книга рецептов

для мультиварок
SMC-6351, SMC-6352, SMC-6353, SMC-6552, SMC-6553

SHIVAKI®

SHIVAKI®

Легко приготовить традиционные для Вашей семьи блюда? Позаботиться о детском или диетическом питании? Забыть о многочасовых сменах у домашнего «мартена»? Как в детстве, проснуться утром от запаха свежеприготовленной каши? Придя вечером с работы потратить ровно 2 минуты на то, чтобы накрыть стол и позвать семью к горячему ужину?

Теперь все это возможно с нашей «хозяюшкой» – **мультиваркой Shivaki**.

Благодаря микропроцессору и наличию таймера, на Вашем столе всегда будет свежее, ароматное, вкусное блюдо. А главное – всегда просто, всегда легко и всегда вовремя.

Одна эта чудо-помощница заменит Вам сковороду, кастрюлю, духовку, сотейник, йогуртницу и пароварку. Она жарит, варит, тушит, запекает, парит и подогревает, при этом сохраняя все витамины и полезные вещества благодаря своей уникальной технологии приготовления.

Мы рады предложить Вашему вниманию несколько рецептов, с которых Вы можете начать знакомство с **мультиваркой SHIVAKI**. Надеемся, что они вдохновят Вас на создание своих собственных, уникальных блюд.

Желаем Вам приятного аппетита и кулинарного творчества!

содержание

Каши 4

Супы 10

Вторые блюда 14

Блюда из яиц 26

Десерты 28

Напитки 31

Внимание!

Время приготовления всех указанных блюд и количество порций является условным и приведены для примера, т.к. зависят от качества, консистенции и степени измельчения продуктов.

По окончании программы проверьте блюдо на готовность. Если оно готово не до конца, доведите блюдо до готовности на нужном режиме, снова включив мультиварку. Если блюдо пригорело или пересохло, выбирайте в будущем для аналогичного объема меньшее время.

Все изображения, приведенные в данной книге могут отличаться от получившегося блюда. Мы уверены, что сами рецепты вдохновят Вас на оформление блюда с учетом только Вашей фантазии и на Ваш вкус.

Совет

Если Вы хотите приготовить диетическую кашу, замените половину или все количество молока водой, а сахар – тремя ложками меда.

традиционная рисовая каша на молоке

Ингредиенты

Рис круглый – 1 мерный стакан

Молоко – 5 мерных стаканов

Сахар – 5 ч. л.

Сливочное масло – 2 ст. л.

Соль – 1 ч. л.

Приготовление

Рис промыть, высыпать в съемную форму мультиварки. Залить молоком, положить соль и сахар.

Подключить мультиварку к сети, выбрать режим **МОЛОЧНАЯ КАША**.

После звукового сигнала готовности добавить сливочное масло и перемешать.

Порций

тыквенная каша на молоке

Ингредиенты

Тыква свежая – 300 г

Молоко – 1 л

Крупа пшенная – 250г

Сливочное масло – 50 г

Соль – по вкусу

Приготовление

Тыкву очистить, порезать кубиками.

Пшено тщательно промыть, залить кипятком, слить воду.

В съемную форму выложить пшено, тыкву, вылить молоко, посолить, все перемешать.

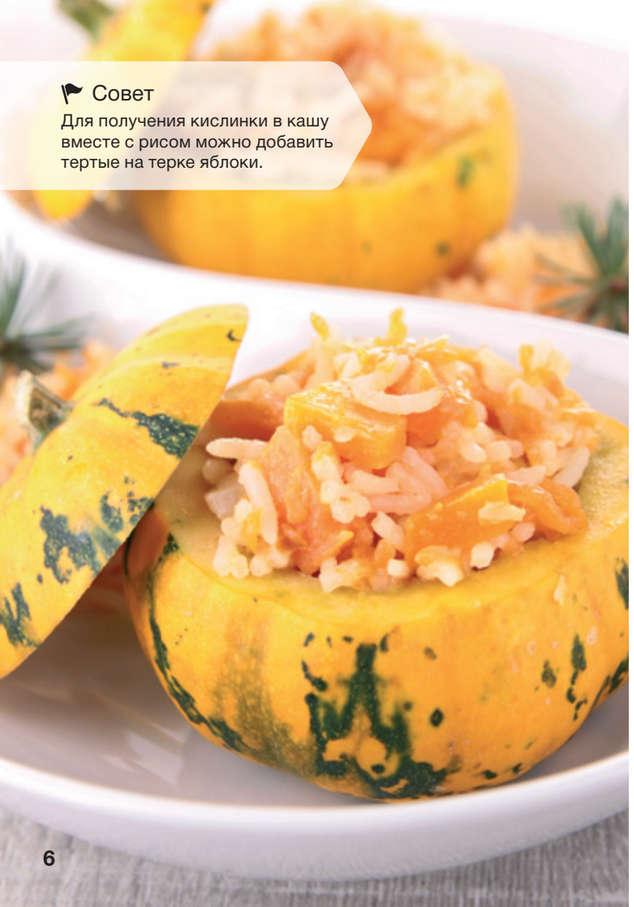
Подключить мультиварку к сети, выбрать режим **МОЛОЧНАЯ КАША**.

По звуковому сигналу готовности добавить масло, перемешать.

Порций

Совет

Чтобы каша была более густой, используйте меньше молока.



Совет
Для получения кислинки в кашу вместе с рисом можно добавить тертые на терке яблоки.

тыквенная каша с рисом

Ингредиенты

Тыква – 800 г
Молоко – 1 л
Рис – 2 мерных стакана
Сливочное масло – 50 г
Сахар, соль – по вкусу

Приготовление

Рис промыть. Тыкву очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать кубиками, выложить в съемную форму. Залить 500 мл молока.

Подключить мультиварку к сети, выбрать режим **МОЛОЧНАЯ КАША**.

По сигналу готовности добавить в форму рис, оставшееся молоко.

Установить режим **ТУШЕНИЕ**.

По готовности добавить сливочное масло и перемешать, оставить в режиме **ПОДОГРЕВ** на 10-15 минут.

Порций

ячневая каша с овощами

Ингредиенты

Ячневая крупа – 1 мерный стакан
Вода – 10 мерных стаканов (1,5 л)
Помидоры – 2 шт.
Сельдерей – 2 стебля
Соль – по вкусу

Приготовление

Тщательно промыть крупу несколько раз, всыпать в съемную форму мультиварки, залить водой, добавить соль.

Подключить мультиварку к сети, выбрать режим **ГРЕЧКА**.

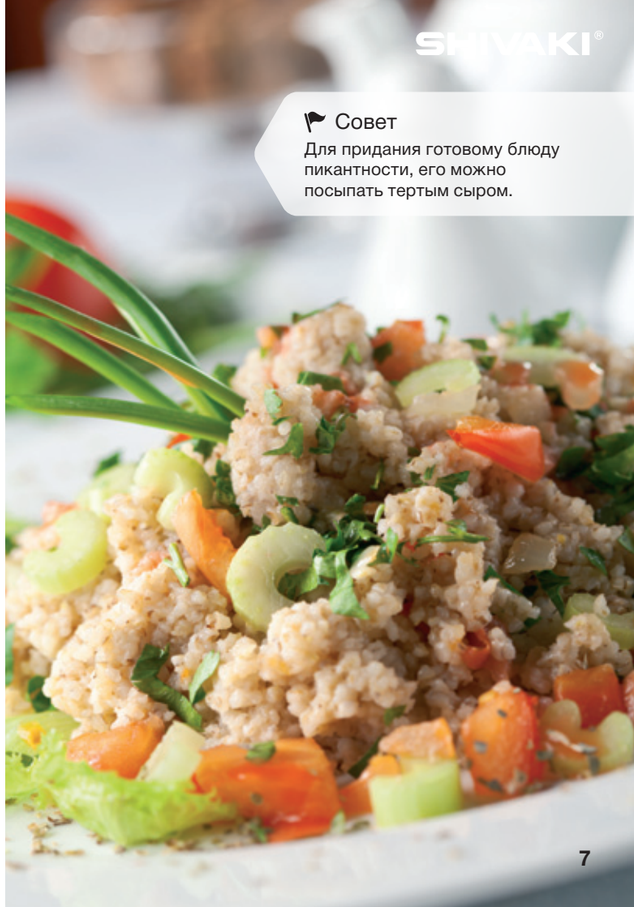
После звукового сигнала готовности слить лишнюю воду и повторно выбрать режим **ГРЕЧКА**.

Нарезать помидоры кубиками, а сельдерей полукольцами, аккуратно перемешать с готовой кашей.

Подавать с мелко нарезанной зеленью и листьями лука.

Порций

Совет
Для придания готовому блюду пикантности, его можно посыпать тертым сыром.



Совет

Если Вы предпочитаете использовать обжаренные зерна, то сначала обжарьте промытые зерна в режиме **ВЫПЕЧКА**. Дальше – все по рецепту.

гречневая каша по-домашнему

Ингредиенты

Крупа гречневая – 1 мерный стакан

Вода – 2 мерных стакана

Сливочное масло – 50 г

Соль – по вкусу

Приготовление

Крупу тщательно промыть, перебрать.

В съемную форму выложить гречку, залить водой, посолить.

Подключить мультиварку к сети, выбрать режим **ГРЕЧКА**.

По звуковому сигналу готовности добавить масло, перемешать.

Порций

гречневая каша с грибами

Ингредиенты

Крупа гречневая – 2 мерных стакана

Шампиньоны – 300 г

Лук – 1 головка

Вода – 4 мерных стакана

Сливочное масло – 2 ст. л.

Соль – по вкусу

Приготовление

Крупу тщательно промыть, перебрать.

Шампиньоны помыть, нарезать пластинками. Лук почистить, нарезать полукольцами.

В съемную форму выложить сливочное масло.

Подключить мультиварку к сети, выбрать режим **ВЫПЕЧКА**.

Распустить масло, обжарить лук при открытой крышке и помешивая 5-7 минут.

Добавить грибы, обжарить еще 2-3 минуты. Выложить на лук и грибы крупу, залить водой, посолить, перемешать. Выбрать режим **ГРЕЧКА**.

Порций

Совет

Если Вы используете сухие лесные грибы, их необходимо предварительно замочить на 1,5-2 часа, а оставшуюся от них воду добавить в кастрюлю одновременно с крупой.

Совет

При использовании томатной пасты лимонный сок добавлять не следует. Если же борщ получился слишком кислым, положите немного сахара, перемешайте и прокипятите борщ 1-2 минуты в режиме **ВАРКА НА ПАРУ**.

борщ с фасолью

Ингредиенты

Говядина – 300 г

Фасоль – 1 мерный стакан

Картофель – 4-5 средних

Морковь – 1 шт.

Лук репчатый – 1 маленькая луковица

Свекла – 1 средняя

Капуста – 150 г

Томаты – 2-3 шт.

Лимонный сок – 1 ст. л.

Вода – 1,5 л

Соль, лавровый лист – по вкусу

Порций

Приготовление

Фасоль помыть, замочить холодной водой на 2 часа.

Мясо порезать кусочками.

Томаты обдать кипятком, снять кожицу, измельчить. Картофель и лук порезать кубиками. Свеклу, морковь и капусту порезать соломкой.

В съемную форму выложить мясо, фасоль и лавровый лист, залить воду, посолить.

Подключить мультиварку к сети, выбрать режим **ТУШЕНИЕ**. Кнопками **ТАЙМЕРА «–»** и **«+»** установить время 1,5 ч.

По звуковому сигналу готовности добавить картофель, лук, морковь, капусту, свеклу, лимонный сок и томаты. Все перемешать, еще раз поставить режим **ТУШЕНИЕ** на 30 минут.

Подавать со сметаной.

зелёный борщ

Ингредиенты

Свиные ребрышки – 300 г

Картофель – 4-5 средних

Морковь – 1 штука

Лук репчатый – 1 маленькая луковица

Яйца – 3 штуки

Крапива – 200 г

Щавель (можно консервированный) – по вкусу

Вода – 1,5 л

Соль, лавровый лист – по вкусу

Порций

Приготовление

Мясо разделить на куски. Картофель, морковь, лук порезать кубиками. Зелень промыть, перебрать, нарезать полосками.

Яйца сварить вкрутую, порезать кубиками.

В съемную форму выложить мясо, картофель, морковь, лук, лавровый лист, залить воду, посолить.

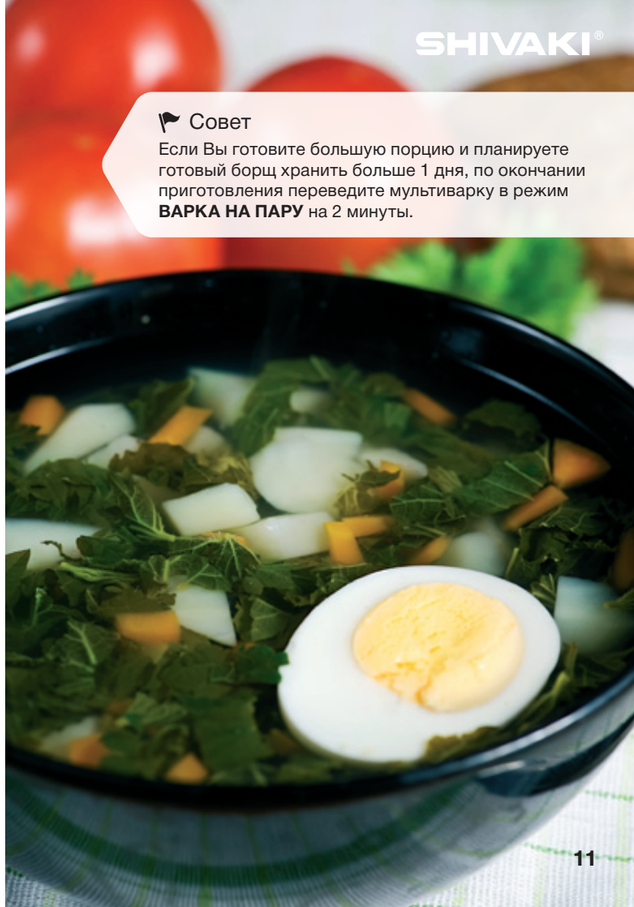
Подключить мультиварку к сети, выбрать режим **ТУШЕНИЕ**. Кнопками **ТАЙМЕРА «–»** и **«+»** установить время 1,5 ч.

По звуковому сигналу готовности добавить зелень и яйца, перемешать, еще раз поставить режим **ТУШЕНИЕ** на 30 минут.

Подавать со сметаной.

Совет

Если Вы готовите большую порцию и планируете готовый борщ хранить больше 1 дня, по окончании приготовления переведите мультиварку в режим **ВАРКА НА ПАРУ** на 2 минуты.



суп-пюре из шампиньонов

Ингредиенты

Шампиньоны – 300-400 г

Лук – 2-3 луковицы

Морковь – 1 шт.

Сельдерей – 1 стебель

Растительное масло – 1–1,5 ст. ложки

Сливки – 100 мл

Вода – 1л

Соль – по вкусу

Порций

Приготовление

В съемную форму выложить почищенные морковь, стебель сельдерея, залить водой.

Подключить мультиварку к сети, выбрать режим **ВАРКА НА ПАРУ** и готовить овощной бульон 10 минут. Бульон слить в отдельную посуду.

Шампиньоны помыть, нарезать пластинками. Лук нарезать кубиками, выложить в съемную форму с маслом, жарить в режиме **ВЫПЕЧКА** 5 мин. Добавить грибы, перемешать и жарить еще 5-10 минут.

Остывшие грибы с луком переложить в миску, взбить блендером до получения однородной массы.

Готовую смесь выложить обратно в форму мультиварки, залить овощным бульоном, добавить сливки, перемешать. Выбрать режим **ВАРКА НА ПАРУ** и проварить суп 2-4 минуты.

Совет

Суп будет вкуснее, если подавать его с ржаными сухариками.

грибной суп

Ингредиенты

Шампиньоны – 300-400 г

Картофель – 3 средних

Морковь – 1 шт.

Лук – 1 маленькая луковица

Мелкая тонкая вермишель – 1,5 мерного стакана

Соль – по вкусу

Порций

Приготовление

Шампиньоны помыть, нарезать пластинками.

В съемную форму выложить нарезанные картофель, морковь и лук. Залить водой до отметки 1,8 л, посолить, положить лавровый лист (по желанию).

Подключить мультиварку к сети, выбрать режим **МОЛОЧНАЯ КАША**. Кнопками **ТАЙМЕРА «–»** и **«+»** установить время 1 ч 30 минут.

По сигналу готовности добавить грибы и вермишель, еще раз установить режим **МОЛОЧНАЯ КАША** на 20 минут.

Подавать со свежей зеленью.

Совет

Для получения более жидкого супа кладите меньше картофеля и вермишели.

Совет

Чтобы избежать появления микрочастиц лука в бульоне, кладите луковицу целиком, предварительно сколов ее двумя зубочистками крест на крест.

холодец

Ингредиенты

Свиные / говяжьи голень, ножки, хвост – 1 кг

Мясо – 500 г

Лук репчатый – 2 луковицы

Морковь – 2-3 шт.

Соль, лавровый лист, перец-горошек – по вкусу

Приготовление

Подготовленные субпродукты и мясо выложить в съемную форму, залить водой до отметки 1,8 на внутренней стороне кастрюли.

Подключить мультиварку к сети, выбрать режим **ТУШЕНИЕ**. Кнопками **ТАЙМЕРА «–»** и **«+»** установить время 5 ч 30 минут.

По сигналу готовности посолить, добавить морковь, лук и специи, еще раз установить режим **ТУШЕНИЕ** на 1 ч 30 минут.

Готовое мясо и субпродукты отделить от костей, разделить на куски, выложить в формы для холодца.

Бульон процедить, залить мясо.

Морковь порезать кружочками, петрушку промыть.

Украсить холодец морковью и зеленью, оставить в холодном месте до застывания.

Порций

буженина по-домашнему

Ингредиенты

Свиной ошеек – 1 кг

Чеснок в зубцах – 2 головки

Оливковое масло – 3 ст. л.

Соль, перец, специи – по вкусу

Приготовление

Чеснок подавить, смешать с солью и специями, со всех сторон обмазать ошеек.

Завернуть в целлофановый пакет и положить в холодильник на ночь.

На следующий день в съемную форму мультиварки налить оливковое масло и выложить промаринованный ошеек.

Подключить мультиварку к сети, выбрать режим **ТУШЕНИЕ**. Нажимая кнопку **ТАЙМЕРА «+»** установить время 2 часа.

Порций

Совет

Буженина приобретет пикантную корочку, если предварительно обжарить ее 10 минут в режиме **ВЫПЕЧКА**.

Совет

Вместо белого вина можно использовать сметану либо томатный сок. В этом случае необходимо учитывать, что томатный сок уже соленый.

фаршированные куриные грудки

Ингредиенты

Куриные грудки – 4 шт.

Твердый сыр – 100 г

Шпинат – 200-300 г

Белое вино – 2 мерных стакана

Чеснок – 2-3 зубчика

Зелень петрушки – 5-6 веточек

Растительное масло – 2-3 ст. ложки

Соль, перец, специи – по вкусу

Порций

Приготовление

Куриные грудки отделить от кожи, разрезать вдоль, отбить, посолить и присыпать специями. Сыр натереть на мелкой терке. Измельчить чеснок и петрушку.

Замороженный шпинат разморозить, отжать лишнюю воду, смешать с тертым сыром, чесноком и петрушкой.

Готовую начинку выложить на отбивные. Отбивные скрутить рулетиками, закрепить деревянными зубочистками.

В съемную форму мультиварки налить растительное масло и выложить рулетики.

Подключить мультиварку к сети, выбрать режим **ВЫПЕЧКА** и обжарить рулетики по несколько минут с каждой стороны для образования румяной корочки.

Залить белым вином и переключить на режим **ТУШЕНИЕ**. Готовить до окончания режима.

пьяный кролик

Ингредиенты

Кролик – 1 средний

Морковь – 2 средние

Сметана – 1 мерный стакан

Вино сухое белое – 2 мерных стакана

Соль, перец душистый, паприка, специи – по вкусу

Можжевельник – 2 ягодки

Порций

Приготовление

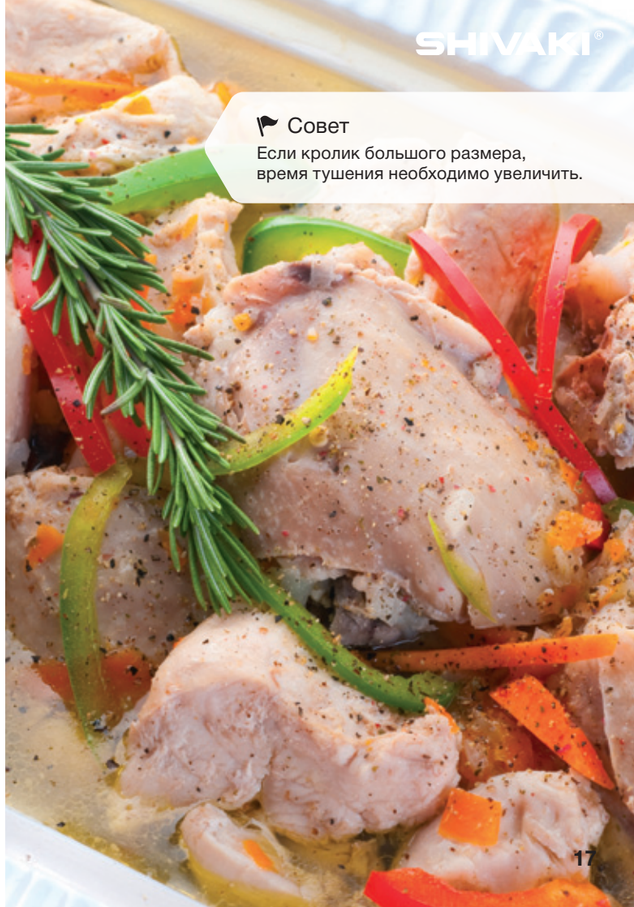
Порезать кролика на куски, обвалять в соли и специях.

Вино смешать со сметаной.

Морковь очистить и натереть на крупную терку.

В съемную форму выложить кролика, присыпать морковью, залить вином со сметаной, положить можжевельник.

Выбрать режим **ТУШЕНИЕ**, установить **ТАЙМЕР** на 2 часа. Готовить до окончания режима.



Совет

Если кролик большого размера, время тушения необходимо увеличить.

Совет

Вместо горчицы можно использовать соевый соус. В этом случае дополнительно солить ребрышки не нужно.

свиные рёбрышки в горчично-медовом маринаде

Ингредиенты

- Свиные ребрышки – 1,5 кг
- Горчица – 150 г
- Мед – 3 ст. л.
- Оливковое масло – 3 ст. л.
- Соль, перец, специи – по вкусу

Приготовление

Смешать горчицу, мед, соль и специи. Полученной смесью тщательно обмазать ребрышки и поставить на ночь в холодильник.

На следующий день в съемную форму мультиварки налить оливковое масло и выложить промаринованные ребрышки.

Подключить мультиварку к сети, выбрать режим **ВЫПЕЧКА** и готовить до окончания режима.

После звукового сигнала готовности выбрать автоматический режим **ТУШЕНИЕ** и готовить до окончания режима.

Порций

картофель с грибами под сметаной

Ингредиенты

- Картофель – 0,5 кг
- Шампиньоны – 300 г
- Сметана – 5 ст. л
- Растительное масло – 3 ст. л.
- Соль, перец – по вкусу

Приготовление

Картофель очистить, нарезать вдоль на 4 части.

Свежие грибы почистить, нарезать толстыми ломтиками вдоль.

Выложить картофель с грибами в съемную форму мультиварки. Добавить растительное масло, соль, перец по вкусу и перемешать.

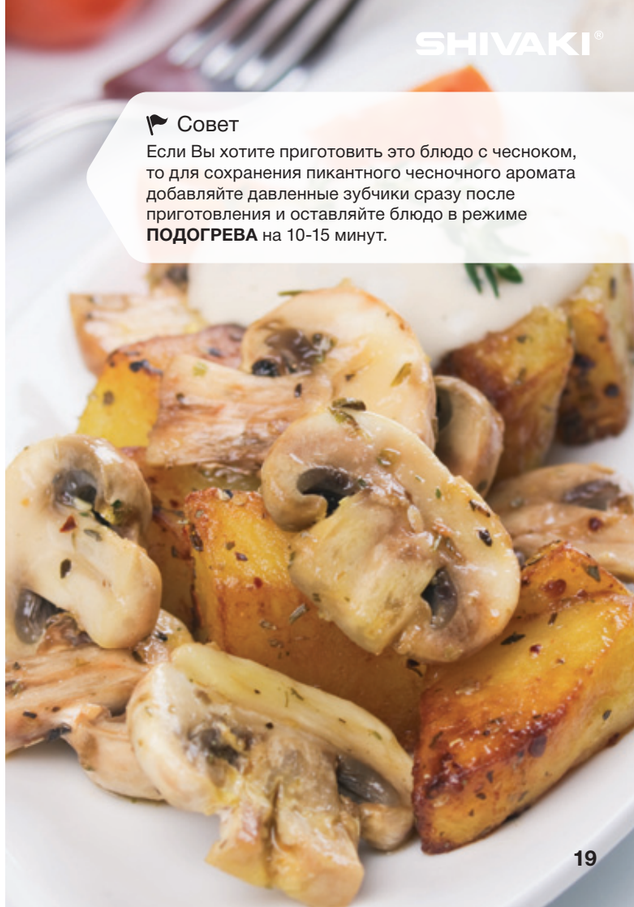
Подключить мультиварку к сети, выбрать режим **ПЛОВ** и готовить до окончания режима.

Готовое блюдо подавать со сметаной.

Порций

Совет

Если Вы хотите приготовить это блюдо с чесноком, то для сохранения пикантного чесночного аромата добавляйте давленные зубчики сразу после приготовления и оставляйте блюдо в режиме **ПОДОГРЕВА** на 10-15 минут.



Совет

Плов приобретет необычный вкус с кислинкой, если Вы положите несколько зерен барбариса.

плов из курицы

Ингредиенты

Рис – 1,5 мерного стакана

Куриное филе – 0,5 кг

Лук – 1 головка среднего размера

Морковь – 1 среднего размера

Чеснок – 3-4 зубчика

Растительное масло – 2-3 ст. л

Вода – 3 мерных стакана

Соль, перец, приправы к плову – по вкусу

Приготовление

Луковицу, чеснок, морковь очистить. Луковицу и морковь порезать кубиками.

Куриное филе нарезать крупными кубиками.

Рис промыть до прозрачной воды.

Сложить нарезанные лук и морковь в съемную форму мультиварки. Добавить растительное масло и перемешать.

Подключить мультиварку к сети, выбрать режим **ВЫПЕЧКА** и обжарить 5-7 минут при открытой крышке, периодически помешивая.

Добавить куриное филе, перемешать и жарить еще минут 10.

Высыпать промытый рис, чеснок, добавить соль, перец, специи, воду.

Все перемешать. и переключить мультиварку в режим **ПЛОВ**.

Готовить до окончания режима.

Порций

быстрая лазанья

Ингредиенты

Говядина – 300 г

Свинина – 300 г

Лук репчатый – 1 луковица среднего размера

Морковь – 1 среднего размера

Листья для лазаньи

Томатный сок – 2 мерных стакана

Сметана – 1 мерный стакан

Сыр твердый – 100 г

Сливочное масло – 1 ст. л.

Соль, перец – по вкусу

Приготовление

Мясо и лук перекрутить. В фарш добавить мелко нарезанный чеснок, тертую на терке морковь, посолить, поперчить, тщательно вымешать.

Смешать сметану с томатным соком.

Съемную форму мультиварки смазать растопленным маслом, выложить лист лазаньи, слой фарша, полить смесью сметаны и сока.

Повторить выкладывание слоев до желаемого количества.

Залить оставшейся смесью, посыпать сыром, тертым на крупной терке.

Подключить мультиварку к сети, выбрать режим **ВЫПЕЧКА** и готовить 1 час.

Порций

Совет

Если у Вас получилось большое количество лазаньи, Вы можете ее заморозить и в следующий раз готовую порцию разогреть в режиме **ТУШЕНИЕ**.

Совет

Если Вы планируете подавать стейки с рисом, то можно сэкономить время приготовления, готовя одновременно в съемной форме мультиварки гарнир, а в навесной пароварке – семгу.

сёмга на пару

Ингредиенты

Семга – 2 стейка

Вода – 4 мерных стакана

Лимон – несколько кружочков

Соль, специи – по вкусу

Приготовление

В съемную форму мультиварки налить воду. Навесную пароварку положить на форму.

В пароварку выложить стейки семги, посолить, посыпать приправой, выложить кружочки лимона.

Подключить мультиварку к сети, выбрать режим **ВАРКА НА ПАРУ**. Нажимая кнопку **ТАЙМЕРА «+»** установить время 20 минут.

Порций

рыбка в собственном соку

Ингредиенты

Филе дорадо – 0,5 кг

Вода – 4 мерных стакана

Лимонный сок – 1/2 лимона

Петрушка – 3-4 веточки

Соль, специи – по вкусу

Пищевая фольга

Приготовление

Филе посыпать солью, специями, сбрызнуть лимонным соком.

Каждый кусочек завернуть в фольгу, выложить в пароварку.

В съемную форму мультиварки налить воду, поставить на место пароварку.

Подключить мультиварку к сети, выбрать режим **ВАРКА НА ПАРУ**. Нажимая кнопку **ТАЙМЕРА «+»** установить время 20 минут.

Готовую рыбку освободить от фольги, выложить на тарелку, присыпать зеленью.

Порций

Совет

Для данного рецепта подойдет филе любой рыбы с водянистым мясом: треска, минтай, камбала, морской язык, путассу, навага, судак, хек и др.

Совет

Время полной готовности зависит от размера котлет. Рекомендуем попробовать котлеты на готовность, прежде чем подавать к столу.

куриные паровые котлеты со стручками молодого гороха

Ингредиенты

- Куриное филе – 500 г
- Стручки молодого гороха – 200 г
- Вода – 4 мерных стакана
- Молоко – 120 мл
- Черствый пшеничный хлеб – 100 г
- Соль, перец – по вкусу

Приготовление

Замочить хлеб в молоке. Филе и вымоченный хлеб перекрутить, посолить, поперчить, сформировать котлеты.

В пароварку положить стручки гороха, на них выложить котлеты.

В съемную форму мультиварки налить воду, поставить на место пароварку.

Подключить мультиварку к сети, выбрать режим **ВАРКА НА ПАРУ**. Нажимая кнопку **ТАЙМЕРА «+»** установить время 30 минут.

Порций

хинкали

Ингредиенты

- Говядина – 200 г
- Баранина – 200 г
- Мука – 0,5 кг
- Яйца – 1 шт.
- Лук репчатый – 2-3 головки
- Чеснок – 3-4 зубчика
- Мясной бульон – 1 мерный стакан
- Вода – 1 мерный стакан
- Специи: молотый черный перец, молотый красный перец, кориандр
- Свежая зелень: петрушка, укроп, кинза
- Соль – 2 ч. л.

Приготовление

Из муки, яйца, 1 ч. л. соли и воды замесить тесто. Накрыть салфеткой, оставить на 30 минут.

Мясо, чеснок и лук перекрутить в фарш, посолить 1 ч. л. соли, добавить специи, бульон, мелко порезанную зелень. Вымесить фарш.

Тесто раскатать тонким слоем, нарезать кружки (диаметр ок. 10-12 см). В центр кружков ложкой выложить готовый фарш, защипнуть края – сформировать хинкали.

Выложить готовые хинкали на пароварку.

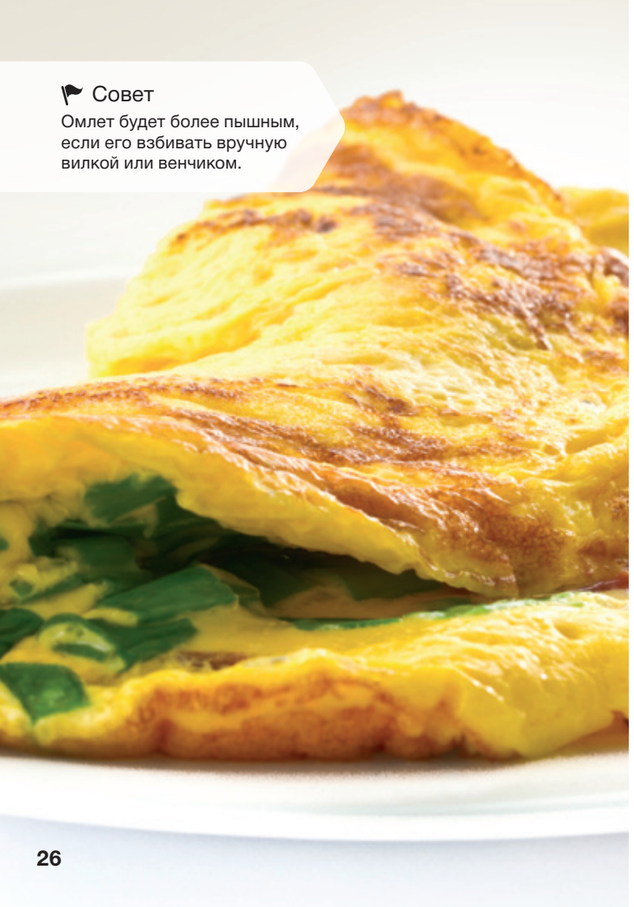
В съемную форму мультиварки налить воду, поставить на место пароварку.

Подключить мультиварку к сети, выбрать режим **ВАРКА НА ПАРУ**. Нажимая кнопку **ТАЙМЕРА «+»** установить время 40 минут.

Порций

Совет

Хинкали будут сочнее, если мясо, лук и чеснок нарезать маленькими кусочками с помощью ножа.



Совет

Омлет будет более пышным, если его взбивать вручную вилкой или венчиком.

омлет весенний

Ингредиенты

Яйца – 5 шт.

Молоко охлажденное – 1/2 мерного стакана

Свежая зелень: лук, укроп, петрушка, сельдерей, кинза – по вкусу

Соль – по вкусу

Приготовление

Зелень мелко нарезать.

Взбить яйца, молоко и соль. Готовую смесь вылить в съемную форму, присыпать зеленью.

Подключить мультиварку к сети, выбрать режим **ВЫПЕЧКА**. Нажимая кнопки **ТАЙМЕРА «–»** и **«+»** установить время 20 мин.

После звукового сигнала готовности автоматически включится **ПОДОГРЕВ**. Оставить готовый омлет в данном режиме на 5 минут.

Вынуть форму из мультиварки, накрыть тарелкой большего диаметра и перевернуть.

Порций

омлет с томатами и луком

Ингредиенты

Яйца – 5 шт.

Молоко охлажденное – 1/2 мерного стакана

Свежие томаты – 2 средних

Зеленый лук – 5-7 перышек

Соль – по вкусу

Приготовление

Томаты помыть, нарезать полукольцами. Зелень мелко нарезать.

Взбить яйца, молоко и соль. Готовую смесь вылить в съемную форму, сверху выложить порезанные томаты.

Подключить мультиварку к сети, выбрать режим **ВЫПЕЧКА**. Нажимая кнопки **ТАЙМЕРА «–»** и **«+»** установить время 20 минут.

После звукового сигнала готовности автоматически включится **ПОДОГРЕВ**. Оставить готовый омлет в данном режиме на 5 минут.

Вынуть форму из мультиварки, накрыть тарелкой большего диаметра и перевернуть.

Готовое блюдо присыпать зеленым луком.

Порций

Совет

Если Вам больше нравятся полностью пропекшиеся томаты, то кладите их на дно формы, заливая смесью сверху.

Совет

Чтобы бисквит легче вынимался из формы, после отключения мультиварки поднимите крышку и оставьте его на 5-10 минут для остывания.

бисквит “зебра”

Ингредиенты

Яйца охлажденные – 5 шт

Мука – 2 и 3/4 мерного стакана

Сахар – 1 и 3/4 мерного стакана

Какао-порошок – 2 ст. л.

Ванилин – на кончике ножа

Приготовление

Яйца и сахар взбить в белую пену до полного растворения сахара. Аккуратно ввести муку по ложке.

Готовое тесто разделить на 2 части. В первую часть вмешать ванилин.
Во вторую часть вмешать какао-порошок.

Съемную форму мультиварки смазать растительным маслом.

Выкладывать каждое тесто по-очереди ложкой на дно в центре формы.

Подключить мультиварку к сети, выбрать режим **ВЫПЕЧКА**. Нажимая кнопки **ТАЙМЕРА «–»** и **«+»** установить время 70 минут.

После звукового сигнала готовности оставить бисквит в форме в режиме **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ** на 10 минут.

Готовый бисквит посыпать сахарной пудрой, украсить фруктами или шоколадной крошкой.

Порций

шарлотка

Ингредиенты

Яблоки – 1 кг

Яйца – 5 шт

Сахар – 1,5 мерного стакана

Мука – 1,5-2 мерного стакана

Ванилин либо корица – 1/4 ч. ложки

Масло сливочное – 20 г

Приготовление

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать ломтиками.

Яйца взбить с сахаром до получения пены. Аккуратно вмешать муку, ванилин (корицу). Тщательно перемешать до получения массы консистенции сметаны.

В тесто добавить яблоки, аккуратно перемешать.

Съемную форму смазать сливочным маслом, выложить готовую смесь.

Подключить мультиварку к сети, выбрать режим **ВЫПЕЧКА**. Кнопкой **ТАЙМЕРА «+»** установить время 60 минут.

Порций

Совет

Если Вы готовите шарлотку из слив или ягод, количество сахара необходимо увеличить.

Совет

По желанию Вы можете заменить сахар медом, добавить изюм или цукаты.

творожная запеканка

Ингредиенты

- **Творог** – 1 кг
- **Яйца** – 2 шт.
- **Сахар** – 1 мерный стакан
- **Мука** – 4 ст. л.
- **Ванилин** – 1/2 ч. л.
- **Масло сливочное** – 50 г
- **Яблоки** – 2-3 средних
- **Миндальные пластинки** – 2 ст. л.
- **Соль** – по вкусу

Приготовление

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кубиками.

Масло растопить. Отделить желтки от белков. Белки взбить.

Творог растереть с сахаром, добавить желтки, соль, ванилин, масло. Вымесить, добавить муку. Аккуратно вмешать белки.

Съемную форму смазать сливочным маслом, выложить готовое тесто, сверху выложить яблоки, присыпать миндальными пластинками.

Подключить мультиварку к сети, выбрать режим **ВЫПЕЧКА**. Кнопкой **ТАЙМЕРА «+»** установить время 60 минут.

Порций

топлёное молоко

Ингредиенты

- **Цельное молоко** – 2 л

Приготовление

Молоко вылить в съемную форму мультиварки.

Подключить мультиварку к сети, выбрать режим **ВАРКА НА ПАРУ**.

Довести молоко до кипения – 10-15 минут, периодически открывая крышку и контролируя процесс. Время кипячения зависит от жирности молока.

Когда молоко закипело, перевести мультиварку в режим **ТУШЕНИЕ**.

Кнопкой **ТАЙМЕРА «+»** установить время 6 часов.

По окончании программы, оставить молоко на 2 часа в режиме **ПОДОГРЕВ**.

Порций

Совет

Прежде чем напиток остыл попробуйте его. Если лимонад получился слишком кислым, добавьте сахар.

лимонад

Ингредиенты

Лимон – 2 шт.

Сахар – 3-4 мерных стакана

Приготовление

Лимон помыть, нарезать дольками, выложить в съемную форму.

Лимон засыпать сахаром и залить водой до внутренней отметки 1,8 л.

Подключить мультиварку к сети, выбрать режим **ТУШЕНИЕ**.

Готовый лимонад охладить.

Порций

компот из ягод

Ингредиенты

Красная смородина – 200 г

Черная смородина – 200 г

Малина – 200 г

Приготовление

Ягоды промыть, отделить плодоножки.

Готовые ягоды выложить в съемную форму и залить водой до внутренней отметки 1,8 л.

Подключить мультиварку к сети, выбрать режим **ТУШЕНИЕ**.

Готовый компот оставить в режиме **ПОДОГРЕВ** на 20-30 минут, чтобы настоялся.

Порций

Совет

Если Вы любите сладкий компот, добавьте сахар или мед по вкусу.

для записей

SHIVAKI®