

SCARLETT®

Техника, с которой удобно!

SCARLETT.RU

SC-MC410S23

**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-MC410S23**.

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

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

Зеленая фасоль с оливковым чесночным маслом	05
Крем-суп из брокколи и лука порея	06

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Треска на пару с овощами	08
Пикантный Рыбный Соус	09

МЯСНЫЕ И СЫРНЫЕ БЛЮДА

Говядина томленая	11
Холодец	12
Шницель из бедра индейки	13
Фондю сырное	14

БЛЮДА ИЗ КРУП И МУКИ

Паста итальянская традиционная	16
Хлеб домашний	17
Оладьи	18

БЛЮДА ДЛЯ ДЕТЕЙ

Творог	20
Тыква сладкая	21

ЗЕЛЕНАЯ ФАСОЛЬ С ОЛИВКОВЫМ ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- зеленая фасоль (свежая или замороженная) – 300 г
- вода – 0,5 л
- оливковое масло – 50 г
- чеснок – 3 зубка
- соль – 0,5 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Выложить фасоль в чашу. Залить горячей водой. Посолить.
2. Включить программу **ЭКСПРЕСС-ВАРКА** на 20 мин.
3. Готовить до окончания программы. Слить воду.
4. Чеснок очистить и выжать в оливковое масло. Перемешать.
5. Выложить на тарелку фасоль и полить маслом.
6. Подавать с гренками, или тостами. Как самостоятельное блюдо, или как гарнир.



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 **ЖАРКА** на 5 минут. 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 **ОВОЩИ**, время приготовления 30 минут. 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.

РЫБНЫЕ БЛЮДА



ТРЕСКА НА ПАРУ С ОВОЦАМИ

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 **НА ПАРУ**, время приготовления 15 минут. Готовить до окончания программы.

ПИКАНТНЫЙ РЫБНЫЙ СОУС

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- помидоры – 2 шт.
- лук-порей – 2 шт.
- сливочное или растительного масло – 2 ст. л.
- мука – 1 ст. л.
- рыбный бульон – 1,3 стакана
- сливки (взбитые) – 1/2 стакана
- соль, перец – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Помидоры облить кипятком и удалить тонкую кожуру.
2. Затем нарезать их кубиками, лук-порей - тонкими ломтиками.
3. Выложить в чашу мультиварки масло и овощи. Установить программу **СОУС** на 30 мин.
4. Через 20 минут вынуть овощи.
5. В чашу насыпать муки, пассировать, постоянно мешая и не подрумянивая, добавить рыбного бульона и готовить до окончания программы.
6. К готовому соусу добавить овощи и взбитые сливки.
7. Соус перемешать, или взбить блендером.
8. Подавать на стол к блюдам из отварной или жареной рыбы.

ГОВЯДИНА ТОМЛЕНАЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- бульон говяжий – 200 мл
- помидоры – 400 г
- томатная паста – 2 ст. л.
- вино красное сухое – 150 мл
- говядина мякоть – 1000 г
- горошек зелёный замороженный – 250 г
- лук – 1 шт.
- масло растительное – 3 ст. л.
- морковь – 1 шт.
- мука пшеничная – 2 ст. л.
- соль – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Мясо помыть и нарезать кусочками шириной 3 см.
2. Лук и морковь очистить и нарезать не очень мелко, небольшими кубиками одинакового размера. Выложить в чашу. Добавить растительное масло.
3. Установить программу **ЖАРКА** на 5 мин. Готовить при закрытой крышке до окончания программы.
4. Кусочки мяса слегка обвалить в муке. Стряхнуть излишек муки. Выложить мясо к овощам.
5. Влить вино и перемешать. Затем влить горячий бульон, добавить резанные кубиками томаты и томатную пасту (бульон можно заменить на воду, при желании). Посолить по вкусу. Еще раз перемешать.
6. Установить программу **ТОМЛЕНИЕ** на 1 час 20 мин. Закрывать крышку. Готовить 45 мин.
7. Добавить горошек за 15 минут до окончания программы.
8. Подавать томлёную говядину с любимым гарниром.



ХОЛОДЕЦ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- голень говяжья – 1 шт.
- свиные ножки – 2 шт.
- чеснок – 1 головка
- лук репчатый – 1 шт.
- морковь – 1 или 2 шт.
- стеблевой сельдерей – 2 шт.
- пучок зелени любой (лучше стебли) – 1 шт. примерно 50 г
- сушеный тимьян (чабрец) – 1 ч. ложка
- соль крупная – 1 ст. ложка
- свежемолотый черный перец – 1 ч. ложка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Тщательно промыть ножки. Очистить овощи. Стебли сельдерея разрезать поперёк, стебли зелени связать хлопковой нитью.
2. Выложить кости в чашу.
3. Залить водой, чтобы покрывала мясо на 1 палец.
4. Установить программу **ХОЛОДЕЦ** на 4 часа. Готовить 30 мин. Снять пену.
5. Через 1 час выложить овощи (кроме чеснока).
6. Через 1 час посолить и добавить специи. Готовить до окончания программы.
7. Вынуть мясо и тщательно отделить от костей и шкуры. Мелко порубить.
8. Бульон процедить через сито, или через марлю. Овощи выкинуть.
9. Выложить в емкость мясо, и добавить мелко порубленный чеснок. Залить бульоном. Поставить в холодильник (не в морозильник!) на 4-6 часов.
10. Подавать с горчицей и хреном.

ШНИЦЕЛЬ ИЗ 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 куска, 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 сухарци. 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.

ФОНДЮ СЫРНОЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- сыр чеддер – 350 г
- белое вино – 150 мл
- сливки – 75 мл
- чеснок – 2 зубка
- крахмал – 10 г
- вода – 50 мл
- сахар – 1 ч. ложка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Сыр натереть на мелкой терке, чеснок измельчить. Сливки, воду, крахмал и сахар смешать в отдельной емкости до однородной массы.
2. В чашу мультиварки налить вино. Закрывать крышку. Установить программу **ФОНДЮ** на время приготовления 15 минут.
3. За 7 минут до окончания программы добавить в вино сыр и чеснок, постоянно помешивая, чтобы получилась однородная масса. Не прекращая мешать, добавить смесь из сливок и крахмала.
4. Готовить до окончания программы.
5. Готовое фондю подавать с пшеничными гренками на постоянно подогреваемой платформе.

БЛЮДА ИЗ КРУП И МУКИ



ПАСТА ИТАЛЬЯНСКАЯ ТРАДИЦИОННАЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- паста любая – 300 г
- лук репчатый – 1 большая луковица
- томаты – 400 г
- чеснок – 2 зубка
- маслины, или оливки – 100 г
- оливковое масло – 5 ст. ложки
- соль – 1 ст. ложка
- перец – 1 щепоть
- вода – 2 л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Томаты и лук порезать кубиками, маслины разрезать на половинки.
2. Вылить в чашу оливковое масло, выложить овощи, поперчить, выдавить чеснок, посолить 1 щепотью соли.
3. Установить программу **ПАСТА** на 20 минут, закрыть крышку.
4. Через 5 мин.
5. Выложить смесь в отдельную емкость.
6. В чашу налить воду, выложить пасту, добавить соль.
7. Установить программу **ПАСТА** на 8 мин. Закрывать и готовить до окончания программы. Спустить пар через клапан.
8. По окончании сразу слить воду. Выложить пасту на тарелку и сверху полить овощной смесью.
9. По желанию посыпать тертым сыром.
10. Подавать в горячем виде.

ХЛЕБ ДОМАШНИЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- мука – 400 г
- вода – 180 мл
- сухих дрожжей – 7 г
- соль – щепотка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Просеять в большую миску муку, дрожжи и соль. Влить воду.
2. Вымесить тесто деревянной ложкой. Если тесто получается слишком крутым, добавить немного воды.
3. Выложить тесто на присыпанную мукой поверхность и продолжать вымешивать легкими движениями до однородности.
4. Миску смазать растительным маслом, положить в нее тесто, накрыть и оставить в теплом месте на 1 час.
5. Снова вымесить тесто, вернуть в миску, присыпать мукой и оставить еще на 1 час.
6. Чашу мультиварки присыпать мукой. Сформовать из теста круглый хлеб, поместить его в мультиварку и готовить в режиме **ХЛЕБ** 90 минут.

ОЛАДЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- кефир 2,5% жирности – 0,5 л
- мука – 2 стакана
- сахар – 120 г
- сода – 1 чайная ложка
- яйца – 2 шт.
- ванильный сахар – 10 г
- масло растительное – 20-30 г для смазывания чаши

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Взбить яйцо с сахаром.
2. Добавить в смесь теплый кефир.
3. Всыпать просеянную муку.
4. Вымесить до однородности.
5. Добавить ванильный сахар и соду. Еще раз перемешать.
6. Установить программу **ОЛАДЫ** на 30 мин.
7. Налить в чашу мультиварки 1 ст. ложку растительного масла.
8. Наливать тесто столовой ложкой.
9. Готовить под закрытой крышкой примерно по 1-1,5 минуты с каждой стороны.
10. Подавать оладьи с фруктами, орехами, или сметаной.

БЛЮДА ДЛЯ ДЕТЕЙ



ТВОРОГ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- кефир 2,5% – 1/2 л
- сметана 35% – 3 ч. л.
- молоко 3,5-4% – 1 л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. В чаше мультиварки смешать молоко, кефир и сметану.
2. Закрывать мультиварку, включить режим **ТВОРОГ**, установить время 1,5 часа. Через 15-20 минут открыть мультиварку, все аккуратно перемешать.
3. Закрывать и готовить до окончания программы.
4. Через 1,5 часа выключить мультиварку и дать слегка остыть сыворотке и творогу.
5. Затем всю массу откинуть на дуршлаг, предварительно проложив дуршлаг марлей.
6. Дать сыворотке стечь.
7. Переложить творог в тарелку. Подавать с медом и ягодами.

ТЫКВА СЛАДКАЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- тыква – 300 г без шкуры
- мед – 4-5 ст. ложек
- сливочное масло – 50 г
- курага – 5 шт.
- вода – 100 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Нарезать мякоть тыквы кубиками.
2. Положить в чашу. Залить водой.
3. Включить программу **ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ** на 30 мин.
4. Через 20 мин выложить в чашу порезанную курагу.
5. Готовить до окончания программы.
6. Слить воду, если осталась.
7. Добавить сливочное масло.
8. Перемешать.
9. Выложить на тарелку. Полить медом.

SCARLETT.RU

SC-MC410S23

