

# SCARLETT®

*Техника, с которой удобно!*

SCARLETT.RU

SC-MC410S18

КНИГА  
РЕЦЕПТОВ



## 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-MC410S18**.

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

## Список рецептов

### КАШИ / ГАРНИРЫ

Гречка на гарнир .....	5
Рис рассыпчатый карри .....	6
Молочная манная каша .....	7
Овсянка .....	8
Нежная молочная пшенная каша .....	9

### СУПЫ

Бульон куриный .....	11
Крем-суп из брокколи и лука порея .....	12
Уха из красной рыбы .....	13

### ВТОРЫЕ БЛЮДА

Шницель из филе индейки .....	15
Лазанья .....	16
Рыба под маринадом .....	17
Рагу из баклажанов .....	18
Омлет .....	19

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

Хинкали домашние .....	21
Треска на пару с овощами .....	22
Куриная печень на пару с овощами .....	23

### ДЕСЕРТЫ

Чизкейк .....	25
Домашний джем клубничный .....	26
Бисквит .....	27

# КАШИ И ГАРНИРЫ



## ГРЕЧКА НА ГАРНИР

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Гречка – 1 стакан
- Холодная вода – 2 стакана
- Соль – щепотка
- Оливковое масло – 1 ст. ложка
- Свежий укроп – несколько веточек

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Промыть гречку.
2. Выложить в чашу мультиварки.
3. Залить холодной водой, посыпать солью.
4. Выбрать программу **КРУПЫ**.
5. Для 1 стакана гречки установить время приготовления 20 минут. Готовить не открывая.
6. Выложить гречку на тарелку, полить оливковым маслом, посыпать мелко порубленным укропом.



## РИС РАССЫПЧАТЫЙ КАРРИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Рис – 1 стакан
- Вода горячая – 1,5 стакана
- Луковица – 1 средняя
- Морковь – 1 большая
- Чеснок – 2 зубка
- Масло растительное – 3 ст. ложки
- Карри – 1 ст. ложка
- Соль – щепотка

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Промыть рис.
2. Лук, чеснок и морковь почистить. Лук порезать кубиками, морковь соломкой, чеснок мелко порубить.
3. Налить растительное масло в чашу мультиварки, установить режим **КРУПЫ** на 25 минут, выложить чеснок. Пассеровать его 30 секунд.
4. Добавить лук и карри в чашу мультиварки. Пассеровать 1 минуту при закрытой крышке.
5. Добавить морковь и жарить еще 2-3 минуты.
6. Выложить в овощи рис и перемешать.
7. Залить горячей водой, посыпать солью и перемешать.
8. Закрыть крышку.
9. Готовить, не открывая крышки до окончания программы.
10. После окончания дать настояться 10-15 минут (подогрев отключить).
11. Подавать, посыпав кинзой.



## МОЛОЧНАЯ МАННАЯ КАША

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Крупа манная – 40 г
- Молоко 2,5% – 480 мл
- Масло сливочное – 20 г
- Соль – щепотка
- Сахар – 1 чайная ложка

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Крупу выложить в чашу мультиварки, залить молоком, добавить сливочное масло, соль, сахар и тщательно перемешать.
2. Закрыть крышку. Установить программу **МОЛОЧНАЯ КАША**, время приготовления – 10 минут. Нажать кнопку Старт.
3. Готовить до окончания программы.
4. Готовую кашу перемешать.
5. Выложить кашу на тарелку, добавить ягоды.



## ОВСЯНКА

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Хлопья овсяные (не быстрой варки) – 100 г
- Вода – 400 мл
- Соль – ½ чайной ложки
- Сахар – 1 столовая ложка

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Крупу выложить в чашу мультиварки, залить молоком, добавить соль, сахар и тщательно перемешать.
2. Закрыть крышку. Установить программу **МОЛОЧНАЯ КАША**, время приготовления – 10 минут. Нажать кнопку Старт.
3. Готовить до окончания программы.
4. Готовую кашу перемешать.
5. Выложить кашу на тарелку, добавить по желанию тертое яблоко.



## НЕЖНАЯ МОЛОЧНАЯ ПШЕННАЯ КАША

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Крупа пшенная – 1 мульти-стакан
- Молоко – 6 мульти-стаканов  
(можно разбавить с водой в равных пропорциях)
- Сахар – 2 ст. ложки
- Масло сливочное – 20 г
- Соль – 1 щепотка

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Промыть крупу не менее 3 раз (последний раз кипятком).
2. Выложить в чашу мультиварки ошпаренную крупу.
3. Влить молоко (добавить по желанию в молоко воду).
4. Добавить масло, соль, сахар.
5. Размешать ингредиенты.
6. Установить режим **МОЛОЧНАЯ КАША** на 15 минут.
7. При подаче можно украсить блюдо изюмом или курагой, а сахар из рецепта полностью исключить. Его могут заменить домашнее варенье или мед, которые добавляют просто в тарелки.



# СУПЫ



## БУЛЬОН КУРИНЫЙ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Курица – 1,5 кг
- Морковь – 1 средняя
- Лук – 1 средняя
- Стебель сельдерея – 1-2 стебля
- Вода – 3 л
- Соль – 1 столовая ложка
- Специи – (перец горошком 5-7 горошин, лавровый лист – 3-4 листика)

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Курицу промыть, разрезать на 5-6 частей.
2. Овощи помыть, очистить.
3. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль и специи. Закрывать крышку. Установить программу **СУП**, время приготовления – 2 часа.
4. Готовить до окончания программы.
5. Вынуть и выбросить вареные овощи. Курицу разобрать на филе.
6. Подавать бульон в глубокой тарелке, или бульонной чашке. Посыпать свежей рубленой зеленью.
7. В бульон можно добавить вареное куриное филе, или сваренное вкрутую яйцо (порезанное на 2-4 части).



## КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ И ЛУКА ПОРЕЯ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Брокколи – 500 г
- Лук-порей – 200 г
- Лук репчатый – 100 г
- Морковь – 100 г
- Сметана – 60 г
- Масло сливочное – 20 г
- Масло растительное – 30 мл
- Вода – 1,5 л
- Соль, специи – по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Лук-порей и репчатый лук нарезать средними полукольцами.
2. Морковь нарезать кубиками по 1 см.
3. В чашу мультиварки налить масло. Установить программу **ЗАПЕКАНИЕ**, 10 минут. Нажать кнопку Старт. И выложить в чашу лук.
4. Готовить, периодически помешивая, до окончания программы.
5. Добавить в чашу мультиварки морковь и брокколи, залить все водой, добавить соль и специи, перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **СУП**, время приготовления 30 минут. Нажать кнопку Старт. Готовить до окончания программы.
6. Готовый суп перелить в отдельную емкость и взбить блендером. Затем добавить в суп сливочное масло и сметану, перемешать. Можно посыпать тертым сыром.
7. Подавать с подсушенным хлебом, или гренками.

## УХА ИЗ КРАСНОЙ РЫБЫ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Лосось, или форель, или кижуч, или горбуша (филе) – 500 г
- Картофель – 2 средние картофелины
- Цукини – 1 маленький (около 200 г)
- Лук репчатый – 1 маленький (примерно 80 г)
- Морковь – 1 малая (70–100 г)
- Томатная паста – 80 г
- Вода – 1,5 л
- Соль – 1 чайная ложка
- Специи (перец горошком – 3–4 шт, лавровый лист 1–2 листика)

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Филе промыть, нарезать полосками по 3-4 см, цукини нарезать кубиками по 2,5 см, картофель – кубиками по 1,5 см, морковь – кубиками по 1 см, лук измельчить ножом.
2. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать.
3. Закрывать крышку, установить программу **СУП**, кнопкой Таймер установить время приготовления 1 час. Нажать кнопку Старт, готовить до окончания программы.
4. Подавать в глубокой тарелке, посыпав свежей рубленой зеленью. Можно добавить ложку сметаны.



# ВТОРЫЕ БЛЮДА



## ШНИЦЕЛЬ ИЗ ФИЛЕ БЕДРА ИНДЕЙКИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Филе бедра индейки одним куском – 400 г
- Сухари кулинарные – 100 г
- Яйцо – 1 шт
- Горчицы – 1 ч. ложка
- Мука – 1 стакан
- Оливковое масло – 1 ч. ложка
- Сладкая молотая паприка – 1 ст. ложка
- Смесь прованских или итальянских сухих трав – 1 ч. ложка
- Соль, свежемолотый черный перец – по 1 щепотке
- Зеленый микс-салат – 1 пучок (для подачи)

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Разрежьте филе индейки поперек волокон на 4 равных куса, положите между двумя слоями пленки и отбейте до толщины 5–7 мм. У вас получатся довольно большие куски.
2. Подготовьте 3 глубокие широкие тарелки. В одной из них смешайте муку с паприкой, сухими травами, солью и перцем. В другую насыпьте сухари.
3. В третьей миске вилкой или венчиком взбейте яйцо с горчицей до однородности.
4. Налейте в чашу мультиварки 1 чайную ложку оливкового масла.
5. Включите программу **ЗАПЕКАНИЕ**.
6. Когда масло начнет пахнуть, берите по одному куску индейки и окунайте в муку со специями так, чтобы мука покрыла всю поверхность. Стряхните лишнюю муку и положите индейку в яйцо.
7. Дайте стечь лишней жидкости и положите в сухари. Обваляйте мясо так, чтобы оно покрылось крошкой со всех сторон.
8. Сразу выложите кусок индейки в чашу и закройте на 3 минуты. Откройте, переверните кусок и оставьте под крышкой еще на 2 минуты.
9. Повторите то же с остальными кусками. Обжаривайте до румяной корочки, перекладывайте на бумажные полотенца, чтобы стекло масло, и подавайте с зеленым салатом.



## ЛАЗАНЬЯ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Говядина (филе) – 300 г
- Томатная паста – 100 г
- Сыр твердый – 70 г
- Листы лазаньи свежей (не сухой) – 70 г (4 листа)
- Лук репчатый – 70 г
- Яйцо куриное – 60 г (1 шт.)
- соль – 1 чайная ложка
- специи – пол чайной ложки

#### Для соуса бешамель:

- Мука – 20 г
- Масло сливочное – 20 г
- Молоко 2,5% – 200 мл
- Мускатный орех (тертый) – 2 г

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Мясо промыть. Мясо и лук пропустить через мясорубку (можно использовать готовый фарш 300-350 г).
2. Сыр натереть на крупной терке. В фарш добавить яйцо, томатную пасту, соль и специи, перемешать до однородной массы.
3. Приготовить соус: в чашу мультиварки налить молоко, добавить масло и муку, все перемешать венчиком или миксером. Установить программу **СУП**, время приготовления 15 минут. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая.
4. За 5 минут до завершения приготовления добавить в соус соль и мускатный орех. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы. Готовый соус перелить в отдельную емкость.
5. Затем выложить в чашу фарш и обжарить его на растительном масле на программе **Запекание** 5 минут.
6. В чашу мультиварки налить соус (70 г), выложить лист пасты, на него выложить фарш (70 г), посыпать сыром (15 г). Повторить четыре раза. Закрывать крышку. Установить программу **ПАСТА**, время приготовления 30 минут. Готовить до окончания программы.
7. Подавать сразу, посыпав свежей зеленью петрушки.

## РЫБА ПОД МАРИНАДОМ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Лук – 2-3 шт.
- Морковь – 3 шт.
- Растительное масло – 3 ст. ложки для жарки
- Рыбное филе – 1 кг
- Мука для панировки – 3 ст. ложки
- Томатная паста – 2 ст. ложки
- Специи для рыбы – 1 ст. ложка
- Соль, перец – по 2 щепоти
- Лавровый лист – 2 шт.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Рыбное филе порезать брусочками толщиной 2 см, обвалить в муке, посолить обжарить в мультиварке на растительном масле на программе **ЗАПЕКАНИЕ** в течение 10 минут, выложить на тарелку.
2. Лук нарезать полукольцами, морковь потереть на крупной терке. Включить мультиварку в режим **ЗАПЕКАНИЕ** еще на 20 минут, добавить растительного масла. Положить в чашу лук, морковь, закрыть крышку.
3. К морковке с луком добавить томатную пасту, специи, соль, перец и лавровый лист, перемешать.
4. Добавить в мультиварку рыбу. Для этого отодвинуть маринад в сторону, выложить кусочки рыбы, перекалывая маринадом. Закрывать крышку и поставить в режим **ТУШЕНИЕ** на 30 минут.

Готовую рыбу под маринадом можно подать горячей, или остудить, переложить в миску и поставить в холодильник, чтобы рыба пропиталась.

## РАГУ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Баклажаны – 3 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Перец болгарский – 1 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Масло растительное – 40 г
- Соль – 1 чайная ложка
- Перец молотый черный по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Баклажаны нарезать кубиками. Выложить в миску. Хорошо посолить и перемешать. Оставить на 20 минут.
2. Помыть и почистить перец. Порезать соломкой.
3. Почистить и помыть лук и морковь. Лук нарезать кубиками. Морковь натереть на крупной терке.
4. Налить масло в чашу мультиварки. Установить программу **ТУШЕНИЕ** на 40 минут. Выложить лук и морковь. Оставить на 5 минут.
5. Баклажаны промыть, слегка отжать. Выложить в чашу перец и баклажаны. Все посолить, поперчить и перемешать.
6. Готовить до окончания программы. Примерно через 10-15 минут перемешать.
7. Готовое блюдо украсить зеленью. Рагу из баклажанов можно подать горячим или холодным.



## ОМЛЕТ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Яйцо – 4 шт
- Молоко – 100 мл
- Масло растительное – 1 чайная ложка
- Соль по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Яйца взбить с молоком, добавить соль.
2. Включить программу **ЗАПЕКАНИЕ** на 20 минут.
3. Налить в чашу мультиварки масло.
4. Вылить молочно-яичную смесь и готовить при закрытой крышке до конца программы.
5. Подавать с зеленью и гренками.



# ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ



## ХИНКАЛИ ДОМАШНИЕ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Бездрожжевое тесто – 500 г

#### Для фарша:

- Говядина (филе), или поровну говядина и свинина – 200 г
- Лук репчатый – 50 г
- Соль пол чайной ложки
- Специи по вкусу
- Масло растительное – 20 мл
- Вода – 1,5 л

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Приготовить фарш: мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком и, добавить соль и специи.
2. Раскатать тесто и нарезать его на квадраты 10 x 10 см. В середину каждого выложить небольшую порцию фарша и защипать края теста.
3. В чашу мультиварки налить воду, установить на нее смазанный растительным маслом емкость пароварки, выложить хинкали. Закрывать крышку, установить программу **ПАРОВАРКА**. Кнопкой + установить время 25 мин.
4. Нажать кнопку Старт, готовить до окончания программы.
5. Подавать посыпав свежей зеленью со сметаной



## ТРЕСКА НА ПАРУ С ОВОЩАМИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Треска (филе) – 200 г
- Морковь – 1 средняя
- Брокколи – 3-4 соцветия
- Капуста цветная – 3-4 соцветия
- Вода – 1 л
- Специи – по вкусу
- Соль – по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Рыбу промыть, натереть солью и специями (подойдут фенхель и майоран).
2. Морковь нарезать тонкими кружками.
3. В чашу мультиварки налить воду, установить на чашу контейнер для приготовления на пару. В контейнер выложить все ингредиенты, добавить специи и соль.
4. Закрыть крышку. Установить программу **ПАРОВАРКА**, время приготовления 15 минут. Нажать кнопку Старт. Готовить до окончания программы.



## КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ НА ПАРУ С ОВОЩАМИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Куриная печень – 500 г
- Лук репчатый – 1 шт.
- Морковь – 1-2 шт.
- Растительное масло – 1-2 ст. ложки
- Соль и молотый черный перец – по вкусу
- Вода – 1 л

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Промыть печень, почистить и вымыть овощи.
2. Морковь натереть на крупной тёрке, лук нарезать полукольцами.
3. В мультиварку налить масло, включить режим **ЗАПЕКАНИЕ** на 10 минут. Положить в чашу овощи. Пассеровать под закрытой крышкой, в середине программы 1 раз перемешать. В конце немного посолить.
4. Выложить овощи на тарелку, очистить чашу мультиварки. Налить горячую воду. Установить в мультиварку, сверху установить контейнер для приготовления на пару.
5. Печень просушить салфеткой. И сразу выложить в контейнер для приготовления на пару. При раскладывании куски печени присыпать солью и черным молотым перцем (или другими специями).
6. Поверх печени разложить обжаренные лук и морковь.
7. Выбрать программу **ПАРОВАРКА** и установить время 50 минут.
8. По окончании программы выложить печень и овощи на блюдо. Подавать горячим.

# ДЕСЕРТЫ



## ЧИЗКЕЙК

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сыр сливочный – 500 г
- Печенье песочное – 150 г
- Яйцо куриное – 5 шт.
- Сахар – 170 г
- Мука – 100 г
- Масло сливочное – 100 г
- Ванилин – 5 г
- Клубничный сироп – 50 мл

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Печенье растереть, добавить сливочное масло, муку, одно яйцо, перемешать до однородной массы.
2. Полученное тесто выложить в чашу мультиварки, разровнять, сделать бортики.
3. Отделить белок оставшихся яиц от желтка. Белок взбить до стойкой белой пены, не прекращая взбивать, постепенно добавить сахар.
4. Взбитые белки аккуратно смешать с сыром и добавить ванилин. Перемешивать до получения однородной консистенции.
5. Готовую начинку выложить в чашу мультиварки на тесто и разровнять. Закрывать крышку.
6. Установить программу **ДЕСЕРТЫ**. Настроить время приготовления кнопкой Таймер на 1 час 30 минут. Нажать кнопку Старт.
7. Готовить до окончания программы. Готовый чизкейк остудить. Перед подачей полить клубничным сиропом.

## ДОМАШНИЙ ДЖЕМ КЛУБНИЧНЫЙ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Клубника свежая – 3 стакана
- Сахар – 3 стакана

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Измельчить клубнику (блендером или ножом).
2. Выложить клубнику в чашу мультиварки и засыпать сахаром.
3. Включить режим **ПОДОГРЕВ** на 15 минут, чтобы сахар пропитал ягоды и появился сок.
4. По окончании **ПОДОГРЕВА** включить режим **ВАРКА** на 30 минут.
5. Периодически помешивать и не закрывать крышкой 10 минут.
6. Затем крышку закрыть и мешать ягодную массу 1 раз в 5 минут.
7. По окончании программы переложить джем в банку и оставить охлаждаться в прохладном месте.
8. При охлаждении джем загустеет.

## БИСКВИТ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Яйца – 4 шт
- Сахар – 1 стакан
- Мука пшеничная – 1 стакан
- Ванилин – 1 пакетик
- Масло подсолнечное – для смазывания чаши мультиварки
- Манка – 2 ст. л.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Взбейте яйца миксером до густой пышной пены.
2. Одной рукой продолжайте миксером взбивать яйца, а второй всыпайте тонкой струйкой сахар. Взбивайте сначала на средних оборотах. А когда весь сахар будет всыпан, взбивайте на самой большой скорости еще примерно 5 минут. Яичная масса должна побелеть и стать достаточно плотной.
3. Введите муку. Желательно муку предварительно просеять или всыпать в яичную массу небольшими порциями через сито. После каждого введения муки тесто надо аккуратно перемешивать ложкой движениями снизу вверх.
4. Тесто должно получиться однородным и гладким.
5. Чашу мультиварки смажьте растительным маслом и обсыпьте манкой. Влейте тесто в мультиварку. Выставьте программу **ЗАПЕКАНИЕ** на 1 час 10 минут.
6. При желании бисквит можно перевернуть и подрумянить его с другой стороны в течение 10 минут.
7. Пропитать бисквит кофе смешанным с коньяком и сахаром. Оставить отдохнуть и остынуть на 1-2 часа в прохладном месте.

# SCARLETT®

*Техника, с которой удобно!*

SCARLETT.RU

SC-MC410S18

