЕЖИМУ», поки індикатор не загориться на режимі «ПАР». Готувати до закінчення режиму, після чого відкрити клапан і випустити пар.



## МЕДОВО-ЧАСНИКОВІ КРИЛЬЦЯ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Курячі крильця 9 шт.  
Часник 2-3 зуб.  
Соевий соус 3 ст. л.  
Мед 2 ч. л.

Імбир (свіжий  
натертий) 1 ст. л.  
Сіль за смаком  
Олія оливкова для  
смаження

Крильця помити та підсушити паперовим рушником. Приготувати маринад: змішати соєвий соус, мед, рубаний часник та імбир натертий. Покласти в маринад крильця і дати настоятися годину в холодильнику (2-3 рази перемішати). Після крильця і маринад перемістити в чашу мультиварки-скороварки і готувати на режимі «СМАЖЕННЯ» при відкритій кришці, час від часу помішувати. Маринад повинен повністю википіти.



## КОТЛЕТИ ПО-КИЇВСЬКИ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Курка 2,6 кг  
Сухарі панірувальні 200 г  
Масло вершкове 150 г

Яйце куряче 100 г / 2  
Петрушка 20 г  
Олія рослинна 500 мл  
Сіль, спеції

З курки вирізати грудку з крильцями, потім грудку розрізати навпіл, відрізати дві фаланги крила, зачистити кісточку, видалити грудні кістки. Відокремити мале філе від великого. Відбити філе з двох сторін. Петрушку подрібнити ножем, змішати з вершковим маслом і сіллю, двома столовими ложками сформувати начинку у вигляді ковбаски і прибрати в морозильну камеру на 10 хвилин. Приготувати льезон: яйця збити вінчиком (Блендером ROTEX RTB250-W), додати сіль. Підготовлене велике філе посолити, додати спеції, викласти на філе підготовлену начинку, зверху накрити малим філе, сформувати котлету. Занурити котлету в льезон, потім запанірувати в сухарях. Викласти одну котлету в кошик для смаження у фритюрі\*. У чашу мультиварки-скороварки залити рослинне масло. В режимі «СМАЖЕННЯ». Через 10 хвилин встановити в чашу кошик\* з котлетами. Смажити при відкритій криш-



ці до золотистої скоринки (12-15 хвилин). Після чого скасовуємо режим «СМАЖЕННЯ» натисканням кнопки «ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ». Кошик з готовою котлетою вийняти з чаші, дати стекти олії. Потім підсмажити решту котлет.

\*Сітка-кошик для фритюру може не входити в комплектації до мультиварки. Її можна придбати окремо в наборі Rotex RAM03-M.

## КОТЛЕТИ З ОВОЧАМИ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Фарш 600 г  
Капуста 200 г  
Морква 1 шт.  
Сир 50 г

Яйце 1 шт.  
Цибулина 1 шт.  
Сіль, часник, спеції  
за смаком

Посікти капусту, моркву натерти, цибулю подрібнити, сир нарізати кубиками. Змішати овочі, фарш, яйце і спеції. Сформувати котлетки, а в середину покласти кубик сиру. Підсмажити в чаші скороварки на режимі «СМАЖЕННЯ» з двох боків до золотистої скоринки при відкритій кришці.







## КАРТОПЛЯ ТУШКОВАНА З М'ЯСОМ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Свинина б / к 0,5 кг  
Картопля 0,5 кг  
Цибулина 1 шт.

Приправа «7 трав»  
Рослинна олія для  
смаження  
Сіль перець

М'ясо нарізати та підсмажити 5 хвилин на режимі «СМАЖЕННЯ» з невеликою кількістю масла при відкритій кришці. Після додати нарізану картоплю і цибулю. Посипати спеціями та сіллю. Налити 1 м / ст. води. Після чого скасовуємо режим «ЖАРКА» натисканням кнопки «ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ». Кнопкою «ВИБІР РЕЖИМУ» обрати програму «ТУШКУВАННЯ». Готувати до закінчення режиму, після чого відкрити клапан і випустити пар.

## КАЧКА З ЯБЛУКАМИ В ЧЕРВОНОМУ ВИНІ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Качка (філе) 600 г  
Яблука 150 г  
Корінь імбиру 10 г  
Мед 30 г

Соевий соус 20 мл  
Вино червоне сухе 200 мл  
Олія рослинна 20 мл  
Сіль, спеції

Філе качки промити, промокнути паперовим рушником. Надрізати шкіру, не пошкоджуючи м'яса. Імбир натерти на дрібній тертці, яблука очистити від шкірки і насіння, нарізати часточками. Філе натерти сіллю, приправами, змастити медом і соєвим соусом, залишити маринуватися в холодильнику на 2-3 години. Потім м'ясо викласти в чашу мультиварки - скороварки шкірою вниз, додати рослинне масло, маринад перелити в окрему ємкість. В режимі «СМАЖЕННЯ». За 10 хвилин до закінчення часу приготування перевернути філе. Готувати до завершення програми. Потім в чашу мультиварки - скороварки додати маринад, вино, яблука. Закрити кришку. Закрити паровий клапан. Кнопкою «ВИБІР РЕЖИМУ» обрати програму «ТУШКУВАННЯ». Готувати до завершення програми, після чого відкрити клапан і випустити пар. На гарнір відмінно підійде рис.





## ПЛОВ ЗІ СВИНИНОЮ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Свинина (шия) 500 г  
Рис шліфований 500 г  
Морква 200 г  
Цибуля ріпчаста 200 г

Олія рослинна 70 мл  
Часник 15 г  
Вода 700 мл  
Сіль, спеції

Рис промити до прозорої води. М'ясо промити й нарізати кубиками по 2 см. Моркву натерти на крупній тертці, цибулю нарізати тонкою соломкою, часник промити (можна не чистити). М'ясо, моркву і цибулю викласти в чашу мультиварки-скороварки, додати рослинне масло, сіль, спеції, все перемішати. Зверху на м'ясо викласти рис, розрівняти і закласти в нього зубчики часнику, залити водою. Закрити кришку, паровий клапан встановити становище «ЗАКРИТО». Кнопкою «ВИБІР РЕЖИМУ» обрати програму «ТУШКУВАННЯ». Готувати до закінчення режиму, після чого відкрити клапан і випустити пар.

## ОВОЧЕВЕ РАГУ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Картопля 600 г  
Капуста білокачанна 500 г  
Баклажани 400 г  
Помідори 150 г  
Морква 150 г

Цибуля ріпчаста 100 г  
Масло вершкове 50 г  
Часник 10 г  
Вода 200 мл  
Сіль, спеції

Картоплю, капусту, баклажани і помідори нарізати кубиками по 2 см, моркву і цибулю нарізати кубиками по 1 см, часник подрібнити ножом. Всі інгредієнти викласти в чашу мультиварки-скороварки, залити водою, додати вершкове масло, сіль, спеції, подрібнений часник та перемішати. Закрити кришку і клапан випуску пари. Кнопкою «ВИБІР РЕЖИМУ» обрати програму «ТУШКУВАННЯ». Готувати до закінчення режиму, після чого відкрити клапан і випустити пар.



## КУРКА З ОВОЧАМИ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Курка філе 370 г  
Морква 200 г  
Помідори 140 г  
Вода 200 мл  
Сіль, спеції

Болгарський перець 100 г  
Горошок зелений  
консервований 50 г  
Олія рослинна 100 мл

Куряче філе промити, нарізати кубиками по 1 см. Помідори, перець нарізати соломкою, моркву натерти на крупній тертці. Злити рідину з горошку. Всі інгредієнти викласти в чашу мультиварки-скороварки та розрівняти лопаткою, додати рослинне масло, сіль, спеції й залити водою. Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути кнопку «ВИБІР РЕЖИМУ», поки індикатор не загориться на режимі «ПАР». Готувати до закінчення режиму, після чого відкрити клапан і випустити пар.



## ЯЛОВИЧИНА З ЧОРНОСЛИВОМ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Яловичина (філе) 500 г  
Вершкове масло 50 г  
Чорнослив 250 г  
Родзинки 50 г

Борошно 1 ст. л.  
Морква 500 г  
Цибуля ріпчаста 100 г  
Вода 0,3 л

Замочити в холодній воді на кілька годин родзинки та чорнослив. М'ясо нарізати кубиками по 2 см і викласти в чашу мультиварки - скороварки. В режимі «СМАЖЕННЯ» підрум'янити яловичину на маслі при відкритій кришці, потім додати цибулю, нарізану півкільцями та моркву. Після посипати борошном, перемішати, влити воду, посолити, поперчити, додати зелень, родзинки і чорнослив. Після чого скасувати режим натисненням кнопки «ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ». Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути кнопку «ВИБІР РЕЖИМУ», поки індикатор не загориться на режимі «М'ЯСО». Готувати до закінчення режиму, після чого відкрити клапан і випустити пар.





## БУЖЕНИНА

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Свинина 1 кг  
Майонез 1 ст. л.  
Французька гірчиця 1 ст. л.

Часник 2 зубки  
Рослинне масло  
Сіль, перець за смаком

М'ясо помити, обсушити. Натерти сіллю та перцем. Нашпигувати часником. Обмазати сумішшю майонезу і французької гірчиці. Залишити маринуватися на годину. Потім змастити чашу скороварки маслом, покласти м'ясо і підсмажити з усіх боків на режимі «СМАЖЕННЯ» до золотистої скоринки при відкритій кришці. Після чого скасувати режим натисненням кнопки «ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ». Після влити 1 м / ст. води. Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути кнопку «ВИБІР РЕЖИМУ», поки індикатор не загориться на режимі «М'ЯСО». Готувати до закінчення режиму, після чого відкрити клапан і випустити пар.

## ЇЖАЧКИ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Яловичина (філе) 400 г  
Вершки 33 % 150 мл  
Рис відварний 100 г  
Цибуля ріпчаста 80 г  
Яйце куряче 50 г

Борошно пшеничне 15 г  
Масло вершкове 7 г  
Вода 50 мл  
Сіль за смаком

М'ясо промити, разом з цибулею нарізати на кубики по 2 см, пропустити через м'ясорубку 2 рази, додати у фарш яйце, сіль, рис, перемішати до однорідної маси, сформувати невеликі тефтелі. Для соусу: вершки, воду, сіль ретельно перемішати. Чашу мультиварки-скороварки змастити вершковим маслом, викласти їжачки й залити вершковою сумішшю. Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути кнопку «ВИБІР РЕЖИМУ», поки індикатор не загориться на режимі «М'ЯСО». Готувати до закінчення режиму, після чого відкрити клапан і випустити пар.





## РЕБЕРЦЯ СВИНЯЧІ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Реберця свинячі 500 г  
Морква 1 шт.  
Цибуля 1-2 шт.  
Хмелі-сунелі 0,5 ч. л.  
Сіль

Перець горошком 2 шт.  
Лавровий лист  
Часник 2 зубчики  
Оливкова олія

Реберця помити, підсушити, нарізати порціями. Скласти в глибоку миску, посолити, поперчити, додати хмелі-сунелі, залишити настоюватися хвилин на 20-30. Цибулю розрізати на четвертинки, моркву нарізати великими кільцями. У чашу мультиварки-скороварки налити масло і підсмажити реберця на режимі «СМАЖЕННЯ» до золотистого кольору при відкритій кришці. Після додати моркву, цибулю, подрібнений часник, перець горошок і лавровий лист. Влити 1 м / ст. води. Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути кнопку «ВИБІР РЕЖИМУ», поки індикатор не загориться на режимі «М'ЯСО». Готувати до закінчення режиму, після чого відкрити клапан і випустити пар.

## БІСКВІТ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Яйця 5 шт.  
Борошно 1 м / ст.

Цукор 1 м / ст.  
Розпушувач 5 г

Яйця збити міксером до хорошої піни. Поступово всипати цукор та розпушувач. Потім всипати борошно, ретельно перемішати до однорідної маси. Чашу мультиварки-скороварки змастити вершковим маслом і викласти в неї тісто, що вийшло. Закрити кришку, не закриваючи клапан випуску пари. Натиснути кнопку «ВИПІЧКА». Готувати до закінчення режиму.





## КЕКС МЕДОВИЙ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Борошно пшеничне (в / с) 300 г  
Мед 240 г  
Яйце 100 г  
Масло вершкове 50 г

Розпушувач 5 г  
Цукор ванільний 1 г  
Сіль 1 г

Яйце збити з сіллю до стійкої піни. Не перестаючи збивати, додати мед, розпушувач і ванільний цукор. Потім, продовжуючи збивати, потроху додати борошно та вимішати до однорідної маси. Чашу мультиварки-скороварки змастити вершковим маслом і вилити тісто, що вийшло. Закрити кришку, не закриваючи клапан випуску пари. Натиснути кнопку «ВИПІЧКА». Готувати до закінчення режиму.

## ЯБЛУЧНА ШАРЛОТКА

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Яйця 3 шт.  
Борошно 120 мл  
Цукор 120 мл  
Розпушувач 1 ч. л.  
Кориця 1 ч. л.

Яблука 2 шт.  
Панірувальні сухарі  
Маргарин для змащування  
чаші  
Цукор 120 мл

Яблука очистити від шкірки та насіння. Розрізати спочатку на товсті часточки, а потім кожну поперек на великі (~ 1,5 см) шматочки (призми). Обваляти їх в кориці. Яйця і цукор збити міксером 3 хвилини. Додати ванільний цукор і просіяне борошно, змішане з розпушувачем, перемішати ще 20-30 сек. Акуратно ложкою змішати яблука і тісто. Дно і нижню частину стінок чаші змастити маргарином і посипати панірувальними сухарями. Вилити тісто. Закрити кришку, не закриваючи клапан випуску пари. Натиснути кнопку «ВИПІЧКА». Готувати до закінчення режиму.





## ЙОГУРТ КЛАСИЧНИЙ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Молоко пастеризоване від 3,2% 1 л  
Закваска суха 1 пакетик

Доведене до кімнатної температури пастеризоване молоко та закваску змішати в окремій ємності та розлити в стаканчики для йогурту (можуть бути у комплекті, або треба придбати окремо в наборі Rotex RAM03-M). Налити 100 мл. води в чашу мультиварки-скороварки. Наповнені стаканчики поставити в чашу мультиварки-скороварки. Закрити кришку. Клапан випуску пари залишаємо в положенні «ВІДКРИТО». Натиснути кнопку «ЙОГУРТ». Залишити на 8 годин. Готувати до завершення програми. Готовий йогурт поставити в холодильник на 2-3 години. Можливо добавляти кусочки фруктів та ягоди.

## ЙОГУРТ ПОЛУНИЧНИЙ

### ІНГРЕДІЄНТИ:

Молоко пастеризоване 3,2% 350 мл | Кисляк 2,5% 300 мл  
Вершки 10% 350 мл | Полуниця 100 г

Полуницю нарізати кубиками по 0,5 см. Молоко, вершки і кисле молоко кімнатної температури змішати, додати полуницю, перемішати в окремій ємності та розлити в стаканчики для йогурту (можуть бути у комплекті, або треба придбати окремо в наборі Rotex RAM03-M). Налити 100 мл. води в чашу мультиварки-скороварки. Наповнені стаканчики поставити в чашу мультиварки-скороварки. Закрити кришку. Клапан випуску пари залишаємо в положенні «ВІДКРИТО». Натиснути кнопку «ЙОГУРТ». Залишити на 8 годин. Готувати до завершення програми. Готовий йогурт поставити в холодильник на 2-3 години.



