

rotex
комфортна техніка для тебе

info@rotex.net.ua

+38 044 207 10 43
rotex.net.ua

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

rotex
комфортна техніка для тебе



ПЕРШІ СТРАВИ



СТРАВИ З М'ЯСА



СТРАВИ З РИБИ



СТРАВИ З ОВОЧІВ
ТА ГРИБІВ



ВАРЕННЯ



ВИПІЧКА
ТА ДЕСЕРТ

100 книга
рецептів

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-прованськи 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-селянськи 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
Сьомга 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
Різотто 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

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 пасту
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, додати 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. Вибрати програму «БОРЩ/СУП» та натисніть на кнопку "СТАРТ". 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 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 - картоплю. 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

ІНГРЕДІЄНТИ:

2 мірних склянки гороху
копчені ребра
3 картоплини
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, поперчити за смаком. Вибрати програму «БОРЩ/СУП» та натиснути на кнопку "СТАРТ". Подавати з зеленню.

СУП З 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 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, поперчити за смаком. Подавати гарячим з скибочками хліба або тостами.





СИРНИЙ СУП

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

2 картоплини
1 морквина
1 цибулина
100 г рису

Добре вимити і очистити всі овочі. Картоплю, кабачок, моркву, цибулю нарізати кубиками. Кольорову капусту розділити на суцвіття. 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

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

4 мірних склянки молока
1 мірну склянку бульйону або
води
Льезон: 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» встановить 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 льезоном.





ОВОЧЕВИЙ СУП

ІНГРЕДІЄНТИ:

200 г картоплі	1 цибулина
200 г капусти білокачанної	спеції
1 морква	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

ІНГРЕДІЄНТИ:

200 г курки (філе)	100 г цибулі ріпчастої
200 г картоплі	1,5 л води
190 г локшини домашньої	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. Вибрати програму «БОРЩ/СУП» та натисніть на кнопку "СТАРТ". 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 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/ПІДІГРІВ». 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.



СУП ГРИБНИЙ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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/ПІДІГРІВ». Всипати в чашу розморожені гриби і продовжити смаження ще хвилин 10. Після додати нарізану картоплю і залити 1,5 літрами води. Посолити. Закрити кришку. Натиснути кнопку «БОРЩ/СУП» потім кнопку "СТАРТ". За замовчуванням висвітлиться 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

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

100 г цибуля ріпчаста
130 г огірки солоні
100 г томатна паста
100 г огірковий розсіл
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 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.

СУП З КВАШЕНОЇ КАПУСТИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

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. Окремо підсмажити моркву і цибулю разом з томатом, додати в суп піджарку, лавровий лист і перець. Продовжити готувати на режимі «БОРЩ/СУП» ще 15 хвилин.





РИБНА ЮШКА

ІНГРЕДІЄНТИ:

200 г минтай (філе)	100 г цибуля ріпчаста
200 г окунь (філе)	2 л вода
500 г картопля	Сіль, спеції

Промити філе риби, картоплю нарізати кубиками по 1 x 1 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". Готувати до закінчення режиму.

ГРЕЧКА З ПЕЧЕРИЦЯМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

2.5 мірних стакани гречки	2 цибулини
200-300 г свіжих печериць	30 г вершкового масла
4 мірних стакани води	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» встановить програму «КАША», натисніть кнопку «Старт». Готувати до закінчення програми.





ПЛОВ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г м'яса(баранина або
телятина)
4-5 мірних склянок
пропареного рису
2-3 шт. 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 масло, та виложити в неї нарізані овочі, горох та м'ясо. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ТУШКУВАННЯ», натисніть кнопку «Старт».Помішуючи готувати 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». Готувати до закінчення програми.

ПЛОВ ОВОЧЕВИЙ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

½ 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». Готувати до закінчення програми. Готовий плов перемішати.





ПЛОВ З МОРЕПРОДУКТАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

2 мірних склянки рису
500г морепродуктів
2 цибулини
1 солодкий перець (зелений
або жовтий)
5 мірних стаканів вод
(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» встановить програму «ПЛОВ», натисніть кнопку «Старт». Готувати до закінчення програми. По закінченню приготування, вилжити плов на тарілку, полити соком лимона та прикрасити зеленню.

РИС ПО-ПРОВАНСЬКИ З ПЕЧЕРИЦЯМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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 вилжити в чашу, додати воду, посолити, поперчити. Закрити кришку, натисканням кнопки «МЕНЮ» встановить програму «ПЛОВ», натисніть кнопку «Старт». Готувати до закінчення програми.





РИС З КАЛЬМАРАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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» встановить програму «ПЛОВ», натисніть кнопку «Старт». 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 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» встановить програму «ПЛОВ», натисніть кнопку «Старт». Готувати до закінчення програми.





РИС З КАРІ ТА ОВОЧАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

200 г коричневого рису	½ цукіні (або кабачка)
200 г зеленої квасолі	1 цибулина
2 морквини	1 зубчик часнику
1 солодкий зелений перець	1 ч. л. карі
	Сіль, Оливкова олія

Рис замочити в холодній воді на одну годину. Дрібно нарізати, кабачок, моркву, цибулю, перець, часник, квасолі. Вилжити все в чашу, додати рис, карі, воду (3:1), посолити за смаком, закрити кришку, натисканням кнопки «МЕНЮ» встановити програму «ПЛОВ», натисніть кнопку «Старт». Готувати до закінчення програми. При подачі до столу збризнути оливковою олією.

ТЕЛЯТИНА З ВИШУКАНИМИ ТРАВАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г телятини (м'якоть)	Чебрець, естрагон,
2 цибулини	розмарин, лавровий лист
2 зубчики часнику	оливкова олії
2 ст. л. борошна	Сіль перець
100 мл білого вина (по бажанню)	

Телятину нарізати тонкими скибочками, злегка відбити, покласти в чашу. Додати всі інші інгредієнти, спеції, влити вино, посолити, поперчити 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

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

10 горошин чорного перцю
Сіль

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

СМАЖЕНІ КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ ПІД СОУСОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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, вибрати програму «БОРЩ/СУП» та натисніть на кнопку "СТАРТ", закрити кришку та довести до кипіння. Отриманим соусом полити крила при подачі на стіл.





ПЕРЕЦЬ ФАРШИРОВАНИЙ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

Рослинна олія
Білий або чорний мелений
перець, сіль
1/2 мірної склянки білого вина
(за бажанням) рослинне масла
Петрушка, кінза, кріп, сметана
для сервіровки

Рис відварити до напівготовності. Перець вимити, зрізати плодо-
ніжки, акуратно видалити нутрощі - насіння і перегородки. Цибу-
лю дрібно порубати, шинку нарізати маленькими кубиками, час-
ник пропустити через прес. Фарш посолити, поперчити, з'єднати
з усіма інгредієнтами, добре перемішати. Начинити перці підго-
товленим фаршем. Приготувати підливу: обсмажити цибулю і
помідори в мультиварці на програмі «СМАЖЕННЯ». Готувати при
відкритій кришці, потім додати трохи води, вино і рослинне мас-
ло, 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"

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

СМАЖЕНІ КРЕВЕТКИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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





СМАЖЕНА КАРТОПЛЯ З СОЛОДКИМ ПЕРЦЕМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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 чаші налити рослинне масло. Покласти всі інгредієнти, посолити за смаком, перемішати. Готувати на програмі «СМАЖЕННЯ».

СМАЖЕНІ БАКЛАЖАНИ З ЧАСНИКОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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 обваляти в борошні. Часник очистити і нарізати тонкими пластинами. У чаші з невеликою кількістю масла на програмі «СМАЖЕННЯ» обсмажити часник. Готувати при відкритій кришці. 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 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. Нашпигувати шматочок свинини часником, кружечками морквини і також натерти сумішшю з солі і часнику з перцем. Низ чаші мультиварки викласти капустиним 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". 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. 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 кришку. Натискаючи на кнопку "МЕНЮ" вибрати програму «РИБА» та натиснути на кнопку "СТАРТ". Готувати до закінчення програми. При подачі на стіл скропити лимонним соком.





ЛОСОСЬ ЗАПЕЧЕНИЙ З СИРОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

Лосось промити, прибрати кістки, розрізати на порційні шматки. Помідори нарізати кружечками. На дно чаші викласти помідори, посолити, поперчити, 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

ІНГРЕДІЄНТИ:

2 великих форелі	Гвоздика
2 лимона	Сіль, білий перець
1 головка часнику	Рослинна олія

Тушку очистити, випатрати, промити. Один лимон нарізати тонкими кружечками. Часник очистити. Тушку всередині посолити, поперчити і начинити порізаним лимоном. На дно чаші налити трохи олії, викласти форель, зубчики часнику, спеції, полити вицавленим 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

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

Червоний гострий мелений
1 мірний стакан червоного
вина (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, поперчити, все перемішати. Заповнити грибні шапочки підготовленим фаршем. Покласти їх у чашу, додати всі інші інгредієнти. Закрити кришку. Натискаючи на кнопку "МЕНЮ" вибрати програму «ЗАПІКАННЯ» та натиснути на кнопку "СТАРТ". Готувати до закінчення програми.

КОТЛЕТИ НА ПАРУ

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 в контейнер-пароварку. У чашу налити воду. Натискаючи на кнопку "МЕНЮ" вибрати програму «ПАР» та натиснути на кнопку "СТАРТ". Готувати 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 полити лимонним соком, поперчити за смаком. Моркву нарізати кружечками, цибулю - півкільцями. Налити в чашу воду. У контейнер-пароварки викласти рибу, моркву і цибулю. Натискаючи на кнопку "МЕНЮ" вибрати 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, поперчити, залити водою 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 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	3-4ст.л. томатної пасты
1 солодкий червоний перець	200мл води
1 баночка консервованих різаних печериць	Гвоздика
Зелений горошок	Коріандр
1 цибулина	Сіль
2 зубчики часнику	Перець
	Рослинна олі

М'ясо нарізати невеликими шматочками, злегка відбити. Цибуля, часник подрібнити, перець нарізати кубиками. Покласти в чашу всі інгредієнти, посолити, поперчити, 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.

КУРКА ТУШКОВАНА З БЕКОНОМ І СОЛОДКИМ ПЕРЦЕМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1/2 курки	250 г помідорів
100 г бекону	3 зубчики часнику
2 солодкого червоного перцю	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

Петрушка
1 ст. л. борошна
1/2 ч. л. цукру
Сіль, перець
Рослинне масла

Печінку добре промити, вимочити в молоці, нарізати на порційні шматочки, злегка відбити. Овочі очистити і нарізати: картопля великими скибочками, перець - кубиками або соломкою; цибулю, часник, петрушку подрібнити. Покласти всі інгредієнти в чашу. Додати бульйон, спеції. Добре розмішати, 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.

М'ЯСО ПО-ФРАНЦУЗЬКИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

70 г печериць свіжих
30 мл 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 тертці. У чашу мультиварки налити оливкову олію, викласти на дно м'ясо, посипати 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. Готувати до закінчення програми.





РАГУ ОВОЧЕВЕ З ЯЛОВИЧИНОЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

250 г яловичини (м'якоть)
2 картоплини
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, гарбуз 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

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. 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

ІНГРЕДІЄНТИ:

1,2 кг свинячих ніг
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» вибрати програму «ХОЛОДЕЦЬ» та натиснути на кнопку "СТАРТ". 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 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. Вибрати 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, посипати сіллю і спеціями, перемішати.





КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ У ФРИТЮРІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

350 г курячих крилець	Сіль
700 мл олії рослинної	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 готувати до закінчення програми. Порада: подавайте блюдо з сирним соусом.

КУРЯЧІ ГОМІЛКИ БАРБЕКЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

350 г курячих гомілок	50 мл олії рослинної
150 г соус барбекю	10 г часнику
(з ароматом копчення)	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 вилжити гомілки. Закрити кришку. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ЗАПІКАННЯ». За 10 хвилин до закінчення приготування відкрити кришку, перевернути гомілки і закрити кришку. Готувати до закінчення програми. Порада: подавайте це блюдо з картоплею Айдахо і гірчичним соусом.





ОВОЧІ ПО-СЕЛЯНСЬКИ НА ПАРУ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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 заморо-
женого 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 брусочками, 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. Сервірувати на блюді, не змішуючи, скропити оливковою олією.

ПАШТЕТ З БАКЛАЖАНІВ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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, поперчити. Паштет готовий. Подається як холодна закуска і як самостійне легке блюдо. Паштет можна також намазувати на хліб.





БРОКОЛІ З ЛИМОНОМ І ЧАСНИКОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

ІНГРЕДІЄНТИ:

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, 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 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 відваром і збити блендером до однорідної маси.





СВИНИНА ІЗ КВАСОЛЕЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

400 г квасоля	3 зуб. часник
600 г свинина б / к	1 ст. л. коріандр
2 шт. солодкий перець	2 шт. лавровий лист
4 шт. помідори	0,5 ч. л. суміш перців,
1 шт. цибуля	2 ст. л. олія рослинна
1 шт. морква	

Квасолію 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 квасолію. Підсолити, додати спеції. Залити водою, щоб ледве ховалася квасоля. Натиснути кнопку «ШЕФ КУХАР». Нажати кнопку «ЧАС» потім встановити за допомогою "+" значення 50 хвилин. Готувати до закінчення режиму. У готове блюдо додати подрібнений часник і зелень.

СВИНИНА З ГРЕЧКОЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г свинина	500 г гречаної крупи
180 г цибуля ріпчаста	Сіль, перець, спеції
100 г морква	

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, поперчити і залити водою на 0,5 см вище вмісту чаші. Закрити кришку. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ТУШКУВАННЯ». Готувати до закінчення режиму.





КУРКА З РИСОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

Червоний мелений перець
Сіль
Соевий соус
Сік одного лимона

Курку нарізати на порційні шматки, перемішати з дрібно нарізаною цибулею, поперчити, посолити, додати соєвий соус, лимонний сік, добре перемішати і залишити маринуватися. На дно чаші висипати 2 м / ст. рису і залити 4 м / ст. води. Зверху додати курку разом з отриманим соком. Закрити кришку. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «М'ЯСО». Готувати до закінчення режиму.

СЬОМГА НА ПАРУ

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 скропити соком лимона. Закрити кришку. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати 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". Готувати 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". Підрум'янити яловичину на маслі при відкритій кришці, потім додати цибулю, нарізану півкільцями та моркву. Після посипати борошном, перемішати, влити воду, посолити, поперчити, додати зелень, родзинки і чорнослив. Після чого скасувати режим натисненням кнопки «СТОП/ПІДІГРІВ». Закрити кришку. Натисненням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ТУШКУВАННЯ», потім кнопку "СТАРТ". Готувати до закінчення режиму.





ЯЛОВИЧИНА З РОЗМАРИНОМ І ПЕТРУШКОЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

Посоли м'ясо і залишити на 5 хвилин, після приправити перцем. Підсмажити м'ясо з усіх боків до рум'яної скоринки на режимі «СМАЖЕННЯ» при відкритій кришці. Після полоти лимонним соком, додати петрушку, розмарин і цибулю. Після чого скасувати режим натисненням кнопки «СТОП/ПІДІГРІВ». Закрити кришку. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ТУШКУВАННЯ», потім кнопку "СТАРТ". Готувати 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.

ЇЖАЧКИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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». Готувати до закінчення режиму.





БАРАНИНА ТУШКОВАНА В ПОМІДОРАХ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г баранина	150 г цибуля ріпчаста
400 г помідори	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)	100 г цибуля ріпчаста
300 г кабачки	100 мл вода
150 г печериці	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	2 зубки часнику
1 ст. л. майонеза	Рослинне масло
1 ст. л. французької гірчиці	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 скоринки при відкритій кришці. Після чого скасувати режим натисненням кнопки «СТОП/ПІДІГРІВ». Після влити 1 м / ст. води. Закрити кришку. Натисненням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ТУШКУВАННЯ». Готувати до закінчення режиму.

КОРЕЙКА СВИНЯЧА В ЧЕРВОНОМУ ВИНІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

2 кг корейка свиняча	700 мл вино червоне напівсухе
1 шт. цибулі	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. Натисненням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ТУШКУВАННЯ». Готувати до закінчення режиму.





РИБА В МАЙОНЕЗІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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, поперчити і полити зверху майонезом. Закрити кришку. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ТУШКУВАННЯ». Готувати до закінчення режиму.

РІЗОТТО З ОВОЧАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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





ЛЕЧО

ІНГРЕДІЄНТИ:

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» вибрати 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

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 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" вибрати програму «ВАРЕННЯ» після цього натиснути на кнопку "ЧАС" та за допомогою кнопок "+" встановити час приготування 120 хвилин та натиснути на кнопку "СТАРТ". 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 і оцет, олію, перемішати і закрити кришку. По готовності розлити аджику по банках і закрити.



ПІЦА

ІНГРЕДІЄНТИ:

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 посипати тертим сиром. Поставити чашу в мультиварку. Закрити кришку. Натискаючи на кнопку "МЕНЮ" вибрати програму «ПІЦА» та натиснути на кнопку "СТАРТ". Готувати до закінчення програми.



ПШЕНИЧНА КАША З ГАРБУЗОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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 кришку, натисніть на кнопку "МЕНЮ" висвітиться програма «КАША», натисніть кнопку «Старт». Готувати до закінчення програми.



КУКУРУДЗЯНА КАША

ІНГРЕДІЄНТИ:

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» встановить 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

ІНГРЕДІЄНТИ:

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» встановить програму «МОЛОЧНА КАША», натисніть кнопку «Старт». Після завершення програми залишити готову кашу томитися на 40-50хв в режимі «ПІДІГРІВ».





МОЛОЧНА РИСОВА КАША З РОДЗИНКАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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» встановить програму «МОЛОЧНА КАША», натисніть кнопку «Старт». Перед подачею до столу додати корицю.

РИСОВИЙ ПУДИНГ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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» встановить 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» встановить 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 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 і все перемішати. Натисканням кнопки «МЕНЮ» встановить програму «КАША», натисніть кнопку «Старт». 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. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «КАША», натисніть кнопку «Старт». Готувати до закінчення програми.



СМАЖЕНІ БАНАНИ З МЕДОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

2 зелених (неспілих) 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 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 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 охолоджене вершкове масло (можна просто порізати шматочками). Випікати сухий яблучний пиріг на програмі «ВИПІЧКА» 60 хвилин. Пиріг не перевертати! Готовий пиріг повністю остудити в чаші.

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 сервіровки)

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





ЯБЛУКА ЗАПЕЧЕНІ З МЕДОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Яблука	Кориця
Мед	Волоські горіхи, родзинки або курага
Сік лимона	Вершкове масло

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

ЛИМОННА ШАРЛОТКА

ІНГРЕДІЄНТИ:

5 яєць	Цукрова пудра (для посипання)
2 ч. л. цукрового піску	Маргарин або вершкове масло (для змащування форми)
2 ч. л. борошна	
3 лимона (або апельсина)	
2 ч. л. цедри лимона	

Яйця злегка збити вінчиком, продовжуючи збивати, додати цукор і повільно ввести муку. Лимони вимити, з двох лимонів дрібною теркою натерти цедру (не зачіпаючи білий 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 прилад, відкрити кришку. Готову шарлотку залишити остигати 2-3 хвилини. Потім перевернути чашу і витрусити шарлотку на блюдо. Зверху шарлотку посипати цукровою пудрою.



МАННИК

ІНГРЕДІЄНТИ:

Яйця	200 г борошна
200 г манки	200 г цукру
200 г сметани (15-20%)	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

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

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 суниці
100 г чорниці

0,3-0,5 кг цукру
1 ст. л. води

Ягоди почистити і промити, викласти в мультиварку, засипати цукром і злегка збризнути 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 гілочок і промити. Перекласти полуницю або смородину в чашу мультиварки. Засипати цукром. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ВАРЕННЯ» та натиснути на кнопку "СТАРТ". 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
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 розламати 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

ІНГРЕДІЄНТИ:

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/ТІСТО». Після йогурт охолодити протягом двох годин у холодильнику. Йогурт готовий. Готовий йогурт подавати з фруктами або сиропом.



РЯЖАНКА

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 л 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/ТІСТО», готувати 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

ІНГРЕДІЄНТИ:

350 мл молоко пастеризо-
ване 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 ємності 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/ТІСТО». За замовчуванням висвітлиться 480 хвилин. Готувати до завершення програми. Готовий йогурт поставити в холодильник на 2-3 години.





КЕКС МЕДОВИЙ

ІНГРЕДІЄНТИ:

300 г борошно пшеничне (в / с)	50 г масло вершкове
240 г мед	5 г розпушувач
100 г яйця	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. Готувати до закінчення режиму.

БІСКВІТ

ІНГРЕДІЄНТИ:

5 шт. яєць	1 м / ст. цукру
1 м / ст. борошно	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. Готувати до закінчення режиму.





АНАНАСОВИЙ ПИРІГ

ІНГРЕДІЄНТИ:

4 шт. яйця	150 г ананасовий йогурт
225 г вершкове масло	300 г борошно
300 г цукрова пудра	4 часточки консервований ананас
2 ч. л. розпушувач	

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

БІЛИЙ ХЛІБ НА ВОДІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

0,5 літра теплої води	20 грамів (1/5 брикету) дріжджі свіжі
2 півлітрових баночки борошна	2-3 ч. л. цукру
1 ч. л. сілі	

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 просіяного борошна. Далі, наливаємо в каструлю півлітра теплої води, кладемо опару і додаємо потрібну кількість солі і цукру (2-3 чайних ложки). Всипаємо одну півлітрову банку борошна і перемішуємо. Вводимо поступово, по кілька столових ложок, решту борошна. Вимішуємо тісто, поки не розчиняться всі грудочки, не шкодуючи рук. Ставимо тісто в тепло, 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 «ВИПІЧКА/ХЛІБ». Готувати до завершення програми. Якщо ви любляєте більш зажарений хліб, по закінченню програми переверніть хліб і виберіть знову програму «ВИПІЧКА/ХЛІБ». Готувати до готовності.





ХЛІБ БЕЗ ЗАМІШУВАННЯ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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, скачати колобок і покласти в чашу мультиварк. Щоб не відмивати її потім, можна заслати плівкою або великим пакетом. Натискаючи на кнопку "МЕНЮ" вибрати програму «ЙОГУРТ/ТІСТО» 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 наче четверо (конвертом). Покласти на вистояння в змащену олією підігріту мультиварку на 1-1,5 години. Можна акуратно заглядати під кришку контролювати процес. Випікати 40-60 хвилин на програмі «ВИПІЧКА». Можна не перевертати.

[illegible]