rotex

комфортна техніка для тебе

+38 (044) 207 10 45 **rotex.ua** support@rotex.ua

rotex.ua/multi-cookers

facebook.com/rotex2005

youtube.com/c/RotexTechnics2005

instagram.com/rotex.ua

rotex

комфортна техніка для тебе



ПЕРШІ СТРАВИ



СТРАВИ З М'ЯСА



СТРАВИ З РИБИ



СТРАВИ З ОВОЧІВ ТА ГРИБІВ



ВАРЕННЯ



ВИПІЧКА ТА ДЕСЕРТ



100 книга рецептів

СКОРОВАРКА МУЛЬТИВАРКА

Universal
REPC78-B
REPC79 - B

ПЕРШІ СТРАВИ **4**
Борщ 4
Суп з фрикадельками 5
Суп грибний 6
Суп рибний 7
Гороховий суп з копченостями 8
Суп з квасолею 9
Суп з бараниною 10
Суп з квашеної капусти 11
Суп з грибами 12
Суп курячий з вермішеллю 13
Шурпа з горохом нохут 14
Солянка м'ясна 15
Хаш 16
Гуляш особливий 17
СТРАВИ З М'ЯСА **18**
Яловичина з чорносливом 18
Яловичина з розмарином і петрушкою 19
Качка в яблуках 20
Буженина 21
Картопля тушкована з м'ясом 22
Свинина в соусі 23
Корейка свиняча в червоному вині 24
Свинина з гречкою 25
Свинина із квасолею 26
Свинина тушкована з грибами 27
Реберця свинячі 28
М'ясо в цибулинному сокові 29
Баранина тушкована в помідорах 30
Фаршированний перець 31
Їжачки 32
Курка з овочами 33
Гомілка куряча з овочами 34
Медово-часникові крильця 35
Курка в апельсиновому соку 36
Курочка в соєвому соусі 37
Курячі сердечка з овочами 38
Качка з яблуками в червоному вині 39
Кролик в гірчичному соусі 40
Лопатка по-кавказьки 41
Котлети по-київськи 42
Котлети курячі на парі 43
Котлети в соусі 44
Котлети з овочами 45
Курка з рисом 46
Рис з фаршем 47
Рис з тюфтельками 48
Котлети на парі 49
Голубці 50
Плов зі свининою 51
Язик відварний 52
Холодець 53
Індичка з кабачками 54
Капуста тушкована з куркою 55
СТРАВИ З РИБИ **56**
Риба в майонезі 56

Рибка на овочах 57
Риба під маринадом 58
Сьомга на парі 59
Тефтелі рибні 60
Рибне рагу з овочами 61
Картопля тушкована з рибою 62
Запіканка з риби 63
Морський коктейль з сиром 64
Креветки під сиром 65
Креветки в клярі 66
Креветки на парі з овочами 67
Заливне з риби 68
Рибна юшка 69
СТРАВИ З ОВОЩІВ та ГРИБІВ **70**
Картопля фрі 70
Овочеве рагу 71
Броколі з сиром 72
Рагу овочеве з квасолею 73
Квасоля червона відварна 74
Закуска мисливська 75
Перець в томаті 76
Кабачкова ікра 77
Соте з баклажанів 78
Запіканка картопляна з овочами 79
Гречка з грибами 80
Різотто з овочами 81
КАШІ **82**
Каша манна 82
Каша кукурудзяна 83
Каша гречана 84
Каша геркулесова 85
ВАРЕННЯ **86**
Варення вишневе 86
Варення малинове 87
Повидло із яблук 88
Полуничний джем 89
Варення грушове 90
ВИПІЧКА та ДЕСЕРТИ **91**
Бісквіт 91
Кекс медовий 92
Яблучна шарлотка 93
Шарлотка з апельсином 94
Кекс бананово-горіховий 95
Шарлотка яблучно-вишнева 96
Ананасовий пиріг 97
Кавовий торт 98
Шоколадно-горіховий торт 99
Йогурт класичний 100
Йогурт полуничний 101
Білий хліб на воді 102
М'який сірий хлібець на кислому молоці 103
Глінтвейн 104
Паска 105
Домашній сир 106
Дитяча суміш 107
СУВІД **108**
Куряча грудка сувід 108
Стейк лосося сувід 109



БОРЩ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Яловичина /свинина 400 г.
Картопля 300 г
Капуста білокачанна 200 г
Буряк 200 г
Велика морквина 1 шт.
Цибуля ріпчаста 190 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. Вибрати програму «БОРЩ».
За замовчуванням висвітиться 30 хвилин. Натиснути «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, після чого відкрити клапан і випустити пар. Дати борщу настоятися. Подавати до столу посипавши зеленню.

СУП З ФРИКАДЕЛЬКАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Фарш домашній 200 г
Картопля 4 - 5 шт.
Рис - 0,5 м / ст.
Цибулина – 1 шт.
Морква 1 шт.
Рослинна олія 1 - 2 ст. л.
Лавровий лист, перець, сіль, зелень

З фаршу сформувати фрикадельки розміром з горіх. Цибулю нарізати півкільцями, моркву натерти. Обсмажити цибулю і моркву на програмі «СМАЖЕННЯ» з невеликою кількістю масла. Обсмажувати при відкритій кришці, періодично помішуючи, після чого скасувати програму натисненням кнопки «ВІДМІНА». Додати нарізані кубиками картоплю, промитий рис, фрикадельки й залити 2 літрами води. Перемішати. Закрити кришку і клапан випуску пари. Вибрати програму «БОРЩ».
Після цього натиснути кнопку «ЧАС/ТЕМП» та за допомогою джойстика встановити значення (15 хвилин). Натиснути «МЕНЮ/СТАРТ».
Після закінчення роботи програми «БОРЩ» відкрити клапан і випустити пар.
Відкрити кришку мультиварки - скороварки і додати сіль та спеції. Закрити кришку і клапан випуску пари повторно включити програму «БОРЩ» за допомогою джойстика зменшити час приготування до 15 хвилин. Натиснути «МЕНЮ/СТАРТ».
Після закінчення роботи програми «БОРЩ» відкрити клапан і випустити пар. У готовий суп додати зелень.





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 програмі «СМАЖЕННЯ» до золотистого кольору. Смажити при відкритій кришці, періодично помішуючи, після чого скасувати програму натисненням кнопки «ВІДМІНА». Всипати в чашу розморожені гриби і продовжити смаження ще хвилин 10. Після додати нарізану картоплю і залити 15 літрами води. Посолити. Закрити кришку та клапан випуску пари. Вибрати програму «БОРЩ». За замовчуванням висвітиться 30 хвилин. Натиснути «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми. Після закінчення роботи програми «БОРЩ» 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. Вибрати програму «БОРЩ». Після цього натиснути кнопку «ЧАС/ТЕМП» та за допомогою джойстика встановити значення (15 хвилин). Готувати до закінчення режиму. Після закінчення роботи програми «БОРЩ» 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. Вибрати програму «БОРЩ». Після цього натиснути кнопку «ЧАС/ТЕМП» та за допомогою за допомогою джойстика встановити значення (15 хвилин). Натиснути «МЕНЮ/СТАРТ». Готувати до закінчення режиму. Після закінчення роботи програми «БОРЩ» 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 програмі «СМАЖЕННЯ» з невеликою кількістю масла. Підсмажувати при відкритій кришці, періодично помішуючи, після чого скасувати програму натисненням кнопки «ВІДМІНА». Потім помістити реберця, горох, нарізану картоплю в чашу мультиварки-скороварки, додати спеції та залити 2 л води. Закрити кришку і клапан випуску пари.
Вибрати програму «БОРЩ».
За замовчуванням висвітиться 30 хвилин.
Натиснути «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, після чого відкрити клапан і випустити пар.

СУП З КВАСОЛЕЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

М'ясо 300 г
Картопля 3-4 шт.
Капуста 100 г
Цибуля 1 шт.

Морква 1 шт.
Квасоля 100 г
Сіль, перець, лавровий лист, зелень - за смаком

Квасолю залити водою і залишити на ніч. Помісити в чашу нарізане м'ясо. Вибрати програму «СМАЖЕННЯ». Підсмажувати при відкритій кришці, періодично помішуючи, протягом 5 хвилин.
Після додати нарізану цибулю і натерту моркву. Продовжити смажити ще хвилин 7-10. Після чого скасувати програму натисненням кнопки «ВІДМІНА». Додати в чашу нарізану картоплю, капусту і квасолю. Залити 2 літрами води. Підсолити. Закрити кришку і клапан випуску пари. Вибрати програму «БОРЩ».
Після цього натиснути кнопку «ЧАС/ТЕМП» та за допомогою джойстика встановити значення (35 хвилин).
Натиснути «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, після чого відкрити клапан і випустити пар.





СУП З БАРАНИНОЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

М'ясо (баранина) 300-400 г
Капуста білокачанна 400 г
Картопля 3 шт.
Цибуля 1 шт.
Морква 1 шт.
Насіння кмину 1/2 ч. л.
Сіль і перець за смаком

М'ясо нарізати на порційні шматочки. Капусту посікти. Картоплю, моркву і цибулю нарізати. Моркву і цибулю викласти в чашу мультиварки-скороварки, додати рослинне масло. Вибрати програму «СМАЖЕННЯ». Підсмажувати овочі при відкритій кришці, періодично помішуючи, протягом 5 хвилин. Після чого скасувати програму натисненням кнопки «ВІДМІНА». У чашу викласти решту продуктів: м'ясо, картоплю, капусту. Посолити, поперчити, покласти кмин, влити 1,2 літра води. Закрити кришку і клапан випуску пари. Вибрати програму «БОРЩ».
Натиснути «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програму, після чого відкрити клапан і випустити пар.
Подавати зі сметаною і зеленню.

СУП З КВАШЕНОЇ КАПУСТИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Капуста 300 г
М'ясо 300 г
Борошно 2 ст. л.
Морква 1 шт.
Цибуля 1 шт.
Томат - паста 2 ст. л.
Сіль, перець, лавровий лист

Капусту і м'ясо викласти в чашу | залити трьома літрами води. Готувати на програмі «БОРЩ» 30 хвилин під високим тиском. Готувати до закінчення програми, після чого відкрити клапан і випустити пар. Окремо підсмажити моркву і цибулю разом з томатом, додати в суп піджарку, лавровий лист і перець. Продовжити готувати на програмі «БОРЩ» 15 хвилин.





СУП З ГРИБАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Гриби свіжі (підосичники, білі) 500-600 г
Капуста 300 г
Цибуля 1 шт.
Морква 1 шт.
Картопля 4 шт.
Насіння кмину
Сіль, чорний мелений перець, лавровий лист
Рослинна олія

Гриби почистити, промити, нарізати й викласти в чашу, додати рослинну олію. Вибрати програму «СМАЖЕННЯ». Підсмажувати гриби при відкритій кришці, періодично помішуючи, протягом 10 хвилин. Після чого скасувати програму натисненням кнопки «ВІДМІНА». Після викласти нарізані овочі в чашу. Підсолити, додати перець, лавровий лист, насіння кмину, влити 1,2 літра води. Закрити кришку та клапан випуску пари.
Вибрати програму «БОРЩ».
Після цього натиснути кнопку «ЧАС/ТЕМП» та за допомогою джойстика встановити значення 15 хвилин.
Натиснути «МЕНЮ/СТАРТ».
Подавати зі сметаною та зеленню.

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 програмі «СМАЖЕННЯ» з невеликою кількістю олії. Підсмажувати при відкритій кришці, періодично помішуючи, після чого скасувати режим натисненням кнопки «ВІДМІНА/РОЗІГРІВ» Потім додати нарізану картоплю й нарізане м'ясо, залити 2 літрами води. Перемішати. Закрити кришку та клапан випуску пари. Вибрати програму «БОРЩ». Після цього натиснути кнопку «ЧАС/ТЕМП» та за допомогою джойстикавстановити значення (15 хвилині). Натиснути «МЕНЮ/СТАРТ».
Після закінчення роботи програми «БОРЩ» відкрити клапан і випустити пар. Відкрити кришку мультиварки - скороварки та додати вермішель, сіль і спеції. Закрити кришку ї клапан випуску пари повторно включити програму «БОРЩ» за допомогою джойстика зменшити час приготування до 15 хвилин.
Натиснути «МЕНЮ/СТАРТ».
Після закінчення роботи програми «БОРЩ» відкрити клапан і випустити пар. У готовий суп додати зелень.





ШУРПА З ГОРОХОМ НОХУТ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Свинина, баранина або жирна яловичина 1 кг
Картопля 1кг
Цибуля ріпчаста 100 г
Горох 80 г

Морква 1 шт.
Помідор 150 г
Зелень кінзи, сіль і спеції за смаком

М'ясо нарізати великими шматочками й разом з горохом помістити в чашу мультиварки-скороварки. Залити водою, додати 1 цілу очищену цибулину, підсолити за смаком. Закрити кришку та клапан випуску пари. Вибрати програму «БОРЩ». Натиснути «МЕНЮ/СТАРТ». Готувати до закінчення програми, після чого відкрити клапан та випустити пар.
Відкрити кришку скороварки І витягти цибулину (викинути). Додати крупно нарізану картоплю, посікти цибулю, помідори, очищені та нарізані на 4 частини, моркву, нарізану тонкими кружальцями, спеції та сіль за смаком. Закрити кришку та клапан випуску пари. Вибрати програму «БОРЩ». Після цього натиснути кнопку «ЧАС/ТЕМП» та за допомогою джойстика встановити значення 15 хвилин. Натиснути «МЕНЮ/СТАРТ». Готувати до закінчення програми, після чого відкрити клапан і випустити пар. Суп повинен вийти досить густим. Перед подачею додати зелень кінзи.

СОЛЯНКА М'ЯСНА

ІНГРЕДІЄНТИ:

Яловичина (філе) 400 г
Курка копчена 200 г
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
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. Вибрати програму «БОРЩ».
Натиснути «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, після чото відкрити клапан і випустити пар. Після закінчення програми дати настоятися. Подавати зі сметаною. За смаком можна додати оливки та часточки лимону.





ХАШ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Баранина на кістки 400 г
Помідори 200 г
Цибуля ріпчаста 120 г
Морква 100 г
Перець болгарський 100 г
Часник 20г
Вода 300мл
Сіль, спеції

М'ясо промити, нарізати на порційні шматки вагою 70-80г, помідори, моркву, перець і цибулю нарізати кубиками по 2 см, часник подрібнити ножем. Всі інгредієнти викласти в чашу мультиварки-скороварки, залити водою, додати сіль, спеці і перемішати. Закрити кришку.
Вибрати програму «ТОМЛІННЯ» та натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми.

ГУЛЯШ ОСОБЛИВИЙ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Яловичина 1 кг
Цибуля ріпчаста 200 г
Томатна паста 100 г
Рослинна олія 70 мл
Морква 150 г
Болгарський перець 100 г
Кабачок 300-400 г
Часник 20 г
Сметана
Приправа, сіль

Цибулю нарізати кубиками, часник подрібнити ножом. М'ясо нарізати невеликими шматочками. Викласти м'ясо, нарізану цибулю, часник, моркву, перець і кабачки в чашу мультиварки - скороварки. Додати воду, рослинне масло, сіль, томатну пасту, сметану, часник, спеції та перемішати.
Закрити кришку і клапан випуску пари.
Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, 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. Вибрати програму «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 програму натисненням кнопки «ВІДМІНА». Закрити кришку і клапан випуску пари.
Вибрати програму «ШЕФ КУХАР». Після цього натиснути кнопку «ЧАС/ТЕМП» та за допомогою джойстика встановити значення 20 хвилин.
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми.

ЯЛОВИЧИНА З РОЗМАРИНОМ І ПЕТРУШКОЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Яловичина (філе) 500 г
Оливкова олія 20 мл
Петрушка 50 г
Розмарин 50 г

Цибуля ріпчаста 100 г
Борошно 1 ст. л.
Сік 2 -х лимонів
Сіль перець

Посолити м'ясо залишити на 5 хвилин, після приправити перцем. Підсмажити м'ясо з усіх боків до рум'яної скоринки на програмі «СМАЖЕННЯ при відкритій кришці. Після полити лимонним соком, додати петрушку, розмарин і цибулю. Після чого скасувати програму натисненням кнопки «ВІДМІНА».
Закрити кришку і клапан випуску пари.
Вибрати програму «ШЕФ КУХАР», після цього натиснути кнопку «ЧАС/ТЕМП» та за допомогою джойстика встановити значення 20 хвилин.
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми.
Після дістаньте м'ясо, а в чашу додайте борошно.
Готуйте соус на програмі «СМАЖЕННЯ» 3 хвилини при відкритій кришці. Постійно помішуючи. Подавайте м'ясо, полив-ши його соусом.





КАЧКА В ЯБЛУКАХ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Качка 1 кг
Яблука 0,5 кг
Мед 2 ст. л

Соняшникова олія 2 ст. л;
Перець, сіль

Тушку ретельно промити, перевірити, чи не залишилося залишків пір'я.
Мед змішати з сіллю і перцем, змастити качку з усіх боків: всередині і зовні. Качку покласти в пакет і залишити маринуватися на години в холодильнику. Очистити яблука від насіння, порізати на кубики і щільно набити ними тушку птиці, з'єднати кінці шкіри за допомогою зубочисток.
Зверху качку потрібно обмазати соняшниковою олією, тоді в процесі томління вона набуде золотистого кольору.
У чашу мультиварки-скороварки налити трохи соняшникової олії та покласти качку. Вибрати програму «ТОМЛІННЯ».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Через 3 години в чашу покласти яблука, які залишилися та додати воду. Під час приготування можна перевертати качку на іншу сторону.

БУЖЕНИНА

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

Часник 2 зубки
Рослинна олія
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 мультиварки-скороварки олією, покласти м'ясо і підсмажити з усіх боків на програмі «СМАЖЕННЯ» до золотистої скоринки при відкритій кришці. Після чого скасувати режим натисненням кнопки «ВІДМІНА». Після влити 1м /ст. води. закрити кришку і клапан випуску пари.
Вибрати програму «ШЕФ КУХАР».
Після цього натиснути кнопку «ЧАС/ТЕМП» та за допомогою джойстика встановити значення 40 хвилин.
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми.





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 програмі «СМАЖЕННЯ» із невеликою кількістю олії при відкритій кришці.
Після додати:
нарізану картоплю цибулю. Посипати спеціями та сіллю.
Налити 1м /ст.води. Після чого скасовуємо програму «СМАЖЕННЯ» натисканням кнопки «ВІДМІНА».
Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, після чого відкрити клапан та випустити пар.

СВИНИНА В СОУСІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Свинина 700 г
Цибуля ріпчаста 120 г
Сухе червоне вино
Гірчиця 1 ч. Л.
Борошно 1/3 ст.

Томатна паста 2 ст. л.
Вода 0,5 м / ст.
Цукор 1 ст. л.
Рослинна олія
Сіль перець

М'ясо нарізати на шматочки, підсолити, поперчити обваляти в борошні й обсмажити на програмі «СМАЖЕННЯ» до золотистої скоринки при відкритій кришці. Вийняти м'ясо та викласти в чашу мультиварки-скороварки подрібнену цибулю, підсмажити на програмі «СМАЖЕННЯ». Потім додати томатну пасту, гірчицю, вино, цукор, воду, сіль перець за смаком.
Після додати м'ясо, скасувати програму «СМАЖЕННЯ» натисканням кнопки «ВІДМІНА».
Вибрати програму «ШЕФ КУХАР».
Після цього натиснути кнопку «ЧАС/ТЕМП» та за допомогою джойстика встановити значення 20 ХВИЛИН.
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми.





КОРЕЙКА СВИНЯЧА В ЧЕРВОНОМУ ВИНІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Корейка свиняча 2 кг
Цибуля 1 шт.
Спеції, сіль

Вино червоне напівсухе 700 мл

Корейку помити, підсушити та натерти спеціями та дрібно нарізаною цибулею. Залити вином і залишити в холодильнику на добу після, замаринроване м'ясо разом з маринадом викласти в чашу мультиварки-скороварки. Закрити кришку і клапан випуску пари.
Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, після чого відкрити клапан і випустити пар.

СВИНИНА З ГРЕЧКОЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Свинина 500 г
Цибуля ріпчаста 180 г
Морква 100 г

Гречаної крупи 500 г
Сіль, перець, спеції

М'ясо нарізати на шматочки (також можливо попередньо їх трохи обсмажити на режимі «СМАЖЕННЯ) та викласти в чашу мультиварки-скороварки. Зверху додати нарізану півкільцями цибулю, потім натерту моркву. Засипати промитою гречаною крупою, посолити, поперчити і залити водою на 0,5 см вище вмісту чаші.
Закрити кришку і клапан випуску пари.
Вибрати програму «КАША».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми після чого відкрити клапан і випустити пар.





СВИНИНА ІЗ КВАСОЛЕЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Квасоля 400 г
Свинина б / к 600 г
Солодкий перець 2 шт.
Помідори 4 шт.
Цибуля 1 шт.
Морква 1 шт.
Часник 3 зуб.
Коріандр, 1 ст. л.
Лавровий лист 2 шт.
Суміш перців, 0,5 ч. л.
Олія рослинна 2 ст. л.

Квасолю залити водою на 12 годин. Цибулю нарізати півкільцями, моркву соломкою. Підсмажити овочі на рослинній олії в режимі «СМАЖЕННЯ» після додати помідори і перець, нарізані кубиками, смажити ще 5 хвилин, помішуючи при відкритій кришці. Потім додати м'ясо, нарізане смужками і підсмажити разом з овочами на програмі «СМАЖЕННЯ» 10 хвилин при відкритій кришці.
Після засипати квасолю. Підсолити, додати спеції. Залити водою, щоб ледве ховалася квасоля.
Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ», за замовчуванням висвітиться 40 хвилин. Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, після чого відкрити клапан і випустити пар. У готове блюдо додати подрібнений часник і зелень.

СВИНИНА ТУШКОВАНА З ГРИБАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Свинина 400 г
Печериці 200 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, рослинна олія

Свинину помийте, обсушить. На ріжте невеликими кубиками.
Печериці помийте і на ріжте четвертинками.
Підсмажити свинину на олії в програмі «СМАЖЕННЯ» до рум'яної скоринки, після додати гриби. Посоліть, поперчіть.
Смажте м'ясо з печерицями 15 хвилин, доки не випарується сік із грибів.
Потім додайте овочі, спеції та залийте бульйоном.
Закрити кришку і клапан випуску пари.
Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ», за замовчуванням висвітиться 40 хвилин.
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, після чого відкрити клапан і випустити пар. У готове блюдо додати подрібнений часник і зелень.





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 олію і підсмажити реберця на програмі «СМАЖЕННЯ» до золотистого кольору при відкритій кришці.
Після додати моркву, цибулю, подрібнений часник, перець горошок лавровий лист.
Влити м / ст.води. Закрити кришку і клапан випуску пари. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ». Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, після чого відкрити клапан і випустити пар.

М'ЯСО В ЦИБУЛИННОМУ СОКОВІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Яловичина (вирізка) 500 г
Цибуля ріпчаста 120 г
Сіль

Перець горошком
Лавровий лист

Нарізати дрібно дві великі цибулини, висипати на дно чаші. Покласти зверху м'ясо, нарізане шматочками, додати перець горошком і лавровий лист. Води додавати не потрібно, рідина з'явиться від м'яса.
Закрити кришку і клапан випуску пари. Вибрати програму ТУШКУВАННЯ.
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, після чого відкрити клапан і випустити пар.





БАРАНИНА ТУШКОВАНА В ПОМІДОРАХ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Баранина 500 г
Помідори 400 г
Цибуля ріпчаста 150 г
Часник 15 г.

Нарізати дрібно дві великі цибулини, висипати на дно чаші. Покласти зверху м'ясо, нарізане шматочками, додати перець горошком і лавровий лист. Води додавати не потрібна, рідина з'явиться від м'яса. Закрити кришку і клапан випуску пари.
Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, після чого відкрити клапан і випустити пар.

ФАРШИРОВАНИЙ ПЕРЕЦЬ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Рис 150 г
Фарш 600 г
Цибуля ріпчаста 80 г
Морква 100 г
Болгарський перець 500 р (3 шт)
Яйце 50 г (1 шт)
Томатна паста
Сметана 200 г
Вода 150 мл
Сіль, спеції

У перців зрізати плодоніжки і очистити від насіння. Змішати фарш, промитий рис, дрібно нарізану цибулю, терту моркву, яйце. Підсолити, поперчити і ретельно перемішати. Наповнити отримане фаршем перці і викласти їх в чашу. Залити сумішшю сметани, томатної пасти і води. Перці повністю повинні бути в соусі. Покласти лавровий лист, посолити.
Закрити кришку і клапан випуску пару.
Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, 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.
Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, після чого відкрити клапан і випустити пар.

КУРКА З ОВОЧАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Курка філе 370 г
Морква 200 г
Помідори 140 г
Болгарський перець 100 г

Горошок зелений консервований 50 г
Олія рослинна 100 мл
Вода 200 мл
Сіль, спеції

Куряче філе промити, нарізати кубиками по 1 см. Помідори, перець нарізати соломкою, моркву натерти на крупні тертці. Злити рідину з горошку. Всі інгредієнти викласти в чашу мультиварки-скороварки та розрівняти лопаткою, додати олію, сіль, спеції й залити водою. Закрити кришку і клапан випуску пари.
Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, після чого відкрити клапан і випустити пар.





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.
Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, після чого, відкрити клапан випустити пар.

МЕДОВО-ЧАСНИКОВІ КРИЛЬЦЯ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Курячі крильця 9 шт.
Часник 2-3 зуб.
Соєвий 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 (3 рази перемішати). Після крильця і маринад перемістити в чашу мультиварки-скороварки і готувати на програмі «СМАЖЕННЯ» при відкритій кришці, час від часу помішувати.
Маринад повинен повністю википіти.





КУРКА В АПЕЛЬСИНОВОМУ СОКУ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Курка 900 г
Апельсин 1 шт.

Спеції для курки
Сіль

Курку нарізати на порційні шматки, натерти сіллю, посипати спеіями та апельсиновою цедрою. Залити соком апельсина і залишити маринуватися на кілька годин. Після перекласти мясо в чашу мультиварки-скороварки.
Закрити кришку і клапан випуску пари.
Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, після чого відкрити клапан і випустити пар.

КУРОЧКА В СОЄВОМУ СОУСІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Курка 1 шт.
Цибуля 2 шт.
Соєвий соус 50 г

Соняшникова олія
Сік лимона
Перець

Нарізати цибулю і трохи підсмажити на режимі «СМАЖЕННЯ» при відкритій кришці. Зверху викласти шматочки курки й залити соєвим соусом. Поперчити, додати сік лимона.
Закрити кришку і клапан випуску пари.
Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, після чого відкрити клапан і випустити пар.





КУРЯЧІ СЕРДЕЧКА З ОВОЧАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Курячі сердечка 500 г
Овочева суміш (лечо) 200 г
Сіль

Перед безпосереднім приготуванням сердечка слід піддати механічній обробці: вимити, почистити, видалити непотрібні частини. В цілях прискорення процесу готування можна смілива розрізати продукт на дві частини. На наступному етапі закладаємо підготовлені продукти в мультиварку-скороварку без додавання олії.
Закрити кришку і клапан випуску пари.
Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, 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
Соєвий 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 2-5 години. Потім м'ясо викласти в чашу мультиварки - скороварки шкірою вниз, додати олію, маринад перелити в окрему ємкість. Вибрати програму «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.
Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до завершення програми, після чого відкрити клапан випустити пар. На гарнір відмінно підійде рис.





КРОЛИК В ГІРЧИЧНОМУ СОУСІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Кролик (тушка) 600 г
Картопля 700 г
Цибуля шалот 600 г
Масло вершкове 20 г
Гірчиця зерниста 20 г
Розмарин свіжий 5 г
Чебрець свіжий 5 г
Вино біле сухе 200 мл
Олія оливкова 20 мл
Сіль, спеції

Кролика промити й нарізати на частини по 80 г і замаринувати в гірчиці. Картоплю нарізати кубиками по 3 см. Цибулю шалот нарізати кубиками по 0,5 см. У чашу мультиварки-скороварки налити оливкову олію і додати вершкове масло, викласти кролика і цибулю.Закрити кришку і клапан випуску пари.
Вибрати програму «СМАЖЕННЯ».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми при відкритій кришці, періодично помішуючи. У чашу мультиварки-скороварки викласти картоплю, налити вина, додати чебрець, розмарин, сіль, спеції перемішати. Закрити кришку і клапан випуску пари.
Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ», за замовчуванням висвітиться 40 хвилин.
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до завершення програми, після чого відкрити клапан і випустити пар.

ЛОПАТКА ПО-КАВКАЗЬКИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

М'якуш лопатки 1 кг
Гостра аджика 0,5 - 1 ч. л.
Майонез 1-2 ч. л.
Часник 2-3 зуб.
Сіль за смаком,
соняшникова олія

М'ясо помити та підсушити. Нашпигувати часником. Натерти з усіх боків сіллю, сумішшю майонезу та аджики. Залишити маринуватися в холодильнику на кілька годин, краще на ніч.
У чашу мультиварки-скороварки налити невелику кількість олії і підсмажити м'ясо з усіх боків по 5хвилин на програмі «СМАЖЕННЯ» при відкритій кришці.
Потім додати 100 мл води. закрити кришку і клапан випуску пари.
Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, після чого відкрити клапан і випустити пар.





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 льє зон: яйця збити вінчиком, додати сіль.
Підготовлене велике філе посолити, додати спеції, викласти на філе підготовлену начинку, зверху накрити малим філе, сформувати котлету. Занурити котлету в льє зон, потім за панірувати в сухарях. Викласти одну котлету в кошик для смаження у фритюрі.
У чашу мультиварки-скороварки залити рослинну олію.
Вибрати програму «СМАЖЕННЯ».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Через 10 хвилин встановити в чашу кошик для смаження у фритюрі з котлетами.
Смажити при відкритій кришці до золотистої скоринки 12-15 хвилин.

Після чого скасовуємо програму «СМАЖЕННЯ» натисканням кнопки «ВІДМІНА».
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 наборах RAM03-M/RAM04-G.

КОТЛЕТИ КУРЯЧІ НА ПАРІ

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 мультиварни- скороварки, залити водою, додати сіль і перемішати. На чашу встановити алюмінієву пароварку для готування на парі, викласти в неї котлети. Закрити кришку і клапан випуску пари.
Вибрати програму «ПАР». За замовчуванням висвітиться 10 хвилин. Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, після чого відрити клапан і випустити пар.





КОТЛЕТИ В СОУСІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Фарш 1 кг
Яйце 1 шт.
Цибуля
Сіль перець

Сметана 2 ст. л.
Томатна паста 2 ч. л.
Рослинна олія

У фарш додати яйце, дрібно нарізану цибулю, перець, сіль і добре перемішати. Сформувати 12 котлеток і підсмажити на рослинній олії, на програмі «СМАЖЕННЯ» з двох боків до золотистої скоринки при відкритій кришці.
Додати в чашу суміш води О,5 м. ст. сметани та томатної пасти.
Закрити кришку і клапан випуску пари.
Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, після чого відкрити клапан і випустити пар.

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 програмі «СМАЖЕННЯ» з двох боків до золотистої скоринки при відкритій кришці.





КУРКА З РИСОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Курка 1 шт.
Чашки рису 2 м / ст.
Цибуля 2 шт.
Червоний мелений перець
Часник 2 зубчики
Сіль
Соєвий соус
Сік одного лимона

Курку нарізати на порційні шматки, перемішати з дрібно нарізаною цибулею, поперчити, посолити, додати соєвий соус, лимонний сік, добре перемішати і залишити маринуватися. На дно чаші висипати 2 м/ ст. рису і залити 4 м ст. води. Зверху додати курку разом з отриманим соком. Закрити кришку і клапан випуску пари.
Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, після чого відкрити клапан і випустити пар.

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 програмі «СМАЖЕННЯ» при відритій 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.
Вибрати програму «КАША».
За замовчуванням висвітиться 15 хвилин.
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, після чого відкрити клапан і випустити пар.





РИС З ТЕФТЕЛЬКАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Фарш 500 г
Цибуля 1 шт.
Сир 30 г
Помідор 1 шт.

Сіль перець
Рис (довгий) 1,5 м / ст.
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 тефтелі, додати помідори, нарізані кубиками, посипати натертим сиром. Налити води до половини тефтелей.
Закрити кришку і клапан випуску пари.
Вибрати програму «КАША».
За замовчуванням висвітиться 15 хвилин.
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, 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, віджатий 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.
Вибрати програму «ПАР».
За замовчуванням висвітиться 10 хвилин.
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, 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 С^0), великі прожилки відбити. Фарш, цибулю і часник пропустити через 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 парі.
Викласти на неї голубці швом вниз. Закрити кришку і клапан випуску пари.
Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, після чого відкрити клапан і випустити пар.

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 рослинну олію, сіль, спеції, все перемішати. Зверху на м'ясо викласти рис, розрівняти і закласти в нього зубчики часнику, залити водою.
Закрити кришку і клапан випуску пари.
Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, після чого відкрити клапан і випустити пар.





ЯЗИК ВІДВАРНИЙ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Свинячий язик 850 г
Цибуля
Морква
Лавровий лист
Сіль

Язик ретельно промити і покласти в чашу. Залити водою 2л, додати сіль, крупно нарізану моркву, цибулю і лавровий лист.
Закрити кришку і клапан випуску пари.
Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, після чого відкрити клапан і випустити пар. Готовий язик очистити від шкіри й нарізати тонкими скибками.

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.
Вибрати програму «ХОЛОДЕЦЬ».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, 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.





ІНДИЧКА З КАБАЧКАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Індичка (філе) 300 г
Кабачки 300 г
Печериці 150 г
Цибуля ріпчаста 100 г
Вода 100 мл
Сіль, спеції за смаком

М'ясо промити, нарізати кубиками по 1 см. Кабачки очистити від шкірки, нарізати кубиками 1-1,5 см. Цибулю розрізати на 4 частини. У чашу викласти всі інгредієнти, залити водою, додати сіль, спеції, перемішати. Закрити кришку і клапан випуску пари.
Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, після чого відкрити клапан і випустити пар.

КАПУСТА ТУШКОВАНА З КУРКОЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Капуста квашена 400 г
Курка (філе) 300 г
Морква 100 г
Томатна паста 60 г
Вода 100 мл
Сіль, спеції

Філе курки промити, нарізати кубиками 1-1,5 см. Моркву натерти на крупній тертці. У чашу мультиварки-скороварки викласти всі інгредієнти, додати томатну пасту, сіль, спеції, залити водою, перемішати. Закрити кришку і клапан випуску пари.
Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, після чого відкрити клапан і випустити пар.





РИБА В МАЙОНЕЗІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Риба 1 кг (філе)
Цибуля 1-2 шт.
Майонез

Рослинна олія
Перець, сіль

Підсмажити цибулю, нарізану півкільцями на програмі «СМАЖЕННЯ» з невеликою кількістю олії при відкритій кришці.
Додати 100 мл води. Після додати рибу, нарізану шматочками.
Підсолити, поперчити і полити зверху майонезом. Закрити кришку і клапан випуску пари.
Вибрати програму «ПАР».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, 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, З філе рибки. Підсолити, поперчити. Додати 100 мл води. Закрити кришку і клапан випуску пари.
Вибрати програму «ПАР».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, після чого відкрити клапан і випустити пар.





РИБА ПІД МАРИНАДОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Минтай філе 500 г
Морква - 2 шт.
Цибуля ріпчаста 1 шт.
Борошно - для панірування
Рослинна олія
Приправа для риби

Лавровий лист
Перець запашний - 3 шт.
Сіль за смаком
ДЛЯ МАРИНАДУ:
вода - 300 мл, кетчуп - 5 - 6 ст. л,
оцет яблучний - 2 ст. л, сіль - 0,5 ч. л.

У ємкість з маринадом викласти рибу і залишити на 10 хвилин. Моркву натерти на крупній тертці, цибулю нарізати кільцями чверть. Обжарить на олії цибулю, а потім додати моркву на програмі «СМАЖЕННЯ» при відкритій кришці. Вийняти овочі з чаші. Борошно змішати з сіллю і приправою, за панірувати рибу і обсмажити її на програмі «СМАЖЕННЯ» до легкої скоринки при відкритій кришці. Викласти в чашу шарами обсмажені овочі - рибу - овочі - рибу. Зверху повинні бути морква з цибулею. Додати лавровий лист і перець. Залити маринадом всі шари. Закрити кришку і клапан випуску пари.
Вибрати програму «ПАР». Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ». Готувати до закінчення програми, після чого відкрити клапан і випустити пар.
Готову рибу можна вживати як в гарячому так і в холодному вигляді.

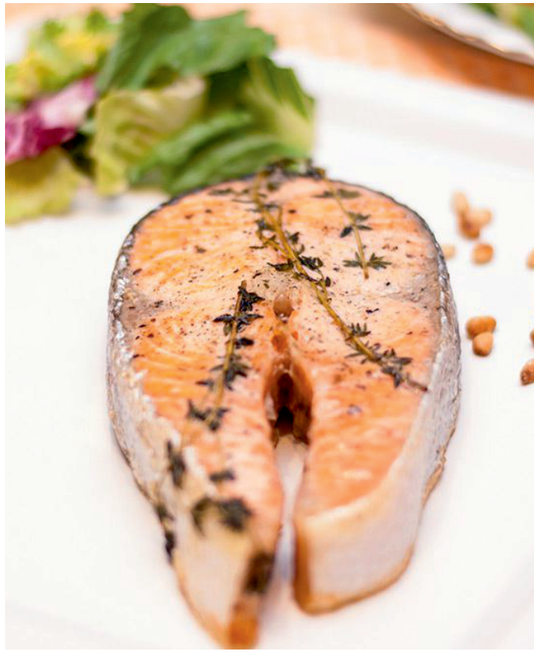
СЬОМГА НА ПАРІ

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 парі. Викласти в неї рибу. Посипати сухими травами і скропити соком лимона. Закрити кришку і клапан випуску пари.
Вибрати програму «ПАР».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
За замовчуванням висвітиться 10 хвилин. Готувати до закінчення програми, після чого відкрити клапан і випустити пар.





ТЕФТЕЛІ РИБНІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Риба Філе 600 г
Білий хліб 150 г
Молоко 200 мл
Яйце 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 тефтелі у вигляді кульок. Кожну кульку обваляти в борошні і підсмажити в олії на програмі «СМАЖЕННЯ» при відкритій кришці. Потім додати обсмажені цибулю, моркву і томатну пасту, розведену водою 100 мл. Підсолити, поперчити.
Закрити кришку і клапан випуску пари.
Вибрати програму «ПАР».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, після чого відкрити клапан і випустити пар.

РИБНЕ РАГУ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Горбуша 1 шт.
Заморожена суміш овочів 0,5 кг

Цибуля 1 шт.
Рослинна олія
Сіль перець

Рибу нарізати на шматочки і обсмажити з цибулею на програмі «СМАЖЕННЯ» з невеликою кількістю олії.
Потім додати заморожену овочеву суміш для смаження. Посолити, поперчити.
Закрити кришку і клапан випуску пари.
Вибрати програму «ПАР».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, 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 рослинній олії, використовуючи програму «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.
Вибрати програму «ПАР».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, після чоговідкрити клапан і випустити пар. Подавати, посипавши зеленню.

ЗАПІКАНКА З РИБИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Риба філе 0,5 кг
Сік лимона
Молоко 100 г

Яйця 3 шт.
Борошно
Вершкове масло, сіль

Рибу розрізати на шматочки, скропити лимонним соком і викласти в чашу змащену маслом. Залити сумішшю з молока, яєць, борошна і солі. Закрити кришку і клапан випуску пари.
Вибрати програму «ПАР».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, після чого відкрити клапан і випустити пар.





МОРСЬКИЙ КОКТЕЙЛЬ З СИРОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Морський коктейль 500 г
Цибуля ріпчаста 1 шт.
Вершки 10% 200 г

Сир пармезан - 50 г
Оливкова олія, сіль, перець чорний мелений, спеції за смаком

Цибулю нарізати та підсмажити на оливковій олії разом з морським коктейлем на програмі «СМАЖЕННЯ» до випаровування рідини при відкритій кришці. Приправити спеціями, сіллю і перцем.
Після додати вершки змішані з сиром і готувати ще 7-10 хвилин.
Подавати з відвареними макаронами.

КРЕВЕТКИ ПІД СИРОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Креветки салатні заморожені очищені 200 г
Помідори 120 г
Сир твердий 100 г

Томатна паста 70 г
Цибуля ріпчаста 50 г
Сіль
Спеці

Креветки розморозити та промити. Сир натерти на крупній тертці, помідори і цибулю нарізати кубиками по 0,5-1 см. Всі інгредієнти викласти в чашу мультиварки-скороварки та перемішати.
Вибрати програму «СМАЖЕННЯ».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Підсмажувати при відкритій кришці періодично помішуючи, до золотистої скоринки.





КРЕВЕТКИ В КЛЯРІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Креветки тигрові 160 г
Яйце 50 г
Олія рослинна 70 мл

Сухарі панірувальні
Сіль, спеції

Креветки промити та очистити від панцира, залишивши хвостик.
Яйце збити вінчиком або міксером до однорідної маси. Креветки посолити, приправити спеціями, вмочити в яйце і обваляти в панірувальних сухарях. Викласти креветки в кошик для смаження у фритюрі*
У чашу мультиварки-скороварки налити рослинну олію.
Вибрати програму «СМАЖЕННЯ».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Через 2 хвилини встановити кошик з креветками в чашу мультиварки-скороварки. Смажити при відкритій кришці до золотистої скоринки (10 хвилин).
Потім скасувати програму натисненням кнопки. «ВІДМІНА».
Кошик з готовими креветками вийняти з чаші, дати олії стекти.

* сітка кошик для фритюру може не входити в комплектацію до мультиварки-скороварки.
Її можна придбати окремо в наборі RAM03-M/RAM04-G.

КРЕВЕТКИ НА ПАРІ З ОВОЧАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Креветки королівські 200 г
Морква 100 г
Броколі (заморожена) 100 г
Вода 500 мл

Цвітна капуста (заморожена) 100 г
Лимонний сік 10 мл
Сіль, спеції

Креветки очистити і промити. Моркву нарізати кружечками завтовшки по 0,3 см. У чашу мультиварки-скороварки налити воду, встановити в неї алюмінієву пароварку для приготування на парі.
Викласти на пароварку овочі, потім креветки, збризнути їх лимонним соком, додати сіль, спеції.
Закрити кришку і клапан випуску пари.
Вибрати програму «ПАР».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, після чого відкрити клапан і випустити пар.





ЗАЛИВНЕ З РИБИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Сьомга (суповий набір: голова, хребет) 1 кг
Морква 100 г
Цибуля ріпчаста 100 г
Цибуля-порей 50 г
Желатин 10 г
Вода 2,5 л
Лавровий лист
Сіль, спеції
Зелень 20 г

Рибу промити. Цибулю-порей нарізати пір'ям, зелень подрібнити ножем.
Овочі нарізати великими кубиками. Желатин замочити в холодній воді на 15 хвилин. Потім воду злити, желатин віджати. Всі інгредієнти (крім желатина) викласти в чашу мультиварки-скороварки, залити водою, додати сіль, спеції і лавровий лист.
Закрити кришку і клапан випуску пари.
Вибрати програму «БОРЩ».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, після чого відкрити клапан і випустити пар.
Бульйон процідити, потім додати в нього желатин і розмішати до повного його розчинення. Філе сьомги відокремити від кісток, подрібнити ножем. На дно порціонної форми викласти цибулю-порей, зелень і подрібнене філе, залити бульйоном.
Прибрати форму в холодильник до застигання.

РИБНА ЮШКА

ІНГРЕДІЄНТИ:

Минтай (філе) 200 г
Окунь (філе) 200 г
Картопля 500 г
Цибуля ріпчаста 100 г
Вода 2 л
Сіль, спеції

Промити філе риби, картоплю нарізати кубиками по 1 х 1 см, цибулю подрібнити ножем. Всі інгредієнти викласти в чашу мультиварки-скороварки, залити водою, додати сіль і спеції. Перемішати.
Закрити кришку і клапан випуску пари.
Вибрати програму «БОРЩ».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».





КАРТОПЛЯ ФРІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Картопля 200 г
Олія рослинна 600 мл
Сіль, спеції

Картоплю нарізати соломкою 0,5 х 3 см, викласти в кошик для смаження у фритюрі*.
У чашу мультиварки-скороварки налити рослинну олію.
Вибрати програму «СМАЖЕННЯ».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Через 10 хвилини в чашу мультиварки-скороварки встановити кошик для смаження у фритюрі з картоплею.
Смажити картоплю при відкритій кришці до золотистої скоринки. Скасувати програму натисненням кнопки «ВІДМІНА».
Кошик з готовою картоплею вийняти з чаші, дати олії стекти, посипати сіллю та спеціями, перемішати.

* сітка кошик для фритюру може не входити в комплектацію до мультиварки-скороварки.
Її можна придбати окремо в наборі RAM03-M/RAM04-G.

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 ножем. Всі інгредієнти викласти в чашу мультиварки-скороварки, залити водою, додати вершкове масло, сіль, спеції, подрібнений часник та перемішати.
Закрити кришку і клапан випуску пари.
Вибрати програму «КАША».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, після чого відкрити клапан і випустити пар.





БРОКОЛІ З СИРОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Броколі (можна заморожену) 800 г
Соняшникова олія

Сир 100 г
Спеції

Капусту розібрати на суцвіття та промити. У чашу налити трохи олії і помістити капусту. Посолити, додати спеції і посипати тертим сиром.
Вибрати програму «ВИПІЧКА».
Після цього натиснути кнопку «ЧАС/ТЕМП» та за допомогою джойстика встановити значення 30 ХВИЛИН.
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми.

РАГУ ОВОЧЕВЕ З КВАСОЛЕЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Квасоля біла суха 350 г
Помідори 800 г
Морква 150 г
Цибуля ріпчаста 150 г
Сік лимона 30 мл

Часник 5 г / Цукор 5 г
Петрушка 10 г
Олія рослинна 30 мл
Вода 1,8 л
Сіль

Квасолю промити, залити водою та залишити на 8-12 годин. Помідори обдати окропом, зняти шкірку та подрібнити блендером. Цибулю, часник і петрушку подрібнити ножем, натерти моркву. У чашу мультиварки-скороварки викласти квасолю, налити воду (1л), додати сіль і перемішати. Закрити кришку і клапан випуску пари. Вибрати програму «ШЕФ КУХАР».
Після цього натиснути кнопку «ЧАС/ТЕМП» та за допомогою джойстика встановити значення 20 ХВИЛИН. Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ». Готувати до закінчення програми, після чого відкрити клапан і випустити пар. Готову квасолю відкинути на друшляк і дати стекти рідини. У чашу налити олію, вибрати програму «СМАЖЕННЯ». Після цього натиснути кнопку «ЧАС/-ТЕМП» та за допомогою джойстикавстановити значення 10 ХВИЛИН. Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Викласти в чашу овочі, додати лимонний сік, цукор, сіль, спеції та перемішати. Готувати до закінчення програми при відкритій кришці, періодично помішуючи. Закрити кришку і клапан випуску пари. Вибрати програму «ШЕФ КУХАР».
Після цього натиснути кнопку «ЧАС/ТЕМП» та за допомогою джойстика встановити значення 20 ХВИЛИН. Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ». Готову страву посипати зеленню.





КВАСОЛЯ ЧЕРВОНА ВІДВАРНА

ІНГРЕДІЄНТИ:

Квасоля червона 500 г
Вода 1,5 л
Сіль, спеції

Квасолю залити окропом і дати постояти 1 годину, потім відкинути на сито і дати воді стекти. У чашу мультиварки-скороварки викласти квасолю, залити водою, додати сіль, спеції та перемішати. Закрити кришку і клапан випуску пари.
Вибрати програму «БОБОВІ».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, після чого відкрити клапан і випустити пар.
Готову квасолю відкинути на сито і дати стекти рідини. Додаємо спеції за смаком, часник, зелень, петрушку та кріп.

ЗАКУСКА МИСЛИВСЬКА

ІНГРЕДІЄНТИ:

Помідори 350 г
Баклажани 300 г
Цибуля ріпчаста 100 г
Перець солодкий 12 г
Часник 3 г
Оцту 35 г
Олія рослинна 40 мл
Сіль

Помідори нарізати четвертинками. Цибулю і перець нарізати четвертинками. Часник нарізати великими шматочками. Баклажани - великими шматочками. У чашу викласти шарами: помідори, цибулю, перець, часник, баклажани. Додати оцет та олію, підсолити. Закрити кришку і клапан випуску пари.
Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до завершення програми, після чого відкрити клапан і випустити пар.





ПЕРЕЦЬ В ТОМАТІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Солодкий перець 1 кг
Очищених від шкірки і насіння помідор 500 р
Цибуля 1 шт.

Оливкова олія 1/2 склянки
Кілька листочків базиліка, сіль за смаком

Перець очистити від насіння, плодоніжок та нарізати.
У чаші злегка підсмажити цибулю на програмі «СМАЖЕННЯ» при відкритій кришці, після додати подрібнені помідори і перець, пару листочків базиліка.
Закрити кришку і клапан випуску пари.
Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ».
Після цього натиснути кнопку «ЧАС/ТЕМП» та за допомогою джойстика встановити значення 30 ХВИЛИН.
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до завершення програми, після чого відкрити клапан і випустити пар. У готову страву додати ще трохи свіжого базиліку.

КАБАЧКОВА ІКРА

ІНГРЕДІЄНТИ:

Кабачки 2 кг
Морква 800 г
Цибуля ріпчаста 200 г
Олія рослинна 150 мл
Часник 40 г

Сіль 18 г
Цукор 2 г
Перець чорний мелений 2 г
Оцет 9% 14 мл

Кабачки очистити від шкірки і насіння, нарізати кубиками по 1,5-2 см. Моркву натерти на крупній тертці, цибулю нарізати півкільцями, часник подрібнити ножем. Викласти в чашу мультиварки-скороварки цибулю, моркву, часник, додати рослинну олію та ретельно перемішати.
Вибрати програму «СМАЖЕННЯ», за замовчуванням висвітиться 25 хвилин. Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Підсмажувати овочі при відкритій кришці, періодично помішуючи. Готувати до закінчення програми. Потім додати кабачки і перемішати. Закрити кришку і клапан випуску пари. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ», за замовчуванням висвітиться 40 хвилин. Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, після чого відкрити клапан і випустити пар. Готові овочі пропустити через м'ясорубку, викласти в чашу мультиварки-скороварки, додати сіль, цукор, перець, оцет і ретельно перемішати. Закрити кришку і клапан випуску пари. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ». Після цього натиснути кнопку «ЧАС/ТЕМП» та за допомогою джойстика встановити значення 30 ХВИЛИН. Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ». Готувати до закінчення програми, після чого відкрити клапан і випустити пар.





СОТЕ З БАКЛАЖАНІВ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Баклажани 600 г
Помідори 400 г
Солодкий перець 300 г
Цибуля 3 шт.
Морква 2 шт.

Часник 4 часточки
Гострий стручковий перець за смаком, рослинна олія, сіль, перець

Баклажани нарізати великими кубиками, посолити і дати постояти. Після віджати сік. Помідори ошпарити і зняти шкірку, потім нарізати часточками. Цибулю, перець і моркву обсмажити на програмі «СМАЖЕННЯ» з невеликою кількістю олії при відкритій кришці. Після додати баклажани, помідори, сіль, перець. Перемішати. Закрити кришку і клапан випуску пари.
Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, після чого відкрити клапан і випустити пар. У готове блюдо додати часник, гіркий перець і зелень.

ЗАПІКАНКА КАРТОПЛЯНА З ОВОЧАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Картопля 1 кг
М'ясний фарш 500 г
Цибуля ріпчаста 200 г
Сир твердий 100 г

Помідори 200 г
Манна крупа 20 г
Олія рослинна 20 мл
Масло вершкове 10 г

Яйце 2 шт .
Вода 700 мл
Сіль, спеції

Цибулю подрібнити ножем. Картоплю нарізати кубиками, сир натерти на крупній тертці. Картоплю викласти в чашу мультиварки-скороварки, залити водою. Закрити кришку і клапан випуску пари. Вибрати програму «СМАЖЕННЯ». Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ». Готувати до закінчення програми, після чого випустити пар. Приготувати пюре, додати в нього 1 яйце, вершкове масло та манку. У фарш додати цибулю, яйце, рослинне масло, викласти в чашу. Закрити кришку. Вибрати програму «ШЕФ КУХАР», після цього натиснути кнопку «ЧАС/ТЕМП» та за допомогою джойстикавстановити значення 20 ХВИЛИН.
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ». Готувати до закінчення програми, після чого випустити пар. Фарш викласти на окрему тарілку. Чашу змастити вершковим маслом, посипати панірувальними сухарями. Викласти в чашу шарами: картопляне пюре, м'ясний фарш, посипати тертим сиром. Закрити кришку. Вибрати програму «БОРЩ», після цього натиснути кнопку «ЧАС/ТЕМП» та за допомогою джойстика встановити значення 15 ХВИЛИН.
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, після чого випустити пар.
Відкрити кришку і залишити запіканку остигати.





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 рослинну олію, сіль, спеції і перемішати.
Вибрати програму «СМАЖЕННЯ», встановити час приготування 10 хвилин.
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Підсмажувати овочі при відкритій кришці, періодично помішуючи. Готувати до закінчення програми. Потім гречку викласти в чашу мультиварки-скороварки, залити водою і перемішати.
Закрити кришку і клапан випуску пари.
Вибрати програму «КАША», за замовчуванням висвітиться 15 хвилин.
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
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.
Шафран
Оливкова олія
Сіль перець

Злегка підсмажити на програмі «СМАЖЕННЯ» цибулю, після додати нарізані брусочками перці, тунець, подрібнені помідор 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.
Вибрати програму «КАША», за замовчуванням висвітиться 15 хвилин.
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми. У готове блюдо додати шафран і перемішати. Дати постояти кілька хвилин, а потім подавати до столу.





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.
Вибрати програму «КАША», після цього натиснути кнопку «ЧАС/ТЕМП» та за допомогою джойстика встановити значення 10 ХВИЛИН.
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, 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.
Вибрати програму «КАША».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, 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.
Вибрати програму «КАША».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, 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.
Вибрати програму «КАША».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми, після чого відкрити клапан і випустити пар. Готову кашу перемішати.





ВАРЕННЯ ВИШНЕВЕ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Вишня без кісточок 1 кг
Цукор 600 г

У чашу мультиварки-скороварки викласти вишню і цукор, перемішати.
Вибрати програму «ВАРЕННЯ».
За замовчуванням висвітиться 60 хвилин, після цього натиснути кнопку «ЧАС/ТЕМП» та за допомогою джойстика встановити значення 40 ХВИЛИН.
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми.

ВАРЕННЯ МАЛИНОВЕ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Малина 1 кг
Цукор 400 г
Вода 200 м

Малину промити. Викласти в чашу мультиварки-скороварки, додати цукор, залити водою і перемішати. Закрити кришку.
Вибрати програму «ВАРЕННЯ».
За замовчуванням висвітиться 60 хвилин, після цього натиснути кнопку «ЧАС/ТЕМП» та за допомогою джойстика встановити значення 30 ХВИЛИН.
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми.





ПОВИДЛО ІЗ ЯБЛУК

ІНГРЕДІЄНТИ:

Яблука 1 кг
Цукор 400 г
Вода 200 мл

Яблука промити, почистити та нарізати четвертинками. Викласти в чашу мультиварки-скороварки, залити водою 100 мл і перемішати. Закрити кришку. Вибрати програму «ВАРЕННЯ», за замовчуванням висвітиться 60 хвилин.
Після цього натиснути кнопку «ЧАС/ТЕМП» та за допомогою джойстика встановити значення 30 ХВИЛИН.
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Після закінчення програми, потовкти яблука, долити ще 100 мл води, додати цукор. Ще раз запустити програму «ВАРЕННЯ», встановивши час приготування 40 хвилин.
Готувати до закінчення програми. В залежності від солодкості яблук, можливо добавлять трохи лимонного соку.

ПОЛУНИЧНИЙ ДЖЕМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Полуниця подрібнена 3 стакани
Цукор 600 г

Полуницю добре промити та дати їй трохи стекти. Викласти в чашу мультиварки-скороварки, додати цукор. Закрити кришку. Натиснути «ПІДТРИМКА ТЕПЛА» та чекати поки цукор не розчиниться, помішуючи.
Вибрати програму «ВАРЕННЯ», за замовчуванням висвітиться 60 хвилин.
Після цього натиснути кнопку «ЧАС/ТЕМП» та за допомогою джойстика встановити значення 30 ХВИЛИН.
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати періодично помішуючи до закінчення програми.





ВАРЕННЯ ГРУШОВЕ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Груші 1кг
Цукор 800 г
Лимон 1 шт.

Груші та лимон помити, почистити та нарізати кубиками. Викласти в чашу мультиварки-скороварки, додати цукор, залити водою перемішати. Закрити кришку.
Вибрати програму «ВАРЕННЯ», за замовчуванням висвітиться 60 хвилин.
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми.

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.
Вибрати програму «ВИПІЧКА». За замовчуванням висвітиться 60 хвилин.
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми.





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.
Вибрати програму «ВИПІЧКА». За замовчуванням висвітиться 60 хвилин.
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми.

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

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.
Вибрати програму «ВИПІЧКА». За замовчуванням висвітиться 60 хвилин.
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми.





ШАРЛОТКА З АПЕЛЬСИНОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Яйця 5 шт.
Цукор 2 м / ст.
Борошно 2 м / ст.

Апельсина 2 шт.
Панірувальні сухарі
Вершкове масло

Збити яйця з цукром, додати борошно, цедру одного апельсина і акуратно перемішати. Апельсини почистити і розділити на часточки. Чашу змастити вершковим маслом і посипати панірованням. Розкласти красиво часточки апельсина і залити тестом. Зверху покласти часточки які залишилися. Закрити кришку, не закриваючи клапан випуску пари.
Вибрати програму «ВИПІЧКА».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми.

КЕКС БАНАНОВО-ГОРІХОВИЙ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Борошно пшеничне(в / с) 560 г
Банан 380 г
Цукор 190 г
Яйце 150 г

Масло вершкове 150 г
Горіхи волоські 100 г
Розпушувач 20 г

Яйце збити з цукром до стійкої піни. Вершкове масло розтопити. При постійному помішуванні додати вершкове масло, борошно і розпушувач. Волоський горіх і банан пропустити через м'ясорубку, отриману суміш акуратно вмішати в тісто та перемішати до однорідної маси.
Чашу мультиварки-скороварки змастити вершковим маслом, викласти на дно готове тісто і розрівняти. Закрити кришку, не закриваючи клапан випуску пари.
Вибрати програму «ВИПІЧКА».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми.





ШАРЛОТКА ЯБЛУЧНО-ВИШНЕВА

ІНГРЕДІЄНТИ:

Яйця 4-5 шт.
Цукор 200 г
Борошно 200 г

Яблуко 1-2 шт.
Розпушувач 1 ч. л.
Вишня б / к 1 ст.

Яйця збити з цукром до збільшення в три рази (15-20 хвилин). Потім всипати просіяне борошно з розпушувачем, не припиняючи збивати.
Яблука помити, очистити і нарізати на часточки.
Заморожену вишню розморожувати непотрібно.
Чашу скороварки змастити маслом. Вилити частину тіста, викласти вишню.
Вилити тісто, а зверху покласти яблука. Закрити кришку, не закриваючи клапан випуску пари.
Вибрати програму «ВИПІЧКА».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми.

АНАНАСОВИЙ ПИРІГ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Яйця 4 шт.
Вершкове масло 225 г
Цукрова пудра 300 г
Розпушувач 2 ч. л.

Ананасовий йогурт 150 г
Борошно 300 г
Консервований ананас 4 часточки

Збити яйця і додати розтоплене масло, цукрову пудру, розпушувач, йогурт. Після всипати борошно і перемішати. Дно чаші і боки змастити маслом і викласти тісто. Зверху покласти ананас.
Закрити кришку, не закриваючи клапан випуску пари.
Вибрати програму «ВИПІЧКА».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми.





КАВОВИЙ ТОРТ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Яєць 6 шт.
Цукор 100 г
Борошно 100 г
Крохмаль 20 г
Протертий мигдаль 80 г

Для крему:
вершкове масло,
згущене молоко,
розчинна кава

Розтерти до білого жовтки і 50 г цукру. Окремо збити білки та 50 г цукру. Потім обережно з'єднати обидві суміші. Додати борошно, крохмаль, мигдаль та обережно перемішати зверху вниз. Влити отриману суміш у чашу. Закрити кришку, не закриваючи клапан випуску пари.
Вибрати програму «ВИПІЧКА».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми.
Готовий бісквіт розрізати на 2 коржа.
Приготувати крем: з вершкового масла, згущеного молока (або ванільного пудингу), розчинної кави. Промазати коржі отриманим кремом і поставити торт в холодильник на деякий час.

ШОКОЛАДНО-ГОРІХОВИЙ ТОРТ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Яйця 4 шт.
Цукор 225 г
Вершкове масло 75 г
Борошно 160 г

Розпушувач 2 ч. л.
Шоколад 100 г
Подрібнений волоський горіх 100 г

Збити яйця з цукром, додати масло і продовжувати збивати. Після додати борошно і розпушувач. Шоколад розтопити і з'єднати з тістом. Покласти горіхи і все ретельно перемішати. Змастити дно і боки чаші маслом і викласти тісто. Закрити кришку, не закриваючи клапан випуску пари.
Вибрати програму «ВИПІЧКА».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми.
Після закінчення приготування вийняти чашу з скороварки.
Після того як пиріг охолоне, викласти його на тарілку





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 RAMO2-G, RAMO3-M, RAMO4-G). Налити 100 мл. води в чашу мультиварки-скороварки. Наповнені стаканчики поставити в чашу мультиварки-скороварки. Закрити кришку. Клапан випуску пари залишаємо в положенні «ВІДКРИТО».
Вибрати програму «ЙОГУРТ». За замовчуванням висвітиться 8 годин.
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
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
Вершки 10% 350 мл
Кисляк 2,5% 300 мл
Полуниця 100 г

Полуницю нарізати кубиками по 0,5 см. Молоко, вершки і кисле молоко кімнатної температури змішати, додати полуницю, перемішати в окремій ємкості та розлити в стаканчики для йогурту (можуть бути у комплекті, або треба придбати окремо в наборі Rotex RAM02-G, RAM03-M, RAM04-G).
Налити 100 мл. води в чашу мультиварки-скороварки. Наповнені стаканчики поставити в чашу мультиварки-скороварки.
Закрити кришку. Клапан випуску пари залишаємо в положенні «ВІДКРИТО».
Вибрати програму «ЙОГУРТ». За замовчуванням висвітиться 8 годин.
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до завершення програми. Готовий йогурт поставити в холодильник на 2-3 години.





БІЛИЙ ХЛІБ НА ВОДІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Тепла вода - 0,5 літра
Сіль - 1 ч. ложка
Цукор - 2-3 ч. ложки

Борошно - приблизно 2 півлітрових баночки
Дріжджі свіжі - 20 грамів (1/5 брикету)

Дріжджове тісто найкраще підходить на опарі. Для цього потрібно в склянці (або невеликій мисочці з високими стінками) з'єднати дріжджі, 1 чайну ложку цукру, 2-3 столових ложки теплої води і кілька чайних ложок борошна. Все це ретельно перемішуємо. Повинна вийти в'язка маса. Залишаємо опару на 5-10 хвилин, щоб вона піднялася аж до верху. Для приготування хліба в мультиварці-скороварці, нам потрібно дві півлітрових банки просіяного борошна. Далі, наливаємо в каструлю півлітра теплої води, кладемо опару і додаємо потрібну кількість солі і цукру (2-3 чайних ложки). Всипаємо одну півлітрову банку борошна і перемішуємо. Вводимо поступово, по кілька столових ложок, решту борошна. Вимішуємо тісто, поки не розчиняться всі грудочки, не шкодуючи рук. Ставимо тісто в тепло та чекаємо поки не підніметься. Пористе тісто, наповнене бульбашками повітря, по можливості треба ще раз вимішати. Після цього, викладаємо його в чашу мультиварки-скороварки, попередньо змащену маргарином (вершковим або рафінованим соняшниковою олією) та закриваємо кришку.

Вибрати програму «ВИПІЧКА». Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до завершення програми. Якщо ви полюбляєте більш зажарений хліб, по закінченню програми переверніть хліб і виберіть знову програму «ВИПІЧКА». Готувати до готовності.



М'ЯКИЙ СІРИЙ ХЛІБЕЦЬ НА КИСЛОМУ МОЛОЦІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Пшеничне борошно - 4-5 склянок
Житнє борошно - 1,5 склянок
Кисле молоко - 500 мл
Сіль - 2 ч. ложки / Цукор - 2 ч. ложки

Кукурудзяна рафінована олія - 2 ст. ложки
Дріжджі - 25 - 30 грамів (або 1 ст. ложка сухих)

Змішуємо 1 ч. ложку цукру, 2 ч. ложки борошна, 2 ст. ложки теплої води і дріжджі. Накриваємо і ставимо в мисочку з гарячою водою, щоб швидше підійшло. Через 5-10 хвилин опара підніметься до верху чашки. Додаємо рослинне масло і перемішуємо. Виливаємо все це в каструлю, додаємо тепле кисле молоко (сироватку), сіль, цукор, житнє борошно і частина пшеничного. Поступово замішуємо тісто. Можна замінити кисле молоко теплою водою,але тоді хліб швидше зачерствіє і буде не таким м'яким. Коли тісто перестане липнути до рук, викладаємо його на стіл і гарненько



переминається кілька хвилин. Повинен вийти гладкий кульку. Ставимо тісто в тепло та чекаємо поки не підніметься. Далі кладемо тісто в чашу мультиварки-скороварки, попередньо змащену маргарином (вершковим або рафінованим соняшниковою олією) та закриваємо кришку.
Вибрати програму «ВИПІЧКА».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до завершення програми. Якщо ви полюбляєте більш зажарений хліб, по закінченню програми переверніть хліб і виберіть знову програму «ВИПІЧКА». Готувати до готовності.

ГЛІНТВЕЙН

ІНГРЕДІЄНТИ:

Червоне вино 700 мл
Цукор 100 г
Родзинки 10 г
Гвоздика 7 г
Імбир 5 г
Апельсинова шкірка 5 г
Кориця 5 г
Кардамон 5 г

Родзинки та імбир викласти в чашу мультиваркискороварки, залити вином, додати цукор, апельсинову шкірку, корицю, кардамон, гвоздику і ретельно перемішати.
Вибрати програму «ГЛІНТВЕЙН».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми.

ПАСКА

ІНГРЕДІЄНТИ:

Борошно 450 г
Яєць 4 шт
Цукор 1 склянка
Масла 100 г
Апельсинового сік 3 ст. л.
Цедра одного апельсина
Сіль пів ложки
Пакетик ваніліну 1 шт
Пакетик сухих дріжджів 1 шт
Родзинки

В окремому посуді збиваємо яйця з цукром. В іншій мисці змішуємо усі сухі інгредієнти: борошно, сіль, ванілін ,сухі дріжджі.
Далі з'єднуємо яєчно-цукрову масу з борошном, соком і цедрою апельсина.
Добре перемішуємо та додаємо розтоплене масло.
Змазати олією чашу мультиварки-скороварки та викласти готове тісто на програмі «ЙОГУРТ» на 2 години.
Після закінчення програми, вибрати програму «ВИПІЧКА».
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми.





ДОМАШНІЙ СИР

ІНГРЕДІЄНТИ:

Сирна закваска
Селянське молоко 3л
Сіль 1,5 ст. ложки.

Вилити молоко в чашу мультиварки-скороварки, закрити кришку, вибрати програму «Домашній сир», Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ». Через 10 хвилин відкрити кришку, засипати закваску. Готувати до закінчення програми.

ДИТЯЧА СУМІШ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Борошно 450 г
Яєць 4 шт
Цукор 1 склянка
Масла 100 г
Апельсинового сік 3 ст. л.
Цедра одного апельсина
Сіль пів ложки
Пакетик ваніліну 1 шт
Пакетик сухих дріжджів 1 шт
Родзинки

Висипати суміш в чашу мультиварки-скороварки. Додати воду згідно з інструкцією на упаковці суміші. Ретельно перемішати. Закрити кришку. Вибрати програму «ДИТЯЧА СУМІШ». Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ». Готувати до закінчення програми.





КУРЯЧА ГРУДКА СУВІД

ІНГРЕДІЄНТИ:

Куряча грудка – 3шт
Сіль, спеції

ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ:

Вакууматор RVS320-B
Плівка до вакууматора RVSA28-5

Грудку ополоснути водою, після чого осушити серветками. Натерти спеціями. Упакувати курячу грудку в вакуумний мішок (можна придбати RVSA28-5).
Запакувати курячу грудку використовуючи вакууматор. RVS320-B.
Покласти упакований продукт в чашу мультиварки-скороварки й налити води, до повного його покриття. Закрити кришку.
Вибрати програму СУВІД.
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми.
Відкрити кришку. Після приготування розрізати та пробувати. (Для тих хто любить скоринку, можна швидко обсмажити м'ясо. (Для цього вийнявши курку з пакета, необхідно осушити серветками, злити воду з чаші й насухо витерти чашу всередині.
Після цього вибрати програму СМАЖЕННЯ на 3-5 хвилин і додати олію. Обсмажувати без кришки до утворення золотистої скоринки.

СТЕЙК ЛОСОСЯ СУВІД

ІНГРЕДІЄНТИ:

Стейк лосося – 3шт
Сіль, спеції

ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ:

Вакууматор RVS320-B
Плівка до вакууматора RVSA28-5

Стейк необхідно ополоснути водою, після чого осушити серветками. Натерти його спеціями. Упакувати стейк лосося в вакуумний мішок (можна придбати RVSA28-5).
Запаковувати стейк лосося, використовуючи вакууматор RVS320-B.
Покласти упакований продукт в чашу мультиварки-скороварки й налити води, до повного його покриття. Закрити кришку.
Вибрати програму СУВІД.
Натиснути кнопку «МЕНЮ/СТАРТ».
Готувати до закінчення програми.
Відкрити кришку. Після приготування можна розрізати та пробувати. Для тих, хто любить скоринку, рекомендуємо додатково обсмажити рибу. Для цього вийнявши стейк з пакета, необхідно висушити його серветками, злити воду з чаші, після чого витерти чашу насухо всередині.
Далі, потрібно вибрати програму СМАЖЕННЯ на 3-5 хвилин і додати олію. Обсмажувати без кришки до утворення золотистої скоринки.



Дані рецепти носять рекомендаційний характер і взяті з відкритих джерел. Торговельна марка Rotex не є відповідальною за збіг результату приготування за даною книгою рецептів із власне рецептом і залишає за користувачем мультиварки-скороварки право використовувати їх на власний розсуд.