

**SCARLETT™**

[www.scarlett.ru](http://www.scarlett.ru)

[www.scarlett-europe.com](http://www.scarlett-europe.com)

# Книга рецептов к мультиварке



**SCARLETT™**



## Дорогие друзья!

В современном мире ни на что не хватает времени. Хочется выспаться, встретиться с друзьями, хотя бы по телефону поговорить с родителями, сделать с детьми домашнее задание, заняться спортом и, конечно, приготовить вкусное блюдо.

Компания Scarlett всегда думает о том, как сделать жизнь своего потребителя проще и комфортнее.

Если Вы держите в руках эту книгу рецептов, это означает, что в вашем доме появился прибор, который поможет Вам готовить вкусные и изысканные блюда, как настоящий шеф-повар, только быстрее. Мы представляем Вам новую, современную разработку компании Scarlett – **Мультиварку SC-MC410S01**.

В этой книге Вы найдёте рецепты, которые будут радовать Вас и ваших близких. В ней представлены рецепты различных супов, каш, горячих блюд и даже десертов. С мультиваркой Scarlett Вы воплотите в жизнь все свои кулинарные фантазии. Экспериментируйте и будьте счастливы!

Коллектив компании Scarlett

# СУПЫ



## МЯСНАЯ СОЛЯНКА

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Вода – 3 л
- Говядина на косточке – 450 гр
- Свиная грудинка варёно-копчёная – 200 гр
- Ветчина варёно-копчёная – 50 гр
- Сосиски молочные – 4 шт.
- Лук репчатый – 2 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Солёные огурцы – 4 шт.
- Каперсы – 1 ст.л.
- Маслины с косточками – 10 шт.
- Томатная паста – 1 ст.л.
- Мука пшеничная – 1 ст.л.
- Масло сливочное – 1 ст.л.
- Сметана – 150 мл
- Лимон – 1 шт.
- Лист лавровый, веточки укропа и петрушки по 3 шт.
- Соль, перец горошком по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Луковицу очистить, мелко нарезать и обжарить в чаше мультиварки на сливочном масле в течение 6 минут.
2. Добавить томатную пасту и жарить ещё 5 минут.
3. Говядину вымыть, и добавить к овощам в чашу мультиварки, залить 3 литрами воды и поставить на программу «Суп».
4. Солёные огурцы нарезать небольшими кубиками, сосиски кружками.
5. После завершения программы извлечь мясо из чаши мультиварки.
6. Бульон процедить, мясо нарезать небольшими кусочками.
7. Бульон, нарезанное мясо и все остальные предварительно подготовленные ингредиенты заложить в чашу мультиварки.
8. Включить программу «Суп».
9. Зелень промыть, измельчить и добавить вместе с нарезанным дольками лимоном в солянку после приготовления.
10. Дать настояться 10 минут.
11. Солянку подавать со сметаной.

## СУП ГОРОХОВЫЙ С КОПЧЁНОЙ КУРИЦЕЙ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Вода – 2 л
- Копчёное свиное сало – 200 гр
- Копчёная курица – 1 кг
- Зелёный, сухой горох – 350 гр
- Масло сливочное – 2 ст.л.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Стебель сельдерея – 1 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Бекон копчёный – 50 гр
- Белый хлеб без корки – 150 гр

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Предварительно очищенные лук, морковь и сельдерей мелко нарезать и обжарить в чаше мультиварки на сливочном масле в течение 15 минут.
2. Сало нарезать мелкими кусками, добавить в чашу и обжаривать ещё в течение 5 минут.
3. Промыть предварительно замоченный на 2 часа горох.
4. Отделить курицу от костей и заложить её и все предварительно обжаренные ингредиенты в чашу мультиварки, залив 2 литрами воды.
5. Включить программу «Суп».
6. Хлеб и бекон нарезать мелкими кубиками и обжарить на сухой сковороде в течение 5 минут.
7. После приготовления супа добавить в тарелку сухарики с беконом.



## ФРАНЦУЗСКИЙ ЛУКОВЫЙ СУП

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Бульон мясной – 1 л
- Лук репчатый – 2 больших луковицы
- Лук-порей (стебель) – 1 шт.
- Сыр плавленный – 250 гр
- Вино белое, сухое – 100 мл
- Масло сливочное – 30 гр
- Тёртый сыр твёрдых сортов – 4 ст.л.
- Мука пшеничная – 1 ст.л.
- Тимьян – 5 веточек
- Соль, перец по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Репчатый лук и лук порей нарезать и обжарить на разогретом сливочном масле в течение 10 минут в чаше мультиварки.
2. Добавить 1 ст.л. муки, обжарить в течение ещё трёх минут.
3. Залить в содержимое вино и дать закипеть.
4. Добавить мясной бульон.
5. Добавить плавленный сыр, соль, перец.
6. Включить программу «Суп».
7. После приготовления разлить по тарелкам, добавить зелень и посыпать тёртым сыром.





## СУП ЧЕЧЕВИЧНЫЙ СО ШПИНАТОМ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Куриная грудка – 500 гр
- Перловка – 50 гр
- Зелёная чечевица – 100 гр
- Половина луковицы
- Морковь – 1 шт.
- Оливковое масло – 2 ст.л.
- Вода – 400 мл
- Свежий шпинат – 200 гр
- Соль по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Куриную грудку очистить от кожи, отделить от кости и порезать мелкими кусочками.
2. Лук и морковь почистить и мелко нарезать.
3. Шпинат мелко нарезать.
4. Перловку и чечевицу промыть и добавить в чашу мультиварки.
5. Все ингредиенты залить водой и добавить оливковое масло.
6. Включить программу «Суп».
7. Суп подавать в глубокой тарелке, посыпав зеленью.



# Программа: Суп

## ЛАГМАН

### ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ СУПА:

- Мякоть баранины – 500 гр
- Мясной бульон – 0,5 л
- Болгарский перец (красный, жёлтый) – по 1 шт.
- Помидор – 2 шт.
- Стебель сельдерея – 1 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Чеснок – 1 головка
- Корень имбиря (измельчённый) – 1 ст.л.
- Томатная паста – 3 ст.л.
- Растительное масло – 150 мл
- Рубленая зелень (укроп, петрушка) – 2 ст.л.
- Соль, красный и чёрный перец по вкусу

### ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ЛАПШИ:

- Мука – 300 гр
- Яичный белок – 1 шт.
- Соль 1/2 ч.л.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Из ингредиентов для лапши приготовить тесто.
2. Скатать из него шар и дать настояться на холоде 30 минут.
3. Лук нарезать тонкими полукольцами.
4. Перец нарезать кубиками.
5. Помидоры очистить от кожицы и нарезать дольками.
6. Сельдерей порезать соломкой.
7. Чеснок крупно порубить.
8. Баранину нарезать мелкими кубиками и обжарить в чаше мультиварки в течение 10 минут.
9. Все ингредиенты положить в чашу и залить мясным бульоном.
10. Включить программу «Суп».
11. Охлаждённое тесто раскатать тонким слоем и нарезать соломкой (как домашнюю лапшу).
12. Отварить лапшу в кипящей, подсоленной воде в течение 8 минут, затем откинуть лапшу на дуршлаг.
13. После завершения программы добавить лапшу в суп, хорошо размешать и дать настояться в течение 20 минут.
14. Подавать в тарелке, предварительно засыпав рубленой зеленью.

# Программа: Суп

## БОРЩ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Говядина на косточке – 500 гр
- Вода – 3 л
- Болгарский перец (красный, жёлтый) – по 1/2 шт.
- Помидор – 1 шт.
- Капуста белокочанная – 1/2 кочана молодой капусты
- Свёкла – 4 шт. (средние)
- Паста томатная – 3 ст.л.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Морковь средняя – 1 шт.
- Картофель – 3 средних клубня
- Чеснок – 1 головка
- Растительное масло – 150 мл
- Уксус 9% – 2 ст.л.
- Сахарный песок – 1 ст.л.
- Рубленая зелень (укроп, петрушка) – 2 ст.л.
- Соль, красный и чёрный перец по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Говядину положить в чашу мультиварки и залить 3 литрами воды. Включить программу «Тушение» и установить время приготовления на 1 час. Периодически открывать крышку и снимать пену.
2. Во время приготовления мяса очистить овощи. Морковь потереть на тёрке, луковицу измельчить.
3. После завершения программы, мясо вынуть из чаши мультиварки и выложить на тарелку. Можно отделить его от кости и нарезать небольшими кусочками. Бульон оставить в чаше мультиварки
4. В чашу мультиварки добавить растительное масло, выложить туда морковь и лук и пассировать в течении 10 минут.
5. Свёклу очистить и натереть на крупной тёрке. Добавить её к остальным овощам и залить 3 литрами воды. Сразу добавить уксус, чтобы свёкла не потеряла яркий цвет.
6. Заложить в мультиварку мясо.
7. Оставшиеся овощи нарезать кубиками и добавить в кастрюлю мультиварки вместе со столовой ложкой сахарного песка.
8. Выбрать программу «Суп».
9. За 5 минут до готовности, открыть крышку и добавить раздробленный чеснок и нарезанную зелень.

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



# Программа: Тушение

## ЖАРКОЕ ПО ЦАРСКИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Говядина без костей – 500 гр
- Картофель средний – 6 шт.
- Морковь – 2 шт.
- Лук репчатый – 2 шт.
- Фасоль стручковая – 200 гр
- Перец болгарский (красный, желтый) – 3 шт.
- Шампиньоны – 300 гр
- Баклажаны – 300 гр
- Чеснок – 4 крупных зубчика
- Зелень по вкусу
- Вода – 200 мл
- Соль, перец по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Говядину порезать на мелкие кусочки.
2. Лук порезать полукольцами.
3. Картофель порезать крупными кубиками.
4. Морковь и баклажаны порезать тонкими кружочками.
5. Болгарский перец очистить от семечек и кожуры и порезать небольшими кубиками.
6. Шампиньоны порезать тонкими ломтиками
7. Все ингредиенты уложить слоями в чашу мультиварки (порядок закладки согласно перечисленному списку ингредиентов).
8. Добавить соль.
9. Залить все ингредиенты водой.
10. Установить программу «Тушение» на 2 часа.
11. После приготовления добавить в чашу мультиварки измельченный чеснок и зелень.

# Программа: Тушение

## ИНДЕЙКА В ОРЕХОВОМ СОУСЕ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Филе индейки – 1 кг
- Лук репчатый – 6 шт.
- Орехи грецкие (очищенные, измельчённые) – 200 гр
- Кинза в зёрнах – 1 ч.л.
- Кинза (зелень) – 1 пучок
- Чеснок – 1 головка
- Шафран, гвоздика, хмели- сунели по вкусу
- Соль, перец по вкусу
- Зёрна целого граната
- Растительное масло – 1 ст.л.
- Вода – 500 мл

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Индейку порезать на небольшие кусочки, залить 0,5 л воды и варить на программе «Тушение» 1 час 30 мин.
2. Лук нашинковать полукольцами и добавить в чашу мультиварки.
3. После приготовления индейки заложить все остальные ингредиенты в чашу.
4. Включить программу «Тушение» на 50 минут.



# Программа: Тушение

## БАРАНИНА ТУШЕНАЯ В ПОМИДОРАХ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Баранина – 500 гр
- Помидоры в собственном соку – 300 гр
- Репчатый лук – 1 шт.
- Чеснок – 3 зубчика
- Растительное масло – 2 ст. л.
- Майоран по вкусу
- Соль, перец по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Лук и чеснок мелко порезать и обжарить на растительном масле в чаше мультиварки.
2. Баранину нарезать небольшими кусочками и добавить к овощам и обжаривать ещё 10 минут.
3. Добавить томаты и перемешать.
4. Посолить, поперчить и включить программу «Тушение».
5. Подавать с рисом, посыпав зеленью.



# Программа: Тушение

## ПЕЧЁНАЯ КАРТОШКА С ГРИБАМИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Картофель – 6-8 шт.
- Консервированные грибы – 1 банка (любые)
- Сыр – 200 гр (Гауда)
- Растительное масло – 2 ст.л.
- Соль, перец по вкусу
- Лук репчатый – 1 шт.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. В чашу мультиварки налить растительное масло и заложить предварительно нарезанные грибы и лук.
2. Обжаривать их на программе «Жарка» в течение 5 минут.
3. Картофель очистить от кожуры, нарезать крупными дольками, уложить на дно мультиварки и посолить.
4. Сверху выложить предварительно обжаренные грибы и лук.
5. Посыпать всё содержимое чаши натёртым сыром.
6. Включить программу «Тушение» на 45 мин.





# Программа: Тушение

## МЯСНОЕ СУФЛЕ С ОРЕШКАМИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Говяжий фарш – 350 гр
- Куриный фарш – 250 гр
- Молоко 6% – 250 мл
- Белок яичный – 1 шт.
- Белый хлеб без корочек – 2 куска
- Фисташки – 50 гр
- Сливочное масло – 30 гр
- Мускатный орех по вкусу
- Соль, перец по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Смешать 2 вида фарша.
2. Добавить в фарш предварительно замоченный в молоке хлеб.
3. Белок взбить в пену.
4. Аккуратно смешать фарш, белок и фисташки.
5. Добавить в получившееся суфле специи.
6. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить суфле и разровнять.
7. Включить программу «Тушение».



# Программа: Тушение

## ТОСКАНСКОЕ МЯСНОЕ РАГУ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Говядина – 500 гр
- Свиное сало – 50 гр
- Мука – 2 ст.л.
- Морковь – 1 шт.
- Вода – 500 мл
- Лук – 1 шт.
- Корень сельдерея – 50 гр
- Чеснок – 9 зубчиков
- Перец Чили – 1 маленький стручок
- Помидоры в собственном соку – 500 гр
- Розмарин – 2 веточки
- Нарезанные кусочки белого хлеба – 4 шт.
- Масло оливковое – 4 ст.л.
- Соль, чёрный перец по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Морковь, лук, чеснок очистить.
2. Сельдерей, перец Чили вымыть.
3. Очень мелко измельчить морковь, лук, сельдерей, перец Чили и зубчик чеснока.
4. Овощи обжарить в чаше мультиварки на оливковом масле, помешивая в течение 10 минут.
5. Говядину и сало нарезать мелкими кубиками и обвалить их в муке.
6. Добавить к овощам и обжаривать, помешивая, ещё 7 минут.
7. 7 зубчиков чеснока раздавить на доске ребром ножа и добавить их в чашу.
8. Добавить в чашу помидоры в собственном соку.
9. Залить все ингредиенты водой так, чтобы они были полностью прикрыты.
10. Добавить соль, перец и ещё раз перемешать.
11. Сверху положить 2 веточки розмарина
12. Включить программу «Тушение».
13. Хлеб натереть оставшимся зубчиком чеснока и обжарить на разогретом оливковом масле до золотистой корочки.
14. Подавать рагу с горячим хлебом, салатом из свежих помидоров и красным вином.

# Программа: Тушение

## ГУЛЯШ ВЕНГЕРСКИЙ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Вырезка говядины – 500 гр
- Картофель – 6-7 шт.
- Лук репчатый – 3 шт.
- Томатная паста – 3 ст.л.
- Помидор – 3 шт.
- Молотая паприка – 1/2 ч.л.
- Тмин – 1 ч.л.
- Растительное масло – 2 ст.л.
- Вода – 500 мл
- Зелень и соль по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Лук очистить, порезать кубиками и обжарить на растительном масле в чаше мультиварки.
2. Говядину порезать кубиками и добавить к луку.
3. Все ингредиенты посыпать паприкой, добавить тмин и обжарить ещё 5-7 минут.
4. Включить программу «Тушение»
5. Картофель очистить и порезать кубиками.
6. После завершения программы, добавить его к мясу и овощам, перемешать и включить программу «Пароварка» на 20 минут.
7. Гуляш подавать в глубоких тарелках, посыпав измельчённой зеленью.



# Программа: Тушение

## ТУШЕНАЯ КУРИЦА В ЛИМОНЕ С КАРРИ ПО-ИНДИЙСКИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Куриное филе – 1 кг
- Помидоры – 2 шт.
- Репчатый лук – 2 шт.
- Лимон – 1 шт.
- Оливковое масло – 1 ст.л.
- Салат листовой – 1 кочан
- Соус карри – 100 гр

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Куриное филе нарезать мелкими кубиками, обжарить на оливковом масле в течение 5-7 минут на программе «Жарка».
2. Лук нарезать мелко и добавить в курицу, продолжая обжаривать ещё в течение 3 минут.
3. Лимон нарезать треугольниками и добавить к остальным ингредиентам.
4. Помидоры очистить от кожуры и мелко нарезать.
5. Добавить соус карри, перемешать и включить программу «Тушение».
6. Готовое блюдо подавать на тарелке, предварительно выложив на неё листья салата.



# Программа: Тушение

## ГОЛУБЦЫ

### ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ФАРША:

- Говядина – 300 гр
- Капуста белокочанная – 800 гр
- Рис – 100 гр
- Лук репчатый – 1 шт.
- Масло сливочное – 2 ст.л.
- Перец, соль, зелень по вкусу
- Вода – 300 мл

### ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ СОУСА:

- Мука – 1 ст.л.
- Томатная паста – 2 ст.л.
- Сметана – 2 ст.л.
- Вода – 200 мл
- Сушеная мята – 1 ч.л.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Мясо пропустить через мясорубку.
2. Рис отварить на программе «Крупы / Каши» в течении 40 минут, затем охладить, смешать с мясным фаршем.
3. Лук мелко нарезать, обжарить и добавить в мясной фарш.
4. Всё перемешать, добавить соль и перец по вкусу.
5. Цельные листья капусты проварить в кипящей воде в мультиварке 5-7 минут.
6. Вынуть из кипятка, охладить, разложить на столе.
7. Стебли капусты аккуратно отбить до толщины листа.
8. Положить в капустные листья фарш.
9. Завернуть в виде колбасок, заложить в чашу мультиварки, залить водой (300 мл) и включить программу «Тушение» на 50 минут.
10. Приготовить сметанный соус:
  - Смешать томатную пасту, сметану, воду;
  - Быстро добавить муку, тщательно перемешать, довести до кипения, добавить мяту, посолить.
11. Голубцы положить в чашу мультиварки и залить всё соусом.
12. Включить программу «Тушение».
13. Подавать в тарелке, посыпав зеленью и полив соусом.

# Программа: Тушение

## ХОЛОДЕЦ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Свиные или телячьи ноги – 1 кг
- Голень телятины – 300 гр
- Луковица – 1 шт.
- Морковь – 3 шт.
- Лавровый лист – 3 шт.
- Горошины перца – 5 шт.
- Стебель сельдерея – 2 шт.
- Чеснок – 2 зубчика
- Вода – 3 л
- Уксус – 1/3 стакана
- Рубленая петрушка по вкусу
- Соль по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Разрубить ноги на несколько частей.
2. Заложить их в чашу мультиварки и варить ноги, овощи, лавровый лист, перец горошком, чеснок в воде в течение 2 часов на программе «Тушение».
3. Снять накипь, посолить по вкусу, добавить петрушку, уксус и варить ещё 2 часа.
4. Бульон процедить, отставить в сторону. Вынуть ноги и морковь. Выбросить лук и специи. Порезать ломтиками мясо и морковь.
5. Разложить ломтики моркови на дно смазанной маслом формы для студня, сверху положить мясо.
6. Добавить петрушку и залить бульоном.
7. Остудить в течение 4 часов.
8. Снять аккуратно жир.
9. Подавайте с ломтиками лимона и петрушкой.

# Программа: Тушение

## ЗАЛИВНОЕ ИЗ ЯЗЫКА

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Язык говяжий – 700 гр
- Морковь отварная – 1 шт.
- Яйца варёные – 2 шт.
- Оливки (маслины) – 8–10 шт.
- Горсточка клюквы или красной смородины
- Зелень по вкусу (любая)
- Желатин – 25 гр
- Лавровый лист – 2 шт.
- Перец горошком – 5 шт.
- Соль – 1/2 ч.л.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Язык ошпарить кипятком, почистить. Поместить язык в чашу мультиварки с холодной водой так, чтобы он был полностью покрыт водой. Варить в мультиварке на программе «Тушение» в течение 4,5 часов.
2. Добавить лавровый лист, соль и перец горошком.
3. Желатин залить 3/4 стакана холодной воды и дать набухнуть (около 30 минут).
4. Желатин поставить на огонь и варить до полного растворения (ни в коем случае не доводить до кипения).
5. Бульон от языка процедить через марлю или мелкое сито.
6. В литр процеженного бульона добавить желатин, перемешать, процедить через марлю.
7. На дно формы выложить ломтиками нарезанный язык, кружки моркови, яйца, оливки, клюкву.
8. Залить бульон с желатином так, чтобы он наполовину покрывал слой из овощей и языка. Поставить в холодильник до застывания.
9. Украсить веточками зелени и снова залить бульоном полностью. Поставить в холодильник до полного застывания.

# КАШИ





## ГУРЬЕВСКАЯ КАША

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Молоко или сливки – 400 мл
- Манная крупа – 100 гр
- Ванилин, соль по вкусу
- Измельчённые грецкие орехи – 50 гр
- Сахарный песок – 2 ст.л.
- Желток – 2 шт.
- Белок – 1 шт.
- Свежие фрукты – 150 гр

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Залить молоко в чашу мультиварки и довести его до кипения на программе «Пароварка».
2. В кипящем молоке заварить манную крупу, постоянно помешивая.
3. После загустения переложить кашу в миску и поставить остывать.
4. Орехи обжарить на сковороде в течение 5 минут.
5. Затем взбить желтки и сахар добела.
6. Отдельно взбить белок до загустения.
7. Тщательно замешать кашу, добавляя желтки, белки и орехи.
8. В чашу мультиварки в три-четыре слоя выложить кашу и фрукты.
9. Верхний слой каши засыпать сахарным песком для карамелизации (золотистой корочки).
10. Включить программу «Крупы/Каши» 30 минут.
11. Сверху украсить свежими фруктами.
12. Подавать горячей.



## ТЫКВЕННАЯ КАША

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Молоко – 300 мл
- Мякоть зрелой тыквы – 300 гр
- Пшено – 200 гр
- Вода – 200 мл
- Масло сливочное, размягчённое – 100 гр
- Сахар – 1 ст.л.
- Соль по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Пшено промыть, дать обсохнуть.
2. Слегка обжарить его в чаше мультиварки, посолить и залить кипятком.
3. Размешать, накрыть крышкой и оставить, чтобы впиталась вода.
4. Залить пшено горячим молоком и включить программу «Крупы / Каши» на 30 минут.
5. Мякоть тыквы мелко нарезать, посыпать сахаром и перемешать.
6. Когда тыква даст сок, добавить её к приготовленному пшену.
7. Перемещать тыкву с пшеном и размягчённым маслом.
8. Включить программу «Крупы/Каши» ещё на 30 минут.
9. Выложить кашу на тарелку и добавить растопленное сливочное масло.



## РИСОВАЯ КАША С ФИЛЕ ИНДЕЙКИ И БРОККОЛИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Филе индейки – 700 гр
- Лук репчатый – 1 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Рис «Арборио» – 200 гр
- Вода – 500 мл
- Сливки (20%) – 50 мл
- Брокколи – 200 гр
- Укроп – 1 пучок
- Соль, перец по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Филе индейки вымыть, нарезать мелкими кусочками.
2. Лук и морковь почистить и нарезать мелкими кубиками.
3. Положить нарезанную индейку в чашу мультиварки, залить водой и включить программу «Крупы/Каши» на 50 минут.
4. После завершения программы вынуть индейку из бульона.
5. Бульон процедить и снова залить в чашу мультиварки.
6. Брокколи разобрать на соцветия
7. Добавить в бульон индейку, промытый рис и все овощи.
8. Включить программу «Крупы/Каши».
9. После завершения программы добавить сливки и поставить на программу «Пароварка» на 10 минут.
10. Кашу подавать горячей, украсив мелко нарезанным укропом.



## УЗБЕКСКИЙ ПЛОВ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Мякоть баранины – 500 гр
- Морковь – 3 шт. (средние)
- Лук репчатый – 1 шт. (крупная)
- Рис – 300 гр
- Барбарис – 1 ч.л.
- Перец красный острый, соль по вкусу
- Чеснок – 8-10 зубчиков
- Растительное масло – 40 мл
- Вода – 500 мл

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Баранину нарезать небольшими кусочками.
2. В чашу мультиварки налить немного растительного масла и обжарить мясо до золотистого цвета.
3. Морковь и лук очистить, мелко порезать и выложить в чашу мультиварки к мясу и обжарить ещё в течение 10 минут.
4. Сверху посыпать специями.
5. Высыпать в чашу мультиварки тщательно промытый (промыть около 4-5 раз под холодной водой) рис, залить его водой так, чтобы она была выше риса на 1,5-2 см.
6. Добавить в плов зубчики чеснока.
7. Установить программу «Крупы/Каши» на 60 минут.



## СЛАДКИЙ ПЛОВ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Рис – 600 гр
- Лук репчатый – 1 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Курага – 10 шт.
- Чернослив – 10 шт.
- Изюм – 200 гр
- Масло сливочное – 100 гр
- Специи для плова – 1 пакетик
- Вода – 500 мл
- Соль по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Лук нарезать полукольцами, морковь – тонкой соломкой
2. Сухофрукты тщательно промыть в тёплой воде.
3. Рис тщательно промыть в холодной воде.
4. Залить растительное масло в чашу мультиварки и обжарить на нем лук и морковь, добавить сухофрукты, соль и специи, положить рис и залить кипятком на 1 – 1,5 см выше уровня риса.
5. Установить программу «Крупы/Каши»
6. Подавать горячим с кусочками сухофруктов.



## ОВСЯННАЯ КАША С ФРУКТАМИ И ОРЕХАМИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Хлопья овсяные – 200 гр
- Вода – 250 мл
- Молоко – 250 мл
- Фрукты по вкусу
- Орехи грецкие, дроблёные – 100 гр
- Масло сливочное – 50 гр
- Соль, сахар по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Овсяные хлопья всыпать в чашу мультиварки в уже кипящую воду, в которую по вкусу добавлены соль и сахар.
2. Затем влить горячее молоко и установить программу «Крупы/Каши». Варить 30 минут.
3. В горячую овсянку положить сливочное масло, мелко нарезанные фрукты, орехи и перемешать.



## ПЕРЛОВАЯ КАША

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Крупа перловая – 200 гр
- Лук репчатый – 2 шт.
- Грибы шампиньоны – 200 гр
- Морковь – 1 шт.
- Масло растительное – 3 ст.л.
- Соль по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Грибы помыть и крупно порезать
2. Лук порезать, морковь натереть на крупной тёрке.
3. В чашу мультиварки добавить растительное масло и обжарить овощи и грибы в течение 10 минут.
4. Крупу хорошо промыть под проточной водой и выложить в чашу мультиварки.
5. Всё перемешать и залить 2,5 стаканами холодной воды, добавив щепотку соли.
6. Установить программу «Крупы/Каши» на 50 минут.



# БЛЮДА НА ПАРУ



# Программа: Пароварка

## ПАРОВЫЕ МАНТЫ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Слоёное тесто – 500 гр
- Фарш (свинина, говядина) – 400 гр
- Луковица – 1 шт.
- Кинза – 1 пучок
- Сливочное масло – 2 – 4 ст.л.
- Соль, перец по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Каждый пласт теста разделить на 4 части и немного раскатать.
2. Лук очистить и измельчить вместе с кинзой.
3. Перемешать всё с фаршем, посолить и поперчить.
4. Выложить в середину квадратов по столовой ложке фарша.
5. Для сочности можно положить по небольшому кусочку сливочного масла.
6. Скрепить края конвертиком и хорошо слепить швы.
7. Положить манты на решётку мультиварки.
8. Включить программу «Пароварка».
9. После приготовления манты выложить на тарелку и полить сметаной.



## ФАРШИРОВАННЫЙ СИБАС НА ПАРУ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сибас – 500 гр (можно выбрать Дораду, Судака, Форель)
- Морковь – 1 шт.
- Зелень – 1 пучок (любая по вкусу)
- Лайм (или лимон) – 1 шт.
- Чеснок – 1 зубчик
- Розмарин – 1 веточка
- Соль, перец по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Морковь почистить и нарезать тонкими кружочками.
2. Зелень и чеснок мелко порезать и смешать.
3. Добавить сок половины лайма.
4. Рыбу почистить, нарезать на двойные кусочки и нафаршировать зеленью и морковью.
5. Посолить, поперчить, сверху положить веточку розмарина.
6. Положить на решётку для пара в чашу мультиварки.
7. Включить программу «Пароварка».
8. Подавать на тарелке, украшенной салатным листом и гарниром из брокколи и цветной капусты.



# Программа: Пароварка

## ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Творог твёрдый – 500 гр
- Тыква – 150 гр
- Манная крупа – 100 гр
- Молоко – 400 мл
- Яйца – 4 шт.
- Сахарный песок – 100 гр
- Масло сливочное, растопленное – 20 гр
- Тмин, соль по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Тыкву почистить, нарезать маленькими кусочками и обжарить в чаше мультиварки на сливочном масле на программе «Жарка» до готовности. Затем выложить на тарелку и дать остыть.
2. В чаше мультиварки перемешать манную крупу и молоко.
3. На программе «Пароварка» вскипятить и заварить вязкую манную кашу.
4. Добавить в манную кашу творог, тыкву, 3 яйца, сахар, соль, тмин. Все хорошо перемешать.
5. Подготовленную массу выложить на фольгу, выложенную в контейнер мультиварки.
6. Выровнять и смазать 1 яичным желтком.
7. Установить программу «Пароварка» на 40 минут.
8. Подавать в горячем виде со сметаной.



# Программа: Пароварка

## КРУПЕННИК

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Гречневая крупа – 300 гр
- Молоко – 400 мл
- Вода – 200 мл
- Творог полужирный – 400 гр
- Сливочное масло – 100 гр
- Яйцо – 2 шт.
- Сахар – 4 ст.л.
- Цедра лимонная – 1 ст.л.
- Корица – 0.2 ст.л.
- Сухари панировочные – 3 ст.л.
- Соль по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Гречневую крупу обжарить в сухой чаше мультиварки, затем залить воду, добавить соль, немного масла.
2. Установить программу «Крупы/Каши» на 50 минут.
3. Творог смешать с яйцами, сахаром, специями и перемешать с кашей.
4. Добавить молоко.
5. Установить программу «Пароварка» и готовить 45 минут.
6. Подавать в горячем виде со сметаной.



# ДОМАШНИЕ ЗАГОТОВКИ



# Программа: Тушение

## ЛЕЧО

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Перец сладкий – 5 кг
- Помидоры – 3 кг
- Чеснок – 2 головки
- Чили перец – 1 шт.
- Уксус столовый 9% – 100 мл
- Сахар – 2 ст.л.
- Соль – 2 ст.л.
- Подсолнечное масло – 100 мл

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Перец очистить от семян и порезать на небольшие кусочки.
2. Помидоры очистить от кожуры и пропустить через мясорубку.
3. Чили перец и чеснок измельчить и добавить к помидорам.
4. Заложить все ингредиенты в чашу мультиварки и включить программу «Тушение». Готовить 35 минут.
5. Закатывать в банки в горячем состоянии.



# Программа: Тушение

## ЗАКУСКА 4\*10

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сладкий перец – 10 шт.
- Помидоры – 10 шт.
- Баклажаны – 10 шт.
- Лук репчатый – 10 шт.
- Растительное масло – 200 мл
- Уксус столовый 9% – 100 мл
- Соль – 1 ст.л.
- Сахар – 1 ст.л.
- Перец чёрный – 12 горошин

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Сладкий перец очистить от семян и порезать крупными кусками.
2. Помидоры очистить от кожуры и нарезать крупными кусками.
3. Баклажаны очистить и нарезать крупными кусками.
4. Лук порезать кольцами.
5. Заложить ингредиенты слоями\* в чашу мультиварки, залить маслом, уксусом, добавить соль, сахар и перец.
6. Включить программу «Тушение». Готовить 35 минут.
7. Закатывать в банки в горячем состоянии.

### \* Слои:

1. Помидоры
2. Перец
3. Баклажаны
4. Лук



## ЗАКУСКА ИЗ БАКЛАЖАН

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Баклажаны – 2 кг
- Лук репчатый – 1 кг
- Морковь – 300 гр
- Сладкий перец – 1 кг
- Вода – 1 л
- Масло растительное – 200 гр
- Паста томатная – 500 гр
- Зелень (укроп, петрушка, лавровый лист) по вкусу
- Соль, перец по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Баклажаны порезать мелкой соломкой и обжарить в чаше мультиварки на растительном масле.
2. Добавить лук, нарезанный кольцами, и морковь, натёртую на крупной тёрке, и так же обжарить.
3. Сладкий перец очистить от кожуры, нарезать соломкой и добавить к остальным овощам.
4. Добавить томатную пасту.
5. Добавить воду и зелень.
6. Включить программу «Тушение» и тушить в течение 35 минут.
7. Закатывать в банки в горячем состоянии.





# ВЫПЕЧКА



# Программа: Выпечка

## БИСКВИТ «НЕЖНОСТЬ»

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Яйца – 3 шт.
- Масло растительное – 5 ст.л.
- Молоко – 4 ст.л.
- Мука пшеничная – 6 ст.л.
- Мука кукурузная – 1,5 ст.л.
- Уксус – 0,5 ст.л.
- Ванильный сахар – 1 ч.л.
- Соль – 1/4 ч.л.
- Сахар – 6 ст.л.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Смешать пшеничную и кукурузную муку
2. Отделить белки от желтков.
3. Взбить белки с 1 ст.л. сахара, добавить уксус.
4. В миске смешать масло и молоко, добавить соль, оставшийся сахар и предварительно смешанную муку с ванильным сахаром.
5. Всё перемешать до однородной массы.
6. Добавить, перемешивая по одному, желтки.
7. Добавить в тесто взбитые белки, очень аккуратно перемешивая.
8. Выложить тесто в смазанную маслом чашу мультиварки.
9. Включить программу «Выпечка».
10. Подавать с вкусным чаем.



# Программа: Выпечка

## БИСКВИТ «АПЕЛЬСИНОВЫЙ»

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Апельсин – 1 шт.
- Сахарный песок – 150 гр
- Ванильный сахар – 1 пакетик
- Сливочное масло – 150 гр
- Яйца – 3 шт.
- Разрыхлитель – 2 ч.л.
- Мука – 250 гр

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. С апельсина снять цедру (при помощи специального ножа или натереть на тёрке).
2. Выжать сок из апельсина (должно получиться около 50-70 мл).
3. Масло растереть с сахаром и ванильным сахаром.
4. Добавить яйца, перемешать. Добавить сок и цедру апельсина, перемешать.
5. Добавить муку, разрыхлитель, замесить не крутое тесто.
6. Выложить тесто в смазанную сливочным маслом чашу мультиварки.
7. Выпекать на программе «Выпечка» 95 минут.
8. После сигнала, вынуть чашу и через 3-5 минут извлечь из неё бисквит.



# Программа: Выпечка

## ШАРЛОТКА С ЯБЛОКАМИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сахарный песок – 150 гр
- Сливочное масло – 20 гр
- Яйца – 3 шт.
- Разрыхлитель – 2 ч.л.
- Мука – 250 гр
- Соль – 1/2 ч.л.
- Яблоки (антоновка) – 500 гр
- Сахарная пудра – 3 ст.л.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Сахарный песок взбить с яйцами до образования однородной массы. Песок должен полностью раствориться.
2. Муку просеять и смешать с разрыхлителем, медленно добавлять в яйца с сахаром.
3. Взбить полученную массу миксером и добавить соль.
4. В полученное тесто добавить мелко нарезанные яблоки.
5. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом и выложить готовое тесто.
6. Установить программу «Выпечка».
7. После извлечения пирога посыпать его сахарной пудрой.

