

ООО «БРЭНД»

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

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

E-mail: sale@videobrand.ru

Сайт: www.videobrand.ru



КНИГА РЕЦЕПТОВ ДЛЯ МУЛЬТИВАРКИ

200
рецептов

BRAND 502

ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА БЫСТРО И ВКУСНО

Первые блюда

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

| | |
|--|----|
| Рассольник с куриными сердечками | 16 |
| Рыбная солянка | 16 |
| Солянка мясная | 17 |
| Харчо | 17 |
| Суп Шурпа | 18 |
| Лагман | 18 |

Блюда из мяса

| | |
|---|----|
| Овощное рагу с мясом | 19 |
| Жаркое с черносливом | 19 |
| Мясо по-карельски | 20 |
| Свинина в соусе | 20 |
| Мясо под шубой | 21 |
| Картофель со свиной | 21 |
| Грудинка в пиве | 22 |
| Свинина с капустой | 22 |
| Рулет из свиной грудинки на пару | 23 |
| Свинина запеченная | 23 |
| Буженина | 24 |
| Гуляш с овощами | 24 |
| Мясо в луковом соке | 25 |
| Говядина в соусе | 25 |
| Гуляш особый | 26 |
| Говядина с розмарином и петрушкой | 26 |
| Говядина с черносливом и изюмом | 27 |
| Говядина с луком и сыром | 27 |
| Баранина тушеная в помидорах | 28 |

| | |
|--|----|
| Тушеная баранина с луком | 28 |
| Тушеная баранина | 29 |
| Почти лазанья | 29 |
| Запеканка из баранины | 30 |
| Тефтели с гречкой | 30 |
| Фаршированный перец | 31 |
| «Ёжики» | 31 |
| Голубцы | 32 |
| Долма | 32 |
| Ленивые голубцы | 33 |
| Котлеты на пару | 33 |
| Котлетки с грибами | 34 |
| Паровые куриные котлеты | 34 |
| Котлеты с морковью и зеленью | 35 |
| Печёночные котлетки | 35 |
| Куриные котлеты с чесноком | 36 |
| Вермишель с паровыми котлетками | 36 |
| Язык отварной | 37 |
| Макароны с фаршем | 37 |
| Печеночный паштет | 38 |
| Куриные сердечки с овощами | 38 |
| Холодец | 39 |
| Куриные крылышки с медом и лимоном | 39 |
| Жареные куриные голени | 40 |
| Курица с картофелем и грибами | 40 |
| Сочные куриные грудки | 41 |
| Сациви из курицы | 41 |

| | |
|------------------------------------|----|
| Курица с зеленым горошком | 42 |
| Курица с рисом | 42 |
| Курица в кефире | 43 |
| Курица в яблоках | 43 |
| Курица в сливках | 44 |
| Гусь (или утка) по-домашнему | 44 |
| Куриный рулет с черносливом | 45 |
| Гусь (утка) с овощами | 45 |
| Кролик в горчичном соусе | 46 |
| Зяец в мультиварке | 46 |
| Куриный шашлык | 47 |
| Каннелони | 47 |

Блюда из рыбы

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

| | | | | | | | |
|--|----|---|----|-------------------------------------|----|--------------------------------------|-----|
| Кольца кальмаров в сметане | 54 | Фасоль в соусе | 66 | Манник | 78 | Тыквенный кекс | 92 |
| Креветки в сливочно-томатном соусе | 55 | Фасоль с беконом | 66 | Творожный пирог с черникой | 79 | Торт «Чародейка» | 92 |
| Скумбрия тушеная в маринаде | 55 | Зеленая фасоль тушеная | 67 | Чизкейк | 79 | Торт «Графские развалины» | 93 |
| Заливное из рыбы | 56 | Запеканка из цветной капусты и брокколи | 67 | Шарлотка | 80 | Торт «Татьяна» | 93 |
| Мидии с овощами | 56 | Капуста жаренная | 68 | Бисквит | 80 | Ананасовый пирог | 94 |
| Блюда из грибов | | Цветная капуста в соусе | 68 | Шарлотка яблочно-вишневая | 81 | Булочки к чаю | 94 |
| Белые грибы под соусом | 57 | Капуста, тушенная с рисом | 69 | Любимый бисквит | 81 | Кулич | 95 |
| Грибы со сливками | 57 | Картофель под сыром | 69 | Шарлотка апельсиновая | 82 | Бородинский хлеб | 95 |
| Вешенки тушеные | 58 | Ризотто с овощами | 70 | Яблочный пирог перевертыш | 82 | Пшеничный хлеб | 96 |
| Гречка с грибами | 58 | Запеканка из тыквы и макарон | 70 | Открытый пирог с вишней | 83 | Пшенично-ржаной хлеб | 96 |
| Каша перловая с грибами | 59 | Запеканка из риса и кабачков | 71 | Апельсиновый пирог | 83 | Пицца | 97 |
| Опята с тыквой | 59 | Овощи с макаронами | 71 | Пирог воздушный | 84 | Десерт из кабачков | 97 |
| Омлет с грибами | 60 | Ризотто с овощами | 72 | Торт Медовик | 84 | Пицца быстрая | 98 |
| Омлет с грибами и сладким перцем | 60 | Плов «Узбекский» | 72 | Медовый пирог с орехами | 85 | Грушевый десерт | 98 |
| Запеченные шляпки | 61 | Соте из баклажанов | 73 | Ананасовый пирог | 85 | Пшенная каша с тыквой | 99 |
| Пирог с капустой и грибами | 61 | Тушеная капуста | 73 | Шоколадный пирог в глазури | 86 | Десерт из груш «Сладкая жизнь» | 99 |
| Картофельная запеканка с грибами | 62 | Десерты и выпечка | | Ромовая баба | 86 | Молочная рисовая каша | 100 |
| Тушеная капуста с грибами | 62 | Творожная запеканка с изюмом | 74 | Шоколадный пирог | 87 | Питьевой молочный йогурт | 100 |
| Блюда из овощей | | Творожная запеканка | 74 | Кофейный торт | 87 | Натуральный молочный йогурт | 101 |
| Запеканка из кабачков и творога | 63 | Запеканка с изюмом | 75 | Кекс «Зебра» | 88 | Компот из сухофруктов | 101 |
| Кабачковая запеканка | 63 | Запеканка творожно-фруктовая | 75 | Шоколадный кекс с черносливом | 88 | Сливочный йогурт | 102 |
| Кабачковая икра | 64 | Творожный пудинг | 76 | Кекс шоколадный с вишней | 89 | Морс брусничный | 102 |
| Перец в томате | 64 | Творожный кекс | 76 | Шоколадно-ореховый торт | 89 | | |
| Баклажаны в томатном соусе | 65 | Запеканка с яблоком и черносливом | 77 | Банановый кекс | 90 | | |
| Овощное рагу | 65 | Творожная запеканка с вишней | 77 | «Мамин кекс» | 90 | | |
| | | Творожно-морковная запеканка | 78 | Лимонный кекс | 91 | | |
| | | | | Торт «Принц» | 91 | | |



Куриный суп с вермишелью

Ингредиенты: куриная грудка, картофель 4-5шт, лук 1шт, морковь 1шт, суповая вермишель 1м/стакан, вода 3л, подсолнечное масло, зелень, соль.

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



Картофельный суп с фрикадельками

Ингредиенты: 6 картофелин, 1 морковь, 1 луковица, фрикадельки, сухая аджика, перец горошком, вода 3л, лавровый лист, соль

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



Грибной суп с вермишелью

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

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



Сырный грибной суп

Ингредиенты: 50–75 г сушеных грибов, 1 средняя морковь, 1 луковица, 5–6 картофелин, 2 сырка для супа, вода 3л, соль, перец черный и душистый горошком, зелень.

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



Грибной суп с перловкой

Ингредиенты: сухие грибы 100гр, бульон 3л, 3 картофелины, 1 морковь, 2 маленькие луковицы, перловка 0,5-1м/ст, соль по вкусу.

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



Суп с фасолью и грибами

Ингредиенты: 2 ст. белой фасоли, 1 ст. сухих грибов, 1 морковь, 1 луковица, картофель, перец горошком, вода 3л, соль, зелень.

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



Фасолевый суп

Ингредиенты: 1,5 м/ст фасоли, говядина 300гр, картофель 3шт, луковица, морковь, растительное масло, вода 3л, лавровый лист, специи, соль.

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



Суп с зеленой фасолью

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

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



Суп из красной чечевицы

Ингредиенты: бекон 400гр, луковица, сливочное и оливковое масло (для жарки), красная чечевица 1,5м/ст, вода 3л, соль, специи.

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



Суп с зелёным горошком

Ингредиенты: мясо 300гр, картофель 4шт, лук 1шт, морковь 1шт, зеленый горошек 150-200гр, вода 3л, специи, соль по вкусу.

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



Чечевичная похлебка

Ингредиенты: 500 г мяса (говядина), лук, морковь, картофель, 1,5 м/ст чечевицы, вода 3л, соль, перец.

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



Гороховый суп

Ингредиенты: копченые ребрышки 500гр, 2 м/ст гороха (половинки), 2 луковицы, растительное масло, вода 3л, соль, перец.

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



Сливочный суп-пюре

Ингредиенты: картофель 3шт, тыква 400гр, морковь 1шт, лук-порей 2шт, имбирь, фенхель, сливки 1-1,5 м/ст, вода 3л, соль, специи, немного растительного масла.

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



Сырный суп с копченостями

Ингредиенты: копченые ребра 400гр, картофель 4шт, лук 1шт, морковь 1шт, сыр плавленый 2, вода 3л, специи, соль.

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



Рыбный суп

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

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



Рыбный борщ

Ингредиенты: голова и хвост семги, капуста белокочанная 300гр, 2 моркови, лук 1шт, заправка для борща 2ст ложки, специи для борща, вода 3л, лавровый лист, соль.

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



Рыбный суп с картофелем

Ингредиенты: рыба 500гр, соль, лук репчатый 1шт, морковь 1шт, картофель 3-4шт, перец душистый 3 шт., перец горошком – 5 шт., вода 3л, лавровый лист, зелень укропа.

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



Борщ

Ингредиенты: мясо 300гр, капуста 400гр, свекла 1-2шт, сок 0,5 лимона, лук 1шт, морковь 1шт, растительное масло, картофель 3шт, долька чеснока, помидоры 2шт, вода или бульон 3л, сахар, соль.

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



Борщик с черносливом

Ингредиенты: 2 небольшие свеклы с ботвой, растительное масло, 1 ст. л. уксуса, лук, морковь, помидор, 2 картофелины, горсть чернослива, соль, вода или бульон 3л, перец горошком, сметана.

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



Борщ с грибами и фасолью

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

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



Свекольник

Ингредиенты: молодая свекла с ботвой 2шт, лук 1 шт, морковь 1шт, картофель 3шт, вода 3л, зелень, специи, соль.

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



Вегетарианские щи

Ингредиенты: 300–400г капусты, 3–4 картофелины, морковь 1шт, 1 помидор, лук, вода 3л, соль, специи, зелень.

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



Суп-пюре со шпинатом

Ингредиенты: 4 картофелины, луковица, морковь, шпинат 400 г (можно замороженный), 2 ч. л. лимонного сока, вода 3л, соль, сметана.

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



Зеленые щи

Ингредиенты: свиные ребрышки 400гр, картофель 4-5шт, лук 1шт, капуста 300гр, щавель, зеленый лук, вода 3л, сметана, соль.

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



Рассольник

Ингредиенты: 1 ср. луковица, 1 ср. морковь, 2–3 соленых огурца, 1–2 ст. л. томатной пасты (или кетчупа), 100 гр рассола из под огурцов, картофель 4–5шт, мясо (говядина) 300гр, 1 ст. перловки, соль, вода 3л, специи, лавровый лист.

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



Щи из квашеной капусты

Ингредиенты: капуста квашенная 400гр, мясо 300гр, мука 1ст/л, соль, перец, вода 3л, лавровый лист, томат 1 ст/л.

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



Рассольник с куриными сердечками

Ингредиенты: 500 г куриных сердечек, 1 луковица, 1 морковь, 0,5 м/ст. перловки, 2 ст. л. томатной пасты, 2 средние картофелины, 100 г соленых огурцов и рассол, вода 3л, лавровый лист, 2 зубчика чеснока, соль, перец

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



Рыбная солянка

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

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



Солянка мясная

Ингредиенты: говяжий бульон 3л, говядина (вареная) 200гр, охотничьи сосиски 3шт, буженина 150гр, ветчина, копченый окорочок, с/к колбаса 100гр, 2 луковицы, морковь, 2 соленых огурца, 100 мг рассола, 2 ст. л. томатной пасты, 1–2 шт. картофеля, растительное масло, перец горошком 4–5 шт., лавровый лист.

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



Харчо

Ингредиенты: 500 г говядины, 1,5 м/ст риса, 2 луковицы, 2 ст. л. соуса «Ткемали», растительное масло, хмели-сунели, 4–5 горошин душистого перца, чеснок, вода 3л, соль, зелень кинзы и укропа.

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



Суп Шурпа

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

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



Лагман

Ингредиенты: говядина б/к 400гр, лук 2шт, морковь 1шт, болгарский перец 2шт, помидоры 3шт, картофель 3шт, репа 1шт, спагетти 250гр, растительное масло, лавровый лист, смесь перцев, травы, соль, зелень.

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



Овощное рагу с мясом

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

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



Жаркое с черносливом

Ингредиенты: 1 кг мяса, 2 луковицы, морковь 1шт, картофель 4шт, чернослив 50-70гр, 2 ст. л. томатная паста 2 ст. л., соль, перец.

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



Мясо по-карельски

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

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



Свинина в соусе

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

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



Мясо под шубой

Ингредиенты: шпик 150гр, мясо 500гр, лук 2шт, морковь 1шт, грибы (опята) 300гр, картофель 4шт, соль, перец, сметана.

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



Картофель со свиной

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

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



Грудинка в пиве

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

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



Свинина с капустой

Ингредиенты: мякоть свинины 400гр, капуста 400гр, лук 2шт, морковь 1шт, 1 ст. л. томатной пасты, сахар, соль, перец.

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



Рулет из свиной грудинки на пару

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

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



Свинина запеченная

Ингредиенты: свинина 1кг,

Для маринада:

На 1 литр воды 2 ст.л. соли, 1 лимон порезать на четыре дольки.

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



Буженина

Ингредиенты: свинина (окорок без кожи) 1,5кг, соль, молотый перец, сушеный тимьян, орегано, чабрец, розмарин.

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



Гуляш с овощами

Ингредиенты: говяжий гуляш 500–800 г, сладкий перец 2шт, помидоры 2шт, 4 головки репчатого лука, соль, перец, лавровый лист.

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



Мясо в луковом соке

Ингредиенты: говяжья вырезка 500гр, 2 большие луковицы, перец горошком, лавровый лист.

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



Говядина в соусе

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

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



Гуляш особый

Ингредиенты: говядина для гуляша 500гр, лук 1шт, морковь 1шт, болгарский перец 1шт, кабачок 300гр, растительное масло, сметана, томатная паста 1-2 ст.л., приправа, соль.

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



Говядина с розмарином и петрушкой

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

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



Говядина с черносливом и изюмом

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

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



Говядина с луком и сыром

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

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



Баранина тушеная в помидорах

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

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



Тушеная баранина с луком

Ингредиенты: баранина 600гр, 4 луковицы, растительное масло, соль, 2–3 зуб. чеснока.

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



Тушеная баранина

Ингредиенты: баранина 500гр, морковь 1шт, лук 2шт, репа 1шт, брюква, чеснок, перец молотый, соль, специи, мука.

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



Почти лазанья

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

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



Запеканка из баранины

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

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



Тефтели с гречкой

Ингредиенты: 1 м/ст гречневой крупы, куриное филе 500гр, лук 1шт, морковь 1шт, сладкий перец 1шт, сыр 150гр, сметана 200гр, томатная паста 2 ст.л., соль, перец, приправы.

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



Фаршированный перец

Ингредиенты: перец сладкий 6-8шт, мясной фарш 400гр, рис 1 м/ст, лук 1 шт, морковь 1шт, томатная паста 2 ст. л., сметана 150гр, соль, черный молотый перец.

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



«Ёжики»

Ингредиенты: мясной фарш 800 гр, рис 1 м/ст, 1 яйцо, лук 1шт, морковь 1шт, лавровый лист, соль, черный молотый перец.

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



Голубцы

Ингредиенты: капуста 1шт, 500 г фарша, 1,5 м/ст риса, лук, сметана 200гр, томатная паста 3-4 ст. л., лавровый лист, перец, соль.

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



Долма

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

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



Ленивые голубцы

Ингредиенты: фарш (говядина+свинина) 700-800гр, капуста 300-400гр, лук 1шт, морковь 1шт, томатная паста 2 ст. л., сахар, соль, перец.

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



Котлеты на пару

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

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



Котлетки с грибами

Ингредиенты: 500–600 г фарша (свинина/говядина), яйцо, грибы шампиньоны 200гр, 2 луковицы, зелень, подсолнечное масло, сухари для панировки, соль, перец.

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



Паровые куриные котлеты

Ингредиенты: куриный фарш 500гр, молоко, белый хлеб 2 кусочка, соль, перец – по вкусу.

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



Котлеты с морковью и зеленью

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

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



Печёночные котлетки

Ингредиенты: говяжья печень 1кг, соль, перец, зеленый лук 1 пучок, сливочное масло.

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



Куриные котлеты с чесноком

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

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



Вермишель с паровыми котлетами

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

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



Язык отварной

Ингредиенты: 850 г свиного языка, луковица, морковь, вода 3л, лавровый лист, соль.

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



Макароны с фаршем

Ингредиенты: фарш 300 г, 0,5 пач. макарон, лук 1шт, морковь 1шт, помидоры 2шт, подсолнечное масло, соль, перец.

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



Печеночный паштет

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

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



Куриные сердечки с овощами

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

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



Холодец

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

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



Куриные крылышки с медом и лимоном

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

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



Жареные куриные голени

Ингредиенты: куриные голени 800гр, соль, растительное масло, приправа для курицы.

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



Курица с картофелем и грибами

Ингредиенты: куриное филе 300-400гр, шампиньоны 0,5 кг, 2 луковицы, 0,5 кг картофеля, сыр, соль, растительное масло.

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



Сочные куриные грудки

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

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



Сациви из курицы

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

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



Курица с зеленым горошком

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

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



Курица с рисом

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

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



Курица в кефире

Ингредиенты: курица 1шт, 0,5 л кефира, соль, специи по вкусу.

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



Курица в яблоках

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

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



Курица в сливках

Ингредиенты: куриные голени 800гр, 0,5 л сливок, 1 луковица, подсолнечное масло, 1 ст. л. муки, карри, соль, перец.

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



Гусь (или утка) по-домашнему

Ингредиенты: тушка утки (или гуся), лук 2шт, картофель 5шт, масло (для жарки), соль, лавровый лист, перец горошком.

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



Куриный рулет с черносливом

Ингредиенты: куриная грудка 800гр, горчица 1 ст.л., майонез 2 ст. л., специи для курицы, соль, перец.
Для начинки: сыр 100-150гр, чернослив 50гр, специи, зелень.

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



Гусь (утка) с овощами

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

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



Кролик в горчичном соусе

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

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



Заяц в мультиварке

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

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



Куриный шашлык

Ингредиенты: куриное бедро (без кожи и косточки) 600гр, 2 луковицы, помидоры Черри 200гр, соль, перец, подсолнечное масло, шпажки 5 шт.

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



Каннеллони

Ингредиенты: 250 г трубочек, 600 г фарша, 1 яйцо, 2 луковицы, морковь 2шт, помидоры 3шт, 200 мл сливок, подсолнечное масло, соль, перец.

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



Тилапия на овощах

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

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



Тушёная рыба

Продукты: минтай филе 1кг, лук 2шт, майонез, мука, растительное масло, соль.

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



Рыба под маринадом

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

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



Запеченная треска

Ингредиенты: филе трески 1кг, растительное масло, майонез, лук 2шт, сыр 100гр, зелень, соль, перец.

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



Рыба по-чешски

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

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



Морской окунь в вине

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

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



Рыба отварная

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

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



Рыбка в молоке

Ингредиенты: филе рыбы 1кг, лук 2шт, морковь 1шт, молоко, соль, перец.

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



Судак на пару

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

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



Запеканка из рыбы

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

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



Семга на пару

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

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



Тефтели рыбные

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

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



Морской коктейль с сыром

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

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



Кольца кальмаров в сметане

Продукты: очищенные кальмары 1кг, лук 2шт, сметана 250, соль, специи для рыбы.

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



Креветки в сливочно-томатном соусе

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

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



Скумбрия тушеная в маринаде

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

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



Заливное из рыбы

Ингредиенты: 2 кг рыбы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 100 г хрена, 1 лавровый лист, 10 горошин перца, 10 г желатина на 1 стакан бульона, вода 3л, соль.

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



Мидии с овощами

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

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



Белые грибы под соусом

Ингредиенты: белые грибы 1кг, лук 2шт, масло, сливки 200гр, зеленый лук, гвоздика, соль, перец.

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



Грибы со сливками

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

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



Вешенки тушеные

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

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



Гречка с грибами

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

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



Каша перловая с грибами

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

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



Опята с тыквой

Ингредиенты: опята 800гр, лук 2шт, морковь 2шт, тыква 300-400гр, растительное масло, соль.

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



Омлет с грибами

Ингредиенты: лук репчатый 1шт, грибы 200гр, 5 яиц, молоко 0,5 м/ст, соль, перец.

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



Омлет с грибами и сладким перцем

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

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



Запеченные шляпки

Ингредиенты: шляпки шампиньонов 8-10шт, майонез, сыр, сливочное масло, соль.

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



Пирог с капустой и грибами

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

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



Картофельная запеканка с грибами

Ингредиенты: картофель 3шт, грибы 300гр, зелень, сметана 2-3 ст. л., яйца, молоко 0,5 м/ст, 1–2 ст. л. крахмала, подсолнечное масло, соль, перец.

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



Тушеная капуста с грибами

Ингредиенты: капуста 1кг, лук 1шт, морковь 2шт, шампиньоны 300гр, подсолнечное масло, соль, сахар, перец.

Обжарить на режиме ЖАРКА лук, грибы и морковь на подсолнечном масле. После добавить нашинкованную капусту, посолить. Приправить по вкусу и перемешать. Готовить 1,5 часа на режиме ТУШЕНИЕ.



Запеканка из кабачков и творога

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

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



Кабачковая запеканка

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

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



Кабачковая икра

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

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



Перец в томате

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

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



Баклажаны в томатном соусе

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

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



Овощное рагу

Ингредиенты: помидоры 2шт, репчатый лук 2шт, морковь 1-2шт, кабачки 400гр, баклажаны 400гр, болгарский перец 3шт, чеснок 5-6 зуб., оливковое масло, зелень, соль, перец.

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



Фасоль в соусе

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

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



Фасоль с беконом

Ингредиенты: фасоль 1,5 м/ст, бекон 150гр, лук 2шт, морковь 1шт, томаты в собственном соку 200гр, чеснок, грецкие орехи, соль, специи, зелень.

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



Зеленая фасоль тушеная

Ингредиенты: стручки зеленой фасоли 1кг, лук 1шт, чеснок 3-4 зуб., томатная паста 2 ст.л., подсолнечное масло, соль, перец.

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



Запеканка из цветной капусты и брокколи

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

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



Капуста жаренная

Ингредиенты: капуста 1кг, лук 1шт, морковь 1шт, растительное масло, соль, перец.

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



Цветная капуста в соусе

Ингредиенты: цветная капуста 1 качан, молоко 0,5 л, сыр 150гр, 100г сливочного масла, 1,5 ст. л. муки, соль, перец.

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



Капуста, тушенная с рисом

Ингредиенты: 0,5 кг капусты, 1 луковица, 1 м/ст. риса, 1–2 помидора, соль, красный перец.

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



Картофель под сыром

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

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



Ризотто с овощами

Ингредиенты: 2 м/ст риса, 2 м/ст воды, сладкий перец 1шт, лук 1шт, морковь 1шт, зеленый горошек 3 ст.л., зерна кукурузы 3 ст.л., оливковое масло, соль, перец.

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



Запеканка из тыквы и макарон

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

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



Запеканка из риса и кабачков

Ингредиенты: рис 2 м/ст., луковица, кабачки 300гр, масло подсолнечное, 3 яйца, сыр 150гр, вода 2 м/ст., соль, перец по вкусу.

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



Овощи с макаронами

Ингредиенты: макаронные изделия рожки 500гр, 1 луковица, 1 сладкий перец, 1–2 помидора, 100 г консервированной кукурузы, зелень, чеснок, соль, специи, растительное масло.

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



Ризотто с овощами

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

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



Плов «Узбекский»

Ингредиенты: баранина 300-400гр, масло, лук 2шт, морковь 1шт, перец сладкий 1шт, специи, приправы, чеснок, рис 3 м/ст, растительное масло.

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



Соте из баклажанов

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

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



Тушеная капуста

Ингредиенты: капуста 1кг, лук 1шт, морковь 1шт, 2 ст. л. томатной пасты, подсолнечное масло, соль, сахар, перец.

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



Творожная запеканка с ИЗЮМОМ

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

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



Творожная запеканка

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

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



Запеканка с изюмом

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

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



Запеканка творожно-фруктовая

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

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



Творожный пудинг

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

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



Творожный кекс

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

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



Запеканка с яблоком и черносливом

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

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



Творожная запеканка с вишней

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

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



Творожно-морковная запеканка

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

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



Манник

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

Соедините манную крупу со сметаной, перемешайте и оставьте набухать на 40–60 мин. Разотрите яйца с сахаром. Соедините яичную и манную смеси и тщательно их перемешайте. Добавьте муку, соду и замесите тесто без комочков. В смазанную маслом чашу мультиварки влейте тесто и включите режим **ВЫПЕЧКА** на 45 мин.



Творожный пирог с черникой

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

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



Чизкейк

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

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



Шарлотка

Ингредиенты: 5 яиц, 1 м/ст сахара, 1 м/ст муки, 1 ч. л. сода (гашеная), 3 яблока.

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



Бисквит

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

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



Шарлотка яблочно-вишневая

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

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



Любимый бисквит

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

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



Шарлотка апельсиновая

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

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



Яблочный пирог перевертыш

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

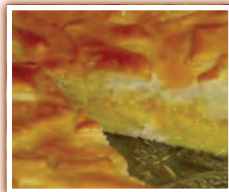
Почистить и нарезать крупными кусочками яблоки (можно четвертинками). Обжарить яблоки на сливочном масле. После посыпать корицей и коричневым сахаром и перемешать. Залить тестом и готовить на режиме **ВЫПЕЧКА** 1 час. Готовый пирог остудить в чаше, а после перевернуть на блюдо.



Открытый пирог с вишней

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

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



Апельсиновый пирог

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

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



Пирог воздушный

Ингредиенты: вода + яйцо 150 мл, сахар 4 ст. л., соль 1/4 ч. л., сливочное масло 50 г, ванилин 0,5 ч. л., мука 270 г, дрожжи 1 ч. л.

Для крема: масло сливочное 50 г, сгущённое молоко 30 г, сахарная пудра 30 г.

Смешать все ингредиенты и тщательно перемешать. Готовое тесто выложить в смазанную маслом чашу мультиварки. Запрограммировать Ручной режим: 1-й этап: 25° — 1 час, 2-й этап: 130° — 1 час. Нажать кнопку **СТАРТ**. Готовый пирог разрезать на два коржа и промазать кремом. Для его приготовления необходимо взбить все ингредиенты крема.



Торт Медовик

Ингредиенты: 2 яйца, 120 г сахара, 120 г меда, 240 г муки, 2,5 ч. л. разрыхлителя.

Для крема: 400 г сметаны, 150 г сахара, 200 г орехов.

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



Медовый пирог с орехами

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

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



Ананасовый пирог

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

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



Шоколадный пирог в глазури

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

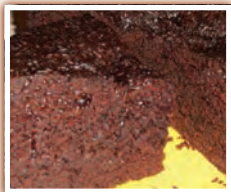
Масло растопить, добавить сахар, яйца, ванилин. Перемешать и добавить какао, соль, муку с разрыхлителем. Вылить тесто в смазанную маслом чашу мультиварки. Готовить на режиме **ВЫПЕЧКА** 1 час. Испечённый теплый пирог смазать глазурью. Приготовление глазури. Масло растопить до мягкого состояния. Добавить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



Ромовая баба

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

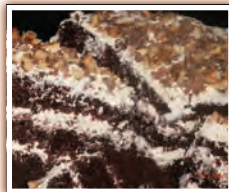
Замесить тесто и положить его в смазанную маслом чашу мультиварки. Запрограммировать Ручной режим: 1-й этап: 25° – 1 час 30 минут, 2-й этап: 130° – 1 час. Нажать кнопку **СТАРТ**. Готовый пирог полить сиропом. Сверху посыпать сахарной пудрой. Для сиропа: проварить сахар с водой, после добавить ром.



Шоколадный пирог

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

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



Кофейный торт

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

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



Кекс «Зебра»

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

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



Шоколадный кекс с черносливом

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

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



Кекс шоколадный с вишней

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

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



Шоколадно-ореховый торт

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

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



Банановый кекс

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

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



«Мамин кекс»

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

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



Лимонный кекс

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

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



Торт «Принц»

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

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



Тыквенный кекс

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

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



Торт «Чародейка»

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

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



Торт «Графские развалины»

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

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



Торт «Татьяна»

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

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



Ананасовый пирог

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

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



Булочки к чаю

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

Замесить тесто из всех ингредиентов, кроме кунжута и желтка. Разделить его на семь частей и сформировать шарики. Чашу смазать маслом и уложить шарики по кругу, а один в центре. Запрограммировать Ручной режим: 1-й этап: 25° – 1 час, 2-й этап: 130° – 1 час. Нажать кнопку **СТАРТ**. После сигнала об окончании работы первого этапа, откройте крышку. Смажьте булочки желтком и посыпьте кунжутом. Закройте крышку. Готовые булочки остудить на решетке и подавать к столу с джемом или вареньем.



Кулич

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

Замесить тесто и выложить в смазанную маслом чашу мультиварки. Запрограммировать Ручной режим: 1-й этап: 25° – 1 час 30 минут, 2-й этап: 130° – 1 час 10 минут. Нажать кнопку **СТАРТ**. Готовый кулич оставить в чаше мультиварки еще минут на 15. После вынуть и смазать верх глазурью (1 белок + 50–70г сахарной пудры взбить до устойчивых пиков).



Бородинский хлеб

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

Замесить тесто и выложить в смазанную маслом чашу мультиварки. Запрограммировать Ручной режим: 1-й этап: 25° – 1 час, 2-й этап: 30° – 1 час, 3-й этап: 130° – 1 час 20 минут. Нажать кнопку **СТАРТ**. Готовый хлеб следует остудить на решетке.



Пшеничный хлеб

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

Смешать все ингредиенты и вымесить тесто. Уложить в смазанную маслом чашу мультиварки. Запрограммировать Ручной режим: 1-й этап: 25° – 1 час, 2-й этап: 130° – 1 час 10 минут. Нажать кнопку **СТАРТ**. Готовый хлеб следует остудить на решетке. Совет: для получения сверху румяной корочки, готовый хлеб можно перевернуть и подрумянить на режиме **ВЫПЕЧКА** минут 10–15.



Пшенично-ржаной хлеб

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

Смешать все ингредиенты и замесить однородное тесто. Уложить в смазанную маслом чашу мультиварки. Запрограммировать Ручной режим: 1-й этап: 25° – 1 час, 2-й этап: 30° – 1 час, 3-й этап: 130° – 1 час 20 минут. Нажать кнопку **СТАРТ**. Готовый хлеб следует остудить на решетке, а после нарезать и подать к столу.



Пицца

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

Замесить тесто и разделить на 3 части. Одну часть раскатать и положить в смазанную маслом чашу мультиварки. Запрограммируйте Ручном режим: 1-й этап: 25° – 1 час, 2-й этап: 130° – 50 минут. Нажмите кнопку **СТАРТ**. После завершения работы первого этапа откройте мультиварку и выложите начинку. Сверху посыпьте сыром и закройте крышку мультиварки. Готовую пиццу разрезать на кусочки и подать к столу.



Десерт из кабачков

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

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



Пицца быстрая

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

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



Грушевый десерт

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

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



Пшенная каша с тыквой

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

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



Десерт из груш «Сладкая жизнь»

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

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



Молочная рисовая каша

Ингредиенты: 1 м/ст. риса, 5 м/ст. молока, 1 ст. л сахара, соль, сливочное масло.

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



Питьевой молочный йогурт

Ингредиенты: молоко стерилизованное 2,5% или 3,2% 1 л., йогурт натуральный – 125гр.

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



Натуральный молочный йогурт

Ингредиенты: молоко стерилизованное 6% 1 л.,
йогурт натуральный 125гр.

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



Компот из сухофруктов

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

Помыть сухофрукты и поместить в чашу мультиварки. Насыпать сахар и влить воду до максимальной отметки. Готовить на режиме ВАРКА НА ПАРУ 1 минута. После отключить автоматическую функцию ПОДОГРЕВ и дать компоту настояться.



Сливочный йогурт

Ингредиенты: молоко стерилизованное 1 литр, – 0,5 л, сливки 10% – 0,5 л., йогурт натуральный – 125гр (активия).

Поместить в чашу мультиварки все ингредиенты и хорошо перемешать. Готовить на режиме **ЙОГУРТ БЕЗ КИПЯЧЕНИЯ** 6 часов. После йогурт охладить в течение двух часов в холодильнике. Йогурт готов. Готовый йогурт подавать с фруктами или сиропом.



Морс брусничный

Ингредиенты: 2 ст. брусники, 100 г сахара, 3л воды, лимонная кислота.

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

