

polaris
www.polar.ru

polaris
БУДЬ СОБОЙ! остальное - дело техники



Рецепты

www.polar.ru/buyers/recipes/multicooking

для мультиварки-скороварки РРМС 0124D

Первые блюда

Суп харчо	6
Рассольник из куриных потрошков	7
Солянка сборная мясная	8
Щи старославянские	9
Рыбный суп с укропом	10
Тайский куриный суп с креветками	11
Суп из цветной капусты и белой фасоли	12

Вторые блюда

Буженина	13
Курица по-индийски	14
Бефстроганов с шампиньонами	15
Фаршированные перцы	16
Узбекский плов	17
Говядина в пиве по-фламандски	18
Баранина с кишмишем (индийский рецепт)	19
Индейка с шампиньонами в сливочном соусе	20
Ирландское рагу	21
Рыба по-турецки	22
Креветки карри	23
Карп, тушеный в пиве	24

Закуски

Лечо	25
Холодец	26

Каши

Пшенная каша с тыквой, корицей и вяленой вишней	27
Гречневая каша	28
Овсяная каша яблочная с изюмом	29
Рисовая молочная каша	30

Десерты

Варенье из яблок с грецкими орехами	31
Запеченные груши	32
Мармеладный кекс	33
Ореховый пирог	34
Сырный кекс	35





мультиварка-скороварка
PPMC 0124D



блендер
PTB 0203G



WHITE NIGHT

Линия инновационной техники WHITE NIGHT от

polaris



хлебопечка
PBM 1501D



пароварка
PFS 0308D



чайник
PWK 1507CGD

Суп харчо

6 порций



Ингредиенты:

1 кг говяжьей грудинки
0,5 стакана риса
3 луковицы
1 корень петрушки
2 ст. л. зелени петрушки
1 лавровый лист
1 ст. л. муки
10 горошин черного перца
0,5 стакана толченых грецких орехов
0,5 стакана натурального гранатового сока без сахара
1 пучок базилика
1 пучок кинзы
1 острый перчик
1 ч. л. хмели-сунели
5 зубчиков чеснока
1 ст. л. томатной пасты
2 ст. л. растительного масла

Приготовление:

1. Говядину вымыть, нарезать небольшими кусками. Лук и корень петрушки очистить. Лук измельчить, петрушку натереть на крупной терке. Грецкие орехи измельчить в блендере или истолочь в ступке вместе с горошинами перца. Кинзу и базилик вымыть, обсушить и измельчить. Острый перец вымыть и нарезать тонкими кольцами. Чеснок очистить и истолочь.
2. Включить мультиварку в режим «Жарка». Разогреть масло и обжарить лук с корнем петрушки и острым перцем 7 мин. Добавить мясо и готовить, время от времени помешивая, 10 мин. Муку развести в 1 ст. л. холодной кипяченой воды, добавить к луку с мясом и готовить, помешивая, еще 1 мин.
3. Влить 2 л воды и гранатовый сок, добавить промытый рис, грецкие орехи, томатную пасту, лавровый лист, хмели-сунели и соль. Закрыть крышку и готовить в режиме «Суп» 1,5 часа *. В готовый суп добавить толченый чеснок и зелень и дать настояться 5 минут.

*** При готовке с давлением необходимо просто установить режим «Суп» и нажать кнопку «Давление».**

Рассольник из куриных потрошков

8 порций



Ингредиенты:

500 г куриных потрошков
3 соленых огурца
0,5 стакана огуречного
рассола
3 картофелины
1 морковь
1 луковица
50 г корня сельдерея
3 ст. л. риса
2 лавровых листа
4 горошины черного перца
2 горошины душистого перца
3 ст. л. растительного масла
соль
сметана

Приготовление:

1. Куриные потроха вымыть, очистить от пленок и нарезать небольшими кусочками. Морковь, сельдерей, лук, картофель и соленые огурцы очистить, нарезать тонкой соломкой. Рис промыть теплой водой.
2. Включить мультиварку на режим «Жарка», разогреть растительное масло и обжарить потрошки 10 мин. Добавить подготовленные овощи и жарить еще 6 мин.
3. Влить 1,5 л воды и огуречный рассол, всыпать рис. Приправить солью. Закрывать крышку и готовить в режиме «Суп» 1 час*.
4. Добавить лавровые листья и горошины перца. Дать настояться 10 мин.
5. Подавать со сметаной.

* При готовке с давлением необходимо установить время 35 мин, нажать кнопку «Давление».



Солянка сборная мясная

6 порций



Ингредиенты:

1,5 л мясного бульона
300 - 400 г любых
сырокопченых и
варенокопченых мясных
продуктов
4 соленых огурца
2 большие луковицы
1 ст. л. томатной пасты
100 г черных маслин без
косточек
50 г каперсов
0,5 лимона
сметана, соль, перец

Приготовление:

1. Репчатый лук очистить. Мясные продукты – колбасу, ветчину, сосиски и т.д. нарезать небольшими кусочками. Огурцы нарезать тонкой соломкой.
2. Поместить все в мультиварку, добавить томатную пасту, бульон, маслины и каперсы. Установить режим «Суп» и готовить 50 минут. Готовый суп приправить солью и перцем по вкусу.
3. Лимон нарезать тонкими кружками. Разлить суп по тарелкам, в каждую положить по кружку лимона. Отдельно подать сметану.



Щи старославянские

8 порций



Ингредиенты:

1 кг говядины с косточкой
0,5 кг квашенной капусты
300 г репы
5 картофелин
1 луковица
1 морковь
50 г сухих белых грибов
100 г корня сельдерея
щепотку семян тмина и укропа
3 зубчика чеснока
5 веточек укропа и петрушки
1 лавровый лист
душистый перец горошком
соль, перец
сметана, зелень

Приготовление:

1. Мясо вымыть, нарезать небольшими кусочками. Квашенную капусту отжать, нарезать на отрезки 1,5-2 см. Картофель, луковицу, морковь, корень сельдерея и репу очистить, нарезать небольшими кубиками. Чеснок очистить и подавить.
2. Сложить все подготовленные ингредиенты в чашу, влить 3 л холодной воды.
3. Добавить сухие грибы, семена укропа и тмина, лавровый лист и душистый перец. Выбрать режим «Суп» и готовить 80 минут. Готовый суп посолить и поперчить. Подавать со сметаной и зеленью.



Рыбный суп с укропом

4 порции



Ингредиенты:

800 г филе морской рыбы
1 л рыбного бульона
1 ч. л. сливочного масла
1 ст. л. муки
2 яйца, сваренных вкрутую
150 г сметаны
укроп
соль

Приготовление:

1. Рыбу вымыть и нарезать порционными кусочками. Укроп вымыть, обсушить и мелко нарезать. Яичные белки мелко нарубить, а желтки растереть со сметаной до однородной массы.
2. Включить мультиварку на режим «Жарка», разогреть сливочное масло и обжарить в нем укроп 4 мин. Добавить муку, тщательно размешать.
3. Небольшими порциями, постоянно размешивая, влить рыбный бульон. Добавить рыбу, белки и желтки со сметаной. Посолить по вкусу. Закрыть крышку и готовить в режиме «Пароварка» 25 мин.



Тайский куриный суп с креветками

6 порций



Ингредиенты:

400 г куриного филе
200 г сырых очищенных
креветок
100 г мелких шампиньонов
цедра 1 лайма
3 см свежего корня имбиря
500 мл куриного бульона
2 банки кокосового молока
1-2 ч. л. зеленой пасты карри
3 ст.л. тайского рыбного соуса

Приготовление:

1. Нарезать куриное филе небольшими кубиками. Грибы вымыть и нарезать тонкими ломтиками, корень имбиря очистить и натереть на крупной терке.
2. Влить в мультиварку куриный бульон и кокосовое молоко. Добавить куриное филе, креветки, грибы, цедру лайма, имбирь, зеленую пасту карри и рыбный соус.
3. Закрывать крышку, включить программу «Пароварка» на 30 мин.



Суп из цветной капусты и белой фасоли

6 порций



Ингредиенты:

1 кочан цветной капусты
800 г консервированной белой фасоли
1 луковица
3 зубчика чеснока
2 ст. л. семян фенхеля
2 веточки петрушки
3 ст. л. растительного масла
4-6 кусков белого хлеба
Для бульона:
1 большая луковица
1 морковь
1 корень петрушки
2-3 зеленых листа лука-порея
2 веточки петрушки
1 веточка тимьяна
1 лавровый лист
6 горошин черного перца
2 горошины душистого перца
соль

Приготовление:

1. Готовим бульон. Овощи очистить и нарезать крупными кусками. Поместить их в мультиварку, влить 1,5 л воды, добавить зеленые листья лука-порея, петрушку, тимьян и душистый перец. Варить в режиме «Суп» 35-40 мин. Добавить лавровый лист, соль и черный перец, варить еще 10 мин.
2. Процедить бульон через мелкое сито.
3. Капусту вымыть и разобрать на небольшие соцветия. Фасоль отбросить на дуршлаг и ополоснуть под проточной водой. Лук и чеснок очистить. Лук и 1 зубчик чеснока измельчить. Петрушку вымыть, обсушить и разобрать на листики.
4. Поместить капусту, фасоль, лук, листики петрушки и измельченный чеснок в мультиварку, влить бульон. Добавить семена фенхеля. Варить в режиме «Суп» 50 мин.
5. Готовый суп приправить солью и зеленью.
6. Пока варится суп, оставшиеся зубчики чеснока разрезать пополам и натереть ими куски хлеба. Сбрызнуть их маслом и обжарить на гриле по 30 сек. с каждой стороны. Подать тосты к супу.

Буженина

8-10 порций



Ингредиенты:

1 кг свиного окорока
20 г молотой паприки
15 г крупной соли
5 г сушеного тимьяна
10 г сушеного измельченного чеснока
2 - 3 зубчика чеснока
5 лавровых листов
3 ст. л. оливкового масла

Приготовление:

1. Мясо вымыть прохладной водой и обсушить бумажными полотенцами. Перемешать в небольшой миске соль, паприку, чеснок, тимьян и оливковое масло. Полученной смесью натереть мясо со всех сторон.
2. На лист пергамента положить лавровый лист и нарезанный пластинками чеснок, сверху выложить мясо, затем опять лавровый лист и чеснок. Плотнo завернуть края пергамента.
3. Поместить конверт в чашу мультиварки. Установить режим «Мультиповар» при температуре 120° С и готовить 2 часа 15 мин. Открыть мультиварку, развернуть пергамент, чтобы мясо зарумянилось. Установить режим «Мультиповар» и готовить 30 минут при температуре 140° С.
4. Оставить буженину в мультиварке при открытой крышке еще на 30 минут, после чего вынуть мясо, освободить от пергамента и остудить. Подавать, нарезав тонкими ломтиками, в качестве холодной закуски.



Курица по-индийски

6 порций



Ингредиенты:

1 кг куриных грудок
50 г топленого масла
1 луковица
3 стебля лимонного сорго
1 маленький красный перец чили
4 зубчика чеснока
2 см свежего имбиря
5 г молотой куркумы
5 г молотого кардамона
5 г молотой корицы
5 г молотого тмина
5 г семян кориандра
3 г молотого черного перца
10 г соли
200 мл куриного бульона
5 г кукурузного крахмала

Приготовление:

1. Мелко нарезать лук и чеснок. Перец чили разрезать вдоль пополам, удалить семена и нарезать половинки тонкими ломтиками. В чашу мультиварки положить топленое масло, добавить лук, чеснок, перец чили, разрезанные вдоль пополам стебли лимонного сорго и смесь пряностей. Установить режим «Мультиповар» на 30 минут, при температуре 140° С. Готовить, помешивая, пока лук не станет прозрачным.
2. Куриные грудки вымыть, обсушить бумажными полотенцами, разрезать на ломтики. Положить их в мультиварку, подсолить, приправить черным перцем, перемешать. Готовить в режиме «Мультиповар» 15 минут при температуре 140° С.
3. Влить в чашу мультиварки горячий куриный бульон, установить режим «Мультиповар» при температуре 120° С и готовить 45 минут. Открыть крышку, влить разведенный в небольшом количестве прохладной питьевой воды крахмал, перемешать. Закрыть крышку и готовить еще 10 минут.
4. Готовое блюдо подавать с рассыпчатым рисом басмати, посыпав большим количеством измельченной кинзы.

Бефстроганов с шампиньонами

4-6 порций



Ингредиенты:

600 г телятины
2 луковицы
100 мл сметаны
100 мл сливок
200 г шампиньонов
50 мл оливкового масла
20 г пшеничной муки
Соль и перец по вкусу

Приготовление:

1. Мясо вымыть холодной водой, обсушить бумажными полотенцами и нарезать ломтями толщиной 1 см. Отбить кухонным молотком. Отбитые куски мяса нарезать поперек волокон на полоски толщиной 1,5 см. Обвалять в муке, стряхнуть излишки.
2. Налить оливковое масло в чашу мультиварки. Установить режим «Жарка» и обжарить лук до прозрачности. Добавить нарезанные на ломтики грибы, готовить 10 минут.
3. Положить в чашу мультиварки подготовленное мясо, перемешать, продолжать готовить в режиме «Жарка» еще 10 минут.
4. Влить в мультиварку сливки, добавить сметану. Закрыть крышку, установить режим «Мультиповар» и готовить бефстроганов 30 минут при температуре 120° С. Подавать блюдо с картофельным пюре или овощным салатом.



Фаршированные перцы

4 порции



Ингредиенты:

8 красных сладких перцев
400 г фарша из говядины
100 г риса
1 луковица
Несколько веточек петрушки
200 г сметаны
200 г томатного пюре
Соль и перец по вкусу
30 мл оливкового масла

Приготовление:

1. Налить оливковое масло в чашу мультиварки. Установить режим «Выпечка». В разогретое масло положить мелко нарезанный лук и потушить до прозрачности в течение 10 минут.
2. Поместить в миску лук, фарш, рис и мелко нарезанную петрушку. Подсолить, приправить перцем. Срезать у перцев верхушки, удалить семена и перегородки. Наполнить фаршем и положить в мультиварку. Обжарить перцы со всех сторон в течение 15 минут.
3. Добавить к перцам сметану и томатное пюре, слегка подсолить и установить режим «Тушение». Готовить 2 часа. Подавать, полив соусом.



Узбекский плов

10 порций



Ингредиенты:

- 1 кг баранины
- 1 кг длиннозерного риса
- 1 кг моркови
- 4 небольшие луковицы
- 2 головки чеснока
- 2 небольших сухих острых перчика
- 1 ст. л. сушеного барбариса
- 1 ч. л. семян кориандра
- 1 ст. л. зиры
- 1,5 ч. л. соли
- 1,5 л воды

Приготовление:

1. Рис тщательно промыть несколько раз. Последняя вода после промывки должна остаться совершенно прозрачной. Баранину вымыть и нарезать кубиками. Лук и морковь очистить. Лук нарезать тонкими полукольцами, морковь – длинными брусками толщиной 1 см. Чеснок очистить от верхней шелухи, но не разделять на зубчики.
2. Поместить в мультиварку сначала лук и морковь, затем баранину. Сверху всыпать рис. В центр поместить головки чеснока. Добавить острые перчики, барбарис, кориандр, зиру и соль.
3. Влить в мультиварку воду, так, чтобы она закрыла рис на 2 см. Выбрать режим «Крупы». По окончании включить режим «Разогрев» на 5-7 минут.



Говядина в пиве по-фламандски

6 порций



Ингредиенты:

1,5 кг бескостной говядины
250 г бекона
4 средние луковицы
2 зубчика чеснока
3 ст. ложки муки
1 стакан воды
2 бутылки светлого или темного пива
1 лавровый лист
2 ст. л. сахара
0,5 ч.л. сухого тимьяна
соль, перец

Приготовление:

1. Бекон нарезать небольшими кусочками. Лук очистить и нарезать тонкими кольцами. Чеснок очистить и нашинковать. Муку обжарить в режиме «Жарка» 10 минут, затем влить пиво и воду и хорошо размешать.
2. Затем положить говядину, бекон, лук и чеснок. Добавить лавровый лист, соль, перец, сахар и тимьян. Выбрать режим «Тушение» и готовить 120 минут.
3. На гарнир можно подать жареный картофель и зеленый горошек.



Баранина с кишмишем (индийский рецепт)

4 порции



Ингредиенты:

800 г баранины без костей
(плечо)
250 мл натурального йогурта
1 ч. л. соли
2 ч. л. молотой сухой петрушки
1 ст. л. молотого кориандра
0,25 ч. л. молотого кайенского
перца
4 ст. л. измельченной свежей
кинзы
1 ст. л. молотой корицы
1 лавровый лист
1 ст. л. семян кардамона
1 луковица
4 ст. л. кишмиша
2 ст. л. сливок

Приготовление:

1. Перелить йогурт в миску и взбить венчиком. Добавить соль, сухую петрушку, кориандр, кайенский перец и измельченную кинзу. Тщательно перемешать.
2. Лук очистить, мелко нарезать. Мясо вымыть и нарезать небольшими кусками шириной примерно 3 см. Поместить в мультиварку. Добавить лук, корицу, кардамон и лавровый лист.
3. Влить йогурт со специями и сливки. Добавить кишмиш. Перемешать. Выбрать режим «Тушение» и готовить 90 минут.



Индейка с шампиньонами в сливочном соусе

4 порции



Ингредиенты:

400 г филе индейки
200 г мелких шампиньонов
Сок половины лимона
2 зубчика чеснока
2 луковицы шалота
250 мл жирных сливок
100 г тертого сыра
50 мл оливкового масла
5 г сушеного тимьяна
Соль и перец по вкусу

Приготовление:

1. Индейку вымыть, обсушить и нарезать ломтиками толщиной 1 см. Полить лимонным соком. Шампиньоны разрезать на половинки. Лук нарезать кольцами, чеснок мелко порубить.
2. В чашу мультиварки влить оливковое масло. Установить режим «Выпечка» и обжарить индейку до золотистого цвета. Добавить грибы, лук и чеснок, подсолить, приправить перцем и тимьяном. Готовить еще 10 минут.
3. Влить сливки, установить режим «Тушение» и готовить 25 минут. Открыть мультиварку, посыпать блюдо сыром, снова накрыть и готовить еще 10 минут.



Ирландское рагу

6 порций



Ингредиенты:

600 г баранины
6 картофелин
1 морковь
3 черешка сельдерея
Белая часть лука-порея
4 зубчика чеснока
Ветка розмарина
5 – 6 горошин черного перца
500 мл темного пива
Растительное масло для жарки
Соль по вкусу

Приготовление:

1. Картофель нарезать крупными кубиками, морковь – кружками, лук-порей – кольцами, сельдерей – небольшими кусочками. Чеснок мелко порубить. Мясо вымыть, обсушить и нарезать кубиками.
2. Налить в мультиварку растительное масло, установить режим «Жарка». Обжарить лук и мясо в течение 10 минут при температуре 160° С.
3. Добавить в мультиварку овощи, розмарин, раздавленный перец, подсолить и влить пиво. Установить режим «Мультиповар» на 2 часа при температуре 120° С.



Рыба по-турецки

4 порции



Ингредиенты: Приготовление:

2 морских окуня
1 морковь
1 луковица
1 сладкий перец
1 острый перчик
2 зубчика чеснока
1 ст. л. томатной пасты
5 помидоров
1 пучок петрушки
2 ст. л. лимонного сока
1 ч. л. паприки
10 черных маслин
10 зеленых маслин
4 ст. л. оливкового масла

1. Рыбу очистить от чешуи. Оставив головы и хвосты, сделать надрез вдоль брюшка и удалить внутренности. Тщательно промыть рыбу внутри и снаружи, затем обсушить бумажными салфетками.
2. Морковь, лук и чеснок очистить и измельчить. Перцы, помидоры и зелень вымыть. У перцев удалить сердцевину, нарезать мякоть кольцами. Помидоры нарезать кубиками. Петрушку измельчить.
3. Включить мультиварку на режим «Жарка», обжарить рыбу до золотистой корочки на оливковом масле по 7 мин. с каждой стороны. Переложить рыбу на блюдо, накрыть и отставить в сторону.
4. Разогреть оставшееся масло, обжарить лук и морковь, 6 мин. Добавить перцы и чеснок, готовить, помешивая, 5 мин. Влить 0,5 стакана воды, положить томатную пасту, нарезанные помидоры, петрушку, лимонный сок и паприку.
5. Положить на овощи рыбу, посыпать маслинами, закрыть крышку и готовить в режиме «Мультиповар» при температуре 145°C 30 мин.
6. Переложить на сервировочное блюдо, дать остыть до комнатной температуры.

Креветки карри

4 порции



Ингредиенты:

800 г сырых креветок
1 луковица
2 зубчика чеснока
200 мл кокосового молока
3 см корня имбиря
2 маленьких острых перца
1 ч. л. кумина
1 ч. л. кориандра
1 ч. л. горчичного семени
1 ч. л. молотой куркумы
1 ст. л. порошка карри
150 мл растительного масла
соль по вкусу

Приготовление:

1. Креветки вымыть, удалить головы и панцирь, оставив хвостики. Сделать надрез вдоль спинки и вынуть кишечную вену.
2. Острые перчики вымыть, разрезать пополам, удалить семена. Мякоть измельчить. Корень имбиря очистить и натереть на мелкой терке. Чеснок очистить и мелко изрубить. В большую миску налить 120 мл растительного масла, добавить острый перец, имбирь, чеснок, кумин и кориандр. Выложить в миску с маринадом креветки, перемешать и оставить на 1 час при комнатной температуре.
3. Лук очистить и мелко нарезать. Разогреть в мультиварке на режиме «Жарка» оставшееся растительное масло, обжарить в нем лук, добавить горчичное семя, куркуму и порошок карри. Выложить креветки, влить кокосовое молоко. Закрывать крышку и готовить в режиме «Пароварка» 20 мин. Подавать горячими.



Карп, тушеный в пиве

4 порции



Ингредиенты:

1 карп весом 1 – 1,2 кг
1 лимон
200 мл светлого пива
1 кислое яблоко
2 зубчика чеснока
Несколько веточек эстрагона
50 мл оливкового масла
50 г сливочного масла
2 бутона гвоздики
2 горошины душистого перца
соль, перец по вкусу

Приготовление:

1. Карпа очистить от чешуи, выпотрошить, удалить голову и жабры. Вымыть холодной водой, обсушить бумажными полотенцами и нарезать кусками толщиной 2 – 2,5 см.
2. Выжать сок из лимона, натереть 0,5 ч. л. цедры. Положить карпа в миску, полить лимонным соком, подсолить, приправить черным перцем, добавить листочки эстрагона и измельченный чеснок, полить оливковым маслом. Перевернуть куски рыбы несколько раз, чтобы маринад распределился равномерно, накрыть пищевой пленкой и оставить на 1 час.
3. В чашу мультиварки положить сливочное масло, влить пиво. Готовить в режиме «Суп». В подогретое пиво добавить душистый перец и гвоздику. Опустить в мультиварку куски рыбы и нарезанное кубиками яблоко, добавить маринад и готовить в режиме «Тушение» 40 минут. Готовое блюдо подавать с картофельным пюре и овощным салатом.

Лечо

6 порций



Ингредиенты:

4 красных перца
3 оранжевых перца
1 зеленый перец
2 ст. л. каперсов
2 зубчика чеснока
4 ст. л. оливкового масла
20 маслин
4 веточки петрушки
соль, перец по вкусу

Приготовление:

1. Из перцев удалить сердцевину, мякоть хорошо промыть и нарезать полукольцами. Чеснок очистить и раздавить. В мультиварке разогреть масло, положить чеснок и в режиме «Жарка» обжарить 1 мин. Добавить перцы, посолить и поперчить по вкусу, перемешать.
2. Закрывать крышку и готовить в режиме «Тушение» 2 часа.
3. Петрушку промыть, измельчить, смешать с каперсами, маслинами и добавить в мультиварку. Поставить на режим «Разогрев».



Холодец

10 порций



Ингредиенты:

1 свиная ножка
Небольшой говяжий хвост
1 говяжья рулька
350 г говядины
1 луковица
2 моркови
1 корень петрушки
1 лавровый лист
5–6 горошин черного перца
2 зубчика чеснока
хрен

Приготовление:

1. Мясо разрубить на несколько частей, тщательно вымыть. Положить в мультиварку, долить питьевой холодной воды до максимальной отметки, установить режим «Тушение» на 30 минут. Открыть крышку и снять пену. Закрыть крышку и продолжать готовить в режиме «Тушение» еще 3 часа.
2. Добавить в мультиварку морковь, лук и корень петрушки, перец и лавровый лист и готовить еще 2 часа. По окончании варки вынуть мясо и овощи, бульон процедить.
3. Отделить мясо от костей и нарезать на небольшие кусочки. Добавить измельченный чеснок и разложить по лоткам. Влить бульон и охладить до комнатной температуры. Накрыть пищевой пленкой и убрать в холодильник на 4–6 часов. Перед подачей вынуть холодец на тарелку, нарезать на порционные куски. Отдельно подать хрен.



Пшенная каша с тыквой, корицей и вяленой вишней

4 порции



Ингредиенты:

150 г тыквы
250 г пшена
1 л молока 3,2% жирности
(0,7л если готовить с давлением)
30 г сливочного масла
50 г вяленой вишни
1 палочка корицы
1 – 2 веточки свежей мяты
Растительное масло для жарки
Соль по вкусу

Приготовление:

1. Тщательно вымыть пшено в прохладной воде. Половину тыквы нарезать кубиками, остальную натереть на крупной терке. Положить крупу, тыкву и вяленую вишню в чашу мультиварки. Несколько вишен оставить для украшения.
2. Добавить сахар и корицу, подсолить, влить молоко. Готовить в режиме «Каша» в течение 45 минут*.
3. Открыть мультиварку, добавить в кашу сливочное масло, перемешать и снова закрыть крышку. Оставить на 15 минут, после чего удалить корицу, разложить кашу по тарелкам и украсить листочками мяты и несколькими вишнями.

* При готовке с давлением необходимо установить время 30 мин, нажать кнопку «Давление».



Гречневая каша

4-6 порций



Ингредиенты:

Крупа гречневая - 320 гр
600 мл воды
соль, масло сливочное по
вкусу

Приготовление:

1. Крупу промыть и положить в кастрюлю мультиварки
2. Добавить воду, соль по вкусу. Перемешать все составляющие
3. Закрывать крышку и включить режим «Молочная каша» на 40 минут
4. После сигнала оставить в режиме «Подогрев» на 10-15 минут. Выложить на тарелки. Добавить кусочки сливочного или топленого масла. По желанию добавить молока.



Овсяная каша яблочная с изюмом

6 порций



Ингредиенты:

1 стакан овсяных хлопьев
1 стакан яблочного сока
 $\frac{1}{2}$ стакана изюма
1,5 стакана воды
1 стакан сока
Сахар или мед - по вкусу

Приготовление:

1. Изюм промыть, обдать кипятком.
2. В чашу положить овсяные хлопья, налить сок и воду.
3. Добавить изюм, перемешать.
4. Включить программу «Молочная каша».



Рисовая молочная каша

4-6 порций



Ингредиенты:

160 гр риса
5 мульти-стаканов молока
2 ст. л. сахара
1/4 дес. л. соли
1 ст.л сливочного масла

Приготовление:

1. Рис промыть и засыпать в кастрюлю.
2. Добавить молоко, соль, сахар, масло. Перемешать
3. Включить режим «Молочная каша» на 1 час 15 мин.
4. Открыть мультиварку и перемешать кашу.
5. Оставить в режиме «Подогрев» на 15 мин.
6. Разложить по тарелкам, посыпать сахаром, положить кусочек сливочного масла.



Варенье из яблок с грецкими орехами

На 350 мл



Ингредиенты:

450 г сладких яблок
50 мл воды
85 г сахара
1 лимон
1 лавровый лист
1 ст. л. коньяка
100 г очищенных грецких орехов

Приготовление:

1. Яблоки вымыть, разрезать на 8 частей, удалив сердцевину. С лимона снять теркой цедру и выжать сок. В мультиварку влить кипящую воду, положить яблоки, сахар, цедру и сок лимона, лавровый лист. Тщательно перемешать, закрыть крышку и готовить в режиме «Жарка» 45 мин.
2. Открыть крышку, вынуть лавровый лист, добавить коньяк и грецкие орехи. Вновь закрыть крышкой и готовить в режиме «Пароварка» 20 мин.
3. Разложить по простерилизованным банкам, закрыть. Хранить в холодильнике.



Запеченные груши

4 порции



Ингредиенты:

2 сочные груши
50 г миндаля
100 г бисквитного печенья
1,5 ст. л. сахара
1 белок
1 ч. л. лимонного сока
150 мл яблочного сока
Для соуса:
200 мл натурального йогурта
2 ст. л. меда

Приготовление:

1. Порубить миндаль ножом в крупную крошку. Печенье сложить в пластиковый пакет и 2 раза прокатать скалкой. Смешать печенье, миндаль, сахар, белок и лимонный сок.
2. Груши вымыть, разрезать пополам и удалить сердцевину. Наполнить серединку груш получившейся смесью.
3. Поместить груши в мультиварку, влить сок и готовить в режиме «Мультиповар» 1 час 10 мин. при 140°C.
4. Смешать йогурт с медом. Полить горячие груши и подать к столу.



Мармеладный кекс

10 порций



Ингредиенты:

180 г размягченного
сливочного масла
180 г коричневого сахара
2 яйца
2,2 стакана муки
8 ст. л. апельсинового
конфитюра + немного для
украшения
4 см свежего корня имбиря

Приготовление:

1. Корень имбиря очистить и натереть на терке. Взбить в кухонном комбайне сливочное масло, сахар, яйца и муку. Продолжая взбивать, добавить конфитюр и имбирь.
2. Перелить смесь в мультиварку, готовить в режиме «Выпечка» 45 мин. При подаче украсить оставшимся апельсиновым конфитюром.



Ореховый пирог

12 порций



Ингредиенты:

100 г фундука
100 г кешью
150 г грецких орехов
250 г вяленых фиников без косточек
200 г разноцветных цукатов
100 г изюма
тертая цедра 1 лимона
100 г муки
1,5 ч. л. разрыхлителя
0,5 ч. л. соли
150 г сахара
3 яйца
4 ст. л. сладкого вина или ликера
сливочное масло для смазывания

Приготовление:

1. Финики нарезать толстыми кружками и смешать с орехами, цукатами, изюмом и цедрой. Всыпать просеянную муку, разрыхлитель, сахар и соль. Перемешать.
2. Взбить яйца, еще раз тщательно перемешать.
3. Выложить тесто в смазанную маслом мультиварку, разровнять поверхность и готовить в режиме «Выпечка» 45 мин.
4. Дать немного остыть, затем выложить на лист фольги. Спицей сделать в пироге несколько глубоких проколов и влить в них вино. Завернуть в фольгу и дать полностью остыть.



Сырный кекс



Ингредиенты:

200 г сыра фета
200 г российского сыра мимолет
100 мл сливок жирностью 35 %
100 г сметаны жирностью 20 %
150 г муки
4 яйца
3 веточки укропа

Приготовление:

1. Яйца взбить миксером, добавить раскрошенный сыр фета, сливки, сметану и еще раз взбить.
2. Добавить просеянную муку и перемешать.
3. Сыр мимолет натереть на крупной терке, укроп вымыть, обсушить и измельчить. Добавить в тесто сыр и укроп.
4. Выложить тесто в мультиварку и поставить в режим «Выпечка» на 45 мин.

Перед тем, как готовить

При готовке в мультиварке-скороварке Polaris PPMC 0124D необходимо учитывать, что прибору требуется 10-20 минут, для того чтобы разогреться до необходимой температуры (время разогрева зависит от заполнения чаши; если режим будет установлен с давлением, то время разогрева может составить до 20 мин). Эти 10-20 минут необходимо заложить при установке времени готовки в случае, если мультиварка не была предварительно разогрета.

