

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

RMC507-B
RMC508-W



Борщ	4	Плов	29
Суп з фрикадельками	5	Рагу овочеве з яловичиною	30
Рибна юшка	6	Свинина з квасолею	31
Суп з грибами	7	Печеня з печінки	32
Суп з домашньою локшиною	8	Холодець	33
Солянка м'ясна	9	Курка тушкована з беконом і солодким перцем	34
Розсольник	10	Медово-часникові крильця	35
Хаш	11	Курочка в соєвому соусі	36
Гороховий суп	12	Курка в лимонному маринаді	37
Сирний суп	13	Смажені курячі крильця під соусом	38
Суп-пюре з печериць	14	Курячі крильця у фритюрі	39
Овочевий суп	15	Курячі гомілки барбекю	40
Суп з квашеної капусти	16	Котлети курячі на парі	41
Яловичина з чорносливом	17	М'ясо по-французьки	42
Яловичина з розмарином і петрушкою	18	Курка з рисом	43
Буженина	19	Качка в яблуках	44
Свиняча рулька	20	Індичка з кабачками	45
Лопатка по-кавказьки	21	Кролик в гірчичному соусі	46
Телятина з вишуканими травами	22	Кролик в сметані	47
Телятина тушкована з печерицями	23	Морський окунь з грибами	48
Свинина з гречкою	24	Лосось запечений з сиром	49
Свинячі реберця, тушковані з квасолею	25	Форель запечена з лимоном	50
Фарширований перець	26	Риба в майонезі	51
Голубці	27	Сьомга на парі	52
Зрази	28	Заливне з риби	53

Смажені креветки	54	Варення з лісових ягід	79
Рис з кальмарами	55	Варення з полуниці (смородини)	80
Плов з морепродуктами	56	Яблука запечені з медом	81
Картопля фрі	57	Грушевий десерт	82
Овочеве рагу	58	Бісквіт	83
Різотто з овочами	59	Лимонна шарлотка	84
Гречка з печерицями	60	Ананасовий пиріг	85
Плов овочевий	61	Яблучний пиріг	86
Рис по-прованськи з печерицями	62	Кекс медовий	87
Рис з зеленню	63	Сирно-морквяна запіканка	88
Рис з карі та овочами	64	Манник	89
Смажена картопля з солодким перцем	65	Фондю сирне	90
Броколі з лимоном і часником	66	Фондю шоколадне	91
Червона квасоля, тушкована з солодким перцем	67	Вершковий йогурт	92
Смажені баклажани з часником	68	Йогурт полуничний	93
Паштет з баклажанів	69	Ряжанка	94
Овочеве пюре	70	Компот із сухофруктів	95
Аджика	71	Білий хліб на воді	96
Пшенична каша з гарбузом	72	Дріжджове тісто	97
Гарбуз на парі	73	Хліб без замішування	98
Вівсяна каша	74	Маринад для огірків	99
Рисовий пудинг	75	Маринад для помідорів	100
Кукурудзяна каша з гарбузом	76	Пунш лимонний	101
Каша кукурудзяна	77	Пиво red ale	102
Молочна рисова каша з родзинками	78	Глінтвейн	104
		Мої рецепти	105



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 рослинної олії
2 л води
Петрушка, кріп, сіль, спеції.

М'ясо, цибулю, буряк, моркву, капусту та картоплю помити, нарізати соломкою 0,5х3 см. Часник і зелень подрібнити ножем. У чашу мультиварки налити рослинну олію, додати цибулю, моркву, томатну пасту. За допомогою кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «СМАЖЕННЯ». Встановіть час приготування 10 хвилин та натисніть кнопку «СТАРТ». Готувати з відкритою кришкою, періодично помішуючи, до закінчення програми. У чашу мультиварки викласти всі інші інгредієнти: яловичину, буряк, капусту, картоплю, часник та залити водою, додати сіль і спеції та перемішати. Вибрати програму «БОРЩ/СУП» та натиснути на кнопку «СТАРТ». Готувати до закінчення програми. Готовий борщ посипати подрібненою зеленню.

Порада: подавайте борщ з часниковими пампушками.

СУП З ФРИКАДЕЛЬКАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

200 г фаршу домашнього
4–5 картоплин
1 морквина
1–2 ст. л. рослинної олії

0,5 м. скл. рису
1 цибулина
Лавровий лист, перець, сіль,
зелень.

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





РИБНА ЮШКА

ІНГРЕДІЄНТИ:

200 г минтая (філе)
200 г окуня (філе)
500 г картоплі

100 г цибулі ріпчастої
2 л води
Сіль, спеції.

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

СУП З ГРИБАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

400 г грибів свіжоморожених
1 цибуля-порей
1 морквина

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

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





СУП З ДОМАШНЬОЮ ЛОКШИНОЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

200 г курки (філе)
200 г картоплі
190 г локшини домашньої

100 г цибулі ріпчастої
1,5 л води
Сіль, спеції.

Куряче філе промити, разом з картоплею нарізати середньою соломкою 0,8x5 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 натиснути 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.

СОЛЯНКА М'ЯСНА

ІНГРЕДІЄНТИ:

400 г яловичини (філе)
200 г курки копченої
560 г картоплі
130 г мисливських ковбасок
150 г моркви

100 г цибулі ріпчастої
130 г огірків солоних
100 г томатної пасти
100 г огіркового розсолу
Сіль, спеції.

Яловичину промити. М'ясо яловичини, моркву, цибулю, картоплю, ковбаски та курку нарізати соломкою по 0,5 см завтовшки. Викласти всі інгредієнти в чашу мультиварки, залити 2 л води. Додати огірковий розсіл, томатну пасту, сіль, спеції та перемішати. Закрити кришку. Вибрати програму «БОРЩ/СУП», натиснути на кнопку «СТАРТ». Готувати до закінчення програми. Після закінчення програми дати настоятися. Подавати зі сметаною. За смаком можна додати оливки та скибочки лимона.



РОЗСОЛЬНИК

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 куряча грудка
3- 4 картоплини
4- 5 солоних огірків
1 морквина

1 цибулина
1/2 мірних склянки рису
Рослинна олія
Сіль, перець, спеції за
смаком

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



ХАШ

ІНГРЕДІЄНТИ:

400 г баранини на кістки
200 г помідорів
120 г цибулі ріпчастої
100 г моркви

100 г перець болгарський
20г часнику
300мл води
Сіль, спеції

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





ГОРОХОВИЙ СУП

ІНГРЕДІЄНТИ:

2 мірних склянки гороху
Копчені ребра
3 картоплини
1 морквина

1 цибулина
Сіль, перець, зелень для
сервірування.

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

СИРНИЙ СУП

ІНГРЕДІЄНТИ:

400 г плавленого сиру
1 маленька цвітна капуста
1 маленький молодий
кабачок (за бажанням)

2 картоплини
1 морквина
1 цибулина
100 г рису

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





СУП-ПЮРЕ З ПЕЧЕРИЦЬ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г свіжих печериць
1 морквина
1 цибулина
2 ст. л. борошна
4ст. л. олії

4 мірних склянки молока
1 мірна склянка бульйону
або води
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. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ/ПЛОВ», натиснути на кнопку «СТАРТ». Готові печериці перекласти в інший посуд. Потім в чаші злегка підсмажити дві столові ложки борошна з двома столовими ложками олії, розвести чотирма склянками гарячого молока і склянкою овочевого відвару (або води), закип'ятити, змішати з тушкованими печерицями, вибрати програму «БОРЩ/СУП» і варити ще 15–20 хвилин. Готовий суп протерти через сито або вблендері і посолити за смаком.

Перед подачею заправити суп олією і льезоном.

ОВОЧЕВИЙ СУП

ІНГРЕДІЄНТИ:

200 г картоплі
200 г капусти білокачанної
1 морквина

1 цибулина
Спеції
1 000 мл бульйону зі свинини.

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





СУП З КВАШЕНОЇ КАПУСТИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

300 г капусти
300 г м'яса
2 ст. л. борошна
1 шт. морквина

1 шт. цибулина
Сіль, перець
Лавровий лист
2 ст. л. томатної пасти.

Капусту і м'ясо викласти в чашу і залити трьома літрами води. Готувати на програмі «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.

ЯЛОВИЧИНА З ЧОРНОСЛИВОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г яловичини (філе)
50 г вершкового масла
250 г чорносливу
10 г родзинок

1 ст. л. борошна
500 г моркви
100 г цибулі ріпчастої
0,3 л води.

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





ЯЛОВИЧИНА З РОЗМАРИНОМ І ПЕТРУШКОЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г яловичини (філе)
20 мл оливкової олії
50 г петрушки
50 г розмарину

100 г цибулі ріпчастої
1 ст. л. борошна
Сік двох лимонів
Сіль, перець.

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

БУЖЕНИНА

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

2 зубчики часнику
Рослинна олія
Сіль, перець за смаком.

М'ясо помити, обсушити. Натерти сіллю та перцем. Нашпигувати часником. Обмазати сумішшю майонезу і французької гірчиці. Залишити маринуватися на 1 годину. Потім змастити чашу мультиварки олією, викласти м'ясо, вибрати програму «СМАЖЕННЯ» та підсмажити з усіх боків до золотистої скоринки з відкритою кришкою. Після цього скасувати програму натисканням на кнопку «ПІДТРИМКА ТЕПЛА/ВІДМІНА». Потім влити 1 мірну склянку води. Закрити кришку. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ». Готувати до закінчення програми.





СВИНЯЧА РУЛЬКА

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 свиняча рулька
3–4 морквини
1 головка часнику

Спеції для м'яса
Перець
Сіль.

Свинячу рульку перед приготуванням добре почистити ножем. Розріз рульки натерти сумішшю з перцю і часнику з сіллю. Нашпигувати шматочок свинини часником, кружечками моркви і також натерти сумішшю з солі і часнику з перцем. Низчаші мультиварки викласти капустяним листям (кілька штук). Помістити рульку на листя, потім додати води на 1 см вищерівня м'яса, закрити кришку, вибрати програму «ТОМЛІННЯ», натиснути на кнопку «СТАРТ». Готувати до закінчення програми.

ЛОПАТКА ПО-КАВКАЗЬКИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 кг м'якуша лопатки
0,5–1 ч. л. гострої аджики
1–2 ч. л. майонезу

2–3 зубчики часнику
Соняшникова олія
Сіль за смаком.

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



ТЕЛЯТИНА З ВИШУКАНИМИ ТРАВАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г телятини (м'якоть)
2 цибулини
2 зубчики часнику
Чебрець, естрагон, розмарин
Лавровий лист

Оливкова олія
2 ст. л. борошна
100 мл білого вина за
бажанням
Сіль, перець.

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



ТЕЛЯТИНА ТУШКОВАНА З ПЕЧЕРИЦЯМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г телятини
1 солodka червона перчина
1 баночка консервованих
нарізаних печериць
Зелений горошок
1 цибулина

2 зубчики часнику
3-4 ст. л. томатної пасты
200 мл води
Гвоздика, коріандр
Сіль, перець
Рослинна олія.

М'ясо нарізати невеликими шматочками, злегка відбити. Цибулю, часник подрібнити, перець нарізати кубиками. Поклавши чашу всі інгредієнти, посолити, поперчити, додати воду, добре перемішати, закрити кришку. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ/ПЛОВ» і натиснути на кнопку «СТАРТ». Готувати до закінчення програми.





СВИНИНА З ГРЕЧКОЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г свинини
180 г цибулі ріпчастої
100 г моркви

500 г гречаної крупи
Сіль, перець, спеції.

М'ясо нарізати шматочками (також можна попередньо їх трохи обсмажити, вибравши програму «СМАЖЕННЯ») та викласти в чашу мультиварки. Зверху додати нарізану півкільцями цибулю, потім - натерту моркву. Засипати промитою гречаною крупою, посолити, поперчити і залити водою на 0,5 см вище вмісту чаші. Закрити кришку. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ». Готувати до закінчення програми.

СВИНЯЧІ РЕБЕРЦЯ, ТУШКОВАНІ З КВАСОЛЕЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

300 г білої квасолі
0,5 кг свинячих ребер
1 цибулина

1 зубчик часнику
Лавровий лист
Петрушка, шафран, сіль.

Попередньо замочити боби в холодній воді на ніч. Цибулину, часник, зелень петрушки подрібнити. Реберця, боби, часник, лавровий лист, петрушку покласти в чашу, посолити, поперчити, залити водою на 1 см вище рівня м'яса, закрити кришку. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ» і натиснути на кнопку «СТАРТ». Готувати до закінчення програми. За 10 хвилин доготовності додати шафран.





ФАРШИРОВАНІЙ ПЕРЕЦЬ

ІНГРЕДІЄНТИ:

4- 5 середніх солодких перчин
червоних або зелених
400-500 г домашнього фаршу
100 г шинки або бекону
50-100 г рису
2 цибулини (1 - для підливи)
2 зубчики часнику (1 – для підливи)
2- 3 помідори

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

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

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

ГОЛУБЦІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

400 г домашнього фаршу
200 г капусти білокачанної
(листя)
150 г цибулі ріпчастої
100 г відвареного рису

1 яйце
15 г часнику
1 л води
Сіль, спеції.

Капустяне листя витримати в окропі (95° С) 5 хвилин. Фарш, цибу-
лю і часник пропустити через м'ясорубку, додати сіль, спеції, рис і
яйце, все ретельно перемішати. На кожен капустяний лист вик-
ласти невелику порцію фаршу і щільно загорнути. У чашу мульті-
варки залити воду, встановити контейнер-пароварку для приго-
тування на парі. Викласти на неї голубці швом вниз. Закрити
кришку. Вибрати програму "ПАР/ВАРКА". Готувати до закінчення
програми.





ЗРАЗИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

210 г Фарш домашній
80 г Цибуля ріпчаста
50 г/л шт. Яйце варене
20 г Масло вершкове
20 г Хліб пшеничний

20 г Сухарі панірувальні
20 г Цибуля зелена
10 г Петрушка
50 мл Масло рослинне
10 мл Молоко 2,5%
Сіль, спеції

Хліб замочити в холодній воді на 5 хвилин і добре віджати. У фарш додати хліб, молоко, сіль, спеції і добре вимісити до однорідної маси. Петрушку і зелений лук подрібнити ножем, яйце натерти на крупній тертці, цибулю нарізати кубиками по 0,5 см. У чашу мультиварки викласти вершкове масло і ріпчасту цибулю. Кнопкою «Меню» вибрати програму «СМАЖЕННЯ». Натиснути кнопку «ЧАС/ТЕМПЕРАТУРА», кнопками «+» і «-» встановити час приготування 5 хвилин. Натиснути кнопку «СТАРТ». Готувати до закінчення програми. Потім обсмажену цибулю викласти в окрему ємність, додати терте яйце, зелень і перемішати. Фарш сформувати у вигляді коржа товщиною 1 см, на середину викласти суміш з цибулі, зелені і яйця. З'єднати краї коржів, сформувати зрази і запанірувати в сухарях. У чашу мультиварки залити рослинне масло, викласти зрази. Закрити кришку. Кнопкою «Меню» вибрати програму «СМАЖЕННЯ». Натиснути кнопку «ЧАС/ТЕМ-

ПЕРАТУРА», кнопками «+» і «-» встановити час приготування 10 хвилин. Натиснути кнопку «Старт». За 5 хвилин до закінчення часу відкрити кришку, перевернути зрази, закрити кришку і готувати до закінчення програми.

ПЛОВ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г м'яса (баранини або телятини)
4–5 мірних склянок пропареного рису
2–3 морквини

5-7 цибулин
1 головка часнику
¾ ст. турецького гороху
Сіль та спеції за смаком
Рослинна олія.

Горох замочити в холодній воді на 10-12 годин. Промити та замочити рис на одну годину. Нарізати цибулю, моркву, часник, м'ясо. Налити в чашу олію та викласти в неї нарізані овочі, горох та м'ясо. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ/ПЛОВ», натиснути на «СТАРТ». Помішуючи, готувати з відкритою кришкою 30 хвилин. Потім додати рис, воду (2:1) та спеції. Закрити кришку, вибрати програму «ТУШКУВАННЯ/ПЛОВ», натиснути на «СТАРТ». Готувати до закінчення програми.





РАГУ ОВОЧЕВЕ З ЯЛОВИЧИНОЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

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

СВИНИНА З КВАСОЛЕЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

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





ПЕЧЕНЯ З ПЕЧІНКИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г печінки
350 г картоплі
1 солодка червона перчина
2 зубчики часнику
1 цибулина

300 мл бульйону
Петрушка, сіль, перець
1 ст. л. борошна
1/2 ч. л. цукру
Рослинна олія.

Печінку добре промити, вимочити в молоці, нарізати на порційні шматочки, злегка відбити. Овочі очистити і нарізати: картоплю великими скибочками, перець - кубиками або соломкою; цибулю, часник, петрушку подрібнити. Покластивсі інгредієнти в чашу. Додати бульйон, спеції. Добре розмішати, закрити кришку. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ/ПЛОВ»,і 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 шматочками, цибулю кільцями. Часник подрібнити ножем. Свинячі ніжки промити, викласти в чашу мультиварки, додати цибулю, моркву, сіль і спеції, залити водою до максимальної позначки. Закрити кришку. Вибрати програму «ХОЛОДЕЦЬ» та натиснути на кнопку «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.





КУРКА ТУШКОВАНА З БЕКОНОМ І СОЛОДКИМ ПЕРЦЕМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1/2 курки
100 г бекону
2 солодких червоних перчини
250 г помідорів

3 зубчики часнику
Сіль, перець
Рослинна олія

Курку розрізати на порційні шматки. Перці очистити, нарізати соломкою. Помідори нарізати шматочками. Часник нарізати пластинами. Покласти всі інгредієнти в чашу, налити олію, закрити кришку. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ/ПЛОВ» і натиснути кнопку «СТАРТ». Готувати до закінчення програми.

МЕДОВО-ЧАСНИКОВІ КРИЛЬЦЯ

ІНГРЕДІЄНТИ:

9 курячих крилець
2-3 зубчики часнику
3 ст. л. соєвого соусу
2 ч. л. меду

1 ст. л. імбиру (свіжого натертого)
Сіль за смаком
Олія оливкова для смаження.

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





КУРОЧКА В СОЄВОМУ СОУСІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

10 горошин чорного перцю
Рослинна олія
Сіль.

Куряче філе нарізати кубиками. Приготувати маринад: выдавити сік із двох лимонів, додати горошини чорного перцю, часник, сіль. Залити філе маринадом і поставити в холодильник на 1-2 години. Замариновані шматочки обваляти в борошні, вибрати програму «СМАЖЕННЯ» й обсмажити в гарячій олії з відкритою кришкою. Кролика промити й нарізати на частини по 80 г і замаринувати в гірчиці. Картоплю нарізати кубиками по 3 см. Цибулю шалот нарізати кубиками по 0,5 см. У чашу мультиварки налити оливкову олію і додати вершкове масло, викласти кролика і цибулю. Закрити кришку. Вибрати програму «СМАЖЕННЯ». Готувати з відкритою кришкою, періодично помішуючи. У чашу мультиварки викласти картоплю, налити вино, додати чебрець, розмарин, сіль і спеції, перемішати. Закрити кришку. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ/ПЛОВ». Готувати до закінчення програми.

КУРКА В ЛИМОННОМУ МАРИНАДІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

10 горошин чорного перцю
Рослинна олія
Сіль.

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





СМАЖЕНІ КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ ПІД СОУСОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

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

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

КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ У ФРИТЮРІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

350 г курячих крилець
700 мл рослинної олії
Сіль, спеції.

Для приготування цього рецепту Вам знадобиться кошик для смаження у фритюрі. Його Ви можете додатково придбати у наборі аксесуарів до мультіварки. Модель: RAM03-M або RAM04-G.

Курячі крильця промити і відокремити ножом фалангу, натерти сіллю і спеціями. У чашу мультіварки налити рослинну олію. Вибрати програму «ШЕФ КУХАР». Встановити час приготування 30 хвилин та температуру 170°C. Натисніть кнопку «СТАРТ». Через 15 хвилин в чашу мультіварки встановити кошик для смаження у фритюрі з крильцями. Смажити крильця з відкритою кришкою до золотистої скоринки. Кошик вийняти з чаші, дати стекти олії, посипати сіллю і спеціями, перемішати.





КУРЯЧІ ГОМІЛКИ БАРБЕКЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

50 мл рослинної олії
10 г часнику
Сіль, спеції.

Гомілки промити. Часник натерти на дрібній тертці та змішати із соусом барбекю, додати сіль і спеції. Замаринувати гомілки в соусі на одну годину. У чашу мультиварки налити рослинну олію і викласти гомілки. Закрити кришку. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ/ПЛОВ». За 20 хвилин до закінчення приготування відкрити кришку, перевернути гомілки і закрити кришку. Готувати до закінчення програми.

КОТЛЕТИ КУРЯЧІ НА ПАРІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г м'яса
1 цибулина
4 зубчики часнику

2 яйця
Сіль, перець за смаком.

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





М'ЯСО ПО-ФРАНЦУЗЬКИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

70 г свіжих печериць
30 мл оливкової олії
Сіль, спеції.

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

КУРКА З РИСОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 тушка курки
2 м. скл. рису
2 цибулини
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 чаші висипати 2 м / ст. рису і залити 4 м / ст. води. Зверху викласти шматки курки разом з отриманим соком. Закрити кришку. Вибрати програму «РИС/КРУПИ». Готувати до закінчення програми.





КАЧКА В ЯБЛУКАХ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 кг качки
0,5 кг яблук
2 ст. л меду

2 ст. л соняшникової олії
Перець
Сіль

Тушку ретельно промити, перевірити, чи не залишилося залишків пір'я. Мед змішати з сіллю і перцем, змастити качку з усіх боків: всередині і зовні. Качку покласти в пакет і залишити маринуватися на 2 години в холодильнику. Очистити яблука від насіння, порізати на кубики і щільно набити ними тушку птиці, з'єднати кінці шкіри за допомогою зубочисток. Зверху качку потрібно обмазати соняшниковою олією, тоді в процесі томління вона набуде золотистого кольору. У чашу мультиварки налити трохи рослинного масла і покласти качку. Поставити на програму «ТОМЛІННЯ».

ІНДИЧКА З КАБАЧКАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

300 г індички (філе)
300 г кабачків
150 г печериць

100 г цибулі ріпчастої
100 мл води
Сіль, спеції за смаком.

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





КРОЛИК В ГІРЧИЧНОМУ СОУСІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

600 г кролика (тушка)
700 г картоплі
600 г цибулі шалот
20 г вершкового масла
20 г гірчиці зернової

5 г розмарину свіжого
5 г чебрецю свіжого
200 мл вина білого сухого
20 мл олії оливкової
Сіль, спеції.

Кролика промити й нарізати на частини по 80 г і замаринувати в гірчиці. Картоплю нарізати кубиками по 3 см. Цибулю шалот нарізати кубиками по 0,5 см. У чашу мультиварки налити оливкову олію і додати вершкове масло, викласти кролика і цибулю. Вибрати програму «СМАЖЕННЯ». Готувати з відкритою кришкою, періодично помішуючи. У чашу мультиварки викласти картоплю, налити вино, додати чебрець, розмарин, сіль і спеції, перемішати. Закрити кришку. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ/ПЛОВ». Готувати до закінчення програми.

КРОЛИК В СМЕТАНІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

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

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



МОРСЬКИЙ ОКУНЬ З ГРИБАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

1-2 лимона
4 ст. л. рослинної олії
Сіль, перець.

Печериці промити, почистити, нарізати пластинами. Цибулю, часник подрібнити. Покласти на дно чаші гриби, цибулю, часник, зверху - філе окуня. Закрити кришку. Вибрати програму «ШЕФ КУХАР». Встановіть час приготування 30 хвилин та температуру 130С. Натисніть кнопку «СТАРТ». Готувати до закінчення програми. Під час подачі на стіл скропити лимонним соком.



ЛОСОСЬ ЗАПЕЧЕНИЙ З СИРОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

Орегано
Сіль, перець
Рослинна олія.

Лосося промити, видалити кістки, розрізати на порційні шматки. Помідори нарізати кружечками. На дно чаші викласти помідори, посолити, поперчити, додати невелику кількість олії. Потім покласти шматки лосося, зверху сир і орегано. Закрити кришку. Вибрати програму «ШЕФ КУХАР». Встановіть час приготування 30 хвилин та температуру 130°С. Натисніть кнопку «СТАРТ». Готувати до закінчення програми.





ФОРЕЛЬ ЗАПЕЧЕНА З ЛИМОНОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

2 великих форелі
2 лимони
1 головка часнику
Гвоздика

Сіль,
Білий перець
Рослинна олія.

Тушку очистити, випатрати, промити. Один лимон нарізати тонкими кружечками. Часник очистити. Тушку всередині посолити, поперчити і начинити нарізаним лимоном. На дно чаші налити невелику кількість олії, викласти форель, зубчики часнику, спеції, полити вичавленим соком другого лимона. Закрити кришку. Вибрати програму «ШЕФ КУХАР». Встановіть час приготування 30 хвилин та температуру 130°C. Натисніть кнопку «СТАРТ». Готувати до закінчення програми.

РИБА В МАЙОНЕЗІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 кг риби (філе)
1–2 цибулини
Майонез

Рослинна олія
Сіль, перець.

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





СЬОМГА НА ПАРІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Стейки сьомги	0,5 лимона
Прованські трави	Сіль, перець.

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

ЗАЛИВНЕ З РИБИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

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



СМАЖЕНІ КРЕВЕТКИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

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

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



РИС З КАЛЬМАРАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

150 г кілець кальмарів
40 г солодкого червоного
перцю
1 помідор

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

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





ПЛОВ З МОРЕПРОДУКТАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

2 мірних склянки рису
500г морепродуктів
2 цибулини
1 солодка перчина
5 мірних склянок води (бульйону)
4 ст. л. томатного соусу

½ ч. л. меленого чорного
перцю
½ лимона
3 ст. л. вершкового масл
Спеції, сіль,
зелень за смаком.

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

КАРТОПЛЯ ФРІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

200 г картоплі
600 мл рослинної олії
Сіль, спеції.

Для приготування цього рецепту Вам знадобиться кошик для смаження у фритюрі. Його Ви можете додатково придбати у наборі аксесуарів до мультіварки. Модель: RAM03-M або RAM04-G.

Картоплю нарізати соломкою 0,5x3 см, викласти в кошик для смаження у фритюрі. У чашу мультіварки налити рослинне масло. Вибрати програму «ШЕФ КУХАР». Встановити час приготування 30 хвилин та температуру 170C. Натисніть кнопку «СТАРТ». Через 15 хвилин в чашу мультіварки встановити кошик для смаження у фритюрі з картоплею. Смажити картоплю з відкритою кришкою до золотистої скоринки. Кошик з готовою картоплею вийняти з чаші, дати стекти олії, посипати сіллю і спеціями, перемішати.



ОВОЧЕВЕ РАГУ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

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



РІЗОТТО З ОВОЧАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

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





ГРЕЧКА З ПЕЧЕРИЦЯМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

2,5 мірних склянки гречаної крупи	2 цибулини
200-300 г свіжих печериць	30 г вершкового масла
4 мірних склянки води	

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

ПЛОВ ОВОЧЕВИЙ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

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



РИС ПО-ПРОВАНСЬКИ З ПЕЧЕРИЦЯМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

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

Печериці промити, почистити, нарізати та замочити у воді з додаванням лимонного соку на 30 хвилин. Потім відкинути надрушляк, щоб гриби стекли. Дрібно нарізати часник, цибулю та петрушку. Рис добре промити. Все викласти в чашу, додати воду, посолити, поперчити. Закрити кришку, вибрати програму «ТУШКУВАННЯ/ПЛОВ», натиснути на 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 «Моцарела»
25 г вершкового масла
500 мл курячого бульйону
Сіль, перець.

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





РИС З КАРІ ТА ОВОЧАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

200 г коричневого рису
200 г зеленої квасолі
2 морквини 1 солодкий зелений
перець

½ цукіні (або кабачка)
1 цибулина
1 зубчик часнику
1 ч. л. карі
Сіль, оливкова олія.

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

СМАЖЕНА КАРТОПЛЯ З СОЛОДКИМ ПЕРЦЕМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г картоплі
1 солодкий червоний перець
1 зубчик часнику

Рослинна олія
Сіль.

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





БРОКОЛІ З ЛИМОНОМ І ЧАСНИКОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

300 г броколі
3 ст. л. оливкової олії
2 зубчики часнику

Сік 1 лимона
Сіль, перець.

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

ЧЕРВОНА КВАСОЛЯ, ТУШКОВАНА З СОЛОДКИМ ПЕРЦЕМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

250 г червоної квасолі
1 солодка червона перчина
1 цибулина
2 зубчики часнику

Лавровий лист
1-2 ст. л. борошна (за бажанням)
Сіль
Оливкова олія.

Попередньо замочити квасолю на ніч у холодній воді. Цибулю, часник подрібнити, перець очистити і нарізати кубиками. Покласти в чашу всі інгредієнти, додати трохи олії і води, посолити за смаком. Ви бажаєте, щоб страва вийшла густою, можна додати борошно, добре розмішати. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ/ПЛОВ» та натиснути на кнопку «СТАРТ». Готувати до закінчення програми.





СМАЖЕНІ БАКЛАЖАНИ З ЧАСНИКОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 баклажан
1 головка часнику

Сіль
Оливкова олія

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

ПАШТЕТ З БАКЛАЖАНІВ

ІНГРЕДІЄНТИ:

2 великих баклажани
2 зубчики часнику
Сік половини лимона

Сіль, перець
Оливкова олія.

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





ОВОЧЕВЕ ПЮРЕ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

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

АДЖИКА

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

Овочі промити і очистити. Із солодкого перцю видалити насіння, помідори нарізати. Солодкий перець і помідори пропустити через м'ясорубку. Перелити в чашу і вибрати програму «ВАРЕННЯ» та встановити час приготування 120 хвилин і 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, оцет, олію, перемішати і закрити кришку. Після приготування розлити аджику у банки і закрити.





ПШЕНИЧНА КАША З ГАРБУЗОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 мірна склянка пшеничної крупи
3 мірних склянки молока
200–300 г гарбуза

30 г вершкового масла
Сіль, цукор за смаком.

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

ГАРБУЗ НА ПАРІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

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





ВІВСЯНА КАША

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 мірна склянка вівсяних
пластівців
3- 4 мірних склянки молока

0.5 ч. л. солі 3 ст. л. цукру
1 ст. л. вершкового масла.

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

РИСОВИЙ ПУДИНГ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

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

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





КУКУРУДЗЯНА КАША З ГАРБУЗОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 мірна склянка кукурудзяної
круп
300 г гарбуза

1 л молока
Сіль, цукор за смаком.

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

КАША КУКУРУДЗЯНА

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 мірна склянка кукурудзяної
круп
1 л молока

30 г вершкового масла
Сіль, цукор за смаком.

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





МОЛОЧНА РИСОВА КАША З РОДЗИНКАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 мірна склянка круглого рису
4 мірних склянки молока

1 яблуко
3 ст. л. родзинок.

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

ВАРЕННЯ З ЛІСОВИХ ЯГІД

ІНГРЕДІЄНТИ:

400 г лісових суниць
100 г чорниць

0,3-0,5 кг цукру
1 ст. л. води.

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



ВАРЕННЯ З ПОЛУНИЦІ (СМОРОДИНИ)

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 літрова банка ягід
(полуниці або смородини)

1 літрова банка цукру.

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



ЯБЛУКА ЗАПЕЧЕНІ З МЕДОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

300 г яблук
60 г меду
Кориця.

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



ГРУШЕВИЙ ДЕСЕРТ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 кг ванільного морозива
4 великі груші
50 г гіркого шоколаду
200 мл жирних вершків

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

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



БІСКВІТ

ІНГРЕДІЄНТИ:

5 яєць
1 мірна склянка борошна

1 мірна склянка цукру
5 г розпушувача.

Яйця збити міксером до хорошої піни. Поступово всипати цукор та розпушувач. Потім всипати борошно, ретельно перемішати до однорідної маси. Чашу мультиварки змастити вершковим маслом і викласти в неї тісто. Закрити кришку. Вибрати програму «ВИПІЧКА/ХЛІБ». За замовчуванням висвітиться 60 хвилин. 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	
Лимони (або апельсини)	
2 ч. л. цедри лимона	

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



АНАНАСОВИЙ ПИРІГ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

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





ЯБЛУЧНИЙ ПИРІГ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

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

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

КЕКС МЕДОВИЙ

ІНГРЕДІЄНТИ:

300 г пшеничного борошна
240 г меду
100 г яєць
50 г вершкового масла

5 г розпушувача
1 г ванільного цукру
1 г солі.

Яйця збити із сіллю до стійкої піни. Не перестаючи збивати, додати мед, розпушувач і ванільний цукор. Потім, продовжуючи збивати, потроху додати борошно та вимішати до однорідної маси. Чашу мультиварки змастити вершковим маслом і вилити тісто. Закрити кришку. Вибрати програму «ВИПІЧКА/ХЛІБ». За замовчуванням висвітиться 60 хвилин. Готувати до закінчення програми.



СИРНО-МОРКВЯНА ЗАПІКАНКА

ІНГРЕДІЄНТИ:

0,5 кг сиру
3 морквини
2 яйця

2/3 мірної склянки цукру
2 ст. л. волоських горіхів.

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



МАННИК

ІНГРЕДІЄНТИ:

200 г манної крупи
200 г сметани (15-20%)
200 г борошна

200 г цукру
1/2 ч. л. соди.

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





ФОНДЮ СИРНЕ

ІНГРЕДІЄНТИ:

350 сиру «Чеддер»
150 мл білого вина
75 мл вершків
10 г часнику

10 г крохмалю
5 г лимона
50 мл води
Цукор, сіль, спеції.

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

ФОНДЮ ШОКОЛАДНЕ

ІНГРЕДІЄНТИ:

200 г гіркого шоколаду
200 мл вершків 22%.

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





ВЕРШКОВИЙ ЙОГУРТ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Молоко 2,5% (кімнатної температури)

350 мл вершків 10%
300 мл закваски
(кисляк 1%).

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

ЙОГУРТ ПОЛУНИЧНИЙ

ІНГРЕДІЄНТИ:

350 мл пастеризованого
молока 3,2%
350 мл вершків 10%

300 мл кисляку 2,5%
100 г полуниці

Для приготування цього рецепта Вам знадобиться набір баночок для приготування йогурту. Його Ви можете додатково придбати унаборі аксесуарів до мультиварки. Моделі: RAM02-G, RAM03-M, RAM04-G.

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





РЯЖАНКА

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 л пряженого молока
350 г сметани 20%.

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

КОМПОТ ІЗ СУХОФРУКТІВ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

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





БІЛИЙ ХЛІБ НА ВОДІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

0,5 літра теплої води
2 півлітрових баночки борошна
2–3 ч. л. цукру.

20 грамів (1/5 брикету)
свіжих дріжджів
1 ч. л. солі

Дріжджове тісто найкраще підходить на опарі. Для цього потрібно в склянці (або невеликій мисочці з високими стінками) з'єднати дріжджі, 1 чайну ложку цукру, 2-3 столових ложки теплої води і кілька чайних ложок борошна. Все це ретельно перемішати. Повинна вийти в'язка маса. Залишити опару на 5-10 хвилин, щоб вона піднялася аж до верху. Для приготування хліба в мультиварці, нам потрібно дві півлітрових банки просіяного борошна. Далі, налити в каструлю півлітра теплої води, покласти опару і додати потрібну кількість солі та цукру (2-3 чайних ложки). Всипати одну півлітрову банку борошна і перемішати. Вводимо поступово, по кілька столових ложок, решту борошна. Вимішуємо тісто, поки нерозчиняться всі грудочки, не шкодуючи рук. Поставити тісто в тепло або покласти в чашу мультиварки, вибрати програму «ЙОГУРТ/ТІСТО», дати йому підійти і зачекати, поки не підніметься. Пористе тісто, наповнене бульбашками повітря, якщо є можливість, потрібно ще раз вимішати. Після цього, викласти

його в чашу мультиварки, попередньо змащену маргарином (вершковим маслом або рафінованою соняшниковою олією) та закрити кришку. Вибрати програму «ВИПІЧКА/ХЛІБ». Готувати до завершення програми. Якщо ви любляєте більш підсмажений хліб, після закінчення програми переверніть хліб і виберіть знову програму «ВИПІЧКА/ХЛІБ». Готувати до готовності.

ДРІЖДЖОВЕ ТІСТО

ІНГРЕДІЄНТИ:

600 г борошна
20 г цукру
15 г дріжджів сухих

5 г солі
10 мл олії
300 г води кімнатно
температури.

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





ХЛІБ БЕЗ ЗАМІШУВАННЯ

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

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

Борошно просіяти, змішати в мисці з сіллю. Дріжджі розпустити у воді з цукром. Влити воду в борошно, перемішати. Змастити руки олією, скачати кулю і покласти в чашу мультиварки. Щоб не було необхідності довго мити чашу після готування, можна застелити її плівкою. Вибрати програму «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). Змащеними (1 ст. л. рослинної олії) руками розтягнути його в коржик і загорнути начеверто (конвертом). Покласти навистоювання в змащену олією мультиварку на 1-1,5 години. Можна акуратно заглядати під кришку - контролювати процес. Вибрати програму «ВИПІЧКА/ХЛІБ», випікати протягом 40-60 хвилин. Можна не перевертати.

МАРИНАД ДЛЯ ОГІРКІВ

ІНГРЕДІЄНТИ:

2 л води
200 мл оцту 9%
160 г солі

130 г цукру
2 г лаврового листа
1,5 г перцю чорного
(горошком).

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





МАРИНАД ДЛЯ ПОМІДОРІВ

ІНГРЕДІЄНТИ:

3 л води
250 мл оцту
60 г цукру

55 г солі
2 г лаврового листя.

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

ПУНШ ЛИМОННИЙ

ІНГРЕДІЄНТИ:

340 мл червоного вина
100 г цукру
70 мл соку лимона

6 гвоздик
2 г меленої кориці.

Цукор і корицю насипати в чашу мультиварки, залити вином, додати сік лимона, гвоздику і ретельно перемішати. Закрити кришку. Вибрати програму «ШЕФ КУХАР». Встановіть час приготування 30 хвилин та температуру 70°C. Натисніть кнопку «СТАРТ». Готувати до закінчення програми.





ПИВО RED ALE

ІНГРЕДІЄНТИ:

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

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

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

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

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

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

ГЛІНТВЕЙН

ІНГРЕДІЄНТИ:

700 мл червоного вина

100 г цукру

10 г родзинок

7 г гвоздики

5 г імбиру

5 г апельсинової шкірки

5 г кориці

5 г кардамону.

Родзинки та імбир викласти в чашу мультиварки, залити вином, додати цукор, апельсинову шкірку, корицю, кардамон, гвоздику і ретельно перемішати. Вибрати програму «ШЕФ КУХАР». Встановіть час приготування 30 хвилин та температуру 70°C. Натисніть кнопку «СТАРТ». Готувати до закінчення програми.



МОЇ РЕЦЕПТИ

[illegible]

