КНИГА РЕЦЕПТОВ ДЛЯ МУЛЬТИВАРКИ

BRAND 37502

200 рецептов

ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА БЫСТРО И ВКУСНО

Первые блюда

Куриный суп с вермишелью 3
Картофельный суп с фрикадельками 3
Грибной суп с вермишелью 4
Сырный грибной суп 4
Грибной суп с перловкой 5
Суп с фасолью и грибами 5
Фасолевый суп 6
Суп с зеленой фасолью 6
Суп из красной чечевицы 7
Суп с зелёным горошком 7
Чечевичная похлебка 8
Гороховый суп 8
Сливочный суп-пюре 9
Сырный суп с копченостями 9
Рыбный суп 10
Рыбный борщ 10
Рыбный суп с картофелем 11
Борщ 11
Борщик с черносливом 12
Борщ с грибами и фасолью 12
Свекольник 13
Вегетарианские щи 13
Суп-пюре со шпинатом 14
Зеленые щи 14
Рассольник 15
Щи из квашеной капусты 15
Рассольник с куриными сердечками 16
Рыбная солянка 16
Солянка мясная 17
Харчо 17
Суп Шурпа 18
Лагман 18

Блюда из мяса

Овощное рагу с мясом 19
Жаркое с черносливом 19
Мясо по-карельски 20
Свинина в соусе 20
Мясо под шубой 21
Картофель со свининой 21
Грудинка в пиве 22
Свинина с капустой 22
Рулет из свиной грудинки на пару 23
Свинина запеченная 23
Буженина 24
Гуляш с овощами 24
Мясо в луковом соке 25
Говядина в соусе 25
Гуляш особый 26
Говядина с розмарином и петрушкой 26
Говядина с черносливом и изюмом 27
Говядина с луком и сыром 27
Баранина тушеная в помидорах 28
Тушеная баранина с луком 28
Тушеная баранина 29
Почти лазанья 29
Запеканка из баранины 30
Тефтели с гречкой 30
Фаршированный перец 31
«Ёжики» 31
Голубцы 32
Долма 32
Ленивые голубцы 33
Котлеты на пару 33
Котлетки с грибами 34
Паровые куриные котлеты 34
Котлеты с морковью и зеленью 35
Печёночные котлетки 35
Куриные котлеты с чесноком 36
Вермишель с паровыми котлетами 36
Язык отварной 37
Макароны с фаршем 37
Печеночный паштет 38
Куриные сердечки с овощами 38
Холодец 39
Куриные крылышки с медом и лимоном 39
Жареные куриные голени 40
Курица с картофелем и грибами 40
Сочные куриные грудки 41
Сациви из курицы 41
Курица с зеленым горошком 42
Курица с рисом 42
Курица в кефире 43
Курица в яблоках 43
Курица в сливках 44
Гусь (или утка) по-домашнему 44
Куриный рулет с черносливом 45
Гусь (утка) с овощами 45
Кролик в горчичном соусе 46
Заяц в мультиварке 46
Куриный шашлык 47
Каннеллони 47

Блюда из рыбы

Тилапия на овощах 48
Тушёная рыба 48
Рыба под маринадом 49
Запеченная треска 49
Рыба по-чешски 50
Морской окунь в вине 50
Рыба отварная 51
Рыбка в молоке 51
Судак на пару 52
Запеканка из рыбы 52
Семга на пару 53
Тефтели рыбные 53
Морской коктейль с сыром 54

Кольца кальмаров в сметане 54
Креветки в сливочно-томатном соусе 55
Скумбрия тушеная в маринаде 55
Заливное из рыбы 56
Мидии с овощами 56

Блюда из грибов

Белые грибы под соусом 57
Грибы со сливками 57
Вешенки тушеные 58
Гречка с грибами 58
Каша перловая с грибами 59
Опята с тыквой 59
Омлет с грибами 60
Омлет с грибами и сладким перцем 60
Запеченные шляпки 61
Пирог с капустой и грибами 61
Картофельная запеканка с грибами 62
Тушеная капуста 62

Блюда из овощей

Запеканка из кабачков и творога 63
Кабачковая запеканка 63
Кабачковая икра 64
Перец в томате 64
Баклажаны в томатном соусе 65
Овощное рагу 65
Фасоль в соусе 66
Фасоль с беконом 66
Зеленая фасоль тушеная 67
Запеканка из цветной капусты и брокколи 67
Капуста жаренная 68
Цветная капуста в соусе 68
Капуста, тушенная с рисом 69
Картофель под сыром 69
Ризотто с овощами 70
Запеканка из тыквы и макарон 70
Запеканка из риса и кабачков 71
Овощи с макаронами 71
Ризотто с овощами 72
Плов «Узбекский» 72
Соте из баклажанов 73
Тушеная капуста 73

Десерты и выпечка

Творожная запеканка с изюмом 74
Творожная запеканка 74
Запеканка с изюмом 75
Запеканка творожно-фруктовая 75
Творожный пудинг 76
Творожный кекс 76
Запеканка с яблоком и черносливом 77
Творожная запеканка с вишней 77
Творожно-морковная запеканка 78
Манник 78
Творожный пирог с черникой 79
Чизкейк 79
Шарлотка 80
Бисквит 80
Шарлотка яблочно-вишневая 81
Любимый бисквит 81
Шарлотка апельсиновая 82
Яблочный пирог перевертыш 82
Открытый пирог с вишней 83
Апельсиновый пирог 83
Пирог воздушный 84
Торт Медовик 84
Медовый пирог с орехами 85
Ананасовый пирог 85
Шоколадный пирог в глазури 86
Ромовая баба 86
Шоколадный пирог 87
Кофейный торт 87
Кекс «Зебра» 88
Шоколадный кекс с черносливом 88
Кекс шоколадный с вишней 89
Шоколадно-ореховый торт 89
Банановый кекс 90
«Мамин кекс» 90
Лимонный кекс 91
Торт «Принц» 91
Тыквенный кекс 92
Торт «Чародейка» 92
Торт «Графские развалины» 93
Торт «Татьяна» 93
Ананасовый пирог 94
Булочки к чаю 94
Кулич 95
Бородинский хлеб 95
Пшеничный хлеб 96
Пшенично-ржаной хлеб 96
Пицца 97
Десерт из кабачков 97
Пицца быстрая 98
Грушевый десерт 98
Пшенная каша с тыквой 99
Десерт из груш «Сладкая жизнь» 99
Молочная рисовая каша 100
Питьевой молочный йогурт 100
Натуральный молочный йогурт 101
Компот из сухофруктов 101
Сливочный йогурт 102
Морс брусничный 102

Куриный суп с вермишелью

Ингредиенты: куриная грудка, картофель, лук, морковь, суповая вермишель, подсолнечное масло, зелень, соль.

Лук порезать полукольцам, морковь натереть. Обжарить лук и морковь на режиме ВЫПЕЧКА с небольшим количеством масла. Затем добавить порезанный картофель, куриную грудку и залить водой. Посолить. Готовить на режиме СУП 1,5 часа. За 15 минут до окончания программы всыпать вермишель. Перед подачей на стол, добавьте зелень.

Картофельный суп с фрикадельками

Ингредиенты: 6 картофелин, 1 морковь, 1 луковица, фрикадельки, сухая аджика, перец горошком, лавровый лист, соль

Картофель нарезать кубиками, морковь нарезать меленькой соломкой, луковицу (целиком), фрикадельки, две щепотки сухой аджики, два лавровых листика, девять горошин перца и соль поместить в чашу мультиварки и залить водой. Готовить на режиме СУП на 1 час.

Грибной суп с вермишелью

Ингредиенты: 100–150 г сухих грибов, 3–4 средние картофелины, 1 морковка, 1 луковица, 1–1,5 м/ст суповой вермишели, масло растительное, соль, перец.

Грибы замочить в теплой воде. Обжарить лук с морковкой на режиме ВЫПЕЧКА. После добавить картофель, порезанный кубиками, и залить водой. Посолить, поперчить. Готовить на режиме СУП 1,5 часа. За 20 минут до окончания программы добавить вермишель и зелень. В готовое блюдо добавить сметану.

Сырный грибной суп

Ингредиенты: 50–75 г сушеных грибов, 1 средняя морковь, 1 луковица, 5–6 картофелин, 2 сырка для супа, соль, перец черный и душистый горошком, зелень.

Замочить грибы. Обжарить в чаше мультиварки лук и морковь на режиме ВЫПЕЧКА. Картофель порезать и положить в мультиварку, далее грибы, мелко порезанные сырки. Посолить и приправить специями. Готовить на режиме СУП 1–1,5 часа. В готовый суп добавить зелень.

Грибной суп с перловкой

Ингредиенты: сухие грибы, бульон, 3 картофелины, 1 морковь, 2 маленькие луковицы, перловку, соль по вкусу.

Замочить сухие грибы на ночь. Обжарить в мультиварке лук и морковь на режиме ВЫПЕЧКА. Картофель порезать кубиками. Все ингредиенты поместить в мультиварку и готовить на режиме СУП 3 часа.

Суп с фасолью и грибами

Ингредиенты: 2 ст. белой фасоли, 1 ст. сухих грибов, 1 морковь, 1 луковица, картофель, перец горошком, соль, зелень.

Замочила на ночь фасоль и сухие белые грибы. Обжарить в мультиварке лук и морковь на режиме ВЫПЕЧКА. После добавить фасоль, грибы, картофель, перец, соль и воду. Готовить на программе СУП 2 часа. В готовый суп добавить зелень.

Фасолевый суп

Ингредиенты: 1,5 м/ст фасоли, говядина, картофель, луковица, морковь, растительное масло, лавровый лист, специи, соль.

Фасоль замочить на несколько часов. В чаше мультиварке обжарить лук и морковь на режиме ВЫПЕЧКА с небольшим количеством масла. После положить мясо, порезанное на порционные куски, нарезанный картофель, фасоль и залить водой. Посолить, добавить специи и лавровый лист. Готовить в режиме СУП 2 часа.

Суп с зеленой фасолью

Ингредиенты: 500 г свинины, 50 г сливочного масла, 1 морковка, 1 стебель черешкового сельдерея, 1 стебель лука-порея (только белая часть), 350 г зелёной фасоли, 2–3 картофелины, мясной бульон, соль, перец.

Мясо вымыть, нарезать небольшими кубиками. Картофель и морковь почистить и порезать соломкой. Сельдерей и порей вымыть. Тоненько порезать сельдерей. Порей – тонкими полукольцами. Разогреть сливочное масло в чаше и обжарить мясо на режиме ВЫПЕЧКА. Добавить остальные овощи, посолить и поперчить. Влить бульон. Готовить на режиме СУП 1,5 часа.

Суп из красной чечевицы

Ингредиенты: бекон, луковица, сливочное и оливковое масло (для жарки), красная чечевица, соль, специи.

Обжарить лук и бекон на смеси сливочного и оливкового масла на режиме ВЫПЕЧКА. Добавить воду, чечевицу и специи. Готовить на режиме СУП 1–1,5 часа.

Суп с зелёным горошком

Ингредиенты: мясо, картофель, лук, морковь, зеленый горошек, специи, соль по вкусу.

Обжариваем лук и морковь в чаше мультиварки на режиме ВЫПЕЧКА. Добавляем мясо, нарезанное кусочками, картошку, зелёный горошек (можно мороженный), воду и специи. Готовить на режиме СУП 1,5 часа.

Чечевичная похлебка

Ингредиенты: 500 г мяса (говядина), лук, морковь, картофель, 1,5 м/ст чечевицы, соль, перец.

Обжарить в мультиварке лук и морковь на режиме ВЫПЕЧКА. Мясо порезать крупными кубиками и добавить к овощам. Слегка обжарить около двух минут. Далее добавить остальные ингредиенты и воду. Включить режим СУП на 2 часа.

Гороховый суп

Ингредиенты: копченые ребрышки, 2 м/ст гороха (половинки), 2 луковицы, растительное масло, соль, перец.

Обжарить на режиме ВЫПЕЧКА лук с небольшим количеством масла. После положить копченые ребрышки, промытый горох, порезанный картофель, соль, перец и залить водой. Готовить на режиме СУП 2 часа. Подавать гороховый суп с зеленью и чесночными гренками.

Сливочный суп-пюре

Ингредиенты: картофель, тыква, морковь, лук-порей, имбирь, фенхель, сливки, соль, специи, немного растительного масла.

В чашу мультиварки налить немного растительного масла и обжарить морковь на режиме ВЫПЕЧКА. Далее добавить нарезанный картофель, тыкву и залить водой. Тонко нарезаем лук-порей, фенхель и имбирь небольшими тонкими пластинами, и тоже отправляем в мультиварку. Готовим в режиме СУП 1 час. За 5 минут до конца варки добавить стакан сливок. Посолить и приправить специями. Готовый суп измельчить блендером и украсить зеленью.

Сырный суп с копченостями

Ингредиенты: копченые ребра, картофель, лук, морковь, сыр плавленый, специи, соль.

Обжарить в мультиварке лук и морковь. После добавить копченые ребра и картофель, нарезанный на кубики, а также специи, соль и воду. Готовить на режиме СУП 1,5 часа. За полчаса до окончания режима добавить плавленый сыр.

Рыбный суп

Ингредиенты: рыба (форель), 2–3 картофелины, 1 м/ст пшена, лук, морковь, растительное масло, соль, зелень.

Обжарить на режиме ВЫПЕЧКА лук и морковь с небольшим количеством масла. После положить рыбу, нарезанный брусочками картофель, промытое пшено и залить водой. Посолить. Готовить 1 час на режиме СУП. Перед подачей на стол, добавить зелень.

Рыбный борщ

Ингредиенты: голова и хвост семги, капуста белокочанная, 2 моркови, лук, заправка для борща, специи для борща, лавровый лист.

Отварить на режиме СУП голову с хвостом семги 1 час. Бульон процедить, филе рыбы поместить в бульон. Обжарить морковь с луком на режиме ВЫПЕЧКА, а после вместе с капустой добавить к бульону. Готовить на режиме СУП 1 час. За 15 минут до окончания программы добавить специи и заправку для борща.

Рыбный суп с картофелем

Ингредиенты: рыба, соль, лук репчатый, морковь, перец душистый 3 шт., перец горошком – 5 шт., лавровый лист, зелень укропа.

Рыбу разрезать на куски и уложить в чашу мультиварки. Добавить лук, соль, картофель ломтиками, морковь, натёртую на крупной тёрке, перец и лавровый лист. Залить водой и готовить 50 мин на режиме СУП. В готовый суп добавить зелень.

Борщ

Ингредиенты: мясо, капуста, свекла, сок 0,5 лимона, лук, морковь, растительное масло, картофель, долька чеснока, помидоры, сахар, соль.

Поместите в чашу мультиварки мясо, порезанное мелкими кусочками, нашинкованную капусту, натертую свеклу + сок половинки лимона (перемешать), лук, морковь, картофель, измельчённую дольку чеснока, помидоры, немного сахара, специи и соль по вкусу, воду (или бульон). Готовьте на режиме СУП 1,5 часа.

Борщик с черносливом

Ингредиенты: 2 небольшие свеклы с ботвой, растительное масло, 1 ст. л. уксуса, лук, морковь, помидор, 2 картофелины, горсть чернослива, соль, перец горошком, сметана.

Свеклу натереть на терке и обжарить на режиме ВЫПЕЧКА. В самом конце влить столовую ложку уксуса. Далее добавить лук, морковь, помидор и продолжить обжаривать. После положить порезанный картофель, нашинкованную ботву и стебли свеклы. Залить бульоном (или водой) и готовить на режиме СУП 1,5 часа. Через 30 мин всыпать горсть чернослива. Соль, перец горошком, лавровый лист. Перед подачей заправить сметаной.

Борщ с грибами и фасолью

Ингредиенты: красная фасоль 1 м/ст, говядина, сухие грибы, картофель 2–3 шт, 1 луковица, 1 морковь, 1 большая отваренная свекла.

В чашу мультиварки положить промытую фасоль и мясо, залить водой и включить режим СУП на 2 часа. За час до окончания программы добавить грибы, порезанную картошку и обжаренные лук и морковь. Свеклу почистить, натереть на терке и добавить в суп минут за 15 до окончания программы.

Свекольник

Ингредиенты: молодая свекла с ботвой, лук, морковь, картофель, специи, соль.

Обжарить на режиме ВЫПЕЧКА лук и морковь с небольшим количеством растительного масла. Добавить нарезанную кусочками молодую свеклу и картошку. Нарезать ботву вместе с листьями, и тоже поместить в мультиварку. Залить водой. Посолить, поперчить и готовить на режиме СУП 1 час.

Вегетарианские щи

Ингредиенты: 300–400г капусты, 3–4 картофелины, морковь, помидор, лук, соль, специи, зелень.

Порезать овощи и сложить в чашу мультиварки. Добавить воду и посолить. Готовить в режиме СУП 1час. В готовые щи добавить зелень.

Суп-пюре со шпинатом

Ингредиенты: 4 картофелины, луковица, морковь, шпинат 400 г (можно замороженный), 2 ч. л. лимонного сока, соль, сметана.

Поместить все ингредиенты (кроме сметаны) в чашу мультиварки и включить режим СУП на 1 час. После окончание приготовления измельчить содержимое блендером. Подавать суп-пюре со сметаной (или майонезом).

Зеленые щи

Ингредиенты: свиные ребрышки, картофель, лук, капуста, щавель, зеленый лук, сметана, соль.

В чашу положить порезанные на порции ребрышки и нарезанный картофель. Залить водой, посолить и готовить на режиме СУП 2 часа. За 30 минут до окончания программы добавить нашинкованную капусту, порезанный лук и щавель. Подавать готовые щи со сметаной и зеленым луком.

Рассольник

Ингредиенты: 1 ср. луковица, 1 ср. морковь, 2–3 соленых огурца, 1–2 ст. л. томатной пасты (или кетчупа), 100 г рассола из под огурцов, 4–5 ср. шт. картофеля, мясо (говядина), 1 ст. перловки, соль, специи, лавровый лист.

Нашинкованные лук и морковь обжарить на режиме ВЫПЕЧКА, после добавить томатную пасту и порезанные огурцы. Еще немного обжарить. Далее поместить мясо, хорошо промытую перловку, порезанный картофель. Добавить рассол, долить воды до нужной густоты. Включить режим СУП на 2,5 часа. В конце приготовления добавить при необходимости соль, перец, специи, лавровый лист и дать еще постоять 5 минут. Подавать с зеленью и сметаной.

Щи из квашеной капусты

Ингредиенты: капуста квашенная, мясо, мука, соль, перец, лавровый лист, томат.

Капусту и мясо положить в чашу мультиварки, залить водой и варить в режиме СУП 2 часа. Отдельно поджарить вместе с томатом коренья и лук. За 20–30 минут до окончания варки добавить обжаренные коренья, лавровый лист, перец, соль и поджаренную муку.

Рассольник с куриными сердечками

Ингредиенты: 500 г куриных сердечек, 1 луковица, 1 морковка, 0,5 м/ст. перловки, 2 ст. л. томатной пасты, 2 средние картофелины, 100 г соленых огурцов и рассол, лавровый лист, 2 зубчика чеснока, соль, перец

Засыпать перловку в чашу мультиварки, залить водой и готовить в режиме СУП 3 часа. Лук обжарить с морковкой, добавить измельченный чеснок. После положить томатную пасту. Через 1,5 часа от начала приготовления добавить куриные сердечки, обжаренные овощи, порезанный кубиками картофель и мелко порезанные огурцы с рассолом. Посолить, поперчить, добавить лавровый лист.

Рыбная солянка

Ингредиенты: треска 1 кг, 2 луковицы, 3 соленых огурца, 1 картофелина, 3 помидора, 1 стебель сельдерея, 2 ст. л. томатной пасты, оливки, растительное масло, соль, перец.

Рыбу отварить на режиме ВАРКА НА ПАРУ в течение 10 минут. После отделить от костей. Бульон процедить. Лук нарезать полукольцами, огурцы – соломкой. Помидоры очистить от кожицы и нарезать кубиками. Картофель нарезать соломкой. Слегка обжарить лук на режиме ВЫПЕЧКА. Затем добавить огурцы и потушить вместе с луком 5 минут. После добавить помидоры, картофель, рыбу, нарезанный сельдерей, томатную пасту, соль, перец по вкусу. Залить бульоном и готовить на режиме СУП 1 час. Подавать солянку со сметаной, оливками и зеленью.

Солянка мясная

Ингредиенты: говяжий бульон, говядина (вареная), охотничьи сосиски, буженина, ветчина, копченый окорочок, с/к колбаса, 2 луковицы, морковь, 2 соленых огурца, 100 мг рассола, 2 ст. л. томатной пасты, 1–2 шт. картофеля, растительное масло, перец горошком 4–5 шт., лавровый лист.

Обжарить на режиме ВЫПЕЧКА лук и морковь с небольшим количеством масла, затем добавить томатную пасту. Огурцы и мясные продукты режем тонкой соломкой, картофель – брусочками. К обжаренным овощам добавить мясную нарезку, картофель, огурцы, рассол, перец, лавровый лист. Залить бульоном. Готовить на режиме СУП 2 часа. Подавать со сметаной, маслинами или оливками, лимоном и зеленью петрушки.

Харчо

Ингредиенты: 500 г говядины, 1,5 м/ст риса, 2 луковицы, 2 ст. л. соуса «Ткемали», растительное масло, хмели-сунели, 4–5 горошин душистый перец, чеснок, соль, зелень кинзы и укропа.

Мясо порезать и обжарить на режиме ВЫПЕЧКА с небольшим количеством масла, после добавить мелко порезанный лук, затем томатную пасту. После этого всыпать промытый рис, добавить соус «Ткемали», приправу, зелень. Посолить. Готовить на режиме СУП 2 часа. В конце процесса приготовления добавить измельчённый чеснок.

Суп Шурпа

Ингредиенты: 600 г баранины или говядины, 500 г картофеля, 1 крупный болгарский перец, 3–4 помидора, 2 средних моркови, 2–3 луковицы, 2–3 зубчика чеснока, 2 ст. л. томатной пасты, соль, перец по вкусу, зелень.

Лук мелко порезать. Мясо нарезать средними кусками. Помидоры нарезать кубиками, перец соломкой, морковь натереть на тёрке. На режиме ВЫПЕЧКА обжарить лук. После добавить мясо. Затем помидоры, перец, морковь и томатную пасту. Положить картофель. Посолить, поперчить и залить кипятком так, чтобы вода покрыла содержимое чаши. Включить режим ТУШЕНИЕ на 1 час. В конце приготовления добавить давленый чеснок и лавровый лист. Оставить на режиме ПОДОГРЕВ 30 минут. Суп должен получиться густым. Подавать шурпу, посыпав измельчённой зеленью кинзы, укропа и петрушки.

Лагман

Ингредиенты: говядина б/к, лук, морковь, болгарский перец, помидоры, картофель, репа, макароны, растительное масло, лавровый лист, смесь перцев, травы, соль, зелень.

Мясо порезать и обжарить на режиме ВЫПЕЧКА. После добавит порезанный лук, перец, репу, картофель, помидоры и тертую морковь. Посолить и приправить. Включить режим ТУШЕНИЕ 1 час. После сигнала налить в чашу 5 м/ст горячей воды и добавить макароны. Посолить и перемешать. Готовить еще 15–20 минут на режиме ТУШЕНИЕ. Подавать к столу, посыпав зеленью.

Овощное рагу с мясом

Ингредиенты: 0,5 кг мяса, 2–3 луковицы, 1–2 морковки, 5–6 картофелин, 2 ст. л томатной пасты, лавровый лист, перец, соль.

Обжарить на режиме ВЫПЕЧКА лук и морковь. После добавляем порезанное кусочками мясо, картофель, томатную пасту, соль и специи. Продолжить готовку на режиме ТУШЕНИЕ 2 часа.

Жаркое с черносливом

Ингредиенты: 1 кг мяса, 2 луковицы, морковь, картофель, чернослив, 2 ст. л. томатной пасты, соль, перец.

В чашу мультиварки положить мясо, нарезанное кусочками, мелко порезанный лук, тертую морковь, картофель и чернослив. Посолить, поперчить и залить, примерно на половину содержимого, смесью воды и томатной пасты. Готовить на режиме ТУШЕНИЕ 2 часа.

Мясо по-карельски

Ингредиенты: 300 г говядины, 300 г свинины, 300 г баранины, 2–3 луковицы, соль, специи.

Порезать мясо на небольшие кусочки и поместить в чашу мультиварки. Добавить крупно порезанный лук. Посолить и приправить специями. Залить все водой так, чтобы она полностью покрыла содержимое чаши. Готовить на режиме ТУШЕНИЕ 3 часа. Подавать с картофельным пюре и вареной репой.

Свинина в соусе

Ингредиенты: 700 г свинины, луковица, 3/4 ст. сухого красного вина, 1 ч. л. горчицы, 1/3 ст. муки, 2 ст. л. томатной пасты, 0,5 ст. воды, 1 ст. л. сахара, растительное масло, соль, перец.

Мясо нарезать кусочками, посыпать солью и перцем, обвалять в муке и обжарить на режиме ВЫПЕЧКА до золотистой корочки. Вынимаем мясо из мультиварки. Помещаем измельченный лук и обжариваем на режиме ВЫПЕЧКА. Добавляем томатную пасту, горчицу, вино, сахар, добавляем воду, соль и перец по вкусу. Доводим соус до кипения и добавляем ранее обжаренное мясо. Тушим на режиме ТУШЕНИЕ 1 час.

Мясо под шубой

Ингредиенты: шпик, мясо, лук, морковь, грибы (опята), картофель, соль, перец, сметана.

На дно чаши мультиварки уложить слоями: тонко нарезанный шпик, слегка обжаренное мясо, лук нарезанный полукольцами, морковь, натертая на крупной тёрке, обжаренные грибы, картофель, порезанный тонкими пластинками. Каждый слой слегка посолить и поперчить. Добавить немного сметаны, смешанной с водой. Готовится на режиме ТУШЕНИЕ 1,5–2 часа.

Картофель со свининой

Ингредиенты: свинина 0,5 кг, 1–2 луковицы, 1 кг картофеля, растительное масло, соль, перец, сухая зелень.

Обжарить на режиме ВЫПЕЧКА мясо порезанное кусочками. После добавить лук и также обжарить. Затем положить порезанный картофель. Посолить, приправить и влить стакан горячей воды. Перемешать. Включить режим ПЛОВ.

Грудинка в пиве

Ингредиенты: грудинка свиная 1 кг, пиво светлое 0,5–0,7 литра, соль, специи.

Грудинку залить пивом и оставить мариноваться в холодильнике на сутки. Затем уложить в чашу мультиварки кожей вниз. Залить пивом и посолить. Готовить на режиме ТУШЕНИЕ 3–3,5 часа.

Свинина с капустой

Ингредиенты: мякоть свинины, капуста, лук, морковь, 1 ст. л. томатной пасты, сахар, соль, перец.

Мясо порезать на небольшие кусочки и обжарить на режиме ВЫПЕЧКА. После добавить порезанный полукольцами лук, тертую морковь, нашинкованную капусту, томатную пасту, соль, сахар, перец. Перемешать и готовить на режиме ТУШЕНИЕ 1 час.

Рулет из свиной грудинки на пару

Ингредиенты: грудинка свиная 1 кг, соль 1 ст. л., розмарин 1 ч. л, смесь трав для гриля 1 ч. л, чеснок 3–4 зуб., смесь перцев 0,5 ч. л.

Натереть грудинку солью, розмарином и перцем. Оставить мариноваться в холодильнике на несколько часов (можно на сутки). После натереть внутреннюю часть чесноком и смесью трав для гриля. Свернуть рулетом и перевязываем жгутиками. Завернуть в несколько слоёв фольги. В чашу мультиварки налить воду. Установить подставку-пароварку, а сверху положить рулет. Готовить на режиме ВАРКА НА ПАРУ 40 минут. Охлажденный рулет разрезать пред подачей к столу.

Свинина запеченная

Ингредиенты: свинина 1кг, соль, специи по вкусу.

Замариновать кусок свинины в солевом растворе с лимоном. Положить в пакет для запекания, завязать и сделать несколько дырочек для выхода пара (чтобы пакет не разорвало). В чашу мультиварки налить немного воды и положить свинину в пакете. Готовить на режиме ВЫПЕЧКА 2 часа. Через час пакет перевернуть на другую сторону. После окончания программы оставить в закрытой мультиварке ещё на час. После вынуть и оставить остывать в пакете.

Буженина

Ингредиенты: свинина (окорок без кожи), соль, молотый перец, сушеный тимьян, орегано, чабрец, розмарин.

Мясо натереть солью и всеми приправами. Оставить на несколько часов. После мясо обжарить со всех сторон на режиме ВЫПЕЧКА, до образования золотистой корочки. Далее включить режим ТУШЕНИЕ и готовить 2 часа.

Гуляш с овощами

Ингредиенты: говяжий гуляш 500–800 г, сладкий перец, помидоры, 4 головки репчатого лука, соль, перец, лавровый лист.

Налить в чашу мультиварки немного растительного масла, положить: говяжий гуляш, болгарский перец, помидоры и порезанный кольцами лук. Посолить, поперчить, добавить перец горошком и лавровый лист. Готовить на режиме ВЫПЕЧКА 50 минут.

Мясо в луковом соке

Ингредиенты: говяжья вырезка, 2 большие луковицы, перец горошком, лавровый лист.

Нарезать мелко две больших луковицы, высыпаем на дно чаши мультиварки. Положить наверх мясо, добавить перец горошком и лавровый лист и поставить готовиться на режим ТУШЕНИЕ на 2,5–3 часа. Солить и наливать воду не надо. По данному рецепту можно приготовить любое мясо.

Говядина в соусе

Ингредиенты: мякоть говядины 600 г, луковица, растительное масло, 2–3 зубчика чеснока, 2 ст. л. томатной пасты, 3 ст. л. сметаны, перец, соль.

Мясо нарезать поперек волоком брусочками и обжарить с луком на режиме ВЫПЕЧКА с небольшим количеством масла. После посолить, поперчить, добавить измельченный чеснок и залить смесью томатной пасты, сметаны и воды. Готовить на режиме ТУШЕНИЕ 1 час.

Гуляш особый

Ингредиенты: говядина для гуляша, лук, морковь, болгарский перец, кабачок, растительное масло, сметана, томатная паста, приправа, соль.

Мясо порезать небольшими кусочками и обжарить с порезанным луком, морковью, перцем и кабачком на режиме ВЫПЕЧКА с небольшим количеством масла. После залить соусом из сметаны и пасты. Приправить специями и посолить. Готовить на режиме ТУШЕНИЕ 1 час.

Говядина с розмарином и петрушкой

Ингредиенты: 1 кг говядины, соль, перец, 1 ч. л. оливкового масла, растительное масло, 1 пуч. петрушки, 1 пуч. розмарина, лук, 1 ст. л. муки, сок 2-х лимонов.

Посолить мясо и оставить на 5 минут, после приправить перцем. Обжарить мясо со всех сторон до румяной корочки на режиме ВЫПЕЧКА. После полить лимонным соком, добавить петрушку, розмарин и лук. Готовить на режиме ТУШЕНИЕ 2 часа. После выньте мясо, а в чашу добавьте муку. Готовьте соус на режиме ВЫПЕЧКА 5–10 минут, постоянно помешивая. Подавайте мясо, полив его приготовленным соусом.

Говядина с черносливом и изюмом

Ингредиенты: 1 кг говядины, 50 г сливочного масла, 250 г чернослива, 50 г изюма, 1 ст. л. муки, 500 г моркови, 100 г лука, 0,5 литра воды, пучок зелени, соль и перец по вкусу.

Замочить в холодной воде на несколько часов изюм и чернослив. На режиме ВЫПЕЧКА подрумянить говядину, затем положить лук, нарезанный полукольцами и морковь. Посыпать мукой, помешать, влить воду, посолить, поперчить, добавить зелень, изюм и чернослив. Готовить на режиме ТУШЕНИЕ 1–1,5 часа.

Говядина с луком и сыром

Ингредиенты: говядина 1 кг, лук 3 шт., соевый соус, растительное масло, сыр 200 г, специи.

Мясо залить соевым соусом, приправить специями. Оставить в маринаде часа на 3. После в чашу укладываем слоями порезанное на порционные куски мясо, затем лук, нарезанный кольцами, тертый сыр, мясо, лук, сыр. Готовим на режиме ТУШЕНИЕ 2 часа.

Баранина тушеная в помидорах

Ингредиенты: 3 больших луковицы, 1 головка чеснока, помидоры 400 г, около килограмма баранины, соль, перец по вкусу, немного растительного масла.

Обжарить в мультиварке на режиме ВЫПЕЧКА мелко порезанный лук и чеснок. Добавить нарезанное на кусочки мясо и тоже обжарить. Помидоры измельчить, залить ими мясо и поставить на режим ТУШЕНИЕ на 1,5 – 2 часа.

Тушеная баранина с луком

Ингредиенты: баранина, 4 луковицы, растительное масло, соль, 2–3 зуб. чеснока.

На режиме ВЫПЕЧКА обжарить мясо. После посолить и добавить лук. Продолжить готовить на режиме ТУШЕНИЕ 2 часа. За 10–15 минут до окончания программы добавляем чеснок.

Тушеная баранина

Ингредиенты: баранина, морковь, лук, репа, брюква, чеснок, перец молотый, соль, специи, мука.

Баранину нарезать кусочками, посыпать перцем, солью и обжарить на режиме ВЫПЕЧКА. Нарезать дольками морковь, лук, репу, брюкву и добавить к мясу. Продолжить готовить на режиме ТУШЕНИЕ 2 часа. В конце тушения добавить чеснок, специи. Часть бульона отлить, развести им обжаренную муку, а после добавить к содержимому мультиварки.

Почти лазанья

Ингредиенты: 500 г фарша, 1 луковица, 1 морковь, 2 зуб. чеснока, 3–4 ст. л. кетчупа, листья для лазаньи, шпинат (можно замороженный), сливки, соль, перец, приправа по вкусу.

Смешать фарш, мелко нарезанный лук, тертую морковь, измельченный чеснок и кетчуп. Посолить, поперчить. В смазанную маслом чашу мультиварки уложить листы для лазаньи, фарш, залить смесью сливок, шпината, соли, перца. Затем повторить слои. Последними должны быть листы для лазаньи. Залить все оставшейся заправкой и посыпать сыром. Готовить на режиме ВЫПЕЧКА 1 час.

Запеканка из баранины

Ингредиенты: баранина – 300 г, помидоры – 4 шт., репчатый лук – 1 шт., яйца – 2 шт., сливочное масло, зелень.

Прокрученное через мясорубку мясо обжарить на сливочном масле, используя режим ВЫПЕЧКА. Сверху положить порезанный кружочками помидор, лук, обжаренный кольцами, соль и перец по вкусу, залить взбитым яйцом. Закрыть крышкой и продолжать запекать до готовности. Перед подачей посыпать мелко рубленной зеленью.

Тефтели с гречкой

Ингредиенты: 1 м/ст гречневой крупы, куриное филе, лук, морковь, сладкий перец, сыр, сметана, томатная паста, соль, перец, приправы.

Всыпать промытую гречневую крупу в чашу мультиварки и залить 2 м/ст воды. Готовить на режиме КРУПА ЭКСПРЕСС. Филе прокрутить в мясорубке с луком и морковью. Смешать с гречкой. Приправить и добавить мелко порезанный перец. Сформировать тефтели, положив в середину кусочек сыра. Сложить в чашу мультиварки и немного обжарить на режиме ВЫПЕЧКА. После тефтели залить соусом из сметаны и томата. Продолжить готовить на режиме ТУШЕНИЕ 1 час.

Фаршированный перец

Ингредиенты: перец сладкий, мясной фарш, рис, лук, морковь, томатная паста, сметана, соль, черный молотый перец.

У перца срезать верхушку и очистить от семян. Лук и морковь обжарить на режиме ВЫПЕЧКА. Смешать обжаренные овощи, фарш, промытый сырой рис, соль, перец. Получавшейся начинкой нафаршировать перцы и поместить их в чашу мультиварки. Залить смесью томатной пасты, сметаны и воды, посолить. Готовит на режиме ТУШЕНИЕ 1 час.

«Ёжики»

Ингредиенты: мясной фарш, рис, яйцо, лук, морковь, лавровый лист, соль, черный молотый перец.

Смешать мясной фарш, сырой рис, мелко порезанный лук, посолить, поперчить и добавить яйцо. Тщательно перемешать и сформировать шарики. Уложить их в чашу мультиварки, пересыпая каждый слой тертой морковью (сверху должна быть морковь). Положить лавровый лист и залить водой. Посолить и готовить на режиме ТУШЕНИЕ 1 час.

Голубцы

Ингредиенты: капуста, 500 г фарша, 1,5 м/ст риса, лук, сметана, томатная паста, лавровый лист, перец, соль.

Отварить капусту в подсоленной воде на режиме ВАРКА НА ПАРУ в течение 5 минут. После достать и разобрать на листья. Смешать фарш, промытый сырой рис и мелко порезанный лук. Посолить, поперчить. Завернуть начинку в листья и обжарить партиями на режиме ВЫПЕЧКА с двух сторон. После уложить голубцы в два слоя в чашу мультиварки и залить смесью воды, томатной пасты и сметаны. Посолить, поперчить и добавить лавровый лист. Готовить на режиме ТУШЕНИЕ 1 час.

Долма

Ингредиенты: 700 г фарша (говядина или баранина), 0,5 м/ст риса, виноградные листья, специи, зелень, сметана, чеснок.

Положить виноградные листья в кипящую воду и проварить 30 минут. Тем временем смешать фарш с рисом, солью и специями. Сформировать небольшие колбаски и завернуть их в виноградные листья. Затем уложить в чашу мультиварки и посолить. Сверху положить тарелку для груза. Залить водой, чтобы только покрыла содержимое чаши. Готовить на режиме ТУШЕНИЕ 1 час. Подавать готовую долму с соусом, приготовленным из сметаны, зелени и чеснока.

Ленивые голубцы

Ингредиенты: фарш (говядина+свинина), капуста, лук, морковь, томатная паста 2 ст. л., сахар, соль, перец.

Фарш и мелко порезанный лук обжарить на режиме ВЫПЕЧКА пока не выпарится вода. После добавить нашинкованную капусту, тертую морковь, томатную пасту, сахар, соль, перец. Перемешать и готовить на режиме ТУШЕНИЕ 1 час. В процессе готовки можно пару раз перемешать.

Котлеты на пару

Ингредиенты: фарш (говядина+свинина) 700 г, 1 луковица, 2 яйца, кусочек хлеба (размочить в молоке), соль, перец.

В фарш добавить мелко порезанный лук, вымоченный в молоке хлеб, яйца, соль и перец. Тщательно перемешать и сформировать котлетки. В чашу мультиварки налить воду и установить пароварку. Уложить в нее котлеты. Готовить на программе ВАРКА НА ПАРУ 30 минут.

Котлетки с грибами

Ингредиенты: 500–600 г фарша (свинина/говядина), яйцо, грибы шампиньоны, 2 луковицы, зелень, подсолнечное масло, сухари для панировки, соль, перец.

Обжарить грибы с одной мелко порезанной луковицей на режиме ВЫПЕЧКА. В фарш добавить яйцо, мелко порезанный лук, зелень, соль, перец и хорошо перемешать. Сформировать котлетки, положив в середину ложку обжаренных грибов. Обвалять в панировке и обжарить на режиме ВЫПЕЧКА.

Паровые куриные котлеты

Ингредиенты: куриный фарш, молоко, белый хлеб, соль, перец – по вкусу.

В фарш добавить пару ломтиков белого хлеба вымоченных в молоке, посолить, поперчить. Тщательно перемешать и сформировать котлетки. Уложить их в контейнер-пароварку и готовить на режиме ВАРКА НА ПАРУ 30 минут.

Котлеты с морковью и зеленью

Ингредиенты: филе куриное 450 г, яйцо 1 шт., морковь 1 шт., зеленый лук, укроп, крахмал 1 ст. л. без верха, белый хлеб (замоченный в молоке) 1–2 ломтика, подсолнечное масло, соль, черный перец.

Филе мелко нарезать, морковь натереть, лук порезать. Смешать мясо, овощи, зелень, яйцо, хлеб. Добавить специи, соль и крахмал. Все тщательно перемешать и сформировать котлеты. В чашу налить немного масла и обжарить котлеты с двух сторон на режиме ВЫПЕЧКА.

Печёночные котлетки

Ингредиенты: говяжья печень, соль, перец, зеленый лук, сливочное масло.

Измельчить в блендере говяжью печень. Добавить соль, перец и порезанный зеленый лук. Обжарить с двух сторон на режиме ВЫПЕЧКА с добавлением сливочного масла. Подавать печеночные котлетки с гречкой.

Куриные котлеты с чесноком

Ингредиенты: 600 г куриного филе, 2 ст. л. крахмала, соль, майонез, 4–5 зуб. чеснока.

Филе нарезать маленькими кусочками, добавить крахмал, чеснок, соль и майонез. Количество майонеза должно быть столько, чтобы масса была консистенции густой сметаны. Оставить в холодильнике на 2 часа. После обжарить с двух сторон на режиме ВЫПЕЧКА.

Вермишель с паровыми котлетами

Ингредиенты: 1 м/ст вермишели паутинка, 1 м/ст риса, 3 м/ст воды, сливочное масло, соль; 600 г фарша, 2 яйца, 3 ст. л. манной крупы, 1 луковица, соль, перец.

Обжарить на режиме ВЫПЕЧКА на сливочном масле вермишель до золотисто-коричневого цвета, добавить рис, посолить, залить горячей водой. Сверху установить пароварку, смазать её растительным маслом. Для котлет смешать яйца с манной крупой, добавить фарш, специи, соль и мелко порезанный лук. Сформовать котлетки и выложить их в пароварку. Готовить на режиме КРУПА ЭКСПРЕСС.

Язык отварной

Ингредиенты: 850 г свиного языка, луковица, морковь, лавровый лист, соль.

Язык тщательно промыть и положить в чашу мультиварки. Залить водой и готовить в режиме ТУШЕНИЕ 3 часа. Через час после начала готовки добавить соль, крупно порезанную морковь, лук и лавровый лист. Готовый язык очистить от кожи и нарезать тонкими ломтями.

Макароны с фаршем

Ингредиенты: фарш 300 г, 0,5 пач. макарон, лук, морковь, помидоры, подсолнечное масло, соль, перец.

Обжарить на режиме ВЫПЕЧКА лук с добавлением небольшого количества масла. После добавить тертую морковь, помидоры и фарш. Все обжарить, помешивая. Далее всыпать макароны, посолить, поперчить, перемешать и залить водой (содержимое должно быть только-только покрыты водой). Готовить на режиме КРУПА ЭКСПРЕСС. После сигнала перемешать содержимое чаши.

Печеночный паштет

Ингредиенты: 1 кг говяжьей печени, 100 г лука, 100 г моркови, 50 г шпика, 40 г сливочного масла, 50 г молока или бульона, соль, перец.

Лук и морковь обжарить со шпиком на режиме ВЫПЕЧКА. После добавить нарезанную печень, соль, перец и готовить на режиме ТУШЕНИЕ 1 час. Затем охладить и пропустить через мясорубку. Добавить сливочное масло, молоко и тщательно вымесить. Паштет готов.

Куриные сердечки с овощами

Ингредиенты: куриные сердечки 600–700 г, 2 луковицы, 1 морковь, растительное масло. 2 ст. л. томатной пасты, лавровый лист, перец, соль.

Обжарить порезанный полукольцами лук и тертую морковь на режиме ВЫПЕЧКА. После добавить томатную пасту и перемешать. Затем всыпать подготовленные сердечки. Солим, перчим, кладем лавровый лист. Далее готовим на режиме ТУШЕНИЕ 1 час.

Холодец

Ингредиенты: 1 кг субпродуктов (головы ноги, уши, хвост) говяжьих, свиных, телячьих, 500 г мяса, 2 луковицы, 2 моркови, 2 корня петрушки, 2–3 дольки чеснока, лавровый лист, перец горошком, соль по вкусу.

Вымоченные в воде обработанные субпродукты и мясо залить водой и варить на режиме ТУШЕНИЕ 6–7 часов. За один час до готовности добавить лук, морковь, петрушку, соль и специи. Готовые субпродукты отделить от костей, мясо нарезать и разложить по тарелкам, добавить мелкорубленый чеснок. Залить процеженным бульоном и охладить.

Куриные крылышки с медом и лимоном

Ингредиенты: 1 кг куриных крыльев. Для соуса: цедра 1 лимона, 40 мл лимонного сока, 1 м/ст мёда, 1 ч. л. корицы, 2 ч. л. соевого соуса.

В отдельной чашке смешать все ингредиенты для соуса. Замаринуйте крылья в полученном соусе. После сложите крылья в чашу мультиварки и готовьте на режиме ВЫПЕЧКА 40 минут. В процессе приготовления перемешивайте содержимое чаши. Через 20 минут от начала приготовления влейте в чашу маринад и продолжите готовку.

Жареные куриные голени

Ингредиенты: куриные голени, соль, растительное масло, приправа для курицы.

Натереть голени солью и специями. Поместить в чашу мультиварки с небольшим количеством масла. Готовить на режиме ВЫПЕЧКА 50 час. Через 30 минут от начала программы, перевернуть подрумянившиеся голени на другую сторону.

Курица с картофелем и грибами

Ингредиенты: куриное филе, шампиньоны 0,5 кг, 2 луковицы, 0,5 кг картофеля, сыр, соль, растительное масло.

Наливаем в чашу мультиварки немного растительного масла и укладываем слоями: кусочки филе, порезанные на четвертинки грибы, лук полукольцами, картофель, порезанный кубиками, сыр. Каждый слой немного посолить. Готовить на режиме ТУШЕНИЕ 1,5–2 часа.

Сочные куриные грудки

Ингредиенты: 2 куриные грудки, соль, подсолнечное масло, майонез, мука.

Куриные грудки слегка отбить. Посолить и замариновать в майонезе. Затем обвалять в муке и обжарить с двух сторон на масле, используя режим ВЫПЕЧКА.

Сациви из курицы

Ингредиенты: 1 большая курица, 3 луковицы, 200 г грецких орехов, зелень кинзы, чеснок, шафран, гвоздика, кориандр, соль, перец, хмели-сунели, зёрна граната.

Курицу порезать на небольшие кусочки и уложить в чашу мультиварки. Добавить лук, измельчённые орехи, порезанную кинзу, чеснок и специи. Посолить и перемешать. Готовить на режиме ТУШЕНИЕ 1 час. Готовое блюдо украсить зернами граната.

Курица с зеленым горошком

Ингредиенты: 1 курица, 1 б. зеленого горошка, лук, морковь, перец, соль.

Курицу порезать на кусочки и обжарить на режиме ВЫПЕЧКА. Посолить, поперчить. После добавить порезанный лук, тертую морковь и продолжать обжаривать. Затем добавить все содержимое банки с зеленым горошком (маринад и горошек) и, не перемешивая, закрыть крышку мультиварки. Готовить 1 час на режиме ТУШЕНИЕ.

Курица с рисом

Ингредиенты: 1 курица, 2 мерные чашки риса, 2 луковицы, красный молотый перец, 2 зубчика чеснока, соль, соевый соус, сок одного лимона.

Курицу порезать на порционные куски, перемешать с мелко порезанным луком, поперчить, посолить, добавить соевый соус, лимонный сок, хорошенько перемешать и оставить мариноваться. На дно чаши мультиварки высыпать рис и залить водой, до соответствующего уровня. Сверху добавить курицу вместе с получившимся соком. Готовить на режиме ТУШЕНИЕ 1 час.

Курица в кефире

Ингредиенты: курица, 0,5 л кефира, соль, специи по вкусу.

Курицу разрезать на порционные куски, поместить в чашу мультиварки. Посолить и добавить любимые специи. Залить кефиром и готовить в режиме ТУШЕНИЕ 1–1,5 часа.

Курица в яблоках

Ингредиенты: 400 г куриного мяса, 280 г яблок, 120 г чернослива, 400 г сметаны, перец, соль.

Мясо курицы порезать на порционные куски, посолить, посыпать перцем, обжарить на режиме ВЫПЕЧКА с двух сторон. После добавить яблоки, очищенные от кожицы и серединки, нарезанные крупными дольками, чернослив без косточек, залить сметаной и продолжить готовить на режиме ТУШЕНИЕ 1 час.

Курица в сливках

Ингредиенты: куриные голени, 0,5 л сливок, луковица, подсолнечное масло, 1 ст. л. муки, карри, соль, перец.

Обжарить на масле мелко порезанный лук, используя режим ВЫПЕЧКА. Добавить муку и обжарить ее до золотистого цвета. Влить сливки и дать закипеть. После поместить голени, посолить, приправить специями и перемешать. Готовить 1 час на режиме ТУШЕНИЕ.

Гусь (или утка) по-домашнему

Ингредиенты: тушка утки (или гуся), лук, картофель, масло (для жарки), соль, лавровый лист, перец горошком.

Тушку разделить на порционные куски и обжарить на масле вместе с луком на режиме ВЫПЕЧКА. После добавить порезанный картофель, лавровый лист, соль и перец. Залить водой и готовить на режиме ТУШЕНИЕ 2 часа.

Куриный рулет с черносливом

Ингредиенты: куриная грудка, горчица, майонез, специи для курицы, соль, перец. Для начинки: сыр, чернослив, специи, зелень.

Куриную грудку аккуратно отбить и посыпать солью и приправами. Положить сверху нарезанный чернослив, посыпать тертым сыром, специями и мелко порезанной зелень. Плотно свернуть рулет. Сверху смазать горчицей или майонезом. Рулет аккуратно перекладываем в чашу швом в низ. Готовить на режиме ВЫПЕЧКА до готовности.

Гусь (утка) с овощами

Ингредиенты: 1 гусь (или утка) 1,5 кг, 100 г репчатого лука, 200 г картофеля, 200 г моркови, 200 г репы или брюквы, 40 г жира, черный молотый перец.

Тушку птицы порубить на куски, обжарить на режиме ВЫПЕЧКА вместе с луком. После добавить картофель, морковь, брюкву, соль, перец. Залить бульоном (или водой) и готовить на режиме ТУШЕНИЕ до готовности 1,5–2 часа.

Кролик в горчичном соусе

Ингредиенты: 1 кг кролика, 100 г горчицы, 100 г сливок, 30 г оливкового масла, соль, перец.

Кролика порезать на куски, обжарить с добавлением масла на режиме ВЫПЕЧКА. После посолить, поперчить, добавить вино и горчицу. Готовить на режиме ТУШЕНИЕ 1,5–2 часа. После окончания программы чуть охладить содержимое, и добавить сливки. Хорошенько перемешать.

Заяц в мультиварке

Ингредиенты: 750 г зайчатины, 250 г свиного сала, 3 луковицы, 1–2 ломтика черного хлеба, мука, красное вино, черный молотый перец, соль.

Зайчатину нарезать на порции, приправить солью и перцем, обвалять в муке и выложить в мультиварку, чередуя мясо с нарезанными ломтиками свиного сала, нарубленным луком и крошками черного хлеба. Полить красным вином, чтобы все примерно на 3/4 было покрыто жидкостью. Готовить в режиме ТУШЕНИЕ 2–2,5 часа.

Куриный шашлык

Ингредиенты: куриное бедро (без кожи и косточки), 2 луковицы, помидоры Черри, соль, перец, подсолнечное масло, шпажки 5 шт.

Мясо порезать на небольшие кусочки. Посолить, поперчить и приправить специями. Лук порезать кольцами. На шпажки нанизать мясо, чередуя кольцами лука и целыми помидорами. Обжарить шашлычок в смазанной маслом чаши мультиварки на режиме ВЫПЕЧКА до готовности. В процессе жарки необходимо переворачивать, чтобы шашлык зарумянился со всех сторон.

Каннеллони

Ингредиенты: 250 г трубочек, 600 г фарша, 1 яйцо, 2 луковицы, морковь, помидоры, 200 мл сливок, подсолнечное масло, соль, перец.

Смешать фарш, мелко порезанный лук, яйцо, соль, перец. Нафаршировать трубочки. В чаше мультиварки обжарить лук с морковкой и помидором на режиме ВЫПЕЧКА. После влить сливки и немного прогреть. Затем сложить в чашу трубочки и долить воды, чтобы фаршированные трубочки были полностью в соусе. Готовить на режиме ТУШЕНИЕ 1,5 часа.

Тилапия на овощах

Продукты: 2 луковицы, 1 крупная морковка, 1 крупная картошка, 6 филе тилапии, 2 ст. ложки растительного масла, соль, перец молотый по вкусу

Натереть на терке морковь, нарезать тонко кольцами лук, нарезать ломтиками картошку. На дно чаши налить масло, высыпать половину моркови, 1порезанную луковицу, 3 тушки рыбки, картофель. Посолить, поперчить и повторить слои. Готовить на режиме ТУШЕНИЕ 1,5 часа.

Тушёная рыба

Продукты: минтай, лук, майонез, мука, растительное масло, соль.

Рыбу порезать на куски, обвалять в муке и обжарить на растительном масле. Затем сложила в чашу мультиварки, сверху высыпать много лука полукольцами. Смешать майонез с водой и залила рыбу с луком. Готовить на режиме ТУШЕНИЕ 1 час.

Рыба под маринадом

Ингредиенты: 500–700 г филе рыбы, 2 морковки, лук репчатый 3 шт., мука – для панировки, масло растительное, приправа для рыбы, лавровый лист, перец, соль по вкусу. Для маринада: 300 мл вода, 5–6 ст. л. кетчупа, 2 ст. л. яблочного уксуса, 0,5 ч. л. соли

Муку смешать с солью и приправой. Запанировать кусочки рыбы и обжарить на режиме ВЫПЕЧКА до лёгкой корочки на растительном масле. Вынуть рыбу. Обжарить лук, порезанный полукольцами, а после добавить тертую морковь. Затем уложить слоями в чашу мультиварки сначала рыбу, после овощи, рыбу, овощи. Верхний слой – овощи. Добавить лавровый лист и перец. Смешать все компоненты для маринада, и залить им слои. Готовить на режиме ТУШЕНИЕ 1 час.

Запеченная треска

Ингредиенты: филе трески, растительное масло, майонез, лук, сыр, зелень, соль, перец.

Филе рыбы нарезать на кусочки, обвалять в муке и уложить в чашу мультиварки, добавить пассерованный лук, майонез, тертый сыр, зелень и запечь на режиме ВЫПЕЧКА до готовности.

Рыба по-чешски

Продукты: рыба, 0,5 кг картофеля (натереть и отжать жидкость), добавить 1–2 яйца, 1–2 ст. л. муки, соль по вкусу, лимон, специи.

Смешать тертый картофель, яйца, муку, соль. Половину смеси выложить в смазанную чашу мультиварки, сверху филе рыбки (например, пангасиус) порезанное на кусочки. Посолить, полить соком лимона, приправит специями. Сверху выложить оставшуюся картофельную массу. Готовить не режиме ВЫПЕЧКА по 30 мин с каждой стороны.

Морской окунь в вине

Ингредиенты: 2 морских окуня, соль, перец, укроп, сок 1 лимона, 2 ст. л. оливкового масла, 1–2 картофеля, 1 луковица, 1 м/ст белого вина, 1 м/ст воды.

Подготовленную рыбу приправить солью, перцем, укропом и лимонным соком. В чашу мультиварки добавить немного масла и положить слой картофеля. Сверху добавить лук, а после рыбу. Влить вино и воду. Готовить на режиме ВЫПЕЧКА.

Рыба отварная

Ингредиенты: 900 г осетровой рыбы, корень петрушки или сельдерея, лук, соль по вкусу.

Подготовленную рыбу положить в чашу мультиварки и залить водой так, чтобы вода слегка покрывала поверхность рыбы. Добавить корень петрушки или сельдерея, лук и соль. Готовить на режиме СУП 1 час.

Рыбка в молоке

Ингредиенты: филе рыбы, лук, морковь, молоко, соль, перец.

Обжарить лук и морковь на режиме ВЫПЕЧКА. Положить порезанную кусочками рыбу, посолить, поперчить и залить молоком (чтобы только покрыло содержимое чаши). Готовить в режиме КРУПА ЭКСПРЕСС.

Судак на пару

Ингредиенты: 1 судак, 1 луковица, зелень, соль, перец.

Подготовленную рыбу промыть в холодной воде и нарезать на куски шириной 5–6 см. Посолить и поперчить. В чашу налить 3 м/ст воды и установить пароварку. Выложить на пароварку кусочки рыбы, посыпать зеленью. Сверху положить нарезанный кольцами лук. Готовить на режиме ВАРКА НА ПАРУ 15 минут. Подавать рыбу с отварным картофелем, посыпав зеленью.

Запеканка из рыбы

Ингредиенты: 0,5 кг филе рыбы, сок лимона, 100 г молока, 3 яйца, мука, сливочное масло, соль.

Рыбу разрезать на кусочки, сбрызнуть лимонным соком и уложить в чашу мультиварки смазанную маслом. Обжарить с одной стороны на режиме ВЫПЕЧКА. После перевернуть и залить смесью из молока, яиц, муки и соли. Готовить в режиме ВЫПЕЧКА еще 20 минут.

Семга на пару

Ингредиенты: стейки семги, прованские травы, 0,5 лимона, соль, перец.

В чашу налить 3 м/ст воды и установить пароварку. Натереть стейки солью и уложить на пароварку. Посыпать сухими травами и сбрызнуть соком лимона. Готовить на режиме ВАРКА НА ПАРУ 15–20 минут.

Тефтели рыбные

Ингредиенты: 600 г рыбного филе, 150 г белого хлеба, 200 мл воды или молока, 1 яйцо, репчатый лук, морковь, соль, перец, сахар, мука, масло, томатную пасту.

Рыбное филе пропустить через мясорубку вместе с луком и замоченным в воде (или молоке) белым хлебом. Добавить соль, перец и хорошо перемешать. Сформировать тефтели в виде шариков. Каждый шарик обвалять в муке и обжарить в масле на режиме ВЫПЕЧКА. Затем добавить обжаренные лук, морковь и томатную пасту, разбавленную водой. Посолить, поперчить, добавить сахар по вкусу. Затем готовить на режиме ТУШЕНИЕ 30 минут.

Морской коктейль с сыром

Ингредиенты: 500 г морского коктейля, лук репчатый – 1 шт., 200 г 10% сливок, 50 г сыра пармезан, оливковое масло, соль, перец черный молотый, специи по вкусу.

Лук нарезать и обжарить на оливковом масле вместе с морским коктейлем на режиме ВЫПЕЧКА. Приправить специями, солью и перцем. После добавить сливки, смешанные с сыром, и готовить еще 10 минут. Подавать с отварными макаронами.

Кольца кальмаров в сметане

Продукты: очищенные кальмары, лук, сметана, соль, специи для рыбы.

Режем кальмары колечками, обжариваем на режиме ВЫПЕЧКА минут 20, добавляем к кольцами порезанный лук, и еще жарим минут 10. Добавляем специи и соль по вкусу. Затем влить сметану и включаем режим ТУШЕНИЕ на 1,5 часа.

Креветки в сливочно-томатном соусе

Ингредиенты: 500 г креветок, 3 зубка чеснока, лук, 250 мл жирных сливок, 450 мл томатного соуса, 1/2 чашки сыра пармезан, 3–4 листика базилика, соль, перец, оливковое масло.

На режиме ВЫПЕЧКА обжарить на оливковом масле креветки, чеснок, лук. Влить сливки и томат, перемешать, всыпать сыр. Довести до кипения, после чего добавить базилик, соль и перец. Хорошо прогреть и подавать на стол.

Скумбрия тушеная в маринаде

Ингредиенты: 1 кг скумбрии, луковица, лимонная кислота 0,5 ч. л., соль, специи для рыбы, лавровый лист, черный перец горошком.

Рыбу вымыть, порезать кусочками, удалить голову, а после извлечь внутренности. Кусочки рыбы посолить и приправить. В чашу мультиварки уложить слоями: лук, порезанный полукольцами, рыбу, специи, лук, рыбу, специи. Залить смесью лимонной кислоты, соли и 0,5 стакана воды. Готовить на режиме ТУШЕНИЕ 6 часов. Рыбку можно подавать как в холодном, так и в горячем виде.

Заливное из рыбы

Ингредиенты: 2 кг рыбы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 100 г хрена, 1 лавровый лист, 10 горошин перца, 10 г желатина на 1 стакан бульона, соль.

Подготовленную рыбу сложить в чашу, добавить морковь, петрушку, сельдерей, репчатый лук, перец горошком, лавровый лист. Посолить и залить холодной водой. Готовить на режиме ТУШЕНИЕ 1,5 часа. Затем шумовкой достать рыбу, отделить от костей и уложить на блюдо. Рыбный бульон продолжаем варить с костями и плавниками еще 1 час. Готовый бульон процедить и соединить с размоченным желатином. После довести до кипения (не кипятить!). Этим бульоном залить остывшую рыбу и убрать на некоторое время в холодильник.

Мидии с овощами

Ингредиенты: мидии 500 г, луковица 1 шт., сладкий перец 2 шт., белое вино 100 мл, мука пшеничная 1 ст. л., чеснок, горький перец, сливочное масло, сахар 1 ч. л., петрушка, соль.

В чаше мультиварки прогреть чеснок (раздавленный), сахар, перец горький, соль в сливочном масле на режиме ВЫПЕЧКА. После добавить порезанный лук и сладкий перец. Затем посыпать мукой и еще немного обжарить. Влить вино и стакан воды (или куриный бульон). Как только содержимое чаши закипит, добавить подготовленные мидии и перемешать. Готовить еще 5 минут. После добавить зелень петрушки, перемешать и дать постоять 10 минут.

Белые грибы под соусом

Ингредиенты: белые грибы, лук, масло, сливки, зеленый лук, гвоздика, соль, перец.

Отварить порезанные грибы в режиме ТУШЕНИЕ до готовности. Откинуть грибы на дуршлаг, дать воде стечь. Грибы вернуть в чашу мультиварки, добавить порезанный лук, масло и обжарить на режиме ВЫПЕЧКА. После залить сливками, добавить зеленый лук, гвоздику и проварить, помешивая.

Грибы со сливками

Ингредиенты: масло сливочное 3 ст. л., грибы 0,5 кг, чеснок 1 зубчик, сливки 10% 200 мл, тертый сыр, молотый перец, тертый мускатный орех по вкусу, соль.

Растопить сливочное масло в чаше мультиварки, добавить отваренные и порезанные грибы. Обжарить на режиме ВЫПЕЧКА. После добавить измельченный чеснок, сливки, перец, соль и мускатный орех. Немного прогреть, помешивая. Затем посыпать сыром и через 10–15 минут отключить режим ВЫПЕЧКА. Блюдо готов.

Вешенки тушеные

Ингредиенты: 500 г грибов, 1–2 луковицы, 30г сливочного масла, 1 желток, 50 г сыра, 100–150 г сметаны, соль, перец, зелень.

Обжарить на сливочном масле лук и порезанные грибы на режиме ВЫПЕЧКА. Добавить немного воды. Посолить, поперчить и тушить на режиме ТУШЕНИЕ 30 минут. После заправить сметаной, размешанной с натертым сыром, яичным желтком и зеленью. Перемешать и дать постоять несколько минут на режиме ПОДОГРЕВ.

Гречка с грибами

Ингредиенты: грибы шампиньоны 400 г, гречка ядрица 2 м/ст, воды (или бульона) 2 м/ст, лук репчатый, масло сливочное, соль.

Лук и грибы нарезать и обжарить на режиме ВЫПЕЧКА с добавлением небольшого количества масла. После всыпать крупу и залить водой (или бульоном), посолить. Готовить на режиме КРУПА ЭКСПРЕСС.

Каша перловая с грибами

Ингредиенты: перловая крупа 2 м/ст, грибы (шампиньоны) 400 г, 1 луковица, 1 морковь, сливочное масло, соль, специи.

Залить крупу на 1 час холодной водой. В мультиварке на режиме ВЫПЕЧКА обжарить нарезанный лук, морковь и шампиньоны. Добавить соль, специи, перловку и залить 8 м/ст воды (пропорции 1:4). Готовить на режиме КРУПА СТАНДАРТ. После сигнала добавить сливочное масло, перемешать и оставить на режиме ПОДОГРЕВ еще минут на 20–30.

Опята с тыквой

Ингредиенты: опята, лук, морковь, тыква, растительное масло, соль.

Обжарить порезанный полукольцами лук и натертую на терке морковь на режиме ВЫПЕЧКА с небольшим количеством масла. После добавить порезанную кубиками тыкву (можно замороженную) и отварные опята. Посолить, перемешать и продолжить готовку на режиме ВЫПЕЧКА еще 15–20 минут.

Омлет с грибами

Ингредиенты: лук репчатый, грибы, 5 яиц, молоко, соль, перец.

Включить режим ВЫПЕЧКА и обжарить лук, после добавить порезанные грибы и продолжать обжаривать минут 5. Размешать в отдельной тарелке яйца, немного молока и соль. Вылить полученную смесь в чашу мультиварки и закрыть крышку. Продолжать готовить еще 15 минут.

Омлет с грибами и сладким перцем

Ингредиенты: 5 яиц, 1 сладкий перец, 100–150 мл молока, соль по вкусу, шампиньоны свежие (или консервированные) – 100–150 г, 30–40 г сыра, 1 ст. л. растительного масла

Перец нарезать небольшими кусочками, шампиньоны – ломтиками. В чашу мультиварки налить растительное масло и обжарить сначала грибы, потом перец на режиме ВЫПЕЧКА. Взбить яйца с молоком, посолить. Вылить омлетную массу на обжаренные грибы и перец. Сверху посыпать сыром. Готовить в режиме ВЫПЕЧКА 15–20 минут.

Запеченные шляпки

Ингредиенты: шляпки шампиньонов, майонез, сыр, сливочное масло, соль.

Шляпки грибов посолить и уложить в смазанную маслом чашу мультиварки. Внутрь каждого гриба добавить немного майонеза и положить кусочек сыра. Готовить на режиме ВЫПЕЧКА 30 минут.

Пирог с капустой и грибами

Ингредиенты для теста: 220 мл молока, 2 яйца, 45 г масла (или маргарин), 3 ст. л. сахара, 2 ч. л. соли, 500 г муки, 2 ч. л. дрожжей. Для начинки: тушеная капуста, обжаренные грибы с луком, 3 сваренных в крутую яйца.

Замесить тесто из ингредиентов и оставить его подходить на режиме ТЕСТО 1 час (можно замесить в хлебопечке). После разделить на 2 части (получается два пирога). Одну часть разделить пополам. Раскатать первую половину и выстелить на дно смазанной чаши мультиварки (с бортиками). Выложить половину начинки. Сверху накрыть второй раскатанной частью теста. Защипнуть края. Готовить на режиме ВЫПЕЧКА 50 минут, после перевернуть и готовить ещё 20 мин.

Картофельная запеканка с грибами

Ингредиенты: картофель, грибы, зелень, сметана, яйца, молоко, 1–2 ст. л. крахмала, подсолнечное масло, соль, перец.

В чашу налить небольшое количество масла. Картофель порезать и перемешать в чаше с отваренными грибами и мелко нарезанной зеленью. Залить смесью сметаны, яйца, молока и крахмала. Посолить, поперчить. Готовить на режиме ПЛОВ. Готовую запеканку выложить на тарелку и посыпать зеленью.

Тушеная капуста

Ингредиенты: капуста, лук, морковь, 2 ст. л. томатной пасты, подсолнечное масло, соль, сахар, перец.

Обжарить на режиме ВЫПЕЧКА лук и морковь на подсолнечном масле. После добавить нашинкованную капусту, томатную пасту. Приправить по вкусу и перемешать. Готовить 1,5 часа на режиме ТУШЕНИЕ.

Запеканка из кабачков и творога

Ингредиенты: 1 кг кабачков, 250 г сыра (брынзы), 250 г жирного творога, 4 яйца, 50 г сливочного масла, 0,5 чашки молотого миндаля, соль, белый перец.

Кабачки очистить от кожицы, натереть на терке и отжать лишний сок. Посыпать измельченным сыром, добавить творог, яйца, масло, миндаль и перемешать. Посолить, поперчить. Выложить в смазанную маслом чашу мультиварки. Готовить в режиме ВЫПЕЧКА до готовности.

Кабачковая запеканка

Ингредиенты: кабачки 600–700 г, луковица 1 шт., яйца 2 шт., сметана 150 г, сыр твердый 100–150 г, зелень укропа и петрушки, чеснок 2 зуб., масло подсолнечное, соль, перец.

Кабачки порезать кубиками и обжарить на режиме ВЫПЕЧКА вместе с луком до выпаривания жидкости. Залить смесью из тертого сыра (оставить не много), зелени, чеснока, яйца, сметаны, перца и соли. Перемешать и готовить на режиме ВЫПЕЧКА. За 15 минут до окончания программы посыпать содержимое оставшимся тертым сыром.

Кабачковая икра

Ингредиенты: 2 больших кабачка, 3 луковицы, 2 моркови, чеснок, 2 ст. л. томатной пасты, подсолнечное масло, сахар, соль, перец.

В чашу поместить порезанный лук, натертую на терке морковь и порезанные кубиками кабачки. Обжарить овощи на режиме ВЫПЕЧКА с небольшим количеством масла. Затем добавить чеснок, томатную пасту, соль, перец, сахар по вкусу. Готовить на режиме ТУШЕНИЕ 1 час. Готовые овощи измельчить в блендере.

Перец в томате

Ингредиенты: 1 кг сладкого перца, 500 г очищенных от шкурки и семян помидор, 1 луковица, 1/2 стакана оливкового масла, несколько листочков базилика, соль по вкусу.

Перец очистить от семян, плодоножек и порезать. В чаше слегка обжарить лук на режиме ВЫПЕЧКА. После добавить измельчённые помидоры и перец, пару листочков базилика. Продолжить готовку на режиме ТУШЕНИЕ 30 минут. В готовое блюдо добавить ещё немного свежего базилика.

Баклажаны в томатном соусе

Ингредиенты: 3 баклажана, 3–4 помидора, 1 сладкий перчик, 1 небольшая морковка, 2 зубчика чеснока, зелень кинзы, соль, перец.

Баклажаны порезать, посолить. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, измельчить. Морковку потереть, перчик – порезать. Поместить все овощи в чашу мультиварки, перемешать, посолить, поперчить. Готовить на режиме ТУШЕНИЕ 1 час. После добавить чеснок и кинзу. (Если жидкости много: включить режим ВЫПЕЧКА на 10–15 минут.)

Овощное рагу

Ингредиенты: помидоры, репчатый лук, морковь, кабачки, баклажаны, болгарский перец, чеснок, оливковое масло, зелень, соль, перец.

Обжарить на режиме ВЫПЕЧКА лук и кабачки с небольшим количеством масла. После добавить остальные овощи, перец и соль. Готовить на режиме ТУШЕНИЕ 1 час. В готовое блюдо добавить зелень и чеснок.

Фасоль в соусе

Ингредиенты: 2 мерные чашки фасоли, 3 луковицы, 4 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. сметаны, 1 перчик чили, зелень (петрушки, укропа, кинзы), хмели-сунели.

Замочить на ночь фасоль. Отварить ее до готовности на режиме ТУШЕНИЕ. Далее обжарить лук на режиме ВЫПЕЧКА. Затем добавить томатную пасту, разведенную в бульоне или воде, и сметану. Всыпать фасоль. Посолить, приправить специями и добавить измельченную зелень. Продолжить готовить на режиме ВЫПЕЧКА еще минут 10.

Фасоль с беконом

Ингредиенты: фасоль, бекон, лук, морковь, томаты в собственном соку, чеснок, грецкие орехи, соль, специи, зелень.

Фасоль замочить на 12 часов. После отварить на режиме СУП 2 часа. Вынуть фасоль и откинуть на дуршлаг. В чаше мультиварке на режиме ВЫПЕЧКА обжарить лук, бекон и морковь. Добавить специи, томаты и прогреть еще минут 5. Затем всыпать фасоль и готовить на режиме ТУШЕНИЕ 30 минут. В готовое блюдо можно добавить чеснок, зелень и грецкие орехи.

Зеленая фасоль тушеная

Ингредиенты: стручки зеленой фасоли, лук, чеснок, томатная паста, подсолнечное масло, соль, перец.

Обжарить лук и чеснок в небольшом количестве масла на режиме ВЫПЕЧКА. Добавить порезанные стручки фасоли и обжарить до полуготовности. Залить томатной пастой смешанной с водой. Посолить, поперчить. Продолжить готовку на режиме ТУШЕНИЕ 1 час.

Запеканка из цветной капусты и брокколи

Ингредиенты: 800 г цветной капусты, 400 г брокколи, 200 г ветчины, 100 г сыра, 200 г сливок, 3 яйца, соль, перец, мускатный орех, 1 ст. л. кунжутного семени

В чашу мультиварки налить 4 стаканчика воды, установить подставку-пароварку. Сверху поместить соцветия брокколи и цветной капусты. Готовить 15 минут на режиме ВАРКА НА ПАРУ. После остудить овощи. Ветчину нарезать полосками, яйца взбить со сливками, посолить, приправить специями. Сыр натереть на терке и соединить с яичной массой. В чашу мультиварки выложить овощи и ветчину, залить яичной массой и посыпать семенами кунжута. Запекать на режиме ВЫПЕЧКА 20–25 минут.

Капуста жаренная

Ингредиенты: капуста, лук, морковь, растительное масло, соль, перец.

Капусту нашинковать, лук порезать полукольцами, морковь потереть. В чашу налить немного масла и поместить овощи. Посолить, поперчить. Готовить на режиме ВЫПЕЧКА до гоовности. В процессе приготовления необходимо несколько раз перемешать.

Цветная капуста в соусе

Ингредиенты: цветная капуста, молоко 0,5 л, сыр, 100г сливочного масла, 1,5 ст. л. муки, соль, перец.

Разобрать капусту на соцветия и приготовить в режиме ВАРКА НА ПАРУ в течение 10 минут. Оставить пока в стороне. Приготовление соуса. В чашу мультиварки налить молоко и положить сливочное масло, прогреть на режиме ВЫПЕЧКА. Посолить и всыпать муку. Тщательно размешать, чтобы не было комочков. Помешивая варить до загустения. Капусту поместить в чашу мультиварки, аккуратно перемешать с соусом и посыпать тертым сыром. Продолжить готовить на режиме ВЫПЕЧКА еще 15–20 минут.

Капуста, тушенная с рисом

Ингредиенты: 0.5 кг капусты, 1 луковица, 1 м/ст. риса, 1–2 помидора, соль, красный перец.

Лук обжарить на растительном масле, положить тонко нашинкованную капусту, посолить, перемешать, влить 50–60 мл воды и тушить 1 час в режиме ТУШЕНИЕ. После добавить очищенные и нарезанные помидоры, рис, красный перец, соль и продолжить тушение еще 1 час. Во время тушения следует несколько раз перемешать одержимое чаши.

Картофель под сыром

Ингредиенты: картофель 1 кг, чеснок, 0,5 л молока, 2 яйца, 150 г сыра, соль.

Нарезать картофель тонкими ломтиками и сложить в смазанную маслом чашу мультиварки. Пересыпать солью с мелко нарезанными дольками чеснока. Слегка взбить молоко с яйцами и залить этой смесью картофель. Сверху натереть сыр. Включить режим ВЫПЕЧКА на 50 минут.

Ризотто с овощами

Ингредиенты: 2 м/ст риса, 2 м/ст воды, сладкий перец, лук, морковь, зеленый горошек, зерна кукурузы, оливковое масло, соль, перец.

Обжарить на режиме ВЫПЕЧКА лук. После добавить порезанные кубиками перец, а после морковь. Затем всыпать горошек, кукурузу и промытый рис. Залить водой. Посолить, поперчить. Готовить на режиме КРУПА СТАНДАРТ. Готовое блюдо перемешать и подавать к столу.

Запеканка из тыквы и макарон

Ингредиенты: 200 г макарон (отварных), 1 кг тыквы, 4 яйца, 1/4 ст. сахара, корица.

В чашу мультиварки всыпать тыкву, порезанную соломкой и обжарить на масле в режиме ВЫПЕЧКА. После добавить макароны и посолить. Вбить яйца, добавить сахар и корицу. Перемешать, закрыть крышку и продолжить готовить на режиме ВЫПЕЧКА до готовности.

Запеканка из риса и кабачков

Ингредиенты: рис 2 мерные чашки, луковица, кабачок, масло подсолнечное, 3 яйца, сыр, соль, перец по вкусу.

Отварить рис на режиме КРУПА СТАНДАРТ и остудить. Лук порезать и обжарить на режиме ВЫПЕЧКА. Натереть на терке кабачок и сыр. Смешать рис, лук, яйца, кабачок, сыр и соль. Полученную смесь выложить в чашу мультиварки, сверху посыпать сыром. Готовить на режиме ВЫПЕЧКА до готовности.

Овощи с макаронами

Ингредиенты: макаронные изделия рожки, 1 луковица, 1 сладкий перец, 1–2 помидора, 100 г консервированной кукурузы, зелень, чеснок, соль, специи, растительное масло.

Обжарить овощи на режиме ВЫПЕЧКА с небольшим количеством масла. После всыпать рожки и кукурузу. Залить водой, чтобы только-только покрыла макаронные изделия. Посолить, добавить специи и зелень. Готовить на режиме КРУПА ЭКСПРЕСС. В конце приготовления перемешать содержимое и подать к столу.

Ризотто с овощами

Ингредиенты: 400 г риса, 400 г помидор (очищенных от кожицы), 100 г тунца под маслом, 100 г оливок, 800 г бульона, 2 болгарских перца, 1 морковь, 1 пакетик шафрана, оливковое масло, соль, перец.

Слегка обжарить на режиме ВЫПЕЧКА лук, после добавить порезанные брусочками перцы, тунец, измельчённые помидоры и продолжать обжаривать, помешивая. После добавить рис, соль, перец, бульон (бульон должен быть выше содержимого чаши на 0,5 см.). Готовить на режиме СТАНДАРТ. В готовое блюдо добавить шафран и перемешать. Дать постоять несколько минут, а затем подавать к столу.

Плов «Узбекский»

Ингредиенты: баранина, масло, лук, морковь, перец сладкий, специи, приправы, чеснок, рис, растительное масло.

Мясо нарезать и обжарить на режиме ВЫПЕЧКА с добавлением небольшого количества масла. После добавить лук полукольцами, морковь и перец, порезанные соломкой, и обжарить вместе с мясом. Затем положить специи, приправы, раздавленный чеснок, засыпать промытый рис, утрамбовать слегка. Залить водой на 1 см выше риса. Готовить на режиме ПЛОВ.

Соте из баклажанов

Ингредиенты: 600 г баклажанов, 400 г помидоров, 300 г сладкого перца, 3 луковицы, 2 морковки, 4 дольки чеснока, острый стручковый перец, растительное масло, соль, перец, зелень.

Баклажаны нарезать кружками, посолить и дать постоять. После отжать сок. Помидоры ошпарить и очистить от кожицы, затем нарезать дольками. Обжарить на режиме ВЫПЕЧКА лук, сладкий перец и морковь. Добавить баклажаны, помидоры, соль и перец. Перемешать. Готовит на режиме ТУШЕНИЕ 1 час. В готовое блюдо добавить чеснок, горький перец и зелень.

Тушеная капуста

Ингредиенты: капуста, лук, морковь, 2 ст. л. томатной пасты, подсолнечное масло, соль, сахар, перец.

Обжарить на режиме ВЫПЕЧКА лук и морковь на подсолнечном масле. После добавить нашинкованную капусту, томатную пасту. Приправить по вкусу и перемешать. Готовить 1,5 часа на режиме ТУШЕНИЕ.

Творожная запеканка с изюмом

Ингредиенты: творог 1 кг, 2 яйца, 150 г сахара, ванильный сахар, 80 г растительного масла, 150 г манки (залить кипятком и размешать), 0,5 ч. л. разрыхлителя, изюм

Смешать все ингредиенты и выложить в смазанную чашу мультиварки. Готовить на режиме ВЫПЕЧКА 1 ч 20 мин. После сигнала отключить мультиварку и, не открывая крышки, дать постоять еще 15 мину. Готовую запеканку выложить на блюдо и полить сиропом или сметаной.

Творожная запеканка

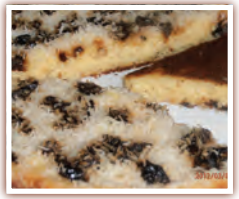
Ингредиенты: творог 400 г, 3 яйца, 2 ст. л. сахара, манная крупа 1 ст. л., крахмал 1 ст. л.

Желтки растереть с сахаром добела. Белки взбить. Соединить обе смеси и добавить творог, манку и крахмал. Вылить творожную массу в чашу, смазанную сливочным маслом. Готовить на режиме ВЫПЕЧКА 1 час.

Запеканка с изюмом

Ингредиенты: 600 г творога, 3 ст. л. манки, 3 ст. л. сахара, 4 ст. л. изюма, 1 ст. л. сметаны, 2 яйца, 1 пакет ванильного сахара.

Взбить белки с сахаром в крепкую пену. Отдельно смешать творог, сметану, манку, желтки (половинку желтка оставить для смазки). Добавить изюм. Аккуратно вмешать белки в творожную массу. Выложить смесь в кастрюлю мультиварки, разровнять. Аккуратно смазать поверхность желтком. Готовить на режиме ВЫПЕЧКА 50 минут. Затем вынуть чашу из мультиварки и оставить остывать, после извлечь запеканку.



Запеканка творожно-фруктовая

Ингредиенты: 1 кг творога, 2 яйца, 3–4 ст. л. сахара, 5–6 ст. л. манки, 1 груша, 1 банан, сметана.

Творог, яйца и сахар перемешайте и всыпьте манку. Фрукты очистите от кожуры и семян, нарежьте кусочками и добавьте в творог. Выложите массу в смазанную сливочным маслом чашу мультиварки, разровняйте ложкой. Готовьте в режиме ВЫПЕЧКА до готовности.

Творожный пудинг

Ингредиенты: творог 200 г, яйцо 1–2 шт., сахар 1–2 ст. л., манка 1 ст. л., крахмал 1 ст. л., ванильный сахар 1 ч. л.

Все ингредиенты смешить. Вылить тесто форму (в комплекте нет), можно силиконовую и поставить на подставку пароварку, заранее налив в чашу мультиварки воды до уровня пароварки. Готовить на режиме ВАРКА НА ПАРУ 50 минут. Подавать пудинг с вареньем или сгущенным молоком.

Творожный кекс

Ингредиенты: 1 пачка творога, 1 мерный ст. сахара, 100 г сливочного масла (или маргарина), 3 яйца, 0,5 п. ванилина, 0,5 ч. л. соды, 2 ст. муки.

Растопить масло и смешать с сахаром. Добавить яйца, творог, муку, соду и ванилин. Вылить массу в смазанную маслом чашу мультиварки и готовить в режиме ВЫПЕЧКА 50 минут.

Запеканка с яблоком и черносливом

Ингредиенты: 500 г творога, 3 яйца, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. крахмала, 2 ст. л. манки, разрыхлитель, сливочное масло, яблоко, чернослив и кокосовая стружка.

Быстро замесить тесто из творога, яиц, сахара, крахмала, марки и разрыхлителя. Яблоко очистить, натереть и добавить в тесто. Поместить готовое тесто в смазанную маслом чашу мультиварки. Сверху положить чернослив и посыпать кокосовой стружкой. Готовить на режиме ВЫПЕЧКА 50 минут.

Творожная запеканка с вишней

Ингредиенты: 650 г 9% творога, 3 яйца, 150 мл сахара, 0,5 м/ст манки, 1,5 м/ст замороженной вишни, 1 ч. л. разрыхлителя, 1 ч. л. ванильного сахара, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. крахмала.

Творог растереть с яйцами и сахаром. Добавить манку, смешанную с разрыхлителем, ванильный сахар и растительное масло. Вишни, не размораживая, обвалять в крахмале. Большую часть теста вылить в чашу мультиварки, уложить равномерно ягоды и залить их оставшимся тестом. Всё разровнять. Готовить на режиме ВЫПЕЧКА на 1 час.

Творожно-морковная запеканка

Ингредиенты: 0,5 кг творога, 3 морковки, 2 яйца, 2/3 м/ст сахара, 2 ст. л. грецких орехов.

Морковь потереть на мелкой терке и смешать ее со всеми ингредиентами. Выложить в смазанную маслом чашу мультиварки и готовить на режиме ВЫПЕЧКА 1 час.

Манник

Ингредиенты: 3 яйца, 200 г манки, 200 г сметаны (15–20%), 200 г муки, 200 г сахара, 0,5 ч. ложки соды.

Соедините манную крупу со сметаной, перемешайте и оставьте набухать на 40–60 мин. Разотрите яйца с сахаром. Соедините яичную и манную смеси и тщательно их перемешайте. Добавьте муку, соду и замесите тесто без комочков. В смазанную маслом чашу мультиварки влейте тесто и включите режим ВЫПЕЧКА на 1 час.

Творожный пирог с черникой

Ингредиенты: 150 г сливочного масла, 150 г сахара, 1 ч. л. ванильного сахара, 1 яйцо, 220г муки, 2 ч. л. разрыхлителя. Для начинки: 600 г творога, 4 яйца, 150 г сахара, 100 г крахмала, 300 г черники, сахарная пудра.

Масло растереть с сахаром. Добавить яйцо и перемешать. После всыпать муку, ванильный сахар, разрыхлитель и замесить тесто. Чашу мультиварки смазать маслом и уложить тесто, сформировать бортики. Приготовить начинку. Желтки растереть с сахаром добела, добавить творог, протертый через сито и крахмал. Перемешать. Белки взбить со щепоткой соли и добавить к основной массе. Аккуратно перемешать. Творожную массу выложить на тесто и разровнять. Сверху выложить ягоды. Готовить на режиме ВЫПЕЧКА 1 час, после завершения программы оставить на функции ПОДОГРЕВ еще на 20 минут.

Чизкейк

Ингредиенты: 5 яиц, 700–800 г мягкого творога, сметана 250 г, 1,5 м/ст сахара, 3 ст.л. крахмала. Для теста: 2 яйца, 0,5 м/ст сахара, 0,5 м/ст муки, щепотка соли, щепотка соды.

Смешать творог с желтками, сметаной и крахмалом до получения однородной массы. Белки взбить в густую пену и продолжая взбивать, добавлять сахар. После очень аккуратно вмешать белки в творожную массу. Для приготовления основы яйца взбить с сахаром. Добавить муку, соль, соду и перемешать. Выложить тесто ровным слоем в смазанную чашу мультиварки. Сверху аккуратно и небольшими порциями выложить творожную массу. Готовить на режиме ВЫПЕЧКА 1 час 20 минут. После сигнала отключить ПОДОГРЕВ и, не открывая мультиварки, оставить чизкейк остывать.

Шарлотка

Ингредиенты: 5 яиц, 1 м/ст сахара, 1 м/ст муки, 1 ч. л. сода (гашеная), 1 кг яблок.

Взбить яйца с сахаром. Добавить соду и муку. Перемешать. Очищенные яблоки порезать. Добавить яблоки к тесту и аккуратно перемешать. Выложить тесто в чашу мультиварки смазанную маслом. Выпекать на режиме ВЫПЕЧКА 1 час.

Бисквит

Ингредиенты: 5 яйц, 1,5 м/ст. муки, 1,5 м/ст. сахара.

Яйца взбить миксером до хорошей пены. Постепенно всыпать сахар, продолжая взбивать. Когда масса станет густой и однородной, всыпать постепенно муку, аккуратно перемешивая тесто ложкой. Приготовленную массу выложить в предварительно смазанную чашу мультиварки и выпекать 60 минут на режиме ВЫПЕЧКА. Готовый бисквит можно украсить по желанию.

Шарлотка яблочно-вишневая

Ингредиенты: 4–5 яйц, 1,5 м/ст сахара, 1,5 м/ст муки, 1 ч. л. разрыхлителя, 1–2 яблока, 1,5 м/ст вишни без косточек.

Яйца с сахар взбить до увеличения объема в три раза. Затем всыпать просеянную муку с разрыхлителем, не прекращая взбивать. Яблоки помыть, очистить от кожуры и порезать на дольки. Замороженную вишню размораживать не нужно. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом и вылить часть теста. Выложить вишню и залить оставшимся тестом. Сверху положить дольками порезанное яблоко. Готовить на режиме ВЫПЕЧКА 1 час. Готовую шарлотку перевернуть на блюдо и подать к столу.

Любимый бисквит

Ингредиенты: мука 160 г, 4 яйца, мед 100 г, сок апельсиновый (или мандариновый) 100 мл, сахар 100 г, сливки 33% 100 мл.

Яичные белки взбить с сахаром, желтки взбить с медом и соком. Соединить обе массы. Добавить муку и аккуратно перемешать. Выпекать в смазанной маслом чаше на режиме ВЫПЕЧКА 1 час. После сигнала об окончании программы оставить на функции ПОДОГРЕВ еще на 20 минут.

Шарлотка апельсиновая

Ингредиенты: 5 яиц, 2 м/ст сахара, 2 м/ст муки, 3 апельсина, панировочные сухари, сливочное масло.

Взбить яйца с сахаром, добавить муку, цедру апельсина и аккуратно перемешать. Апельсины почистить и разделить на дольки. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом и посыпать панировкой. Разложить красиво дольки апельсина и залить тестом. Сверху положить оставшиеся дольки. Выпекать на режиме ВЫПЕЧКА 60 минут.

Яблочный пирог перевертыш

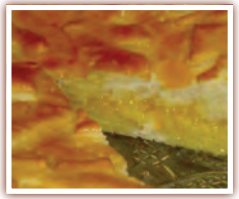
Ингредиенты: для начинки: 1 кг яблок, 70 г сливочного масла, 0,5 м/ст коричневого сахара, корица. Для теста: 4 яйца, 1 м/ст сахара, 1 м/ст муки.

Почистить и нарезать крупными кусочками яблоки (можно четвертинками). Обжарить яблоки на сливочном масле. После посыпать корицей и коричневым сахаром и перемешать. Залить тестом и готовить на режиме ВЫПЕЧКА 1 час. Готовый пирог остудить в чаше, а после перевернуть на блюдо.

Открытый пирог с вишней

Ингредиенты: 50г сливочного масла, 2 яйца, 0,5 м/ст сахара, 1 м/ст муки, 0,5 ч. л. разрыхлителя, 0,5 ч. л. ванильного сахара, соль, крахмал, 500 г вишни без косточек (замороженную), сахарная пудра.

В размягченное сливочное масло добавить яйца и сахар. Перемешать и добавить муку, разрыхлитель и щепотку соли. Замесить тесто. Чашу мультиварки смазать маслом и выложить тесто. Сверху посыпать крахмалом и выложить ягоды (можно замороженные). Готовить на режиме ВЫПЕЧКА 1 час. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой.



Апельсиновый пирог

Ингредиенты: 3 яйца, 200 г сахара, 200 г муки, 2 ч. л. пекарского порошка, 2 ч. л. ванильного сахара, сок и натертая цедра 1 апельсина, 150 г распущенного сливочного масла.

Все ингредиенты соединить, хорошо перемешать. Выложить (вылить) тесто в чашу мультиварки, (можно застелить бумагой для выпекания, чтобы удобно было извлекать готовый пирог). Режим ВЫПЕЧКА 40 минут. Перед подачей разрезать.

Пирог воздушный

Ингредиенты: вода + яйцо 150 мл, сахар 4 ст. л., соль 1/4 ч. л., сливочное масло 50 г, ванилин 0,5 ч. л., мука 270 г, дрожжи 1 ч. л.
Для крема: масло сливочное 50 г, сгущённое молоко 30 г, сахарная пудра 30 г.

Смешать все ингредиенты и тщательно перемешать. Готовое тесто выложить в смазанную маслом чашу мультиварки для расстойки. Включить режим ТЕСТО на 1 час. После истечения этого времени, включить режим ВЫПЕЧКА на 1 час для выпекания пирога. Готовый пирог разрезать на два коржа и промазать кремом. Для его приготовления необходимо взбить все ингредиенты крема.

Торт Медовик

Ингредиенты: 2 яйца, 120 г сахара, 120 г меда, 240 г муки, 2,5 ч. л. разрыхлителя.
Для крема: 400 г сметаны, 150 г сахара, 200 г орехов.

Яйца растереть с сахаром, добавить мед. Все хорошо размешать. Разрыхлитель смешать с мукой. Всыпать муку и хорошо перемешать. Вылить тесто в смазанную маслом чашу мультиварки и готовить на режиме ВЫПЕЧКА 1 час 10 минут. После дать остыть и разрезать на 4 коржа промазать кремом.

Медовый пирог с орехами

Ингредиенты: 1 ст. сахара, 0,5 ст. подсолнечного масла, 3 ст. л. мёда, 2 ст. л. какао, 1 ст. воды, 0,5 ч. л. соды, 3 ст. л. грецких орехов, 3 ст. муки.

Смешать сахар с тёплой водой, подсолнечным маслом и какао. Добавить мёд, молотые грецкие орехи, перемешать и добавить соду. Затем постепенно всыпать муку и перемешать тесто до консистенции густой сметаны. Чашу мультиварки смазать маслом и вылить тесто. Готовить на режиме ВЫПЕЧКА. Готовый пирог сверху украсить грецкими орехами.

Ананасовый пирог

Ингредиенты: 4 яйца, 225 г сливочного масла, 300 г сахарной пудры, 2 ч. л. разрыхлителя, 150 г ананасового йогурта, 300 г муки, 4 дольки консервированного ананаса.

Взбить яйца и добавить растопленное масло, сахарную пудру, разрыхлитель, йогурт. После всыпать муку и перемешать. Дно чаши и бока смазать маслом и выложить тесто. Сверху положить ананас. Готовить на режиме ВЫПЕЧКА 1 час.

Шоколадный пирог в глазури

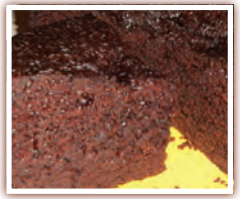
Ингредиенты: 100 г муки, 100 г сливочного масла, 200 г сахара, 2 яйца, 1/2 ч.л. разрыхлителя, 30 г какао-порошка, 1 пак. ванильного сахара. Для глазури: 50 г сливочного масла, 3 ст. л. без верха какао-порошка, 1 ст. л. меда, 1 ст. л. без верха сахарной пудры, 1/4 ч. л. соли.

Масло растопить, добавить сахар, яйца, ванилин. Перемешать и добавить какао, соль, муку с разрыхлителем. Вылить тесто в смазанную маслом чашу мультиварки. Готовить на режиме ВЫПЕЧКА 1 час. Испечённый теплый пирог смазать глазурью. Приготовление глазури. Масло растопить до мягкого состояния. Добавить остальные ингредиенты для глазури и перемешать.

Ромовая баба

Ингредиенты для теста: 375 г муки, 2,5 ч. л. сухих дрожжей, 0,5 ст. теплого молока, 125 г сливочного масла, 5 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соли, 4 яйца, немного цедры лимона или ванили.
Для сиропа: 200 г воды, 100 г сахара, 3 ст. л. рома.

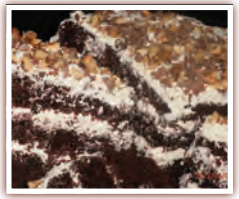
Замесить тесто и положить его в смазанную маслом чашу мультиварки для расстойки. Режим ТЕСТО 1–1,5 часа. После того, как тесто увеличится в объеме, включить режим ВЫПЕЧКА на 1 час. Готовый пирог полить сиропом. Сверху посыпать сахарной пудрой. Для сиропа: проварить сахар с водой, после добавить ром.



Шоколадный пирог

Ингредиенты: 2 ст. муки, 2 ст. сахара, 2 яйца, 3 ч. л. разрыхлителя, 6 ст. л. с горкой какао, 1 ст. молока, 1 ч. л. ванильного сахара, 1/3 ст. растительного масла, 1 ст. кипятка.

Сахар, ванильный сахар, яйца, молоко, какао, растительное масло – смешать, после добавить муку, смешанную с разрыхлителем. В самом конце добавить 1 стакан кипятка, быстро размешать (тесто станет очень жидким) и тут же вылить в чашу мультиварки, предварительно смазанную маслом. Готовить на режиме ВЫПЕЧКА 1 час 20 минут. Готовый пирог разрезать на 3–4 коржа, промазать кремом и украсить тертым шоколадом. Для крема взбить сметану с сахаром.



Кофейный торт

Ингредиенты: 6 яиц, 100 г сахара, 100 г муки, 20 г крахмала, 80 г протертого миндаля. Для крема: сливочное масло, сгущённое молоко, растворимого кофе.

Растереть добела желтки и 50 г сахара. Отдельно взбить белки и 50 г сахара. Затем осторожно соединить обе смеси. Добавить муку, крахмал, миндаль и осторожно перемешать сверху вниз. Вылить полученную смесь в чашу мультиварки. Выпекать в режиме ВЫПЕЧКА 20 минут. Готовый бисквит разрезать на 2 коржа. Приготовить крем: из сливочного масла, сгущенного молока (или ванильного пудинга), растворимого кофе. Промазать коржи полученным кремом и поставить торт в холодильник на некоторое время.

Кекс «Зебра»

Ингредиенты: 50 г сливочного масла, 2,5 м/ст сахара, 3 яйца, 1,5 м/ст сметаны, 3 м/ст муки, 1,5 м/ст кефира, 2 ст. л. какао-порошка, 1 ч. л. разрыхлителя.

Размягчённый маргарин растереть с сахаром и яйцами. Добавить кефир, муку и разрыхлитель. Тщательно размешать. Тесто разделить на 2 части. В одну добавить какао, в другую – 1 ст. л. муки. Смазать маргарином дно и нижнюю часть стенок кастрюли мультиварки. Тесто выкладывать попеременно из двух мисок: тёмное тесто, светлое. Готовить на программе ВЫПЕЧКА 1 час. После сигнала о готовности подержать на режиме ПОДОГРЕВ 10 минут, не открывая крышку. Затем чашу с кексом вынуть, остудить. Минут через 15 кекс выложить на блюдо.

Шоколадный кекс с черносливом

Ингредиенты: 200 г сливочного масла, 250 г сахара, 1 пак. ванильного сахара, 1/4 ч. л. соли, 4 яйца, 6 ст. л. какао-порошка, 150 г чернослива, 2/3 ст. кефира, 250 г пшеничной муки, 2 ч. л. разрыхлителя. Для глазури: 40 г сливочного масла, 100 г темного шоколада.

Масло растереть с сахарным песком, ванильным сахаром, солью и яйцами. Затем добавьте кефир, какао и чернослив. Всыпать в шоколадную массу просеянную муку с разрыхлителем и перемешать (не долго). Готовить на режиме ВЫПЕЧКА 1 час 20 минут. После сигнала оставить в мультиварке не открывая крышки еще на 15–20 минут. После вынуть готовый кекс и полить глазурью. Для приготовления глазури необходимо растопить масло и шоколад, а после тщательно перемешать.

Кекс шоколадный с вишней

Ингредиенты: 180 г сливочного масла, 180 г сахара, 3 яйца, 1 пак. ванильного сахара, 150 г муки, 1 ст. л. коньяка, 1 ч. л. разрыхлителя, 100 г шоколада (растопить на водяной бане), 2 ст. л. какао, 400 г замороженной вишни.

Взбить в пену масло с сахаром и ванильным сахаром. Добавить последовательно яйца, коньяк, растопленный шоколад. Муку смешать с разрыхлителем и какао. Добавить к яично-масляной смеси. Вишню разморозить и добавить в тесто. Вылить тесто в смазанную маслом чашу мультиварки и выпекать на режиме ВЫПЕЧКА 1 час. После оставить в мультиварке не открывая крышки еще 20 минут.

Шоколадно-ореховый торт

Ингредиенты: 4 яйца, 225 г сахара, 75 г сливочного масла, 160 г муки, 2 ч. л. разрыхлителя, 100 г шоколада, 100 г грецких орехов.

Взбейте яйца с сахаром. Добавьте масло и продолжайте взбивать. Затем добавьте муку и разрыхлитель. Растопите шоколад и соедините с тестом. Положите измельченные орехи. Смажьте чашу мультиварки маслом и положите подготовленное тесто. Готовить на режиме ВЫПЕЧКА 1 час. Перед тем как извлечь торт из мультиварки, дайте ему остыть.

Банановый кекс

Ингредиенты: 2 м/ст муки, 3/4 м/ст сахара, 3/4 ч. л. соды, 0,5 ч. л. соли, 1 ч. л. разрыхлителя, 1 м/ст жареных грецких орехов, 3 спелых банана, 1/4 м/ст йогурта, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 1 ч. л. ванилина.

Смешать муку, сахар, соду, соль, разрыхлитель и орехи. Отдельно смешать йогурт, банановое пюре, яйца, масло, ванилин. Осторожно соединить обе смеси и готовить на режиме ВЫПЕЧКА 1 час.

«Мамин кекс»

Ингредиенты: 3 яйца, 1 ст. сахара, 150 г сливочного масла, 1 стакан кефира, 3 стакана блинной муки.

Взбить яйца с сахаром, добавить сливочного масла и продолжить взбивать. После влить неполный стакан кефира (лучше густого), размешать и добавить муку. Готовим в режиме ВЫПЕЧКА 1,5 часа. Готовый кекс сверху смазать вареньем и посыпать тертыми орешками.

Лимонный кекс

Ингредиенты: 150 г сливочного масла, 150 г сахара, 4 яйца, цедра и сок 1 лимона, 210 г муки, 5 г разрыхлителя, 100 г изюма.

Размягченное сливочное масло растереть с сахаром добела. После добавить яйца, цедру лимона, лимонный сок и все тщательно взбить. Затем добавить муку и разрыхлитель. Перемешать и всыпать изюм. Готовую смесь выпекать в смазанной чаше мультиварки на режиме ВЫПЕЧКА 1 час. Готовый кекс украсить по желанию.

Торт «Принц»

Ингредиенты: 1 банка сгущенки, 200 г 15% сметаны, 1 ст. сахара, 2 ст. муки, 2 яйца, 1 пак. разрыхлителя, 200 г сливочного масла, 180 г чернослива, 1 пак. ванильного сахара, грецкие орехи.

Взбить яйца, затем по немного добавлять сахар. Аккуратно влить 0,5 банки сгущенки. Добавить сметану. Муку смешать с разрыхлителем. Продолжая взбивать, всыпать муку. Добавить чернослив. Выпекать в смазанной маслом чаши мультиварки на режиме ВЫПЕЧКА 1 час 10 минут. После сигнала оставить на режиме ПОДОГРЕВ еще на 20 минут. Остудить пироги, а после разрезать на два коржа и промазать кремом. Для крема взбить 0,5 банки сгущенки и сливочное масло. Сверху украсить измельченными грецкими орехами.

Тыквенный кекс

Ингредиенты: мука 2 ст., манка 2 ст., разрыхлитель 1 пак., ванильный сахар 1 пак., сахар 2 ст., тыква 350 г, кислые яблоки 2 шт., 3 яйца, соль.

Очистить и мелко нарезать яблоки. Тыкву натереть на терке. Перемешиваем муку, манку и разрыхлитель. Сахар, яйца и ванильный сахар взбить, а после добавить в мучную смесь. Хорошо перемешать. Добавить в тесто яблоки и тыкву. Чашу мультиварки смазать маслом и обсыпать манкой. Вылить тесто и готовить на режиме ВЫПЕЧКА 1,5 часа. Остудить кекс в мультиварке.

Торт «Чародейка»

Ингредиенты для теста: 4 яйца, 1 м/ст сахара, 1 м/ст муки, 1 ч. л. разрыхлителя; для крема: 1 ст. молока, 2,5 ст. л. муки, 1 яйцо, 0,5 м/ст сахара, ванилин, 50 г сливочного масла; для глазури: 7 ст. л. сахара, 3 ст. л. молока, 2 ст. л. какао, 50 г сливочного масла.

Яйца взбить с сахаром. Смешать с мукой и разрыхлителем. Выпекать в смазанной чаше на режиме Выпечка 1 час. Готовый бисквит разрезать на два коржа и промазать кремом и залить глазурью. Крем: Смешать молоко, муку, яйцо сахар и ванилин. Проварить до загустения на режиме ТУШЕНИЕ, помешивая. Добавить масло и взбить. Глазурь: Смешать сахар, какао, молоко и прогреть, постоянно помешивая, пока сахар не растворится. Ввести масло и перемешать.

Торт «Графские развалины»

Ингредиенты для теста: 2 яйца, 200 г сметаны, 2 ч. л. соды (гашеная), 1,5 ст. муки, 1 с. сахара, 2 ст. л. какао. Крем: 500 г сметаны взбить с 1 ст. сахара и ванилином. Глазурь: 4 ст. л. сахара, 4 ст. л. какао-порошка, 4 ст. л. молока, 80 г сливочного масла. Прогреть, постоянно помешивать до блестящей глазури.

Замесить тесто и дать постоять 20–30 минут. Разделить на две части. В одну часть всыпать какао-порошок и тщательно перемешать. Выпекать поочередно оба коржа на режиме ВЫПЕЧКА 40 минут. Готовы коржи разрезать на кубики 3х3 см. Квадратики обмакивать в креме и складывать их на блюде горкой. Получившуюся горку полить глазурью и дать пропитаться несколько часов.

Торт «Татьяна»

Ингредиенты: для теста: 3 яйца, 1 ст. сахара, 1 ст. сметаны, 1 ч. л. соды, уксус, 1,5 ст. муки, ванилин; для крема: 150 г сливочного масла, 1 банка сгущенного молока, 200 г чернослива, 1 ст. очищенный грецких орехов; для глазури: 2 ст. л. сметаны, 2 ч. л. какао, 3 ст. л. сахара, 50 г сливочного масла.

Взбейте яйца с сахаром, добавьте сметану, соду (гашеную), муку, ванилин. Выпекайте в смазанной маслом и посыпанной мукой чаше на режиме ВЫПЕЧКА 1 час. Крем: Взбейте масло со сгущенным молоком, добавьте нарезанный чернослив и измельченные и обжаренные орехи. Корж разрежьте на две части, смажьте кремом. Сверху смажьте глазурью. Глазурь: Прогрейте сметану до загустения и добавьте остальные ингредиенты. Прогрейте все вместе.

Ананасовый пирог

Ингредиенты: 300 г муки, 3 ч. л. разрыхлителя, 200 г сахара, 1 пак. ванильного сахара, 4 яйца, 150 мл растительного масла, 150 мл ананасового сока (из банки).

Смешать все сухие ингредиенты отдельно от жидких, а после аккуратно соединить обе смеси. Выпекать на режиме ВЫПЕЧКА 1 час. После остудить, разрезать на 2 коржа и промазать любимым кремом.

Булочки к чаю

Ингредиенты: 500 г муки, 300 мл молока, 70 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 2 ч. л. соли, 2 ч. л. дрожжей, кунжутные семечки, желток.

Замесить тесто из всех ингредиентов, кроме кунжута и желтка. Разделить его на семь частей и сформировать шарики. Чашу мультиварки смазать маслом и уложить шарики по кругу, а один в центре. Включить режим ТЕСТО на 1 час. После того как булочки увеличатся в объеме в 2–3 раза, смазать их сверху желтком и обсыпать кунжутными семечками. Выпекать в режиме ВЫПЕЧКА 1 час. Готовые булочки вынуть и оставить на решетке. После того как они остынут, их можно подавать к столу с вареньем или джемом.

Кулич

Ингредиенты: 300 г муки, 2 яйца, 200 мл молока, 5 ст. л. сахара,
0,5 ч. л. соли, 80 г сливочного масла, 1,2 ч. л. дрожжей, изюм.

Замесить тесто и поместить его в смазанную маслом чашу мультиварки для расстойки. Включить режим ТЕСТО на 1– 1,5 часа. После того, как тесто достаточно подойдет, включить режим ВЫПЕЧКА на 1 час 10 минут. После сигнала об окончании программы оставите кулич в чаше не открывая мультиварку еще на 15 минут. После вынуть кулич и смазать верх глазурью (1 белок + 50–70г сахарной пудры – взбить миксером до устойчивых пиков).

Бородинский хлеб

Ингредиенты: солод 4 ст. л. и кориандр молотый – 2,5 ч. л. залить 80 мл кипятка. Вода теплая 340 мл, мед 1,5 ст. л., соль 1,5 ч. л., яблочный уксус 2 с. л., масло растительное (оливковое) 2 ст. л., мука пшеничная 400 г, мука ржаная 100 г, дрожжи сухие 2,5 ч. л.

Замесить тесто и уложить его в чашу мультиварки предварительно смазанную маслом. Установить режим ТЕСТО на 1–1,5 часа. После того как тесто достаточно поднимется включить режим ВЫПЕЧКА на 1 час 20 минут. Готовый хлеб следует остудить на решетке.

Пшеничный хлеб

Ингредиенты: мука 350 г, смесь молока и воды 220 мл, дрожжи 1–1,5 ч. л., соль 1ч.л., сахар 1,5 ч. л., растительное масло 1 ст. л.

Смешать все ингредиенты и вымесить тесто. Уложить в смазанную маслом чашу мультиварки для расстойки. Включить режим ТЕСТО на 1 час. После обмять тесто и включить режим ТЕСТО еще на 1 час. Затем готовить хлеб на режиме ВЫПЕЧКА 1 час 10 минут. После сигнала о готовности вынуть чашу из мультиварки и через 10 минут вынуть хлеб. Остудить на решётке. Совет. Для получения румяной корочки сверху, хлеб можно перевернуть подрумянить на режиме ВЫПЕЧКА 15–20 минут.

Пшенично-ржаной хлеб

Ингредиенты: вода 350 мл, масло растительное 2 ст. л., соль 1 ч. л., мед 2 ст. л., уксус 5% 2 ст. л., мука пшеничная 350 г, мука ржаная 250 г, дрожжи 1 ч. л.

Смешать все ингредиенты и замесить однородное тесто. Чашу мультиварки смазать маслом и положить в нее тесто. Включить режим ТЕСТО на 2–2,5 часа. После того как тесто увеличится в 2–3 раза, включите режим ВЫПЕЧКА на 1 час 20 мнут. Испечённый хлеб вынуть и оставить на решетке. После того как хлеб остынет, его можно нарезать и подать к столу.

Пицца

Ингредиенты: вода – 150 мл, мука 300г, сливочное масло – 15 г, соль – 1 ч. л., сахар – 0,5 ст. л., дрожжи – 0,5 ч. л., для начинки – 2 сосиски, оливки, 2 маринованных огурчика, 1 помидор, кетчуп, 200 г сыра.

Замесить тесто и разделить на 3 части. Одну часть раскатать и положить в смазанную маслом чашу мультиварки для расстойки. Включить режим ТЕСТО на 1 час. После открыть крышку мультиварки и положить начинку. Сверху посыпать тертым сыром. Готовить на режиме ВЫПЕЧКА 50 минут.

Десерт из кабачков

Ингредиенты: 1 кабачок (без косточек и мякоти), 1 апельсин, 1 большой лимон, 7 ст. л. сахара

Порезать очищенный кабачок на кусочки, выжать сок апельсина и лимона. Сложить все в мультиварку кабачок, сок и сахар, перемешать. Режим ТУШЕНИЕ 1 час. Оставить остывать в чаше.

Пицца быстрая

Ингредиенты: 5 ст. л. муки, 1 м/ст кефира, 1 яйцо, 2 ст. л. растительного масла, 0,5 ч. л. соды, соль. Для начинки: кетчуп, майонез, твердый сыр, колбаса, соленый огурец.

Замешать ингредиенты и вылить в чашу мультиварки. Сверху положить нарезанную колбасу, соленый огурчик и любые другие ингредиенты по желанию. Затем добавить кетчуп, майонез и посыпаем тертым сыром. Готовим на режиме ВЫПЕЧКА 50 минут.

Грушевый десерт

Продукты: 2 груши, 3 ст. л. коричневого тростникового сахара, 1 ст. л. лимонного сока, 90 мл воды

Груши порезать на четвертинки, снять кожу, вырезать семена. Четвертинки положить в мультиварку, посыпать сахаром, залить водой с лимонным соком (воду с соком наливать по краю кастрюльки, чтобы не смыть сахар с груш). Готовить в режиме ВЫПЕЧКА 20 минут. Оставить груши после окончания программы на 15–20 минут в мультиварке с закрытой крышкой. Подавать остывшими и политыми оставшимся сиропом.

Пшенная каша с тыквой

Ингредиенты: 300–400 г тыквы, 1 м/ст пшена, 6 м/ст молока, сливочное масло, сахар, соль по вкусу.

Тыкву очистить от семян и корки, нарезать кубиками. Обжарить ее на режиме ВЫПЕЧКА на сливочном масле. Пшено промыть и высыпать в чашу мультиварки. Залить содержимое чаши молоком. Добавить по вкусу сахар и соль. Готовить на режиме МОЛОЧНАЯ КАША 1–1,5 часа.

Десерт из груш «Сладкая жизнь»

Ингредиенты: груши твердые 2 шт., лимонный сок. Для соуса: 1 апельсин или 4 мандарина, 1 ч. л. меда, 1 ч. л. сахарной пудры с корицей.

Груши почистить, оставив хвостики, сбрызнуть лимонным соком. В чашу налить 4 м/ст воды и установить пароварку. Сложить на пароварку груши и готовить на режиме ВАРКА НА ПАРУ 15 минут. Вынуть груши, и полить их соусом. Соус: сок апельсина или мандарин, мед и сахарную пудру смешать и довести до кипения.

Молочная рисовая каша

Ингредиенты: 1 м/ст. риса, 3 м/ст. молока, 2 м/ст. воды, 1 ст. л сахара, соль, сливочное масло.

Ингредиенты поместить в чашу мультиварки и готовить на режиме МОЛОЧНАЯ КАША 1 час. В готовую кашу добавить сливочное масло.

Питьевой молочный йогурт

Ингредиенты: молоко стерилизованное 2,5% или 3,2% 1 л., йогурт натуральный – 1 упаковка.

Ингредиенты соединить и тщательно перемешать венчиком. Перелить в чашу мультиварки и готовить на режиме ЙОГУРТ БЕЗ КИПЯЧЕНИЯ 6 часов. После йогурт охладить в течение двух часов в холодильнике. Йогурт готов. Готовый йогурт подавать с фруктами или сиропом.

Натуральный молочный йогурт

Ингредиенты: молоко стерилизованное 6% 1 л., йогурт натуральный – 1 упаковка.

Ингредиенты соединить и тщательно перемешать венчиком. Перелить в чашу мультиварки и готовить на режиме ЙОГУРТ БЕЗ КИПЯЧЕНИЯ 6 часов. После йогурт охладить в течение двух часов в холодильнике. Йогурт готов. Готовый йогурт подавать с фруктами или сиропом.

Компот из сухофруктов

Ингредиенты: сухофрукты 3–4 м/ст, сахар 9 ст. л.

Помыть сухофрукты и поместить в чашу мультиварки. Насыпать сахар и влить воду до максимальной отметки. Готовить на режиме ВАРКА НА ПАРУ 5 минут. После отключить автоматическую функцию ПОДОГРЕВ и дать компоту настояться.

Сливочный йогурт

Ингредиенты: молоко стерилизованное 1 литр, – 0,5 л, сливки 10% – 0,5 л., йогурт натуральный – 1 упаковка (активия).

Поместить в чашу мультиварки все ингредиенты и хорошо перемешать. Готовить на режиме ЙОГУРТ БЕЗ КИПЯЧЕНИЯ 8 часов. После йогурт охладить в течение двух часов в холодильнике. Йогурт готов. Готовый йогурт подавать с фруктами или сиропом.

Морс брусничный

Ингредиенты: 2 ст. брусники, 100 г сахара, 1 л воды, лимонная кислота.

Ягоды промыть, размять деревянным пестиком, засыпать сахаром и оставить на 2–3 часа. После слить сироп, а в оставшиеся выжимки налить воду и кипятить их 5 минут на режиме ВАРКА НА ПАРУ. Затем отвар процедить. Добавить лимонную кислоту и сироп. Морс готов.

ООО «БРЭНД»

Телефон/факс: (495) 662-59-97, (495) 744-02-53, (495) 668-04-75

Адрес: 109382, г. Москва,
Егорьевский проезд, д. 2

E-mail: sale@videobrand.ru

Сайт: www.videobrand.ru