



ТЕХНІКА ДЛЯ ЖИТТЯ



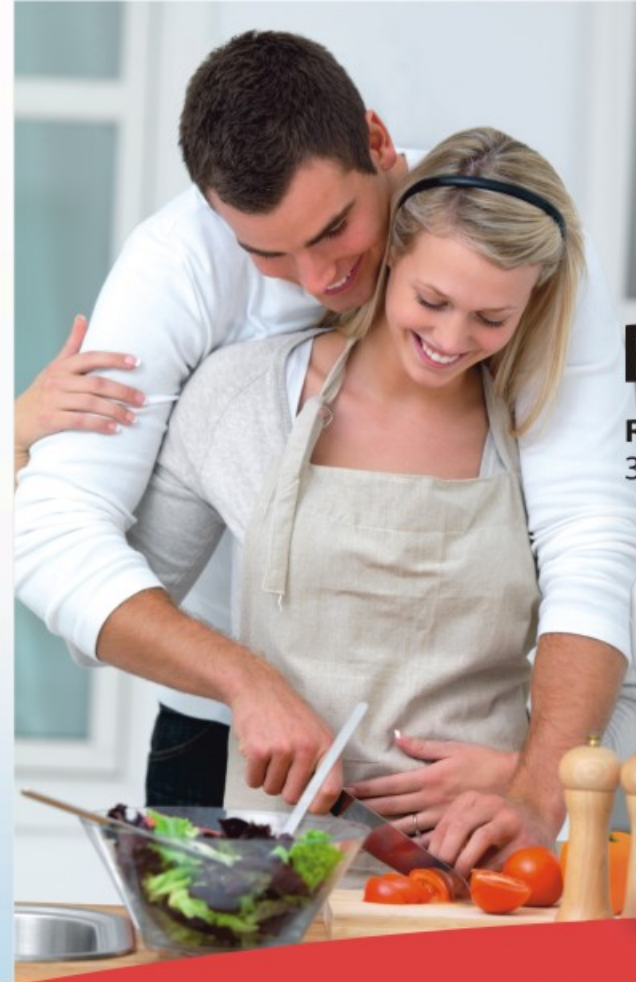
Більше інформації від ТМ «ROTEX»

www.rotex.net.ua, (044) 207 10 43

facebook.com/rotex2005 vk.com/rotex1



ТЕХНІКА ДЛЯ ЖИТТЯ



РЕЦЕПТИ ДЛЯ МУЛЬТИВАРОК

RMC508-W

З КЕРАМІЧНОЮ ЧАШЕЮ

RMC507-B

З АНТИПРИГАРНОЮ ЧАШЕЮ

RMC503-B



Швидко, корисно, смачно!

ПЕРШІ СТРАВИ

Борщ
Суп з фрикадельками
Суп грибний
Суп рибний
Гороховий суп з копченостями
Суп з квасолею
Суп з бараниною
Суп з квашеної капусти
Суп з грибами
Суп курячий з вермішелью
Шурпа з горохом нохут
Солянка м'ясна
Розсольник

СТРАВИ З М'ЯСА

Гуляш особливий
Яловичина з чорносливом
Яловичина з розмарином і петрушкою
Яловичина з цибулею і сиром
Буженина
Картопля тушкована з м'ясом
Свинина в соусі
Корейка свиняча в червоному вині
Свинина з гречкою
Свинина із квасолею
Свинина тушкована з грибами
Реберця свинячі
М'ясо в цибулинному соку

4

Баранина тушкована в помідорах
4 Фарширований перець 17
Їжачки
5 Курка з овочами 18
Гомілка куряча з овочами
6 Медово-часникові крильця 19
Курка в апельсиновому соку
7 Курочка в соєвому соусі 20
Курячі сердечка з овочами
8 Качка з яблуками в червоному вині 21
Кролик в гірчичному соусі
9 Лопатка по-Кавказьки 22
10 Котлети по-київськи 23
Котлети курячі на пару
10 Котлети в соусі 24
Котлети з овочами
Курка з рисом
11 Рис з фаршем 25
Рис з тютфельками
12 Котлети на пару 26
Голубці
13 Плов зі свининою 27
Язик відварний
14 Холодець 28
Індичка з кабачками
15 Капуста тушкована з куркою 29
16

СТРАВИ З РИБИ

Риба в майонезі
Рибка на овочах
Риба під маринадом
Сьомга на пару
Тефтелі рибні
Рибне рагу
Картопля тушкована з рибою
Запikanка з риби
Морський коктейль з сиром
Креветки під сиром
Креветки в клярі
Креветки на пару з овочами
Заливне з риби
Рибна юшка

СТРАВИ З ОВОЩІВ та ГРИБІВ

Картопля фрі
Овоче рагу
Броколі з сиром
Рагу овоче з квасолею
Квасоля червона відварна
Закуска мисливська
Перець в томаті
Кабачкова ікра
Соте з баклажанів
Запikanка картопляна з овочами
Гречка з грибами
Різотто з овочами

30 КАШІ

Каша манна
30 Каша кукурудзяна 43
Каша гречана
31 Каша геркулесова 44

32 ВАРЕННЯ

Варення вишневе
33 Варення малинове 45
Повидло із яблук
34 Полуничний джем 46
Варення Грушове 47

35 ВИПІЧКА та ДЕСЕРТ

Бісквіт 47
36 Кекс медовий 48
Яблучна шарлотка
37 Шарлотка з апельсином 49
Кекс бананово-горіховий
Шарлотка яблучно-вишнева
38 Ананасовий пиріг 50
Кавовий торт
39 Шоколадно-горіховий торт 51
Білий хліб на воді
40 М'який сірий хлібець на кислому молоці 52
Йогурт класичний
41 Йогурт полуничний 53

43

45

47

48

49

50

51

52

53



БОРЩ

Інгредієнти:

- Яловичина /свинина 400 г
- Картопля 300 г
- Капуста білокачанна 200 г
- Буряк 200 г
- Велика морквина 1 шт.
- Цибуля ріпчаста 100 г
- Томатна паста 80 г
- Часник 5 г
- Сіль, лавровий лист, перець

М'ясо нарізати кусочками, капусту посікти, моркву натерти на крупній терці, нарізати цибулю. Цибулю та моркву підсмажити на програмі «ЖАРКА». Викласти все в чашу скороварки. Додати нарізані соломкою буряк і картоплю, залити водою. Додати томатну пасту, підсолити, поперчити і перемішати. Закрити кришку. Натиснути кнопку «БОРЩ». За замовчуванням висвітиться 60 хвилин. Готувати до закінчення режиму. Дати борщу настоятися. Подавати до столу посипавши зеленню.



СУП З ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Інгредієнти:

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

З фаршу сформувати фрикадельки розміром з горіх. Цибулю нарізати півкільцями, моркву натерти. Обсмажити цибулю і моркву на режимі «ЖАРКА» з невеликою кількістю масла. Обсмажувати при відкритій кришці, періодично помішуючи, після чого скасувати режим натисненням кнопки «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА/ВІДМІНА». Додати нарізані кубиками картоплю, промитий рис, фрикадельки й залити 2 літрами води. Перемішати. Закрити кришку. Натиснути кнопку «СУП». Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити значення (40 хвилин). Готувати до закінчення режиму. Після закінчення роботи режиму «СУП» відкрити кришку мультиварки і додати сіль та спеції. Закрити кришку повторно включити режим «СУП» за допомогою клавіші «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» зменшити час приготування до 5 хвилин. Після закінчення роботи режиму «СУП», відкрити кришку та у готовий суп додати зелень.

СУП ГРИБНИЙ

Інгредієнти:

- Гриби свіжоморожені 400 г
- Цибуля 1 шт.
- Морква 1 шт.
- Картопля 4-5 шт.
- Рослинна олія 1 ст. л.
- Зелень, сіль

Гриби розморозити, промити, відкинути на друшляк і дати стекти воді. Моркву нарізати, цибулю - порей дрібно нарізати. Обсмажити овочі в рослинному маслі на режимі «ЖАРКА» до золотистого кольору. Смажити при відкритій кришці, періодично помішуючи, після чого скасувати режим натисненням кнопки «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА/ВІДМІНА». Висипати в чашу розморозені гриби і продовжити смаження ще хвилин 10. Після додати нарізану картоплю і залити 1,5 літрами води. Посолити. Закрити кришку. Натиснути кнопку «СУП». За замовчуванням висвітиться 60 хвилин. Готувати до закінчення режиму. Після закінчення роботи режиму «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.



СУП РИБНИЙ

Інгредієнти:

- Голова, або філе сьомги 1 шт.
- Картопля 4 шт.
- Морква 1 шт.
- Цибулина 1 шт.
- Рис 0,5 м / ст.
- Зелень, перець горошком, сіль

Промити та покласти голову риби в чашу, залити 2 літрами води. Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути кнопку «СУП». Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити значення (40 хвилин). Готувати до закінчення режиму. Шумівкою дістати рибу з бульйону і розібрати її. Кістки викинути, а м'ясо помістити назад. У бульйон додати нарізану картоплю і цибулю, терту моркву. Підсолити, поперчити. Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути кнопку «СУП». Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити значення (15 хвилин). Готувати до закінчення режиму. У готове блюдо додати зелень





ГОРОХОВИЙ СУП З КОПЧЕНОСТЯМИ

Інгредієнти:

- Копчені ребра 700 г
- Морква 100 г
- Горох 2 м / ст.
- Цибуля ріпчаста 100 г
- Картопля 300 г
- Рослинна олія, сіль, спеції за смаком

Горох замочити в гарячій воді (85 °С) на 1 годину, потім злити воду. Моркву і цибулю обсмажити на режимі «ЖАРКА» з невеликою кількістю масла. Підсмажувати при відкритій кришці, періодично помішуючи, після чого скасувати режим натисненням кнопки «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА/ВІДМІНА». Потім помістити реберця, горох, нарізану картоплю в чашу мультиварки, додати спеції та залити 2 л води. Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути кнопку «СУП». За замовчуванням висвітиться 60 хвилин. Готувати до закінчення режиму. У готове блюдо додати зелень.



СУП З КВАСОЛЕЮ

Інгредієнти:

- М'ясо 300 г
- Цибуля 1 шт.
- Картопля 3-4 шт.
- Морква 1 шт.
- Капуста 100 г
- Квасолі 100 г
- Сіль, перець, лавровий лист, зелень - за смаком

Квасолі залити водою і залишити на ніч. Помістити в чашу нарізане м'ясо. Натиснути кнопку «ЖАРКА». Підсмажувати при відкритій кришці, періодично помішуючи, протягом 5 хвилин. Після додати нарізану цибулю і натерту моркву. Продовжити смажити ще хвилин 7-10. Після чого скасувати режим натисненням кнопки «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА/ВІДМІНА». Додати в чашу нарізану картоплю, капусту і квасолі. Залити 2 літрами води. Підсолити. Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути кнопку «СУП». Готувати до закінчення режиму. У готове блюдо додати зелень.

СУП З БАРАНИНОЮ

Інгредієнти:

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

М'ясо нарізати на порційні шматочки. Капусту посікти. Картоплю, моркву і цибулю нарізати. Моркву і цибулю викласти в чашу мультиварки, додати рослинне масло. Натиснути кнопку «ЖАРКА». Підсмажувати овочі при відкритій кришці, періодично помішуючи, протягом 5 хвилин. Після чого скасувати режим натисненням кнопки «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА/ВІДМІНА». У чашу викласти решту продуктів: м'ясо, картоплю, капусту. Посолити, поперчити, покласти кмин, влити 1,2 літра води. Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути кнопку «СУП». Готувати до закінчення режиму. Подавати зі сметаною і зеленню.



СУП З КВАШЕНОЇ КАПУСТИ

Інгредієнти:

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

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





СУП З ГРИБАМИ

Інгредієнти:

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

Гриби почистити, промити, нарізати й викласти в чашу, додати рослинне масло. Натиснути кнопку «ЖАРКА». Підсмажувати гриби при відкритій кришці, періодично помішуючи, протягом 10 хвилин. Після чого скасувати режим натисненням кнопки «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА/ВІДМІНА». Після викласти нарізані овочі в чашу. Підсолити, додати перець, лавровий лист, насіння кмину, влити 1,2 літра води. Закрити кришку та клапан випуску пари. Натиснути кнопку «СУП». Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити значення 45 хвилин. Готувати до закінчення режиму. Подавати зі сметаною та зеленню.



СУП КУРАЧИЙ З ВЕРМІШЕЛЮ

Інгредієнти:

- Курячі грудки 2 шт.
- Картопля 4 шт.
- Вермішель (павутинка) 4 ст. л.
- Цибуля 1 шт.
- Морква 1 шт.
- Соняшникова олія
- Зелень свіжа або сушена, сіль - за смаком, спеції

Цибулю нарізати півкільцями, моркву натерти. Підсмажити цибулю та моркву на режимі «ЖАРКА» з невеликою кількістю масла. Підсмажувати при відкритій кришці, періодично помішуючи, після чого скасувати режим натисненням кнопки «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА/ВІДМІНА». Потім додати нарізану картоплю й нарізане м'ясо, залити 2 літрами води. Перемішати. Закрити кришку та клапан випуску пари. Натиснути кнопку «СУП». Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити значення 45 хвилин. Після закінчення роботи режиму «СУП» відкрити кришку мультиварки та додати вермішель, сіль і спеції. Закрити кришку та вклучити режим «СУП» за допомогою клавіші «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» зменшити час приготування до 5-10 хвилин. У готовий суп додати зелень.

ШУРПА З ГОРОХОМ НОХУТ

Інгредієнти:

- Свинина, баранина або жирна яловичина 1 кг
- Картопля 500 г
- Цибуля ріпчаста 100 г
- Горох 80 г
- Морква 1 шт.
- Помідор 150 г
- Зелень кінзи, сіль і спеції за смаком

М'ясо нарізати великими шматочками й разом з горохом помістити в чашу мультиварки. Залити водою, додати 1 цілу очищену цибулину, підсолити за смаком. Закрити кришку. Натиснути кнопку «СУП». Готувати до закінчення режиму. Відкрити кришку скороварки і витягти цибулину (викинути). Додати крупно нарізану картоплю, посікти цибулю, помідори, очищені та нарізані на 4 частини, моркву, нарізану тонкими кружальцями, спеції та сіль за смаком. Закрити кришку та клапан випуску пари. Натиснути кнопку «СУП». Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити значення 15 хвилин. Готувати до закінчення режиму. Суп повинен вийти досить густим. Перед подачею додати зелень кінзи.



СОЛЯНКА М'ЯСНА

Інгредієнти:

- Яловичина (філе) 400 г
- Курка копчена 200 г
- Картопля 560 г
- Мисливські ковбаски 130 г
- Морква 150 г
- Цибуля ріпчаста 100 г
- Огірки солоні 130 г
- Томатна паста 100 г
- Огірковий розсіл 100 г
- 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 «СУП». Готувати до закінчення режиму. Після закінчення програми дати настоятися. Подавати зі сметаною. За смаком можна додати оливки та часточки лимону.





РОЗСОЛЬНИК

Інгредієнти:

- Яловичина (філе) 250 г
- Картопля 400 г
- Крупа перлова 230 г
- Цибуля ріпчаста 130 г
- Огірок солоний 100 г
- Огірковий розсіл 100 мл
- Морква 100 г
- Томатна паста 100 г
- Сіль, спеції

М'ясо промити, разом з картоплею нарізати кубиками по 2 см. Моркву, цибулю й огірки нарізати кубиками по 1 см. Перлову крупу промити до прозорої води. У чашу мультиварки викласти моркву, цибулю, огірки, додати томатну пасту і рослинне масло. Натиснути кнопку «ЖАРКА». Підсмажувати овочі при відкритій кришці, періодично помішуючи, протягом 7 хвилин. Після чого скасувати режим натисненням кнопки «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА/ВІДМІНА». Потім додати огірковий розсіл, картоплю, м'ясо, перловку. Залити водою, додати сіль і спеції. Перемішати. Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути кнопку «СУП». Готувати до закінчення режиму. Подавати зі сметаною.



ГУЛЯШ ОСОБЛИВИЙ

Інгредієнти:

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

Цибулю нарізати кубиками, часник подрібнити ножем. М'ясо нарізати невеликими шматочками. Викласти м'ясо, нарізану цибулю, часник, моркву, перець і кабачки в чашу мультиварки. Додати воду, рослинне масло, сіль, томатну пасту, сметану, часник, спеції та перемішати. Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути кнопку «ПЛОВ/ТУШКУВАННЯ». Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити 45 хвилин. Готувати до закінчення режиму, після чого відкрити клапан і випустити пар.

ЯЛОВИЧИНА З ЧОРНОСЛИВОМ

Інгредієнти:

- Яловичина (філе) 500 г
- Вершкове масло 50 г
- Чорнослив 250 г
- Родзинки 50 г
- Борошно 1 ст. л.
- Морква 500 г
- Цибуля ріпчаста 100 г
- Вода 0,3 л

Замочити в холодній воді на кілька годин родзинки та чорнослив. М'ясо нарізати кубиками по 2 см і викласти в чашу мультиварки. Натиснути кнопку «ЖАРКА». 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 «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА/ВІДМІНА». Закрити кришку. Натиснути кнопку «ПЛОВ/ТУШКУВАННЯ». Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити значення 40 хвилин. Готувати до закінчення режиму..



ЯЛОВИЧИНА З РОЗМАРИНОМ І ПЕТРУШКОЮ

Інгредієнти:

- Яловичина (філе) 500 г
- Оливкова олія 20 мл
- Петрушка 50 г
- Розмарин 50 г
- Цибуля ріпчаста 100 г
- Борошно 1 ст. л.
- Сік 2-х лимонів
- Сіль перець

Посолити м'ясо і залишити на 5 хвилин, після приправити перцем. Підсмажити м'ясо з усіх боків до рум'яної скоринки на режимі «ЖАРКА» при відкритій кришці. Після полити лимонним соком, додати петрушку, розмарин і цибулю. Після чого скасувати режим натисненням кнопки «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА/ВІДМІНА». Закрити кришку. Натиснути кнопку «ПЛОВ/ТУШКУВАННЯ». Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити значення 35 хвилин. Готувати до закінчення режиму. Після дістаньте м'ясо, а в чашу додайте борошно. Готуйте соус на режимі «ЖАРКА» 3 хвилини при відкритій кришці. Постійно помішуючи. Подавайте м'ясо, поливши його соусом.





ЯЛОВИЧИНА З ЦИБУЛЕЮ І СИРОМ

Інгредієнти:

- Яловичина (філе) 500 г
- Цибуля ріпчаста 150 г
- Сир 200 г
- Соевий соус
- Рослинна олія
- Сіль, спеції

М'ясо залити соєвим соусом, приправити спеціями та витримати в маринаді 3 години. Після в чашу викласти шарами нарізане на порційні шматки м'ясо, потім нарізану кільцями цибулю, натертий сир, м'ясо. Влити 50 – 80 мл води. Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути кнопку «ПЛОВ/ТУШКУВАННЯ». Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити значення 50 хвилин. Готувати до закінчення режиму.



БУЖЕНИНА

Інгредієнти:

- Свинина 1 кг
- Майонез 1 ст. л.
- Французька гірчиця 1 ст. л.
- Часник 2 зубки
- Рослинне масло
- Сіль, перець за смаком

М'ясо помити, обсушити. Натерти сіллю та перцем. Нашлигувати 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 «ЖАРКА» до золотистої скоринки при відкритій кришці. Після чого скасувати режим натисненням кнопки «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА/ВІДМІНА». Після влити 1 м / ст. води. Закрити кришку. Натиснути кнопку «ПЛОВ/ТУШКУВАННЯ». Готувати до закінчення режиму.

КАРТОПЛЯ ТУШКОВАНА З М'ЯСОМ

Інгредієнти:

- Свинина 6 / к 0,5 кг
- Картопля 0,5 кг
- Цибулина 1 шт.
- Приправа «7 трав»
- Рослинна олія для смаження
- Сіль перець

М'ясо нарізати та підсмажити 5 хвилин на режимі «ЖАРКА» з невеликою кількістю масла при відкритій кришці. Після додати нарізану картоплю і цибулю. Посипати спеціями та сіллю. Налити 1 м / ст. води. Після чого скасовуємо режим «ЖАРКА» натисканням кнопки «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА/ВІДМІНА». Натиснути кнопку «ПЛОВ/ТУШКУВАННЯ». Готувати до закінчення режиму.



СВИНИНА В СОУСІ

Інгредієнти:

- Свинина 700 г
- Цибуля ріпчаста 120 г
- Сухе червоне вино 3/4 ст.
- Гірчиця 1 ч. л.
- Борошно 1/3 ст.
- Томатна паста 2 ст. л.
- Вода 0,5 м / ст.
- Цукор 1 ст. л.
- Рослинна олія
- Сіль перець

М'ясо нарізати кусочками, підсолити, поперчити обваляти в борошні й обсмажити на режимі «ЖАРКА» до золотистої скоринки при відкритій кришці. Вийняти м'ясо та викласти в чашу мультиварки подрібнену цибулю, підсмажити на режимі «ЖАРКА». Потім додати томатну пасту, гірчицю, вино, цукор, воду, сіль і перець за смаком. Після додати м'ясо і скасувати режим «ЖАРКА» натисканням кнопки «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА/ВІДМІНА». Натиснути кнопку «ПЛОВ/ТУШКУВАННЯ». Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити значення 30 хвилин. Готувати до закінчення режиму.





КОРЕЙКА СВИНЯЧА В ЧЕРВОНОМУ ВИНІ

Інгредієнти:

- Корейка свиняча 2 кг
- Вино червоне напівсухе 700 мл
- Цибуля 1 шт.
- 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. Натиснути кнопку «ПЛОВ/ТУШКУВАННЯ». Готувати до закінчення режиму.



СВИНИНА З ГРЕЧКОЮ

Інгредієнти:

- Свинина 500 г
- Гречаної крупи 500 г
- Цибуля ріпчаста 180 г
- Сіль, перець, спеції
- Морква 100 г

М'ясо нарізати на шматочки (також можливо попередньо їх трохи обсмажити на режимі «ЖАРКА») 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. Натиснути кнопку «КАША». Готувати до закінчення режиму.

СВИНИНА ІЗ КВАСОЛЕЮ

Інгредієнти:

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

Квасолю залити водою на 12 годин. Цибулю нарізати півкільцями, моркву соломкою. Підсмажити овочі на рослинному маслі в режимі «ЖАРКА», 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 «ЖАРКА» 10 хв при відкритій кришці. Після засипати квасоллю. Підсолити, додати спеції. Залити водою, щоб ледве ховалася квасоля. Натиснути кнопку «КАША». Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити значення 50 хвилин. Готувати до закінчення режиму. У готове блюдо додати подрібнений часник і зелень.



СВИНИНА ТУШКОВАНА З ГРИБАМИ

Інгредієнти:

- Свинина 400 г
- Морква 1 шт.
- Томатна паста 1 ст. л.
- Печериці 250 г
- Перець болгарський 1 шт.
- Лавровий лист 1 шт.
- Цибуля ріпчаста 1 шт.
- Часник 2 зубчики
- Кубик бульйонний 1 шт.
- Вода 100 мл
- Сіль за смаком, суміш перців, зелень петрушки, рослинне масло

М'ясо нарізати невеликими шматочками, цибулю - півкільцями, моркву натерти на крупній тертці, перець нарізати смужками, гриби - скибочками. У чашу налити масло і підсмажити гриби на режимі «ЖАРКА» при відкритій кришці. Після вийняти гриби і підсмажити моркву, цибулю і перець при відкритій кришці. Також окремо підсмажити м'ясо до рум'яної скоринки при відкритій кришці. Повернути в чашу всі обсмажені раніше продукти. Воду змішати з бульйонним кубиком та томатною пастою. Підсолити, поперчити, вилити в чашу. Додати подрібнений часник і лавровий лист. Закрити кришку. Натиснути кнопку «ПЛОВ/ТУШКУВАННЯ». Готувати до закінчення режиму. Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити значення 40 хвилин. Готувати до закінчення режиму. Готову страву посипати нарізаною петрушкою.





РЕБЕРЦЯ СВИНЯЧІ

Інгредієнти:

- Реберця свинячі 500 г
- Хмелі-сунелі 0,5 ч. л.
- Лавровий лист
- Морква 1 шт.
- Сіль
- Часник 2 зубчики
- Цибуля 1-2 шт.
- Перець горошком 2 шт.
- Оливкова олія

Реберця помити, підсушити, нарізати порціями. Скласти в глибоку миску, посолити, поперчити, додати хмелі-сунелі, залишити настоюватися хвилин на 20-30. Цибулю розрізати на четвертинки, моркву нарізати великими кільцями. У чашу мультиварки налити масло і підсмажити реберця на режимі «ЖАРКА» до золотистого кольору при відкритій кришці. Після додати моркву, цибулю, подрібнений часник, перець горошок і лавровий лист. Влити 1 м / ст. води. Натиснути кнопку «ПЛОВ/ТУШКУВАННЯ». Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити значення 35 хвилин. Готувати до закінчення режиму.



М'ЯСО В ЦИБУЛИННОМУ СОКОВІ

Інгредієнти:

- Яловичина (вирізка) 500 г
- Перець горошком
- Цибуля ріпчаста 120 г
- Лавровий лист
- Сіль

Нарізати дрібно дві великі цибулини, висипати на дно чаші. Покласти зверху м'ясо, нарізане шматочками, додати перець горошком і лавровий лист. Води додавати не потрібно, рідина з'явиться від м'яса. Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути кнопку «ПЛОВ/ТУШКУВАННЯ». Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити значення 40-50 хвилин. Готувати до закінчення режиму.

БАРАНИНА ТУШКОВАНА В ПОМІДОРАХ

Інгредієнти:

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

Підсмажити на режимі «ЖАРКА» дрібно нарізану цибулю і часник при відкритій кришці. Додати нарізане шматочками м'ясо і теж підсмажити. Помідори подрібнити, залити ними м'ясо. Закрити кришку. Натиснути кнопку «ПЛОВ/ТУШКУВАННЯ». Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити значення 45-55 хвилин. Готувати до закінчення режиму.



ФАРШИРОВАННИЙ ПЕРЕЦЬ

Інгредієнти:

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

У перців зрізати плодоножки і очистити від насіння. Змішати фарш, промитий рис, дрібно нарізану цибулю, терту моркву, яйце. Підсолити, поперчити і ретельно перемішати. Наповнити отриманим фаршем перці і викласти їх в чашу. Залити сумішшю сметани, томатної паста і води. Перці повністю повинні бути в соусі. Покласти лавровий лист, посолити. Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути кнопку «ПЛОВ/ТУШКУВАННЯ». Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити значення 45-50 хвилин. Готувати до закінчення режиму.





ЇЖАЧКИ

Інгредієнти:

- Яловичина (філе) 400 г
- Вершки 33 % 150 мл
- Рис відварний 100 г
- Цибуля ріпчаста 80 г
- Яйце куряче 50 г
- Борошно пшеничне 15 г
- Масло вершкове 7 г
- Вода 50 мл
- Сіль за смаком

М'ясо промити, разом з цибулею нарізати на кубики по 2 см, пропустити через м'ясорубку 2 рази, додати у фарш яйце, сіль, рис, перемішати до однорідної маси, сформувати невеликі тефтелі. Для соусу: вершки, воду, сіль ретельно перемішати. Чашу мультиварки змастити вершковим маслом, викласти їжачки й залити вершковою сумішшю. Закрити кришку. Натиснути кнопку «ПЛОВ/ТУШКУВАННЯ». Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити значення 40-50 хвилин. Готувати до закінчення режиму.



КУРКА З ОВОЧАМИ

Інгредієнти:

- Курка філе 370 г
- Морква 200 г
- Помідори 140 г
- Болгарський перець 100 г
- Горошок зелений консервований 50 г
- Олія рослинна 100 мл
- Вода 200 мл
- Сіль, спеції

Куряче філе промити, нарізати кубиками по 1 см. Помідори, перець нарізати соломкою, моркву натерти на крупній тертці. Злити рідину з горошку. Всі інгредієнти викласти в чашу мультиварки та розрівняти лопаткою, додати рослинне масло, сіль, спеції й залити водою. Закрити кришку. Натиснути кнопку «ПЛОВ/ТУШКУВАННЯ». Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити значення 30-40 хвилин. Готувати до закінчення режиму.

ГОМІЛКА КУРЯЧА З ОВОЧАМИ

Інгредієнти:

- Гомілка куряча 8 шт.
- Цибуля 2 шт.
- Морква 1 шт.
- Томати 2 шт.
- Перець болгарський 1 шт.
- Сметана 1 ст. л.
- Вода 150 мл
- Томатна паста 1 ст. л.
- Сіль, перець, лавровий лист

У чашу помістити гомілки, підсолити, поперчити. Додати лавровий лист, нарізану півкільцями цибулю, натерту моркву, подрібнені помідори та болгарський перець, майонез, томатну пасту і воду. Закрити кришку. Натиснути кнопку «ПЛОВ/ТУШКУВАННЯ». Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити значення 25-35 хвилин. Готувати до закінчення режиму.



МЕДОВО-ЧАСНИКОВІ КРИЛЬЦЯ

Інгредієнти:

- Курячі крильця 9 шт.
- Часник 2-3 зуб.
- Соевий соус 3 ст. л.
- Мед 2 ч. л.
- Імбир (свіжий натертий) 1 ст. л.
- Сіль за смаком
- Олія оливкова для смаження

Крильця помити та підсушити паперовим рушником. Приготувати маринад: змішати соєвий соус, мед, рубаний часник та імбир натертий. Покласти в маринад крильця і дати настоятися годину в холодильнику (2-3 рази перемішати). Після крильця і маринад перемістити в чашу мультиварки і готувати на режимі «ЖАРКА» при відкритій кришці, час від часу помішувати. Маринад повинен повністю випікити.





КУРКА В АПЕЛЬСИНОВОМУ СОКУ

Інгредієнти:

- Курка 900 г
- Сіль
- Апельсин 1 шт.
- Спеції для курки

Курку нарізати на порційні шматки, натерти сіллю, посипати спеціями та апельсиновою цедрою. Залити соком апельсина і залишити маринуватися на кілька годин. Після перекинути м'ясо в чашу мультиварки. Закрити кришку. Натиснути кнопку «ПЛОВ/ТУШКУВАННЯ». Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити значення 30-40 хвилин. Готувати до закінчення режиму.



КУРОЧКА В СОЄВОМУ СОУСІ

Інгредієнти:

- Курка 1 шт.
- Соняшникова олія
- Цибуля 2 шт.
- Сік лимона
- Соевий соус 50 г
- Перець

Нарізати цибулю і трохи підсмажити на режимі «ЖАРКА» при відкритій кришці. Зверху викласти шматочки курки й залити соєвим соусом. Поперчити, додати сік лимона. Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути кнопку «ПЛОВ/ТУШКУВАННЯ». Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити значення 35-45 хвилин. Готувати до закінчення режиму.

КУРЯЧІ СЕРДЕЧКА З ОВОЧАМИ

Інгредієнти:

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

Курячу грудку акуратно відбити та посипати сіллю та приправами. Викласти зверху нарізаний чорнослив, посипати натертим сиром, спеціями і дрібно нарізаною зеленню. Щільно згорнути рулет. Зверху змастити гірчицею або майонезом. Рулет акуратно перекинути в чашу мультиварки швом вниз. Додати 100 мл води. Закрити кришку. Натиснути кнопку «ПЛОВ/ТУШКУВАННЯ». Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити значення 35-45 хвилин. Готувати до закінчення режиму.



КАЧКА З ЯБЛУКАМИ В ЧЕРВОНОМУ ВИНІ

Інгредієнти:

- Качка (філе) 600 г
- Мед 30 г
- Олія рослинна 20 мл
- Яблука 150 г
- Соевий соус 20 мл
- Сіль, спеції
- Корінь імбиру 10 г
- Вино червоне сухе 200 мл

Філе качки промити, промокнути паперовим рушником. Надрізати шкіру, не пошкоджуючи м'яса. Імбир натерти на дрібній тертці, яблука очистити від шкірки і насіння, нарізати часточками. Філе натерти сіллю, приправами, змастити медом і соєвим соусом, залишити маринуватися в холодильнику на 2-3 години. Потім м'ясо викласти в чашу мультиварки шкірою вниз, додати рослинне масло, маринад перелити в окрему ємкість. Натиснути кнопку «ЖАРКА». За 10 хвилин до закінчення часу приготування перевернути філе. Готувати до завершення програми. Потім в чашу мультиварки додати маринад, вино, яблука. Закрити кришку. Натиснути кнопку «ПЛОВ/ТУШКУВАННЯ». Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити значення 45-55 хвилин. Готувати до закінчення режиму. На гарнір відмінно підійде рис.





КРОЛИК В ГІРЧИЧНОМУ СОУСІ

Інгредієнти:

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

Кролика промити й нарізати на частини по 80 г і замаринувати в гірчиці. Картоплю нарізати кубиками по 3 см. Цибулю шалот нарізати кубиками по 0,5 см. У чашу мультиварки налити оливкову олію і додати вершкове масло, викласти кролика і цибулю. Закрити кришку. Натиснути кнопку «ЖАРКА». За замовчуванням висвітиться 30 хвилин. Готувати хвилин 20-30 при відкритій кришці, періодично помішуючи. У чашу мультиварки викласти картоплю, налити вино, додати чебрець, розмарин, сіль і спеції, перемішати. Закрити кришку. Встановити програму «ПЛОВ/ТУШКУВАННЯ». Готувати до завершення програми.



ЛОПАТКА ПО-КАВКАЗЬКИ

Інгредієнти:

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

М'ясо помити та підсушити. Нашпигувати часником. Натерти з усіх боків сіллю, сумішшю майонезу та аджики. Залишити маринуватися в холодильнику на кілька годин, краще на ніч. У чашу мультиварки налити невелику кількість масла і підсмажити м'ясо з усіх боків по 5 хвилин на режимі «ЖАРКА» при відкритій кришці. Потім додати 100 мл води. Закрити кришку. Натиснути кнопку «ПЛОВ/ТУШКУВАННЯ». Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити значення 45-55 хвилин. Готувати до закінчення режиму.

КОТЛЕТИ ПО-КИЇВСЬКИ

Інгредієнти:

- Курка 2,6 кг
- Сухарі панірувальні 200 г
- Масло вершкове 150 г
- Яйце куряче 100 г / 2
- Петрушка 20 г
- Олія рослинна 500 мл
- Сіль, спеції

З курки вирізати грудку з крильцями, потім грудку розрізати навпіл, відрізати дві фаланги крила, зачистити кісточку, видалити грудні кістки. Відокремити мале філе від великого. Відбити філе з двох сторін. Петрушку подрібнити ножем, змішати з вершковим маслом і сіллю, двома столовими ложками сформувати начинку у вигляді ковбаски і прибрати в морозильну камеру на 10 хвилин. Приготувати льезон: яйця збити вінчиком, додати сіль. Підготовлене велике філе посолити, додати спеції, викласти на філе підготовлену начинку, зверху накрити малим філе, сформувати котлету. Занурити котлету в льезон, потім запанірувати в сухарях. Викласти одну котлету в кошик для смаження у фритюрі*. У чашу мультиварки залити рослинне масло. Натиснути кнопку «ЖАРКА». Смажити у сітці-кошику для фритюру* при відкритій кришці до золотистої скоринки (12-15 хвилин). Вийняти з чаші, дати стекти олії. Потім підсмажити решту котлет. Після чого скасувати режим «ЖАРКА» натисканням кнопки «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА/ВІДМІНА». *Сітка-кошик для фритюру може не входити в комплектації до мультиварки. Її можна придбати окремо в наборі Rotex RAM03-M.



КОТЛЕТИ КУРЯЧІ НА ПАРУ

Інгредієнти:

- Курка (філе) 600 г
- Рис (шліфований) 300 г
- Цибуля ріпчаста 100 г
- Яйце 50 г
- Часник 6 г
- Вода 400 мл
- Сіль, спеції

Філе курки промити, разом з цибулею і часником пропустити через м'ясорубку, додати сіль, яйце, спеції та вимісити. З фаршу сформувати котлети. Рис промити до прозорої води, викласти в чашу мультиварки, залити водою, додати сіль і перемішати. На чашу встановити пароварку для приготування на пару, викласти в неї котлети. Закрити кришку. Натиснути кнопку «ПАР/ВАРКА». За замовчуванням висвітиться 40 хвилин. Готувати до закінчення режиму.





КОТЛЕТИ В СОУСІ

Інгредієнти:

- Фарш 1 кг
- Сіль перець
- Рослинна олія
- Яйце 1 шт.
- Сметана 2 ст. л.
- Цибуля
- Томатна паста 2 ч. л.

У фарш додати яйце, дрібно нарізану цибулю, перець, сіль і добре перемішати. Сформувати 12 котлеток і підсмажити на рослинному маслі, на режимі "ЖАРКА" з двох боків до золотистої скоринки при відкритій кришці. Додати в чашу суміш води 0,5 м / ст., сметани та томатної паста. Закрити кришку. Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити значення 30-40 хвилин. Готувати до закінчення режиму.



КОТЛЕТИ З ОВОЧАМИ

Інгредієнти:

- Фарш 600 г
- Сир 50 г
- Сіль, часник, спеції за смаком
- Капуста 200 г
- Яйце 1 шт.
- Морква 1 шт.
- Цибулина 1 шт.

Подрібнити капусту, моркву натерти, цибулю подрібнити, сир нарізати кубиками. Змішати овочі, фарш, яйце і спеції. Сформувати котлетки, а в середину покласти кубик сиру. Підсмажити в чаші мультиварки на режимі «ЖАРКА» з двох боків до золотистої скоринки при відкритій кришці.

КУРКА З РИСОМ

Інгредієнти:

- Курка 1 шт.
- Чашки рису 2 м / ст.
- Цибуля 2 шт.
- Червоний мелений перець
- Часник 2 зубчики
- Сіль
- 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. Натиснути кнопку «РИС/КРУПИ». Готувати до закінчення режиму.



РИС З ФАРШЕМ

Інгредієнти:

- М'ясний фарш 300 г
- Цибулина 1 шт.
- Кабачок 300 г
- Помідори 2 шт.
- Рис 1-2 м / ст.
- Перець, сіль за смаком

Підсмажити фарш з цибулею на режимі «ЖАРКА» при відкритій кришці. Додати дрібно нарізаний кабачок (можна баклажан), помідори і підсмажити, помішуючи. Після всипати промитий рис і залити водою на 1 см вище рівня рису. Посолити, поперчити. Закрити кришку. Натиснути кнопку «РИС/КРУПИ». Готувати до закінчення режиму.





РИС З ТЮФТЕЛЬКАМИ

Інгредієнти:

- Фарш 500 г
- Сіль перець
- Перець солодкий – чвертинку
- Цибуля 1 шт.
- Рис (довгий) 1,5 м / ст.
- Сир 30 г
- Помідор 1 шт.

Цибулю нарізати дуже дрібно, сир натерти на дрібній тертці. Змішати фарш, цибулю, сир, сіль, спеції. Зробити 12 маленьких кульок, кульки дуже липкі, тому змочіть щораз руки в холодній воді. У чашу висипати промитий рис і перець солодкий, нарізаний кубиками. Підсолити, додати перець, спеції і акуратно перемішати. На рисі розмістити тефтелі, додати помідори, нарізані кубиками, посипати натертим сиром. Налити води до половини тефтелей. Закрити кришку. Натиснути кнопку «РИС/КРУПИ». Готувати до закінчення режиму.



КОТЛЕТИ НА ПАРУ

Інгредієнти:

- Фарш змішаний 500 г
- Білий хліб 150-200 г
- Сіль і спеції за смаком
- Цибуля ріпчаста 2 шт.
- Молоко для замочування хліба.
- Яйце 2 шт.

Хліб замочити в молоці. Цибулю подрібнити і з'єднати з фаршем, віджати хліб, цибулю, збиті яйця. Додати сіль і спеції. Отриманий фарш гарненько вимісити, сформувати котлети. У чашу налити води і встановити пароварку (вода повинна бути нижче рівня пароварки). Викласти на неї котлети. Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути кнопку «ПАР/ВАРКА». Готувати до закінчення режиму.

ГОЛУБЦІ

Інгредієнти:

- Фарш домашній 400 г
- Рис відварний 100 г
- Вода 300 мл
- Капуста білокачанна 200 г
- Яйце 50 г
- Сіль, спеції
- Цибуля ріпчаста 150 г
- Часник 12 г

Капустяне листя витримати 5 хвилин в окропі (95 °С), великі прожилки відбити. Фарш, цибулю і часник пропустити через м'ясорубку, додати сіль, спеції, рис і яйце, все ретельно перемішати. На кожен капустяний лист викласти невелику порцію фаршу і щільно загорнути. У чашу мультиварки залити воду, в чашу встановити пароварку для приготування на пару. Викласти на неї голубці швом вниз. Закрити кришку. Натиснути кнопку «ПАР/ВАРКА». Готувати до закінчення режиму.



ПЛОВ З СВИНИНОЮ

Інгредієнти:

- Свинина (шия) 500 г
- Цибуля ріпчаста 200 г
- Вода 700 мл
- Рис шліфований 500 г
- Олія рослинна 70 мл
- Сіль, спеції
- Морква 200 г
- Часник 15 г

Рис промити до прозорості води. М'ясо промити й нарізати кубиками по 2 см. Моркву натерти на крупній тертці, цибулю нарізати тонкою соломкою, часник промити (можна не чистити). М'ясо, моркву і цибулю викласти в чашу мультиварки, додати рослинну олію, сіль, спеції, все перемішати. Зверху на м'ясо викласти рис, розрівняти і закласти в нього зубчики часнику, залити водою. Закрити кришку. Натиснути кнопку «ПЛОВ/ТУШКУВАННЯ». Готувати до закінчення режиму.





ЯЗИК ВІДВАРНИЙ

Інгредієнти:

- Свинячий язик 850 г
- Цибуля
- Морква
- Лавровий лист
- Сіль

Язик ретельно промити і покласти в чашу. Залити водою 2 л, додати сіль, крупно нарізану моркву, цибулю і лавровий лист. Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути кнопку «БОРЩ/СУП». Готувати до закінчення режиму. Готовий язик очистити від шкіри й нарізати тонкими скибками. Краще смакує з гірчицею чи хреном.



ХОЛОДЕЦЬ

Інгредієнти:

- Ноги свинячі 1,2 кг
- Цибуля ріпчаста 300 г
- Морква 300 г
- Часник 5 г
- Вода, сіль, спеції

Моркву нарізати часточками, цибулю - кільцями. Часник подрібнити ножом. Свинячі ніжки промити, викласти в чашу мультиварки, додати цибулю, моркву, сіль і спеції, залити водою до максимальної позначки. Закрити кришку. Натиснути кнопку «ХОЛОДЕЦЬ», Готувати до закінчення режиму. Готові свинячі ніжки остудити, м'ясо відокремити від кісток і подрібнити ножом, бульйон процідити. Розкласти шматочки м'яса у форми для холодцю, додати часник, залити бульйоном, охолодити до кімнатної температури, потім поставити в холодильник до застигання.

ІНДИЧКА З КАБАЧКАМИ

Інгредієнти:

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

М'ясо промити, нарізати кубиками по 1 см. Кабачки очистити від шкірки, нарізати кубиками 1-1,5 см. Цибулю подрібнити ножом. Гриби розрізати на 4 частини. У чашу викласти всі інгредієнти, залити водою, додати сіль, спеції, перемішати. Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути на кнопку «ТУШКУВАННЯ». Готувати до закінчення програми.



КАПУСТА ТУШКОВАНА З КУРКОЮ

Інгредієнти:

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

Філе курки промити, нарізати кубиками 1-1,5 см. Моркву натерти на крупній тертці. У чашу мультиварки викласти всі інгредієнти, додати томатну пасту, сіль, спеції, залити водою, перемішати. Закрити кришку. Натиснути на кнопку «ТУШКУВАННЯ». Готувати до закінчення програми.





РИБА В МАЙОНЕЗІ

Інгредієнти:

- Риба 1 кг (філе)
- Рослинна олія
- Цибуля 1-2 шт.
- Перець, сіль
- Майонез

Підсмажити цибулю, нарізану півкільцями на режимі «ЖАРКА» з невеликою кількістю масла при відкритій кришці. Додати 100 мл води. Після додати рибу, нарізану шматочками. Підсолити, поперчити і полити зверху майонезом. Закрити кришку. Натиснути кнопку «РИС/КРУПИ», та встановити час приготування 20 хвилин. Готувати до закінчення режиму.



РИБКА НА ОВОЧАХ

Інгредієнти:

- Цибуля 2 шт.
- Велика морква 1 шт.
- Велика картопля 1 шт.
- Тіляпія філе 6 шт.
- Рослинного масла 2 ст. л.
- Сіль, перець мелений

Натерти на тертці моркву, нарізати кільцями цибулю, нарізати скибочками картоплю. На дно чаші налити трохи олії, додати половину моркви, 1 цибулину, підсолити. З тушки риби, підсолити, поперчити. Знову шар моркви, цибулі, всю картоплю, 3 філе риби. Підсолити, поперчити. Додати 100 мл води. Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути кнопку «РИС/КРУПИ», встановити час приготування 20-25 хвилин. Готувати до закінчення режиму.

РИБА ПІД МАРИНАДОМ

Інгредієнти:

- Минтай філе 500 г
- Морква - 2 шт.
- Цибуля ріпчаста 1 шт.
- Борошно - для панірування
- Масло рослинне
- Приправа для риби
- Лавровий лист
- Перець запашний - 3 шт.
- Сіль за смаком

Для маринаду:

- вода - 300 мл, кетчуп - 5 - 6 ст. л.
- оцет яблучний - 2 ст. л, сіль - 0,5 ч. л.

У ємкість з маринадом викласти рибу і залишити на 10 хвилин. Моркву натерти на крупній тертці, цибулю нарізати кільцями чверть. Обжарити на олії цибулю, а потім додати моркву на режимі «ЖАРКА» при відкритій кришці. Вийняти овочі з чаші. Борошно змішати з сіллю і приправою, запанірувати рибу і обсмажити її на режимі «ЖАРКА» до легкої скоринки при відкритій кришці. Викласти в чашу шарами обсмажені овочі - рибу - овочі - рибу... Зверху повинні бути морква з цибулею. Додати лавровий лист і перець. Залити маринадом всі шари. Закрити кришку. Натиснути кнопку «РИС/КРУПИ», встановити час приготування 20-25 хвилин. Готувати до закінчення режиму. Готову рибу можна вживати як в гарячому, так і в холодному вигляді.



СЬОМГА НА ПАРУ

Інгредієнти:

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

Натерти стейки сіллю та спеціями. У чашу мультиварки-скороварки налити води 0,5 л. Встановити пароварку для приготування на пару. Викласти в неї рибу. Посипати сухими травами і скропити соком лимона. Закрити кришку. Натиснути кнопку «ПАР/ВАРКА». Готувати до закінчення режиму.





ТЕФТЕЛІ РИБНІ

Інгредієнти:

- Риба Філе 600 г
- Білий хліб 150 г
- Молоко 200 мл
- Яйці 1 шт.
- Ріпчаста цибуля
- Морква
- Сіль, перець, цукор, борошно, олія, томатна паста

Рибне філе пропустити через м'ясорубку разом з цибулею і замоченим у молоці білим хлібом. Додати сіль, перець і добре перемішати. Сформувати тефтелі у вигляді кульок. Кожну кульку обваляти в борошні і підсмажити в олії на режимі «ЖАРКА» при відкритій кришці. Потім додати обсмажені цибулю, моркву і томатну пасту, розведену водою 100 мл. Підсолити, поперчити. Закрити кришку. Натиснути кнопку «РИС/КРУПИ», встановити час приготування 20-25 хвилин. Готувати до закінчення режиму.



РИБНЕ РАГУ

Інгредієнти:

- Горбуша 1 шт.
- Заморожена суміш овочів 0,5 кг
- Цибуля 1 шт.
- Рослинна олія
- Сіль перець

Рибу нарізати на шматочки і обсмажити з цибулею на режимі «ЖАРКА» з невеликою кількістю масла. Потім додати заморожену овочеву суміш для смаження. Посолити, поперчити. Закрити кришку. Натиснути кнопку «РИС/КРУПИ», встановити час приготування 20-25 хвилин. Готувати до закінчення режиму.

КАРТОПЛЯ ТУШКОВАНА З РИБОЮ

Інгредієнти:

- Картопля 12 шт.
- Риба філе 500 г
- Цибуля 2 шт.
- Солодкий перець 2 стручки
- Рослинна олія 4 ст. л.
- Морква, зелень петрушки
- Майонез або сметана 200 г
- Молоко 1 ст.
- Яйця 3 шт.
- Сіль

Дрібно нарізати цибулю та солодкий перець. Моркву натерти на крупній тертці і підсмажити на рослинному маслі, використовуючи режим «ЖАРКА» при відкритій кришці. Дістати овочі з чаші. Очистити картоплю і нарізати кружечками. У чашу для приготування викласти шарами підсолону картоплю, рибне філе, нарізане скибочками та обсмажені овочі. Залити сумішшю молока, яєць і майонезу. Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути кнопку «ТУШКУВАННЯ», встановити час приготування 25 хвилин. Готувати до закінчення режиму. Подавати, посипавши зеленню.



ЗАПІКАНКА З РИБИ

Інгредієнти:

- Риба філе 0,5 кг
- Сік лимона
- Молоко 100 г
- Яйця 3 шт.
- Борошно
- Вершкове масло, сіль

Рибу розрізати на шматочки, скропити лимонним соком і викласти в чашу змащену маслом. Залити сумішшю з молока, яєць, борошна і солі. Закрити кришку. Натиснути кнопку «РИС/КРУПИ», встановити час приготування 25 хвилин. Готувати до закінчення режиму.





МОРСЬКИЙ КОКТЕЙЛЬ З СИРОМ

Інгредієнти:

- Морський коктейль 500 г
- Цибуля ріпчаста 1 шт.
- Вершки 10% 200 г
- Сир пармезан - 50 г
- Оливкова олія, сіль, перець чорний мелений, спеції за смаком

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



КРЕВЕТКИ ПІД СИРОМ

Інгредієнти:

- Креветки салатні заморожені очищені 200 г
- Помідори 120 г
- Сир твердий 100 г
- Томатна паста 70 г
- Цибуля ріпчаста 50 г
- Сіль
- Спеції

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

КРЕВЕТКИ В КЛЯРІ

Інгредієнти:

- Креветки тигрові 160 г
- Яйце 50 г
- Олія рослинна 70 мл
- Сухарі панірувальні
- Сіль, спеції

Креветки промити та очистити від панцира, залишивши хвостик. Яйце збити вінчиком або міксером до однорідної маси. Креветки посолити, приправити спеціями, вмоочити в яйце і обваляти в панірувальних сухарях. Викласти креветки в кошик для смаження у фритюрі (який можна купити в наборі ROTEX RAM03-M). У чашу мультиварки налити рослинну олію. Натиснути кнопку «ЖАРКА». Через 2 хвилини встановити кошик з креветками в чашу мультиварки. Смажити при відкритій кришці до золотистої скоринки (10 хвилин). Потім скасувати режим натисненням кнопки. «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА/ВІДМІНА». Кошик з готовими креветками вийняти з чаші, дати олії стекти.



КРЕВЕТКИ НА ПАРУ З ОВОЧАМИ

Інгредієнти:

- Креветки королівські 200 г
- Морква 100 г
- Брокколі (заморожена) 100 г
- Цвітна капуста (заморожена) 100 г
- Лимонний сік 10 мл
- Вода 500 мл
- Сіль, спеції

Креветки очистити і промити. Моркву нарізати кружечками завтовшки по 0,3 см. У чашу мультиварки налити воду, встановити в неї пароварку для приготування на пару. Викласти на пароварку овочі, потім креветки, збризнути їх лимонним соком, додати сіль, спеції. Закрити кришку. Натиснути кнопку «ПАР/ВАРКА». Готувати до закінчення режиму.





ЗАЛИВНЕ З РИБИ

Інгредієнти:

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

Рибу промити. Цибулю-порей нарізати пір'ям, зелень подрібнити ножом. 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 «СУП». Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити час приготування 30-35 хвилин. Готувати до закінчення режиму. Бульйон процідити, потім додати в нього желатин і розмішати до повного його розчинення. Філе сьомги відокремити від кісток, подрібнити ножом. На дно порціонної форми викласти цибулю-порей, зелень і подрібнене філе, залити бульйоном. Прибрати форму в холодильник до застигання.



РИБНА ЮШКА

Інгредієнти:

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

Промити філе риби, картоплю нарізати кубиками по 1 x 1 см, цибулю подрібнити ножом. Всі інгредієнти викласти в чашу мультиварки, залити водою, додати сіль і спеції. Перемішати. Закрити кришку. Натиснути кнопку «СУП». Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити час приготування 30-35 хвилин. Готувати до закінчення режиму.

КАРТОПЛЯ ФРІ

Інгредієнти:

- Картопля 200 г
- Олія рослинна 600 мл
- Сіль, спеції

Картоплю нарізати соломкою 0,5 x 3 см, викласти в кошик для смаження у фритюрі (Продається у наборі ROTEX RAM03-M). У чашу мультиварки налити рослинну олію. Натиснути кнопку «ЖАРКА». Через 2 хвилини в чашу мультиварки встановити кошик для смаження у фритюрі з картоплею. Смажити картоплю при відкритій кришці до золотистої скоринки. Скасувати режим натисненням кнопки «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА/ВІДМІНА». Кошик з готовою картоплею вийняти з чаші, дати олії стекти, посипати сіллю та спеціями, перемішати.



ОВОЧЕВЕ РАГУ

Інгредієнти:

- Картопля 600 г
- Помідори 150 г
- Масло вершкове 50 г
- Сіль, спеції
- Капуста білокачанна 500 г
- Морква 150 г
- Часник 10 г
- Баклажани 400 г
- Цибуля ріпчаста 100 г
- Вода 200 мл

Картоплю, капусту, баклажани і помідори нарізати кубиками по 2 см, моркву і цибулю нарізати кубиками по 1 см, часник подрібнити ножом. Всі інгредієнти викласти в чашу мультиварки, залити водою, додати вершкове масло, сіль, спеції, подрібнений часник та перемішати. Закрити кришку. Вибрати режим «ПЛОВ/ТУШКУВАННЯ». Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити час приготування 30-35 хвилин. Готувати до закінчення режиму.





БРОКОЛІ З СИРОМ

Інгредієнти:

- Брокколи (можна заморожену) 800 г
- Сир 100 г
- Соняшникова олія
- Спеції

Капусту розібрати на суцвіття та промити. У чашу налити трохи олії і помістити капусту. Посолити, додати спеції і посипати тертим сиром. Натиснути кнопку «ВИПІЧКА». Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити час приготування 30-35 хвилин. Готувати до закінчення режиму.



РАГУ ОВОЧЕВЕ З КВАСОЛЕЮ

Інгредієнти:

- Квасоля біла суха 350 г
- Цибуля ріпчаста 150 г
- Часник 5 г
- Вода 1,8 л
- Помідори 800 г
- Сік лимона 30 мл
- Цукор 5 г
- Сіль
- Морква 150 г
- Петрушка 10 г
- Олія рослинна 30 мл

Квасолі промити, залити водою та залишити на 8-12 годин. Помідори обдати окропом, зняти шкірку та подрібнити блендером. Цибулю, часник і петрушку подрібнити ножем. Моркву натерти на дрібній тертці. У чашу мультиварки викласти квасолі, налити воду (1 л), додати сіль і перемішати. Закрити кришку. Натиснути кнопку «РИС/КРУПИ». Готувати до закінчення режиму. Готову квасолі відкинути на друшляк і дати стекти рідині. У чашу мультиварки налити олію, вибрати програму «ЖАРКА», Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити час приготування 10 хвилин. Викласти в чашу овочі, додати лимонний сік, цукор, сіль, спеції та перемішати. Готувати до закінчення програми при відкритій кришці, періодично помішуючи. Закрити кришку. Натиснути кнопку «РИС/КРУПИ». Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити час приготування 20 хвилин. Готову страву при подачі посипати зеленню.

КВАСОЛЯ ЧЕРВОНА ВІДВАРНА

Інгредієнти:

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

Квасолі залити окропом і дати постояти 1 годину, потім відкинути на сито і дати воді стекти. У чашу мультиварки викласти квасолі, залити водою, додати сіль, спеції та перемішати. Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути кнопку «РИС/КРУПИ». Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити час приготування 50 хвилин. Готувати до закінчення режиму. Готову квасолі відкинути на сито і дати стекти рідині. Додаємо спеції за смаком, часник, зелень петрушки та кропу.



ЗАКУСКА МИСЛИВСЬКА

Інгредієнти:

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

Помідори нарізати четвертинками. Цибулю і перець нарізати четвертинками. Часник нарізати великими шматочками. Баклажани - великими шматочками. У чашу викласти шарами: помідори, цибулю, перець, часник, баклажани. Додати оцет та масло, підсолити. Закрити кришку. Натиснути на кнопку «ПЛОВ/ТУШКУВАННЯ», кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити час приготування 40 хвилин. Готувати до завершення програми.





ПЕРЕЦЬ В ТОМАТІ

Інгредієнти:

- Солодкий перець 1 кг
- Очищених від шкірки і насіння помідор 500 р
- Цибуля 1 шт.
- Оливкова олія 1/2 склянки
- Кілька листочків базиліка, сіль за смаком

Перець очистити від насіння, плодоніжок та нарізати. У чаші злегка підсмажити цибулю на режимі «ЖАРКА» при відкритій кришці, після додати подрібнені помідори і перець, пару листочків базиліка. Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути на кнопку «ПЛОВ/ТУШКУВАННЯ», кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити час приготування 40 хвилин. Готувати до завершення програми. У готову страву додати ще трохи свіжого базиліку.



КАБАЧКОВА ІКРА

Інгредієнти:

- Кабачки 2 кг
- Морква 800 г
- Цибуля ріпчаста 200 г
- Олія рослинна 150 мл
- Часник 40 г
- Сіль 18 г
- Цукор 2 г
- Перець чорний мелений 2 г
- Оцет 9% 14 мл

Кабачки очистити від шкірки і насіння, нарізати кубиками по 1,5-2 см. Моркву натерти на крупній тертці, цибулю нарізати півкільцями, часник подрібнити ножем. Викласти в чашу мультиварки цибулю, моркву, часник, додати рослинне масло та ретельно перемішати. Натиснути на кнопку «ЖАРКА». Підсмажувати овочі при відкритій кришці, періодично помішуючи. Готувати до золотистого кольору. Потім додати кабачки і перемішати. Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути на кнопку «ПЛОВ/ТУШКУВАННЯ», за замовчуванням висвітиться 60 хвилин. Готувати до закінчення програми. Готові овочі пропустити через м'ясорубку, викласти в чашу мультиварки, додати сіль, цукор, перець, оцет і ретельно перемішати. Закрити кришку. Натиснути на кнопку «ПЛОВ/ТУШКУВАННЯ», кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити час приготування 30 хвилин. Готувати до закінчення програми.

СОТЕ З БАКЛАЖАНІВ

Інгредієнти:

- Баклажани 600 г
- Помідори 400 г
- Солодкий перець 300 г
- Цибуля 3 шт.
- Морква 2 шт.
- Часник 4 часточки
- Гострий стручковий перець за смаком, рослинна олія, сіль, перець

Баклажани нарізати великими кубиками, посолити і дати постояти. Після віджати сік. Помідори ошпарити і зняти шкірку, потім нарізати часточками. Цибулю, перець і моркву обсмажити на режимі «ЖАРКА» з невеликою кількістю масла при відкритій кришці. Після додати баклажани, помідори, сіль, перець. Перемішати. Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути на кнопку «ПЛОВ/ТУШКУВАННЯ», кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити час приготування 30 хвилин. Готувати до закінчення програми. У готове блюдо додати часник, гіркий перець і зелень.



ЗАПІКАНКА КАРТОПЛЯНА З ОВОЧАМИ

Інгредієнти:

- Картопля 1 кг
- М'ясний фарш 500 г
- Цибуля ріпчаста 200 г
- Сир твердий 100 г
- Помідори 200 г
- Манна крупа 20 г
- Олія рослинна 20 мл
- Масло вершкове 10 г
- Яйце 2 шт.
- Вода 700 мл
- Сіль, спеції

Цибулю подрібнити ножем. Картоплю нарізати кубиками розміром 1,5-2 см, сир натерти на крупній тертці. Картоплю викласти в чашу мультиварки, залити водою. Закрити кришку. Натиснути на кнопку «ЖАРКА». Готувати до закінчення режиму. Приготувати пюре, додати в нього 1 яйце, вершкове масло та манку. У фарш додати цибулю, яйце, рослинне масло, викласти в чашу мультиварки. Закрити кришку. Натиснути кнопку «ПЛОВ/ТУШКУВАННЯ». Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити час приготування 30 хвилин. Готувати до закінчення режиму. Фарш викласти на окрему тарілку. Чашу мультиварки змастити вершковим маслом, посипати панірувальними сухарями. Викласти в чашу мультиварки шарами: картопляне пюре, м'ясний фарш, посипати тертим сиром. Закрити кришку. Натиснути кнопку «СУП». Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити час приготування 15 хвилин. Готувати до закінчення режиму. Відкрити кришку і залишити запіканку остигати на 25 хвилин.





ГРЕЧКА З ГРИБАМИ

Інгредієнти:

- Гречка 300 г
- Гриби 100 г
- Цибуля ріпчаста 70 г
- Олія рослинна 20 мл
- Вода 400 мл
- Сіль, спеції

Гречку промити до прозорої води. Гриби і цибулю нарізати кубиками, викласти в чашу мультиварки, додати рослинне масло, сіль, спеції і перемішати. Натиснути на кнопку «ЖАРКА», кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити час приготування 20 хвилин. Підсмажувати овочі при відкритій кришці, періодично помішуючи. Готувати до закінчення програми. Потім гречку викласти в чашу мультиварки, залити водою і перемішати. Закрити кришку. Натиснути кнопку «РИС/КРУПИ», за замовчуванням висвітиться 40 хвилин. Готувати до закінчення програми.



РИЗОТТО З ОВОЧАМИ

Інгредієнти:

- Рис 400 г
- Помідор (очищених від шкірки) 100 г
- Тунець під маслом
- Оливки 100 г
- Бульйон 800 г
- Болгарський перець 2 шт.
- Морква 1 шт.
- Пакетик шафран
- Оливкова олія
- Сіль перець

Злегка підсмажити на режимі «ЖАРКА» 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. Натиснути кнопку «РИС/КРУПИ», за замовчуванням висвітиться 40 хвилин. Готувати 25-30 хвилин. У готове блюдо додати шафран і перемішати. Дати постояти кілька хвилин, а потім подавати до столу.

КАША МАННА

Інгредієнти:

- Молоко 2,5% 480 мл
- Крупа манна 40 г
- Масло вершкове 20 г
- Сіль, цукор

Крупу викласти в чашу мультиварки, залити молоком, додати вершкове масло, цукор, сіль. Ретельно перемішати. Закрити кришку і клапан випуску пари. Натиснути кнопку «РИС/КРУПИ». Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити час приготування 10-15 хвилин. Готувати до закінчення режиму. Готову кашу перемішати до повного розчинення грудочок.



КАША КУКУРУДЗЯНА

Інгредієнти:

- Молоко 2,5% 750 мл
- Крупа кукурудзяна 100 г
- Масло вершкове 20 г
- Сіль, спеції

Крупу промити до прозорої води, викласти в чашу мультиварки, залити молоком, додати вершкове масло, цукор, сіль. Ретельно перемішати. Закрити кришку. Натиснути кнопку «РИС/КРУПИ». Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити час приготування 10-15 хвилин. Готувати до закінчення режиму. Готову кашу перемішати.





КАША ГРЕЧАНА

Інгредієнти:

- Молоко 2,5% 500 мл
- Гречка 150 г
- Масло вершкове 20 г
- Сіль, цукор

Гречку промити до прозорі води, викласти в чашу мультиварки, залити молоком, додати вершкове масло, цукор, сіль. Ретельно перемішати. Закрити кришку. Натиснути кнопку «РИС/КРУПИ». Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити час приготування 10-15 хвилин. Готувати до закінчення режиму, після чого відкрити клапан і випустити пар. Готову кашу перемішати.



КАША ГЕРКУЛЕСОВА

Інгредієнти:

- Молоко 2,5% 750 мл
- Пластівці вівсяні (геркулес, помел №1) 100 г
- Масло вершкове 20 г
- Сіль, цукор

Геркулес викласти в чашу мультиварки залити молоком, додати вершкове масло, цукор, сіль. Ретельно перемішати. Закрити кришку. Натиснути кнопку «РИС/КРУПИ». Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити час приготування 10-15 хвилин. Готувати до закінчення режиму. Готову кашу перемішати.

ВАРЕННЯ ВИШНЕВЕ

Інгредієнти:

- Вишня без кісточок 1 кг
- Цукор 600 г

У чашу мультиварки викласти вишню і цукор, перемішати. Натиснути кнопку «ВАРЕННЯ». За замовчуванням висвітиться 60 хвилин. Готувати до закінчення програми.



ВАРЕННЯ МАЛИНОВЕ

Інгредієнти:

- Малина 1 кг
- Цукор 400 г
- Вода 200 мл

Малину промити. Викласти в чашу мультиварки, додати цукор, залити водою і перемішати. Закрити кришку. Натиснути кнопку «ВАРЕННЯ». За замовчуванням висвітиться 60 хвилин. Готувати до закінчення програми.





ПОВИДЛО ІЗ ЯБЛУК

Інгредієнти:

- Яблука 1 кг
- Цукор 400 г
- Вода 200 мл

Яблука промити, почистити та нарізати четвертинками. Викласти в чашу мультиварки, залити водою 100 мл і перемішати. Закрити кришку. Натиснути кнопку «ВАРЕННЯ», за замовчуванням висвітиться 60 хвилин. Після закінчення програми, потовкти яблука, долити ще 100 мл води, додати цукор. Ще раз запустити програму «ВАРЕННЯ», встановивши таймер на 40 хв. Готувати до закінчення програми. В залежності від солодкості яблук, можливо добавлять трохи лимонного соку.



ПОЛУНИЧНИЙ ДЖЕМ

Інгредієнти:

- Полуниця подрібнена 3 стакани
- Цукор 600 г

Полуницю добре промити та дати їй трохи стекти. Викласти в чашу мультиварки, додати цукор. Закрити кришку. Натиснути «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА/ВІДМІНА» та чекати поки цукор не розчиниться, помішуючи. Потім натиснути «ВАРЕННЯ», за замовчуванням висвітиться 60 хвилин. Готувати періодично помішуючи до закінчення програми

ВАРЕННЯ ГРУШОВЕ

Інгредієнти:

- Груші 1кг
- Цукор 800 г
- Лимон 1 шт.

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



БІСКВІТ

Інгредієнти:

- Яйця 5 шт.
- Борошно 1 м / ст.
- Цукор 1 м / ст.
- Розпушувач 5 г

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





КЕКС МЕДОВИЙ

Інгредієнти:

- Борошно пшеничне (в / с) 300 г
- Мед 240 г
- Яйце 100 г
- Масло вершкове 50 г
- Розпушувач 5 г
- Цукор ванільний 1 г
- Сіль 1 г

Яйце збити з сіллю до стійкої піни. Не перестаючи збивати, додати мед, розпушувач і ванільний цукор. Потім, продовжуючи збивати, потроху додати борошно та вимішати до однорідної маси. Чашу мультиварки змастити вершковим маслом і вилити тісто, що вийшло. Закрити кришку. Натиснути кнопку «ВИПІЧКА/ХЛІБ». За замовчуванням висвітиться 60 хвилин. Готувати до закінчення режиму.



ЯБЛУЧНА ШАРЛОТКА

Інгредієнти:

- Яйця 3 шт.
- Борошно 120 мл
- Цукор 120 мл
- Розпушувач 1 ч. л.
- Кориця 1 ч. л.
- Яблука 2 шт.
- Панірувальні сухарі
- Маргарин для змащування чаші

Яблука очистити від шкірки та насіння. Розрізати спочатку на товсті часточки, а потім кожен поперек на великі (~ 1,5 см) шматочки (призми). Обвалити їх в кориці. Яйця і цукор збити міксером 3 хвилини. Додати ванільний цукор і просіяне борошно, змішане з розпушувачем, перемішати ще 20-30 сек. Акуратно ложкою змішати яблука і тісто. Дно і нижню частину стінок чаші змастити маргарином і посипати панірувальними сухарями. Вилити тісто. Закрити кришку. Натиснути кнопку «ВИПІЧКА/ХЛІБ». За замовчуванням висвітиться 60 хвилин. Готувати до закінчення режиму.

ШАРЛОТКА З АПЕЛЬСИНОМ

Інгредієнти:

- Яйця 5 шт.
- Цукор 2 м / ст.
- Борошно 2 м / ст.
- Апельсина 2 шт.
- Панірувальні сухарі
- Вершкове масло

Збити яйця з цукром, додати борошно, цедрю одного апельсина і акуратно перемішати. Апельсини почистити і розділити на часточки. Чашу змастити вершковим маслом і посипати паніруванням. Розкласти красиво часточки апельсина і залити тестом. Зверху покласти часточки які залишилися. Закрити кришку. Натиснути кнопку «ВИПІЧКА/ХЛІБ». За замовчуванням висвітиться 60 хвилин. Готувати до закінчення режиму.



КЕКС БАНАНОВО-ГОРІХОВИЙ

Інгредієнти:

- Борошно пшеничне(в / с) 560 г
- Банан 380 г
- Цукор 190 г
- Яйце 150 г
- Масло вершкове 150 г
- Горіхи волоські 100 г
- Розпушувач 20 г

Яйце збити з цукром до стійкої піни. Вершкове масло розтопити. При постійному помішуванні додати вершкове масло, борошно і розпушувач. Волоський горіх і банан пропустити через м'ясорубку, отриману суміш акуратно вмішати в тісто та перемішати до однорідної маси. Чашу мультиварки змастити вершковим маслом, викласти на дно готове тісто і розрівняти. Закрити кришку. Натиснути кнопку «ВИПІЧКА/ХЛІБ». За замовчуванням висвітиться 60 хвилин. Готувати до закінчення режиму.





ШАРЛОТКА ЯБЛУЧНО-ВИШНЕВА

Інгредієнти:

- Яйця 4-5 шт.
- Цукор 200 г
- Борошно 200 г
- Яблуко 1-2 шт.
- Розпушувач 1 ч. л.
- Вишня 6 / к 1 ст.

Яйця збити з цукром до збільшення в три рази (15-20 хвилин). Потім всипати просіяне борошно з розпушувачем, не припиняючи збивати. Яблука помити, очистити і нарізати на часточки. Заморожену вишню розморожувати непотрібно. Чашу скороварки змастити маслом. Вилити частину тіста, викласти вишню. Вилити тісто, а зверху покласти яблука. Закрити кришку. Натиснути кнопку «ВИПІЧКА/ХЛІБ». За замовчуванням висвітиться 60 хвилин. Готувати до закінчення режиму.



АНАНАСОВИЙ ПИРІГ

Інгредієнти:

- Яйця 4 шт.
- Вершкове масло 225 г
- Цукрова пудра 300 г
- Розпушувач 2 ч. л.
- Ананасовий йогурт 150 г
- Борошно 300 г
- Консервовані ананас 4 часточки

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

КАВОВИЙ ТОРТ

Інгредієнти:

- Яєць 6 шт.
- Цукор 100 г
- Борошно 100 г
- Крохмаль 20 г
- Протертий мигдаль 80 г
- Для крему: вершкове масло, згущене молоко, розчинна кава

Розтерти до білого жовтки і 50 г цукру. Окремо збити білки та 50 г цукру. Потім обережно з'єднати обидві суміші. Додати борошно, крохмаль, мигдаль та обережно перемішати зверху вниз. Вилити отриману суміш у чашу. Закрити кришку. Натиснути кнопку «ВИПІЧКА/ХЛІБ». За замовчуванням висвітиться 60 хвилин. Готувати до закінчення режиму. Готовий бісквіт розрізати на 2 коржі. Приготувати крем: з вершкового масла, згущеного молока (або ванільного пудингу), розчинної кави. Промазати коржі отриманим кремом і поставити торт в холодильник на деякий час.



ШОКОЛАДНО-ГОРІХОВИЙ ТОРТ

Інгредієнти:

- Яйця 4 шт.
- Цукор 225 г
- Вершкове масло 75 г
- Борошно 160 г
- Розпушувач 2 ч. л.
- Шоколад 100 г
- Подрібнений волоський горіх 100 г

Збити яйця з цукром, додати масло і продовжувати збивати. Після додати борошно і розпушувач. Шоколад розтопити і з'єднати з тістом. Покласти горіхи і все ретельно перемішати. Змастити дно і боки чаші маслом і викласти тісто. Закрити кришку. Натиснути кнопку «ВИПІЧКА/ХЛІБ». За замовчуванням висвітиться 60 хвилин. Готувати до закінчення режиму. Після закінчення приготування вийняти чашу з мультиварки. Після того як пиріг охолоне, викласти його на тарілку.





БІЛИЙ ХЛІБ НА ВОДІ

Інгредієнти:

- Тепла вода - 0,5 літра
- Борошно - приблизно 2 півлітрових баночки
- Дріжджі свіжі - 20 грамів (1/5 брикету)
- Сіль - 1 ч. ложка
- Цукор - 2-3 ч. ложки

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). Всыпаємо 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. Натискаємо кнопку «ВИПІЧКА/ХЛІБ». Готувати до завершення програми. Якщо ви любите більш зажарений хліб, по закінченню програми переверніть хліб і натисніть знову програму «ВИПІЧКА/ХЛІБ». Готувати до готовності.

ЙОГУРТ КЛАСИЧНИЙ

Інгредієнти:

- Молоко пастеризоване від 3,2% 1 л
- Закваска суха 1 пакетик

Доведене до кімнатної температури пастеризоване молоко та закваску змішати в окремій ємності та розлити в стаканчики для йогурту (можуть бути у комплекті, або треба придбати окремо в наборі Rotex RAM03-M). Налити 100 мл. води в чашу мультиварки. Наповнені стаканчики поставити в чашу мультиварки. Закрити кришку. Натиснути кнопку «ЙОГУРТ/ТІСТО». За замовчуванням висвітлється 8 годин. Готувати до завершення програми. Готовий йогурт поставити в холодильник на 2-3 години. Можливо додавати кусочки фруктів та ягоди.



М'ЯКИЙ СІРИЙ ХЛІБЕЦЬ НА КИСЛОМУ МОЛОЦІ

Інгредієнти:

- Пшеничне борошно - 4-5 склянок
- Житнє борошно - 1,5 склянок
- Кисле молоко - 500 мл
- Сіль - 2 ч. ложки
- Цукор - 2 ч. ложки
- Кукурудзяна рафінована олія - 2 ст. ложки
- Дріжджі - 25 - 30 грамів (або 1 ст. ложка сухих)

Змішуємо 1 ч. ложку цукру, 2 ч. ложки борошна, 2 ст. ложки теплої води і дріжджі. Накриваємо і ставимо в мисочку з гарячою водою, щоб швидше підійшло. Через 5-10 хвилин опара підніметься до верху чашки. Додаємо рослинне масло і перемішуємо. Виливаємо все це в каструлю, додаємо тепле кисле молоко (сироватку), сіль, цукор, житнє борошно і частина пшеничного. Поступово замішуємо тісто. Можна замінити кисле молоко теплою водою, але тоді хліб швидше зачерствіє і буде не таким м'яким. Коли тісто перестане липнути до рук, викладаємо його на стіл і гарненько переминається кілька хвилин. Повинен вийти гладкий кульку. Ставимо тісто в тепло, або кладемо в чашу мультиварки та даємо підійти на програмі «ЙОГУРТ/ТІСТО» та чекаємо поки не підніметься. Далі кладемо тісто в чашу мультиварки, попередньо змащену маргарином (вершковим або рафінованим соняшниковою олією) та закриваємо кришку. Натискаємо кнопку «ВИПІЧКА/ХЛІБ». Готувати до завершення програми. Якщо ви любите більш зажарений хліб, по закінченню програми переверніть хліб і натисніть програму «ВИПІЧКА/ХЛІБ». Готувати до готовності.

ЙОГУРТ ПОЛУНИЧНИЙ

Інгредієнти:

- Молоко пастеризоване 3,2% 350 мл
- Вершки 10% 350 мл
- Кисляк 2,5% 300 мл
- Полуниця 100 г

Полуницю нарізати кубиками по 0,5 см. Молоко, вершки і кисле молоко кімнатної температури змішати, додати полуницю, перемішати в окремій ємності та розлити в стаканчики для йогурту (можуть бути у комплекті, або треба придбати окремо в наборі Rotex RAM03-M). Налити 100 мл. води в чашу мультиварки. Наповнені стаканчики поставити в чашу мультиварки. Закрити кришку. Натиснути кнопку «ЙОГУРТ/ТІСТО». За замовчуванням висвітлється 8 годин. Готувати до завершення програми. Готовий йогурт поставити в холодильник на 2-3 години.

