

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-411**.

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:

- 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/Выпечка».
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 «Тушение/Холодец».
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:

- 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 «Выпечка/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 плавленый – 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 плавленый сыр, соль, перец.
6. Включить программу «Выпечка/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 «Выпечка /Суп».
7. Суп подавать в глубокой тарелке, посыпав зеленью.



Программа: Выпечка/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 «Выпечка/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: Выпечка/Суп

БОРЩ

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ СУПА:

- 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 «Холодец/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 «Выпечка /Суп».
9. За 5 минут до готовности, открыть крышку и добавить раздробленный чеснок и нарезанную зелень.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Программа: Холодец/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 (разноцветный) – 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 «Холодец/Тушение» на 2 часа.
11. После приготовления добавить в чашу мультиварки измельчённый чеснок и зелень.

Программа: Холодец/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
- Соль, перец
- 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 «Холодец/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 «Холодец/Тушение» на 50 минут.



Программа: Холодец/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 «Холодец/Тушение».
5. Подавать с рисом, посыпав зеленью.



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/ Дом. заготовка» в течение 10 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 «Жарка/ Дом. заготовка» на 45 мин.



Программа: Холодец/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
- Соль, перец, мускатный орех

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 «Холодец/Тушение».



Программа: Холодец/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 «Холодец/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: Холодец/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 «Холодец/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: Холодец/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 5 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 «Холодец/Тушение» на 30 минут.
6. Готовое блюдо подавать на тарелке, предварительно выложив на неё листья салата.



Программа: Холодец/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 «Молочные каши/Крупы» 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 листы фарш.
9. Завернуть в виде колбасок, заложить в чашу мультиварки, залить водой (300 мл) и включить программу «Холодец/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 «Холодец/Тушение».
13. Подавать в тарелке, посыпав зеленью и полив соусом.

Программа: Холодец/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
- 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 «Холодец/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: Холодец/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
- 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 «Холодец/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.
3. После загустения переложить кашу в миску и поставить остывать.
4. Добавить в чашу мультиварки орехи и обжарить их на программе «Жарка / Дом. заготовка» в течение 10 мин.
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 «Молочные каши/Крупы» 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 гр
- 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 «Молочные каши/Крупы» 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 «Молочные каши/Крупы» 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 – 0,5 л
- 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 «Молочные каши/Крупы» на 60 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 «Молочные каши/Крупы» на 30 минут.
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 «Молочные каши/Крупы» 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 «Молочные каши/Крупы»
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, дроблённые – 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 «Молочные каши/Крупы». 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 «Молочные каши/Крупы» на 40 минут.

ПОЛЕНТА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Куриный бульон – 2 л
- Кукурузная мука – 300 гр
- Сливочное масло – 75 гр.
- Натёртый пармезан – 100 гр
- 1 ч.л. сухих трав (розмарин, базилик, тимьян)
- 1 небольшой пучок базилика
- Соль, свежемолотый чёрный перец – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Довести бульон до кипения в чаше мультиварки
2. Постепенно добавлять кукурузную муку, постоянно помешивая. Установить программу «Молочные каши/Крупы» на 50 минут регулярно помешивая. В результате должна получиться однородная смесь, похожая на густой крем, которая отстаёт от стенок.
3. Добавить сливочное масло, нарезанное кусочками, чтобы оно быстрее расплавилось, постепенно добавлять в поленту пармезан, постоянно помешивая.
4. Приправить сухими травами.
5. Посолить и поперчить по вкусу.
6. Подавать блюдо горячим в глубоких, лучше всего глиняных, тарелках, украсив листиками базилика.



РИЗОТТО

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сливочное масло – 100 гр
- Средняя луковица – 1 шт.
- Рис (круглый) – 350 гр
- Мясной бульон – 1,5 л
- Стакан сухого белого вина
- Тёртый пармезан – 100 гр
- Соль, молотый чёрный перец – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. В чаше мультиварки растопить половину сливочного масла.
2. Лук мелко порезать, положить в растопленное масло, жарить на программе «Жарка/Дом. заготовки» до прозрачности.
3. Рис промыть, обсушить, добавить в чашу мультиварки, хорошо перемешать и дать прогреться вместе с луком и маслом.
4. Затем добавить бульон с вином и вскипятить с открытой крышкой, после закипания посолить, поперчить и закрыть крышку мультиварки.
5. Установить программу «Молочные каши/Крупы» на 50 минут.
6. Перед подачей положить оставшееся сливочное масло и тёртый сыр, перемешать и разложить по тарелкам.



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/Дом.Заготовки» 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 «Молочные каши/Крупы» 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: Жарка/Дом. заготовка

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 «Жарка/Дом. заготовка». Готовить 35 минут.
5. Закатывать в банки в горячем состоянии.



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 «Жарка/ Дом. заготовка». 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)
- 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 «Жарка/Дом. заготовка» и тушить в течении 35 минут.
7. Закатывать в банки в горячем состоянии.



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/Суп».
10. Подавать с вкусным чаем.



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/Суп» 95 минут.
8. После сигнала, вынуть чашу и через 3-5 минут извлечь из неё бисквит.



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/Суп».
7. После извлечения пирога посыпать его сахарной пудрой.



ЙОГУРТ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Молоко 2,5% – 0,5 л
- Сливки 11% – 0,5 л
- Сахарный песок – 3 ст.л.
- Йогурт без добавок – 2 ст.л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Смешать все ингредиенты и разлить по баночкам. (Подойдут баночки из под детского питания).
2. Налить тёплую воду в чашу мультиварки до нижней риски
3. Поставить баночки, закрыть крышку мультиварки и установить программу «Йогурт» на 1 час (на дисплее будет светиться 1 Н).
4. Отключить и, не открывая крышки, дать постоять ещё два часа.
5. Баночки вытащить из мультиварки и поставить в холодильник.



РЯЖЕНКА ДОМАШНЯЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Молоко 2,5 % – 3 л
- Сметана 25% – 300 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Молоко залить в чашу мультиварки и довести до кипения на режиме «Пароварка», затем перевести в режим «Йогурт» на 5,5 часов.
2. Подождать пока остынет (до 40 градусов).
3. Добавить в молоко сметану, хорошо перемешать, закрыть крышку и оставить в чаше мультиварки на ночь.



SCARLETT™



www.scarlett.ru

www.scarlett-europe.com