

Zigmund & Shtain



Книга рецептов

МУЛЬТИВАРКА **MC-DS42IH**





мультиварка MC-DS42IH

ОПИСАНИЕ МОДЕЛИ:

Индукционный нагревательный элемент.
Русифицированный LCD дисплей.
15 автоматических программ и программа «Мультипovar».
3D нагрев.
Чаша с двухслойным антипригарным покрытием и корпус из нержавеющей стали.
Возможность корректировки времени приготовления для всех программ.
Отложенный старт с диапазоном в 24 часа.
Функция «Автоподогрев».
Мощность: 1250 Вт.
Объем: 4 литра.
В комплекте: чаша для приготовления на пару, ложка, лопатка, мерный стакан.

Книга рецептов для мультиварки DS42IH создана при активном участии российских блогеров в рамках программы «Народный рецепт».

Мы благодарим за чудесные рецепты Людмилу Таврилову, Ирину Винникову, Нину Минину-Росинскую, Арису Содолицеву, Екатерину Булину, Ирину Шолиову, Ольгу Смирнову, Елену Цой и Елену Некрасову.

ДРУГИЕ МОДЕЛИ:

мультиварка MC-DS38P

ОПИСАНИЕ МОДЕЛИ:

Русифицированный LCD дисплей.
Сенсорная панель управления.
10 автоматических программ.
3D нагрев.
Чаша с керамическим покрытием.
Отложенный старт с диапазоном в 24 часа.
Функция «Автоподогрев».
Корпус из нержавеющей стали.
Мощность: 860 Вт.
Объем: 5 литров.
В комплекте: чаша для приготовления на пару, ложка, лопатка, мерный стакан.



Zigmund & Shtain

мультиварка MC-D31

ОПИСАНИЕ МОДЕЛИ:

Русифицированный дисплей.
Панель управления совмещена с крышкой прибора.
12 автоматических программ и программа «Мультиповар».
3D нагрев и чаша с антипригарным покрытием.
Возможность корректировки времени приготовления для всех программ.
Отложенный старт с диапазоном в 24 часа.
Функция «Автоподогрев».
Мощность: 640 Вт.
Объем: 3 литра.
В комплекте: чаша для приготовления на пару, ложка, лопатка, мерный стакан.



СОДЕРЖАНИЕ:

Меню для завтрака

Тосты с омлетом и форелью	12
Вьетнамский йогурт	14
Ванильный йогурт с шоколадной крошкой и грушей	16
Йогурт с какао и свежими персиками	18
Йогурт с шоколадным сиропом	20
Домашний творог	22

Каши

Молочная каша с пшеном и тыквой	24
Молочная каша с рисом и морковью	26
Молочная каша «Дружба»	28
Каша «Богатая», многозлаковая	30

Десерты

Рисовый пудинг под ягодным соусом	32
Ванильный рисовый пудинг с фруктами	34
Вишня в горьком шоколаде	36
Манговое тирамиссу	38

СОДЕРЖАНИЕ:

Первые блюда

Щи «Богатые»	40
Томленый борщ на свиных ребрах	42
Суп с лапшой и говядиной	44
Шурпа с нут и фрикадельками	46
Зимний суп с фаршем, томатами и базиликом	48
Легкий суп с «ёжиками»	50
Сырный суп с душистыми травами	52
Гороховый суп с копченостями	54
Томатный суп с кукурузой	56
Суп «Тайский» с креветками и рыбой	58
Томатный суп-пюре с моцареллой и хлебными крошками	60

Вторые блюда

Отварной рис	62
Рис для суши и роллов в мультиварке	64
Острый рис с курицей, томатами и перцем	66
Ризотто с грибами	68
Рис на кокосовом молоке с шафраном	70
Плов вегетарианский с тыквой	72
Плов с фрикадельками	74
Плов Портобелло с булгуром, говядиной и грибами	76

СОДЕРЖАНИЕ:

Вторые блюда

Печеный картофель	78
Картофельные биточки с двумя видами рыбы	80
Картофель в душистом сливочном соусе с зеленью	82
Жареные свиные эскалопы с травяным маслом	84
Тефтели по-бельгийски	86
Тушеная капуста со свинойной долгого томления	88
Говядина по-бургундски	90
Котлеты «Домашние»	92
Говядина, тушеная в вине	94
Хапама	96
Тава	98
Хашлама	100
Язык по-эльзасски	102
Горошница с бараниной	104
Семга под белым соусом с овощным гарниром	106
Рыбные шарики в кокосово-арахисовом соусе	108
Консоме с белой рыбой	110
Треска на пару по-азиатски	112
Сибирские рулеты из осетрины, тушеные с картофелем, луком и клюквой	114

СОДЕРЖАНИЕ:

Вторые блюда

Шпроты домашние	116
Фритата с тунцом	118
Фаршированные кальмары	120
Паста с семгой в сливочном соусе	122
Спагетти с морепродуктами в конверте	124
Гламурные спагетти	126
Стир-фрай из курицы	128
Куриные крылья в соусе терияки	130
Курица по японски	132
Легкие котлеты из индейки	134
Манты из индейки	136
Плов из гречневой крупы с курицей	138
Вегетарианское карри	140
Гречка с грибами	142
Закуска из баклажанов	144
Лютеница Болгарская	146
Вяленые помидоры	148
Самбар с тыквой и помидорами	150
Ленивые лимонные вареники на пару	152

СОДЕРЖАНИЕ:

Выпечка

Быстрая пицца	154
Ананасы в сырном кляре	156
Бисквитный корж для торта	158
Творожная запеканка с яблоками, корицей и медом	160
Сливовый пирог с миндалем	162
Ватрушка с шоколадной заливкой	164
Лимонный кекс с шоколадными каплями	166
Ароматный медовый кекс	168
Банановый пирог из цельнозерновой муки	170
Шоколадный пирог из цельнозерновой муки с бататом	172
Яблочно-кокосовый пирог с имбирем и пряностями	174
Татарские пермячи	176
Фокаччо	178
Пшеничный хлеб с сушеными томатами, маслинами и базиликом	180
Луковый хлеб	182
Ароматный хлеб с укропом, петрушкой и сельдереем	184
Пасхальный кулич	186

СОДЕРЖАНИЕ:

Напитки

Яблочный сидр с пряностями	188
Банановый смузи	190
Компот по-сибирски	192
Медовый глинтвейн с черным перцем	194

Тосты с омлетом и форелью



Ингредиенты:

Белый хлеб - 2 ломтика
Яйцо – 2 шт.
Форель малосольная – 150 г.
Молоко – 2 ст. л.
Сливочное масло – 1 ч. л.
Укроп

Меню для завтрака

Приготовление:

Яйца разбить в миску, влить молоко, посолить, перемешать вилкой. Выставить программу «Жарка» на 5 мин. Положить в чашу мультиварки половину сливочного масла, выложить оба кусочка хлеба и обжаривать по 1 мин. с каждой стороны, выложить хлеб на тарелку.

В чашу добавить оставшееся масло, влить омлетную смесь и жарить 3 мин., постоянно помешивая. Выложить омлет поверх хлеба.

Кусок форели разорвать руками на небольшие ломтики и уложить поверх омлета. Посыпать мелко порезанным укропом. Приятного аппетита!



Вьетнамский йогурт



Меню для завтрака

Ингредиенты:

Сгущенное молоко - 370 г.
Вода - 550 мл.
Несладкий йогурт - 150 г.

Приготовление:

Сгущенное молоко развести очень горячей водой и хорошо перемешать. Затем добавить несладкий живой йогурт, еще раз перемешать получившуюся смесь и вылить ее в чашу мультиварки.

Выбрать программу «Йогурт» и оставить готовиться на 6 часов. Когда мультиварка закончит свою работу, вынуть йогурт и поставить в холодильник для охлаждения. Подавать вьетнамский йогурт к завтраку можно с ягодами или сухофруктами.

Приятного аппетита!



Ванильный йогурт с шоколадной крошкой и грушей



Меню для завтрака

Ингредиенты:

Молоко - 1 л.
Груша - 1 шт.
Шоколад - 50 г.
Ваниль - 1 стручок
Сухая закваска - 1 порция
В качестве закваски можно использовать обычный натуральный йогурт без добавок.

Приготовление:

Молоко залить в чашу мультиварки. Стручок ванили разрезать продольно и аккуратно выскрести семена. Установить программу «Мультиповар» и нагреть молоко до 95°C. После чего остудить его до температуры 38°C-50°C. Убрать ваниль. Закваску развести небольшим количеством молока и влить в чашу. Хорошо перемешать. Выбрать программу «Йогурт». Готовить до завершения режима.

Готовый йогурт хорошо перемешать, перелить в стеклянную посуду и поместить в холодильник на 4 часа. Разлить охлажденный йогурт по 4-5 порционным стаканчикам. Один стаканчик отложить и в дальнейшем использовать его в качестве закваски. Грушу нарезать небольшими кусочками, шоколад натереть на терке. Смешать с йогуртом и подать на завтрак. Приятного аппетита!



Йогурт с какао и свежими персиками



Ингредиенты:

Натуральный йогурт – 150 мл.
Молоко – 900 мл.
Сахар, какао - по вкусу

Меню для завтрака

Приготовление:

Йогурт развести в небольшом количестве молока. Остальное молоко согреть до температуры 35-50°C, затем смешать с закваской. Разделить смесь на 4 части. В одну добавить сахар и какао. Разлить массу по порционным стаканам, не смешивая между собой.

На дно чаши мультиварки уложить бумажную салфетку и разместить стаканы. Выбрать программу «Йогурт». Через 8 часов переставить стаканы с готовым йогуртом в холодильник на 10-15 мин. Перед подачей можно добавить свежие персики.

Обратите внимание: закваска и молоко должны быть одной температуры. Приятного аппетита!



Йогурт с шоколадным сиропом



Меню для завтрака

Ингредиенты:

Молоко (2.5%) – 500 мл.
Сироп шоколадный – 4 стл.
Закваска сухая – 1 упаковка
Либо живой йогурт без добавок – 125 мл.

Приготовление:

Нагреть 100 мл. молока до температуры 60-70°C, влить в него сироп, тщательно размешать. Затем поставить остывать до 40°C.

Оставшееся молоко подогреть до 40°C. Влить в него молоко с сиропом, добавить закваску и тщательно размешать. Разлить заквашенное молоко по баночкам. Дно чаши покрыть силиконовым ковриком. На коврик поставить заготовленные баночки с закваской.

Выбрать программу «Йогурт» и готовить 12 часов (если Вы использовали сухую закваску) или 8 часов (если вместо закваски Вы использовали живой йогурт без добавок). По завершению программы йогурт вынуть из мультиварки и поместить на 3 часа в холодильник.

Приятного аппетита!



Домашний творог



Меню для завтрака

Ингредиенты:

Кефир (2,5-3,2%) – 2 л.

Приготовление:

Кефир вылить в чашу мультиварки. Выбрать программу «Мультиповар». Установить температуру 65°C, время -1 час. По окончании программы слить полученную смесь на сито с марлей, дать жидкости стечь и немного отжать. Творог готов.

Подавать к столу домашний творог можно с ягодами, фруктами, орехами и сметаной. Приятного аппетита!



Молочная каша с пшеном и тыквой



Каши

Ингредиенты:

Пшено - 4 ст. л.
Молоко - 2 ст.
Вода - 1 ст.
Сахар - 1 ст. л.
Тыква - 150 г.
Сливочное масло - 2 ст. л.

Приготовление:

Тыкву очистить и нарезать небольшими кусочками. Молоко, воду, пшено, сахар и тыкву поместить в чашу мультиварки.

Выбрать программу «Молочная каша». Готовить 30 мин. После завершения программы приготовления кашу перемешать и заправить сливочным маслом.

Приятного аппетита!



Молочная каша с рисом и морковью



Каши

Ингредиенты:

Морковь - 100 г.
Круглозерный рис - 1 мерный
стакан
Молоко - 1,5 ст.
Вода - 0,5 ст.
Соль или сахар по вкусу.

Приготовление:

Морковь очистить и нарезать кубиками. Рис промыть. Выложить в чашу мультиварки. Залить молоком и водой.

При помощи кнопки «Меню» выбрать программу «Молочная каша». Готовить в течение 30 мин.

Молочную рисовую кашу с морковью подавать к столу лучше всего в горячем виде.

Приятного аппетита!



Молочная каша «Дружба»



Каши

Ингредиенты:

Пшено - 1/2 ст.
Рис - 1/2 ст.
Молоко – 2 мерных стакана
Вода – 3 мерных стакана
Соль – 1/2 ч. л.
Сливочное масло по вкусу

Приготовление:

Пшено и рис промыть теплой водой, затем выложить в чашу мультиварки, залить молоком и водой, посолить.

При помощи кнопки «Меню» установить программу «Молочная каша». Выбрать время 50 мин. Готовить до завершения программы.

Перед подачей в кашу следует добавить немного сливочного масла.

Приятного аппетита!



Каша «Богатая», многозлаковая



Каши

Ингредиенты:

Молоко – 4 мерных стакана
Крупа кукурузная – 1/2 мерного стакана
Крупа ячневая – 1/2 мерного стакана
Крупа манная – 1/2 мерного стакана
Курага – 1 горсть
Изюм – 1 горсть
Грецкий орех – 1 горсть
Миндаль – 1 горсть
Семя кунжута – 1 стл. с горкой
Соль, мед по вкусу
Сливочное масло – для смазывания формы

Приготовление:

Курагу и изюм залить кипятком на 10 мин. затем хорошо промыть теплой водой. Курагу крупно нарезать. Орехи и кунжут пару минут обжарить на раскаленной сковороде.

Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, засыпать крупу, залить молоком и посолить. Добавить орехи, кунжут и сухофрукты. Все хорошо перемешать.

Готовить кашу в течение 20 мин., выбрав программу «Молочная каша». Каша «Богатая» готова. Подавать ее следует горячей, добавив немного жидкого меда.

Приятного аппетита!



Рисовый пудинг под ягодным соусом



Десерт

Ингредиенты:

Молоко - 750 мл.
Круглозерный рис - 1 мерный
стакан
Сахар - 3 ст. л.
Клубника - 1 ст.

Приготовление:

Рис, половину сахара и молоко поместить в чашу мультиварки и готовить 30 мин., выбрав программу «Молочная каша». По её завершению выбрать программу «Выпечка/Пицца» и готовить 7 мин.

Готовую кашу переложить из мультиварки, чашу вымыть. Установить программу «Жарка» на 5 мин. Поместить в чашу ягоды и оставшийся сахар. Готовить под закрытой крышкой, периодически помешивая.

Для подачи выложить пудинг в креманку и полить клубничным соусом.

Приятного аппетита!



Ванильный рисовый пудинг с фруктами



Десерт

Ингредиенты:

Круглозерный рис - 100 г.
Молоко – 500 мл.
Ванильный сахар – 1 ч. л.
Соль - 1/4 ч. л.
Сахар - 50 г.
Яблоко – 1 шт.
Груша – 1 шт.
Консервированные мандарины – 200 г.

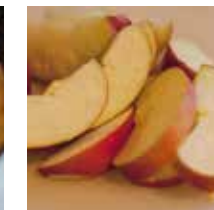
Приготовление:

Обратите внимание: в данном рецепте нельзя использовать отпаренный рис - сваренный рис будет рассыпчатым, а не клейким. По этой же причине нельзя промывать рис перед приготовлением - вода вымоет рисовый крахмал, и нужная текстура пудинга не получится.

В чашу мультиварки налить молоко. Всыпать рис, соль, ванильный и обычный сахар, перемешать. Установить программу «Молочная каша» на 1 час и готовить до ее завершения. Готовый пудинг перемешать.

Для подачи нарезать свежие фрукты красивыми дольками, мандарины откинуть на ситечко, чтобы стек лишний сок. Нарезанные яблоко и грушу сбрызнуть лимонным соком, чтобы срез не потемнел.

Приятного аппетита!



Вишня в горьком шоколаде

Десерт

Ингредиенты:

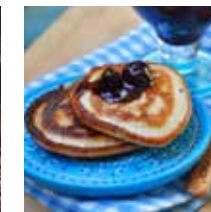
Вишня свежая или замороженная (без косточек) - 500 г.
Сахар - 1 ст.
Лимонный сок - 1 ст. л.
Горький шоколад - 100 г.
Темный ром или коньяк (по желанию) - 100 мл.
Вода – 50 мл.

Приготовление:

Вишню положить в чашу мультиварки, добавить воду (если вишня мороженая, воду не добавлять), лимонный сок и сахар. Перемешать, довести до кипения, установив программу «Мультиповар» при температуре 90°C в течение 10 мин. Затем влить ром или коньяк и готовить в программе «Йогурт» 40 мин.

Шоколад поломать на кусочки и растопить используя программу «Детское питание» до полного растворения, хорошо помешивая в течение 10 мин. Выключить мультиварку. Охладить варенье. Десерт готов.

Приятного аппетита!



Манговое тирамиссу



Десерт

Ингредиенты:

Манго - 1 шт. (250 г.)
Сыр маскарпоне - 250 г.
Яичные желтки - 3 шт.
Печенье Савойярди - 8 шт.
Сахар - 80 г.
Крепкий кофе - 70 мл.

Приготовление:

Сварить эспрессо и оставить остывать. Манго очистить от кожуры и сделать в блендере пюре. Взбить желтки с сахаром. Вылить смесь в чашу мультиварки, включить программу «Детское питание» на 10 мин. За это время 2-3 раза открыть крышку и перемешать желтковую массу чтобы желтки с сахаром заварились равномерно. Масса должна чуть загустеть и посветлеть. После завершения программы охладить до комнатной температуры.

В охлажденную желтковую массу добавить сыр маскарпоне и манговое пюре (оставив 4 ч. л. для украшения). Взбить все в блендере до образования однородной массы. Вылить кофе в тарелку. Выложить десерт следующим образом: пропитывать печенье в кофе и сразу укладывать в форму (или в стаканы), поверх печенья укладывать толстый слой мусса и снова печенье, покрытые еще одним слоем мусса. В центр последнего слоя аккуратно выложить по 1 ч.л. мангового пюре. Десерт готов. Приятного аппетита!





Щи «Богатые»

Первые блюда

Ингредиенты:

Квашеная капуста - 400 г.
Репа - 2 шт.
Лук - 2 шт.
Вода - 0,5 л.
Масло - 1 ст. л.
Мякоть свинины (лопатка, вырезка) - 400 г.
Морковь - 1 шт.
Лисички - горсть
Соль - по вкусу
Лавровый лист - 1 шт.
Мука - 1 ст. л.
Сметана - для подачи
Петрушка - большой пучок

Приготовление:

Мясо порезать кусочками. Одну луковицу и морковь очистить и разрезать пополам. Все выложить в чашу мультиварки. Залить водой. Выбрать программу «Суп/Тушение». Установить время - 3 часа. Готовить до завершения программы. Мясо будет очень мягкое и разваренное. Перелить бульон в кастрюлю. Лук и морковь выбросить. Мясо переложить в тарелку. Когда оно остынет разобрать его на волокна.

Бульон процедить. Капусту выложить в чашу мультиварки. Порезать соломкой репу и выложить поверх капусты. Оставшийся лук порезать мелкими кубиками. Положить сливочное масло, налить один мерный стакан воды и включить программу «Мультиповар» на 85°C, установив время приготовления 1 час. В получившийся приварок положить разобранное на волокна мясо, грибы и сверху налить бульон. Включить программу «Мультиповар» на 95°C, на 1 час.

Муку поджарить на сухой сковороде. Добавьте к ней 4 ст. л. воды и хорошо размешать. «Заболтку» вылить в щи, посолить, положить лавровый лист и перемешать. Включите режим «Детское питание» на 5 мин.

Мелко порезать зелень, а чеснок пропустить через пресс. Добавить все в щи, перемешать и оставьте на «Автоподогреве» еще на 10 мин. для настаивания. Подавать со сметаной. Приятного аппетита!

Томленый борщ на свиных ребрах с фасолью и квашеной капустой



Первые блюда

Ингредиенты:

Свиные ребра – 400 г.
Фасоль красная – 1/2 мерного
стакана
Картофель – 2 шт.
Свекла – 1 шт.
Квашеная капуста – 2 ст. л.
Лук репчатый – 1 шт.
Чеснок – 2-3 зубчика
Томатная паста – 1 ст. л.
Свиной жир (или раститель-
ное масло) для поджарки
Зелень свежая или сушеная – 1
горсть
Лавровый лист – 2 шт.
Соль, молотый перец по вкусу

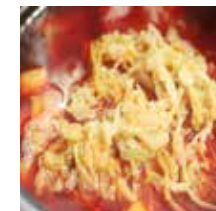
Приготовление:

Свиные ребра промыть под проточной водой, сложить в чашу мульти-варки, добавить фасоль, залить холодной водой до отметки 3/4. Вклю-чить программу «Томление» на 5 часов. Ближе к четвертому часу при-готовления снять пену.

За час до завершения программы почистить, помыть, нарезать кубика-ми картофель. Почистить, помыть и натереть на крупной терке свеклу. Заложить их в чашу мультиварки, перемешать, крышку закрыть.

За 15 мин. до окончания программы очистить и нарезать лук и чеснок. Обжарить их на сковороде на свином жире с добавлением томатной пасты в течение нескольких минут. За 5 мин. до окончания программы добавить в борщ готовую поджарку, зелень, специи, соль. Подавать со сметаной и чесноком.

Приятного аппетита!



Суп с лапшой и говядиной



Первые блюда

Ингредиенты:

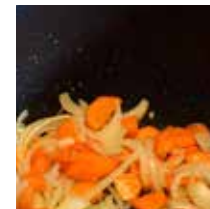
Говядина - 250 г.
Репчатый лук – 1 шт.
Морковь – 1 шт. (большая)
Картофель – 3 шт.
Растительное масло - 2 ст. л.
Домашняя лапша - 100 г.
Соль, молотый черный перец,
молотый кориандр, лавровый
лист.

Приготовление:

Говядину нарезать соломкой, луковицу - полукольцами, морковь нарезать дольками, картофель - ломтиками.

При помощи кнопки «Меню» выбрать программу «Жарка». Налить растительное масло, обжарить лук до прозрачного состояния. Добавить нарезанную морковь, обжарить 3-4 мин. Добавить молотый черный перец и кориандр. Положить мясо, жарить 5 мин.

После завершения программы влить воду до максимальной отметки. При помощи кнопки «Меню» выбрать программу «Суп/Тушение», установить время 25 мин. После завершения программы открыть крышку, снять пенку, посолить, положить картофель и лапшу. Снова поставить на режим «Суп/Тушение» на 10 мин. Подавать с зеленью. Приятного аппетита!



Шурпа с нутом фрикадельками



Первые блюда

Ингредиенты:

Бараний фарш - 500 г.
Болгарский перец – 2 шт.
Картофель – 2 шт. (большие)
Лук репчатый – 2 шт. (большие)
Морковь – 2 шт. (большие)
Нут – 100 г.
Зира – 1 ч.л.

Приготовление:

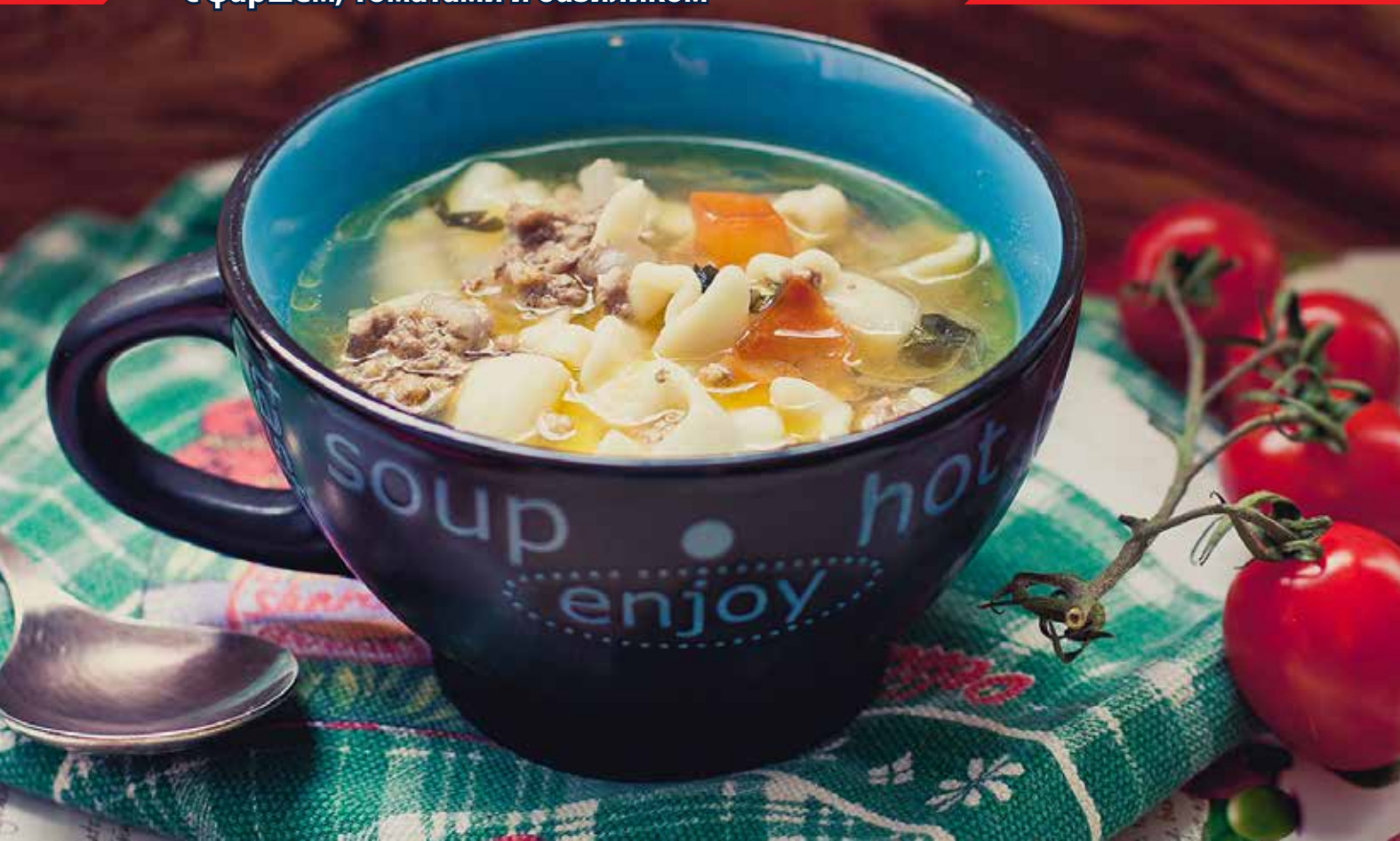
Нут замочить в холодной воде на ночь. Утром промыть, залить большим количеством воды и готовить 1 час в мультиварке, выбрав программу «Суп/Тушение». Все овощи очистить и нарезать кубиками. Фарш посолить и сформировать крупные фрикадельки. Готовый нут откинуть на дуршлаг.

Выбрать программу «Жарка» на 10 мин., обжарить фрикадельки со всех сторон. Масло можно не добавлять, так как бараний фарш обычно бывает достаточно жирным. По окончании обжаривания, сложить в чашу к фрикаделькам все овощи, нут, посолить, добавить зиру, залить водой и готовить 40 мин. в мультиварке, выбрав программу «Суп/Тушение».

Приятного аппетита!



Зимний суп с фаршем, томатами и базиликом



Первые блюда

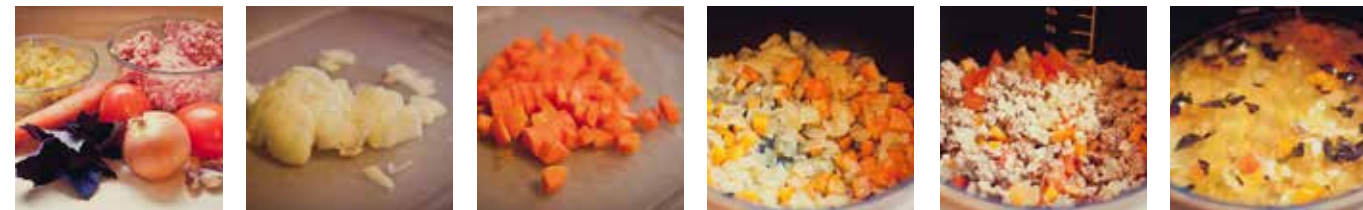
Ингредиенты:

Фарш - 500 г.
Короткие макароны - 100 г.
Помидор - 2 шт.
Базилик - 2 веточки
Чеснок - 2-3 зубчика
Морковь - 1 шт.
Репчатый лук - 1 шт.
Соль, перец - по вкусу
Вода или мясной бульон - 1,5 л.

Приготовление:

Лук и морковь очистить и нарезать мелкими кубиками. Помидоры нарезать небольшими кусочками. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом. Положить в нее лук и морковь. Установить программу «Суп/Тушение» и довести овощи до мягкости в течение 10 мин. Вынуть овощи из мультиварки, положить туда фарш. Посолить, поперчить и готовить в той же программе в течение 15 мин. Затем добавить к фаршу измельченные помидоры, перемешать специальной лопаточкой и готовить еще 10 мин.

Спустя указанное время к фаршу с помидорами добавить морковь и лук, положить чеснок и влить 1,5 л. воды или мясного бульона, посолить. Выбрать программу «Суп/Тушение» на 30 мин. Через 20 мин. после начала приготовления добавить в суп макароны, перемешать. Готовить до завершения программы. Перед подачей посыпать суп измельченным свежим базиликом. Приятного аппетита!



Легкий суп с «ёжиками»



Ингредиенты:

Говяжий фарш - 250 г.
Рис – 2 ст. л.
Картофель – 3 шт.
Морковь – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Яйцо – 1 шт.
Оливковое масло – 1 ст. л.
Вода – 1,5 л.
Соль, перец, тимьян

Первые блюда

Приготовление:

Предварительно отварить рис (см. рецепт «Отварной рис»). Затем для приготовления «ёжиков» добавить в фарш мелко порубленную половинку репчатого лука, 1 яйцо, специи и готовый рис. Все хорошо перемешать. Скрутить из полученного фарша шарики диаметром не более 3 см. Это и будут «ёжики».

Оставшийся лук и морковь порезать небольшими кубиками. В чашу мультиварки влить оливковое масло. Установить программу «Жарка» на 10 мин. Положить в масло лук и морковь. Жарить до завершения программы.

Затем в чашу мультиварки добавить воду, осторожно опустить «ёжики». Установить программу «Суп/Тушение» на 50 мин. Перед подачей добавить немного рубленной зелени.

Приятного аппетита!



Сырный суп с душистыми травами



Первые блюда

Ингредиенты:

Сыр плавленый – 200 г.
Вода – 1,5 л.
Морковь – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Картофель – 4 шт.
Итальянские травы – 1 ч. л.
Оливковое масло – 1 ст. л.

Приготовление:

Овощи очистить. Лук мелко нашинковать, морковь натереть, картофель нарезать кубиками. В чашу мультиварки налить растительное масло. Выбрать программу «Мультиповар», установить температуру 100°C на 10 мин.

Нагреть масло в течение 3 мин. Затем добавить лук и морковь. Обжарить ингредиенты в течение 5-7 мин. Затем влить горячую воду и добавить картофель.

Выбрать программу «Суп/Тушение». За 2 мин. до завершения режима добавить кусочки плавленого сыра и итальянские травы.

Приятного аппетита!



Гороховый суп с копченостями

Первые блюда

Ингредиенты:

Ребра копченые - 500 г.
Картофель – 2 шт.
Лук репчатый – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Колотый горох – 1 ст.
Зеленый горошек – 1 ст.
Чеснок - 3 зубчика
Лавровый лист – 2 шт.
Душистый перец - 5 горошин
Сливочное масло – 1 ч. л.
Соль - по вкусу

Приготовление:

Лук и морковь почистить и нарезать. Ребрышки разрезать на порционные куски. Картошку почистить и нарезать кубиками, колотый горох хорошо промыть.

В чашу мультиварки сложить сливочное масло, лук и морковь. Выбрать программу «Жарка», установить время 5 мин. Через 2 мин. открыть крышку и перемешать содержимое.

Когда программа «Жарка» завершится, положить в чашу ребрышки, картофель и колотый горох. Установить программу «Суп/Тушение» на 30 мин.

За 10 мин. до окончания приготовления, открыть крышку, добавить зеленый горошек, лавровый лист, душистый перец, очищенные и разрезанные пополам зубчики чеснока и посолить суп.

Приятного аппетита!



Томатный суп с кукурузой



Первые блюда

Ингредиенты:

Томаты, консервированные в собственном соку - 600 г.
Болгарский перец - 1 шт.
Чеснок - 3 зубчика
Белый репчатый лук - 1 шт.
Красный репчатый лук - 1 шт.
Куриный бульон - 200 мл.
Белый винный уксус - 2 ст. л.
Кукуруза - 200-300 г.

Несколько веточек тимьяна, маленький корень имбиря, немного оливкового масла, соль и перец по вкусу.

Приготовление:

Лук мелко порубить. Чеснок, не очищая от шелухи, раздавить тупой стороной ножа. Болгарский перец очистить от семян и порезать на крупные кусочки. В чашу мультиварки налить растительное масло, выложить томаты, кусочки болгарского перца, лук, чеснок и тимьян. Немного посолить и аккуратно перемешать. Выбрать программу «Выпечка/Пицца» и готовить овощи 20 мин. Затем влить бульон и готовить все в программе «Суп/Тушение». Когда мультиварка закончит работу остудить суп и измельчить погружным блендером до состояния супа-пюре. Добавить кукурузу и тушить еще 10 мин.

Кукурузу можно также потомить на сливочном масле в сковороде на медленном огне около 5 мин. По вкусу можно мелко порезать красный лук и смешать с кукурузой – подавать с горячим томатным супом.

Приятного аппетита!



Суп «Тайский» с креветками и рыбой



Первые блюда

Ингредиенты:

Картофель – 150 г.
Красная рыба, филе – 150 г.
Лук репчатый – 1 шт.
Помидоры – 150 г.
Креветки варено-замороженные – 100 г.
Грибы сушеные, отварные – 1 горсть
Лимон – 1/4
Имбирь молотый – 2 ч.л.
Зелень свежая или сухая – по вкусу
Соль, красный молотый перец – по вкусу
Молоко – 160 мл.

Приготовление:

Картофель почистить, помыть, нарезать тонкими ломтиками. Филе красной рыбы очистить от кожи, нарезать небольшими брусочками. Луковицу очистить, крупно нарезать. В чашу мультиварки сложить картофель, рыбу, лук, налить воды до отметки 3/4. Установить программу «Суп/Тушение» и готовить в течение 1 часа.

Вымыть, нарезать ломтиками помидоры. Креветки вымыть, очистить от головы и частей панциря с ножками. Хвостик оставить нетронутым. Лимон нарезать тонкими ломтиками.

За 10 мин. до окончания программы «Суп/Тушение» открыть крышку мультиварки, добавить помидоры, креветки, грибы, лимон. За 5 мин. до окончания программы добавить в суп имбирь, соль, красный перец, зелень. После окончания программы влить в суп молоко, размешать.

Приятного аппетита!



Томатный суп-пюре с моцареллой и хлебными крошками



Первые блюда

Ингредиенты:

Помидоры - 1,5 кг.
Лук - 1 шт.
Чеснок - 5 зубчиков
Оливковое масло - 2 ст. л.
Сливочное масло - 1 ст. л.
Сыр моцарелла - 125 г.
Соль - 2 ч. л.
Перец - по вкусу
Мед - 1 ст. л.

Хлебные крошки - 60 г.
Сыр пармезан - 30 г.
Сушеный базилик - 1 ч. л.

Приготовление:

Помидоры помыть и выложить в контейнер для приготовления на пару. В чашу мультиварки влить воду до отметки 0,5 л. Установить программу «На пару» и готовить помидоры 15 мин. После завершения программы вынуть помидоры, обдать их ледяной водой и протереть через сито.

Нашинковать лук, мелко нарезать чеснок. В чаше мультиварке растопить 0,5 ст.л. сливочного масла, установив программу «Жарка», смешать его с оливковым маслом и, обжарить лук с чесноком до золотистого цвета. Выложить на блюде. Разогреть остаток масла и высыпать в чашу хлебные крошки. Пассировать их до румяности, тщательно перемешивая лопаткой. Перед завершением выложить в крошки пармезан и базилик, интенсивно размешать, не допуская получения монолитной сырной массы. Выложить хлебно-сырные крошки на блюде.

В чашу мультиварки вылить массу из протертых варёных томатов, добавить мед, перец и обжаренные чеснок и лук. Установить программу «Суп/Тушение» и готовить в течение 20 мин. За 5 мин. до завершения программы положить в суп нарезанную кусочками моцареллу, помешивать суп до полного растворения сыра. Попробовать на соль, при необходимости досолить. Отложить 4 ст.л. жареных хлебных крошек для посыпания супа при подаче, остальные вмешать в суп. Подавать суп, посыпав жареными хлебными крошками и резаным базиликом.

Приятного аппетита!

Отварной рис



Вторые блюда

Ингредиенты:

Круглозерный рис - 1 ст.
Вода – 1,5 ст.
Растительное масло – 1 ст. л
Соль - по вкусу

Приготовление:

Рис промыть теплой водой. В чашу мультиварки влить растительное масло и положить в него рис.

Выбрать программу «Жарка», скорректировав время приготовления до 2 мин. Обжарить рис. Залить воду, добавить по вкусу соль.

Выбрать программу «Крупы/Плов», установив время на 40 мин. Подавать в качестве гарнира.

Приятного аппетита!



Рис для суши и роллов в мультиварке



Вторые блюда

Ингредиенты:

Рис для суши – 182 г.
Вода (кипяток) – 300 мл.
Уксус рисовый – 1 ст. л.
Сахар – 1 ч. л.
Соль – по вкусу

Приготовление:

Тщательно промыть рис в холодной воде. Затем поместить его в чашу мультиварки. Влить кипяток и закрыть крышку. Установить программу «Мультиповар», температура 100 С° на 5 мин. После звукового сигнала об окончании программы не открывая крышку, оставить рис в режиме «Автоподогрев» на 10 мин., затем отключить мультиварку, но открыть крышку только через 5 мин.

Добавить в рис соль, сахар, влить рисовый уксус деликатно разрыхлить его, дать остыть до комнатной температуры и можно приступить к приготовлению роллов. Например, роллы бонито (роллы рисом наружу с слабо соленой семгой и в стружке из тунца), из риса, приготовленного в мультиварке получилось 5 порций ролов.

Приятного аппетита!



Острый рис с курицей, томатами и перцем



Вторые блюда

Ингредиенты:

Рис «Арборио» - 1 ст.
Куриное филе - 200 г.
Болгарский перец - 1 шт.
Репчатый лук - 1 шт.
Помидор - 1 шт.
Чеснок - 2 зубчика
Паприка - 2 ч. л.
Вода - 2 ст.
Соль, молотый перец чили,
молотый черный перец
Оливковое масло - 3 ст. л.

Приготовление:

Куриное филе нарезать кубиками. Обвалить в смеси перцев, посолить, добавить оливковое масло и перемешать. Оставить на 1 час в холодильнике, чтобы мясо замариновалось.

Репчатый лук нарезать полукольцами, помидор и перец - небольшими кубиками, чеснок измельчить.

Дно чаши мультиварки смазать оливковым маслом, выложить туда репчатый лук. На него положить курицу, сверху - овощи, засыпать рис. Выбрать программу «Крупы/Плов». Через 10-15 мин. после начала приготовления залить в чашу 2 стакана воды и добавить 1 ч. л. соли. После завершения программы аккуратно перемешать рис лопаточкой.

Приятного аппетита!



Ризотто с грибами



Вторые блюда

Ингредиенты:

Рис для ризотто – 1 ст.
Шампиньоны свежие – 300 г.
Репчатый лук – 1 шт.
Оливковое масло – 2 ст. л.
Сливочное масло – 3 ст. л.
Чеснок – 2 зубчика
Вода или бульон – 3 ст.
Розмарин, твердый сыр
и соль – по вкусу

Приготовление:

Лук мелко нашинковать. Чеснок порезать на кусочки. Шампиньоны порубить пластиками. В чашу мультиварки налить оливковое масло и положить сливочное масло. Выбрать программу «Жарка». Когда масло растопится положить в него лук, чеснок, розмарин и соль на 3 мин. Затем добавить кусочки шампиньонов и жарить все вместе ещё около 3 мин. По истечении указанного времени, всыпать в чашу мультиварки рис, хорошо перемешать и дать напитаться маслом до завершения программы «Жарка».

Затем залить ингредиенты водой или бульоном. Установить программу «Молочная каша». Готовить до завершения. Затем добавить тертый сыр и оставить ризотто на «Автоподогреве» ещё на 10 мин.

Приятного аппетита!



Рис на кокосовом молоке с шафраном



Вторые блюда

Ингредиенты:

Рис Басмати - 250 г.
Кокосовое молоко - 500 мл.
Бульон – 450 мл.
Кокосовая стружка - 2,5 ст. л.
Куркума - 1 ч. л.
Молотый шафран - 1 ч. л.
Соевый соус - 1 ст. л.
Чеснок – 1 зубчик
Лимонный сок - 1 ст. л.
Молотый кумин (зира) - 1 ч. л.
Молотый перец чили – 1/2 ч.л.
Зеленый лук – для сервировки

Приготовление:

Смешайте все специи, соевый (рыбный) соус, мелко порубленный чеснок, лимонный сок и бульон. В получившийся бульон со специями добавьте рис, кокосовую стружку, кокосовое молоко и хорошо перемешайте. При помощи кнопки «Меню» установить программу «Крупы/Плов» на 45 мин. После завершения программы оставить рис в чаше еще на 5-10 мин.

Для сервировки мелко порубите зелень. Подавайте горячим.

Приятного аппетита!



Плов вегетарианский с тыквой



Вторые блюда

Ингредиенты:

Рис - 1 мерный стакан
Репчатый лук – 1 ст.
Морковь – 1 шт.
Тыква – 300 г.
Вода – 2 мерных стакана
Соль, перец, барбарис, кумин (зира)
Оливковое масло 2 ст. л.

Приготовление:

Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на крупной терке. Тыкву очистить и нарезать кубиками.

Выбрать программу «Жарка». В чашу мультиварки налить оливковое масло, положить лук и морковь и жарить в течение 5 мин. Затем добавить тыкву и обжаривать еще 10 мин.

По завершению программы добавить в чашу барбарис и зиру. Всыпать стакан риса. Посолить, поперчить и залить 2-мя стаканами воды. При помощи кнопки «Меню» установить программу «Крупы/Плов». Готовить в течение 35 мин.

Приятного аппетита!



Плов с фрикадельками



Вторые блюда

Ингредиенты:

Фарш мясной – 500 г.
Рис «Басмати» – 1 ст.
Вода – 2,5 ст.
Морковь – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Чеснок – 1 головка
Растительное масло – 3 ст. л.
Специи «для плова» – 0,5 ч. л.
Соль по вкусу

Приготовление:

Лук нашинковать. Морковь нарезать кубиками. Рис хорошо промыть. Чеснок очистить от кожуры.

Фарш смешать со специями и половиной лука. Хорошо перемешать и скатать круглые фрикадельки. В чашу мультиварки налить растительное масло, выложить лук и морковь. При помощи кнопки «Меню» установить программу «Жарка». Обжарить продукты в течение 10 мин. и слегка посолить.

Затем добавить круглые фрикадельки из фарша, посыпать их специями и жарить все вместе еще 10 мин. По завершении программы добавить промытый рис, влить воду и воткнуть в центр головку чеснока. Установить программу «Крупы/Плов». Готовить до завершения. Приятного аппетита!



Плов Портобелло с булгуром, говядиной и грибами

Вторые блюда

Ингредиенты:

Говядина - 800 г.
Репчатый лук - 2 шт. (большие)
Морковь - 3 шт. (средние)
Булгур - 200 г.
Грибы «Портобелло» - 400 г.
Кардамон - 1 ч. л.
Молотая корица
Зира - 1 ч. л.
Молотый кориандр - 1 ч. л.
Специи для плова - 2 ч. л.
Чеснок - 6 зубчиков
Барбарис
Оливковое масло для жарки

Приготовление:

Лук нарезать полукольцами. Морковь нарезать тонкими ломтиками или натереть на крупной терке. Мясо и грибы нарезать небольшими брусочками. В чашу мультиварки налить немного растительного масла. Выложить лук, зиру и кориандр. Установить программу «Жарка» на 20 мин. Обжарить в течение 7 мин. лук, помешивая и не закрывая крышки. Добавить морковь и жарить еще 3 мин. Далее добавить к овощам мясо и все специи. Посолить и приправить перцем по вкусу. Обжарить мясо со всех сторон. В последнюю очередь добавить грибы и обжаривать в этом же режиме до окончания установленного времени. К мясу и овощам добавить булгур и неочищенные зубчики чеснока. Влить два объема воды. На мультиварке установить программу «Крупы/Плов» и готовить до завершения. Подавать плов горячим, присыпав нарубленной зеленью.

Приятного аппетита!



Печеный картофель



Вторые блюда

Ингредиенты:

Картофель – 1,5 кг.

Оливковое масло – 1 ст. л.

Соль, перец, тимьян - по вкусу

Сливочное масло - 50 г.

Приготовление:

Для этого рецепта лучше отобрать картофель среднего или небольшого размера.

Картофель промыть и очистить от кожуры. Пересыпать смесью соли и перца. Дно и нижнюю часть стенок чаши мультиварки смазать оливковым маслом. Уложить очищенный картофель в чашу. Выбрать программу «Выпечка/Пицца» на 60 мин. В процессе запекания картофель необходимо перевернуть 2-3 раза.

Перед подачей к столу картофель можно приправить соусом из сливочного масла и тимьяна. Для этого 50 г. масла растопить, добавить веточку тимьяна и молотый белый перец. Заправка готова.

Приятного аппетита!



Картофельные биточки с двумя видами рыбы



Вторые блюда

Ингредиенты:

Филе лосося - 300 г.
Филе белой рыбы - 300 г.
Картофель - 600 г.
Молоко - 300 мл.
Сметана - 3 ст.л.
Яйцо – 1 шт.
Панировочные сухари - 3 ст.л.
Горчица - 1 ч.л.
Лавровый лист, оливковое или сливочное масло для жарки, соль, 2 горошины душистого перца

Приготовление:

Рыбу порезать на средние куски, сложить в чашу мультиварки, залить молоком, добавить лавровый лист, душистый перец. Выбрать программу «Мультиповар», установить температуру 95°C на 15 мин. После завершения программы удалить из рыбы лавровый лист и перец, слить молоко и оставить остывать. Картофель очистить, порезать на куски среднего размера, сложить в вымытую чашу мультиварки, залить водой, посолить, готовить 25 мин., выбрав программу «Суп/Тушение». Остывшую рыбу разобрать на мелкие кусочки. Отварной картофель выложить в чашу блендера, добавить сметану и горчицу и довести до однородного состояния. Затем добавить рыбу и аккуратно перемешать на низкой скорости. Из полученной массы сформировать котлетки. Для панировки яйцо разбить в миску и взбить вилкой. В другую миску насыпать панировочные сухари. Котлетки обмакнуть в яйцо, обвалять в сухарях и обжарить на масле, выбрав программу «Жарка» по 2-3 мин. с каждой стороны. Подавать со сметаной. Приятного аппетита!



Картофель

в душистом сливочном соусе с зеленью

Вторые блюда

Ингредиенты:

Картофель - 1 кг.
Сливки 20% - 500 мл.
Сыр - 100 г.
Чеснок - 3 зубчика
Небольшой пучок петрушки,
укропа и зеленого лука
Соль - 1 ч. л.
Черный молотый перец

Приготовление:

Картофель очистить и нарезать кружочками. Укроп, петрушку, зеленый лук и чеснок измельчить. Добавить сливки, соль и перец, хорошо перемешать. Сыр натереть на терке.

Чашу мультиварки смазать сливочным маслом. Выложить на нее половину картофеля, полить сверху половиной сливочной смеси, посыпать тертым сыром. Сверху выложить оставшуюся половину картофеля и залить оставшимися сливками, опять посыпать сыром. Установить программу «Суп/Тушение», на 2 часа.

Приятного аппетита!



Жареные свиные эскалопы сароматным травяным маслом и морковкой в беконе



Вторые блюда

Ингредиенты:

Свиной эскалоп – 2 шт.
Сливочное масло – 50 г.
Соль, перец
Небольшой пучок свежих трав по вкусу (петрушка, укроп, мята, базилик, зеленый лук)

Морковь – 3 шт.
Бекон - 9 полосок

Приготовление:

Эскалопы хорошо отбить с двух сторон. Травки промыть, просушить и измельчить в блендере. Смешать с размягченным сливочным маслом, солью и перцем до получения однородной массы. Обмазать получившимся травяным маслом эскалопы. Жарить в сухой чаше мультиварки, выбрав программу «Жарка» по 5 мин. с каждой стороны. Выложить на салфетку, чтобы убрать излишки жира.

Морковь разрезать продольно на 2-3 части, обмотать полосками бекона. Выбрать программу «Жарка» и обжаривать в сухой чаше мультиварки по 5 мин. со всех сторон, чтобы у бекона появилась румяная корочка.

Подать эскалопы с морковью на подогретой тарелке. Перед подачей слегка смазать их оставшимся травяным маслом.

Приятного аппетита!



Тефтели по-бельгийски



Вторые блюда

Ингредиенты:

Мясной фарш – 600 г.
Рис – 0,3 ст.
Яйцо – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Вино красное п/с – 1 ст.
Джем сливовый – 3 ст. л.
Оливковое масло – 2 ст. л.
Чернослив – 4 шт.
Изюм – 3 ст. л.
Лимонный сок – 2 ст. л.
Розмарин, гвоздика, розовый перец, мускатный орех, лавр, перц, соль – по вкусу

Приготовление:

Сварить рис (см. рецепт «Отварной рис»). Соединить фарш, яйцо и рис. Скрутить тефтели в виде небольших шариков.

В чашу мультиварки налить оливковое масло и положить нашинкованный лук. Готовить в режиме «Жарка» 3 мин., затем посолить, добавить джем и потушите всё вместе в течение 5 мин.

Влить красное вино, лимонный сок, добавьте сухофрукты и специи, потушить все вместе до закипания. В кипящий соус уложить тефтели. Выбрать в программу «Суп/Тушение» и готовить до её завершения. Тефтели по-бельгийски готовы.

Приятного аппетита!



Тушеная капуста со свиной долкого томления



Вторые блюда

Ингредиенты:

Свиная шейка - 700 г.
Острая аджика - 1 ч. л.
Горчица - 1 ч. л.
Соль, перец по вкусу
Чеснок - 2 зубчика
Помидор - 1 шт.
Репчатый лук - 1 шт.
Морковь - 1 шт.
Белокочанная капуста - 200 г.

Приготовление:

Капусту нашинковать, лук измельчить, помидор и морковь нарезать небольшими кусочками. Овощи перемешать, посолить, поперчить по вкусу, выложить в чашу мультиварки, смазанную оливковым маслом. Выбрать программу «Суп/Тушение» на 1,5 часа. После первого часа приготовления овощи перемешать, после завершения программы приготовления - перемешать повторно.

Свинину промыть, обсушить салфеткой. Натереть со всех сторон аджикой и горчицей, посолить. Чеснок очистить и нарезать продольно. В куске свинины сделать небольшие надрезы, вставить туда дольки чеснока. Положить в сухую чашу мультиварки и запустить программу «Томление». Через 5 часов получится очень нежное мясо. Разобрать его на небольшие кусочки и подать вместе с овощами.

Приятного аппетита!



Говядина по-бургундски



Вторые блюда

Ингредиенты:

Говядина - 500 г.
Морковь – 1 шт.
Лук репчатый – 1 шт.
Бекон – 50 г.
Грибы – 150 г.
Красное вино – 1 ст.
Растительное масло – 1 ст. л.
Соль, перец по вкусу.

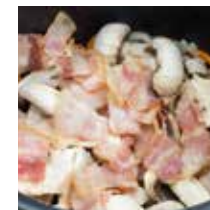
Приготовление:

Морковь порезать брусочками, лук полукольцами. Грибы нашинковать пластиками, а бекон нарезать полосками. Говядину нарезать кусками.

Установить программу «Жарка». В чашу мультиварки положить полоски бекона и слегка поджарить его в течение 5-7 мин. Затем вынуть бекон и положить в чашу лук и морковь. Жарить ингредиенты в течение 3-4 мин. Затем добавить грибы и предварительно обжаренный бекон.

После завершения программы в чашу положить мясо. Посолить, поперчить, залить вином. Установить программу «Суп/Тушение». Готовить до завершения.

Приятного аппетита!



Котлеты «Домашние»



Ингредиенты:

Свинина - 500 г.
Белые сухари - 50 г.
Репчатый лук - 2 шт.
Яйцо – 1 шт.
Вода - 1/4 ст.
Соль, молотый черный перец
Растительное масло - 3 ст. л.
Панировочные сухари

Вторые блюда

Приготовление:

Свинину перемолоть на мясорубке вместе с белыми сухарями. Затем фарш хорошо отбить. Добавить мелко нарезанный лук, яйцо и специи. Все хорошо перемешать.

Сформировать котлеты, обвалять в панировочных сухарях. При помощи кнопки «Меню» выбрать программу «Жарка» и обжарить котлеты на растительном масле в течение 15 мин. до румяной корочки.

Когда все котлеты будут обжарены выложить их в чашу мультиварки, добавить 1/4 ст. воды. Установить программу «Суп/Тушение» и через 20 минут котлеты готовы. Приятного аппетита!



Говядина, тушенная в вине



Вторые блюда

Ингредиенты:

Говядина - 700 г.
Лук репчатый – 1 шт.
Морковь – 2 шт.
Сухое белое вино - 1,5 ст.
Растительное масло – 1 ст. л.
Соль, молотый черный перец,
молотый кориандр, 2 лавровых листа

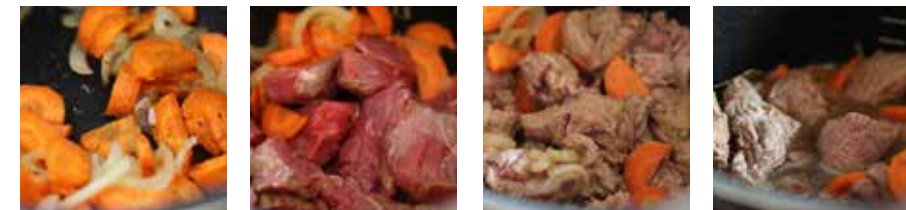
Приготовление:

Говядину нарезать кусочками размером 4-5 см, лук – полукольцами, морковь – дольками. В чашу мультиварки налить растительное масло, выложить лук и морковь.

Выбрать программу «Жарка» и скорректировать время приготовления до 10 мин. Лук и морковь обжарить до золотистого цвета (примерно 2-3 мин.) затем добавить говядину и специи, жарить 7 мин.

По завершении программы влить в чашу мультиварки вино. Установить программу «Суп/Тушение». Готовить 1 час.

Приятного аппетита!



Ингредиенты:

Курица – 1,2 кг.
Лук репчатый – 2 шт.
Длиннозерный рис – 500 г.
Кипяток – 1 л.
Растительное масло – 1/3 ст.
Черный молотый перец
Паприка
Соль
Чабрец сухой

Приготовление:

Лук нарезать полукольцами. Курицу нарубить на средние куски.

Выбрать программу «Жарка». Установить время 5 мин. Обжарить лук до прозрачности. Добавить курицу, соль, перец, щепотку паприки и чабреца. Все хорошо перемешать. Выложить эту массу в центр чаши мультиварки. Накрыть сверху термостойкой кастрюлей или миской подходящего размера.

Промытый рис выложить вокруг миски, добавить масло, кипяток, посолить. Если миска всплывает – можно укрепить ее, положив сверху контейнер для приготовления на пару.

Выбрать программу «Крупы/Плов». Установить время - 35 мин. После завершения программы аккуратно вытащить миску и подавать рис с курицей в луковом соусе. Приятного аппетита!



**Ингредиенты:**

Баранина (плечо) - 1,2 кг.
Картофель - 1 кг.
Красный лук - 2 шт.
Вода - 2 ст.
Семена тмина - 1 ст. л.
Помидоры - 4 шт.
Маслины без косточек - 2 ст. л.
Оливковое масло - 7 ст. л.
Сливочное масло - 50 г.
Орегано, розмарин, соль - по вкусу

Приготовление:

Нарезать лук. Очистить и нарезать картофель на кусочки достаточно большого размера. Такими же кусками нарезать баранину, положить баранину, лук, картофель, помидоры, оливки в чашу мультиварки.

Смешать масло с травами, специями и щепоткой соли. Полить заготовленные ингредиенты маслом и равномерно размешать. Посолить. Влить воду. Сверху настругать немного сливочного масла. Выбрать программу «Суп/Тушение» и готовить в течение 2 часов, периодически помешивая. После завершения программы установить программу «Жарка» и готовить еще 10 мин. пока соус немного не испарится.

Приятного аппетита!



Ингредиенты:

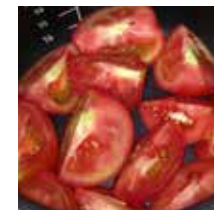
Говядина на кости – 500 г.
Помидоры – 2 шт. (средние)
Баклажан – 2 шт. (средние)
Перец болгарский, красный – 2 шт. (средний)
Перец чили (зеленый) – 2 шт.
Пиво светлое – 0,75 л.
Зелень (укроп, кинза, петрушка)
Соль, черный молотый перец

Приготовление:

Помидоры порезать на 4 части, болгарский перец порезать кольцами, говядину разделить на 6 кусков, баклажаны порезать на 8 частей, зелень мелко порубить.

Разделить подготовленные овощи на 2 равные части. Выложить ингредиенты слоями в чашу мультиварки. Первый слой помидоры, второй слой болгарский перец, третий - вся говядина, Поверх мяса положить баклажаны, затем помидоры и болгарский перец. Завершить выкладку порубленной зеленью и целыми стручками перца чили. Выложенные слоями ингредиенты залить пивом.

Выбрать программу «Мультиповар», при температуре 120°C. на 2,5 часа. Подавать хашламу можно как в горячем, так и в холодном виде. Приятного аппетита!





Ингредиенты:

Язык свиной - 2 шт.
Листья лука-порей - 2 шт.
Морковь - 1 шт.
Лук - 3 шт.
Сельдерей - 1/3 стебля
Вода - 1 л.
Крахмал картофельный - 1 ч.л.
Вода - 50 мл.
Растительное масло - 4 ст.л.
Капуста - 1/2 кочана
Соль - по вкусу
Зелень - для подачи

Приготовление:

Языки промыть чистой водой, положить в чашу мультиварки. Листья лука порей промыть от песка и порезать кусочками по 8-10 см. Морковь очистить и порезать кусочками. Одну головку лука очистить и разрезать пополам. Стебель сельдерея промыть от песка. Положить все подготовленные овощи к языкам в чашу мультиварки и залить холодной водой. Выбрать программу «Суп/Тушение», увеличив время до 2 часов.

После завершения программы вынуть языки на тарелку, чтобы остыли. Убрать овощи из бульона, процедить. Налить в чашу мультиварки процеженный бульон из расчета 2 поварешки на 1 порцию. Досолить по вкусу. Включить программу «Жарка» на 5 мин. и подогреть.

В 50 мл. холодной воды развести крахмал. Быстро влить его в горячий бульон и закипятить в течение 3-4 мин. Перелить бульон в соусник.

На дно мультиварки налить растительное масло. Мелко порезать оставшийся лук и обжарить на программе «Жарка» 5 мин. Пока жарится лук порезать капусту. Добавьте её к луку и обжаривать еще 10 мин. периодически помешивая. Посолить капусту, перемешать и закрыть крышкой. Включить режим «Суп/Тушение» на 20 мин.

Остывшие языки очистить от кожицы и нарезать порционными кусочками. Сверху выложить капусту. Подавать, посыпав мелко порезанной зеленью с соусом. Приятного аппетита!

Горошница с бараниной



Вторые блюда

Ингредиенты:

Горох колотый – 3 мерных стакана
Баранина – 500 г.
Лук репчатый – 2 шт.
Специи, соль - по вкусу
Томатная паста – 2 стл.
Зелень сушеная или свежая по вкусу

Приготовление:

Горох замочить в холодной воде на 2-3 часа (Если замочить на ночь, то время готовки можно будет сократить). Баранину нарезать маленькими кусочками, не срезая жир. Лук почистить, мелко порезать.

Баранину и лук выложить в чашу мультиварки, включить программу «Жарка», обжаривать в течение 20 мин. с открытой крышкой, периодически помешивая. За 5 мин. до окончания жарки добавить специи, соль. Горох промыть, засыпать в чашу мультиварки, добавить воды до максимальной отметки. Включить программу «Суп/Тушение», выставить время – 4 часа.

За 10 мин. до окончания режима открыть крышку, добавить томатную пасту, зелень, перемешать, готовить под крышкой до завершения программы. Приятного аппетита!



Семга под белым соусом с овощным гарниром



Вторые блюда

Ингредиенты:

Стейк семги или форели - 1 шт.
соль, перец

Молоко - 1 ст.
Сливочное масло - 1 ст. л.
Мука - 1 ст. л.
Мускатный орех - -1/3 ч. л.
Соль - 1/4 ч. л.
Зеленый горошек - 50 г.
Морковь - 50 г.
Брокколи - 50 г.
Стручковая фасоль - 50 г.
Цветная капуста - 50 г.

Приготовление:

В чашу мультиварки залить 3 стакана воды. Семгу промыть, обсушить. Морковь очистить и нарезать мелкими кубиками. Семгу, половину моркови и половину овощей положить в контейнер для приготовления на пару. Слегка посолить и поперчить овощи и рыбу. Установить программу «На пару» и готовить в течение 30 мин.

В сотейнике растопить сливочное масло, смешать его с мукой и слегка прогреть, чтобы мука стала приятного светло-коричневого цвета. Тонкой струйкой влить молоко, и, постоянно помешивая венчиком, довести смесь до загустения на среднем огне. Добавить соль и мускатный орех. Все перемешать. Подать овощи и рыбу с белым соусом. Можно слегка присыпать их сверху мускатным орехом. Приятного аппетита!



Рыбные шарики в кокосово-арахисовом соусе



Вторые блюда

Ингредиенты:

Рыбный фарш - 500 г.
Репчатый лук – 1 шт.
Яичный белок – 1 шт.
Кориандр - 1 ч.л.,
кардамон и белый перец по
1/2 ч.л.,
мускатный орех – 1/4 ч.л.

Бульон - 100 мл.
Кокосовое молоко - 300 мл.
Арахисовая паста – 2 ст. л.
Зеленая паста карри - 2 ч.л.
Цедра и сок одного лайма
Оливковое масло для жарки

Приготовление:

К фаршу добавить мелко измельченный лук, муку, белок и специи. Хорошо перемешать. Скрутить шарики небольшого размера. В чашу мультиварки налить немного растительного масла. Выложить шарики и жарить, выбрав программу «Выпечка/Пицца» 20 мин.

Для соуса смешать в чаше блендера бульон, кокосовое молоко, арахисовую пасту (не сладкую), зеленую пасту карри, цедру и сок одного лайма и измельчить до однородного состояния. Открыть крышку мультиварки, влить к шарикам соус и тушить еще 20 мин., выбрав программу «Суп/Тушение». Подавать рыбные шарики с ароматным рисом, украсив их веточками свежей кинзы и базилика.

Приятного аппетита!



Консоме с белой рыбой



Вторые блюда

Ингредиенты:

Петрушка - 1 пучок
Стебель сельдерея - 1 шт.
Лук - 1 шт.а
Листья лука порея - пучок
Лавровый лист - 1 шт.
Рыба (морская белая или красная) -300 г.
Вино белое сухое - 120 мл.
Вода
Соль - 1/2 ч.л.
Рис отваренный - 100 г.
Желтки - 2 шт.
Петрушка - для украшения

Приготовление:

На дно чаши мультиварки положить веточки петрушки и порезанный стебель сельдерея, добавить лук, нарезанный тонкими кольцами, лавровый лист и промытые листья лука порея. Сверху положить рыбу. Все посолить и залить вином и водой до максимальной отметки.

Включите программу «Суп/Тушение» на 40 мин. После того как консоме будет готово рыбу выньте, а бульон процедить и вернуть в чашу мультиварки. Включите программу «Жарка».

Пока консоме закипает загустить отварной рис желтками. Примерно через 7 мин. бульон закипит. Чайной ложечкой выложить клецки из риса в консоме. Когда они всплывут, вынуть готовые клецки на блюдо.

Консоме разлить по бульонницам, положить в него клецки и украсить листиками петрушки. Приятного аппетита!



Треска на пару по-азиатски



Вторые блюда

Ингредиенты:

1 филе трески - 500-700 г.
Кинза - небольшой пучок.
Лайм - 1 шт.
Цедра одного лайма
Рыбный соус - 2 стл.
Сладкий соус чили - 3 стл.
Молотый имбирь - 1 чл.

Приготовление:

Лайм нарезать тонкими кружочками. Взять лист пергаментной бумаги, положить в контейнер мультиварки для приготовления на пару. На лист пергаментной бумаги выложить часть долек лайма, затем – часть кинзы.

На лайм и зелень выложить филе рыбы. Присыпать его цедрой лайма. Затем приправить молотым имбирем. Сверху выложить оставшуюся часть лайма и веточек кинзы. Полить рыбу рыбным (соевым соусом) и сладким соусом чили.

В чашу мультиварки залить воду, немного не доливая до отметки 0,5. Поставить контейнер, плотно закрыв бумагу. Готовить рыбу в программе «На пару» 20-25 минут, или пока рыба не начнет распадаться на отдельные хлопья (признак готовности рыбы). Приятного аппетита!



Сибирские рулеты из осетрины, тушенные с картофелем, луком и клюквой



Вторые блюда

Ингредиенты:

Осетрина, филе – 500-600 г.
Картофель – 500 г.
Лук репчатый – 100 г.
Клюква – 50 г.
Соль, черный перец по вкусу

Приготовление:

Осетрину, очищенную от жестких чешуек, хрящей и костей, нарезать полосками. Полоски свернуть в рулеты.

Лук очистить, нарезать полукольцами. Картофель очистить, помыть, нарезать тонкими ломтиками.

В чашу мультиварки выложить половину картофеля. Сверху выложить рулеты из осетрины, перемежая их оставшимися ломтиками картофеля. Сверху выложить лук. Посыпать клюквой. Посолить, поперчить, добавить воды, чтобы она немного не доходила до верха ингредиентов.

Установить программу «Суп/Тушение» и готовить рулеты в течение 2 часов.

Приятного аппетита!





Ингредиенты:

Рыба (мойва, килька) - 500 г.
Черный чай крупнолистовой - 2 ст. л.
Кипяток - 500 мл.
Растительное масло - 220 мл.
Лавровый лист - 2 шт.
Перец черный горошком - 1 ч.л.
Перец душистый горошком - 1 ч.л.
Перец красный горошком - 1 ч.л.
Соль морская - 2 ч.л.
Зерна кориандра - 1 ч.л.
Зерна горчицы - 1 ч.л.
Луковая шелуха от 4 луковиц

Приготовление:

Чай заварить кипятком и оставить на 1 час для настаивания. Рыбу промыть, удалить головы и внутренности, слить лишнюю воду.

Отмерить 120 мл. масла. Налить немного на дно чаши мультиварки и выложить луковую шелуху. Сверху уложить слой рыбы. Поверх него разломать на кусочки лавровый лист и насыпать немного специй: перца, соли, кориандра, горчицы. Налить еще немного масла. Выкладывать рыбу слоями пересыпая специями.

Процедить заваренный чай и залить в чашу мультиварки. Поставить программу «Суп/Тушение». Готовить до завершения. После переключения на «Автоотогрев» оставить на 2 часа. Остудить рыбу, аккуратно (она очень хрупкая) переложить в чистый контейнер и залить оставшимся растительным маслом.

Шпроты готовы. Приятного аппетита!



Фритата с тунцом



Вторые блюда

Ингредиенты:

Тунец, консервированный в собственном соку - 100 г.
Стручковая фасоль (свежая или замороженная) – 1 ст.
Яйцо - 2 шт.
Натертый сыр - 2 ст. л.
Сливочное масло – 1 ч. л.

Приготовление:

Программу «Жарка» установить на 10 мин. Положить в чашу мультиварки масло и фасоль, обжаривать 3 мин. с закрытой крышкой. Затем добавить тунец, обжаривать еще 1 мин. Залить все яйцами, закрыть крышку и готовить до завершения программы.

Посыпать фритату тертым сыром, отключить мультиварку и дать сыру расплавиться в течение минуты под закрытой крышкой.

Приятного аппетита!



Фаршированные кальмары



Вторые блюда

Ингредиенты:

Растительное масло - 4 стл.
Лук - 1 шт.
Морковь - 1 шт.
Болгарский перец - 1 шт.
Шампиньоны свежие - 300 г.
Рис - 2 мерных стакана
Вода - 2 мерных стакана
Соль - по вкусу
Кальмары - 10 шт.

Приготовление:

Лук мелко порезать кубиками. На дно чаши мультиварки налить растительное масло и выложить лук. Включите программу «Жарка» на 20 мин. Лук обжаривать 3 мин. Морковь порезать кубиками и выложить к луку. Обжаривать еще 5 мин. Болгарский перец порезать кубиками и добавить к овощам. Жарить еще 2 мин. Грибы порезать пластиками и положить в чашу мультиварки к овощам. Периодически помешивать и готовить их 10 мин. За это время они немного уменьшатся в объеме. Выложить овощи из чаши.

Насыпать в чашу рис и залить его холодной водой. Вода будет покрывать рис, примерно, на 1 палец. Включите программу «Крупы/Плов». По завершении программы, рис перемешать, добавить ранее обжаренные овощи, посолить и еще раз все перемешать. Получившуюся начинку выложить из чаши.

Кальмары промыть, удалить пленку и внутренний стержень. Нафаршировать начинкой (по 3 стл.) и заколоть зубочисткой.

На дно чаши мультиварки налить холодную воду (2-3 мерных стакана), поставить контейнер для приготовления на пару и положить на него нафаршированные кальмары (3-4 шт., зависит от их размеров). Включите программу «На пару» и готовить до ее завершения.

Приятного аппетита!

Паста с семгой в сливочном соусе



Вторые блюда

Ингредиенты:

Семга - 400 г.
Жирные сливки - 105 мл.
Паста – 250 г.
Помидоры «Черри» - 200 г.
Оливковое масло – 1 ч.л.

Приготовление:

Пасту залить большим количеством воды в чаше мультиварки и готовить на программе «Паста» 20 мин. По завершении откинуть на дуршлаг, чашу вымыть.

Выставить программу «Жарка», установить время на 10 мин. Влить в чашу мультиварки масло, положить нарезанную на небольшие кусочки семгу, обжаривать 3 мин., после чего добавить томатную пасту, нарезанные пополам черри, закрыть крышку и дождаться окончания установленного времени приготовления. Открыть крышку и влить в чашу сливки. Положить в чашу отваренную пасту, перемешать, закрыть крышку. Готовить в режиме «Мультиповар» при 75°C, 10 мин.

Приятного аппетита!



Гламурные спагетти



Вторые блюда

Ингредиенты:

Спагетти - 100 г.
Свекла - 2 шт.
Сыр фета - 50 г.
Мед - 1 ч.л.
Лимонный сок - 1 ст.л.
Горчица - 1 ч.л.
Оливковое масло - 3 ст.л.
Петрушка - для украшения
Соль - по вкусу
Черный молотый перец - по вкусу

Приготовление:

Свеклу помыть, очистить от кожуры и нарезать кубиками. Выложить в чашу мультиварки, залить 500 мл. холодной воды и включить программу «Суп/Тушение» на 40 мин. После завершения программы слить воду, а свеклу переложить на тарелку. Добавить к ней мед, лимонный сок, горчицу, оливковое масло и перемешать.

Спагетти разломать на 3 части и положить в чашу мультиварки. Залить 500 мл. холодной воды, посолить. Выбрать программу «Мультиповар», установить температуру 100°C и готовить в течение 20 мин. После завершения программы слить воду, добавить в спагетти свеклу в соусе и оставить на режиме «Автоподогрев» на 10 мин. За это время спагетти сильно окрасятся и примут свой гламурный вид. При подаче украсить листиками петрушки и кусочками феты. Посыпать свежемолотым черным перцем. Приятного аппетита!



Спагетти с морепродуктами в конверте



Вторые блюда

Ингредиенты:

Спагетти - 400 г.
Чеснок - 4 зубчика
Помидоры в собственном соку - 3 шт.
Оливки - 2 ст. л.
Вяленые томаты - 4 ст. л.
Оливковое масло
Коктейль из морепродуктов - 500 г.
Каперсы - 2 ст. л.
Рубленая зелень - 4 ст. л.
Бasil - 4-5 листиков
Соль, перец - по вкусу

Приготовление:

В чашу мультиварки налить 1,5 л. кипящей воды, посолить, положить спагетти. Установить программу «Мультиповар» на температуру 90°C и варить пасту 10-15 мин. Готовую пасту положить в большую миску, влить 1-2 ложки масла и накрыть для поддержания температуры. Выбрать программу «Жарка» и немного подогреть оливковое масло. Затем слегка обжарить мелко нарезанный чеснок. Томаты порубить на небольшие кусочки и добавить к чесноку. Туда же положить измельченные вяленые томаты. Поперчить. Через 3-4 мин. добавить пасту, зелень, морепродукты, оливки и каперсы. Посолить и хорошо перемешать. Мультиварку отключить. Приготовить листы бумаги для выпечки. Лист сложить вдвое, смазать маслом и выложить порцию пасты с морепродуктами, завернув края конвертом. Выложить в чашу мультиварки. Установить программу «Мультиповар» на 85°C и готовить в течение 20 мин. Вынуть готовую пасту, развернуть и сразу подавать к столу.

Приятного аппетита!



Стир-фрай из курицы



Вторые блюда

Ингредиенты:

Куриная грудка – 1 шт.
Болгарский перец - 0,5 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Оливковое масло - 1 ст. л.
Кукурузный крахмал - 1 ст. л.
Вода - 2 ст. л.
Соевый соус - 2 ст. л.
Соль, перец - по вкусу

Приготовление:

Обратите внимание - блюдо готовится при открытой чаше мультиварки. Лук нарезать полукольцами. Перец нарезать соломкой. Курицу нарезать полосками

Выбрать программу «Жарка» на 20 мин. В чашу мультиварки налить оливковое масло, добавить лук и обжаривать его до золотистого цвета. Затем туда же добавить перец и курицу, обжаривать еще в течение 10 мин.

В отдельной ёмкости смешать крахмал с водой. Получившуюся смесь добавить к мясу и хорошо перемешать. Затем добавить соевый соус, закрыть крышку и дожидаться окончания программы. Стир-фрай готов.

Приятного аппетита!



Куриные крылья в соусе терияки



Вторые блюда

Ингредиенты:

Куриные крылья – 8 шт.

Соевый соус – 2 ст. л.

Рисовый уксус - 1 ст. л.

Сахарная пудра – 1 ст. л.

Приготовление:

Смешать все ингредиенты для соуса и залить им крылья. Оставить мариноваться на 30-60 мин. При помощи кнопки «Меню» выбрать программу «Жарка». Скорректировать время до 40 мин.

Готовить до завершения программы, периодически помешивая.

Приятного аппетита!

Курица по-японски



Вторые блюда

Ингредиенты:

Куриное филе - 200 г.
Репчатый лук - 2 шт. (средние)
Соевый соус - 1/2 ст.
Жидкий мед - 1/2 ст.
Сладкий соус «Чили» - 2 ст. л.
Хлопья перца «Чили» - 1/2 ч.л.
Кунжутное масло - 2 ст. л.
Кукурузный крахмал - 4 ст. л.
Чеснок - 2 зубчика
Кетчуп - 1/2 ст.
Вода - 80 мл.

Приготовление:

Нашинковать мелко лук, измельчить чеснок. Для соуса смешать в чаше блендера и перемешать до образования однородной массы кетчуп, соевый соус, мед, чеснок, хлопья перца чили, сладкий соус чили и растительное масло. Для создания более густой консистенции можно развести в воде кукурузный крахмал и влить в соус.

В чашу мультиварки поместить куриное филе и залить его половиной полученного соуса. Готовить куриное филе в режиме «Томление». После приготовления разделить на ломтики, добавить оставшийся соус, хорошо перемешать и готовить, выбрав программу «Суп/Тушение» на 10 мин. Готовить до завершения программы.

Приятного аппетита!



Легкие котлеты из индейки



Вторые блюда

Ингредиенты:

Мясо индейки - 600 г.
Яйцо - 1 шт.
Хлопья рисовые - 1/2 ст.
Йогурт - 100 мл.
Репчатый лук - 1 шт.
Итальянские травы, соль

Приготовление:

Рисовые хлопья замочить в йогурте и оставить их набухать 30-40 мин. Мясо индейки прокрутить в мясорубке вместе с луком, добавив набухшие хлопья, яйцо и специи. Все хорошо перемешать. Сформировать котлеты.

В чашу мультиварки налить воду до отметки 1/4, котлеты уложите в контейнер для приготовления на пару. Выбрать программу «На пару». Готовить до завершения режима.

Приятного аппетита!



Манты из индейки



Вторые блюда

Ингредиенты:

Филе индейки - 700 г.
Репчатый лук – 3 шт.
Растительное масло – 2 ст. л.
Чеснок – 2 зубчика
Мука - 4 мерных стакана
Растительное масло - 2 ст. л.
Яйцо - 1 шт.
Вода - 1 мерный стакан
Черный и красный перец,
кориандр, соль по вкусу

Приготовление:

Филе индейки пропустить через мясорубку, на крупной сетке. Луковицы мелко нарезать. Чеснок измельчить. Смешать филе, лук, чеснок, растительное масло, специи.

Замесить тесто из муки, растительного масла и воды. Накрывать миской и дать постоять 10 мин. Тесто разделить на порции, раскатать сочни как можно тоньше. В каждый сочень положить 1-2 ст. л. начинки, завернуть. Выложить манты в контейнер-пароварку. В чашу мультиварки налить воду до уровня

0,5 л. Выбрать программу «На пару». Установить время - 50 мин. Готовить до завершения программы. Приятного аппетита!



Плов из гречневой крупы с курицей



Вторые блюда

Ингредиенты:

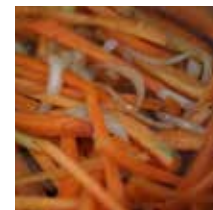
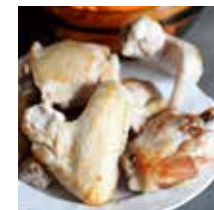
Мясо курицы – 1,5 кг.
Гречка – 3 мерных стакана
Лук репчатый – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Вода – 4 ст.
Соль
Черный молотый перец
Молотый кориандр
Зира

Приготовление:

Луковицу нарезать полукольцами, морковь – соломкой. Курицу нарубить на крупные куски. Гречку хорошо промыть водой.

В чашу мультиварки положить куски куриного мяса. При помощи кнопки «Меню» выбрать программу «Жарка». Обжарить курицу до румяной корочки и вынуть. Положить в чашу лук и обжарить его до золотистого цвета. Затем добавить морковь и специи. Жарить до золотистого цвета. Высыпать в смесь гречку и залить ее водой. Добавить мясо.

Установить программу «Крупы/Плов» готовить до завершения. Приятного аппетита!



Вегетарианское карри

Вторые блюда

Ингредиенты:

Баклажаны - 3 шт.
Картофель - 6 шт.
Лук - 3 шт.
Карри - 1 ч. л.
Красный молотый перец - 1/2 ч. л.
Кокосовое молоко - 250 мл.
Соль - по вкусу
Растительное масло - 4 ст. л.
Вода - 1 л.

Приготовление:

Картофель порезать кусочками. Уложить в чашу мультиварки и залить холодной водой. Установить программу «Суп/Тушение» на 20 мин. Готовый картофель вместе с бульоном перелить из чаши в маленькую кастрюлю.

Лук порезать полукольцами. В чашу мультиварки налить растительное масло и положить порезанный лук. Установить программу «Жарка» и готовить лук 5 мин. помешивая. У баклажанов отрезать хвостики и порезать их кубиками. Положить в чашу к луку и готовить еще 9 мин. К овощам добавить порошок карри, перемешать и готовить 1 мин. Далее в чашу переложить ранее приготовленный картофель (без бульона), кокосовое молоко и все хорошо перемешать. Если кокосовое молоко очень густое, то можно добавить картофельный бульон. Установить программу «Томление» на 1 час. Вегетарианское карри готово.

Приятного аппетита!



Гречка с грибами



Вторые блюда

Ингредиенты:

Гречневая крупа – 1 мерный стакан
Лук репчатый – 1 шт.
Грибы – 200 г.
Вода – 2 мерных стакана
Сливочное масло – 20 г.
Оливковое масло – 1 ст. л.
Соль, перец - по вкусу

Приготовление:

Лук нарезать полукольцами, грибы нарубить пластиками. Гречку промыть теплой водой.

Выбрать программу «Жарка» и установить время 10 мин. В чашу мультиварки налить оливковое масло. Выложить в него лук и грибы. Обжарить до завершения режима.

Затем добавить гречку и залить водой. Включить режим «Мультиповар», температура приготовления 90°C на 40 мин. Перед подачей добавить сливочное масло.

Приятного аппетита!



Закуска из баклажанов



Вторые блюда

Ингредиенты:

Баклажаны - 4-5 шт.
Болгарский перец - 2 шт.
Помидоры – 2 шт.
Чеснок - 4 зубчика
Растительное масло - 4 ст. л.
Соевый соус - 1 ст. л.
Соль, молотый черный перец,
молотый кориандр

Приготовление:

Баклажаны нарезать тонкой соломкой, обсыпать солью и оставить на 10-15 мин. Лук нарезать полукольцами, помидоры - дольками, перец - соломкой. Через 15 мин. баклажаны слегка ополоснуть холодной водой и отжать.

Выбрать программу «Жарка», установить время - 30 мин. В чаше мультиварки обжарить на растительном масле лук (1-2 мин.), добавить помидоры (1 мин.) засыпать болгарский перец (3-4 мин.). Затем добавить отжатые баклажаны, жарить, помешивая, 10-15 мин. до мягкости. Приправить блюдо чесноком, молотым перцем, кориандром.

Приятного аппетита!



Лютеница болгарская



Вторые блюда

Ингредиенты:

Помидоры - 1 кг.
Красный болгарский перец - 800 г.
Острый перец чили - 1 стручок
Чеснок - 3 зубчика
Растительное масло - 3 ст. л.
Сахар - 1 ст. л.
Соль - 1 ч. л.

Приготовление:

Перец (болгарский и чили) вымыть, вытереть, смазать растительным маслом. Выложить в чашу мультиварки, включить программу «Жарка» на 40 мин. Кожица должна слегка обгореть и вздуться. После завершения программы дать мультиварке остыть в течение 15 мин., стручки перевернуть и повторить то же самое с другой стороны. Горячие перцы сложить в пакет, закрыть его и подождать, пока перцы остынут. Далее снять кожицу, удалить семена и измельчить готовую мякоть в блендере.

Помидоры вымыть, уложить в контейнер для приготовления на пару. В чашу налить воду до нижнего деления, выставить режим «На пару» на 8-10 мин. Пропаренные помидоры окунуть в холодную воду. Лопнувшую кожицу снять. Мякоть измельчить в блендере. Полученное пюре вылить в чашу и поставить уваривать в программе «Суп/Тушение» в течение 30 мин. Спустя 15 мин. добавить к помидорам пюре из перцев, измельченный чеснок, соль, сахар и подсолнечное масло. Протушить еще 15 мин. пока не получится консистенция кетчупа. Горячую лютеницу разложить в стерильные банки и плотно закрыть крышку. А так же можно подавать в качестве закуски.

Приятного аппетита!



Ингредиенты:

Помидоры черри - 0,3 кг.
Смесь перцев – по вкусу
Соль морская – по вкусу
Чеснок – 2 зубчика
Сахар – 0,5 ч. л.
Масло оливковое – 1 ст. л.
Бasil, смесь прованских трав – по вкусу

Приготовление:

Помидоры хорошо помыть и разрезать на 2 части. Плодоножку удалить. Дно чаши мультиварки выложить фольгой, поверх нее положить помидоры срезом вверх. Сверху посыпать солью, сахаром, перцем и сушеными прованскими травами. Полить помидоры оливковым маслом. Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавку. Просыпать им помидоры.

Выбрать программу «Томление», установить время - 7 часов. Для того, чтобы процесс вяления шел на нужном уровне и влага отводилась из емкости несколько раз приоткрыть крышку и выпустить пар. Готовить до завершения программы.

Вяленые томаты залить маслом так, чтобы помидоры были покрыты им полностью. Подавать в качестве закуски или использовать как ингредиент для приготовления других блюд. Приятного аппетита!



Самбар с тыквой и помидорами

Вторые блюда

Ингредиенты:

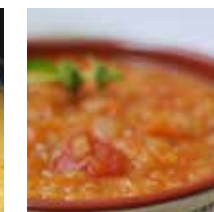
Тыква – 400 г.
Чечевица (желтая или оранжевая) – 250 г.
Вода – 1 л.
Помидор – 4 шт.
Перец-чили – 1 шт.
Лук репчатый – 1 шт.
Имбирь (корень) – 3 см.
Горчица (семена) – 1 ч.л.
Тмин – 0,5 ч.л.
Соль – по вкусу
Масло растительное для жарки

Приготовление:

Чечевицу залить водой. Выбрать программу «Крупы/Плов». Установить время 50 мин. и варить до разваривания. Если чечевица разварилась раньше, то необходимо отключить программу и переложить чечевицу в чистую кастрюлю. Тыкву, помидоры и лук нарезать кубиками. Имбирь натереть на терке, а чили мелко порубить.

Установить программу «Жарка» на 20 мин., влить растительное масло и немного разогреть (1-2 мин.). В разогретом масле обжарить тмин и семена горчицы, пока они не начнут «трещать». Добавить лук, обжарить до золотистого цвета. Добавить тыкву, чили, имбирь и тушить до мягкости тыквы. Добавить помидоры и тушить еще 10 мин. После завершения программы положить в овощи чечевичную похлебку, перемешать, добавить соль, специи по вкусу. Тушить самбар в течение 20-30 мин., выбрав программу «Суп/Тушение», постоянно помешивая.

Приятного аппетита!



Ленивые лимонные вареники на пару



Вторые блюда

Ингредиенты:

Творог – 250 г.
Яйцо куриное – 1 шт.
Мука – 5-6 ст.л.
Сахар-песок – 1/4 мерного стакана
Куркума – большая щепотка
Лимон – 1/2 шт.

Приготовление:

К творогу добавить яйцо, муку, сахар, куркуму, натереть цедру лимона, перемешать. Тесто должно получиться средней густоты. Оно будет прилипать к рукам, но из него можно будет формировать заготовки для вареников.

В чашу мультиварки налить воду до отметки 1/2. Установить контейнер-пароварку.

Отщипывая руками небольшие кусочки теста, формировать шарики, укладывать их в пароварку на расстоянии друг от друга, чтобы исключить слипание, т.к. при готовке они немного расплывутся. Готовить в режиме «На пару» в течение 20 мин. При подаче дополнить сладким лимонным соусом. Приятного аппетита!



Быстрая пицца



Выпечка

Ингредиенты:

Сметана – 3 ст. л.
Яйцо – 1 шт.
Мука – 5 ст. л.
Разрыхлитель - 1/2 ч.л.
Соль

Шампиньоны – 2-3 шт.
Бекон – 2 полоски
Сосиска – 1 шт.
Помидор – 1 шт.
Томатная паста – 1 ч. л.
Сыр – 50 г.

Приготовление:

Для теста смешать яйцо и сметану. Разрыхлитель и соль добавить в муку и перемешать. Сформировать горку из сухой смеси муки и влить в нее яйцо со сметаной. Замесить тесто и положить «отдохнуть» на 5 мин.

Грибы нашинковать пластиками, бекон разрезать на более мелкие полоски. Сосиску и помидоры нарезать кружочками. Сыр натереть на крупной терке.

В чашу мультиварки выложить бекон. Установить программу «Жарка» на 10 мин. Обжарить бекон примерно 3-5 мин. Добавить грибы и жарить все до завершения программы. Вынуть обжаренные грибы и бекон. Влить в чашу мультиварки тесто. Поверх него выложить бекон, грибы, сосиски, пластики помидоров. Сверху все посыпать сыром. Установить программу «Выпечка/Пицца» и через 35 мин. быстрая пицца готова.

Приятного аппетита!



Ананасы в сырном кляре



Выпечка

Ингредиенты:

Консервированный или свежий ананас – 10 колец
Сыр полутвердый – 70 г.
Яйцо куриное – 1 шт.
Яичный белок – 3 шт.
Сахар – 1/4 мерного стакана
Мука – 80 г.
Растительное масло для жарки (по желанию)

Приготовление:

Сыр натереть на терке. Яйца и белок взбить в блендере с добавлением сахара и муки. Добавить в яичную смесь тертый сыр, перемешать. Масса должна получиться довольно густой.

В чашу мультиварки налить немного растительного масла (можно обойтись и без него). Включить программу «Жарка» на 1 час. Этого времени хватит, чтобы пожарить все ананасы. Ананасы обвалять в кляре и выложить в чашу мультиварки. Обжаривать по 2-3 мин. с каждой стороны.

Выложить обжаренные ананасы на бумажное полотенце для удаления лишнего масла. Приятного аппетита!



Бисквитный корж для торта

Выпечка

Ингредиенты:

Яйцо куриное – 4 шт.
Сахар - 3/4 мерного стакана
Мука - 1,25 мерного стакана

Приготовление:

Желтки отделить от белков. Сахар разделить на две части. Одну часть взбить с желтками до плотного состояния. Вторую часть взбить с белками до твердых пиков. Муку просеять и смешать с половиной белков и желтками. Затем добавить оставшиеся белки и все хорошо перемешать.

Выложить тесто в чашу мультиварки. Выбрать программу «Выпечка/Пицца», скорректировать время приготовления до 40 мин. Выпекать бисквит до завершения программы.

Приятного аппетита!



Творожная запеканка с яблоками, корицей и медом

Выпечка

Ингредиенты:

Мягкий творог - 500 г.
Яйцо – 4 шт.
Яблоки - 2 шт. (крупные)
Мука - 60 г.
Манка - 60 г.
Корица – 1 ч. л.
Мед – 4 ст. л.
Разрыхлитель- 1 ч. л.
Сливочное масло для смазывания формы

Приготовление:

В большой миске миксером взбить яйца с медом. Добавить муку, манку, разрыхлитель и корицу, еще раз взбить. Добавить творог, тщательно вымешать. Яблоки очистить и нарезать небольшими ломтиками, подмешать к тесту.

Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить тесто в чашу. При помощи кнопки «Меню» выбрать программу «Выпечка/Пицца» и готовить запеканку до ее завершения.

Приятного аппетита!



Сливовый пирог с миндалем

Выпечка

Ингредиенты:

Мука - 350 г.
Разрыхлитель – 1 ст. л.
Сахар – 150 г.
Яйцо – 1 шт.
Молоко – 200 мл.
Растительное масло – 70 мл.
Лимонный ликер – 1 ст. л.
Сахарная пудра – 2 ст. л.
Миндальные лепестки - 2 ст. л.
Половинки сливы (свежие или замороженные) - 1,5 ст.
Сливочное масло для смазывания формы.

Приготовление:

В одной чаше смешать сухие ингредиенты для теста: муку, разрыхлитель сахар. В другой чаше смешать все жидкие ингредиенты: яйцо, молоко, растительное масло, лимонный ликер. Соединить все составляющие для теста вместе и хорошо перемешать.

Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить тесто, сверху разложить половинки слив. Выпекать 55 мин., выбрав программу «Выпечка/Пицца». Готовый пирог посыпать сахарной пудрой и лепестками миндаля.

Приятного аппетита!



Ватрушка с шоколадной заливкой



Выпечка

Ингредиенты:

Мука – 1 мерный стакан
Сливочное масло – 50 г.
Сахар – 1/2 мерного стакана
Разрыхлитель - 0,5 ч.л

Творог - 250 г.
Яйцо – 2 шт.
Сахар – 1/2 мерного стакана
Ванильный экстракт

Сметана - 2 ст. л.
Сгущенка – 1/4 банки
Шоколад – 25 г.

Приготовление:

В муку добавить сахар, разрыхлитель и размягченное масло. Перетереть тесто в крошку. Разделить на три равные части. Творог, яйца и сахар с ванилью аккуратно перемешать, затем поместить в блендер и взбить до однородной массы. Разделить пополам. Обратите внимание, если творог зернистый, его лучше протереть через сито. Ватрушку выложить в чашу мультиварки следующим образом: на дно выложить одну часть крошки, затем выложить половину творожной массы, затем еще один слой крошки. Поверх вторую часть творожной массы и вновь слой из крошки. Установить программу «Выпечка/Пицца». Пока ватрушка выпекается приготовить шоколадную заливку. Для этого смешать сгущенку и сметану. Взбить в блендере для образования однородной массы. На водяной бане растопить шоколад. Горячую ватрушку покрыть массой из сметаны и сгущенного молока. Затем при помощи растопленного шоколада сделать разводы. Ватрушка с шоколадной заливкой готова. Приятного аппетита!



Лимонный кекс с шоколадными каплями



Выпечка

Ингредиенты:

Сливочное масло - 150 г.
Сахар - 150 г.
Яйцо - 4 шт.
Цедра и сок 1 лимона
Мука - 210 г.
Разрыхлитель - 5 г.
Шоколадные капли - 100 г.
Масло для смазывания чаши

Приготовление:

Размягченное сливочное масло растереть с сахаром добела. По одному добавлять яйца, измельченную лимонную цедру (только желтую часть), лимонный сок и все взбить миксером на средней скорости в течение 5 мин. Муку просеять, смешать с разрыхлителем, всыпать в смесь масла и яиц, добавить шоколадные капли, быстро, но тщательно перемешать.

Чашу для мультиварки смазать сливочным маслом, выложить в нее тесто, разровнять. Установить программу «Выпечка/Пицца» и готовить до ее завершения. После этого кекс оставить на 5 мин., затем накрыть формой для приготовления на пару и аккуратно вынуть его из чаши. Оставить остывать на форме приготовления на пару, в данном случае она используется вместо решетки. Приятного аппетита!



Ароматный медовый кекс



Выпечка

Ингредиенты:

Мука - 130 г.
Коричневый сахар - 80 г.
Корица - 0,5 ч. л
Темный мед - 170 г.
Растительное масло - 80 мл.
Яйцо - 2 шт.
Кофе растворимый - 3/4 ст. л
Сода - 3/4 ч. л
Кипящая вода - 80 мл.

Приготовление:

В чашку миксера просеять муку добавить сахар и корицу. В середине сделать углубление и добавить мёд, масло и яйца. Все перемешать до однородной консистенции. В отдельной посуде соединить соду, растворимый кофе и кипящую воду. Добавить к массе в блендере, продолжая смешивать. Тесто должно получиться очень жидкое!

Вылить тесто в силиконовую форму и установить ее в чашу мультиварки. Выбрать программу «Выпечка/Пицца» и установить время приготовления 45 мин. Готовить до завершения программы. Затем оставить кекс в режиме «Автоподогрев» на 10 мин. Далее повторяем полный цикл – вновь включаем программу «Выпечка/Пицца» на 45 мин. Даем остыть до комнатной температуры. Осторожно отделяем от стенок формы и переворачиваем на блюдо. Текстура мякиша бархатистая и влажная. Кес может храниться в прохладном месте в течении недели. Приятного аппетита!



Банановый пирог из цельнозерновой муки



Выпечка

Ингредиенты:

Сливочное масло - 80 г.
Коричневый сахар - 70 г.
Бананы - 4 шт.
Разрыхлитель - 1/2 ч.л.
Молотая корица - 1/2 ч.л.
Молотый мускатный орех - 1/4 ч.л.
Ванильный сахар - 1 ч.л.
Соль - щепотка
Жидкий мед - 50 г.
Яйцо - 2 шт.
Мука - 160 г.
Грецкие орехи - 100 г.

Приготовление:

Миксером взбить размягченное сливочное масло с пряностями (ванильный экстракт, корица и мускатный орех) и сахаром. Бананы измельчить в блендере до состояния пюре (примерно 200 г.). К маслу добавить яйца, пюре и мед. Хорошо перемешать.

Муку смешать с разрыхлителем и добавить в блендер частями, при этом постоянно помешивая. Жареные орехи измельчить в блендере до желаемого размера и добавить в тесто.

Выложить тесто в чашу мультиварки. Установить программу «Выпечка/Пицца» и готовить пирог 1,5 часа. Готовность пирога можно проверять зубочисткой – на ней должны оставаться следы сырого теста.

Приятного аппетита!



Шоколадный пирог из цельнозерновой муки с бататом



Выпечка

Ингредиенты:

Мука пшеничная - 160 г.
Сливочное масло - 130 г.
Яйцо – 2 шт.
Запеченный батат – 200 г.
Горький шоколад – 200 г.
Коричневый сахар - 100 г.
Молотая корица – 1 ч.л.
Ванильный сахар - 1 ч. л.
Разрыхлитель - 1/4 ч.л.

Приготовление:

Батат очистить и готовить в течение 15 мин. в контейнере для приготовления на пару, выбрав программу «На пару». Затем измельчить в блендере до пюреобразного состояния. Орехи измельчить в блендере до желаемого размера (чтобы чувствовались кусочки орехов). В блендере взбить добела яйца, сахар и ванильный экстракт. Добавить масло и взбить на средней скорости до образования однородной массы.

Муку смешать с корицей и разрыхлителем. Добавить ее к яичной массе и продолжить перемешивать блендером. Затем ввести в тесто пюре из батата и хорошо перемешать до однородного состояния. Шоколад растопить на водяной бане и добавить в тесто вместе с орехами. Еще раз все перемешать.

Перелить тесто в чашу мультиварки до отметки 0,5. Выпекать около 1,5 часа, выбрав программу «Выпечка/Пицца». Приятного аппетита!



Яблочно-кокосовый пирог с имбирем и пряностями

Выпечка

Ингредиенты:

Мука цельнозерновая - 250 г.
Кокосовая стружка - 50 г.
Растительное масло - 75 мл.
Коричневый сахар - 120 г.
Ванильный экстракт,
разрыхлитель, корица - по 2 ч.
л.
Миндаль - 50 г.
Яйцо – 2 шт.
Яблоки – 3 шт.
Кокосовое молоко - 75 мл.
Имбирь 3 корешка (5-6 см.).
Соль - 1/4 ч.л.
Молот. душистый перец 1/4 ч.л.
Мускатный орех 1/2 ч.л.
Молотый имбирь 1/2 ч.л.
Молотый чеснок 1/4 ч.л.
Овсяные отруби - 50 г.
Семечки (тыквенные, подсол-
нечника и т.д.) - большая горсть.

Приготовление:

Пряности, муку, разрыхлитель, кокосовую стружку, отруби и соль смешать в глубокой миске. Семечки и орехи слегка поджарить на сухой сковороде, периодически помешивая. Орехи измельчить в блендере. Затем к муке и пряностям добавить семечки и орехи. Все хорошо перемешать. В миксере взбить яйца с сахаром и ванильным экстрактом до образования пышной воздушной массы. Добавить к ним кокосовое молоко и растительное масло. Хорошо перемешать до образования однородной массы. В полученную смесь всыпать смешанные в одной миске сухие ингредиенты, натертые на терке яблоки и имбирь. Еще раз все хорошо перемешать.

В чашу мультиварки залить получившееся тесто до отметки 0,5 л. Выбрать программу «Выпечка/Пицца». Скорректировать время приготовления до 1 часа 15 минут. Выпекать пирог до завершения программы. Приятного аппетита!



Татарские пермячи



Ингредиенты:

Мясной фарш – 600 г.
Лук репчатый - 1 шт.
Чеснок давленный – 2 зубчика
Лед колотый – 2 стл.
Зелень резаная – 2 ст. л.

Сухие дрожжи - 1,5 ч.л.
Мука - 500 г.
Соль - 1 ч.л.
Сахар - 0,5. ст. л.
Маргарин - 50 г.
Масло растительное - 1 ст. л.
Молоко - 320 мл.

Выпечка

Приготовление:

Фарш смешать с нарубленным луком, чесноком, зеленью и мелко колотым льдом (для сочности). Замесить тесто из дрожжей, муки, соли, сахара, растопленного маргарина и молока. Выложить его в чашу мультиварки, выбрать программу «Мультиповар», установить температуру 35°C на 1 час. После завершения программы тесто должно увеличиться вдвое. Затем раскатать его в блин толщиной 5-8 мм. и вырезать кружочки не меньше 12 см. Положить в центр лепешки фарш. Залепить края веером, оставляя в центре дырочку около 1-2 см.

В чашу мультиварки налить масло для фритюра. Выбрать программу «Мультиповар», установить температуру 150°C на 30 мин. и разогреть масло. Выложить пермячи в разогретое масло отверстием вниз (это обязательно!!!) и прижарить открытую часть до нужного цвета 3 мин. Затем перевернуть, в отверстие залить горячее масло из фритюра по 1 ч.л. и жарить вторую сторону до золотистого цвета. Готовые пермячи выложить на салфетку, чтоб впитался лишний жир. Приятного аппетита!



Ингредиенты:

Мука – 2 ст.
Вода – 150 мл.
Дрожжи сухие – 1 ч. л.
Соль – 0,5 ч. л. (в тесто)
Чеснок – 1 зубчик
Оливковое масло – 2 ст. л.
Сухие итальянские травы с паприкой – 2 щепотки
Морская поваренная соль – 1 щепотка

Приготовление:

Муку смешать с сухими дрожжами. В воде развести 1 ст. л. оливкового масла и соль. Получившуюся смесь аккуратно влить в муку с дрожжами и замесить тесто. Чашу мультиварки смазать растительным маслом. Тесто уложить на дно чаши.

Выбрать программу «Хлеб». Установить время - 2 часа. Через час работы мультиварки слегка «обмять» поднявшееся тесто, сделать в нем углубления, смазать поверхность оливковым маслом, тертым чесноком, посыпать итальянскими травами и морской солью. Выпекать до завершения программы. Приятного аппетита!



Пшеничный хлеб с сушеными томатами, маслинами и базиликом

Выпечка

Ингредиенты:

Пшеничная мука - 400 г.
Вода - 180 мл.
Сухие дрожжи - 7 г.
Соль - щепотка

Сушеные помидоры - 50 г.
Маслины без косточек - 50 г.
Базилик - 3-4 веточки

Приготовление:

Муку просеять. Базилик промыть, обсушить, оборвать листочки и мелко их нарезать. Измельчить вяленые томаты и маслины.

Из муки, воды, дрожжей и соли замесить тесто. Примерно 10 мин. Затем добавить томаты и маслины. Все хорошо перемешать. Чашу мультиварки смазать оливковым маслом, положить в нее тесто. Выбрать программу «Хлеб».

После 1 часа работы мультиварки открыть крышку и еще раз «обмять» поднявшееся тесто. Затем продолжить выпечку до завершения программы.

Приятного аппетита!



Луковый хлеб



Выпечка

Ингредиенты:

Вода - 1 ст. и 2 стл
Мука - 3 ст.
Сахар - 2 стл
Сухое молоко - 3 стл
Соль - 1,5 ч.л
Сливочное масло - 2 стл
Рубленый лук - 0,3 ст.
Дрожжи - 2,5 ч.л.

Приготовление:

В воду добавить соль, сахар, сухое молоко и дрожжи. Хорошо перемешать. Отдельно просеять муку, и добавить к смеси. Еще раз немного перемешать, затем добавить сливочное масло порезанное мелкими кубиками и рубленый лук. Замесить тесто и оставить его «отдохнуть» минут на 10. Затем вымесить тесто до гладкой консистенции, чтобы оно стало мягким и ровным.

Выложить тесто в чашу мультиварки, выбрать программу «Мультиповар» и выпекать при температуре 35°C в течение 1 часа. Затем установить программу «Хлеб» на 3 часа и выпекать до ее завершения.

Приятного аппетита!



Ароматный хлеб с укропом, петрушкой и сельдереем



Выпечка

Ингредиенты:

Мука – 320 г.
Сухие дрожжи – 4 г.
Растительное масло – 5 ч.л.
Вода – 200 мл.
Соль – 1/2 ч.л.
Зелень укропа сушеная или
свежая – горсть
Зелень петрушки сушеная или
свежая – горсть
Зелень сельдерея сушеная
или свежая – горсть

Приготовление:

Муку просеять, всыпать дрожжи, соль, перемешать. Влить растительное масло, затем постепенно воду, перемешивая. Замесить тесто.

Сделать углубление в тесте, добавить 1 ч.л. растительного масла, добавить зелень, еще раз вымесить тесто.

Положить тесто в чашу мультиварки, включить программу «Хлеб» на 5 часов.

Приятного аппетита!



Пасхальный кулич



Выпечка

Ингредиенты:

Мука - 350 г.
Молоко - 100 мл.
Сливочное масло - 50 г.
Яйца - 2 шт.
Желток - 1 шт.
Сахар - 80 г.
Ванилин - 1 пакетик
Сухие дрожжи - 2 ч.л.
Соль - 1 щепотка
Корица - 1/3 ч.л.
Имбирь - 1/3 ч.л.
Лимонная цедра с 1/2 лимона
Цукаты - 80 г.
Белок - 1 шт.
Соль - 1 щепотка
Лимонный сок - 1 ч.л.
Сахарная пудра - 40 г.

Приготовление:

Просеять муку в чашу кухонного комбайна. Добавить к ней молоко, размягченное сливочное масло, яйца, желток, сахар, ванилин, дрожжи, соль, корицу, имбирь, лимонную цедру и замесить тесто. Положить его в чашу, закрыть пленкой и оставить в теплом месте на 40 мин. Цукаты обвалять в муке.

В подошедшее тесто всыпать цукаты и хорошо вымесить, чтобы цукаты распределились по всему тесту.

Свернуть тесто в шар и положить в чашу мультиварки. Включить программу «Йогурт» на 5 мин., чтобы чаша прогрелась, отключить её и оставить кулич расстаиваться не открывая крышку на 30 мин.

Выпекать кулич выбрав программу «Выпечка». После ее завершения оставить кулич в режиме «Автоподогрев» еще на 15 мин. Затем дать куличу остыть. Перевернуть его на решетку и накрыть полотенцем.

Белок взбить с щепоткой соли в пышную пену. Добавить сахарную пудру. Украсить верх кулича. Приятного аппетита!

Яблочный сидр с пряностями



Напитки

Ингредиенты:

Яблоки - 10-14 шт. (крупные)
Апельсин – 1 шт.
Лимон – 1 шт.
Коричневый сахар - 150-250 гр.
Корица - 3 палочки
Чеснок - 2 зубчика
Душистый перец - 5-6 горошин
Анис - 2-3 звездочки
Гвоздика - 1-2 шт.

Приготовление:

Разрежьте яблоки на четвертинки и положите в чашу мультиварки. Лимон и апельсин порежьте толстыми кружочками, и также положите в чашу. К яблокам добавьте пряности, чеснок и душистый перец, а также сахар. Залейте яблоки водой до отметки 2,5 литра.

Варите сидр в режиме «Мультиповар» около трех часов: сначала при температуре 110°C (около 1 часа), затем снизьте температуру до 80°C и варите еще около двух часов. В течение трех часов приготовления время от времени (2-3 раза) давите лопаточкой на яблоки, чтобы из них выходило как можно больше сока. После приготовления дайте ему немного остыть. Теперь необходимо процедить сидр и отжать максимально сок. Перелейте его в заранее подготовленные бутылки. Такой сидр хранится в холодильнике либо его можно заморозить в специальном контейнере. Приятного аппетита!



Банановый смузи



Напитки

Ингредиенты:

Молоко - 1 л.

Йогурт натуральный (без добавок) – 150 г.

Банан – 4 шт.

Кленовый сироп – 4 ст.л.

Приготовление:

Довести молоко до оптимальной температуры заквашивания. Для этого, молоко вылить в чашу мультиварки. Программу «Мультиповар» установить на 70°C, выбрав время подогрева 15 мин. По завершении программы добавить в молоко йогурт и все хорошо перемешать.

Установить программу «Йогурт» и оставить смесь готовиться в течение 6 часов. Когда мультиварка закончит свою работу можно приступить к приготовлению смузи.

В чашу блендера поместить 1 нарезанный банан, 250 гр. свежеприготовленного йогурта и 1 столовую ложку кленового сиропа. Хорошо взбить блендером. Банановый смузи с кленовым сиропом готов.

Приятного аппетита!



Компот по-сибирски



Напитки

Ингредиенты:

Сахар - 2 мерных стакана
Клюква - 1 мерный стакан
Изюм - 1/3 мерного стакана
Черника - 2/3 мерного стакана
Яблоко - 1 шт.
Вода

Приготовление:

Насыпать сахар в чашу мультиварки. Добавить туда же клюкву, изюм и чернику. Яблоко промыть, удалить сердцевину и порезать кусочками.

Залить холодной водой до максимальной отметки. Закрывать крышку мультиварки и включить программу «Суп/Тушение» на 40 мин. После завершения программы оставить компот в режиме «Автоподогрев» на 2 часа. Благодаря чернике компот получается очень красивого рубинового цвета.

Приятного аппетита!



Медовый глинтвейн с черным перцем



Напитки

Ингредиенты:

Красное вино п/с - 1 л.
Апельсин - 1 шт.
Гвоздика - 5 шт.
Черный перец - 5 горошин
Душистый перец - 5 шт.
Мед - 1 стл.
Корица - 5 палочка
Соль - 1 щепотка

Приготовление:

Апельсин нарезать кусочками не очищая от шкурки и положить в чашу мультиварки. Насыпать поверх горошины черного и душистого перца, гвоздику, щепотку соли и палочку корицы. Налить мед. Сверху залить всё вином.

Выбрать программу «Суп/Тушение». Установить время 20 мин. После завершения программы оставить глинтвейн еще на 30 мин. в режиме «Автоподогрев».

Разливать напиток можно сразу же из чаши мультиварки, а гостям подать чайные ложечки (апельсины получаются очень вкусными!).

Приятного аппетита!



2014

Zigmund & Shtain
техника со вкусом