

rotex
комфортна техніка для тебе

info@rotex.ua

+38 044 207 10 43
rotex.ua

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

100 КНИГА рецептів

rotex

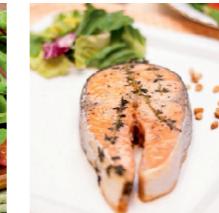
комфортна техніка для тебе



ПЕРШІ СТРАВИ



СТРАВИ З М'ЯСА



СТРАВИ З РИБИ



СТРАВИ З ОВОЧІВ
ТА ГРИБІВ



ВАРЕННЯ



ВИПІЧКА
ТА ДЕСЕРТ



ЕЛЕКТРИЧНА
МУЛЬТИВАРКА

RMC522-G

Борщ	4	Перець фарширований	28
Розсольник	5	Смажені креветки	29
Гороховий суп	6	Смажена картопля з солодким перцем	30
Суп з цибулі	7	Смажені баклажани з часником	31
Сирний суп	8	Свиняча рулька	32
Суп-пюре з печериць	9	Морський окунь з грибами	33
Овочевий суп	10	Лосось запечений з сиром	34
Суп з домашньою локшиною	11	Форель запечена з лимоном	35
Суп з фрикадельками	12	Печериці, фаршировані овочами і шинкою	36
Суп грибний	13	Котлети на пару	37
Солянка м'ясна	14	Риба на пару	38
Суп з квашеної капусти	15	Реберця зі свинини тушковані з квасолею	39
Рибна юшка	16	Телятина тушкована з печерицями	40
Гречка з печерицями	17	Курка тушкована з беконом і солодким перцем	41
Плов	18	Печеня з печінки	42
Плов овочевий	19	М'ясо по-французьки	43
Плов з морепродуктами	20	Рагу овочеве з яловичиною	44
Рис по-прованські з печерицями	21	Картопля в соусі з помідорів	45
Рис з кальмарами	22	Холодець	46
Рис з зеленню	23	Картопля фрі	47
Рис з карі та овочами	24	Курячі крильця у фритюрі	48
Телятина з вишуканими травами	25	Курячі гомілки барбекю	49
Курка в лимонному маринаді	26	Овочі по-селянські на пару	50
Смажені курячі крильця під соусом	27	Паштет з баклажанів	51

Броколі з лимоном і часником	52	Молочна рисова каша з родзинками	76
Червона квасоля тушкована з солодким перцем	53	Рисовий пудинг	77
Морква в медовому соусі	54	Гарбуз на пару	78
Овочеве пюре	55	Вівсяна каша	79
Свинина із квасолею	56	Крем-пюре зі шпинату	80
Свинина з гречкою	57	Смажені банани з медом	81
Курка з рисом	58	Яблучний пиріг	82
Съомга на пару	59	Сирна запіканка	83
Заливне з риби	60	Яблука запечені з медом	84
Яловичина з чорносливом	61	Лимонна шарлотка	85
Яловичина з розмарином і петрушкою	62	Манник	86
Їжачки	63	Сирно-морквяна запіканка	87
Баранина тушкована в помідорах	64	Варення з лісових ягід	88
Індичка з кабачками	65	Варення з полуниці (смородини)	89
Буженина	66	Грушевий десерт	90
Корейка свиняча в червоному вині	67	Вершковий йогурт	91
Риба в майонезі	68	Ряжанка	92
Різotto з овочами	69	Йогурт полуничний	93
Лечо	70	Кекс медовий	94
Аджика	71	Бісквіт	95
Піца	72	Ананасовий пиріг	96
Пшенична каша з гарбузом	73	Білий хліб на воді	97
Кукурудзяна каша	74	Хліб без замішування	98
Кукурудзяна каша з гарбузом	75	Мої рецепти	99



БОРЩ

ІНГРЕДІЕНТИ:

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 рослинне масло
2 л води
Петрушка. Кріп
Сіль. Спеції

М'ясо промити, разом з цибулею, буряком, морквою, капустою та картоплею, нарізати соломкою 0,5х3 см. Часник і зелень подрібнити ножем. У чашу мультиварки налити рослинне масло, додавти цибулю, моркву, томатну пасту. Натисніть на кнопку «СМАЖЕННЯ» після цього натисніть на кнопку "ЧАС" та за допомогою кнопки "-" встановіть час приготування 10 хвилин та натисніть на кнопку "СТАРТ". Готувати при відкритій кришці, періодично помішуючи, до закінчення програми. У чашу мультиварки викласти всі інші інгредієнти: яловичину, буряк, капусту, картоплю, часник, спеції та залити водою, додати сіль і перемішати. Вибрать програму «БОРЩ/СУП» та натисніть на кнопку "СТАРТ". Готувати до закінчення програми. Готовий борщ посыпти подрібненою зеленню. Порада: подавайте борщ з часниковими пампушками.

РОЗСОЛЬНИК

ІНГРЕДІЕНТИ:

1 куряча грудка
3- 4 картоплини
4- 5 солоних огірка
1 морква

1/2 мірних склянки рису
1 цибулина
Рослинна олія
Сіль, перець, приправи за смаку

Добре вимити і очистити всі овочі. Картоплю, моркву, цибулю, огірки нарізати кубиками. На дно чаші налити рослинне масло, обсмажити цибулю і моркву на програмі «СМАЖЕННЯ» протягом 5 хвилин. Готувати при відкритій кришці. Потім додати огірки, курку, рис і врешті - картопля. Обсмажувати ще 15-20 хвилин. Після завершення програми «СМАЖЕННЯ» долити воду до верхньої позначки і включити програму «БОРЩ/СУП» та натиснути на кнопку «Старт». Готувати до закінчення програми.





ГОРОХОВИЙ СУП

ІНГРЕДІЕНТИ:

2 мірних склянки гороху
копчені ребра
3 картоплині
1 морква

1 цибулина
Сіль перець
Зелень для сервірування

Добре вимити і очистити всі овочі. Картоплю, моркву, цибулю нарізати кубиками. Цибулю і моркву обсмажити на програмі «СМАЖЕННЯ» протягом 5-10 хвилин. Готувати при відкритій кришці. Додати в чашу картоплю, горох, ребра, залити водою. Посолити, поперчiti за смаком. Вибрати програму «БОРЩ/СУП» та натиснути на кнопку "СТАРТ". Подавати з зеленню.

СУП З ЦИБУЛІ

ІНГРЕДІЕНТИ:

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 сервіровки)

Цибулю, нарізану тонкими кільцями, покласти в чашу. Додати бульйон, сир і всі інші інгредієнти. Добре перемішати. Нажати на кнопку «БОРЩ/СУП» та натиснути кнопку «Старт». По закінченні посолити, поперчiti за смаком. Подавати гарячим з скибочками хліба або тостами.





СИРНИЙ СУП

ІНГРЕДІЕНТИ:

400 г плавленого сиру
1 маленька кольорова капустина
1 маленький молодий кабачок
(по бажанню)

2 картоплини
1 морква
1 цибулина
100 г рису

Добре вимити і очистити всі овочі. Картоплю, кабачок, моркву, цибулю нарізати кубиками. Кольорову капусту розділити на сучівіття. Ретельно перемішати з рисом. Обсмажити в чаші овочі разом з рисом на програмі «СМАЖЕННЯ» 15-20 хвилин. Готувати при відкритій кришці. Потім залити холодною водою і вибрати програму «БОРЩ/СУП» та натиснути на кнопку "СТАРТ". Після закінчення програми додати в суп плавлений сир і залишити його в режимі «ПІДІГРІВ» на 30 хвилин

СУП-ПЮРЕ З ПЕЧЕРИЦЬ

ІНГРЕДІЕНТИ:

500 г свіжих печериць
1 морква
1 цибулина
2 ст. л. борошна
4 ст. л. масла

4 мірних склянки молока
1 мірну склянку бульйону або води
Лъезон: 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. Натисканням кнопки «МЕНЮ» встановіть програму «ТУШКУВАННЯ», натисніть кнопку «Старт». Додати склянку води або бульйону і прокип'ятити. 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 і варити ще 15-20 хвилин на програмі «БОРЩ/СУП». Готовий суп протерти через сито або в блендері і посолити за смаком. Перед подачею заправити суп маслом і лъезоном.





ОВОЧЕВИЙ СУП

ІНГРЕДІЕНТИ:

200 г картоплі
200 г капусти білокачанної
1 морква

1 цибулина
спеції
1000 мл свинячого бульйону

Овочі нарізати на кубики по 0,5-1 см. У чашу мультиварки викласти овочі та додати дві столові ложки рослинної олії. Обсмажити в чаші овочі на програмі «СМАЖЕННЯ» 15-20 хвилин. Готувати при відкритій кришці. Потім залити бульйоном закрити кришку та вибрати програму «БОРЩ/СУП» та натисніть на кнопку "СТАРТ". Готувати до закінчення програми.

СУП З ДОМАШНЬОЮ ЛОКШИНОЮ

ІНГРЕДІЕНТИ:

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 0,8x5 см, цибулю нарізати тонкою соломкою. Всі інгредієнти (крім локшини) викласти в чашу мультиварки, залити водою, додати сіль, спеції і перемішати. Закрити кришку. Вибрасти програму «БОРЩ/СУП» та натисніть на кнопку "СТАРТ". За 20 хвилин до завершення приготування додати локшину і перемішати. Закрити кришку, готовувати до закінчення програми. Порада: суп можна прикрасити половинками варених перепелиних яєць.





РЕЦЕПТИ ДЛЯ МУЛЬТИВАРКИ

СУП З ФРИКАДЕЛЬКАМИ

ІНГРЕДІЕНТИ:

200 г фарш домашній
4 - 5 шт. картопля
0,5 м / ст. рис
1 шт. цибулина

1 шт. морква
1 - 2 ст. л. рослинна олія
Лавровий лист, перець,
сіль, зелень

З фаршу сформувати фрикадельки розміром з горіх. Цибулю нарізати півкільцями, моркву натерти. Обсмажити цибулю і моркву на режимі «СМАЖЕННЯ» з невеликою кількістю масла. Обсмажувати при відкритій кришці, періодично помішуючи, після чого скасувати режим натисненням кнопки «СТОП/ПІДГРІВ». Додати нарізані кубиками картоплю, промитий рис, фрикадельки й залити 2 літрами води. Перемішати. Закрити кришку. Натиснути кнопку «БОРЩ/СУП», потім кнопку "СТАРТ". Готувати до закінчення режиму. Після закінчення роботи режиму «БОРЩ/СУП» відкрити кришку мультиварки і додати сіль та спеції та зелень.

РЕЦЕПТИ ДЛЯ МУЛЬТИВАРКИ

СУП ГРИБНИЙ

ІНГРЕДІЕНТИ:

400 г гриби свіжоморожені
1 шт. цибулі
1 шт. моркви

4-5 шт. картоплі
1 ст. л. рослинної олії
Зелень, сіль

Гриби розморозити, промити, відкинути на друшляк і дати стекти воді. Моркву нарізати, цибулю - порей дрібно нарізати. Обсмажити овочі в рослинному маслі на режимі «СМАЖЕННЯ» до золотистого кольору. Смажити при відкритій кришці, періодично помішуючи, після чого скасувати режим натисненням кнопки «СТОП/ПІДГРІВ». Всипати в чашу розморожені гриби і продовжити смаження ще хвилини 10. Після додати нарізану картоплю і залити 1,5 літрами води. Посолити. Закрити кришку. Натиснути кнопку «БОРЩ/СУП» потім кнопку "СТАРТ". За замовчуванням висвітиться 60 хвилин. Готувати до закінчення режиму. Після закінчення роботи режиму «БОРЩ/СУП», відкрити кришку та у готовий суп додати зелень. При бажанні можна використовувати сушені гриби. У цьому випадку перед приготуванням їх необхідно вимочити протягом 2-х годин.





СОЛЯНКА М'ЯСНА

ІНГРЕДІЕНТИ:

400 г яловичина (філе)
200 г курка копчена
560 г картопля
130 г мисливські ковбаски
150 г морква

РЕЦЕПТИ ДЛЯ МУЛЬТИВАРКИ

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 водою 2 л. Додати огірковий розсіл, томатну пасту, сіль, спеції та перемішати. Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути кнопку «БОРЩ/СУП», потім кнопку "СТАРТ". Готувати до закінчення режиму. Після закінчення програми дати настоятися. Подавати зі сметаною. За смаком можна додати оливки та часточки лимону.

100 г цибуля ріпчаста
130 г огірки солоні
100 г томатна паста
100 г огірковий розсіл
Сіль, спеції

РЕЦЕПТИ ДЛЯ МУЛЬТИВАРКИ

СУП З КВАШЕНОЇ КАПУСТИ

ІНГРЕДІЕНТИ:

300 г капуста
300 г м'ясо
2 ст. л. борошна
2 ст. л. Томатної пасти

1 шт. морква
1 шт. цибуля
Сіль, перець, лавровий лист

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





РИБНА ЮШКА

ІНГРЕДІЕНТИ:

200 г минтай (філе)
200 г окунь (філе)
500 г картоплі

100 г цибуля ріпчаста
2 л вода
Сіль, спеції

Промити філе риби, картоплю нарізати кубиками по 1x1 см, цибулю подрібнити ножем. Всі інгредієнти викласти в чашу мультиварки, залити водою, додати сіль і спеції. Перемішати. Закрити кришку. Натиснути кнопку «БОРЩ/СУП», потім кнопку "СТАРТ". Готовувати до закінчення режиму.

ГРЕЧКА З ПЕЧЕРИЦЯМИ

ІНГРЕДІЕНТИ:

2.5 мірних стакани гречки
200-300 г свіжих печериць
4 мірних стакани води

2 цибулини
30 г вершкового масла
Перець, сіль за смаком

Печериці промити. Печериці та цибулю очистити, нарізати. Обсмажити цибулю на вершковому маслі на програмі «СМАЖЕННЯ», додати Печериці та продовжувати обсмажувати. Готувати при відкритій кришці. Додати сіль, червоний та чорний мелений перець, положити в чашу гречку. Все перемішати і залити водою. Натисканням кнопки «МЕНЮ» встановіть програму «КАША», натисніть кнопку «Старт». Готовувати до закінчення програми.





ПЛОВ

ІНГРЕДІЕНТИ:

500 г м'яса(баранина або телятина)
4-5 мірних склянок пропареного рису
2-3 шт. моркви

5-7 цибулин
1 головка часнику
 $\frac{3}{4}$ 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 масло, та виложити в ней нарізані овочі, горох та м'ясо. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ТУШКУВАННЯ», натисніть кнопку «Старт». Помішуючи готовувати на програмі при відкритій кришці 45 хв. Після закінчення програми додати рис, воду(2:1) та спеції. Закрити кришку, натисканням кнопки «МЕНЮ» встановіть програму «ПЛОВ», натисніть кнопку «Старт». Готовувати до закінчення програми.

ПЛОВ ОВОЧЕВИЙ

ІНГРЕДІЕНТИ:

2.5 мірних склянки рису
700 - 800г свіжих грибів (печериць)
1 кабачок
2 червоних перці

$\frac{1}{2}$ головки часнику
2-3 ст. л оливкової олії (соняшникової)
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 виложити в чашу мультиварки та додати олію, сіль, спеції. Зверху на овочі виложити рис та розрівняти. Залити бульйон. Закрити кришку, натисканням кнопки «МЕНЮ» встановіть програму «ПЛОВ», натисніть кнопку «Старт». Готовувати до закінчення програми. Готовий плов перемішати.





ПЛОВ З МОРЕПРОДУКТАМИ

ІНГРЕДІЕНТИ:

2 мірних склянки рису
500г морепродуктів
2 цибулини
1 солодкий перець (зелений або жовтий)
5 мірних стаканів 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 положити вершкове масло. Нарізати середніми кубиками морепродукти, додати так само порізані овочі. Положити гарно промитий рис, залити водою, або бульйоном. Додати спеції та сіль за смаком. Закрити кришку, Натисканням кнопки «МЕНЮ» встановіть програму «ПЛОВ», натисніть кнопку «Старт». Готувати до закінчення програми. По закінченню приготування, виложити плов на тарілку, полити соком лимона та прикрасити зеленню.

РИС ПО-ПРОВАНСЬКИ З ПЕЧЕРИЦЯМИ

ІНГРЕДІЕНТИ:

2 мірних стакани пропареного рису
200-300г свіжих печериць
1 цибулина
2 зубчики часнику

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

Печериці помити, 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 виложити в чашу, додати воду, посолити, поперчiti. Закрити кришку, натисканням кнопки «МЕНЮ» встановіть програму «ПЛОВ», натисніть кнопку «Старт». Готувати до закінчення програми.





РИС З КАЛЬМАРАМИ

ІНГРЕДІЕНТИ:

150 г кілець кальмарів
40 г солодкого червоного
перцю
1 помідор
Рослинна олія

2 зубчики часнику
150 г пропареного рису
300 г рибного бульйону
(або води)

Рис та овочі промити. Нарізати помідори та перець кубиками. Приготувати соус: в чашу виложити кільця кальмарів, помідори, перець, часник, рослинну олію. Обсмажити 15 хвилин на програмі «СМАЖЕННЯ». Готувати при відкритій кришці. Коли соус буде готовий, додати рис і бульйон, закрити кришку, натисканням кнопки «МЕНЮ» встановіть програму «ПЛОВ», натисніть кнопку «Старт». Готувати до закінчення програми.

РИС З ЗЕЛЕННЮ

ІНГРЕДІЕНТИ:

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

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

Рис гарно промити. Овочі, зелень помити та дрібно нарізати. Виложити всі інгредієнти в чашу, ретельно перемішати, закрити кришку, натисканням кнопки «МЕНЮ» встановіть програму «ПЛОВ», натисніть кнопку «Старт». Готувати до закінчення програми.





РИС З КАРІ ТА ОВОЧАМИ

ІНГРЕДІЕНТИ:

200 г коричневого рису
200 г зеленої квасолі
2 моркви
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. Дрібно нарізати, кабачок, моркву, цибулю, перець, часник, квасолю. Виложити все в чашу, додати рис, карі, воду (3:1), посолити за смаком, закрити кришку, натисканням кнопки «МЕНЮ» встановіть програму «ПЛОВ», натисніть кнопку «Старт». Готувати до закінчення програми. При подачі до столу збрізнути оливкою олією.

ТЕЛЯТИНА З ВИШУКАНИМИ ТРАВАМИ

ІНГРЕДІЕНТИ:

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

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

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





КУРКА В ЛИМОННОМУ МАРИНАДІ

ІНГРЕДІЕНТИ:

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

10 горошин чорного перцю
Сіль

Куряче філе нарізати кубиками. Приготувати маринад: видавити сік з двох лимонів, додати горошини чорного перцю, часник, сіль. Залити філе маринадом і поставити в холодильник на 1-2 години. Замариновані шматочки обвалити в борошні й обсмажити в гарячому маслі на програмі «СМАЖЕННЯ» при відкритій кришці.

СМАЖЕНИ КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ ПІД СОУСОМ

ІНГРЕДІЕНТИ:

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

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

Крила посмажити з невеликою кількістю рослинного масла в чаші на програмі «СМАЖЕННЯ» 20 хвилин. Готувати при відкритій кришці. Після чого 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, вибрать програму «БОРЩ/СУП» та натисніть на кнопку "СТАРТ", закрити кришку та довести до кипіння. Отриманим соусом полити крила при подачі на стіл.





ПЕРЕЦЬ ФАРШИРОВАНІЙ

ІНГРЕДІЕНТИ:

4-5 середніх солодких перчин (червоний або зелений)
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

Рис відварити до напівготовності. Перець вимити, зрізати плодо-ніжки, аккуратно видалити нутрощі - насіння і перегородки. Цибулю дрібно порубати, шинку нарізати маленькими кубиками, часник пропустити через прес. Фарш посолити, поперчiti, з'єднати з усіма інгредієнтами, добре перемішати. Начинити перці підготовленим фаршем. Приготувати підливу: обсмажити цибулю і помідори в мультиварці на програмі «СМАЖЕННЯ». Готовати при відкритій кришці, потім додати трохи води, вино і рослинне масло, перемішати. Покласти фарширований перець в чашу, залити приготованою 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 та натискаючи на кнопку "МЕНЮ"

РЕЦЕПТИ ДЛЯ МУЛЬТИВАРКИ

РЕЦЕПТИ ДЛЯ МУЛЬТИВАРКИ

вибрали програму «ТУШКУВАННЯ» та натиснути на кнопку "СТАРТ", готовувати до закінчення програми. Подавати на стіл зі сметаною і рубаною зеленню.

СМАЖЕНИ КРЕВЕТКИ

ІНГРЕДІЕНТИ:

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

1/2 ч. л. базиліку
1 ст. л. рослинного масла

На дно чаші налити масло і обсмажити на програмі «СМАЖЕННЯ» нарізаний часник. Готовати при відкритій кришці. Після обсмажування часник дістати з чаші. Покласти в неї креветки - і обсмажити їх на програмі «СМАЖЕННЯ» 15-20 хвилин. Готовати при відкритій кришці. Потім перемішати і ще раз обсмажити на цій же програмі до повної готовності (поки все креветки не стануть рожевого кольору). Посипати паприкою, базиліком. Подавати гарячими.





СМАЖЕНА КАРТОПЛЯ З СОЛОДКИМ ПЕРЦЕМ

ІНГРЕДІЕНТИ:

500 г картоплі
1 солодкий червоний перець
1 зубчик часнику

Рослинна олія
Сіль

Овочі помити і очистити. Нарізати картоплю круглими скибочками. Нарізати перець соломкою, часник подрібнити. На дно чаши налити рослинне масло. Покласти всі інгредієнти, посолити за смаком, перемішати. Готувати на програмі «СМАЖЕННЯ».

СМАЖЕНИ БАКЛАЖАНИ З ЧАСНИКОМ

ІНГРЕДІЕНТИ:

1 баклажан
1 головка часнику

Оливкова олія
Сіль

Нарізати баклажани круглими скибочками, посипати сіллю і дати постояти 30 хвилин, щоб пішла гіркота. Потім промокнути їх рушником і злегка обвалити в борошні. Часник очистити і нарізати тонкими пластинами. У чаши з невеликою кількістю масла на програмі «СМАЖЕННЯ» обсмажити часник. Готувати при відкритій кришці. Коли він злегка підрум'яниться, вийняти його з чаши, а в тому ж маслі обсмажити баклажани. Після готовності баклажани з'єднати з часником.





СВИНЯЧА РУЛЬКА

ІНГРЕДІЕНТИ:

1 свиняча рулька
3- 4 моркви
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. Нашпигнувати шматочок свинини часником, кружечками морквіні і також натерти сумішшю з солі і часнику з перцем. Низ чаши мультиварки викласти капустяним листям (кілька штук). Помістити рульку на листя потім додати води на 1 см вище рівня м'яса, закрити кришку, натискаючи на кнопку "МЕНЮ" вибрати програму «ТУШКУВАННЯ» після цього натиснути на кнопку "ЧАС" та за допомогою кнопок "+" встановити час приготування 180 хвилин та натисніть на кнопку "СТАРТ". Готовати до закінчення програми.

МОРСЬКИЙ ОКУНЬ З ГРИБАМИ

ІНГРЕДІЕНТИ:

500-700 г філе морського окуня
100 г печериць
1 цибулина
2 зубочки часнику
1-2 лимона

4 ст. л. рослинного масла
Сіль перецьст
Оливкова олії (по бажанню)
Сіль перець

Печериці помити, почистити, нарізати пластинами. Цибулю, часник подрібнити. Покласти на дно чаші гриби, цибулю, часник, зверху - філе окуня. Закрити кришкою. Натискаючи на кнопку "МЕНЮ" вибрати програму «РИБА» та натиснути на кнопку "СТАРТ". Готовати до закінчення програми. При подачі на стіл скропити лимонним соком.





ЛОСОСЬ ЗАПЕЧЕНИЙ З СИРОМ

ІНГРЕДІЕНТИ:

1- 2 тушки лосося
2 помідори
5 - 10 пластин плавленого сиру

Оре гано
Сіль, перець
Рослинна олія

Лосось промити, прибрати кістки, розрізати на порційні шматки. Помідори нарізати кружечками. На дно чаші викласти помідори, посолити, поперчiti, додати трохи масла. Потім покласти шматки лосося, зверху сир і орегано. Закрити кришку. Натискаючи на кнопку "МЕНЮ" вибрати програму «РИБА» та натиснути на кнопку "СТАРТ". Готувати до закінчення програми.

ФОРЕЛЬ ЗАПЕЧЕНА З ЛИМОНОМ

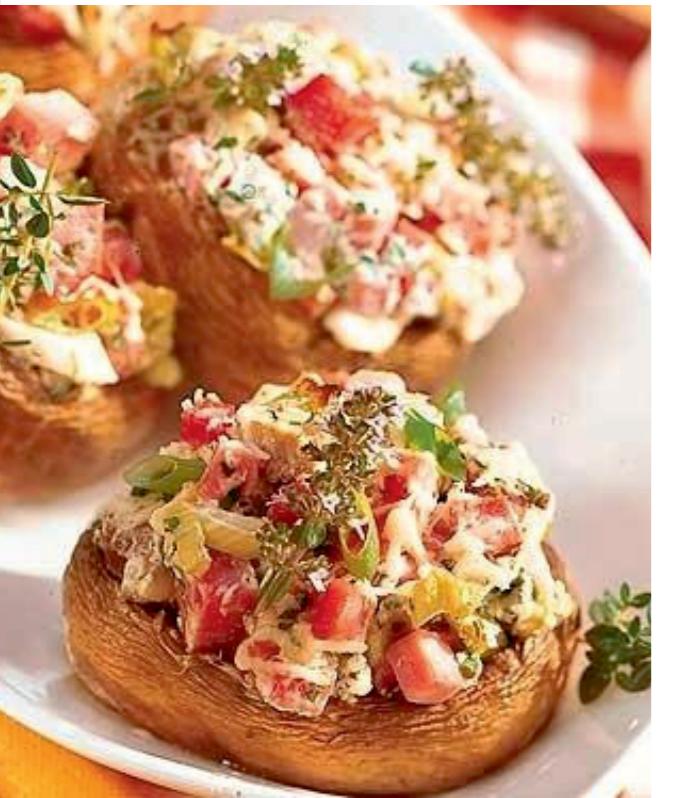
ІНГРЕДІЕНТИ:

2 великих форелі
2 лимона
1 головка часнику

Гвоздика
Сіль, білий перець
Рослинна олія

Тушку очистити, випрати, промити. Один лимон нарізати тонкими кружечками. Часник очистити. Тушку всередині посолити, поперчiti і начинити порізаним лимоном. На дно чаші налити трохи олії, викласти форель, зубчики часнику, спеції, полити вичавленим соком другого лимона. Закрити кришку. Натискаючи на кнопку "МЕНЮ" вибрати програму «РИБА» та натиснути на кнопку "СТАРТ". Готувати до закінчення програми.





ПЕЧЕРИЦІ, ФАРШИРОВАНІ ОВОЧАМИ І ШИНКОЮ

ІНГРЕДІЕНТИ:

10 великих печериць
150 г шинки
1-2 цибулини
2 зубчики часнику
Перець червоний
Солодкий мелений перець

Червоний гострий мелений
1 мірний стакан червоного
вино (за бажанням)
Масло рослинне
Сіль

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

КОТЛЕТИ НА ПАРУ

ІНГРЕДІЕНТИ:

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, поперчiti за смаком. Ретельно перемішати. Сформувати котлети і викласти їх в контейнер-пароварку. У чашу налити воду. Натискаючи на кнопку "МЕНЮ" вибрati програму «ПАР» та натиснути на кнопку "СТАРТ". Готовувати до закінчення програми. Після її завершення перевернути котлети на іншу сторону і ще раз включити програму «ПАР».





РИБА НА ПАРУ

ІНГРЕДІЄНТИ:

300 г (філе) риби
1 часточка лимона
2 моркви

1 цибулина
Сіль, перець за смаком

Очищену рибу політи лимонним соком, поперчiti за смаком. Моркву нарізати кружечками, цибулю - півкільцями. Налити в чашу воду. У контейнер-пароварки викласти рибу, моркву і цибулю. Натискаючи на кнопку "МЕНЮ" вибрati програму «РИБА» та натиснути на кнопку "СТАРТ". Готувати до закінчення програми.

РЕБЕРЦЯ ЗІ СВИНИНИ 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, поперчiti, залити водою на 1 см вище рівня м'яса, закрити кришку. Натискаючи на кнопку "МЕНЮ" вибрati програму «ТУШКУВАННЯ» після цього натиснути на кнопку "ЧАС" та за допомогою кнопок "+" встановити час приготування 120 хвилин та натиснути на кнопку "СТАРТ". Готувати до закінчення програми. За 10 хвилин до готовності додати шафран.





ТЕЛЯТИНА ТУШКОВАНА З ПЕЧЕРИЦЯМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г телятини
1 солодкий червоний перець
1 баночка консервованих
різаних печериць
Зелений горошок
1 цибулина
2 зубчики часнику

РЕЦЕПТИ ДЛЯ МУЛЬТИВАРКИ

РЕЦЕПТИ ДЛЯ МУЛЬТИВАРКИ

М'ясо нарізати невеликими шматочками, злегка відбити. Цибуля, часник подрібнити, перець нарізати кубиками. Покласти в чашу всі інгредієнти, посолити, поперчiti, додати води, добре перемішати, закрити кришку. Натискаючи на кнопку "МЕНЮ" вибрати програму «ТУШКУВАННЯ» після цього натиснути на кнопку "ЧАС" та за допомогою кнопок "+" встановити час приготування 120 хвилин та натиснути на кнопку "СТАРТ". Готувати до закінчення програми.

3-4ст.л. томатної пасти
200мл води
Гвоздика
Коріандр
Сіль
Перець
Рослинна олі

КУРКА ТУШКОВАНА З БЕКОНОМ І СОЛОДКИМ ПЕРЦЕМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1/2 курки
100 г бекону
2 солодкого червоного перцю

250 г помідорів
3 зубчики часнику
Сіль, перець
Рослинне масла

Курку розрізати на порційні шматки. Перці очистити, нарізати соломкою. Помідори нарізати часточками. Часник нарізати пластинами. Покласти всі інгредієнти в чашу, закрити кришку. Натискаючи на кнопку "МЕНЮ" вибрати програму «ТУШКУВАННЯ» після цього натиснути на кнопку "ЧАС" та за допомогою кнопок "+" встановити час приготування 120 хвилин та натиснути на кнопку "СТАРТ". Готувати до закінчення програми.





ПЕЧЕНЯ З ПЕЧІНКИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г печінки
350 г картоплі
1 солодкий червоний перець
2 зубчики часнику
1 цибулина
300 мл бульйону

РЕЦЕПТИ ДЛЯ МУЛЬТИВАРКИ

РЕЦЕПТИ ДЛЯ МУЛЬТИВАРКИ

М'ЯСО ПО-ФРАНЦУЗЬКИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

430 г свинини (шия)
170 г помідор
100 г сиру твердого

РЕЦЕПТИ ДЛЯ МУЛЬТИВАРКИ

70 г печериць свіжих
30 мил олії оливкової
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 крупній терці. У чашу мультиварки налити оливкову олію, викласти на дно м'ясо, посыпти його сіллю і спеціями. Закрити кришку. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «М'ЯСО». За 10 хвилин до завершення приготування відкрити кришку, перевернути м'ясо, викласти на нього печериці, помідори і сир. Закрити кришку. Готовувати до закінчення програми.





РАГУ ОВОЧЕВЕ З ЯЛОВИЧИНОЮ

ІНГРЕДІЕНТИ:

250 г яловичини (м'якоть)
2 картоплині
1 маленький качан цвітної капусти
1 морква
200 г броколі
200 г зеленої квасолі

200 г гарбуза
500 мл овочевого бульйону
1 ст. л. оливкової олії
Петрушка
Чебрець

Добре вимити і очистити всі овочі, у квасолі зрізати кінці. М'ясо, картоплю, гарбuz нарізати кубиками, моркву - кружальцями. Цвітну капусту розділити на суцвіття. Покласти м'ясо і всі овочі, крім картоплі, в чашу, додати масло. Натискаючи на кнопку "МЕНЮ" вибрати програму «ТУШКУВАННЯ» та натиснути на кнопку "СТАРТ". Після завершення програми додати в чашу картоплю, рублену петрушку, чебрець, влити бульйон, посолити, поперчити за смаком, все перемішати. Натиснути на кнопку "СМАЖЕННЯ" потім на "СТАРТ". Готувати до закінчення програми.

КАРТОПЛЯ В СОУСІ З ПОМІДОРІВ

ІНГРЕДІЕНТИ:

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

1 ст. л. борошна
Рослинна олія
Сіль, перець

Картопля 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. Приправити сіллю і перцем за смаком. Додати трохи води, щоб покрити продукти. Натискаючи на кнопку "МЕНЮ" вибрати програму «ТУШКУВАННЯ» та натиснути на кнопку "СТАРТ". Готувати до закінчення програми.





ХОЛОДЕЦЬ

ІНГРЕДІЕНТИ:

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

5 г часнику
Вода
Сіль, спеції

Моркву нарізати часточками, 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. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрать програму «ХОЛОДЕЦЬ» та натиснути на кнопку «СТАРТ». Готовувати 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

ІНГРЕДІЕНТИ:

200 г картоплі
600 мл Олії рослинної

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

Картоплю нарізати соломкою 0,5 x 3 см, викласти в кошик для смаження у фритюрі. У чашу мультиварки налити рослинне масло. Вибрать програму «СМАЖЕННЯ». Через 2 хвилини в чашу мультиварки встановити кошик для смаження у фритюрі з картоплею. Смажити картоплю при відкритій кришці до золотистої скоринки (12 хвилин). Скасувати режим натисненням кнопки «СТОП / ПІДІГРІВ». Кошик з готовою картоплею вийняти з чаші, дати стекти маслу, посыпти сіллю і спеціями, перемішати.





КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ У ФРИТЮРІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

350 г курячих крильця
700 мл олії рослинної

Сіль
Спеції

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

КУРЯЧІ ГОМІЛКИ БАРБЕКЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

50 мл олії рослинної
10 г часнику
Сіль, спеції

Гомілки промити. Часник натерти на дрібній тертці і змішати з соусом барбекю, додати сіль і спеції. Замаринувати в соусі гомілки на одну годину. У чашу мультиварки налити рослинне масло і виложити гомілки. Закрити кришку. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ЗАПІКАННЯ». За 10 хвилин до закінчення приготування відкрити кришку, перевернути гомілки і закрити кришку. Готовувати до закінчення програми. Порада: подавайте це блюдо з картоплею Айдахо і гірчичним соусом.





ОВОЧІ ПО-СЕЛЯНСЬКИ НА ПАРУ

ІНГРЕДІЕНТИ:

2-3 суцвіття цвітної капусти
1 картоплина
1 маленький цукіні (або кабачок)
150 г зеленої квасолі
Сіль
Оливкова олія

1-2 стебла зеленої спаржі
50-100 г свіжого або замороженого зеленого горошку
1 морква
За бажанням можна додавати будь-які інші овочі

Добре вимити і очистити всі овочі. Зрізати жорсткі, волокнисті частини спаржі і кінці у стручків квасолі. Моркву і картоплю нарізати брусками, цукіні - кубиками, стебла Спаржа - навскіс шматочками завдовжки 5 см, квасоля - соломкою. Розкласти всі овочі в контейнері-пароварці, не змішуючи їх. Посолити за смаком. У каструлю налити воду. Контейнер-пароварку помістити в чашу. Натискаючи на кнопку "МЕНЮ" вибрати програму «ПАР» та натиснути на кнопку "СТАРТ". Готувати до закінчення програми. Після закінчення цього часу 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 пару з баклажанами). Потім додати оливкове масло і лимонний сік, добре перемішати до отримання однорідної маси, посолити, поперчiti. Паштет готовий. Подається як холодна закуска і як самостійне легке блюдо. Паштет можна також намазувати на хліб.

ПАШТЕТ З БАКЛАЖАНІВ

ІНГРЕДІЕНТИ:

2 великих баклажана
2 зубчики часнику
Сік половини лимона

Сіль, перець
Оливкова олії

У чашу налити воду. Баклажани вимити і покласти в контейнер-пароварку. Натискаючи на кнопку "МЕНЮ" вибрати програму «ПАР» та натиснути на кнопку "СТАРТ". Готувати до закінчення програми. Після закінчення цього часу 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 пару з баклажанами). Потім додати оливкове масло і лимонний сік, добре перемішати до отримання однорідної маси, посолити, поперчiti. Паштет готовий. Подається як холодна закуска і як самостійне легке блюдо. Паштет можна також намазувати на хліб.





БРОКОЛІ З ЛИМОНОМ І ЧАСНИКОМ

ІНГРЕДІЕНТИ:

300 г броколі
3 ст. л. оливкової олії

2 зубчики часнику
Цедра і сік 1 лимона

Розібрати броколі на суцвіття. Часник дрібно нашаткувати. Покласти броколі в контейнер-пароварку. У чашу налити 6 мірних склянок води. Натискаючи на кнопку "МЕНЮ" вибрати програму «ПАР» та натиснути на кнопку "СТАРТ". Зняти, додати лимонний сік і Чилі. Приправити сіллю і перцем. Перед подачею на стіл покласти броколі в блюдо, полити теплою заправкою і перемішати.

ЧЕРВОНА КВАСОЛЯ ТУШКОВАНА З СОЛОДКИМ ПЕРЦЕМ

ІНГРЕДІЕНТИ:

250 г червоної квасолі
1 солодкий червоний перець
1 цибулина
Оливкова олія

2 зубчики часнику
Сіль, лавровий лист
1-2 ст. л. борошна (за бажанням)

Попередньо замочити боби на ніч у холодній воді. Цибулю, часник подрібнити, перець очистити і нарізати кубиками. Покласти в чашу всі інгредієнти, додати трохи масла і води, посолити за смаком. Якщо хочете, щоб страва вийшла густою, можна додати борошно, добре розмішати. Натискаючи на кнопку "МЕНЮ" вибрати програму «ТУШКУВАННЯ» та натиснути на кнопку "СТАРТ". Готувати до закінчення програми.





МОРКВА В МЕДОВОМУ СОУСІ

ІНГРЕДІЕНТИ:

3- 4 шт. великої моркви
1/2 мірної склянки меду
1/4 мірної склянки світлиці
1/4 мірної склянки вершкового масла

1/4 ст. л. меленого білого перцю
1/4 ст. л. солі
2 ст. л. дрібно нарізаної цибулі
1 ст. л. дрібно нарізаної петрушки

Моркву помити, очистити і нарізати кружечками. Покласти в чашу, додати трохи води, злегка посолити. Натискаючи на кнопку "МЕНЮ" вибрати програму «ТУШКУВАННЯ» та натиснути на кнопку "СТАРТ". 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. Натискаючи на кнопку "МЕНЮ" вибрати програму «ЗАПІКАННЯ» після цього натиснути на кнопку "ЧАС" та за допомогою кнопки "-" встановити час приготування 10 хвилин та натиснути на кнопку "СТАРТ". Готовим соусом полити моркву, посыпати петрушкою і подавати до столу. Чудовий гарнір до м'ясних страв.

ОВОЧЕВЕ ПЮРЕ

ІНГРЕДІЕНТИ:

70 г моркви
70 г капусти блокачаної
70 г картоплі

5 г масла вершкового
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. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ТУШКУВАННЯ» та натиснути на кнопку "СТАРТ". Готувати до закінчення програми. Готові овочі перекласти в окрему ємність, залити отриманим відварам і збити блендером до однорідної маси.





СВІНИНА ІЗ КВАСОЛЕЮ

ІНГРЕДІЕНТИ:

400 г квасоля
600 г свинина б/к
2 шт. солодкий перець
4 шт. помідори
1 шт. цибуля
1 шт. морква

3 зуб. часник
1 ст. л. коріандр
2 шт. лавровий лист
0,5 ч. л. суміш перців,
2 ст. л. олія рослинна

Квасолю залити водою на 12 годин. Цибулю нарізати півкільцями, моркву соломкою. Підсмажити овочі на рослинному маслі в режимі «СМАЖЕННЯ», після додати помідори і перець, нарізані кубиками, і смажити ще 5 хвилин, помішуючи при відкритій кришці. Потім додати м'ясо, нарізане смужками, і підсмажити разом з овочами на режимі «СМАЖЕННЯ» 10 хв при відкритій кришці. Після засипати квасолю. Підсолити, додати спеції. Залити водою, щоб ледве ховалася квасоля. Натиснути кнопку «ШЕФ КУХАР». Нажати кнопку «ЧАС» потім встановити за допомогою "+" значення 50 хвилин. Готовувати до закінчення режиму. У готове блюдо додати подрібнений часник і зелень.

СВІНИНА З ГРЕЧКОЮ

ІНГРЕДІЕНТИ:

500 г свинина
180 г цибуля ріпчаста
100 г морква

500 г гречаної крупи
Сіль, перець, спеції

М'ясо нарізати на шматочки (також можливо попередньо їх трохи обсмажити на режимі «СМАЖЕННЯ») та викласти в чашу мультиварки. Зверху додати нарізану півкільцями цибулю, потім натерту моркву. Засипати промитою гречаною крупою, посолити, поперчiti і залити водою на 0,5 см вище вмісту чаші. Закрити кришку. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ТУШКУВАННЯ». Готовувати до закінчення режиму.





КУРКА З РИСОМ

ІНГРЕДІЕНТИ:

1 шт. курка
2 м / ст. чашки рису
2 шт. цибулі
2 зубчики часнику

Червоний мелений перець
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 чаши висипати 2 м / ст. рису і залити 4 м / ст. води. Зверху додати курку разом з отриманим соком. Закрити кришку. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрата програму «М'ЯСО». Готувати до закінчення режиму.

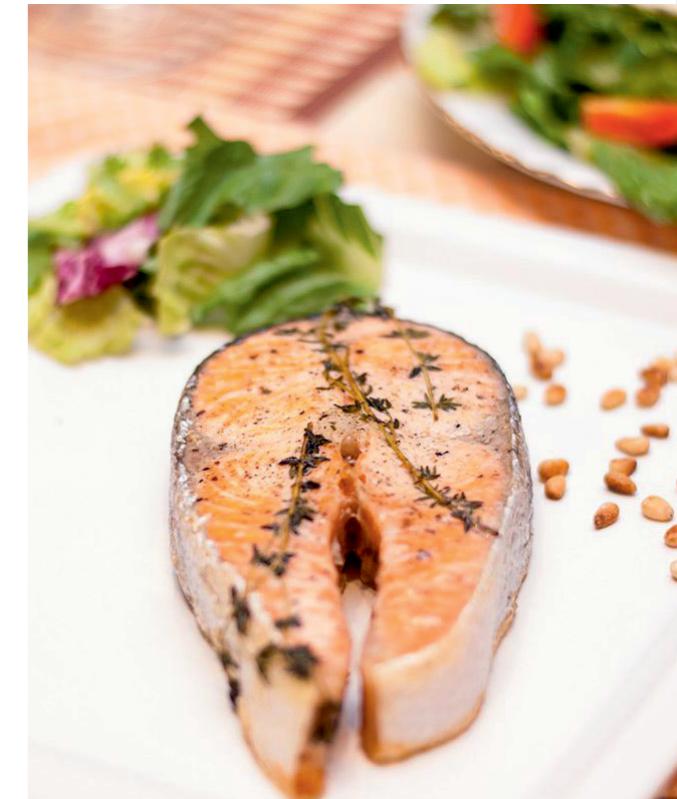
СЬОМГА НА ПАРУ

ІНГРЕДІЕНТИ:

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 скропити соком лимона. Закрити кришку. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрата програму «ПАР». Готувати до закінчення режиму.





ЗАЛИВНЕ З РИБИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 кг сьомга (суповий набір:
голова, хребет)
100 г морква
100 г цибуля ріпчаста
50 г цибуля-порей

20 г зелень
10 г желатин
2,5 л вода
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 желатина) викласти в чашу мультиварки, залити водою, додати сіль, спеції і лавровий лист. Закрити кришку. Натиснути кнопку «БОРЩ/СУП», потім кнопку "СТАРТ". Готовувати до закінчення режиму. 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.

ЯЛОВИЧИНА З ЧОРНОСЛИВОМ

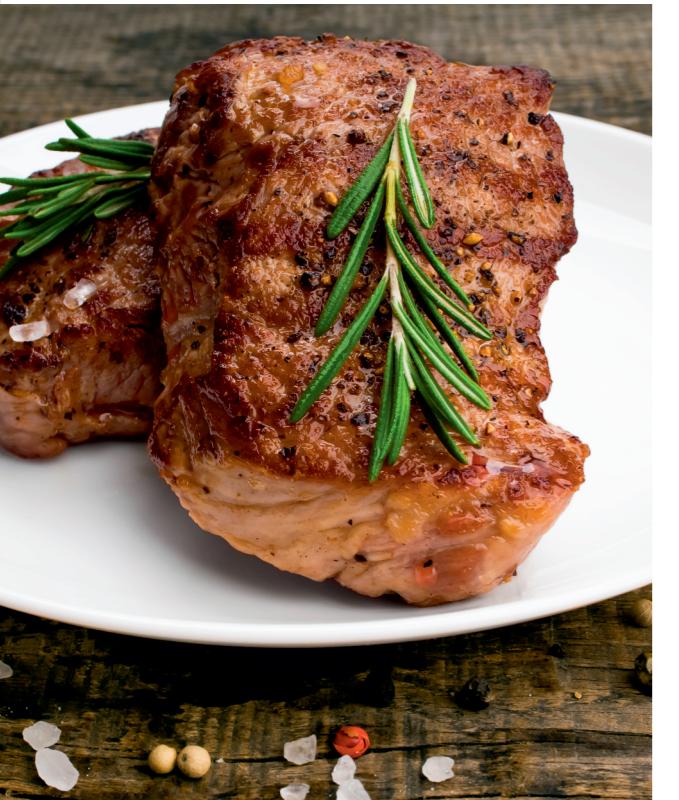
ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г яловичина (філе)
50 г вершкове масло
250 г чорнослив
50 г родзинки

1 ст. л. борошно
500 г морква
100 г цибуля ріпчаста
0,3 л вода

Замочити в холодній воді на кілька годин родзинки та чорнослив. М'ясо нарізати кубиками по 2 см і викласти в чашу мультиварки. Натиснути кнопку «СМАЖЕННЯ», потім кнопку "СТАРТ". Піддум'янити яловичину на маслі при відкритій кришці, потім додати цибулю, нарізану півкільцями та моркву. Після посипати борошном, перемішати, влити воду, посолити, поперчiti, додати зелень, родзинки і чорнослив. Після чого скасувати режим натисненням кнопки «СТОП/ПІДІГРІВ». Закрити кришку. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ТУШКУВАННЯ», потім кнопку "СТАРТ". Готовувати до закінчення режиму.





ЯЛОВИЧИНА З РОЗМАРИНОМ І ПЕТРУШКОЮ

ІНГРЕДІЕНТИ:

500 г яловичина (філе)
20 мл оливкова олія
50 г петрушка
50 г розмарин

100 г цибуля ріпчаста
1 ст. л. борошно
Сік 2 -х лимонів
Сіль перець

Посолити м'ясо і залишити на 5 хвилин, після приправити перцем. Підсмажити м'ясо з усіх боків до рум'яної корки на режимі «СМАЖЕННЯ» при відкритій кришці. Після полити лимонним соком, додати петрушку, розмарин і цибулю. Після чого скасувати режим натисненням кнопки «СТОП/ПІДГРІВ». Закрити кришку. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ТУШКУВАННЯ», потім кнопку "СТАРТ". Готовувати до закінчення режиму. Після дістаньте м'ясо, а в чашу додайте борошно. Готуйте соус на режимі «СМАЖЕННЯ» 3 хвилини при відкритій кришці. Постійно помішуючи. Подавайте м'ясо, поливши його соусом.

РЕЦЕПТИ ДЛЯ МУЛЬТИВАРКИ

РЕЦЕПТИ ДЛЯ МУЛЬТИВАРКИ

ЇЖАЧКИ

ІНГРЕДІЕНТИ:

400 г яловичина (філе)
150 мл вершки 33 %
100 г рис відварний
80 г цибуля ріпчаста
50 г яйце куряче

15 г борошно пшеничне
7 г масло вершкове
50 мл вода
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 тефтели. Для соусу: вершки, воду, сіль ретельно перемішати. Чашу мультиварки змастити вершковим маслом, викласти їжачки й залити вершковою сумішшю. Закрити кришку. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ТУШКУВАННЯ». Готовувати до закінчення режиму.





БАРАНИНА ТУШКОВАНА В ПОМИДОРАХ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г баранина
400 г помідори

150 г цибуля ріпчаста
15 г часник

Підсмажити на режимі «СМАЖЕННЯ» дрібно нарізану цибулю і часник при відкритій кришці. Додати нарізане шматочками м'ясо і теж підсмажити. Помідори подрібнити, залити ними м'ясо. Закрити кришку. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ТУШКУВАННЯ». Готувати до закінчення режиму.

ІНДИЧКА З КАБАЧКАМИ

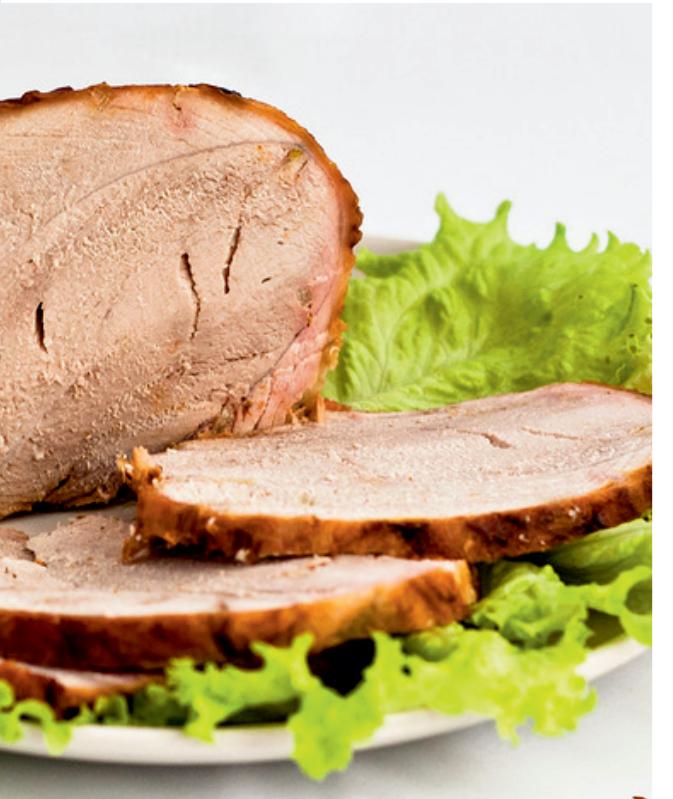
ІНГРЕДІЄНТИ:

300 г індичка (філе)
300 г кабачки
150 г печериці

100 г цибуля ріпчаста
100 мл вода
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. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ТУШКУВАННЯ», потім кнопку "СТАРТ". Готувати до закінчення програми.





БУЖЕНИНА

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 кг свинини
1 ст. л. майонеза
1 ст. л. французької гірчиці

2 зубки часнику
Рослинне масло
Сіль, перець за смаком

М'ясо помити, обсушити. Натерти сіллю та перцем. Нашпигувати часником. Обмазати сумішшю майонезу і французької гірчиці. Залишити маринуватися на годину. Потім змастити чашу мультиварки маслом, покласти м'ясо і підсмажити з усіх боків на режимі «СМАЖЕННЯ» до золотистої коринки при відкритій кришці. Після чого скасувати режим натисненням кнопки «СТОП/ПІДГРІВ». Після влити 1 м / ст. води. Закрити кришку. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ТУШКУВАННЯ». Готовувати до закінчення режиму.

КОРЕЙКА СВИНЯЧА В ЧЕРВОНОМУ ВИНІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

2 кг корейка свиняча
1 шт. цибулі

700 мл вино червоне напівсухе
Спеції, сіль

Корейку помити, підсушити та натерти спеціями та дрібно нарізаною цибулею. Залити вином і залишити в холодильнику на добу. Після, замариноване м'ясо разом з маринадом викласти в чашу мультиварки. Закрити кришку. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ТУШКУВАННЯ». Готовувати до закінчення режиму.





РИБА В МАЙОНЕЗІ

ІНГРЕДІЕНТИ:

1 кг риби (філе)
1-2 шт. цибулі
Майонез

Рослинна олія
Перець, сіль

Підсмажити цибулю, нарізану півкільцями на режимі «СМАЖЕННЯ» з невеликою кількістю масла при відкритій кришці. Додати 100 мл води. Після додати рибу, нарізану шматочками. Підсолити, поперчiti і полити зверху майонезом. Закрити кришку. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ТУШКУВАННЯ». Готовувати до закінчення режиму.

РІЗОТТО З ОВОЧАМИ

ІНГРЕДІЕНТИ:

400 г рис
100 г помідор (очищених від шкірки)
Тунець під маслом
100 г оливки
800 г бульйон

2 шт. болгарський перець
1 шт. морква
Пакетик шафран
Оливкова олія
Сіль, перець

Злегка підсмажити на режимі «СМАЖЕННЯ» цибулю, після додати нарізані брусками перці, тунець, подрібнені помідори і продовжувати підсмажувати до золотистої скоринки, помішуючи при відкритій кришці. Після додати рис, сіль, перець, бульйон (бульйон повинен бути вище вмісту чаши на 0,5 см). Закрити кришку. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ТУШКУВАННЯ». У готове блюдо додати шафран і перемішати. Дати постояти кілька хвилин, а потім подавати до столу.





ЛЕЧО

ІНГРЕДІЕНТИ:

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

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

Залити в чашу мультиварки томатний сік. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрали програму «ТУШКУВАННЯ» та натиснути на кнопку "СТАРТ". 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 рослинне масло. Перемішати вміст чаші. Після закінчення режиму «ТУШКУВАННЯ» включити режим «ВАРЕННЯ» на 1,5 години.

АДЖИКА

ІНГРЕДІЕНТИ:

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 помити і очистити. Із солодкого перцю видалити насіння, помідори порізати. Солодкий перець і помідори пропустити через м'ясорубку. Перелити в чашу і поставити варити на програмі «ВАРЕННЯ» на 2 години. Натискаючи на кнопку "МЕНЮ" вибрать програму «ВАРЕННЯ» після цього натиснути на кнопку "ЧАС" та за допомогою кнопок "+" встановити час приготування 120 хвилин та натиснути на кнопку "СТАРТ". Готовати 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 і оцет, олію, перемішати і закрити кришку. По готовності розлити аджику по банках і закрити.





ПІЦА

ІНГРЕДІЕНТИ:

2 яйця
4 ст. л. майонезу
4 ст. л. сметани

9 ст. л. борошна (без гірки)
Для начинки сир, ковбаса,
гриби і т.д.

Змішати яйця, майонез, сметану і борошно (тісто виходить рідким). Тісто вилити у змащену чашу, зверху кладемо будь-яку начинку. Ковбаса, гриби, помідори, огірки мариновані, або фарш обсмажений з цибулею, помідори і т.д. Зверху за бажанням полити майонезом. Далі посыпти тертым сиром. Поставити чашу в мультиварку. Закрити кришку. Натискаючи на кнопку "МЕНЮ" вибрати програму «ПІЦА» та натиснути на кнопку "СТАРТ". Готовувати до закінчення програми.

ПШЕНИЧНА КАША З ГАРБУЗОМ

ІНГРЕДІЕНТИ:

1 мірна склянка пшеничної крупи
3 мірних склянки молока
200-300 г гарбузи

30 г вершкового масла
Сіль, цукор за смаком

Гарбуз порізати. Крупу ретельно промити. В чашу виложити крупу, гарбузу, налити молоко. Посолити та додати цукор. Потім все перемішати та закрити кришкою, натисніть на кнопку "МЕНЮ" висвітиться програма «КАША», натисніть кнопку «Старт». Готовувати до закінчення програми.



КУКУРУДЗЯНА КАША

ІНГРЕДІЕНТИ:

1 мірна склянка
кукурудзяної крупи
1 л молока

30 г вершкового масла
Сіль, цукор за смаком



Виложити в чашу промиту крупу. Налити молоко. Додати сіль, цукор та перемішати. Додати вершкове масло та закрити кришку, натисканням кнопки «МЕНЮ» встановіть програму «МОЛОЧНА КАША», натисніть кнопку «Старт». Готувати до закінчення програми. Після завершення програми відкрити кришку, перемішати кашу. Якщо каша ще рідка, залишити її на 30-45 хв. в режимі «ПІДІГРІВ», щоб вона загусла.

КУКУРУДЗЯНА КАША З ГАРБУЗОМ

ІНГРЕДІЕНТИ:

1 мірна склянка
кукурудзяної крупи
300 г гарбуза

1 л молока
Сіль, цукор за смаком

Виложити в чашу промиту крупу та нарізану кусочками гарбуз, влити молоко та посолити. По бажанню додати цукор або мед, натисканням кнопки «МЕНЮ» встановіть програму «МОЛОЧНА КАША», натисніть кнопку «Старт». Після завершення програми залишити готову кашу томитися на 40-50хв в режимі «ПІДІГРІВ».





МОЛОЧНА РИСОВА КАША З РОДЗИНКАМИ

ІНГРЕДІЕНТИ:

1 мірна склянка круглого рису
4 мірних склянки молока

1 яблуко
3 ст. л. родзинок

Виложити в чашу промиту крупу, додати молоко, родзинки та натерте на крупну терку яблуко. Натисканням кнопки «МЕНЮ» встановіть програму «МОЛОЧНА КАША», натисніть кнопку «Старт». Перед подачею до столу додати корицю.

РИСОВИЙ ПУДИНГ

ІНГРЕДІЕНТИ:

50 г круглого рису
500 мл молока
4 ст. л. цукру
Кориця

50 г апельсинових шкірок,
або цукатів
20 г бренди (по бажанню)
2 ч. л. какао

Виложити всі інгредієнти в чашу. Натисканням кнопки «МЕНЮ» встановіть програму «МОЛОЧНА КАША», натисніть кнопку «Старт». Приготовлений пудинг виложити в креманку, посипати какао та корицею.





ГАРБУЗ НА ПАРУ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г гарбуза
50 г вершкового масла

Сіль за смаком
Кріп

Гарбуз очистити від шкірки, насіння. Розрізати на кубики. У чашу залити 4 мірних склянки води. У контейнер-пароварку викласти гарбуз. Натисканням кнопки «МЕНЮ» встановіть програму «ПАР», натисніть кнопку «Старт». Після її завершення перемішати гарбуз і, при необхідності, ще на деякий час включити програму «ПАР». Перед подачею на стіл посолити, додати вершкове масло і кріп.

ВІВСЯНА КАША

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 мірна склянка вівсяніх
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 і все перемішати. Натисканням кнопки «МЕНЮ» встановіть програму «КАША», натисніть кнопку «Старт». Готовувати 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. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «КАША», натисніть кнопку «Старт». Готовувати до закінчення програми.

СМАЖЕНИ БАНАНИ З МЕДОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

2 зелених (неспіліх) банана
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 ньому банани до утворення рум'яної скоринки. Готові банани викласти на паперовий рушник або абсорбуючий папір, щоб вбралися надлишки масла. Перед подачею на стіл сервірувати на блюді. Зверху посыпти коричневим цукром, полити медом.





ЯБЛУЧНИЙ ПИРІГ

ІНГРЕДІЕНТИ:

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 крупній 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 крупній тертці добре охоложене вершкове масло (можна просто порізати шматочками). Випікати сухий яблучний пиріг на програмі «ВІПІЧКА» 60 хвилин. Пиріг не перевертати! Готовий пиріг повністю остудити в чаші.

СИРНА ЗАПІКАНКА

ІНГРЕДІЕНТИ:

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 сервіровки)

У сир додати всі інгредієнти. Добре перемішати до отримання однорідної маси. Дно чаші змастити маслом, викласти масу, зверху посыпти корицею. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ПІЦА» та натиснути на кнопку "СТАРТ". При подачі на стіл посыпти цукровою пудрою.





ЯБЛУКА ЗАПЕЧЕНІ З МЕДОМ

ІНГРЕДІЕНТИ:

Яблука
Мед
Сік лимона

Кориця
Волоські горіхи, родзинки або
курага
Вершкове масло

З яблук вийняти серцевину. Скропити соком лимона. Всередину кожного додати 1 ст. л. меду, за бажанням - волоські горіхи, родзинки або курагу, посыпти корицею. Дно чаші змастити маслом, викласти яблука. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ЗАПІКАННЯ» та натиснути на кнопку "СТАРТ". Готовувати до закінчення програми.

ЛИМОННА ШАРЛОТКА

ІНГРЕДІЕНТИ:

5 яєць
2 ч. л. цукрового піску
2 ч. л. борошна
3 лимона (або апельсина)
2 ч. л. цедри лимона

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

Яйця злегка збити вінчиком, продовжуючи збивати, додати цукор і повільно ввести муку. Лимони вимити, з двох лимонів дрібної теркою натерти цедру (не зачіпаючи білій шар). Лимони очистити, розділити на часточки, видалити кісточки. Додати лимони і цедру в тісто. Перемішати акуратно. Змастити форму маргарином (до середини форми). Вилити в неї тісто. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ЗАПІКАННЯ» та натиснути на кнопку "СТАРТ". По закінченні приготування, вимкнути пристрій, відкрити кришку. Готову шарлотку залишити остигати 2-3 хвилини. Потім перевернути чашу і витрусити шарлотку на блюдо. Зверху шарлотку посыпти цукровою пудрою.





МАННИК

ІНГРЕДІЕНТИ:

Яйця

200 г манки

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 суміші і ретельно їх перемішайте. Додати борошно, соду і замісити тісто без грудочок. У змащену маслом чашу мультиварки влити тісто і натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ВИПІЧКА/ХЛІБ» та натиснути на кнопку "СТАРТ". Готувати до закінчення програми.

СИРНО-МОРКВЯНА ЗАПІКАНКА

ІНГРЕДІЕНТИ:

0,5 кг сиру

3 моркви

2 яйця

2/3 мірної склянки цукру

2 ст. л. волоських горіхів

Моркву потерти на дрібній тертці і змішати її з усіма інгредієнтами. Викласти в змащену маслом чашу мультиварки і натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ВИПІЧКА/ХЛІБ» та натиснути на кнопку "СТАРТ". Готувати до закінчення програми.





ВАРЕННЯ З ЛІСОВИХ ЯГІД

ІНГРЕДІЄНТИ:

400 г лісової сунці
100 г чорниці

0,3-0,5 кг цукру
1 ст. л. води

Ягоди почистити і промити, викласти в мультиварку, засипати цукром і злегка збрязнути водою. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ВАРЕННЯ» та натиснути на кнопку "СТАРТ". У ході приготування стежити, щоб суміш сильно не кипіла. По завершенні циклу розлити варення по банках і закатати.

ВАРЕННЯ З ПОЛУНИЦІ (СМОРОДИНИ)

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

Ягоду перебрати від листочків і гілочек і промити. Перекласти полуницю або смородину в чашу мультиварки. Засипати цукром. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ВАРЕННЯ» та натиснути на кнопку "СТАРТ". Готовати до закінчення програми.



ГРУШЕВИЙ ДЕСЕРТ

ІНГРЕДІЕНТИ:

1 кг ванільного морозива
4 великих груши
50 г горікого шоколаду
200 мл жирних вершків

1 паличка кориці
2 ст. л. цукру
Збиті вершки для
сервіровки



Великі і стиглі груші очистити, розрізати на половинки, видалити серцевину. Покласти в чашу, залити водою, щоб покрити, додати цукор, паличку кориці. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ТУШКУВАННЯ» та натиснути на кнопку "СТАРТ". Готувати до закінчення програми. Охолодити.

Приготувати шоколадний соус: шоколад розломати на невеликі шматочки, покласти в чашу. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ВАРЕННЯ», після цього натиснути на кнопку "ЧАС" та за допомогою кнопок "-" встановити час приготування 10 хвилин та натиснути на кнопку "СТАРТ", не закриваючи кришку, постійно помішуючи і поступово додаючи вершки, щоб вийшла однорідна маса. 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

ІНГРЕДІЕНТИ:

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

Помістити в чашу мультиварки всі інгредієнти і добре перемішати. Готувати на режимі «ЙОГУРТ/TICTO». Після йогурт охолодити протягом двох годин у холодильнику. Йогурт готовий. Готовий йогурт подавати з фруктами або сиропом.





РЯЖАНКА

ІНГРЕДІЕНТИ:

1л молока пряженого
350 г сметани 20%

У чашу мультиварки налити пряжене молоко, додати сметану і перемішати до однорідної маси. Закрити кришку, кнопкою «МЕНЮ» встановити програму «ЙОГУРТ/ТИСТО», готовувати до закінчення програми. Після завершення програми готову ряжанку ретельно перемішати, процідити через сито, перелити в скляну ємність і прибрати в холодильник на 2:00.

ЙОГУРТ ПОЛУНИЧНИЙ

ІНГРЕДІЕНТИ:

350 мл молоко пастеризоване 3,2%
350 мл вершки 10%

300 мл кисляк 2,5%
100 г полуниця

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

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. Налити 100 мл. води в чашу мультиварки. Наповнені стаканчики поставити в чашу мультиварки. Закрити кришку. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ЙОГУРТ/ТИСТО». За замовчуванням висвітиться 480 хвилин. Готовувати до завершення програми. Готовий йогурт поставити в холодильник на 2-3 години.





КЕКС МЕДОВИЙ

ІНГРЕДІЕНТИ:

300 г борошно пшеничне (в / с)
240 г мед
100 г яйця

50 г масло вершкове
5 г розпушувач
1 г цукор ванільний
1 г сіль

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 змастити вершковим маслом і вилити тісто, що вийшло. Закрити кришку. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ВИПІЧКА/ХЛІБ». За замовчуванням висвітиться 60 хвилин. Готовувати до закінчення режиму.

БІСКВІТ

ІНГРЕДІЕНТИ:

5 шт. яєць
1 м / ст. борошно

1 м / ст. цукру
5 г розпушувач

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, що вийшло. Закрити кришку. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ВИПІЧКА/ХЛІБ». За замовчуванням висвітиться 60 хвилин. Готовувати до закінчення режиму.





РЕЦЕПТИ ДЛЯ МУЛЬТИВАРКИ

АННАСОВИЙ ПИРІГ

ІНГРЕДІЕНТИ:

4 шт. яйця
225 г вершкове масло
300 г цукрова пудра
2 ч. л. розпушувач

150 г ананасовий йогурт
300 г борошно
4 часточки консервований
ананас

Збити яйца і додати розтоплене масло, цукрову пудру, розпушувач, йогурт. Після всипати борошно і перемішати. Дно чаши і боки змастити маслом і викласти тісто. Зверху покласти ананас. Закрити кришку. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ВІПІЧКА/ХЛІБ». За замовчуванням висвітиться 60 хвилин. Готовувати до закінчення режиму.

БІЛИЙ ХЛІБ НА ВОДІ

ІНГРЕДІЕНТИ:

0,5 літра теплої води
2 півлітрових баночки борошна
1 ч. л. сілі

20 грамів (1/5 брикету)
дріжджі свіжі
2-3 ч. л. цукру

РЕЦЕПТИ ДЛЯ МУЛЬТИВАРКИ

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, нам потрібно дві півлітрових банки просіянного борошна. Далі, наливаємо в кастрюлю 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. Вимішуюмо тісто, поки не розчиняться всі грудочки, не шкодуючи рук. Ставимо тісто в тепло, або кладемо в чашу мультиварки та даємо підійти на програмі «ЙОГУРТ/ТІСТО» та чекаємо поки не підніметься. Пористе тісто, наповнене бульбашками повітря, по можливості треба ще раз вимішати. Після цього, викладаємо його в чашу мультиварки, попередньо змащену маргарином (вершковим або рафінованим соняшниковою олією) та закриваємо кришку. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ВІПІЧКА/ХЛІБ». Готовувати до завершення програми. Якщо ви полюбляєте більш зажарений хліб, по закінченню програми переверніть хліб і виберіть знову програму «ВІПІЧКА/ХЛІБ».

Готовувати до готовності.





ХЛІБ БЕЗ ЗАМІШУВАННЯ

ІНГРЕДІЕНТИ:

400 г борошна (250 пшеничного
борошна першого сорти +
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, скочати колобок і покласти в чашу мультиварк. Щоб не відмивати її потім, можна заслати плівкою або великим пакетом. Натискаючи на кнопку "МЕНЮ" вибрати програму «ЙОГУРТ/TICTO» та натиснути на кнопку "СТАРТ".

Залишити на ніч (на 8-9 годин). Виброджене тісто акуратно вивалити на добре посипаний борошном стіл (тісто досить рідке). Намазаними (1 ст. л. рослинного масла) руками розтягнути його в коржик і загорнути начетверо (конвертом). Покласти на вистоювання в змащену олією підігріті мультиварку на 1-1,5 години. Можна акуратно заглядати під кришку контролювати процес. Випікати 40-60 хвилин на програмі «ВИПЧКА». Можна не перевертати.