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



120 книга рецептів

ЕЛЕКТРИЧНА МУЛЬТИВАРКА

RMC505-B

RMC506-CB

Excellence

1. Борщ 4
2. Розсольник 5
3. Гороховий суп 6
4. Суп з цибулі 7
5. Сирний суп 8
6. Суп-пюре з печериць 9
7. Овочевий суп 10
8. Суп з домашньою локшиною 11
9. Суп з фрикадельками 12
10. Суп грибний 13
11. Солянка м'ясна 14
12. Суп з квашеної капусти 15
13. Гречка з печерицями 16
14. Плов 17
15. Плов овочевий 18
16. Плов з морепродуктами 19
17. Рис по – прованськи з печерицями 20
18. Рис з кальмарами 21
19. Рис з зеленню 22
20. Рис з карі та овочами 23
21. Пшенична каша з гарбузом 24
22. Кукурудзяна каша 25
23. Кукурудзяна каша з гарбузом 26
24. Молочна рисова каша з родзинками 27
25. Рисовий пудинг 28
26. Гарбуз на парі 29
27. Вівсяна каша 30
28. Крем-пюре з шпинату 31
29. Телятина з вишуканими травами 32
30. Курка в лимонному маринаді 33
31. Смажені курячі крильця під соусом 34
32. Смажені креветки 35
33. Перець фарширований 36
34. Смажена картопля з солодким перцем 37
35. Смажені баклажани з часником 38
36. Свиняча рулька 39
37. Морський окунь з грибами 40
38. Лосось запечений з сиром 41
39. Форель, запечена з лимоном 42
40. Печериці, фаршировані овочами і шинкою 43
41. Парові котлети 44
42. Риба на парі 45
43. Свинячі реберця, тушковані з квасолею 46
44. Телятина тушкована з печерицями 47
45. Курка, тушкована з беконом і солодким перцем 48
46. Печеня з печінки 49
47. М'ясо по-французьки 50
48. Рагу овочеве з яловичиною 51
49. Картопля в соусі з помідорів 52
50. Холодець 53
51. Картопля фрі 54
52. Курячі крильця в фритюрі 55
53. Курячі гомілки барбекю 56
54. Лечо 57
55. Аджика 58
56. Хаш 59
57. Кролик в сметані 60
58. Качка в яблуках 61
59. Овочі по-селянськи на парі 62
60. Паштет з баклажанів 63

61. Броколі з лимоном та часником 64
62. Паска 65
63. Морква в медовому соусі 66
64. Овочеве пюре 67
65. Свинина з квасолею 68
66. Свинина з гречкою 69
67. Курка з рисом 70
68. Сьомга на парі 71
69. Заливне з риби 72
70. Рибна юшка 73
71. Яловичина з чорносливом 74
72. Яловичина з розмарином і петрушкою 75
73. Їжачки 76
74. Баранина тушкована в помідорах 77
75. Медово-часникові крильця 78
76. Рулет з курячої грудки та чорносливом 79
77. Лопатки по-кавказькі 80
78. Кролик в гірчичному соусі 81
79. Індичка з кабачками 82
80. Буженина 83
81. Корейка свиняча в червоному вині 84
82. Риба в майонезі 85
83. Різотто з овочами 86
84. Картопля з сиром і стручковою квасолею 87
85. Овочеве рагу 88
86. Омлет 89
87. Деруни 90
88. Голубці 91
89. Смажені банани з медом 92
90. Яблучний пиріг 93
91. Ананасовий пиріг 94
92. Кекс медовий 95
93. Бісквіт 96
94. Сирна запіканка 97
95. Яблука запечені з медом 98
96. Лимонна шарлотка 99
97. Манник 100
98. Сирно-морквяна запіканка 101
99. Варення з лісових ягід 102
100. Запечені яблука 103
101. Варення з полуниці(смородини) 104
102. Грушевий десерт 105
103. Вершковий йогурт 106
104. Ряжанка 107
105. Йогурт полуничний 108
106. Фондю сирне 109
107. Фондю шоколадне 110
108. Білий хліб на воді 111
109. Хліб без замішування 112
110. Дріжджове тісто 113
111. Пунш лимонний 114
112. Глінтвейн 115
113. Компот із сухофруктів 116
114. Маринад для огірків 117
115. Маринад для помідорів 118
116. Маринад для грибів 119
117. Пиво Red Ale 120
118. Дитяча суміш 122
119. Домашній сир 123
120. Стерильно / Мої рецепти 124



БОРЩ

ІНГРЕДІЄНТИ:

400 г яловичини (філе)
500 г картоплі
250 г капусти білокачанної
200 г буряка
100 г цибулі ріпчастої
100 г моркви
80 г томатної пасти
10 г часнику
50 мл рослинної олії
2 л води
Петрушка, кріп, сіль, спеції

М'ясо, цибулю, буряк, моркву, капусту та картоплю помити, нарізати соломкою 0,5х3 см. Часник і зелень подрібнити ножем. У чашу мультиварки налити рослинну олію, додатицибулю, моркву, томатну пасту. Вибрати програму «СМАЖЕННЯ» після цього натисніть на кнопку «ЧАС»та за допомогою обертання кнопки « ⏻ » встановіть час приготування 10 хвилин та натисніть і кнопку « ⏻ ». Готувати з відкритою кришкою,періодично помішуючи, до закінчення програми. У чашу мультиварки викласти всі інші інгредієнти: яловичину, буряк, капусту, картоплю, часник та залити водою, додати сіль і спеції та перемішати. Вибрати програму «БОРЩ» та натиснути на кнопку « ⏻ ». Готувати до закінчення програми. Готовий борщ посипати подрібненою зеленню.
Порада: подавайте борщ з часниковими пампушками.

РОЗСОЛЬНИК

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 куряча грудка
3- 4 картоплини
4- 5 солоних огірків
1 морквина
1 цибулина
1/2 мірних склянки рису
Рослинна олія
Сіль, перець, спеції за смаком

Усі овочі добре вимити і очистити. Картоплю, моркву, цибулю, огірки нарізати кубиками. На дно чаші налити рослинную олію, вибрати програму "СМАЖЕННЯ" і обсмажити цибулю та моркву протягом 5 хвилин. Готувати з відкритою кришкою. Потім додати огірки, курку, рис і насамкінець — картоплю. Обсмажувати ще 15-20 хвилин. Після закінчення програми «СМАЖЕННЯ» долити воду до верхньої позначки і вибрати програму «СУП» та натиснути на кнопку « ⏻ ». Готувати до закінчення програми.





ГОРОХОВИЙ СУП

ІНГРЕДІЄНТИ:

2 мірних склянки гороху
Копчені ребра
3 картоплини
1 морквина
1 цибулина
Сіль, перець, зелень для сервірування

Усі овочі добре вимити і очистити. Картоплю, моркву, цибулю нарізати кубиками. Вибрати програму "СМАЖЕННЯ" і обсмажити цибулю та моркву протягом 5–10 хвилин. Готувати з відкритою кришкою.. Додати в чашу картоплю, горох, ребра, залити водою. Посолити, поперчити за смаком. Вибрати програму «СУП» та натиснути на кнопку « ⏻ ». Подавати із зеленню.

СУП ІЗ ЦИБУЛІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 кг ріпчастої цибулі
1,5 л яловичого бульйону
150 г сиру «Емменталь»
80 г вершкового масла
4 ст. л. оливкової олії
15 г меленого чорного перцю
1 ст. л. борошна
1 с. л. солі
Хліб, тости (для сервірування)

Цибулю, нарізану тонкими кільцями, покласти в чашу. Додати бульйон, сир і всі інші інгредієнти. Добре перемішати. Вибрати програму «СУП» та натиснути на кнопку « ⏻ ». Після закінчення програми посолити, поперчити за смаком. Подавати гарячим зі скибочками хліба або тостами.





СИРНИЙ СУП

ІНГРЕДІЄНТИ:

400 г плавленого сиру
1 маленька цвітна капустина
1 маленький молодий кабачок (за бажанням)
2 картоплини
1 морквина
1 цибулина
100 г рису

Усі овочі добре вимити і очистити. Картоплю, кабачок, моркву, цибулю нарізати кубиками. Цвітну капусту розділити на суцвіття. Ретельно перемішати з рисом. Вибрати програму «СМАЖЕННЯ» і обсмажити в чаші овочі разом з рисом протягом 15–20 хвилин. Готувати з відкритою кришкою. Потім залити холодною водою і вибрати програму «СУП» та натиснути на кнопку « ⏻ ». Після закінчення програми додати в суп плавлений сир і залишити його в режимі «ПІДТРИМКА ТЕПЛА» на 30 хвилин.

СУП-ПЮРЕ З ПЕЧЕРИЦЬ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г свіжих печериць
1 морквина
1 цибулина
2 ст. л. борошна
4ст. л. олії
4 мірних склянки молока
1 мірна склянка бульйону або води
Льєзон: 2 яєчних жовтки, 200 мл вершків (молока)

Свіжі печериці промити, очистити, дрібно нарізати або пропустити через м'ясорубку. Моркву, цибулю очистити і нарізати. Все викласти в чашу, додати столову ложку масла. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ», натиснути на кнопку « ⏻ ». Готові печериці перекласти в інший посуд. Потім в чаші злегка підсмажити дві столові ложки борошна з двома столовими ложками олії, розвести чотирма склянками гарячого молока і склянкою овочевого відвару (або води), закип'ятити, змішати з тушкованими печерицями, вибрати програму «СУП» і варити ще 15–20 хвилин.Готовий суп протерти через сито або в блендері і посолити за смаком. Перед подачею заправити суп олією і льєзоном.





ОВОЧЕВИЙ СУП

ІНГРЕДІЄНТИ:

200 г картоплі
200 г капусти білокачанної
1 морквина
1 цибулина
Спеції
1 000 мл бульйону зі свинини

Овочі нарізати на кубиками по 0,5-1 см. У чашу мультиварки викласти овочі та додати дві столові ложки рослинної олії. Вибрати програму «СМАЖЕННЯ» та обсмажити овочі в чаші протягом 15–20 хвилин. Готувати з відкритою кришкою. Потім залити бульйоном, закрити кришку та вибрати програму «СУП» і натиснути на кнопку « ⏻ ». Готувати до закінчення програми.

СУП З ДОМАШНЬОЮ ЛОКШИНОЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

200 г курки (філе)
200 г картоплі
190 г локшини домашньої
100 г цибулі ріпчастої
1,5 л води
Сіль, спеції

Куряче філе промити, разом з картоплею нарізати середньою соломкою 0,8х5 см, цибулю нарізати тонкою соломкою. Всі інгредієнти (крім локшини) викласти в чашу мультиварки, залити водою, додати сіль, спеції і перемішати. Закрити кришку. Вибрати програму «СУП» та натиснути на кнопку « ⏻ ». За 20 хвилин до завершення приготування додати локшину і перемішати. Закрити кришку, готувати до закінчення програми. Порада: суп можна прикрасити половинками варених перепелиних яєць.





СУП З ФРИКАДЕЛЬКАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

200 г фаршу домашнього
4–5 картоплин
0,5 м. скл. рису
1 цибулина

1 морквина
1–2 ст. л. рослинної олії
Лавровий лист, перець, сіль, зелень

З фаршу сформувати фрикадельки розміром з горіх. Цибулю нарізати півкільцями, моркву натерти. Вибрати програму «СМАЖЕННЯ» і обсмажити цибулю та моркву з невеликою кількістю олії. Обсмажувати з відкритою кришкою, періодично помішуючи, після чого скасувати програму натисканням кнопки «ПІДТРИМКА ТЕПЛА/ВІДМІНА». Додати нарізані кубиками картоплю, промитий рис, фрикадельки й залити 2 літрами води. Перемішати. Закрити кришку. Вибрати програму «СУП», натиснути на кнопку « ⏻ ». Готувати до закінчення програми. Після закінчення роботи програми «СУП» відкрити кришку мультиварки і додати сіль та спеції, зелень.

СУП ГРИБНИЙ

ІНГРЕДІЄНТИ:

400 г грибів свіжоморожених
1 цибуля-порей
1 морквина

4–5 картоплин
1 ст. л. рослинної олії
Зелень, сіль

Гриби розморозити, промити, відкинути на друшляк і дати стекти воді. Моркву нарізати, цибулю - порей дрібно нарізати. Вибрати програму «СМАЖЕННЯ», обсмажити овочі в рослинній олії до золотистого кольору.Смажити з відкритою кришкою, періодично помішуючи, після чого скасувати програму натисканням на кнопку «ПІДТРИМКА ТЕПЛА/ВІДМІНА». Всипати в кашу розморожені гриби і продовжити смаження ще приблизно 10 хвилин. Після додати нарізану картоплю і залити 1,5 літрами води. Посолити. Закрити кришку. Вибрати програму «СУП», натиснути на кнопку « ⏻ ». Готувати до закінчення програми. Після закінчення роботи програми «СУП», відкрити кришку та у готовий суп додати зелень. При бажанні можна використати сушені гриби. У цьому випадку перед приготуванням їх необхідно вимочити протягом 2-х годин.





СОЛЯНКА М'ЯСНА

ІНГРЕДІЄНТИ:

400 г яловичини (філе)
200 г курки копченої
560 г картоплі
130 г мисливських ковбасок
150 г моркви
100 г цибулі ріпчастої
130 г огірків солоних
100 г томатної пасти
100 г огіркового розсолу
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, залити 2 л води. Додати огірковий розсіл, томатну пасту, сіль, спеції та перемішати. Закрити кришку і клапан випуску пари. Вибрати програму «СУП», натиснути на кнопку « ⏻ ». Готувати до закінчення програми. Після закінчення програми дати настоятися. Подавати зі сметаною. За смаком можна додати оливки та скибочки лимона.

СУП З КВАШЕНОЇ КАПУСТИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

300 г капусти
300 г м'яса
2 ст. л. борошна
1 шт. морквина
1 шт. цибулина
Сіль, перець, лавровий лист
2 ст. л. томатної пасти

Капусту і м'ясо викласти в чашу і залити трьома літрами води. Готувати на програмі «СУП» до закінчення режиму. Окремо підсмажити моркву і цибулю разом з томатом, додати в суп піджарку, лавровий лист і перець. Продовжити готувати на режимі «СУП» ще 15 хвилин.





ГРЕЧКА З ПЕЧЕРИЦЯМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

2.5 мірних склянки гречаної крупи
200-300 г свіжих печериць
4 мірних склянки води
2 цибулини
30 г вершкового масла
Перець, сіль за смаком

Печериці та цибулю промити, очистити, нарізати. Вибрати програму «СМАЖЕННЯ», обсмажити цибулю на вершковому маслі, додати печериці та продовжити обсмажувати. Готувати з відкритою кришкою, Додати сіль, червоний та чорний мелений перець, покласти у чашу гречану крупу. Все перемішати і залити водою. Вибрати програму «КАША», натиснути на кнопку « ⏻ ». Готувати до закінчення програми.

ПЛОВ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г м'яса (баранини або телятини)
4–5 мірних склянок пропареного рису
2–3 морквини
5-7 цибулин
1 головка часнику
¾ ст. турецького гороху
Сіль та спеції за смаком
Рослинна олія

Горох замочити в холодній воді на 10-12 годин. Промити та замочити рис на одну годину. Нарізати цибулю, моркву, часник, м'ясо. Налити в чашу олію та викласти в неї нарізані овочі, горох та м'ясо. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ », натиснути на « ⏻ ». Помішуючи, готувати з відкритою кришкою 45 хвилин до закінчення програми. Після закінчення програми додати рис, воду(2:1) та спеції. Закрити кришку, вибрати програму «ПЛОВ», натиснути на « ⏻ ». Готувати до закінчення програми.





ПЛОВ ОВОЧЕВИЙ

ІНГРЕДІЄНТИ:

2,5 мірних склянки рису
700–800 г свіжих грибів (печериць)
1 кабачок
2 червоних перчини
½ головки часнику
2–3 ст. л. оливкової (або соняшникової) олії
5 мірних склянок бульйону
Спеції, сіль за смаком

Рис промити до прозорої води. Перець почистити. Перець та кабачок нарізати кубиками по 1 см. Всі овочі викласти в чашу мультиварки та додати олію, сіль, спеції. Зверху на овочі викласти рис та розрівняти. Залити бульйон. Закрити кришку, вибрати програму «ПЛОВ», натиснути на « ⏻ ». Готувати до закінчення програми. Готовий плов перемішати.

ПЛОВ З МОРЕПРОДУКТАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

2 мірних склянки рису
500г морепродуктів
2 цибулини
1 солодка перчина (зелена або жовта)
5 мірних склянок води (бульйону)
4 ст. л. томатного соусу
½ ч. л. меленого чорного перцю
½ лимона
3 ст. л. вершкового масла
Спеції, сіль, зелень за смаком

В чашу покласти вершкове масло. Нарізати середніми кубиками морепродукти, додати так само нарізаніі овочі. Покласти гарно промитий рис, залити водою або бульйоном. Додати спеції та сіль за смаком. Закрити кришку, вибрати програму «ПЛОВ», натиснути на кнопку « ⏻ ». Готувати до закінчення програми. Після закінчення приготування викласти плов на тарілку, полити соком лимона та прикрасити зеленню.





РИС ПО-ПРОВАНСЬКИ З ПЕЧЕРИЦЯМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

2 мірних склянки пропареного рису
200–300 г свіжих печериць
1 цибулина
2 зубчики часнику

Сік одного лимона
Рослинна олія
Сіль, перець, петрушка
5 мірних склянок води

Печериці промити, почистити, нарізати та замочити у воді з додаванням лимонного соку на 30 хвилин. Потім відкинути на друшляк, щоб гриби стекли. Дрібно нарізати часник, цибулю та петрушку. Рис добре промити. Все викласти в чашу, додати воду, посолити, поперчити. Закрити кришку, вибрати програму «ПЛОВ», натиснути на кнопку « ⏻ ». Готувати до закінчення програми.

РИС З КАЛЬМАРАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

150 г кілець кальмарів
40 г солодкого червоного перцю
1 помідор
2 зубчики часнику

150 г пропареного рису
300 г рибного бульйон (або води)
Рослинна олія

Рис та овочі промити. Нарізати помідори та перець кубиками. Приготувати соус: в чашу викласти кільця кальмарів, помідори, перець, часник, налити рослинну олієюВибрати програму «СМАЖЕННЯ» і обсмажувати протягом 15 хвилин. Готувати з відкритою кришкою. Коли соус буде готовий, додати рис і бульйон, закрити кришку, вибрати програму «ПЛОВ», натиснути на кнопку « ⏻ ». Готувати до закінчення програми.





РИС З ЗЕЛЕННЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

200 г пропареного рису
2 пучечки свіжого шпинату
2 цибулини
1 середня цибуля-порей
1 зубчик часнику

Петрушка, кінза
150 г сиру «Моцарела»
25 г вершкового масла
500 мл курячого бульйону (або води)
Сіль, перець

Рис гарно промити. Овочі, зелень промити та дрібно нарізати. Викласти всі інгредієнти в чашу, ретельно перемішати, закрити кришку, вибрати програму «ПЛОВ», », натиснути на кнопку « ⏻ ». Готувати до закінчення програми.

РИС З КАРІ ТА ОВОЧАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

200 г коричневого рису
200 г зеленої квасолі
2 морквини
1 солодкий зелений перець
½ цукіні (або кабачка)

1 цибулина
1 зубчик часнику
1 ч. л. карі
Сіль
Оливкова олія

Рис замочити в холодній воді на одну годину. Кабачок, моркву, цибулю, перець, часник, квасолю дрібно нарізати. Викласти все в чашу, додати рис, карі, воду (3:1), посолити за смаком, закрити кришку, вибрати програму «ПЛОВ», », натиснути на кнопку « ⏻ ». Готувати до закінчення програми. Під час подачі до столу збризнути оливковою олією.





ПШЕНИЧНА КАША З ГАРБУЗОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 мірна склянка пшеничної крупи
3 мірних склянки молока

200–300 г гарбуза
30 г вершкового масла
Сіль, цукор за смаком

Гарбуз порізати. Крупу ретельно промити. В чашу викласти крупу, гарбуз, налити молоко. Посолити та додати цукор. Потім все перемішати та закрити кришку, вибрати програму «КАША», натиснути на кнопку « ⏻ ». Готувати до закінчення програми.

КУКУРУДЗЯНА КАША

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 мірна склянка кукурудзяної крупи
1 л молока

30 г вершкового масла
Сіль, цукор за смаком

Викласти в чашу промиту крупу. Налити молоко. Додати сіль, цукор та перемішати. Додати вершкове масло та закрити кришку, вибрати програму «МОЛОЧНА КАША », натиснути на кнопку « ⏻ ». Готувати до закінчення програми. Після завершення програми відкрити кришку, перемішати кашу. Якщо каша ще рідка, залишити її на 30-45 хв. в режимі «ПІДТРИМКА ТЕПЛА», щоб вона загусла.





КУКУРУДЗЯНА КАША З ГАРБУЗОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 мірна склянка кукурудзяної крупи
300 г гарбуза

1 л молока
Сіль, цукор за смаком

Викласти в чашу промиту крупу та нарізаний шматочками гарбуз, влити молоко та посолити. За бажанням додати цукор або мед, вибрати програму «МОЛОЧНА КАША », натиснути на кнопку « ⏻ ». Після закінчення програми залишити готову кашу томитися на 40-50хв в режимі «ПІДТРИМКА ТЕПЛА».

МОЛОЧНА РИСОВА КАША З РОДЗИНКАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 мірна склянка круглого рису
4 мірних склянки молока

1 яблуко
3 ст. л. родзинок

Викласти в чашу промиту крупу, додати молоко, родзинки та натерте на велику терку яблуко. Вибрати програму «МОЛОЧНА КАША », натиснути на кнопку « ⏻ ». Перед подачею до столу додати корицю.





РИСОВИЙ ПУДИНГ

ІНГРЕДІЄНТИ:

550 г круглого рису
500 мл молока
4 ст. л. цукру

50 г апельсинових шкірок або цукатів
20 г бренді (за бажанням)
2 ч. л. какао, кориця

Викласти всі інгредієнти в чашу. Вибрати програму «МОЛОЧНА КАША », натиснути на кнопку « ⏻ ». Приготовлений пудинг викласти в креманку, посипати какао та корицею

ГАРБУЗ НА ПАРІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г гарбуза
50 г вершкового масла
Кріп, сіль за смаком

Гарбуз очистити від шкірки, насіння, нарізати кубиками. У чашу залити 4 мірних склянки води. У контейнер-пароварку викласти гарбуз. Вибрати програму «НА ПАРІ», натиснути на кнопку « ⏻ ». Після закінчення програми перемішати гарбуз і, за необхідності, ще на деякий час увімкнути програму «НА ПАРІ». Перед подачею на стіл посолити, додати вершкове масло і кріп.





ВІВСЯНА КАША

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 мірна склянка вівсяних пластівців
3- 4 мірних склянки молока
0.5 ч. л. солі
3 ст. л. цукру
1 ст. л. вершкового масла

Вівсяні пластівці відміряти і висипати в чашу. Залити пластівці трьома склянками молока, якщо ви хочете отримати густу в'язку кашу, і чотирма - якщо ви любите кашу досить рідку. Також за смаком ви можете замінити певну кількість молока водою, наприклад, взяти 2 склянки молока і 2 склянки води. Додати цукор, трохи солі й все перемішати. Вибрати програму «ВІВСЯНКА», натиснути на кнопку « ⏻ ». Готувати до закінчення програми. Потім вівсянку можна подавати до столу з шматочком вершкового масла, варенням або свіжими ягодами.

КРЕМ-ПЮРЕ ЗІ ШПИНАТУ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г шпинату
4 мірних склянки молока
50 г вершкового масла
1/2 мірної склянки борошна
Мелений білий перець
Тертий мускатний горіх
Сіль

Шпинат добре промити, відокремити від стеблинок, відкинути на сито. Покласти в чашу всі інгредієнти, добре перемішати, щоб не було грудок, потім додати шпинат. Вибрати програму «КАША», натиснути на кнопку « ⏻ ». Готувати до закінчення програми.



ТЕЛЯТИНА З ВИШУКАНИМИ ТРАВАМИ



ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г телятини (м'якоть)
2 цибулини
2 зубчики часнику
2 ст. л. борошна
100 мл білого вина за бажанням

Чебрець, естрагон,
розмарин лавровий лист,
оливкова олія
Сіль, перець

Телятину нарізати тонкими скибочками, злегка відбити, покласти в чашу. Додати всі інші інгредієнти, спеції, влити олію, посолити, поперчити за смаком, добре перемішати. Готувати на програмі «СМАЖЕННЯ» 20 хвилин. Готувати при відкритій кришці, періодично помішуючи. Потім перевернути шматочки м'яса на іншу сторону і ще раз обсмажити на програмі «СМАЖЕННЯ» 10-15 хвилин.

КУРКА В ЛИМОННОМУ МАРИНАДІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г курячого філе
Сік двох лимонів
1 -2 зубчики часнику

10 горошин чорного
перцю
Рослинна олія
Сіль

Куряче філе нарізати кубиками. Приготувати маринад: видавити сік із двох лимонів, додати горошини чорного перцю, часник, сіль. Залити філе маринадом і поставити в холодильник на 1-2 години. Замаринговані шматочки обваляти в борошні, вибрати програму «СМАЖЕННЯ» й обсмажити в гарячій олії з відкритою кришкою.





СМАЖЕНІ КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ ПІД СОУСОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г курячих крил
2 цибулини
3- 4 зубчики часнику
1 -2 помідори

100 мл бульйону (або води)
1 ст. л. борошна
Сіль
Рослинна олія

Вибрати програму «СМАЖЕННЯ», обсмажити крила з невеликою кількістю рослинної олії в чаші протягом 20 хвилин. Готувати при відкритій кришці. Потім перевернути їх на іншу сторону і ще раз обсмажити на програмі «СМАЖЕННЯ» 15 хвилин. Готові крила дістати з чаші, відкласти. Далі приготувати соус. У чаші на тому ж маслі спасерувати нарізані цибулю, часник, помідори, борошно. Додати бульйон або воду, вибрати програму «СУП» та натиснути на кнопку « ⏻ », закрити кришку та довести до кипіння. Отриманим соусом полити крила під час подачі на стіл.

СМАЖЕНІ КРЕВЕТКИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

200-300 г креветок
2 зубчики часнику
1 ч. л. меленої паприки

1/2 ч. л. базиліку
1 ст. л. рослинної олії

На дно чаші налити олію, вибрати програму «СМАЖЕННЯ» і обсмажити нарізаний часник. Готувати з відкритою кришкою. Після обсмажування часник дістати з чаші. Покласти в неї креветки і обсмажити їх на програмі «СМАЖЕННЯ» 15-20 хвилин. Готувати з відкритою кришкою. Потім перемішати і ще раз обсмажити на цій же програмі до повної готовності (поки всі креветки не стануть рожевого кольору). Посипати паприкою, базиліком. Подавати гарячими.





ПЕРЕЦЬ ФАРШИРОВАНИЙ

ІНГРЕДІЄНТИ:

4- 5 середніх солодких перчин червоних або зелених
400-500 г домашнього фаршу
100 г шинки або бекону
50-100 г рису
2 цибулини (1 - для підливи)
2 зубчики часнику (1 – для підливи)
2- 3 помідори
Рослинна олія
Білий або чорний мелений перець, сіль
1/2 мірної склянки білого вина (за бажанням) рослинна олія
Петрушка, кінза, кріп, сметана для сервірування

Рис відварити до напівготовності. Перець вимити, зрізати плодоніжки, акуратно видалити вміст — насіння і перегородки. Цибулю дрібно нарізати, шинку нарізати маленькими кубиками, часник пропустити через прес. Фарш посолити, поперчити, з'єднати з усіма інгредієнтами, добре перемішати. Начинити перці підготовленим фаршем. Приготувати підливу: вибрати програму «СМАЖЕННЯ», обсмажити цибулю і помідори. Готувати з відкритою кришкою, потім додати трохи води, вино і рослинную олію, перемішати. Покласти фарширований перець в чашу, залити приготовленою підливою. Обсмажити на програмі «СМАЖЕННЯ» 10-15 хвилин. Після чого перевернути їх на іншу сторону і ще раз обсмажити на програмі «СМАЖЕННЯ» 10-15 хвилин. Потім додати

трохи води, закрити кришку , вибрати програму «ТУШКУВАННЯ» та натиснути на кнопку « ⏻ », готувати до закінчення програми. Подавати на стіл зі сметаною і нарізаною зеленню.

СМАЖЕНА КАРТОПЛЯ З СОЛОДКИМ ПЕРЦЕМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г картоплі
1 солодкий червоний перець
1 зубчик часнику
Рослинна олія
Сіль

Овочі промити і очистити. Нарізати картоплю круглими скибочками. Нарізати перець соломкою, часник подрібнити. На дно чаші налити рослинну олію. Покласти всі інгредієнти, посолити за смаком, перемішати. Готувати на програмі «СМАЖЕННЯ».





СМАЖЕНІ БАКЛАЖАНИ З ЧАСНИКОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 баклажан
1 головка часнику
Сіль
Оливкова олія

Нарізати баклажани круглими скибочками, посипати сіллю і дати постояти 30 хвилин, щоб вийшла гіркота. Потім промокнути їх рушником і злегка обваляти в борошні. Часник очистити і нарізати тонкими пластинами. Вибрати програму «СМАЖЕННЯ», в чаші обсмажити чансик з невеликою кількістю олії. Готувати з відкритою кришкою. Коли він злегка підрум'яниться, вийняти його з чаші, а в тому ж маслі обсмажити баклажани. Після готовності баклажани з'єднати з часником.

СВИНЯЧА РУЛЬКА

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 свиняча рулька
3–4 морквини
1 головка часнику
Спеції для м'яса
Перець
Сіль

Свинячу рульку перед приготуванням добре почистити ножем. Розріз рульки натерти сумішшю з перцю і часнику з сіллю. Нашпигувати шматочок свинини часником, кружечками моркви і також натерти сумішшю з солі і часнику з перцем. Низ чаші мультиварки викласти капустяним листям (кілька штук). Помістити рульку на листя, потім додати води на 1 см вище рівня м'яса, закрити кришку, вибрати програму «ТУШКУВАННЯ», після цього натиснути на кнопку "ЧАС" та за допомогою обертання кнопки « ⏻ » встановити час приготування 180 хвилин, натиснути на кнопку « ⏻ ». Готувати до закінчення програми.





МОРСЬКИЙ ОКУНЬ З ГРИБАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500-700 г філе морського окуня
100 г печериць
1 цибулина
2 зубчики часнику
1-2 лимона
4 ст. л. рослинної олії
Сіль перець

Печериці промити, почистити, нарізати пластинами. Цибулю, часник подрібнити. Покласти на дно чаші гриби, цибулю, часник, зверху - філе окуня. Закрити кришку. Вибрати програму «ЗАПІКАННЯ» та натиснути на кнопку « ⏻ ». Готувати до закінчення програми. Під час подачі на стіл скропити лимонним соком.

ЛОСОСЬ ЗАПЕЧЕНИЙ З СИРОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1- 2 тушки лосося
2 помідори
5 - 10 пластин плавленого сиру
Орегано
Сіль, перець
Рослинна олія

Лосося промити, видалити кістки, розрізати на порційні шматки. Помідори нарізати кружечками. На дно чаші викласти помідори, посолити, поперчити, додати невелику кількість олії. Потім покласти шматки лосося, зверху сир і орегано. Закрити кришку. Вибрати програму «ЗАПІКАННЯ» та натиснути на кнопку « ⏻ ». отувати до закінчення програми.





ФОРЕЛЬ ЗАПЕЧЕНА З ЛИМОНОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

2 великих форелі
2 лимони
1 головка часнику

Гвоздика
Сіль, білий перець
Рослинна олія

Тушку очистити, випатрати, промити. Один лимон нарізати тонкими кружечками. Часник очистити. Тушку всередині посолити, поперчити і начинити нарізаним лимоном. На дно чаші налити невелику кількість олії, викласти форель, зубчики часнику, спеції, полити вичавленим соком другого лимона. Закрити кришку. Вибрати програму «ЗАПІКАННЯ» та натиснути на кнопку « ⏻ ». Готувати до закінчення програми.

ПЕЧЕРИЦІ, ФАРШИРОВАНІ ОВОЧАМИ І ШИНКОЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

110 великих печериць
150 г шинки
1 -2 цибулини
2 зубчики часнику
Перець червоний
Перець солодкий мелений

Перець червоний гострий мелений
1 мірна склянка червоного вина (за бажанням)
Рослинна олія
Сіль

Печериці помити, почистити, видалити ніжки і акуратно видалити з капелюшків м'якоть. Ніжки, м'якоть грибів, шинку, цибулю, часник дуже дрібно нарізати, посолити, поперчити, все перемішати. Заповнити грибні шапочки підготовленим фаршем. Покласти їх у чашу, додати всі інші інгредієнти. Закрити кришку. Вибрати програму «ЗАПІКАННЯ» натиснути на кнопку « ⏻ ». Готувати до закінчення програми.





ПАРОВІ КОТЛЕТИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г м'яса
1 цибулина
4 зубчики часнику
2 яйця
Сіль, перець за смаком

Приготувати фарш. Додати в нього натерту цибулю і часник, яйця, посолити, поперчити за смаком. Ретельно перемішати. Сформувати котлети і викласти їх у контейнер-пароварку. У чашу налити воду. Вибрати програму «НА ПАРІ» та натисніть на кнопку « ⏻ ». Готувати до закінчення програми. Після її завершення перевернути котлети на іншу сторону і ще раз увімкнути програму «НА ПАРІ».

РИБА НА ПАРІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

300 г (філе) риби
1 шматочок лимона
2 морквини
1 цибулина
Сіль, перець за смаком

Очищену рибу полити лимонним соком, поперчити за смаком. Моркву нарізати кружечками, цибулю - півкільцями. Налити в чашу воду. У контейнер-пароварку викласти рибу, моркву і цибулю. Вибрати програму «НА ПАРІ» та натиснути на кнопку « ⏻ ». Готувати до закінчення програми.





СВИНЯЧІ РЕБЕРЦЯ, ТУШКОВАНІ З КВАСОЛЕЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

300 г білої квасолі
0,5 кг свинячих ребер
1 цибулина
1 зубчик часнику
Лавровий лист
Петрушка
Шафран
Сіль

Попередньо замочити боби в холодній воді на ніч. Цибулину, часник, зелень петрушки подрібнити. Реберця, боби, часник, лавровий лист, петрушку покласти в чашу, посолити, поперчити, залити водою на 1 см вище рівня м'яса, закрити кришку. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ» після цього натиснути на кнопку "ЧАС" та за допомогою обертання кнопки « ⏻ » встановити час приготування 120 хвилин і натиснути на кнопку « ⏻ ». Готувати до закінчення програми. За 10 хвилин до готовності додати шафран.

ТЕЛЯТИНА ТУШКОВАНА З ПЕЧЕРИЦЯМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г телятини
1 солодка червона перчина
1 баночка консервованих нарізаних печериць
Зелений горошок
1 цибулина
2 зубчики часнику
3–4 ст. л. томатної пасти
200 мл води
Гвоздика
Коріандр
Сіль, перець
Рослинна олія

М'ясо нарізати невеликими шматочками, злегка відбити. Цибулю, часник подрібнити, перець нарізати кубиками. Покласти в чашу всі інгредієнти, посолити, поперчити, додати воду, добре перемішати, закрити кришку. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ» після цього натиснути на кнопку «ЧАС» та за допомогою обертання кнопки « ⏻ » встановити час приготування 120 хвилин та і натиснути на кнопку « ⏻ ». Готувати до закінчення програми.





КУРКА ТУШКОВАНА З БЕКОНОМ І СОЛОДКИМ ПЕРЦЕМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1/2 курки
100 г бекону
2 солодких червоних перчини
250 г помідорів
3 зубчики часнику
Сіль, перець
Рослинна олія

Курку розрізати на порційні шматки. Перці очистити, нарізати соломкою. Помідори нарізати шматочками. Часник нарізати пластинами. Покласти всі інгредієнти в чашу, налити олію, закрити кришку. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ», після цього натиснути на кнопку "ЧАС" та за допомогою обертання кнопки « ⏻ » встановіть час приготування 120 хвилин і натиснути на кнопку « ⏻ ». Готувати до закінчення програми.

ПЕЧЕНЯ З ПЕЧІНКИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г печінки
350 г картоплі
1 солодка червона перчина
2 зубчики часнику
1 цибулина
300 мл бульйону
Петрушка
1 ст. л. борошна
1/2 ч. л. цукру
Сіль, перець
Рослинна олія

Печінку добре промити, вимочити в молоці, нарізати на порційні шматочки, злегка відбити. Овочі очистити і нарізати: картоплю — великими скибочками, перець - кубиками або соломкою; цибулю, часник, петрушку подрібнити. Покласти всі інгредієнти в чашу. Додати бульйон, спеції. Добре розмішати, закрити кришку. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ», після цього натиснути на кнопку «ЧАС» та за допомогою обертання кнопки « ⏻ » встановити час приготування 120 хвилин і натиснути на кнопку « ⏻ ». Готувати до закінчення програми.





М'ЯСО ПО-ФРАНЦУЗЬКИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

430 г свинини (шия)
170 г помідорів
100 г твердого сиру
70 г свіжих печериць
30 мл оливкової олії
Сіль, спеції

М'ясо промити, нарізати на стейки товщиною 2 см і злегка відбити. Помідори і гриби нарізати тонкими пластинками по 0,5 см, сир натерти на великій тертці. У чашу мультиварки налити оливкову олію, викласти на дно м'ясо, посипати його сіллю і спеціями. Закрити кришку. Вибрати програму «СМАЖЕННЯ». За 10 хвилин до закінчення приготування відкрити кришку, перевернути м'ясо, викласти на нього печериці, помідори і сир. Закрити кришку. Готувати до закінчення програми.

РАГУ ОВОЧЕВЕ З ЯЛОВИЧИНОЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

250 г яловичини (м'якоть)
2 картоплини
1 маленький качан цвітної капусти
1 морквина
200 г броколі
200 г зеленої квасолі
200 г гарбуза
500 мл овочевого бульйону
1 ст. л. оливкової олії
Петрушка, чебрець

Усі овочі добре промити і очистити, у квасолі зрізати кінці. М'ясо, картоплю, гарбуз нарізати кубиками, моркву - кружальцями. Цвітну капусту розділити на суцвіття. Покласти м'ясо і всі овочі, крім картоплі, в чашу, додати олію. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ» та натиснути на кнопку « ⏻ ». Після завершення програми додати в чашу картоплю, нарізану петрушку, чебрець, влити бульйон, посолити, поперчити за смаком, все перемішати. Виберіть програму "СМАЖЕННЯ" потім натиснути на кнопку « ⏻ ». Готувати до закінчення програми.





КАРТОПЛЯ В СОУСІ З ПОМІДОРІВ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г картоплі
0,5 кг помідорів
1/2 цибулини

1 ст. л. борошна
Рослинна олія
Сіль, перець

Картоплю очистити і нарізати скибочками завтовшки 1 см. Цибулю дрібно нарізати. З помідорів зняти шкірку, протерти через сито. Покласти в чашу цибулю, картоплю, борошно, добре перемішати, потім додати томатне пюре і олію. Приправити сіллю і перцем за смаком. Додати трохи води, щоб покрити продукти. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ» та натиснути на кнопку « ⏻ ». Готувати до закінчення програми.

ХОЛОДЕЦЬ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1,2 кг свинячих ніг
300 г цибулі ріпчастої
300 г моркви

5 г часнику
Вода, сіль, спеції

Моркву нарізати шматочками, цибулю - кільцями. Часник подрібнити ножем. Свинячі ніжки промити, викласти в чашу мультиварки, додати цибулю, моркву, сіль і спеції, залити водою до максимальної позначки. Закрити кришку. Вибрати програму «ХОЛОДЕЦЬ» та натиснути на кнопку « ⏻ ». Готувати до закінчення програми. Готові свинячі ніжки остудити, м'ясо відокремити від кісток і подрібнити ножем, бульйон процідити. Розкласти шматочки м'яса за формами для холодцю, додати часник, залити бульйоном і поставити в холодильник до застигання.





КАРТОПЛЯ ФРІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

200 г картоплі
600 мл рослинної олії
Сіль, спеції

Картоплю нарізати соломкою 0,5х3 см, викласти в кошик для смаження у фритюрі. У чашу мультиварки налити рослинне масло. Вибрати програму «ФРИТЮР». Через 15 хвилин в чашу мультиварки встановити кошик для смаження у фритюрі з картоплею. Смажити картоплю при з відкритою кришкою до золотистої скоринки. Кошик з готовою картоплею вийняти з чаші, дати стекти олії, посипати сіллю і спеціями, перемішати.

Для приготування цього рецепту Вам знадобиться кошик для смаження у фритюрі. Його Ви можете додатково придбати у наборі аксесуарів до мультиварки. Модель: RAM03-M

КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ У ФРИТЮРІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

350 г курячих крилець
700 мл рослинної олії
Сіль, спеції

Курячі крильця промити і відокремити ножем фалангу, натерти сіллю і спеціями. У чашу мультиварки налити рослинне масло. Закрити кришку. Вибрати програму «ФРИТЮР». Коли на дисплеї висвітиться 10 хвилин, відкрити кришку і встановити кошик з крильцями в чашу мультиварки згідно з інструкцією. Закрити кришку і готувати до закінчення програми. Порада: подавайте блюдо з сирним соусом.

Для приготування цього рецепту Вам знадобиться кошик для смаження у фритюрі. Його Ви можеет додатково придбати у наборі аксесуарів до мультиварки. Модель: RAM03-M





КУРЯЧІ ГОМІЛКИ БАРБЕКЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

350 г курячих гомілок
150 г соусу барбекю
(з ароматом копчення)

50 мл рослинної олії
10 г часнику
Сіль, спеції

Гомілки промити. Часник натерти на дрібній тертці та змішати із соусом барбекю, додати сіль і спеції. Замаринувати гомілки в соусі на одну годину. У чашу мультиварки налити рослинну олію і викласти гомілки. Закрити кришку. Вибрати програму «БАРБЕКЮ». За 10 хвилин до закінчення приготування відкрити кришку, перевернути гомілки і закрити кришку. Готувати до закінчення програми. Порада: подавайте цю страву з картоплею Айдахо» і гірчичним соусом.

ЛЕЧО

ІНГРЕДІЄНТИ:

700 мл томатного соку
800 г солодкого перцю
1 велика цибулина
2 зубчики часнику
20 горошин чорного перцю
Щіпка червоного перцю

2 лаврових листи
1 столова ложка
(без верху) солі
1 столова ложка оцету (9%)
3 столові ложки
рослинного масла

Залити в чашу мультиварки томатний сік. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ» та натиснути на кнопку « ⏻ ». Солодкий перець очистити від насіння і плодоніжок. Нарізати перець смужками. Цибулину нарізати півкільцями. Часник дрібно нарізати. Після закипання томатного соку в мультиварці (приблизно через 15-20 хвилин) додати в чашу солодкий перець, цибулю, часник, лавровий лист, перець горошком і червоний перець. Додати сіль, оцет і рослинну олію. Перемішати вміст чаші. Після закінчення програми «ТУШКУВАННЯ» увімкнути програму«ВАРЕННЯ» на 1,5 години.





АДЖИКА

ІНГРЕДІЄНТИ:

- 3-4 кг солодкого перцю
- 2- 3 кг помідор
- 3- 4 шт. пекучого перцю
- 1,5 головки часнику
- 4 ст. л. солі
- 5 ст. л. цукру
- 100 г оцету (10%)
- 100 мл соняшникової олії

Овочі промити і очистити. Із солодкого перцю видалити насіння, помідори нарізати. Солодкий перець і помідори пропустити через м'ясорубку. Перелити в чашу і вибрати програму «ВАРЕННЯ» після цього натиснути на кнопку «ЧАС» та за допомогою обертання кнопки « ⏻ » встановити час приготування 120 хвилин і натиснути на кнопку « ⏻ ». Готувати до закінчення програми.
В окремий посуд пропустити через м'ясорубку пекучий перець і часник. Для надання страві пікантності можна не видаляти з перців насіння. Приблизно за 20 хвилин до готовності, додати пекучий перець, часник, сіль, цукор, оцет, олію, перемішати і закрити кришку. Після приготування розлити аджику у банки і закрити.

ХАШ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- 400 г баранини на кістки
- 200 г помідорів
- 120 г цибулі ріпчастої
- 100 г моркви
- 100 г перець болгарський
- 20г часнику
- 300мл води
- 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, залити водою, додати сіль, спеції і перемішати. Закрити кришку. Вибрати програму «ТОМЛІННЯ» та натиснути на кнопку «⏻». Готувати до закінчення програми.





КРОЛИК В СМЕТАНІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

2 кг кролятина (тушка середньої величини)
рафінована соняшникова олія - для обсмажування
3-4 зубчики часнику

1 велика морква
2 середні цибулини
350 г сметани невисокої жирності
Сіль, чорний перець

Тушку кролика обробити на порційні шматочки середнього розміру. Видалити зайвий жир. Залити м'ясо холодною кип'яченою водою, поставити вимочувати в холодильник на 12 годин. Викласти м'ясо в чашу мультиварки, нарізати цибулю півкільцями, морква - кільцями та сметану додати до м'яса. Вибрати програму "ТОМЛІННЯ" та готувати до закінчення програми.

КАЧКА В ЯБЛУКАХ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 кг качки
0,5 кг яблук
2 ст. л меду

2 ст. л соняшникової олії;
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 мариноватися на 2 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 налити трохи рослинного масла і покласти качку. Поставити на програму «ТОМЛІННЯ». Через 3 години в чашу покласти яблука, які залишилися та додати воду. Під час приготування можна перевертати качку на іншу сторону.





ОВОЧІ ПО-СЕЛЯНСЬКИ НА ПАРІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

2- 3 суцвіття цвітної капусти
1 картоплина
1 маленький цукіні (або кабачок)
150 г зеленої квасолі
1 -2 стебла зеленої спаржі
1 морквина

50-100 г свіжого або замороженого зеленого горошку
Сіль, оливкова олія
За бажанням можна додавати будь-які інші овочі

Всі овочі добре промити і очистити. Зрізати жорсткі, волокнисті частини спаржі та кінці у стручків квасолі. Моркву і картоплю нарізати брусочками, цукіні - кубиками, стебла спаржі — навскіс шматочками завдовжки 5 см, квасолю — соломкою. Розкласти всі овочі в контейнері-пароварці, не змішуючи їх. Посолити за смаком. У каструлю налити воду. Контейнер-пароварку помістити в чашу. Вибрати програму «НА ПАРІ» та натиснути на кнопку « ⏻ ». Готувати до закінчення програми. Сервірувати на тарілці, не змішуючи, збризнути оливковою олією.

ПАШТЕТ З БАКЛАЖАНІВ

ІНГРЕДІЄНТИ:

2 великих баклажани
2 зубчики часнику
Сік половини лимона

Сіль, перець
Оливкова олія

У чашу налити воду. Баклажани вимити і покласти в контейнер-пароварку. Вибрати програму «НА ПАРІ» та натиснути на кнопку « ⏻ ». Готувати до закінчення програми. Після закінчення програми баклажани витягти з контейнера-пароварки охолодити, розрізати вздовж на дві половини і ложкою видалити з них всю м'якоть. Отриману м'якоть і часник збити в блендері (щоб часник став м'якшим, можна потримати його кілька хвилин в чаші на парі з баклажанами). Потім додати оливкову олію і лимонний сік, добре перемішати до отримання однорідної маси, посолити, поперчити. Паштет готовий. Подається як холодна закуска і як самостійна легка страва. Паштет можна також намазувати на хліб.





БРОКОЛІ З ЛИМОНОМ І ЧАСНИКОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

300 г броколі
3 ст. л. оливкової олії
2 зубчики часнику
сік 1 лимона
Сіль, перець

Розібрати броколі на суцвіття. Часник дрібно нашаткувати. Покласти броколі в контейнер-пароварку. У чашу налити 6 мірних склянок води. Вибрати програму «НА ПАРІ» та натиснути на кнопку « ⏻ ». Зняти, додати лимонний сік і часник. Приправити сіллю і перцем.

ПАСКА

ІНГРЕДІЄНТИ:

450 г борошна
4 яйця
1 склянка цукру
100 г масла
родзинки
3 ст. л. апельсинового соку
цедра одного апельсина
пів ложки солі
1 шт пакетик ваніліну
1 шт пакетик сухих дріжджів

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





МОРКВА В МЕДОВОМУ СОУСІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

3–4 великі морквини
1/2 мірної склянки меду
1/4 мірної склянки гірчиці
1/4 мірної склянки вершкового масла
1/4 ст. л. солі
1/4 ст. л. меленого білого перцю
2 ст. л. дрібно нарізаної цибулі
1 ст. л. дрібно нарізаної петрушки

Моркву помити, очистити і нарізати кружечками, викласти у чашу, додати трохи води, злегка посолити. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ» та натиснути на кнопку « ⏻ ». Готувати на програмі «ТУШКУВАННЯ» до тих пір, поки морква не розм'якшиться. Потім відкинути її на друшляк, дати воді стекти. Приготувати соус: в чаші розтопити вершкове масло, додати мед, гірчицю, сіль, перець і цибулю. Вибрати програму «ЗАПІКАННЯ», після цього натиснути на кнопку «ЧАС» та за допомогою обертання кнопки « ⏻ » встановити час приготування 10 хвилин і натиснути на кнопку « ⏻ ». Готовим соусом полити моркву, посипати петрушкою і подавати до столу. Чудовий гарнір до м'ясних страв.

ОВОЧЕВЕ ПЮРЕ

ІНГРЕДІЄНТИ:

70 г моркви
70 г капусти білокачанної
70 г картоплі
5 г вершкового масла
200 мл води
5 мл цукрового сиропу
3 мл сольового розчину

Овочі замочити у воді на одну годину, потім нарізати кубиками по 1 см. Чашу мультиварки змастити вершковим маслом, в неї викласти овочі, залити водою, додати цукровий сироп, сольовий розчин і перемішати. Закрити кришку. Вибрати програму «ОВОЧІ» та натиснути на кнопку « ⏻ ». Готувати до закінчення програми. Готові овочі перекласти в окрему ємність, залити отриманим відваром і збити блендером до однорідної маси.





СВИНИНА З КВАСОЛЕЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

400 г квасолі
600 г свинини б/к
2 солодкі перчини
4 помідори
1 цибулина
1 морквина
3 зубчики часнику
1 ст. л. коріандру
2 лаврових листки
0,5 ч. л. суміші перців
2 ст. л. рослинної олії

Квасолю залити водою на 12 годин. Цибулю нарізати півкільцями, моркву - соломкою. Вибрати програму «СМАЖЕННЯ», обсмажити овочі на рослинній олії, після цього додати помідори і перець, нарізані кубиками, і смажити ще 5 хвилин, помішуючи, з відкритою кришкою. Потім додати м'ясо, нарізане смужками, і підсмажити разом з овочами на програмі «СМАЖЕННЯ»10 хв з відкритою кришкою. Після з додати квасолю. Підсолити, додати спеції. Залити водою так, щоб злегка прикрити квасолю. Вибрати програму «ШЕФ КУХАР». Натиснути на кнопку «ЧАС», потім встановити за допомогою обертання кнопки « ⏻ » значення 50 хвилин. Готувати до закінчення програми. У готову страву додати подрібнений часник і зелень.

СВИНИНА З ГРЕЧКОЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г свинини
180 г цибулі ріпчастої
100 г моркви
500 г гречаної крупи
Сіль, перець, спеції

М'ясо нарізати шматочками (також можна попередньо їх трохи обсмажити, вибравши програму «СМАЖЕННЯ») та викласти в чашу мультиварки. 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. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ». Готувати до закінчення програми.





КУРКА З РИСОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 тушка курки
2 м. скл. рису
2 цибулини
2 зубчики часнику
Червоний мелений перець
Соєвий соус
Сік одного лимона
Сіль

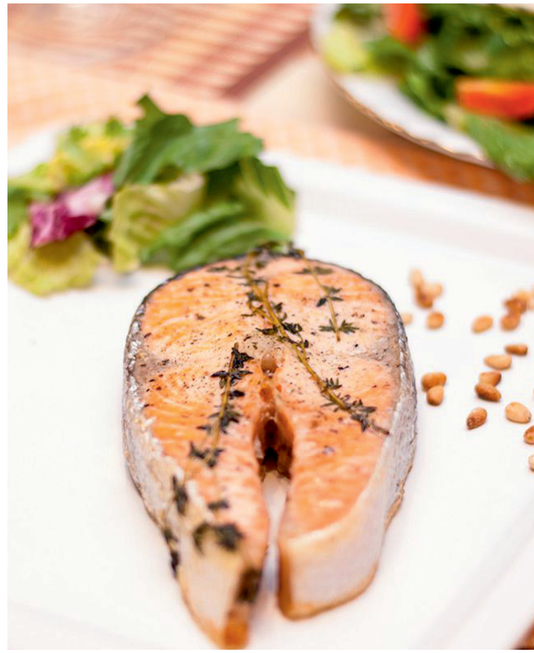
Курку нарізати на порційні шматки, перемішати з дрібно нарізаною цибулею, поперчити, посолити, додати соєвий соус, лимонний сік, добре перемішати і залишити маринуватися. На дно чаші висипати 2 м / ст. рису і залити 4 м / ст. води. Зверху викласти шматки курки разом з отриманим соком. Закрити кришку. Вибрати програму «РИС». Готувати до закінчення програми.

СЬОМГА НА ПАРІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Стейки сьомги
Прованські трави
0,5 лимона
Сіль, перець

Натерти стейки сіллю та спеціями. У чашу мультиварки налити води 0,5 л. Встановити пароварку для приготування на пару. Викласти в неї рибу. Посипати сухими травами і збризнути соком лимона. Закрити кришку. Вибрати програму «НА ПАРІ». Готувати до закінчення програми.





ЗАЛИВНЕ З РИБИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 кг сьомги (суповий набір: голова, хребет)
100 г моркви
100 г цибулі ріпчастої
50 г цибулі-порею
20 г зелені
10 г желатину
2,5 л води
Лавровий лист, сіль, спеції

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 желатину) викласти в чашу мультиварки, залити водою, додати сіль, спеції та лавровий лист. Закрити кришку. Вибрати програму «СУП», потім натиснути на кнопку «⏻».
Готувати до закінчення програми. Бульйон процідити, потім додати в нього желатин і розмішати до повного його розчинення. Філе сьомги відокремити від кісток, подрібнити ножем. На дно порційної форми викласти цибулю-порей, зелень і подрібнене філе, залити бульйоном. Прибрати форму в холодильник до застигання.

РИБНА ЮШКА

ІНГРЕДІЄНТИ:

200 г минтая (філе)
200 г окуня (філе)
500 г картоплі
100 г цибулі ріпчастої
2 л води
Сіль, спеції

Промити філе риби, картоплю нарізати кубиками по 1 х 1 см, цибулю подрібнити ножем. Всі інгредієнти викласти в чашу мультиварки, залити водою, додати сіль і спеції. Перемішати. Закрити кришку. Вибрати програму «СУП», потім натиснути на кнопку «⏻». Готувати до закінчення режиму.





ЯЛОВИЧИНА З ЧОРНОСЛИВОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г яловичини (філе)
50 г вершкового масла
250 г чорносливу
50 г родзинок
1 ст. л. борошна
500 г моркви
100 г цибулі ріпчастої
0,3 л води

Родзинки та чорнослив замочити у холодній воді на кілька годин. М'ясо нарізати кубиками по 2 см і викласти в чашу мультиварки. Вибрати програму «СМАЖЕННЯ», потім натиснути на кнопку « ⏻ ». Підрум'янити яловичину на маслі з відкритою кришкою, потім додати цибулю, нарізану півкільцями та моркву. Після цього посипати борошном, перемішати, влити воду, посолити, поперчити, додати зелень, родзинки і чорнослив. Потім скасувати програму натисненням на кнопку «ПІДТРИМКА ТЕПЛА/ВІДМІНА». Закрити кришку. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ», потім натиснути на кнопку « ⏻ ». Готувати до закінчення режиму.

ЯЛОВИЧИНА З РОЗМАРИНОМ І ПЕТРУШКОЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г яловичини (філе)
20 мл оливкової олії
50 г петрушки
50 г розмарину
100 г цибулі ріпчастої
1 ст. л. борошна
Сік двох лимонів
Сіль, перець

Посолити м'ясо і залишити на 5 хвилин, після приправити перцем. Вибрати програму «СМАЖЕННЯ», підсмажити м'ясо з усіх боків до рум'яної скоринки, з відкритою кришкою. Потім полити лимонним соком, додати петрушку, розмарин і цибулю. Після чого скасувати програму натисненням кнопки «ПІДТРИМКА ТЕПЛА/ВІДМІНА». Закрити кришку. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ», потім натиснути на кнопку « ⏻ ». Готувати до закінчення програми. Після закінчення програми дістаньте м'ясо, а в чашу додайте борошно. Готуйте соус на закінчення програмі «СМАЖЕННЯ» 3 хвилини з відкритою кришкою, постійно помішуючи. Подавайте м'ясо, поливши його соусом.





ЇЖАЧКИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

400 г яловичини (філе)
150 мл вершків 33%
100 г відвареного рису
80 г цибулі ріпчастої
50 г курячих яєць
15 г пшеничного борошна
7 г вершкового масла
50 мл води
Сіль за смаком

М'ясо промити, разом із цибулею нарізати на кубики по 2 см, пропустити через м'ясорубку 2 рази, додати у фарш яйця, сіль, рис, перемішати до однорідної маси, сформувати невеликі тефтелі. Для соусу: вершки, воду, сіль ретельно перемішати. Чашу мультиварки змастити вершковим маслом, викласти їжачки й залити вершковою сумішшю. Закрити кришку. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ». Готувати до закінчення програми.

БАРАНИНА ТУШКОВАНА В ПОМІДОРАХ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г баранини
400 г помідорів
150 г цибулі ріпчастої
15 г часнику

Вибрати програму «СМАЖЕННЯ» та обсмажити дрібно нарізану цибулю і часник з відкритою кришкою. Додати нарізане шматочками м'ясо і теж підсмажити. Помідори подрібнити, залити ними м'ясо. Закрити кришку. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ». Готувати до закінчення програми.





МЕДОВО-ЧАСНИКОВІ КРИЛЬЦЯ

ІНГРЕДІЄНТИ:

9 курячих крилець
2–3 зубчики часнику
3 ст. л. соєвого соусу
2 ч. л. меду
1 ст. л. імбиру (свіжого натертого)
Сіль за смаком
Олія оливкова для смаження

Крильця промити та підсушити паперовим рушником. Приготувати маринад: змішати соєвий соус, мед, нарізаний часник та натертий імбир. Викласти крильця в маринад і дати настоятися 1 годину в холодильнику (2-3 рази перемішати). Після цього крильця і маринад перекласти в чашу мультиварки. Вибрати програму «СМАЖЕННЯ» і готувати з відкритою кришкою, час від часу перемішуючи. Маринад повинен повністю википіти.

РУЛЕТ З КУРЯЧОЇ ГРУДКИ ТА ЧОРНОСЛИВОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г курячої грудки
200 г сиру
100 мл води
Чорнослив
Сіль, спеції, зелень

Курячу грудку акуратно відбити та посипати сіллю та приправами. Викласти зверху нарізаний чорнослив, посипати натертим сиром, спеціями і дрібно нарізаною зеленню. Щільно згорнути рулет. Зверху змастити гірчицею або майонезом. Рулет акуратно перекласти в чашу мультиварки швом вниз. Додати 100 мл води. Закрити кришку. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ». Готувати до закінчення програми.





ЛОПАТКА ПО-КАВКАЗЬКІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 кг м'якуша лопатки
0,5–1 ч. л. гострої аджики
1–2 ч. л. майонезу
2–3 зубчики часнику
соняшникова олія
Сіль за смаком

М'ясо помити та підсушити. Нашпигувати часником. Натерти з усіх боків сіллю, сумішшю майонезу та аджики. Залишити мариноватися в холодильнику на кілька годин, краще на ніч. У чашу мультиварки налити невелику кількість олії, вибрати програму «СМАЖЕННЯ» та підсмажити м'ясо з усіх боків по 5 хвилин з відкритою кришкою. Потім додати 100 мл води. Закрити кришку. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ. Готувати до закінчення програми.

КРОЛИК В ГІРЧИЧНОМУ СОУСІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

600 г кролика (тушка)
700 г картоплі
600 г цибулі шалот
20 г вершкового масла
20 г гірчиці зернистої
5 г розмарину свіжого
5 г чебрецю свіжого
200 мл вина білого сухого
20 мл олії оливкової
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 налити оливкову олію і додати вершкове масло, викласти кролика і цибулю. Закрити кришку. Вибрати програму «СМАЖЕННЯ». Готувати з відкритою кришкою, періодично помішуючи. У чашу мультиварки викласти картоплю, налити вино, додати чебрець, розмарин, сіль і спеції, перемішати. Закрити кришку. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ». Готувати до закінчення програми.





ІНДИЧКА З КАБАЧКАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

300 г індички (філе)
300 г кабачків
150 г печериць
100 г цибулі ріпчастої
100 мл води
Сіль, спеції за смаком

М'ясо промити, нарізати кубиками по 1 см. Кабачки очистити від шкірки, нарізати кубиками 1-1,5 см. Цибулю подрібнити ножем. Гриби розрізати на 4 частини. У чашу викласти всі інгредієнти, залити водою, додати сіль, спеції, перемішати. Закрити кришку. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ», потім натиснути на кнопку « ⏻ ». Готувати до закінчення програми.

БУЖЕНИНА

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 кг свинини
1 ст. л. майонезу
1 ст. л. французької гірчиці
2 зубчики часнику
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 1 годину. Потім змастити чашу мультиварки олією, викласти м’ясо, вибрати програму «СМАЖЕННЯ» та підсмажити з усіх боків до золотистої скоринки з відкритою кришкою. Після цього скасувати програму натисканням на кнопку «ПІДТРИМКА ТЕПЛА/ВІДМІНА». Потім влити 1 мірну склянку води. Закрити кришку. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ». Готувати до закінчення програми.





КОРЕЙКА СВИНЯЧА В ЧЕРВОНОМУ ВИНІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

2 кг корейки свинячої
1 шт. цибулі
1 цибулина

700 мл червоного напівсухого вина
Сіль, спеції

Корейку промити, підсушити та натерти спеціями і дрібно нарізаною цибулею. Залити вином і залишити в холодильнику на добу. Потім замаринроване м'ясо разом з маринадом викласти в чашу мультиварки. Закрити кришку. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ». Готувати до закінчення програми.

РИБА В МАЙОНЕЗІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 кг риби (філе)
1–2 цибулини
майонез

Рослинна олія
Сіль, перець

Вибрати програму «СМАЖЕННЯ», підсмажити цибулю, нарізану півкільцями, з невеликою кількістю олії з відкритою кришкою. Додати 100 мл води. Потім додати рибу, нарізану шматочками. Підсолити, поперчити і полити зверху майонезом. Закрити кришку. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ». Готувати до закінчення програми.





РІЗОТТО З ОВОЧАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

400 г рису
100 г помідорів (очищених від шкірки)
тунець під маслом
800 г бульйону
2 болгарських перчини
1 морквина
Пакетик шафрану
Оливкова олія
Сіль, перець

Вибрати програму «СМАЖЕННЯ». Злегка підсмажити цибулю, потім додати нарізані брусочками перці, тунець, подрібнені помідори і продовжувати підсмажувати до золотистої скоринки, з відкритою кришкою, періодично помішуючи.Після цього додати рис, сіль, перець, бульйон (бульйон повинен бути вище вмісту чаші на 0,5 см). Закрити кришку. Вибрати програму «ОВОЧІ». У готову страву додати шафран і перемішати. Дати постояти кілька хвилин, а потім подавати до столу.

КАРТОПЛЯ З СИРОМ І СТРУЧКОВОЮ КВАСОЛЕЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г картоплі
100 г твердого сиру
150 г квасолі стручкової замороженої
150 г помідорів
70 мл оливкової олії
Сіль, спеції

Картоплю і помідори нарізати кубиками по 2,5-3 см. Сир натерти на великій тертці. Картопля викласти в чашу мультиварки, додати оливкову олію. Закрити кришку. Вибрати програму «ШЕФ КУХАР»після цього натиснути на кнопку «ЧАС» та за допомогою обертання кнопки « ⏻ » встановити час приготування 30 хвилин. Натисніть кнопку "ТЕМПЕРАТУРА" та за допомогою обертання кнопки « ⏻ » встановити температуру 120С. Обсмажувати, періодично помішуючи. ЗА 10 хвилин до завершення приготування до картоплі викласти помідори і стручкову квасолю, посипати сиром, додати сіль, спеції і перемішати. Закрити кришку, готувати до закінчення програми.





ОВОЧЕВЕ РАГУ

ІНГРЕДІЄНТИ:

600 г картоплі
500 г капусти білокачанної
400 г баклажанів
150 г помідорів
150 г моркви
100 г цибулі ріпчастої
50 г вершкового масла
10 г часнику
200 мл води

Картоплю,, капусту, баклажани і помідори нарізати кубиками по 2 см, моркву і цибулю - кубиками по 1 см, часник подрібнити ножем. Всі інгредієнти викласти в чашу мультиварки, залити водою, додати вершкове масло, сіль, спеції, подрібнений часник і перемішати. Закрити кришку. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ». Готувати до закінчення програми.

ОМЛЕТ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г (10 шт) яєць
500 мл молока 2,5%
30 г вершкового масла
Сіль, спеції

Яйця з молоком збити вінчиком до однорідної маси, додати сіль, спеції і перемішати. Чашу мультиварки змастити вершковим маслом, влити молочно-яєчну суміш. Закрити кришку. Вибрати програму «СМАЖЕННЯ». Готувати до закінчення програми.





ДЕРУНИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

270 г картоплі
25 г яєць
10 г борошна
20 мл олії
Сіль
Спеції

Картоплю натерти на великій тертці, змішати з яйцем, сіллю і борошном до однорідної маси. У чашу мультиварки налити рослинну олію. З картопляної маси сформувати коржі і викласти на дно чаші. Закрити кришку. Вибрати програму «СМАЖЕННЯ». За 7 хвилин до закінчення програми відкрити кришку, перевернути деруни, закрити кришку. Готувати до закінчення програми.

ГОЛУБЦІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

400 г домашнього фаршу
200 г капусти білокачанної (листя)
150 г цибулі ріпчастої
100 г відвареного рису
1 яйце
15 г часнику
1 л води
Сіль, спеції

Капустяне листя витримати в окропі (95 °С) 5 хвилин. 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 залити воду, встановити контейнер-пароварку для приготування на парі. Викласти на неї голубці швом вниз. Закрити кришку. Вибрати програму "НА ПАРІ". Готувати до закінчення програми.





СМАЖЕНІ БАНАНИ З МЕДОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

2 зелених (неспілих) банани
3 ст. л. цукру
Мед

Коричневий цукор (для посипання)
Рослинна олія

Банани очистити і нарізати кружечками. У холодній воді розчинити цукор, замочити банани на 30 хвилин, після чого дістати їх з води, обсушити. У чаші на програмі «СМАЖЕННЯ» сильно розігріти олію і обсмажити в ній банани до утворення рум'яної скоринки. Готові банани викласти на паперовий рушник або абсорбуючий папір, щоб увібралися надлишки олії. Перед подачею на стіл сервірувати на тарілці. Зверху посипати коричневим цукром, полити медом.

ЯБЛУЧНИЙ ПИРІГ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1- 1,5 кг яблук
120-150 г вершкового масла
1 склянка борошна
1 склянка манної крупи

1 склянка цукру
1,5-2 ч. л. розпушувача борошна
Кориця
Ванілін

Приготувати суху суміш: змішати борошно з розпушувачем, цукор, манну крупу і ванілін (можна корицю). Яблука вимити, очистити, натерти на великій тертці. У змащену маслом чашу викладати шарами: шар сухої суміші, шар тертих яблук. Таким чином чергувати шари до заповнення форми, останнім шаром повинна бути суха суміш. Зверху натерти на великій тертці добре охолоджене вершкове масло (можна просто порізати шматочками). Вибрати програму «ВИПІЧКА» і випікати сухий яблучний пиріг протягом 60 хвилин. Пиріг не перевертати! Готовий пиріг повністю остудити в чаші.





АНАНАСОВИЙ ПИРІГ

ІНГРЕДІЄНТИ:

4 яйця
225 г вершкового масла
300 г цукрової пудри
2 ч. л. розпушувача
250 г ананасового йогурту
300 г борошна
часточки консервованого ананаса

Збити яйця і додати розтоплене масло, цукрову пудру, розпушувач, йогурт. Потім всипати борошно і перемішати. Дно чаші і боки змастити маслом і викласти тісто. Зверху покласти ананас. Закрити кришку. Вибрати програму «ПИРІГ». За замовчуванням висвітиться 60 хвилин. Готувати до закінчення програми.

КЕКС МЕДОВИЙ

ІНГРЕДІЄНТИ:

300 г пшеничного борошна (в/с)
240 г меду
100 г яєць
50 г вершкового масла
5 г розпушувача
1 г ванільного цукру
1 г солі

Яйця збити із 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 змастити вершковим маслом і вилити тісто. Закрити кришку. Вибрати програму «ВИПІЧКА». За замовчуванням висвітиться 60 хвилин. Готувати до закінчення програми.





БІСКВІТ

ІНГРЕДІЄНТИ:

5 яєць
1 мірна склянка борошна
1 мірна склянка цукру
5 г розпушувача

Яйця збити міксером до хорошої піни. Поступово всипати цукор та розпушувач. Потім всипати борошно, ретельно перемішати до однорідної маси. Чашу мультиварки змастити вершковим маслом і викласти в неї тісто. Закрити кришку. Вибрати програму «ВИПІЧКА». За замовчуванням висвітиться 60 хвилин. Готувати до закінчення програми.

СИРНА ЗАПІКАНКА

ІНГРЕДІЄНТИ:

200-300 г сиру
1- 2 яйця
35 г борошна
(або манної крупи)
2- 3 ст. л. цукру
1/2 ч. л. солі
35 г вершкового масла
Ванілін
Кориця
Цукрова пудра (для сервірування)

У сир додати всі інгредієнти. Добре перемішати до отримання однорідної маси. Дно чаші змастити маслом, викласти масу, зверху посипати корицею. Вибрати програму «ЗАПІКАННЯ» та натиснути на кнопку « ⏻ ». Під час подачі на стіл посипати цукровою пудрою.





ЯБЛУКА, ЗАПЕЧЕНІ З МЕДОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Яблука
Мед
Сік лимона
Кориця

Волоські горіхи, родзинки або курага
Вершкове масло

З яблук вийняти серцевину. Збризнути соком лимона. Всередину кожного додати 1 ст. л. меду, за бажанням - волоські горіхи, родзинки або курагу, посипати корицею. Дно чаші змастити маслом, викласти яблука. Вибрати програму «ЗАПІКАННЯ» та натиснути на кнопку « ⏻ ». Готувати до закінчення програми.

ЛИМОННА ШАРЛОТКА

ІНГРЕДІЄНТИ:

5 яєць
2 ч. л. цукрового піску
2 ч. л. борошна
лимони (або апельсини)
2 ч. л. цедри лимона

Цукрова пудра (для посипання)
Маргарин або вершкове масло (для змащування форми)

Яйця злегка збити вінчиком, продовжуючи збивати, додати цукор і повільно ввести муку. Лимони вимити, з двох лимоні на дрібній тертці натерти цедру (не натираючи шар білого кольору). Лимони очистити, розділити на часточки, видалити кісточки. Додати лимони і цедру в тісто. Акуратно перемішати. Змастити форму маргарином (до середини форми). Вилити в неї тісто. Вибрати програму «ЗАПІКАННЯ» та натиснути на кнопку « ⏻ ». Після закінчення готування вимкнути прилад, відкрити кришку. Готову шарлотку залишити остигати 2-3 хвилини. Потім перевернути чашу і витрусити шарлотку на тарілку. Зверху шарлотку посипати цукровою пудрою.





МАННИК

ІНГРЕДІЄНТИ:

Яйця
200 г манної крупи
200 г сметани (15-20%)
200 г борошна
200 г цукру
1/2 ч. л. соди

З'єднати манну крупу зі сметаною, перемішати і залишити набухати на 40-60 хвилин. Розтерти яйця з цукром. З'єднати яєчну і манну та ретельно їх перемішати. Додати борошно, соду і замісити тісто без грудочок. У змащену маслом чашу мультиварки влити тісто і вибрати програму «ВИПІЧКА» та натиснути на кнопку « ⏻ ». Готувати до закінчення програми.

СИРНО-МОРКВЯНА ЗАПІКАНКА

ІНГРЕДІЄНТИ:

0,5 кг сиру
3 морквини
2 яйця
2/3 мірної склянки цукру
2 ст. л. волоських горіхів

Моркву натерти на дрібній тертці та змішати її з усіма інгредієнтами. Викласти в змащену маслом чашу мультиварки і вибрати програму «ВИПІЧКА» та натиснути на кнопку « ⏻ ». Готувати до закінчення програми.





ВАРЕННЯ З ЛІСОВИХ ЯГІД

ІНГРЕДІЄНТИ:

400 г лісових суниць
100 г чорниць

0,3-0,5 кг цукру
1 ст. л. води

Ягоди почистити і промити, викласти в мультиварку, засипати цукром і злегка збризнути водою. Вибрати програму «ВАРЕННЯ» та натиснути на кнопку « ⏻ ». У процесі приготування стежити, щоб суміш сильно не кипіла. Після закінчення програми розлити варення у банки і закрити.

ЗАПЕЧЕНІ ЯБЛУКА

ІНГРЕДІЄНТИ:

300 г яблук
60 г меду
Кориця

У яблук зрізати верхню частину і акуратно видалити серцевини, не пошкоджуючи стінки. В утворену виїмку викласти мед і додати дрібку кориці, накрити яблука верхньою частиною. Яблука викласти в чашу мультиварки таким чином, щоб мед не витік. Закрити кришку. Вибрати програму "ВИПІЧКА". Готувати до закінчення програми.





ВАРЕННЯ З ПОЛУНИЦІ (СМОРОДИНИ)

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 літрова банка ягід (полуниці або смородини)
1 літрова банка цукру

Ягоди перебрати від листочків і гілочок і промити. Перекласти полуницю або смородину в чашу мультиварки. Засипати цукром. Вибрати програму «ВАРЕННЯ» та натиснути на кнопку « ⏻ ». Готувати до закінчення програми.

ГРУШЕВИЙ ДЕСЕРТ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 кг ванільного морозива
4 великі груші
50 г гіркого шоколаду
200 мл жирних вершків
1 паличка кориці
2 ст. л. цукру
Збиті вершки для сервірування

Великі стиглі груші очистити, розрізати на половинки, видалити серцевину. Покласти в чашу, залити водою, додати цукор, паличку кориці. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ» та натиснути на кнопку « ⏻ ». Готувати до закінчення програми. Охолодити. Приготувати шоколадний соус: шоколад розламати на невеликі шматочки, покласти в чашу. Вибрати програму «ВАРЕННЯ», після цього натиснути на кнопку «ЧАС» та за допомогою обертання кнопки « ⏻ » встановити час приготування 10 хвилин та натиснути на кнопку « ⏻ », не закриваючи кришку, постійно помішуючи і поступово додаючи вершки до отримання однорідної маси. Після готовності дати трохи охолонути. Морозиво розділити на вісім порцій, розкласти в креманки. Зверху покласти груші, полити теплим шоколадним соусом і прикрасити збитими вершками





ВЕРШКОВИЙ ЙОГУРТ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Молоко 2,5% (кімнатної температури)
350 мл вершків 10%
300 мл закваски (кисляк 1%)

Помістити в чашу мультиварки всі інгредієнти і добре перемішати. Вибрати програму ЙОГУРТ», готувати до закінчення програми. Після йогурт охолодити протягом двох годин у холодильнику. Готовий йогурт подавати з фруктами або сиропом.

РЯЖАНКА

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 л пряженого молока
350 г сметани 20%

У чашу мультиварки налити пряжене молоко, додати сметану і перемішати до однорідної маси. Закрити кришку, вибрати програму «ЙОГУРТ», готувати до закінчення програми. Після закінчення програми готову ряжанку ретельно перемішати, процідити через сито, перелити в скляну ємність і прибрати в холодильник на 2 години.





ЙОГУРТ ПОЛУНИЧНИЙ

ІНГРЕДІЄНТИ:

350 мл пастеризованого молока 3,2%
350 мл вершків10%
300 мл кисляку2,5%
100 г полуниці

Полуницю нарізати кубиками по 0,5 см. Молоко, вершки і кисле молоко кімнатної температури змішати, додати полуницю, перемішати в окремій ємності та розлити у скляночки для йогурту. Налити 100 мл. води в чашу мультиварки. Наповнені скляночки поставити в чашу мультиварки. Закрити кришку. Вибрати програму «ЙОГУРТ». За замовчуванням висвітиться 480 хвилин. Готувати до завершення програми. Готовий йогурт поставити в холодильник на 2-3 години.

Для приготування цього рецепта Вам знадобиться набір баночок для приготування йогурту. Його Ви можете додатково придбати у наборі аксесуарів до мультиварки. Модель: RAM03-M

ФОНДЮ СИРНЕ

ІНГРЕДІЄНТИ:

350 сиру «Чедер»
150 мл білого вина
75 мл вершків
10 г часнику
10 г крохмалю
5 г лимона
50 мл води
Цукор
Сіль, спеції

Сир і часник натерти на дрібній тертці. Вершки, воду, крохмаль і цукор змішати в окремій ємності до однорідної маси. З лимона вичавити сік. У чашу мультиварки налити вино, закрити кришку. Вибрати програму «ШЕФ КУХАР», після цього натиснути на кнопку «ЧАС» та за допомогою обертання кнопки « ⏻ » встановити час приготування 10 хвилин. Натисніть на кнопку «ТЕМПЕРАТУРА» та за допомогою обертання кнопки « ⏻ » встановити температуру 95С. За 9 хвилин до завершення приготування додати часник і сир, постійно помішуючи, щоб вийшла однорідна маса. Не припиняючи перемішувати, додати лимонний сік, сіль і спеції. За 3 хвилини до закінчення приготування при приготування, постійно помішуючи, додати суміш вершків і крохмалю. Готувати до закінчення програми.





ФОНДЮ ШОКОЛАДНЕ

ІНГРЕДІЄНТИ:

200 г гіркого шоколаду
200 мл вершків 22%

Плитку шоколаду розламати на часточки. У чашу мультиварки викласти шоколад, залити вершками. Вибрати програму «ШЕФ КУХАР», після цього натиснути на кнопку "ЧАС" та за допомогою обертання кнопки « ⏻ » встановити час приготування 10 хвилин. Натисніть кнопку "ТЕМПЕРАТУРА" та за допомогою обертання кнопки « ⏻ » встановити температуру 95С. Помішувати вміст з відкритою кришкою мультиварки до закінчення програми.

БІЛИЙ ХЛІБ НА ВОДІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

0,5 літра теплої води
2 півлітрових баночки борошна
20 грамів (1/5 брикету) свіжих дріжджів
1 ч. л. солі
2–3 ч. л. цукру



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 перемішати. Повинна вийти в'язка маса. Залишити опару на 5-10 хвилин, щоб вона піднялася аж до верху. Для приготування хліба в мультиварці, нам потрібно дві півлітрових банки просіяного борошна. Далі, налити в каструлю півлітра теплої води, покласти опару і додати потрібну кількість солі та цукру (2-3 чайних ложки). Всипати одну півлітрову банку борошна і перемішати. Вводимо поступово, по кілька столових ложок, решту борошна. Вимішуємо тісто, поки не розчиняться всі грудочки, не шкодуючи рук. Поставити тісто в тепло або покласти в чашу мультиварки, вибрати програму «ТІСТО», дати йому підійти і зачекати, поки не підніметься. Пористе тісто, наповнене бульбашками повітря, якщо є можливість, пот-



рібно ще раз вимішати. Після цього, викласти його в чашу мультиварки, попередньо змащену маргарином (вершковим маслом або рафінованою соняшниковою олією) та закрити кришку. Вибрати програму «ВИПІЧКА». Готувати до завершення програми. Якщо ви полюбляєте більш підсмажений хліб, після закінчення програми переверніть хліб і виберіть знову програму «ВИПІЧКА». Готувати до готовності.

ХЛІБ БЕЗ ЗАМІШУВАННЯ

ІНГРЕДІЄНТИ:

400 г борошна (250 пшеничного борошна першого сорту + 150 житнього)
8 г солі

300 мл холодної води
8 г дріжджів
1 ст. л. цукру

Борошно просіяти, змішати в мисці з сіллю. Дріжджі розпустити у воді з цукром. Влити воду в борошно, перемішати. Змастити руки олією, скачати кулю і покласти в чашу мультиварки. Щоб не було необхідності довго мити чашу після готування, можна застелити її плівкою. Вибрати програму «ТІСТО» та натиснути на кнопку « ⏻ ». Залишити на ніч (на 8-9 годин). Вибродженне тісто акуратно вивалити на добре посипаний борошном стіл (тісто досить рідке). Змащеними (1 ст. л. рослинної олії) руками розтягнути його в коржик і загорнути начетверо (конвертом). Покласти на вистоювання в змащену олією мультиварку на 1-1,5 години. Можна акуратно заглядати під кришку - контролювати процес. Вибрати програму «ВИПІЧКА», випікати протягом 40–60 хвилин. Можна не перевертати.

ДРІЖДЖОВЕ ТІСТО

ІНГРЕДІЄНТИ:

600 г борошна
20 г цукру
15 г дріжджів сухих
5 г солі

10 мл олії
300 г води кімнатної температури

В окремій ємності змішати борошно, сіль, цукор і дріжджі. Продовжуючи помішувати, тонкою цівкою влити воду кімнатної температури. Руками вимісити тісто до тих пір, поки воно не почне відставати від стінок ємності. Чашу мультиварки змастити олією, викласти тісто в чашу мультиварки. Закрити кришку. Вибрати програму "ТІСТО". Готувати до закінчення програми.





ПУНШ ЛИМОННИЙ

ІНГРЕДІЄНТИ:

340 мл червоного вина
100 г цукру
70 мл соку лимона
6 гвоздик
2 г меленої кориці

Цукор і корицю насипати в чашу мультиварки, залити вином, додати сік лимона, гвоздику і ретельно перемішати. Закрити кришку. Вибрати програму «ГЛІНТВЕЙН». Готувати до закінчення програми.

ГЛІНТВЕЙН

ІНГРЕДІЄНТИ:

700 мл червоного вина
100 г цукру
10 г родзинок
7 г гвоздики
5 г імбиру
5 г апельсинової шкірки
5 г кориці
5 г кардамону

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





КОМПОТ ІЗ СУХОФРУКТІВ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г сухофруктів
250 г цукру
2 л води
6 гвоздик
2 г меленої кориці

Сухофрукти промити, відкинути на сито і дати стекти воді. Всі інгредієнти викласти в чашу мультиварки, додати цукор, залити водою і ретельно перемішати. Закрити кришку. Вибрати програму "СУП". Готувати до закінчення програми.

МАРИНАД ДЛЯ ОГІРКІВ

ІНГРЕДІЄНТИ:

2 л води
200 мл оцту 9%
160 г солі
130 г цукру
2 г лаврового листя
1,5 г перцю чорного (горошком)

Всі інгредієнти викласти в чашу мультиварки, залити водою і ретельно перемішати. Закрити кришку. Вибрати програму "СУП", після цього натиснути на кнопку "ЧАС" та за допомогою обертання кнопки « ⏻ » встановити час приготування 30 хвилин. Готувати до закінчення програми.





МАРИНАД ДЛЯ ПОМІДОРІВ

ІНГРЕДІЄНТИ:

3 л води
250 мл оцту
60 г цукру
55 г солі
2 г лаврового листя

Всі інгредієнти викласти в чашу мультиварки, залити водою і ретельно перемішати. Закрити кришку. Вибрати програму "СУП", після цього натиснути на кнопку "ЧАС" та за допомогою обертання кнопки « ⏻ » встановити час приготування 45 хвилин. Готувати до закінчення програми.

МАРИНАД ДЛЯ ГРИБІВ

ІНГРЕДІЄНТИ:

2 л води
200 мл оцту 9%
30 г цукру
40 г солі
2 г лаврового листя
2 г перцю чорного (горошком)
3 г часнику
2 г гвоздики

Всі інгредієнти викласти в чашу мультиварки, залити водою і ретельно перемішати. Закрити кришку. програму. Вибрати програму «СУП», натиснути кнопку « ⏻ ». Готувати до закінчення програми.





ПИВО RED ALE

ІНГРЕДІЄНТИ:

3 г Дріжджів пивних верхового бродіння, наприклад: Fermentis SafaleS-04
1300 г Основного солоду, наприклад: WEYERMANN Premium Pilsner або Pale Ale
50 г Додаткового солоду, наприклад: WEYERMANN Caraaroma
25 г Хмелю, наприклад:
5 г Хмелю «Слов'янка»
20 г Хмелю Каскад (Cascade US)
Тепла вода (температурою 55 °C)

ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ:

Бродильна ємність 5 літрів
Кран пластиковий
Гідрозатвор
Аерометр
Термометр
Друшляк з нержавіючої сітки
Кастрюля 5 літрів

Солоди викласти в чашу мультиварки, залити теплою водою 55°С по верхню позначку чаші MAX, ретельно перемішати. Закрити кришку. Вибрати програму "ПИВО", натиснути на кнопку « ⏻ ». Раз в 15-20 хвилин відкривати кришку та перемішувати солод з водою, не дозволяючи твердим частинкам накопичуватися на дні. Готувати до закінчення програми. Установити на каструлю об'ємом мінімум 5 літрів друшляк з нержавіючої сітки та пластиковою ложкою (яка входить до комплекту мультиварки), викласти

в друшляк рівним шаром дробину - тверду частину затору, створюючи шар для фільтрації. Перелити рідку частину затору з чаші мультиварки у каструлю для варіння через друшляк з дробиною. Додатково промити водою для повного заповнення каструлі. В кінці віджати дробину насухо, притискаючи пластиковою ложкою. Завдяки переливання сусло краще профільтрується, а із солоду вимиються залишки екстрактивних речовин. Чашу мультиварки помити та перелити туди сусло з каструлі. Чашу вставити в мультиварку, вибрати програму "БОРЩ" та натиснути на кнопку « ⏻ ». Готувати з відкритою кришкою.

Першу порцію хмелю 10 г «Каскад» додати, як тільки закипить.
Другу порцію хмелю 5 г «Слов'янка» додати через 40 хвилин.
Третю порцію хмелю 10 г «Каскад» додати за 5 хвилин до закінчення програми.

Як можна швидшеохолодити сусло до рекомендованої виробником пивних дріжджів температури 19-23 °С, щоб мінімізувати ризик зараження дикими дріжджами. Зазвичай початківці пивовари переносять ємність в ванну з крижаною водою. Перелити охолоджене сусло в бродильну ємність. Розвести пивні дріжджі згідно з інструкцією на етикетці. Внести дріжджі, струсити. Встановити гідрозатвор і перенести ємність у темне місце з відповідною температурою бродіння (вказана на пакетику з дріжджами). Залишити сусло на 6-10 днів для бродіння. Новачки часто орієнтуються по гідрозатвору - відсутність бульбашок 18-24 годин вказує на закінчення процесу бродіння. Перелити пиво через пластиковий кран в заздалегідь простерилізовані пляшки для зберігання, не доливаючи мінімум 2 см до горлечка. Щоб напій вийшов газованим і пінним його карбонізують декстрозою. Найпростіший спосіб - додати в кожну пляшку 8 грам декстрози на 1 літр пива, також підійде (або фруктоза). Пляшки герметично закрити пробками, струснути і перенести в темне приміщення з температурою 20-24 ° С. Залишити на 15-20 днів. Слабке повторне бродіння наситить напій вуглекислим газом.
Перемістити газоване пиво в холодильник для дозрівання (значно покращує смак) на 20-30 днів.



ДИТЯЧА СУМІШ

Висипати суміш в чашу мультиварки. Додати воду згідно з інструкцією на упаковці суміші. Ретельно перемішати. Закрити кришку. Вибрати програму "ДИТЯЧА СУМІШ". Готувати до закінчення програми.

ДОМАШНІЙ СИР

ІНГРЕДІЄНТИ:

Сирна закваска
3 л селянського молока
1,5 ст. ложки солі.

Вилити молоко в чашу мультиварки, закрити кришку, вибрати програму «Домашній сир», готувати до закінчення програми. Відкрити кришку, засипати закваску та вибрати програму «ШЕФ КУХАР». Вибрати температуру приготування 85С та натиснути «⏻ ». Готувати до закінчення програми.





СТЕРИЛЬНО

Ємності, що підлягають стерилізації, наповніть водою, герметично закрийте кришками і розмістіть в чаші. Наповніть чашу водою до горловини ємностей. Встановіть чашу в корпус мультиварки, переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте кришку. Вибрати програму "СТЕРИЛЬНО", натиснути на кнопку « ⏻ ». Чекайте закінчення програми. Після закінчення програми вийміть ємності і залиште їх закритими. У такому вигляді вони будуть стерильні до 12 годин. Перед використанням вилийте з ємностей воду. Дрібні предмети (соски, столові прилади і т.д.) розмістіть в контейнері для приготування на парі. Залийте в чашу 600-1000 мл води, встановіть чашу в корпус мультиварки, переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом. Встановіть контейнер в чашу. Закрийте кришку. Вибрати програму "СТЕРИЛЬНО", натиснути на кнопку « ⏻ ». Чекайте закінчення програми.