

Продукция линейки *Silverline*



Инновационные кухонные весы SL-1559

- Большой LCD дисплей с синей неоновой подсветкой
- Максимальный вес – 5 кг
- Шаг измерения – 1 г
- Большая съёмная чаша из нержавеющей стали
- Программы взвешивания молока, воды, масла и муки
- Тарокомпенсация (функция сброса веса тары)
- Автоматическое отключение
- Эргономичный дизайн
- Единицы измерения – граммы, миллилитры
- Индикатор низкого заряда батареи
- Батарейки в комплекте
- Материал корпуса – металл/пластик
- Цвет – салатовый



Погружной блендер SL-HB43M01

- Стальные ножи блендера сделаны по новейшей технологии **Turhoop 6 BLADE**, значительно повышающей эффективность измельчения
- Высокая мощность – 850 Вт
- Плавное переключение скоростей; импульсный режим работы
- **TURBO** – ускоренный режим для быстрого результата
- В комплект входят: **насадка для приготовления картофельного пюре**; венчик для взбивания и смешивания жидких продуктов; мини-измельчитель емкостью 500 мл; мерный стакан емкостью 600 мл для соблюдения точности рецептуры
- Прорезиненный корпус
- Низкий уровень шума
- Неоновая подсветка переключателя скоростей
- Цвет – черный

SCARLETT *Silverline*

Коллекция лучших рецептов для мультиварки SL-MC411S01



Для создания кулинарных шедевров

С помощью **SL-MC411S01** Вы можете делать абсолютно все. Небольшая в размерах она легко заменит сковороды и кастрюли на Вашей кухне. Благодаря наличию программы **«МОЙ РЕЦЕПТ»**, Вы можете задавать собственные установки, регулируя время и температуру приготовления.

Чаша мультиварки имеет 3-х слойное антипригарное покрытие, которое гарантирует долгое использование прибора и приготовление здоровой пищи без лишнего жира. 4-х литровый объем чаши позволит готовить кулинарные шедевры как на маленькую, так и на большую семью. 3D-эффект нагрева обеспечит равномерное приготовление блюд и воздушную выпечку хлеба и бисквитов. С этой новинкой от **Scarlett** Ваши кулинарные возможности не имеют границ.

Основные функции и характеристики:

- Мощность – 800 Ватт
- 11 автоматических программ приготовления: Молочная каша, Тушение, Крупы, Суп, Пароварка, Йогурт, Выпечка, Глинтвейн, Медленноварка, Хлебопечка, Мой рецепт
- Программа **«МОЙ РЕЦЕПТ»**: ручная установка времени и температуры приготовления
- Чаша со специальным 3-х слойным антипригарным покрытием
- Сенсорная панель управления: выбор программ автоприготовления, регулировка температуры приготовления с шагом 5°C от 35 до 180°C и временем приготовления от 1 минуты до 24 часов с шагом 1 минута
- Функция «Отсрочка старта»
- Функция «Подогрев блюда»
- Функция «Поддержание температуры»



**Мультиварка SL-MC411S01 умеет больше,
чем Вы могли себе представить!**

Мультиварки Scarlett

Scarlett заботится о комфорте каждой семьи. Чтобы освободить Вам время для себя и близких, **Scarlett** максимально упрощает процесс приготовления и создает – мультиварку. С ее помощью любое блюдо будет готово в три счета. Больше не надо бояться, что убежит суп, пригорит мясо или переварится каша! У мультиварки все под контролем!

Компания **Scarlett** представляет богатый выбор мультиварок. Благодаря разнообразию функций, дизайна, размеров и форм, каждая хозяйка подберет вариант, подходящий именно ее семье.

Компактная и легкая в управлении

Мультиварка **SC-413** рассчитана на небольшую семью. Благодаря компактным размерам ее удобно брать даже на дачу. Не смотря на то, что мультиварка имеет только 3 программы, в ней легко можно приготовить супы, вторые блюда, блюда на пару и даже десерты. А функция подогрева гарантирует, что блюдо будет подано к столу горячим.



Мультиварка SC-413

- Мощность – 500 Ватт
- Объем чаши – 3 л
- 2-х слойное тефлоновое покрытие чаши
- 3 автоматические программы
- Функция «Подогрев блюда»

Домашняя фея

Наряду со стандартными программами: Молочные каши, Крупы, Суп, Выпечка, Домашние заготовки, Пароварка, Тушение – мультиварка **SC-411** поможет приготовить йогурт и даже холодец. Любое блюдо на каждый день, а так же праздничное меню – все это поможет сотворить Вам фея кулинарного мастерства – мультиварка **Scarlett**.



Мультиварка SC-411

- Мощность – 700 Ватт
- Объем чаши – 4 л
- 3-х слойное тефлоновое покрытие чаши
- 10 автоматических программ
- Функция «Отсрочка старта»
- Функция «Подогрев блюда»

Мастер класс от шеф-повара!

Модель **IS-MC412S01** небольшая в размерах, но с легкостью заменит десяток приборов на Вашей кухне. 12 встроенных автоматических программ приготовят все, что Вы захотите, а 4-х литровая чаша с 3-х слойным антипригарным покрытием позволит готовить кулинарные шедевры как на маленькую, так и на большую семью.

Программа «МОЙ РЕЦЕПТ» – возможность регулировки температуры от 35 до 160°C и времени от 5 минут до 24 часов сделает Ваши кулинарные возможности безграничными!



Мультиварка IS-MC412S01

- Мощность – 900 Ватт
- Объем чаши – 4 л
- 3D-эффект нагрева
- 3-х слойное тефлоновое покрытие чаши
- 12 автоматических программ
- Функция «Отсрочка старта»
- Функция «Подогрев блюда»
- 80 рецептов в подарок

В подарок ко всем мультиваркам **Scarlett** прилагает книгу интересных рецептов, разработанных специально для каждого из приборов.

Экономичная и быстрая

Благодаря тому, что модель **SL-1529** готовит под давлением 40-90 кПА, блюда будут приготовлены значительно быстрее обычного. Вы экономите на 70% больше времени на готовку. А внушительный объем чаши – 5 л – позволит готовить блюда даже на большую семью. Говядина тушится за 40 минут, гороховый суп за 20 минут, холодец за 1 час.

В **SL-1529** предусмотрен уникальный режим «ДЕТСКОЕ МЕНЮ», который обеспечивает особую щадящую тепловую обработку продуктов и сохраняет все полезные свойства и витамины.



Мультиварка-скороварка SL-1529

- Мощность – 900 Ватт
- Объем чаши – 5 л
- 3-х слойное тефлоновое покрытие чаши
- 10 автоматических программ
- Функция «Отсрочка старта»
- Функция «Подогрев блюда»

Список рецептов

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Мясная солянка	9
Борщ	11
Суп-харчо.....	13
Солянка	15
Рассольник с почками на говяжьем бульоне.....	17
Суп гороховый с копченой курицей	18

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Жаркое по-царски.....	20
Индейка в ореховом соусе.....	21
Чахохбили из курицы	23
Баранина, тушенная в помидорах.....	24
Печеная картошка с грибами	25
Холодец	26
Норвежское мясо по-флотски	27
Ребра барбекю	28
Мясо с сухофруктами.....	29
Тушенная баранина с картошкой и морковью по-ирландски.....	31
Тушенная говядина в сладкой картофельной подливке.....	32

БЛЮДА НА ПАРУ

Паровые манты	34
Фаршированный сибас на пару	35
Котлеты паровые.....	36
Творожная запеканка	37
Медовые пряники с орехами.....	38

КАШИ

Гурьевская каша	40
Тыквенная каша	41
Сладкий плов.....	42
Узбекский плов	43
Овсяная каша с фруктами и орехами.....	44

ВЫПЕЧКА, ДЕСЕРТЫ

Бисквит «Нежность».....	46
Бисквит «Апельсиновый»	47
Мраморный бисквит	48
Домашний хлеб.....	49
Ореховый хлеб.....	50

РАЗНОЕ

Лечо.....	52
Закуска 4x10.....	53
Йогурт	54
Айвовый компот.....	55
Глинтвейн	56
Глинтвейн красный.....	57
Глинтвейн белый.....	58
Стерилизация	59

SCARLETTTM Silverline

ПЕРВЫЕ БЛЮДА





Мясная солянка

Приготовление:

1. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в чаше мультиварки на сливочном масле в течение 6 минут. Для этого на программе «МОЙ РЕЦЕПТ» установите температуру 160°C и время приготовления 15 минут.
2. Добавить томатную пасту и жарить еще 5 минут.
3. Говядину вымыть и добавить к луку в чашу мультиварки, залить 3 литрами воды и установить программу «СУП» на 1.5 часа. После завершения программы извлечь мясо из чаши мультиварки.
4. Бульон процедить и вернуть в чашу мультиварки.
5. Извлеченное из бульона мясо нарезать небольшими кусочками. Сосиски нарезать кружками. Соленые огурцы нарезать небольшими кубиками, грудинку и ветчину соломкой.
6. Нарезанное мясо, сосиски и соленые огурцы поместить в чашу мультиварки. Добавить каперсы, маслины и положить лавровый лист. Включить программу «ТУШЕНИЕ» на 1 час.
7. Зелень промыть, измельчить и добавить вместе с нарезанными дольками лимона в солянку после приготовления.
8. Дать настояться 10 минут.
9. Солянку подавать со сметаной.

Ингредиенты:

- 450 г говядины на косточке
- 200 г варено-копченой свиной грудинки
- 50 г варено-копченой ветчины
- Четыре молочные сосиски
- Две луковицы репчатого лука
- Одна морковь
- Четыре соленых огурца
- 1 ст. л. каперсов
- Десять маслин с косточками
- 1 ст. л. томатной пасты
- 1 ст. л. пшеничной муки
- 1 ст. л. сливочного масла
- 150 мл. сметаны
- Один лимон
- Три лавровых листа
- По три веточки укропа и петрушки
- 3 л воды
- Соль, перец горошком по вкусу



Борщ

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 терке, луковицу измельчить.
3. В сковороду добавить растительное масло, выложить туда морковь, лук и томатную пасту. Пассировать в течение 10 минут.
4. Свеклу очистить и натереть на крупной терке. Поместить ее в сковороду к остальным овощам. Сразу добавить уксус, чтобы свекла не потеряла яркий цвет.
5. После завершения работы программы «ТУШЕНИЕ» мясо вынуть из чаши мультиварки и выложить на тарелку. Можно отделить его от кости и нарезать небольшими кусочками. Бульон оставить в чаше мультиварки.
6. Добавить в чашу мясо и обжаренные овощи.
7. Картофель, болгарский перец, помидоры нарезать кубиками, капусту — соломкой и добавить в кастрюлю мультиварки вместе со столовой ложкой сахарного песка.
8. Выбрать программу «СУП» и установить время 1.5 часа.
9. За 5 минут до готовности открыть крышку и добавить раздробленный чеснок и нарезанную зелень.

Ингредиенты:

- 500 г говядины на косточке
- По половине красного и желтого болгарского перца
- Один помидор
- Половина кочана молодой белокочанной капусты
- Четыре свеклы среднего размера
- 3 ст. л. томатной пасты
- Одна луковица репчатого лука
- Одна средняя морковь
- Три средних клубня картофеля
- Одна головка чеснока
- 150 мл растительного масла
- 2 ст. л. уксуса 9%
- 1 ст. л. сахарного песка
- 2 ст. л. рубленой зелени (укроп, петрушка)
- 3 л воды
- Соль, красный и черный перец по вкусу



Суп-харчо

Приготовление:

1. Говядину вымыть, нарезать небольшими кусками, положить в чашу мультиварки, залить водой и установить программу «СУП». Довести бульон до кипения, открыть крышку и снять с него пену. Затем снова закрыть крышку и установить программу «СУП» на 1.5 часа.
2. По завершении программы «СУП» мясо вынуть из бульона, переложить в отдельную посуду и накрыть крышкой. Бульон процедить.
3. Вернуть в чашу мясо, предварительно промытый рис и томатную пасту, посолить.
4. Установить программу «СУП» на 30 минут.
5. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в небольшом количестве масла вместе с мукой. Корень петрушки натереть на крупной терке.
6. Добавить в чашу мультиварки обжаренный лук, корень петрушки, лавровый лист и толченый черный перец за 10 минут до завершения программы «СУП».
7. Измельченные грецкие орехи, хмели-сунели и гранатовый сок добавить в чашу мультиварки за 5 минут до завершения программы «СУП».
8. Кинзу, базилик вымыть, обсушить и измельчить. Острый перец вымыть и нарезать тонкими кольцами. Чеснок почистить и мелко истолочь.
9. По завершении программы добавить нарезанные ингредиенты в суп, закрыть крышку мультиварки и дать настояться.

Ингредиенты:

- 1 кг постной говядины
- 100 г риса
- Четыре луковицы среднего размера
- Один корень петрушки
- 2 ст. л. измельченной петрушки
- Один лавровый лист
- 1 ст. л. муки
- Десять горошины черного перца
- 100 г толченых грецких орехов
- 150 мл натурального гранатового сока без сахара
- По одному пучку кинзы и базилика
- Один острый перец чили
- 1 ч. л. хмели-сунели
- Пять зубчиков чеснока
- 1 ст. л. томатной пасты
- 2 л воды



Солянка

Приготовление заправки:

1. Лук очистить, нашинковать и обжарить в чаше мультиварки в небольшом количестве масла до золотистого цвета. Для этого на программе «МОЙ РЕЦЕПТ» установите температуру 160°C и время приготовления 15 минут.
2. Мясные продукты нарезать небольшими кусочками (соломкой) и добавить к луку, готовить 5 минут, постоянно помешивая.
3. Добавить томатную пасту, полстакана бульона, перемешать и обжаривать еще 5 минут. Готовую заправку чуть позже нужно смешать с бульоном и мясом индейки.

Приготовление солянки:

4. Ножки индейки отделить от кости и заложить в чашу мультиварки. Залить водой, добавить очищенные лук и морковь. Установить программу «СУП» на 40 минут. Довести бульон до кипения, снять пену.
5. За 10 минут до готовности добавить лавровый лист, черный перец, сельдерей или петрушку.
6. По завершении программы «СУП» индейку вынуть, бульон процедить.
7. Вернуть бульон в мультиварку. Добавить предварительно подготовленную заправку, нарезанные тонкой соломкой соленые огурцы, каперсы и маслины. Довести до кипения.
8. По завершении программы «СУП» добавить 3 дольки лимона, закрыть крышку, дать настояться.

Ингредиенты:

- Две ножки индейки
- Одна средняя луковица
- Одна средняя морковь
- Четыре соленых огурца
- 100 г черных маслин без косточек
- 50 г каперсов
- Один лимон
- Две веточки сельдерея или петрушки
- Один лавровый лист
- Пять горошин черного перца
- 1.5 л воды

Для заправки:

- 400 г любых сырокопченых и варенокопченых мясных продуктов
- Две большие луковицы
- 1 ст. л. томатной пасты
- Растительное или сливочное масло для обжарки



Рассольник с почками на говяжьем бульоне

Приготовление:

1. Сварить крепкий говяжий бульон.
2. Каждую почку разрезать пополам, очистить от жира и пленок. Промыть, залить холодной водой. Замачивать 3 часа, периодически меняя воду. Затем откинуть на дуршлаг и нарезать кусочками. Сложить в чашу мультиварки и довести до кипения на программе «СУП».
3. Первый бульон слить, почки промыть, снова положить в чистую чашу мультиварки.
4. Влить 2 стакана холодной воды, добавить соль. Установить программу «СУП» на 1.5 часа, довести до кипения. Готовые почки откинуть на дуршлаг.
5. Картофель и морковь нарезать соломкой, лук — полукольцами, стебли сельдерея — пластинами толщиной 1 см, огурцы — соломкой.
6. Петрушку вымыть, обсушить и измельчить.
7. Разогреть в сковороде растительное масло, обжарить морковь и лук в течение 2 минут. Добавить сельдерея, огурцы и тушить на среднем огне еще 5 минут, периодически помешивая.
8. Заранее приготовленный говяжий бульон довести до кипения в чаше мультиварки на программе «СУП», добавить почки, тщательно промытый рис, картофель, лавровый лист и перец.
9. Добавить в чашу мультиварки потушенные овощи и процеженный огуречный рассол. Довести рассольник до кипения, при необходимости посолить и поперчить.

Ингредиенты:

- 2 л. говяжьего бульона
- 400 г говяжьих почек
- Четыре средних клубня картофеля
- 3 ст. л. риса
- Четыре соленых огурца
- 100 мл огуречного рассола
- 2 ст. л. растительного масла
- Одна средняя морковь
- Одна средняя луковица
- Два стебля сельдерея
- Три веточки петрушки
- Один лавровый лист
- Три горошины душистого перца
- Соль, молотый перец по вкусу

Суп гороховый с копченой курицей

Приготовление:

1. Предварительно очищенные лук, морковь и сельдерей мелко нарезать и обжарить в чаше мультиварки на сливочном масле в течение 15 минут на программе «МОЙ РЕЦЕПТ», выбрав температуру 160°C.
2. Сало нарезать мелкими кусками, добавить в чашу и обжаривать еще в течение 5 минут.
3. Промыть предварительно замоченный на 2 часа горох и добавить в чашу мультиварки.
4. Отделить курицу от костей и поместить ее к обжаренным овощам в чашу мультиварки, залив 2 литрами воды. Включить программу «СУП» на 1.5 часа.
5. Хлеб и бекон нарезать мелкими кубиками и обжарить на сухой сковородке в течение 5 минут. После приготовления супа добавить в тарелку сухарики с беконом.

Ингредиенты:

- 200 г копченого свиного сала
- 1 кг копченой курицы
- 50 г копченого бекона
- 2 ст. л. сливочного масла
- 350 г сухого зеленого гороха
- Одна луковица репчатого лука
- Один стебель сельдерея
- Одна морковь
- 2 л воды
- 150 г белого хлеба без корки



ВТОРЫЕ БЛЮДА



Жаркое по-царски

Приготовление:

1. Говядину порезать на мелкие кусочки. Лук — полукольцами. Картофель — крупными кубиками. Морковь и баклажаны порезать тонкими кружочками. Болгарский перец очистить от семечек и кожуры и разрезать на небольшие кубики. Шампиньоны порезать тонкими ломтиками.
2. Все нарезанные ингредиенты уложить слоями в чашу мультиварки в следующем порядке: говядина, картофель, морковь, лук, фасоль, перец, грибы, баклажаны.
3. Добавить соль. Залить все ингредиенты водой. Установить программу «ТУШЕНИЕ» на 2 часа.
4. После приготовления добавить в чашу мультиварки измельченный чеснок и зелень.

Ингредиенты:

- 500 г говядины без костей
- 200 г стручковой фасоли
- Шесть средних клубней картофеля
- Четыре крупных зубчика чеснока
- Две луковицы репчатого лука
- Две моркови
- 300 г шампиньонов
- 300 г баклажанов
- Три болгарских перца разных цветов
- 200 мл воды
- Зелень, соль, перец по вкусу



Индейка в ореховом соусе

Приготовление:

1. Порезать индейку на небольшие кусочки. Налить в чашу мультиварки растительное масло, поместить индейку и залить водой. Установить программу «ТУШЕНИЕ» на 1 час 30 мин.
2. Лук нашинковать полукольцами. Измельчить кинзу и чеснок.
3. После завершения программы «ТУШЕНИЕ» поместить к индейке лук, кинзу, чеснок, орехи, зерна граната, специи.
4. Включить программу «ТУШЕНИЕ» еще на 1 час.

Ингредиенты:

- 1 кг филе индейки
- 1 ст. л. растительного масла
- Шесть луковиц репчатого лука
- Одна головка чеснока
- 200 г очищенных и измельченных грецких орехов
- 1 ч. л. кинзы в зернах
- Один пучок кинзы
- Зерна целого граната
- 500 мл воды
- Шафран, хмели-сунели, перец, гвоздика, соль по вкусу





Чахохбили из курицы

Приготовление:

1. Курицу вымыть, положить в чашу мультиварки, залить водой и варить 40 минут на программе «СУП».
2. По завершении программы «СУП» вынуть курицу из бульона и дать остыть, разрезать на небольшие куски. Бульон сохранить.
3. Лук и морковь очистить. Из сладкого перца удалить сердцевину. Перец нарезать тонкими полосками, лук измельчить, морковь натереть на крупной терке.
4. Разогреть в чаше мультиварки растительное масло и обжарить куски курицы до румяной корочки на программе «МОЙ РЕЦЕПТ», установив температуру 145°C.
5. Добавить лук и готовить, помешивая, еще 8-10 минут.
6. Положить в чашу мультиварки подготовленные морковь и перец. Установить программу «ТУШЕНИЕ» на 10 минут. По завершении программы влить стакан куриного бульона и тушить еще 15 минут.
7. На помидорах сделать крестообразные надрезы, опустить их в кипяток на 1-2 минуты. Обдать ледяной водой и снять кожицу. Мякоть нарезать кусочками, положить в чашу мультиварки и тушить еще 10 минут.
8. Чеснок очистить и мелко нарезать. Кинзу и базилик промыть и измельчить. Растереть в ступке зелень и чеснок с солью до образования однородной кашицы.
9. Положить смесь в чашу мультиварки вместе с аджикой, лавровым листом, черным перцем и щепоткой хмели-сунели. Тушить до полной готовности 5-7 минут.

Ингредиенты:

- 1.2 кг курицы
- Четыре красные луковицы
- Один стакан куриного бульона
- 5 ст. л. растительного масла
- 1 ст. л. аджики
- 500 г помидоров
- Один сладкий красный перец
- Одна крупная морковь
- Четыре зубчика чеснока
- Одна щепотка хмели-сунели
- Два лавровых листа
- По пучку кинзы и базилика
- Соль по вкусу

Баранина, тушеная в помидорах

Приготовление:

1. Лук и чеснок мелко порезать и обжарить на растительном масле в чаше мультиварки на программе **«МОЙ РЕЦЕПТ»**, установив температуру 160°C и время приготовления 15 минут.
2. Баранину нарезать небольшими кусочками, добавить к овощам и обжаривать еще 10 минут.
3. Добавить томаты и болгарский перец, посолить, поперчить и перемешать.
4. Установить программу **«ТУШЕНИЕ»** на 1.5 часа.

Ингредиенты:

- 500 г баранины
- 300 г помидоров в собственном соку
- Два красных болгарских перца
- Одна луковица репчатого лука
- Три зубчика чеснока
- 2 ст. л. растительного масла
- Майоран, соль, перец по вкусу



Печеная картошка с грибами

Приготовление:

1. В чашу мультиварки налить растительное масло и заложить предварительно нарезанные грибы и лук.
2. Обжаривать их в течение 10 минут. Для этого на программе «МОЙ РЕЦЕПТ» установите температуру 160°C и время приготовления 15 минут.
3. Картофель очистить от кожуры, нарезать крупными дольками, уложить на дно мультиварки, посолить, поперчить. Сверху выложить предварительно обжаренные грибы и лук.
4. Посыпать все содержимое чаши натертым сыром.
5. Включить программу «ТУШЕНИЕ» на 45 мин.

Ингредиенты:

- 6-8 клубней картофеля
- Одна банка консервированных грибов
- 200 г сыра гауда
- 2 ст. л. растительного масла
- Одна луковица репчатого лука
- Соль, перец по вкусу



Холодец

Приготовление:

1. Разрубить ноги и голень на несколько частей. Заложить их в чашу мультиварки.
2. Лук, морковь и сельдерей помыть, очистить и целыми поместить в мультиварку вместе с лавровым листом, горошинами перца и чесноком.
3. Добавить в чашу мультиварки воду, установить программу «ТУШЕНИЕ» на 3 часа.
4. По завершении программы «ТУШЕНИЕ» снять пену, посолить по вкусу, добавить петрушку и тушить еще 2 часа.
5. Бульон процедить, отставить в сторону.
6. Вытащенные из бульона лук и специи выбросить. Мясо и морковь порезать ломтиками.
7. Разложить ломтики моркови на дно смазанной маслом формы для холодца, сверху положить мясо. Добавить петрушку и залить бульоном.
8. Остудить в течение 4 часов. Аккуратно снять жир.

Ингредиенты:

- 1 кг свиных или телячьих ног
- 300 г телячьей голени
- Два стебля сельдерея
- Одна луковица репчатого лука
- Три моркови
- Три лавровых листа
- Два зубчика чеснока
- Пять горошин перца
- 3 л воды
- Рубленая петрушка, соль по вкусу



Норвежское мясо по-флотски

Приготовление:

1. Мясо смазать горчицей и порезать небольшими кубиками. Обжарить на разогретом жире в чаше мультиварки до появления румяной корочки на программе **«МОЙ РЕЦЕПТ»**, установив температуру 160°C и время приготовления 15 минут.
2. Очистить лук и картофель и нарезать крупными ломтиками.
3. Шпик нарезать мелко.
4. Овощи и шпик поместить в чашу мультиварки к обжаренному мясу. Добавить бульон, посолить и поперчить.
5. Готовить в течение 1 часа на программе **«ТУШЕНИЕ»**, периодически помешивая.

Ингредиенты:

- 400 г говяжьего филе
- 1 ст. л. топленого свиного жира
- 50 г шпика
- Три средних клубня картофеля
- Одна большая луковица репчатого лука
- Один стакан мясного бульона
- 1 ст. л. горчицы
- Соль, черный молотый перец по вкусу



Ребра барбекю

Приготовление:

1. Разогреть духовку до 200°C и подрумянить на противне ребра. Через 15 минут подрумяненные ребра перевернуть и запекать еще 15 минут. Выложить ребра в чашу мультиварки.
2. Сделать соус из остальных ингредиентов. Залить ребра соусом. Установить программу «МЕДЛЕННОВАРКА» на 6 часов, пока мясо не станет нежным.

Ингредиенты:

- 2 кг свиных ребер
- Два стакана кетчупа
- Три четверти стакана сахара, лучше коричневого
- Треть стакана столового уксуса 7-9%
- Один стакан томатного соуса или четверть стакана томатной пасты плюс три четверти стакана воды
- 2 ст. л. сухой орегано
- 2 ч. л. ворчестерского соуса
- Пара капель острого красного соуса чили
- 1/4 ч. л. душистого перца или корицы
- Соль и перец по вкусу



Мясо с сухофруктами

Приготовление:

1. Порезать телятину небольшими кусочками. Обжарить на подсолнечном масле в раскаленной чаше мультиварки в течение 5-7 минут на программе «МОЙ РЕЦЕПТ», установив температуру 160°C и время приготовления 15 минут.
2. Лук мелко нарезать и добавить к мясу, продолжая обжаривать еще 3-5 минут.
3. Перемешать все содержимое чаши мультиварки, добавить мед. Установить программу «ТУШЕНИЕ» на 20 минут. Периодически помешивать.
4. Добавить в мясо предварительно замоченные чернослив и курагу, а также изюм и сушеные яблоки. Тщательно перемешать и продолжать тушить в течение 1 часа. При необходимости в процессе можно добавлять немного воды.
5. Мясо хорошо подавать на подушке из смеси дикого и бурого риса.

Ингредиенты:

- 1.5 кг телятины
- 100 г подсолнечного масла
- 2 ст. л. меда
- Две средних луковицы репчатого лука
- 100 г чернослива
- 50 г кураги
- 50 г изюма
- 50 г сушеных яблок





Тушеная баранина с картошкой и морковью по-ирландски

Приготовление:

1. Мелко нарезать бекон или сало. Положить в чашу мультиварки и обжарить на программе «МОЙ РЕЦЕПТ», установив температуру 160°C и время приготовления 15 минут, пока не подрумянится. Выложить, оставив в чаше жир.
2. Баранину нарезать кубиками по 4 см.
3. Положить баранину, соль, перец и муку в большую миску. Тщательно перемешать.
4. Подрумянить баранину на жире от бекона в чаше мультиварки на программе «МОЙ РЕЦЕПТ», установив температуру 160°C и время приготовления 15 минут.
5. Измельчить чеснок, мелко нарезать лук и морковь, нарезать картофель. Добавить в баранину измельченные чеснок, лук и еще немного обжарить.
6. Добавить полстакана воды и перемешать, следом добавить бекон.
7. Залить содержимое чаши говяжьим бульоном и засыпать сахаром.
8. Добавить в кастрюлю морковь, картофель, тимьян, лавровый лист и вино. Установить программу «МЕДЛЕННОВАРКА» на 8 часов.

Ингредиенты:

- 1.5 кг бараньей лопатки без кости
- 1/2 ч. л. соли
- 1/2 ч. л. молотого черного перца
- 70 г муки
- Полтора зубчика чеснока
- Две крупные луковицы
- Два крупных клубня картофеля
- Четыре моркови
- 100 мл воды
- 1/2 л говяжьего бульона
- 1 ч. л. сахара
- 1 ч. л. сушеного тимьяна
- Два лавровых листа
- Полстакана белого вина
- 350 г бекона или сала с мясной прослойкой

Тушеная говядина в сладкой картофельной подливке

Приготовление:

1. Оба сорта картофеля почистить, порезать на крупные кубики и уложить на дно мультиварки. Говядину уложить сверху.
2. В отдельной посуде приготовить смесь для подливки из соевого соуса, сальсы, давленого чеснока и разведенного в небольшом количестве воды крахмала.
3. Залить полученной смесью мясо с картофелем и установить программу «МЕДЛЕННОВАРКА» на 5 часов.
4. По завершении программы мясо достать и порезать на тонкие ломтики.
5. Выложить ломтики на тарелку и полить картофельной подливой.

Ингредиенты:

- Восемь клубней картофеля, обычного и сладкого сортов
- 1 ст. л. крахмала и воды
- 1 кг говядины, желательнo одним куском
- 4 ст. л. соуса хойсин или другого соевого соуса
- 4 ст. л. сальсы или аджики
- Один зубчик чеснока



БЛЮДА НА ПАРУ



Паровые манты

Приготовление:

1. Каждый пласт теста разделить на 4 части и немного раскатать.
2. Лук очистить и измельчить вместе с кинзой.
3. Перемешать все 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 решетку мультиварки. Включить программу «ПАРОВАРКА».
8. После приготовления манты выложить на тарелку и полить сметаной или посыпать свежей зеленью.

Ингредиенты:

- 500 г слоеного теста
- 400 г фарша (свинина, говядина)
- Одна луковица
- Один пучок кинзы
- 2-4 ст. л. сливочного масла
- Соль, перец по вкусу



Фаршированный сибас на пару

Приготовление:

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

Ингредиенты:

- 500 г сибаса (можно выбрать дораду, судака, форель)
- Одна морковь
- Один лайм или лимон
- Один зубчик чеснока
- Один пучок любой зелень по вкусу
- Одна веточка розмарина
- Соль, перец по вкусу



Котлеты паровые

Приготовление:

1. Хлеб размочить в воде, затем отжать. Мясо вымыть, обсушить, дважды пропустить через мясорубку, соединить с хлебом, мелко измельченным луком и яйцом, посолить по вкусу, тщательно перемешать.
2. Из фарша сформировать котлеты, выложить их на решетку для приготовления на пару, предварительно застеленную фольгой.
3. Залить в чашу мультиварки 1 литр воды и выбрать программу «ПАРОВАРКА». Установить время приготовления 35-40 минут.

Ингредиенты:

- 300 г филе телятины или куриной грудки
- 50 г белого хлеба
- Одно яйцо
- Одна луковица
- Соль по вкусу



Творожная запеканка

Приготовление:

1. Тыкву почистить, нарезать маленькими кусочками и обжарить до готовности в чаше мультиварки на сливочном масле на программе «МОЙ РЕЦЕПТ», установив температуру 160°C и время приготовления 15 минут. Затем выложить на тарелку и дать остыть.
2. В чаше мультиварки перемешать манную крупу и молоко. На программе «КРУПЫ» вскипятить и заварить вязкую манную кашу.
3. Добавить в манную кашу творог, тыкву, три яйца, сахар, соль, тмин. Все хорошо перемешать.
4. Подготовленную массу выложить на фольгу, выложенную на решетку для приготовления на пару. Выровнять и смазать одним яичным желтком.
5. Установить программу «ПАРОВАРКА» на 40 минут.
6. Подавать в горячем виде со сметаной.

Ингредиенты:

- 500 г творога
- 150 г тыквы
- 100 г манной крупы
- 20 г растопленного сливочного масла
- 400 мл молока
- Четыре яйца
- 100 г сахарного песка
- Тмин, соль по вкусу



Медовые пряники с орехами

Приготовление:

1. Орехи измельчить ножом или кухонным комбайном.
2. Смешать яйца, мягкое сливочное масло, мед и сахар. Довести до однородной массы на водяной бане.
3. Продолжая варить на водяной бане, всыпать муку и соду, гашеную уксусом. Полностью вмешать муку в тесто. Добавить измельченные орехи и снять с водяной бани.
4. При помощи мокрой ложки выложить тесто в виде пряников на решетку мультиварки, предварительно застелив ее фольгой.
5. Залить в чашу мультиварки 1.5 л воды, довести ее до кипения и готовить на пару 40 минут на программе «ПАРОВАРКА». Готовые пряники снять с формы и посыпать сверху сахарной пудрой.

Ингредиенты:

- Два яйца
- 360 г пшеничной муки
- 100 г сливочного масла
- 200 г сахара
- 1 ст. л. сахарной пудры
- 2 ст. л. меда
- 1/2 ч. л. соды, гашеной уксусом
- 1.5 ст. л. грецких орехов



КАШИ



Гурьевская каша

Приготовление:

1. Добавить в чашу мультиварки орехи и обжарить их в течение 10 минут на программе «МОЙ РЕЦЕПТ», установив температуру 160°C и время приготовления 15 минут.
2. Залить молоко в чашу мультиварки и довести его до кипения на программе «ПАРОВАРКА».
3. В кипящем молоке заварить манную крупу. После загустения переложить кашу в миску и поставить остывать.
4. Взбить желтки и сахар добела. Отдельно взбить белок до загустения. Тщательно замешать кашу, добавляя желтки, белки и орехи.
5. В чашу мультиварки в 3-4 слоя выложить кашу и фрукты. Верхний слой каши засыпать сахарным песком для карамелизации (золотистой корочки).
6. Включить программу «МОЛОЧНАЯ КАША» на 30 минут.

Ингредиенты:

- 400 мл молока или сливок
- 100 г манной крупы
- 2 ст. л. сахарного песка
- 50 г измельченных грецких орехов
- Два желтка
- Один белок
- 150 г свежих фруктов
- Ванилин, соль по вкусу



Тыквенная каша

Приготовление:

1. Пшено промыть, дать обсохнуть.
2. Слегка обжарить его в чаше мультиварки на программе «МОЙ РЕЦЕПТ», установив температуру 160°C и время приготовления 15 минут, потом посолить и залить водой.
3. Размешать, накрыть крышкой и оставить, чтобы впиталась вода.
4. Залить пшено горячим молоком и включить программу «КРУПЫ» на 30 минут.
5. Мякоть тыквы мелко нарезать, посыпать сахаром и перемешать.
6. Когда тыква даст сок, добавить ее к приготовленному пшену.
7. Перемешать тыкву с пшеном и размягченным маслом.
8. Установить программу «КРУПЫ» еще на 30 минут.

Ингредиенты:

- 300 мл молока
- 200 мл воды
- 200 г пшена
- 100 г сливочного масла
- 300 г мякоти тыквы
- 1 ст. л. сахара
- Соль по вкусу



Сладкий плов

Приготовление:

1. Лук нарезать полукольцами, морковь — тонкой соломкой, сухофрукты тщательно промыть в теплой воде.
2. Рис тщательно промыть в холодной воде.
3. Положить сливочное масло в чашу мультиварки и обжарить на нем лук и морковь на программе «МОЙ РЕЦЕПТ», установив температуру 160°C и время приготовления 15 минут.
4. Добавить в чашу сухофрукты, соль и специи, положить рис и залить кипятком на 1-1.5 см выше уровня риса.
5. Установить программу «КРУПЫ» на 1 час.

Ингредиенты:

- 600 г риса
- 200 г изюма
- Одна луковица репчатого лука
- 100 г сливочного масла
- Одна морковь
- Один пакетик специй для плова
- Десять ягод кураги
- 500 мл воды
- Десять ягод чернослива
- Соль по вкусу



Узбекский плов

Приготовление:

1. Баранину нарезать небольшими кусочками.
2. В чашу мультиварки налить немного растительного масла и обжарить мясо на программе **«МОЙ РЕЦЕПТ»**, установив температуру 160°C и время приготовления 15 минут.
3. Морковь и лук очистить, мелко порезать и выложить в чашу мультиварки к мясу и обжарить еще в течение 10 минут. Добавить в чашу специи.
4. Высыпать в чашу мультиварки тщательно промытый (промыть 4-5 раз под холодной водой) рис. Залить его водой так, чтобы она была выше риса на 1.5-2 см.
5. Добавить в плов целые зубчики чеснока.
6. Установить программу **«КРУПЫ»** на 60 минут.

Ингредиенты:

- 500 г мякоти баранины
- 300 г риса
- Три средние моркови
- Две крупные луковицы репчатого лука
- 8-10 зубчиков чеснока
- 40 мл растительного масла
- 1/2 л воды
- 1 ч. л. барбариса
- Соль, красный острый перец по вкусу



Овсяная каша *с фруктами и орехами*

Приготовление:

1. Вскипятить воду на программе «СУП». Добавить соль и сахар по вкусу.
2. Высыпать в чашу мультиварки овсяные хлопья.
3. Затем влить горячее молоко и установить программу «КРУПЫ» на 30 минут.
4. В горячую овсянку положить сливочное масло, мелко нарезанные фрукты, орехи и перемешать.

Ингредиенты:

- 200 г овсяных хлопьев
- 250 мл воды
- 250 мл молока
- 50 г сливочного масла
- 100 г дробленых грецких орехов
- Фрукты по вкусу
- Соль, сахар по вкусу



ВЫПЕЧКА, ДЕСЕРТЫ



Бисквит «Нежность»

Приготовление:

1. Смешать пшеничную и кукурузную муку.
2. В миске смешать масло и молоко, добавить ванильный сахар, соль, 5 ст. л. сахарного песка и предварительно смешанную муку. Все перемешать до однородной массы.
3. Отделить белки от желтков. Взбить белки с 1 ст. л. сахара, добавить уксус.
4. В тесто добавить, по одному, желтки, постоянно перемешивая. Также добавить взбитые белки, очень аккуратно перемешивая.
5. Выложить тесто в смазанную маслом чашу мультиварки.
6. Включить программу «ВЫПЕЧКА» на 50 минут.
7. Украсить бисквит вы можете на свой вкус, например, желе.

Ингредиенты:

- Три яйца
- 5 ст. л. растительного масла
- 4 ст. л. молока
- 6 ст. л. пшеничной муки
- 2 ст. л. кукурузной муки
- 1/2 ст. л. уксуса
- 1 ч. л. ванильного сахара
- 1/4 ч. л. соли
- 6 ст. л. сахара



Бисквит «Апельсиновый»

Приготовление:

1. С апельсина снять цедру при помощи специального ножа или натереть на терке.
2. Выжать сок из апельсина, должно получиться около 50-70 мл.
3. Масло растереть с сахарным песком и ванильным сахаром. Добавить яйца, перемешать. Добавить сок и цедру апельсина, перемешать.
4. Добавить муку, разрыхлитель, замесить некрутое тесто.
5. Вылить тесто в смазанную сливочным маслом чашу мультиварки.
6. Выпекать на программе «ВЫПЕЧКА» 50 минут.
7. После сигнала вынуть чашу из мультиварки и через 3-5 минут извлечь из нее бисквит.

Ингредиенты:

- Один апельсин
- Три яйца
- 150 г сахарного песка
- 2 ч. л. разрыхлителя
- Один пакетик ванильного сахара
- 250 г муки
- 150 г сливочного масла



Мраморный бисквит

Приготовление:

1. Яичные белки отделить от желтков и взбить миксером до образования устойчивой пены, их объем должен увеличиться в несколько раз.
2. Смешать желтки, муку, сахар и ванилин. В полученную смесь осторожно ввести предварительно взбитые белки.
3. Отделить половину теста и добавить в нее какао.
4. Полученную массу выложить в чашу мультиварки столовой ложкой, поочередно добавляя тесто с какао и без.
5. Установить программу «ВЫПЕЧКА» на 50 минут.
6. Извлечь пирог из чаши мультиварки и порезать. Кусочки выложить на блюдо, полить апельсиновым соком и посыпать кокосовой стружкой.

Ингредиенты:

- Пять яиц
- 200 г муки
- 100 г сахарного песка
- Свежевыжатый сок одного апельсина
- 3 ст. л. какао-порошка
- 1/4 ч. л. ванилина
- 2 ст. л. кокосовой стружки



Домашний хлеб

Приготовление:

1. В воде растворить сахар и дрожжи. Подождать 5-10 минут. За это время дрожжи должны начать пузыриться и пениться.
2. Добавить в воду с дрожжами соль и муку, замесить тесто. Оно должно получиться густое и вязкое.
3. Тесто накрыть крышкой или полотенцем и оставить его в теплом месте расстаиваться. Для этих целей подойдет духовка. Ее можно слегка разогреть до 35-40°C, не больше. Объем теста должен увеличиться примерно в 3-4 раза.
4. Когда тесто подошло, заложить его в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом и посыпанную мукой.
5. Придать тесту форму шара, перекатывая его в руках и заправляя края вниз к центру. Месить около 5-7 минут. Чтобы тесто в форме не сохло, посыпать его сверху тонким слоем муки.
6. Тесто для хлеба оставить в чаше мультиварки, чтобы оно еще раз поднялось.
7. После того, как тесто еще раз поднялось, включить программу «ХЛЕБОПЕЧКА».
8. Румяный и ароматный хлеб выложить из чаши мультиварки, дать ему немного остыть, излишки муки сверху удалить.

Ингредиенты:

- 380 мл теплой воды
- 600 г пшеничной муки
- 2 ч. л. сухих быстродействующих дрожжей
- 4 ч. л. сахара
- 2 ч. л. соли



Ореховый хлеб

Приготовление:

1. Все продукты размешать миксером: смешать сначала все сыпучие ингредиенты, постепенно добавляя масло и пиво. Тесто должно быть не твердым и не жидким. Оно будет немного липкое.
2. Месить, периодически отбивая тесто об стол. Месить тесто рекомендуется минут 20.
3. Поместить тесто в чашу мультиварки и оставить, как минимум, на час. Оно подойдет немного, поскольку тесто тяжелое за счет орехов.
4. После того, как тесто еще раз поднялось, включить программу «ХЛЕБОПЕЧКА».
5. Готовность хлеба можно определить по звуку. Готовый хлеб издает при постукивании «пустой» и «звонкий» звуки.
6. Вытащить хлеб из чаши мультиварки, укутать в полотенце и дать ему остыть.

Ингредиенты:

- 1 кг муки
- 16 г сухих дрожжей
- 70 мл подсолнечного масла
- Одна бутылка черного пива
- 20 г соли
- 30 г сахара
- Две горсти очищенных грецких орехов



РАЗНОЕ



Лечо

Приготовление:

1. Перец очистить от семян и порезать на небольшие кусочки.
2. Помидоры очистить от кожуры и пропустить через мясорубку.
3. Перец чили 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.

Ингредиенты:

- 5 кг сладкого перца
- 3 кг помидоров
- Две головки чеснока
- Один перец чили
- 100 мл столового уксуса 9%
- 2 ст. л. сахара
- 2 ст. л. соли
- 100 мл подсолнечного масла

* Количество ингредиентов в рецепте рассчитано на 2 закладки.



Закуска 4x10

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 в чашу мультиварки слоями: помидоры, сладкий перец, баклажаны, лук. Залить маслом, уксусом, добавить соль, сахар и перец.
6. Включить программу «ТУШЕНИЕ». Готовить 35 минут.
7. Закатывать в банки в горячем состоянии.

Ингредиенты:

- Десять сладких перцев
- Десять помидоров
- Десять баклажан
- Десять луковиц репчатого лука
- Двенадцать горошин черного перца
- 200 мл растительного масла
- 200 мл столового уксуса 9%
- 1 ст. л. соли
- 1 ст. л. сахара



Йогурт

Приготовление:

1. Смешать все ингредиенты и разлить по баночкам. Подойдут стеклянные баночки из-под детского питания.
2. Воды в чаше мультиварки должно быть до середины баночек.
3. Поставить баночки, закрыть крышку мультиварки и установить программу «ЙОГУРТ».
4. После завершения программы «ЙОГУРТ» отключить мультиварку и, не открывая крышки, дать постоять еще 1 час.
5. Через час после отключения мультиварки баночки вытащить и поставить в холодильник.

Ингредиенты:

- 1/2 л молока 2.5%
- 1/2 л сливок 11%
- 3 ст. л. сахарного песка
- 2 ст. л. йогурта без добавок



Айвовый компот

Приготовление:

1. Айву вымыть и порезать на мелкие ломтики, поместить в чашу мультиварки, залить холодной водой.
2. Добавить в чашу сахар и корицу.
3. Установить программу «СУП» на 1.5 часа.

Ингредиенты:

- 600 г айвы
- 2.5 л воды
- 6 ст. л. сахара
- Корица по вкусу



Глинтвейн

Приготовление:

1. Красное вино налить в чашу мультиварки.
2. Добавить специи и включить программу «МОЙ РЕЦЕПТ», установив температуру 80°C и время 40 минут.
3. Закрыть крышку.

Ингредиенты:

- 1 л сухого красного вина
- Шесть бутонов сушеной гвоздики
- 1 ст. л. сахара
- Сок половины лимона
- По одной щепотке мускатного ореха и корицы



Глинтвейн красный

Приготовление:

1. Тщательно вымыть лимон, высушить его, наколоть и нашить бутонами гвоздики.
2. В чашу мультиварки влить вино, положить лимон, добавить корицу, сахар, размешать и включить программу «ГЛИНТВЕЙН». Через 10 минут добавить коньяк.
3. Перед тем как разлить напиток по чашкам, вынуть лимон и корицу. Подавать горячим.

Ингредиенты:

- 700 мл сухого красного вина
- 100 мл коньяка
- 70 г сахара
- Один лимон
- Одна палочка корицы
- 3-4 бутона сушеной гвоздики

* Количество ингредиентов в рецепте рассчитано на 4 порции.



Глинтвейн белый

Приготовление:

1. Положить в чашу мультиварки сахар, гвоздику, корицу, апельсин или лимон, нарезанный тонкими кружочками, добавить пол-стакана воды.
2. Включить программу «СУП», довести до кипения и процедить.
3. Смешать всю смесь с вином, включить программу «ГЛИНТВЕЙН» после завершения процесса приготовления подать горячим.

Ингредиенты:

- 750 мл сухого красного вина
- 125 мл воды
- 100 г сахара
- Один апельсин
- Одна палочка корицы
- Два бутона сушеной гвоздики

* Количество ингредиентов в рецепте рассчитано на 4 порции.



Стерилизация

Стерилизация бутылочек:

1. Бутылочки открыть и наполнить водой. Установить в чашу мультиварки.
2. Наполнить чашу мультиварки водой до максимального уровня.
3. Установить программу «МОЙ РЕЦЕПТ», выбрав температуру 100°C и время 45 минут.

Стерилизация сосок, погремушек, прорезывателей:

1. Налить в чашу мультиварки 1 л воды.
2. Установить программу «МОЙ РЕЦЕПТ», выбрав температуру 100°C и время 15 минут.



Для заметок



