

РЕЦЕПТЫ

для мультиварки BRAND 37501



Содержание

Первые блюда	2
Блюда из мяса	10
Блюда из рыбы	20
Блюда из овощей	24
Выпечка и десерты	31
Мои рецепты	39

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Куриный суп	3
Гороховый суп	3
Гороховый суп с копченостями	3
Суп с зелёным горошком	4
Щи из квашеной капусты	4
Вегетарианские щи	4
Борщ с фасолью и грибами	5
Борщ	5
Щи из щавеля	5
Рыбный суп	6
Рыбный борщ	6
Рыбный супчик	6
Грибной суп	7
Грибной суп с вермишелью	7
Суп сырный с грибами	7
Рассольник	8
Рассольник с куриными сердечками	8
Солянка мясная	8
Суп сырный с копченостями	9
Харчо с бараниной	9
Суп Шурпа	9



Куриный суп

Ингредиенты: 1 куриная грудка, 1 морковка, 1 луковичка, 2 горсти мелкой лапши – вермишели, 4 картофелины, 2,5 л воды, 1 ст. л. масла (растительного или оливкового), соль, лавровый лист, зелень, приправа по вкусу.

Трем на терке морковь, мелко режем лук, режем куриную грудку на кусочки. Обжариваем все в мультиварке с маслом на режиме **ЖАРКА-ОВОЩИ**. После добавляем порезанный картофель, воду, соль и приправы по вкусу. Включаем режим **ТУШЕНИЕ** 1 час. Через 50 минут добавляем вермишель, перемешиваем и продолжаем готовить до окончания программы. Перед подачей на стол добавить зелень.

Гороховый суп

Ингредиенты: баранина, 1 ст. гороха, 1 луковичка, 1 морковь, перец горошком, соль.

Поместить в чашу мультиварки мясо и горох, залить водой и поставить на режим **ТУШЕНИЕ** на 3 часа. Через два часа открыть добавить поджаренные лук и морковь, посолить, добавить перец горошком. Закрывать крышку и продолжить варку до окончания программы.



Гороховый суп с копченостями

Ингредиенты: 700 г копченых ребрышек, 1 ст. гороха, 3 картофелины, 1 морковь, 1 луковичка, растительное масло, соль, специи по вкусу.

Горох замочить на ночь. Морковь и лук обжарить в мультиварке на режиме **ЖАРКА-ОВОЩИ** с небольшим количеством масла. После поместить ребрышки, горох, порезанный картофель, добавить специи и залить водой. Готовить на режиме **ТУШЕНИЕ** 2 часа.



Суп с зелёным горошком

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

Обжариваем лук и морковь в мультиварке на режиме **ЖАРКА-ОВОЩИ**. Добавляем мясо, нарезанное кусочками, картошку, зелёный горошек (можно замороженный), воды и специи. Готовим на режиме **ТУШЕНИЕ** 1,5 часа.

Щи из квашеной капусты

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

Капусту и мясо положить в кастрюлю мультиварки, залить водой и варить в режиме **ТУШЕНИЕ** 2 часа. Отдельно поджарить вместе с томатом морковь и лук и за 20–30 минут до окончания варки положить в щи, добавив лавровый лист, перец, соль и поджаренную муку.



Вегетарианские щи

Ингредиенты: молодая капуста, репа, картофель, морковь, помидор, лук, соль, специи.

Порезать все овощи и сложить в мультиварку, добавить воду и посолить. Готовить в режиме **ТУШЕНИЕ** 1 час. Подавать со сметаной и зеленью.



Борщ с фасолью и грибами

Ингредиенты: чашка красной фасоли, говядина, сухие грибы, картофель, 1 луковица, 1 морковь, 1 большая отварная свекла.

В чашу мультиварки положить промытую фасоль и мясо, залить водой и включить режим **ТУШЕНИЕ** на 2 часа. За час до окончания программы добавить грибы, порезанный картофель и обжаренные лук и морковь. Свеклу почистить, натереть на терке и добавить в суп минут за 15 до окончания программы. Подавать борщ со сметаной и зеленью.

Борщ

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

Поместите в кастрюлю мультиварки: мясо, порезанное мелкими кусочками, нашинкованную капусту, натертую свеклу + сок половинки лимона (хорошо перемешать), лук, морковь, картофель, мелко измельченный чеснок, помидоры, немного сахара, специи и соль по вкусу, воду. Готовьте на режиме **ТУШЕНИЕ** 1,5 часа.



Щи из щавеля

Ингредиенты: мясо свинины – 400 г, картофель – 3 шт., морковка – 1 шт., луковица – 1 шт., растительное масло, зелень, щавель, соль, перец, лавровый лист.

Обжарить морковь с луком в мультиварке на режиме **ЖАРКА-ОВОЩИ** с добавлением небольшого количества масла. После добавить мясо, картофель, соль, перец, лавровый лист и залить водой. Готовить на режиме **ТУШЕНИЕ** 2 часа. За 15 минут до окончания программы добавить щавель.



Рыбный суп

Ингредиенты: рыба (минтай), картофель, лук, морковь, перец горошком, соль, лавровый лист, зелень — по вкусу.

Рыбу разрезать на куски и уложить в кастрюлю мультиварки. Добавить лук, соль, картофель ломтиками, морковь, натёртую на крупной тёрке, перец и лавровый лист. Залить водой. Готовить 1 час на режиме ТУШЕНИЕ. В конце варки добавить зелень.

Рыбный борщ

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

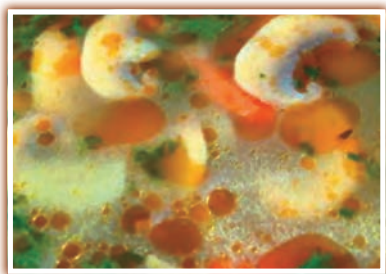
Отварить на режиме ТУШЕНИЕ голову и хвостом семги 1 час. Бульон процедить. В чаше мультиварки обжарить морковь с луком. После добавить капусту, филе рыбы и бульон. Готовить на режиме ТУШЕНИЕ 1 час. За 15 минут до окончания программы добавить специи и заправку для борща.



Рыбный супчик

Ингредиенты: картофель, лук, морковь, форель, соль, специи, растительное масло, зелень петрушки и укропа.

Обжарить на режиме ЖАРКА-ОВОЩИ лук и морковь с небольшим количеством масла. После добавить картофель, порезанный соломкой. Сверху положить нарезанную форель, посолить, поперчить и залить водой. Включить режим ТУШЕНИЕ на 1 час. В конце приготовления добавить зелень петрушки и укропа.



Грибной суп

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

Замочить грибы. Обжарить в чаше мультиварки лук и морковь на режиме **ЖАРКА ОВОЩИ**. Картофель порезать и положить в мультиварку, далее грибы и залить водой. Посолить, добавить перчик. Включить программу **ТУШЕНИЕ** на 1,5 часа. В готовое блюдо добавить сметану.

Грибной суп с вермишелью

Ингредиенты: 100–150 г сухих грибов, 3–4 средние картофелины, 1 морковь, 1 луковица, 2 горсти вермишели, масло растительное.

Грибы замочить на ночь в теплой воде. Обжарить лук с морковкой в мультиварке на режиме **ЖАРКА ОВОЩИ**. Добавить картофель, порезанный кубиками, и влить воду (можно от грибов). Готовить на режиме **ТУШЕНИЕ** 1,5 часа. За 15 минут до окончания приготовления добавить вермишель. В готовое блюдо добавить сметану и зелень.



Суп сырный с грибами

Ингредиенты: 300 грамм грибов (замороженные опята), 3–4 средних картофелины, 2 плавящихся сырка (с грибами), 300 мл сливок, 1 ст. л. муки, луковица, морковь, перец и соль по вкусу.

Обжарить лук и морковь на режиме **ЖАРКА ОВОЩИ**. Затем добавить грибы, порезанные кубиками картофель и плавящиеся сырки. Содержимое чаши залить водой и добавить бульонные кубики (по желанию). Посолить, поперчить по вкусу. Готовить в режиме **ТУШЕНИЕ** 1,5 часа. За 15 минут до завершения программы добавить в суп сливки, смешанные с 1 столовой ложкой муки и перемешать.



Рассольник

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

На режиме **ЖАРКА ОВОЩИ** обжарить лук с морковью до золотистого цвета. Добавить томатную пасту и порезанные огурцы, и еще немного обжарить. Далее поместить мясо, хорошо промытую перловку и порезанный картофель. Добавить рассол, долить воды до нужной густоты. Включить режим **ТУШЕНИЕ** на 2,5 часа. В конце приготовления добавить соль, перец, специи, лавровый лист и дать еще постоять 5 минут.

Рассольник с куриными сердечками

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

Поставить готовить перловку на режиме **ТУШЕНИЕ** на 3 часа. Отдельно обжарить лук с морковкой, добавить чеснок. Когда овощи зарумянятся, добавить томатную пасту. За 1,5 часа до окончания программы **ТУШЕНИЕ** поместить в чашу мультиварки куриные сердечки, обжаренные овощи, порезанный картофель, мелко порезанные огурцы с рассолом. Посолить, поперчить, добавить лавровый лист.



Солянка мясная

Ингредиенты: мясо (охотничьи сосиски, буженина, постная корейка, ветчина, копченый окорочок, с/к колбаса), 1 луковица, 1 морковь, 2–3 соленых огурца, 1–2 ст. л. томатной пасты, 100г рассола, 1–2 шт. картофеля, перец горошком 4–5 шт., лавровый лист.

Обжарить в мультиварке на режиме **ЖАРКА ОВОЩИ** лук и морковь, затем добавить порезанные огурцы и томатную пасту. Продолжить обжаривать. После поместить в мультиварку порезанный кубиками картофель, порезанное соломкой мясо и перец. Долить рассол и воду. Готовить в режиме **ТУШЕНИЕ** 2 часа. Оставить на режиме **ПОДОГРЕВ** еще на 1 час. Подавать со сметаной. По вкусу можно добавить маслины, оливки, лимон.



Суп сырный с копченостями

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

Обжарить в мультиварке лук и морковь на режиме **ЖАРКА ОВОЩИ**. После добавить копченые ребра и картофель, нарезанный кубиками, а также специи, соль и воду. Готовить на режиме **ТУШЕНИЕ** 2 часа. За полчаса до окончания приготовления добавить плавленый сыр. Готовый суп разлить по тарелкам и добавить зелень.

Харчо с бараниной

Ингредиенты: 600 г бараньей грудинки, 2 л. воды, 1+2 луковицы, 3 ст. л. томатной пасты, 0,5 ст. л. риса, 2 ч. л. хмели-сунели, петрушка, укроп, кинза, соль по вкусу, перец горошком, зубчик чеснока.

Отварить мясо вместе с 1 луковицей в 2 литрах воды на режиме **ТУШЕНИЕ** 2 часа. Поджарить лук на растительном масле, в конце добавить томатную пасту. Через два часа достать грудинку и лук (его выбросить), убрать все косточки и положить мясо обратно в бульон. Туда же добавить пассированный лук с томатной пастой, рис, нарезанную зелень, приправы (кроме чеснока). Готовить на режиме **ТУШЕНИЕ** еще 1 час. Положить чеснок, и дать настояться на режиме **ПОДОГРЕВ** примерно 30 минут.



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 (кинза, укроп и петрушка).

Мясо нарезать средними кусками, помидоры кубиками, перец соломкой, морковь натереть на тёрке. На режиме **ЖАРКА ОВОЩИ** обжарить на растительном масле лук, затем мясо, после помидоры и перец, после добавить морковь и томатную пасту. Затем добавить картофель, посолить и долить воды. Готовить на режиме **ТУШЕНИЕ** 1,5–2 часа. В конце приготовления добавить чеснок и лавровый лист. Оставить на режиме **ПОДОГРЕВ** на 30 минут. Суп должен получиться густым.

БЛЮДА ИЗ МЯСА

Свинина тушеная с картофелем	11
Мясо по-карельски	11
Мясо в луковом соке	11
Баранина тушеная в помидорах	12
Тушеная баранина	12
Запеканка из баранины	12
Гречка с мясом	13
Мясо под шубой	13
Паштет из печени	13
Язык отварной	14
Котлеты на пару	14
Голубцы	14
Ленивые голубцы	15
Буженина	15
Свинина в соусе	15
Окорочка с картофелем	16
Курица с рисом	16
Курица в яблоках	16
Курица в кефире	17
Куриные ножки под луком	17
Курица в сливках	17
Паровые куриные котлеты	18
Котлетки с грибами	18
Гусь (утка) с овощами	18
Заяц в мультиварке	19
Гусь или утка по-домашнему	19
Макароны с фаршем	19



Свинина тушеная с картофелем

Ингредиенты: 400 г мяса, 250 г грибов, 4-5 картофелины, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 ст. л. томатной пасты, лавровый лист, соль, смесь перцев.

Мясо порезать и обжарить на режиме **ЖАРКА МЯСО** до румяной корочки. После добавить картофель, лук, грибы и продолжать обжаривать до золотистой корочки. Затем добавить томатную пасту и лавровый лист. Влить воды на 2/3 содержимого кастрюли. Посолить и поперчить. Далее готовить на режиме **ТУШЕНИЕ** 1–1,5 часа.

Мясо по-карельски

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

Порезать мясо кубиками (4x4 см). Мелкие кости можно не удалять. Поместить мясо и крупно порезанный лук в чашу мультиварки, приправить солью и специями. Залить мясо водой так, чтобы она полностью его покрыла. Готовить на режиме **ТУШЕНИЕ** 3 часа. Подавать с картофельным пюре и вареной репой.



Мясо в луковом соке

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

Нарезать мелко две больших луковицы, высыпать 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.



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 **ЖАРКА МЯСО** 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

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

Баранину нарезают кусочками, посыпают перцем, солью и обжаривают на режиме **ЖАРКА МЯСО**. Нарезают дольками морковь, лук, репу, брюкву и добавляют к мясу. Продолжают готовить на режиме **ТУШЕНИЕ** 2 часа. В конце тушения добавляют чеснок, специи. Часть бульона отливают, разводят им обжаренную муку, а после добавляют к содержимому мультиварки.



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 **ЖАРКА МЯСО**, 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 порубленной зеленью.



Гречка с мясом

Ингредиенты: 500 г свинины, 2 мерные чашки крупы, 2 бульонных кубика, 2 репчатые луковицы, лавровый лист.

Мясо порезать на кусочки и вместе с мелко порезанным луком сложить в чашу мультиварки. Добавить промытую крупу (гречневую или пшеничную или и той и другой), добавить раскрошенный лавровый лист. Залить содержимое чаши бульоном из кубиков (лучше куриным или грибным). Готовить 2 часа на режиме ТУШЕНИЕ.

Мясо под шубой

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

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



Паштет из печени

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 (салом) на режиме ЖАРКА ОВОЩИ до полуготовности. Добавить нарезанную печень, соль, перец и жарить до готовности. Затем охладить и пропустить через мясорубку. Добавить сливочное масло, молоко и тщательно вымесить. Паштет готов.



Язык отварной

Ингредиенты: 850 г свиного языка, луковича, 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.

Котлеты на пару

Ингредиенты: фарш смешанный – 500 г, лук репчатый – 2 шт., яйца – 2 шт., белый хлеб – 150–200 г, соль и специи – по вкусу, молоко для замачивания хлеба.

Хлеб замочить в молоке. Лук измельчить. Соединить вместе фарш, отжатый хлеб, лук, взбитые яйца. Добавить соль и специи. Полученный фарш хорошенько вымесить, сформовать котлеты круглой или продолговатой формы. В кастрюлю мультиварки налить воды. Установить контейнер-пароварку в кастрюлю, уложить на него котлеты. Включить программу **ПАР** на 30 минут.



Голубцы

Ингредиенты: 0,5 кг фарша, 1 яйцо, капуста, рис, лук, томатная паста, сметана, перец, соль.

Отварить капусту в подсоленной воде 5–10 минут, остудить и разобрать на листья. Смешать фарш, мелко порезанную луковичу, промытый рис, яйцо, соль, перец. Завернуть полученную начинку в капустные листья и уложить голубцы в чашу мультиварки в два слоя. Залить смесью сметаны, томатной пасты и воды. Голубцы должны быть полностью покрыты соусом. Посолить по вкусу. Готовить в режиме **ТУШЕНИЕ** 1,5 часа.



Ленивые голубцы

Ингредиенты: мясо (можно фарш), капуста, лук, морковь, томатный соус, сахар, соль, перец.

Мясо мелко порезать, и обжарить с луком в мультиварке на режиме **ЖАРКА МЯСО**, после добавить морковь. Затем поместить в чашу нашинкованную капусту. Залить 1 мерной чашкой томатного соуса смешанного с водой. Посолить, поперчить и добавить сахар по вкусу. Перемешать и готовить на режиме **ТУШЕНИЕ** 1 час.

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 **ЖАРКА МЯСО** по 10 минут, чтобы образовалась золотистая корочка. Далее включить режим **ТУШЕНИЕ** и готовить 2 часа.



Свинина в соусе

Ингредиенты: 700г 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 **ЖАРКА МЯСО** до золотистой корочки. Вынимаем мясо из мультиварки. Помещаем измельченный лук и обжариваем на режиме **ЖАРКА ОВОЩИ**. Добавляем томатную пасту, горчицу, вино, сахар, добавляем воду, соль и перец по вкусу. Доводим соус до кипения, вываливаем в мультиварку ранее обжаренное мясо и тушим на программе **ТУШЕНИЕ** 1 час.



Окорочка с картофелем

Ингредиенты: куриные окорочка, лук, картофель, сливочное масло, черный перец, хмели-сунели, кетчуп.

Окорочка порезать кусочками и, немного посолив, обжарить с луком на режиме **ЖАРКА РЫБА** до полуготовности. Пока жарятся, почистить и нарезать соломкой картофель. Далее поместить картофель к мясу и добавить черный перец, хмели-сунели, можно немного горчицы, кетчуп или томатный соус и кусочек сливочного масла. Посолить, долить немного воды и готовить на режиме **ТУШЕНИЕ** 1–1,5 часа.

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 яблоках

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

Мясо курицы порезать на порционные куски, посолить, посыпать перцем, обжарить на режиме **ЖАРКА РЫБА** с двух сторон. После добавить яблоки, очищенные от кожицы и сердинки, нарезанные крупными дольками, чернослив без косточек, залить сметаной и продолжить 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.

Куриные ножки под луком

Ингредиенты: голень куриная 6 шт., 3–4 луковицы, подсолнечное масло, соль, перец.

В чашу мультиварки налить немного масла и поместить голени. Посолить, поперчить. Сверху добавить порезанный полукольцами лук. Готовить на режиме ЖАРКА РЫБА 40 минут. В процессе готовки несколько раз перемешать.



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 ЖАРКА ОВОЩИ. 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.



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 ПАР 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 ЖАРКА МЯСО.



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 ЖАРКА МЯСО вместе с луком. После добавить картофель, морковь, брюкву, соль, перец. Залить бульоном (или водой) и готовить на режиме ТУШЕНИЕ до готовности 1–1,5 часа.



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, обвалить 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.

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 **ЖАРКА МЯСО**. После добавить порезанный картофель, лавровый лист, соль и перец. Залить водой и готовить на режиме **ТУШЕНИЕ** 2 часа.



Макароны с фаршем

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

Обжарить на режиме **ЖАРКА ОВОЩИ** 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 покрыто водой). Готовить на режиме **ГРЕЧКА**. После сигнала перемешать содержимое чаши.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Тушёная рыба	21
Рыбка на овощах	21
Запеченная треска	21
Кольца кальмаров в сметане	22
Рыба под маринадом	22
Рыбка в молоке	22
Рыба отварная	23
Запеканка из рыбы	23
Тефтели рыбные	23



Тушёная рыба

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

Рыбу порезать на куски, обвалить в муке и обжарить на растительном масле. Затем сложила в мультиварку, сверху много лука полукольцами. Смешать майонез с водой и залить рыбу с луком. Готовить на режиме ТУШЕНИЕ 1 час.

Рыбка на овощах

Ингредиенты: 2 луковицы, 1 крупная морковь, 1 крупная картошка, 6 филе тилапии, 2 ст. л. растительного масла, соль, перец молотый.

Натереть на терке морковь, нарезать кольцами лук, нарезать ломтиками картошку. На дно чаши мультиварки налить немного масла, добавить половину моркови, 1 луковицу, посолить, 3 мороженых тушки рыбки, посолить, поперчить, опять слой моркови, лука, всю картошку, 3 филе рыбки мороженых. Посолить, поперчить. Готовить на режиме ТУШЕНИЕ 1,5 часа.



Запеченная треска

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

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



Кольца кальмаров в сметане

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

Режем кальмары кольцами и обжариваем на режиме **ЖАРКА РЫБА**, добавляем кольцами порезанный лук и продолжаем жарить еще 5 минут. Добавляем специи и соль по вкусу. Затем добавляем сметану и ставим на режим **ТУШЕНИЕ** на 1,5 часа. На гарнир отлично подойдет рис.

Рыба под маринадом

Ингредиенты: 500 г филе минтая, 2 моркови, 1 луковичка, мука, растительное масло, приправа для рыбы, лавровый лист, душистый перец – 3 шт. Для маринада: 300 мл воды 5–6 ст. л. кетчупа, 2 ст. л. яблочного уксуса, соль.

На режиме **ЖАРКА ОВОЩИ** обжарить лук и морковь. Муку смешать с солью и приправой, запанировать рыбу. На режиме **ЖАРКА РЫБА** обжарить рыбу до лёгкой корочки. После уложить слоями обжаренные овощи – рыбу – овощи – рыбу... Верхний слой овощи. Добавить лавровый лист и перец. Залить маринадом и готовить на режиме **ТУШЕНИЕ** 30 минут. После, поддержать на режиме **ПОДОГРЕВ** 30 минут.



Рыбка в молоке

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

Обжарить лук на режиме **ЖАРКА ОВОЩИ**. Положить порезанную кусочками рыбу, посолить, поперчить и залить молоком (чтобы только покрыло содержимое чаши). Готовить в режиме **ГРЕЧКА**.



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 ТУШЕНИЕ 50 минут.

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. Залить смесью из молока, яиц, муки и соли. Готовить в режиме ВЫПЕЧКА 20–30 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 ЖАРКА МЯСО. Затем добавить обжаренные лук, морковь и томатную пасту, разбавленную водой. Посолить, поперчить и добавить сахар по вкусу. Готовим на режиме Тушение 30 минут.

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

Баклажаны в томатном соусе	25
Кабачковая икра	25
Кабачковая запеканка	25
Запеканка из кабачков	26
Запеканка из цветной капусты и брокколи	26
Цветная капуста в соусе	26
Запеканка из риса и кабачков	27
Вкусная фасоль	27
Зеленая фасоль тушеная	27
Запеканка из тыквы и макарон	28
Грибы со сливками	28
Белые грибы под соусом	28
Вешенки тушеные	29
Омлет с грибами	29
Соус молочный	29
Пшенинная каша с тыквой	30



Баклажаны в томатном соусе

Ингредиенты: 3 баклажана, 3–4 помидора, 1 перчик, 1 небольшая морковь, 2 зубчика чеснока, соль, перец.

Баклажаны порезать, посолить. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, измельчить (можно в блендере). Морковку потереть, болгарский перчик – порезать. Поместить все овощи в чашу мультиварки, посолить, поперчить. Готовить на режиме **ТУШЕНИЕ** 1 час. После добавить чеснок. (Если жидкости много, включить режим **ЖАРКА** на несколько минут.)

Кабачковая икра

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

В чашу мультиварки поместить порезанный лук, натертую на терке морковь и порезанные кубиками кабачки. Обжарить овощи на режиме **ЖАРКА ОВОЩИ** с небольшим количеством масла 1 час. За 20 минут до окончания программы добавить чеснок, томатную пасту, соль, перец, сахар по вкусу. В конце приготовления измельчить овощи в блендере.



Кабачковая запеканка

Ингредиенты: кабачки 600–700 г, лук репчатый 2 шт., яйца 2 шт., сметана 150 г, сыр твердый 100–150 г, зелень укропа, петрушки по 1/2 пучка, чеснок 2 зубчика, масло подсолнечное, перец черный, соль.

Кабачки порезать кубиками примерно 1x1 см, посолить, оставить стекать. На режиме **ЖАРКА ОВОЩИ** обжарить лук до золотистого цвета. Сыр натереть на терке, часть его отложить для посыпки запеканки сверху. Зелень и чеснок измельчить. В миске слегка взбить яйца со сметаной, добавить сыр, перец, чеснок, зелень, обжаренный лук и кабачки. Перемешать и выложить массу в чашу мультиварки. Сверху посыпать оставшимся сыром. Готовить на режиме **ВЫПЕЧКА** до готовности.



Запеканка из кабачков

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.

Запеканка из цветной капусты и брокколи

Ингредиенты: капуста цветная – 800 г, брокколи – 400 г, ветчина – 200 г, сыр – 100 г, сливки – 200 г, яйца – 3 шт., соль, перец, мускатный орех, кунжутное семя – 1 ст. л.

В чашу налить 4 стаканчика воды, установить подставку-пароварку. Сверху поместить брокколи и цветную капусту. Готовить 15 минут на режиме **ПАР**. Ветчину нарезать полосками, яйца взбить со сливками, посолить, приправить специями. Сыр натереть и соединить с яичной массой. В чашу выложить овощи и ветчину, залить яичной массой и посыпать семенами кунжута. **ВЫПЕЧКА** 20–25 минут.



Цветная капуста в соусе

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

Разобрать капусту на соцветия и приготовить в режиме **ПАР** в течение 10–15 минут. Оставить пока в стороне. 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. После поместить капусту и аккуратно перемешать с соусом и посыпать тертым сыром. Продолжить готовить на режиме **ВЫПЕЧКА** еще 15–20 минут.



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 РИС, остудить. Лук порезать и обжарить на режиме **ЖАРКА ОВОЩИ**. Натереть на терке кабачок и сыр. Смешать рис, лук, яйца, кабачок, сыр и соль. Полученную смесь выложить в чашу мультиварки, сверху можно еще посыпать сыром. Готовить на режиме **ВЫПЕЧКА** до готовности.

Вкусная фасоль

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 **ЖАРКА ОВОЩИ**. Затем добавить томатную пасту, разведенную в бульоне или воде, и сметану. Всыпать фасоль. Посолить, приправить специями и добавить измельченную зелень. Продолжить готовить на режиме **ЖАРКА ОВОЩИ** еще минут 10.



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 **ЖАРКА ОВОЩИ**. 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 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 **ЖАРКА ОВОЩИ**. После добавить макароны и посолить. Вбить яйца, добавить сахар и корицу. Перемешать, закрыть крышку и продолжить готовить на режиме **ВЫПЕЧКА** до готовности.

Грибы со сливками

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

Обжарить на режиме **ЖАРКА ОВОЩИ** грибы в сливочном масле. После добавить измельченный чеснок, сливки, лимонную цедру, перец, соль, мускатный орех. Сверху посыпать сыр и оставить готовиться еще 5 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 **ЖАРКА ОВОЩИ**. После залить сливками, добавить зеленый лук, гвоздику и проварить, помешивая.



Вешенки тушеные

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

Обжарить на сливочном масле лук и порезанные грибы на режиме **ЖАРКА ОВОЩИ**. 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**.

Омлет с грибами

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

Включить режим **ЖАРКА ОВОЩИ** 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 10 минут.



Соус молочный

Ингредиенты: 500 мл молока, 50 г муки, 50 г сливочного масла, соль.

Распустить на режиме **ВЫПЕЧКА** сливочное масло. Всыпать муку и прогреть при постоянном помешивании. После влить горячее молоко и варить несколько минут, непрерывно помешивая, посолить.



Пшенная каша с тыквой

Ингредиенты: 600 г тыквы, 2 мерные чашки пшена, 1 л молока, соль, сливочное масло.

Нарезать тыкву кубиками и обжарить ее на режиме ЖАРКА ОВОЩИ. Пшено промыть и обдать кипятком. Сложить все в кастрюлю. Залить холодным молоком. Добавить соль и перемешать. Включить режим МОЛОЧНАЯ КАША на 1 час. По окончании программы перемешать и добавить сливочного масла.

ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ

Бисквит	32
Шарлотка с апельсином	32
Творожная запеканка	32
Творожная запеканка с морковью	33
Творожный кекс	33
Творожная запеканка с изюмом	33
Кофейный торт	34
Кекс «ЗЕБРА»	34
Апельсиновый пирог	34
Манник	35
Быстрый пирог	35
Запеканка фруктовая	35
Торт с черносливом и орехами	36
Грушевый десерт	36
Десерт из кабачка	36
Морс брусничный	37
Питьевой молочный йогурт	37
Натуральный молочный йогурт	37
Натуральный сливочный йогурт	38



Бисквит

Ингредиенты: яйца 4–5 шт., мука 1 ст., сахар 1 ст.

Яйца взбить миксером до хорошей пены. Постепенно всыпать 1 стакан сахара, продолжая взбивать. Когда масса станет густой и однородной, всыпать постепенно муку, аккуратно перемешивая тесто ложкой. Выпекать в смазанной чаше на режиме **ВЫПЕЧКА** 1 час.

Шарлотка с апельсином

Ингредиенты: 5 яиц, 2 мерные чашки сахара, 2 мерные чашки муки, 2 апельсина, панировочные сухари, сливочное масло.

Взбить яйца с сахаром, добавить муку, цедру одного 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** 1 час. После дать постоять еще 10 минут на режиме **ПОДОГРЕВ**.



Творожная запеканка

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.



Творожная запеканка с морковью

Ингредиенты: 0,5кг творога, 3 морковки, 2 яйца, 2/3 мерных 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. Затем вынуть чашу из мультиварки и оставить остывать, после извлечь запеканку.

Творожный кекс

Ингредиенты: 1 пач. 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.



Творожная запеканка с изюмом

Ингредиенты: 400 г творога, 2 яйца, 1 мерный ст. сахара, 4 ст. л. манки, 1 ст. л. муки, сливочное масло 20г, 1 п. ванильного сахара, изюм.

Смешать все ингредиенты и выложить в смазанную маслом чашу мультиварки. Готовить на режиме **ВЫПЕЧКА** 1 час. После подержать в мультиварке при закрытой крышки еще минут 20.



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. Выпекать в режиме **ВЫПЕЧКА** 15–20 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: маргарин – 130 г, сахар – 1,25 стакана, яйца – 3 шт., мука – 2 стакана, кефир – 1 стакан, какао-порошок – 2 ст. л., сода – 1 ч. л. (погасить уксусом), маргарин 1 ч. л. Стакан = 250 мл

Маргарин растереть с сахаром и яйцами. Добавить кефир, гашеную соду и муку. Тщательно размешать. Тесто разделить на 2 части. В одну добавить какао, в другую – 1 ст. л. муки. В смазанную чашу выкладываем тесто 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 вынуть и остудить кекс, а после выложить на блюдо.



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** 30 минут. Перед подачей разрезать.



Манник

Ингредиенты: 3 яйца, 200 гр. манки, 200 гр. сметаны (15–20%), 200 гр. муки, 200 гр. 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.

Быстрый пирог

Ингредиенты: замороженное слоеное тесто, варенье (или мед), фрукты.

Разморозьте тесто и раскатайте его по форме чаши мультиварки. Наколите вилкой в нескольких местах. В смазанную маслом чашу поместите тесто. Смажьте вареньем или медом, положите сверху нарезанные фрукты (например, персики или абрикосы). Готовьте на режиме **ВЫПЕЧКА** до готовности.



Запеканка фруктовая

Ингредиенты: 1 кг творога, 2 яйца, 3–4 ст. ложки сахара, 5–6 ст. ложек 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.



Торт с черносливом и орехами

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 б. сгущенки, 200 г чернослива, 1 ст. грецких орехов; для глазури: 2 ст. л. сметаны, 2 ч. л. какао, 3 ст. л. сахара, 50 г сливочного масла.

Взбейте яйца с сахаром, после добавьте остальные ингредиенты теста и перемешайте. Перелейте тесто в смазанную маслом чашу и выпекайте на режиме **ВЫПЕЧКА**. Для крема взбейте масло со сгущенкой, а после добавьте нарезанный чернослив и орехи. Готовый корж разрежьте на две части и смажьте кремом, уложите друг на друга, а сверху залейте глазурью. Для глазури прогрейте сметану на малом огне до загустения, после добавьте остальные ингредиенты и продолжайте готовить, помешивая, еще некоторое время.

Грушевый десерт.

Ингредиенты: 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. Если груши твердые, то увеличить время выпечки. Оставить груши после окончания программы на 15–20 минут в мультиварке с закрытой крышкой. Подавать остывшими и политыми оставшимся сиропом.



Десерт из кабачка

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. Программа **ТУШЕНИЕ** 1 час. Оставить остывать в кастрюльке.



Морс брусничный

Ингредиенты: 2 ст. брусники, 100г сахара, 1л 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 ПАР. Затем отвар процедить. Добавить лимонную кислоту и сироп. Морс готов.

Питьевой молочный йогурт

Молоко стерилизованное (2,5% или 3,2%) – 1 л. Йогурт натуральный – 1 упаковка Сахар – 3 ст. л.

Режим ЙОГУРТ 6 часов.



Натуральный молочный йогурт

Молоко стерилизованное (6%) – 1 л. Йогурт натуральный – 1 упаковка

Режим ЙОГУРТ 6 часов.



Натуральный сливочный йогурт

Молоко стерилизованное (6%) – 0,5 л. Сливки стерилизованные (10%) – 0,5 л. Йогурт натуральный – 1 упаковка

Режим ЙОГУРТ 6 часов.

В данной книге подобраны рецепты, которые вы можете использовать со всеми моделями мультиварок BRAND, но просим вас учитывать, что за основу для написания бралась модель BRAND 37501. Поэтому, если вы встретили в рецепте использование режима, которого в вашей модели нет, то без ущерба рецепту, вы можете использовать другой режим, имеющийся в вашей мультиварке BRAND и сходный по своей работе.

Так, например, режим Суп, рекомендуемый в книге, можно заменить режимом Тушение в других моделях. А в остальном работа основных режимов одинакова во всех мультиварках BRAND.

ООО «BRAND»

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