

www.scarlett.ru
www.scarlett-europe.com



Книга рецептов

к мультиварке
SC-MC410S06

SCARLETT™

Дорогие друзья!

В нашем современном мире ни на что не хватает времени. Хочется выспаться, встретиться с друзьями, хотя бы по телефону поговорить с родителями, помочь детям сделать домашнее задание, заняться спортом и, конечно, готовить вкусные блюда своим близким.

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. Делать он это будет как настоящий шеф повар, только быстрее. Мы представляем Вам новую, современную разработку компании Scarlett – МУЛЬТИВАРКУ SC-MC410S06.

В этой книге Вы найдёте массу рецептов: различные супы, каши, горячие блюда и даже десерты. С мультиваркой Scarlett Вы воплотите в жизнь все свои кулинарные фантазии. Экспериментируйте смелее и будьте счастливы!

Коллектив компании Scarlett

SCARLETT™

СУПЫ	
Мясной бульон	7
Куриный бульон	8
Рыбный бульон	9
Суп Харчо	10
Солянка сборная мясная	11
Рассольник с почками на говяжьем бульоне	12
Куриный суп с сельдереем и помидорами	13
Рыбный суп с фрикадельками	14
Грибной суп с перловкой	15
КАШИ	
Гречневая каша	17
Гречка с лососем	18
Астраханский кулеш	19
Пшенная каша с бараниной	20
Пшенная каша с тыквой	21
Рисовая каша с филе индейки и брокколи	22
Гороховая каша	23
ВТОРЫЕ БЛЮДА	
Сердце тушенное с овощами	25
Курица с грибами	26
Норвежское мясо по по-флотски	27
Мясо с сухофруктами	28
Жаркое из рыбы	29
Чахохбили из курицы	30
Фаршированные перцы	31
Итальянский омлет с сыром и сладким перцем	32
Итальянский омлет с зелёным горошком, ветчиной и луком	33
Сладкий плов	34
Лечо	35
БЛЮДА НА ПАРУ	
Паровые манты	37
Фаршированный Сибас на пару	38
Котлеты на пару	39
ДЕСЕРТЫ	
Медовые пряники с орехами	41
Шарлотка с яблоками	42
Домашний хлеб	43
Айвовый компот	44
Йогурт	45
Глинтвейн	46

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Говядина с костью – 500 г
- Луковица средняя – 0,5 шт.
- Морковь средняя – 0,5 шт.
- Корень сельдерея – 50 г
- Лук-порей (белая часть) – 1 шт.
- Лавровый лист – 1 шт.
- Горошины чёрного перца – 6 шт.
- Горошины душистого перца – 2 шт.
- Веточки петрушки, укропа, тимьяна – по 3 шт.
- Соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Мясо вымыть, промокнуть салфеткой. На программе **ЖАРКА** тип продукта **ГОВЯДИНА** обжарить мясо по 2-3 минуты с каждой стороны, до образования румяной корочки. Залить водой (2 литра) и установить программу **СУП** тип продукта **ГОВЯДИНА** на 1 час 30 минут. Переложить мясо в чашу мультиварки и залить водой (2 литра).
- Довести бульон до кипения, открыть крышку, снять с бульона пену. Затем снова закрыть крышку.
- Морковь, лук, лук-порей и сельдерей помыть и очистить. Морковь нарезать кружками толщиной 1см, сельдерей небольшими кусочками, репчатый лук разрезать на 3 части. Припечь овощи на сухой, раскалённой сковороде в течение примерно 5 минут.
- Зелень вымыть, обсушить. Лук-порей нарезать длинными кусочками, связать всю зелень ниткой в пучок.
- Открыть крышку мультиварки и добавить в бульон обжаренные овощи.
- По прошествии времени добавить к бульону связанную пучком зелень, горошины перца и лавровый лист.
- Шумовкой вынуть овощи и зелень.
- Бульон процедить.

КУРИНЫЙ БУЛЬОН

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Куриные крылья – 500 г
- Луковица маленькая – 1 шт.
- Морковь маленькая – 1 шт.
- Корень сельдерея – 1 шт.
- Веточка петрушки – 2 шт.
- Веточка тимьяна – 2 шт.
- Веточка сельдерея – 2 шт.
- Лавровый лист – 1 шт.
- Горошины чёрного перца – 4 шт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Крылья вымыть, положить в чашу мультиварки, залить водой (2 литра). Установить программу **СУП** и выбрать тип продукта **КУРИЦА** на 1 час. Довести бульон до кипения, открыть крышку, снять с бульона пену. Затем снова закрыть крышку.
- Лук, морковь и сельдерей очистить и крупно нарезать. Зелень вымыть и обсушить. С бульона ещё раз снять пену, добавить овощи, зелень, лавровый лист, перец.
- После завершения приготовления вынуть из бульона крылышки и овощи.
- Бульон процедить.

РЫБНЫЙ БУЛЬОН

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сазан – 1 кг
- Луковица средняя – 1 шт.
- Лук-порей (белая часть) – 1 шт.
- Зубчик чеснока – 1 шт.
- Белое сухое вино – 250 мл
- Петрушка, сельдерей, тимьян – по 2 веточки
- Лавровый лист – 1 шт.
- Горошины чёрного перца – 4 шт.
- Соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Рыбу очистить, выпотрошить и тщательно вымыть. Ножницами вырезать жабры. Отделить голову, хвост и плавники. Филе снять с кости и нарезать порционно.
- Голову, хвост и плавники положить в чашу мультиварки, залить водой (2 литра). Установить программу **СУП** тип продукта **РЫБА** на 1 час. Довести бульон до кипения и снять пену.
- Репчатый лук очистить и нарезать кольцами по 2 см шириной. Чеснок почистить и порезать тонкими пластинами. Зелень вымыть, обсушить и связать пучком. В бульон добавить овощи, зелень, лавровый лист, перец, соль. Влить вино.
- После завершения программы шумовкой вынуть голову, хвост, плавники и овощи. Положить в бульон рыбное филе и установить программу **СУП** тип продукта **РЫБА** ещё на 10 минут.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Постная говядина – 1 кг
- Рис – 100 г
- Луковица средняя – 4 шт.
- Корень петрушки – 1 шт.
- Измельчённая петрушка – 2 ст. л.
- Лавровый лист – 1 шт.
- Мука – 1 ст. л.
- Горошины чёрного перца – 10 шт.
- Толчёные грецкие орехи – 100 г
- Натуральный гранатовый сок без сахара – 150 мл
- Базилик – 1 пучок
- Кинза – 1 пучок
- Острый перец Чили – 1 шт.
- Хмели-сунели – 1 ч. л.
- Зубчики чеснока – 5 шт.
- Томатная паста – 1 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Говядину вымыть, нарезать небольшими кусками, положить в чашу мультиварки и залить водой (2,5 литра). Установить программу **СУП** тип продукта **ГОВЯДИНА** на 1,5 часа. Довести бульон до кипения, открыть крышку, снять с бульона пену. По прошествии времени мясо вынуть из бульона, переложить в отдельную посуду и накрыть крышкой. Бульон процедить и на программе **СУП** тип продукта **ГОВЯДИНА** варить еще 30 минут. Рис промыть и всыпать в кипящий бульон, посолить. Вернуть мясо в чашу. Добавить томатную пасту.
- Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в небольшом количестве масла вместе с мукой на предварительно разогретой сковороде.
- Корень петрушки натереть на крупной тёрке.
- Добавить в бульон обжаренный лук, корень петрушки, лавровый лист и толчёный чёрный перец.
- Измельчить грецкие орехи и добавить их в суп.
- Добавить хмели-сунели и гранатовый сок.
- Кинзу, базилик вымыть, обсушить и измельчить. Острый перец вымыть и нарезать тонкими кольцами. Чеснок почистить и мелко истолочь.
- Добавить толчёный чеснок, зелень, перец, измельченную петрушку и дать настояться 15 минут.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Ножки индейки – 2 шт.
- Луковица средняя – 1 шт.
- Морковь средняя – 1 шт.
- Сельдерей или петрушка – 2 веточки
- Лавровый лист – 1 шт.
- Горошины чёрного перца – 5 шт.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ЗАПРАВКИ:

- Любые сырокопчёные и варёно-копчёные мясные продукты – 400 г
- Солёный огурец – 4 шт.
- Луковица большая – 2 шт.
- Томатная паста – 1 ст. л.
- Чёрные маслины без косточек – 100 г
- Каперсы – 50 г
- Лимон – 1 шт.
- Растительное или сливочное масло для обжаривания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАПРАВКИ:

- Установить программу **ЖАРКА** и выбрать тип продукта **ОВОЩИ** на 20 минут. В чашу налить масло.
- Лук очистить, нашинковать и обжарить в чаше мультиварки до золотистого цвета.
- Тонкой соломкой нарезать мясные продукты и добавить их к луку, затем добавить томатную пасту и продолжать обжаривать, постоянно помешивая все ингредиенты. После завершения программы выложить всё в отдельную ёмкость.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУЛЬОНА:

- Ножки индейки уложить в чашу мультиварки и залить 1,5 л воды. Установить программу **СУП** и выбрать тип продукта **ДИЧЬ** на 50 минут. После закипания бульона снять с него пену и добавить очищенные и нарезанные овощи.
- После завершения программы вынуть из бульона ножки, отделить их от кости и мелко нарезать соломкой. Добавить к бульону мясо и обжарку и установить программу **СУП** тип продукта **ДИЧЬ** на 30 минут.
- За 5 минут до окончания программы добавить ломтики лимона.

РАССОЛЬНИК С ПОЧКАМИ НА ГОВЯЖЬЕМ БУЛЬОНЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Говяжий бульон – 2 л
- Говяжьи почки – 400 г
- Солёный огурец – 4 шт.
- Картофель средний – 4 шт.
- Стебли сельдерея – 2 шт.
- Морковь средняя – 1 шт.
- Луковица средняя – 1 шт.
- Растительное масло – 2 ст. л.
- Рис – 3 ст. л.
- Лавровый лист – 1 шт.
- Огуречный рассол – 100 мл
- Горошины душистого перца – 3 шт.
- Петрушки – 3 веточки
- Соль, молотый перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Сварить крепкий говяжий бульон (см. рецепт приготовления бульона).
- Каждую почку разрезать пополам, очистить от жира и плёнок. Промыть, залить холодной водой и замочить на 3 часа периодически меняя воду. Откинуть почки на дуршлаг, нарезать на небольшие кусочки.
- Сложить почки в чашу мультиварки и залить 1,5 л воды. Установить программу **СУП** тип продукта **БАРАНИНА** на 30 минут. Довести до кипения. Первый бульон слить, почки промыть и снова положить в чашу мультиварки, залить 500 мл холодной воды. Установить программу **СУП** тип продукта **ГОВЯДИНА** на 1,5 часа. После приготовления вытащить почки из чаши мультиварки и отложить в сторону.
- Овощи очистить. Картофель, морковь, соленые огурцы нарезать соломкой, лук – полукольцами, стебли сельдерея пластинами толщиной 1 см. Измельчить петрушку. Все овощи обжарить в чаше мультиварки на программе **ЖАРКА** тип продукта **ОВОЩИ** в течение 20 минут.
- Добавить к овощам почки, бульон и установить программу **СУП** тип продукта **ГОВЯДИНА** на 30 минут. После закипания супа добавить к нему рис, картофель, лавровый лист, перец и соль по вкусу.

КУРИНЫЙ СУП С СЕЛЬДЕРЕЕМ И ПОМИДОРАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Куриный бульон – 1 л
- Луковица средняя – 1 шт.
- Стебли сельдерея – 4 шт.
- Помидоры – 700 г
- Растительное масло – 2 ст. л.
- Петрушка, сельдерей, кинза – по 2 веточки
- Соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Сварить в мультиварке куриный бульон (см. рецепт приготовления бульона). Курицу вынуть, снять мясо с костей. Бульон процедить.
- Помидоры вымыть, обдать крутым кипятком, снять кожицу и удалить семена. Мякоть нарезать кубиками. Сельдерей вымыть, нарезать тонкими пластинами. Лук очистить и нарезать полукольцами. Зелень вымыть, обсушить и измельчить.
- На программе **ЖАРКА** тип продукта **КУРИЦА** на растительном масле, обжарить в течение 5 минут лук и сельдерей.
- Добавить помидоры и жарить ещё 10 минут.
- Залить бульоном обжаренные овощи, посолить и поперчить по вкусу, довести до кипения на программе **СУП** тип продукта **КУРИЦА**.
- Добавить куриное мясо и варить ещё 5 минут.
- Дать настояться ещё 20 минут.

РЫБНЫЙ СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сазан – 500 г
- Рыбный бульон – 1 л
- Сливочное масло – 2 ст. л.
- Яйцо – 1 шт.
- Морковь средняя – 1 шт.
- Луковица средняя – 2 шт.
- Корень сельдерея – 100 г
- Белый хлеб – 2 куса
- Молоко – 100 мл
- Соль, чёрный молотый перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Сварить в мультиварке рыбный бульон (см. рецепт приготовления бульона). Хлеб размочить в молоке, затем отжать. Филе рыбы вынуть из бульона, измельчить вместе с хлебом.
- Луковицу очистить, мелко нарезать. На сковороде разогреть масло, выложить лук и жарить 3 минуты, постоянно перемешивая. В фарш добавить лук и слегка взбитое яйцо. Посолить и тщательно перемешать. Сформировать из фарша фрикадельки диаметром 2 см.
- Овощи очистить и нарезать небольшими кубиками. Бульон в чаше мультиварки довести до кипения на программе **СУП** тип продукта **РЫБА**. Добавить овощи, соль, перец по вкусу. Варить 20 минут. Добавить фрикадельки и готовить ещё 10 минут.
- Дать настояться ещё 20 минут.

ГРИБНОЙ СУП С ПЕРЛОВКОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сушеные грибы – 50 г
- Луковица большая – 1 шт.
- Морковь средняя – 1 шт.
- Картофель средний – 2 шт.
- Перловка – 50 г
- Сливочное масло – 2 ст. л.
- Зелёный лук – 4 пера
- Лавровый лист – 1 шт.
- Соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Перловку промыть и отбросить на дуршлаг. В чаше мультиварки вскипятить воду на программе **СУП** тип продукта **РИС**.
- В контейнер-пароварку мультиварки положить фольгу и на неё поместить перловку. Пропаривать в течение 30 минут. Извлечь перловку из чаши, переложить в миску и накрыть крышкой.
- Грибы вымыть и сложить в чашу мультиварки, залить 0,5 л горячей воды и оставить на 15 минут с закрытой крышкой.
- Откинуть грибы на дуршлаг, нарезать соломкой и отложить. Грибной настой процедить.
- Влить грибной настой в чашу мультиварки и довести до кипения на программе **СУП** тип продукта **ПШЕНИЧНАЯ** 50 минут, добавить распаренную перловку.
- Картофель, лук и морковь помыть и почистить. Нарезать небольшими кубиками. Добавить в суп картофель.
- На сковороде растопить сливочное масло и обжарить в течение 3 минут лук и морковь. Добавить грибы и обжаривать ещё 5 минут.
- Всё обжаренное содержимое сковородки добавить к супу.

КАШИ

ГРЕЧНЕВАЯ КАША

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Гречка-ядрица – 2 стакана *
- Вода – 4 стакана *
- Соль – 0,5 ч.л.
- Сахар – 1 ч.л.
- Сливочное масло – 2 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Гречку перебрать, затем промыть в 2-3 водах. Затем засыпать её в чашу мультиварки и на программе **ЖАРКА** тип продукта **ОВОЩИ** сначала подсушить, а затем обжарить до золотистой корочки. Затем пересыпать в сухую миску.
- Залить в чашу мультиварки воду и установить программу **СУП** тип продукта **ГРЕЧНЕВАЯ** на 50 минут. После того как вода в мультиварке закипит, всыпать в неё гречку, добавить соль. (для того чтобы она была более рассыпчатой можно добавить кусочек сахара).
- После завершения приготовления добавить в кашу сливочное масло и дать постоять 10 минут.

* Для удобства эксплуатации мультиварки крупы и вода измеряются стаканчиками, входящими в комплект мультиварки.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Гречка-ядрица – 1 стакан *
- Вода – 2 стакана *
- Консервированный лосось – 1 банка
- Луковица большая – 1 шт.
- Масло растительное – 2 ст. л.
- Соль – 0,5 ч. л.
- Зелень по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Сварить гречку, как описано в рецепте на странице 17. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами и обжарить на разогретом растительном масле 4-5 минут. Добавить лосось вместе с соком, перемешать и тушить ещё 3 минуты.
- Добавить всё в чашу мультиварки, смешать с гречкой. Дать потомиться ещё 20-30 минут на программе **СУП** тип продукта **ГРЕЧКА**.

* Для удобства эксплуатации мультиварки крупы и вода измеряются стаканчиками, входящими в комплект мультиварки.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Куриное филе – 2 шт.
- Пшено – 1 стакан *
- Вода – 3 стакана *
- Луковица средняя – 1 шт.
- Картофель средний – 2 шт.
- Лавровый лист – 1 шт.
- Сосиски подкопчённые – 200 гр.
- Растительное масло – 1 ст. л.
- Сливочное масло – 1 ст. л.
- Соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Установить программу **СУП** тип продукта **ПЛОВ** на 1 час 10 минут.
- Пшено тщательно промыть. В чаше мультиварки вскипятить подсоленную воду. Всыпать пшено и варить 10 минут.
- Картофель очистить и нарезать мелкими кубиками, добавить в кашу вместе с лавровым листом и варить ещё 10 минут.
- Куриное филе вымыть, нарезать небольшими кусочками. Сосиски порезать кружками, лук измельчить. Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить лук в течение 4-5 минут, затем добавить куриное филе и обжарить ещё 3-4 минуты, после этого добавить сосиски. Обжарить ещё 3-4 минуты. Содержимое сковороды необходимо все время тщательно помешивать.
- Добавить все обжаренные ингредиенты в кашу, посолить, поперчить по вкусу и перемешать. Готовить ещё 10-15 минут. За 5 минут до готовности добавить сливочное масло.
- Дать потомиться ещё 10 минут.

* Для удобства эксплуатации мультиварки крупы и вода измеряются стаканчиками, входящими в комплект мультиварки.

ПШЕННАЯ КАША С БАРАНИНОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Пшено – 1 стакан *
- Бескостная баранина – 400 г
- Корица – 0,5 ч. л.
- Апельсиновая цедра – 1 ч. л.
- Изюм – 3 ст. л.
- Миндаль – 3 ст. л.
- Растительное масло – 4 ст. л.
- Соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Установить программу **ТУШЕНИЕ** тип продукта **БАРАНИНА** на 1 час 40 минут.
- Изюм вымыть, залить кипятком и оставить распариваться 10 минут. Миндаль нарезать тонкими пластинами. Цедру измельчить. Баранину вымыть и нарезать небольшими кусочками.
- Разогреть в сковороде немного растительного масла и обжарить баранину, по 2 минуты с каждой стороны.
- Заложить баранину в чашу мультиварки, крупу промыть и всыпать в чашу с мясом. Посолить, поперчить по вкусу и тщательно перемешать.
- Добавить в чашу мультиварки кипяток так, что бы вода прикрывала содержимое чаши на 2 пальца. Готовить 1 час 30 минут.
- Сильно разогреть сухую сковороду и обжарить на ней, постоянно помешивая, миндаль в течение 3 минут. Затем добавить его в кашу.
- Положить в чашу мультиварки корицу, цедру, изюм, тщательно перемешать. Готовить ещё 10 минут.
- Дать потомиться ещё 15 минут.

* Для удобства эксплуатации мультиварки крупы и вода измеряются стаканчиками, входящими в комплект мультиварки.

ПШЕННАЯ КАША С ТЫКВОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Пшено – 1 стакан *
- Молоко – 3 стакана *
- Тыква – 0,5 кг
- Соль – 0,5 ч. л.
- Сахар – 2 ст. л.
- Сливочное масло – 4 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Установить программу **СУП** тип продукта **ПШЕНИЧНАЯ** на 30 минут.
- Пшено несколько раз промыть в тёплой воде. Тыкву очистить от кожуры и семян и нарезать маленькими кубиками. В чаше мультиварки вскипятить молоко. Добавить в молоко тыкву, посолить и ещё раз довести до кипения.
- Пшено поместить на раскалённую сухую сковороду и обжаривать до тех пор, пока оно не станет сухим и рассыпчатым: примерно 5-7 минут.
- Всыпать пшено в кипящее молоко, перемешать и варить 20 минут.
- Дать потомиться ещё 35 минут.

* Для удобства эксплуатации мультиварки крупы и вода измеряются стаканчиками, входящими в комплект мультиварки.

РИСОВАЯ КАША С ИНДЕЙКОЙ И БРОККОЛИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Филе индейки – 400 г
- Луковица средняя – 1/2 шт.
- Морковь маленькая – 1 шт.
- Рис – 1 стакан *
- Вода – 2,5 стакана *
- Сливки 20% – 50 мл
- Брокколи – 200 г
- Соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Установить программу **СУП** тип продукта **ДИЧЬ**.
- Филе индейки вымыть и поместить в чашу мультиварки. Залить водой, довести до кипения. Снять пену, добавить очищенные морковь и лук. Варить 30 минут.
- Вынуть филе, бульон процедить и залить в чистую чашу мультиварки.
- Рис промыть, всыпать в бульон и довести до кипения на программе **СУП** тип продукта **РИЗОТТО**.
- Слить жидкость и протереть готовый рис через мелкое сито.
- Филе индейки измельчить.
- Брокколи разделить на соцветия, вымыть и опустить в кипящую в чаше мультиварки воду на 7 минут. Затем шумовкой переложить в воду со льдом. Обсушить и очень мелко нарезать.
- Смешать рис, мясо индейки и брокколи, заложить их в чашу мультиварки.
- Дать потомиться 35 минут на программе **СУП** тип продукта **РИЗОТТО**.

* Для удобства эксплуатации мультиварки крупы и вода измеряются стаканчиками, входящими в комплект мультиварки.

ГОРОХОВАЯ КАША

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сухой горох – 1 стакан *
- Луковица средняя – 1 шт.
- Растительное масло – 4 ст. л.
- Соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Горох промыть и замочить в горячей воде на 10 часов, отбросить на дуршлаг. Выложить в чашу мультиварки, влить воду так, чтобы она только прикрывала горох. Довести до кипения, посолить и варить ещё 40 минут на программе **СУП** тип продукта **РИС**.
- Лук очистить, мелко нарезать, обжарить в разогретом растительном масле на сковороде 4 минуты. Добавить в чашу мультиварки и смешать с горохом.
- Дать настояться 15-20 минут на программе **СУП** тип продукта **ДИКИЙ РИС**.

* Для удобства эксплуатации мультиварки крупы и вода измеряются стаканчиками, входящими в комплект мультиварки.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

СЕРДЦЕ ТУШЕНОЕ С ОВОЩАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Свиное или говяжье сердце – 600 г
- Картофель средний – 4 шт.
- Морковь средняя – 2 шт.
- Луковица средняя – 2 шт.
- Репа средняя – 1 шт.
- Корень петрушки – 1 шт.
- Солёный огурец – 2 шт.
- Петрушка – 1 пучок

ДЛЯ СОУСА:

- Помидоры – 500 г
- Луковица – 1 шт.
- Чеснок – 1 зубчик
- Лавровый лист – 1 шт.
- Сахар – 1 ч. л.
- Растительное масло – 1 ст. л.
- Сливки 22% – 125 мл
- Соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Сердце помыть, залить холодной водой и оставить на 3 часа, время от времени меняя воду. Вымыть ещё раз, положить в кипящую воду в чашу мультиварки и варить 2,5 часа на программе **СУП** тип продукта **ГОВЯДИНА**. За полчаса до окончания варки добавить соль.
- Извлечь сердце из чаши мультиварки, положить в холодную воду на 10-15 минут. Затем вынуть и тонко нарезать поперёк волокон ломтиками.
- Помидоры вымыть, очень мелко порезать, лук и чеснок очистить, измельчить. Уложить овощи в чашу мультиварки, залить 0,5 стакана воды, положить лавровый лист и сахар. Приправить солью, перцем и варить 5 минут на программе **СУП** тип продукта **ГОВЯДИНА**. Дать постоять 30 минут, затем протереть через сито. Остудить. Добавить сливки и перемешать.
- Готовое сердце залить подготовленным соусом.
- Картофель, морковь, лук и репу промыть, очистить и нарезать ломтиками. Корень петрушки измельчить. В сковороде разогреть растительное масло, положить овощи и обжаривать их 6-7 минут до полуготовности.
- Солёные огурцы очистить, разрезать вдоль на 3-4 части, удалить семена и порезать кубиками. Петрушку промыть и измельчить.
- Огурцы и обжаренные овощи смешать в чаше мультиварки с кусочками варёного сердца в соусе. Приправить по вкусу, перемешать и тушить ещё 15-20 минут на программе **ТУШЕНИЕ** тип продукта **ГОВЯДИНА**.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Курица – 1 кг
- Шампиньоны – 150 г
- Морковь маленькая – 2 шт.
- Лук средний – 1 шт.
- Ветчина – 50 г
- Чеснок – 1 зубчик
- Вино красное, сухое – 250 мл
- Карри – 1/2 ч. л.
- Лавровый лист – 2 шт.
- Масло оливковое – 2 ст. л.
- Соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Курицу вымыть, обсушить и разрезать на куски. Ветчину нарезать кубиками, очищенные морковь и грибы – тонкими ломтиками. Лук порубить.
- Налейте в чашу мультиварки немного оливкового масла, положите туда курицу и обжарьте со всех сторон до золотистой корочки на программе **ЖАРКА** тип продукта **КУРИЦА**.
- Переложите обжаренную курицу в чашу мультиварки, добавьте к ней грибы, ветчину, целый зубчик чеснока, морковь, лук. Влейте вино, добавьте лавровый лист, соль и карри. Всё тщательно перемешайте.
- Добавьте в чашу мультиварки немного воды, чтобы кусочки курицы были ей покрыты и готовьте в течение часа, периодически помешивая, на программе **ТУШЕНИЕ** тип продукта **КУРИЦА**.
- Дать потомиться ещё 15 минут.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Филе говядины – 400 г
- Горчица – 1 ст. л.
- Жир свиной топленый – 1 ст. л.
- Луковица большая – 1 шт.
- Картофель средний – 3 шт.
- Шпик – 50 г
- Бульон мясной – 1 стакан *
- Соль, перец чёрный молотый – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Мясо смазать горчицей и порезать небольшими кубиками. Обжарить на разогретом жире в чаше мультиварки на программе **ЖАРКА** тип продукта **ГОВЯДИНА** до появления румяной корочки.
- Очистить лук и картофель и нарезать крупными ломтиками. Шпик нарезать мелко.
- Обжаренное мясо, овощи и шпик смешать в чаше мультиварки. Добавить бульон, посолить и поперчить, готовить в течение часа, периодически помешивая, на программе **ТУШЕНИЕ** тип продукта **ГОВЯДИНА**.
- Дать потомиться ещё 15 минут.

* Для удобства эксплуатации мультиварки крупы и вода измеряются стаканчиками, входящими в комплект мультиварки.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Телятина – 1,5 кг
- Подсолнечное масло – 100 г
- Луковица средняя – 2 шт.
- Чернослив – 100 г
- Курага – 50 г
- Изюм – 50 г
- Сушеные яблоки – 50 г
- Мёд – 2 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Порезать телятину небольшими кусочками. Обжарить на подсолнечном масле в чаше мультиварки на программе **ЖАРКА** тип продукта **ГОВЯДИНА** в течение 5-7 минут.
- Лук мелко нарезать и добавить к мясу продолжая обжаривать ещё 3-5 минут.
- Добавить мёд и тушить ещё 20 минут периодически помешивая, на программе **ТУШЕНИЕ** тип продукта **ГОВЯДИНА**.
- Добавить в мясо предварительно замоченные чернослив и курагу, а так же остальные сухофрукты, тщательно перемешать и продолжать тушить в течение часа (при необходимости можно добавлять немного горячей воды в процессе).
- Мясо хорошо подавать на подушке из смеси дикого и бурого риса.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Рыба (сазан, толстолобик) – 600 г
- Бульон рыбный – 200 мл
- Лук – 2 шт.
- Картофель – 2 шт.
- Масло оливковое – 2 ст. л.
- Соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить и промыть. У рыбы отрезать голову, хвост, плавники. Обжарить с двух сторон в чаше мультиварки на программе **ЖАРКА** тип продукта **РЫБА** на оливковом масле в течение 15 минут.
- Добавить нарезанный дольками картофель, нарезанный кольцами лук, посолить, поперчить.
- Влить немного рыбного бульона или воды, тушить в течение 20-25 минут на программе **ТУШЕНИЕ** тип продукта **РЫБА**.

ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУРИЦЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Курица – 1,2 кг
- Красные луковицы – 4 шт.
- Бульон куриный – 1 стакан *
- Помидор – 500 г
- Перец сладкий красный – 1 шт.
- Масло растительное – 5 ст. л.
- Аджика – 1 ст. л.
- Морковь крупная – 1 шт.
- Хмели-сунели – 1 щепотка
- Лист лавровый – 2 шт.
- Чеснок – 4 зубчика
- Кинза и базилик – по 1 пучку
- Соль – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Курицу вымыть, положить в чашу мультиварки, залить кипящей водой и варить 35–40 минут на программе **СУП** тип продукта **КУРИЦА**. Вынуть из бульона и дать остыть, бульон сохранить. Разрезать курицу на небольшие куски.
- Лук и морковь очистить. Из сладкого перца удалить сердцевину. Перец нарезать тонкими полосками, лук измельчить, морковь натереть на крупной терке.
- Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить куски курицы на сильном огне до румяной корочки. Добавить лук и готовить, помешивая, 8–10 минут.
- Положить в чашу мультиварки курицу и оставшиеся овощи и тушить все вместе ещё 10 минут, затем влить 1 стакан куриного бульона и тушить ещё 40 минут на программе **ТУШЕНИЕ** тип продукта **КУРИЦА**.
- На помидорах сделать крестообразные надрезы, опустить их в кипяток на 1–2 минуты. Обдать ледяной водой и снять кожицу. Мякоть нарезать кусочками, положить в чахохбили и тушить ещё 10 минут.
- Чеснок очистить и мелко нарезать. Кинзу и базилик промыть и измельчить. Растереть в ступке зелень и чеснок с солью до образования однородной кашицы.
- Положить смесь в чашу мультиварки вместе с аджикой, лавровым листом, черным перцем и щепоткой хмели-сунели. Тушить до полной готовности 5–7 минут.

* Для удобства эксплуатации мультиварки крупы и вода измеряются стаканчиками, входящими в комплект мультиварки.

ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЦЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Болгарский перец разноцветный – 5 шт.
- Оливковое масло – 2 ст. л.

Для соуса:

- Вода – 2–3 стакана *
- Томатная паста – 4–5 ст. л.
- Морковь средняя – 1 шт.

Для фарша:

- Мясной фарш – 400 г
- Рис Басмати – 150 г
- Кедровые орешки – 50 г
- Чеснок – 2 зубчика
- Соль – по вкусу
- Паприка – по вкусу
- Черный молотый перец – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовление фарша:

- Рис отварить в чаше мультиварки согласно инструкции на его упаковке на программе **СУП** тип продукта **РИС**. Слить воду и остудить. Чеснок пропустить через пресс. Смешать рис, фарш, чеснок и кедровые орешки. Хорошо перемешать. Добавить специи и снова перемешать.
- У перцев срезать «крышечки». Удалить семена. Перцы наполнить фаршем.
- На дно чаши мультиварки налить оливковое масло. Вертикально поставить перцы.

Приготовления соуса:

- Томатную пасту развести водой и хорошо перемешать, чтобы не было комочков. Морковь натереть на крупной терке и добавить в соус.
- В каждый перец влить по 2–3 ст. л. соуса. Накрыть овощи «крышечками». Оставшийся соус вылить на дно чаши. Тушить около 40 минут до готовности начинки на программе **ТУШЕНИЕ** тип продукта **ОВОЩИ**.

* Для удобства эксплуатации мультиварки крупы и вода измеряются стаканчиками, входящими в комплект мультиварки.

ИТАЛЬЯНСКИЙ ОМЛЕТ С СЫРОМ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Яйца – 6 шт.
- Сладкий перец – 1 шт.
- Сыр (любой твёрдый и острый) – 200 г
- Плотный творог – 150 г
- Растительное масло – 2 ч. л.
- Сливки 20% – 50 мл
- Соль, чёрный молотый перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Сыр натереть на тёрке. Творог размять вилкой. Перец вымыть, удалить сердцевину и порезать тонкой соломкой.
- Налить в чашу мультиварки немного растительного масла и заложить перец, дать ему потушиться 5-7 минут на программе **ЖАРКА** тип продукта **ОВОЩИ**.
- Взбить яйца со сливками и половиной сыра. Посолить и поперчить по вкусу.
- Залить всё в чашу мультиварки, смешать с перцем. Всю яичную смесь тушить 3 минуты.
- Выложить сверху вторую половину сыра и творог. Готовить ещё 5 минут.
- Дать потомиться ещё 7-10 минут на программе **ЖАРКА** тип продукта **ОВОЩИ**.

ИТАЛЬЯНСКИЙ ОМЛЕТ С ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ, ВЕТЧИНОЙ И ЛУКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Яйца – 6 шт.
- Луковица средняя – 1 шт.
- Зелёный горошек – 1 баночка (маленькая)
- Ветчина – 100 гр.
- Сливки 20% – 200 мл
- Сыр (любой твёрдый и острый) – 200 г
- Сливочное масло – 1 ст. л.
- Соль, чёрный молотый перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Сыр натереть на тёрке, лук очистить и порезать полукольцами. Ветчину порезать соломкой, горошек слить, промыть и обсушить.
- Взбить яйца со сливками и сыром. Посолить и поперчить по вкусу.
- На программе **ЖАРКА** тип продукта **ОВОЩИ** разогреть в чаше мультиварки сливочное масло и добавить туда лук. Дать луку потомиться и слегка обжариться в течении 5 минут, затем добавить яичную смесь, перемешать и готовить ещё 3 минуты.
- Положить горошек и ветчину, перемешать и готовить ещё 10 минут.
- Дать потомиться ещё 3-5 минут.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Рис – 600 г
- Луковица репчатого лука – 1 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Ягоды кураги – 10 шт.
- Ягоды чернослива – 10 шт.
- Изюм – 200 г
- Сливочное масло – 100 г
- Специи для плова – 1 пакетик
- Вода – 500 мл
- Соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Лук нарезать полукольцами, морковь — тонкой соломкой, сухофрукты тщательно промыть в теплой воде.
- Рис тщательно промыть в холодной воде.
- Положить сливочное масло в чашу мультиварки и обжарить на нем лук и морковь на программе **ЖАРКА** тип продукта **ОВОЩИ**.
- Добавить в чашу сухофрукты, соль и специи, положить рис и залить кипятком на 1-1.5 см выше уровня риса.
- Установить программу **СУП** тип продукта **ПЛОВ** на 1 час.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сладкий перец – 5 кг
- Помидоры – 3 кг
- Чеснок – 2 головки
- Перец чили – 1 шт.
- Столовый уксус 9% – 100 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Перец очистить от семян и порезать на небольшие кусочки.
- Помидоры очистить от кожуры и пропустить через мясорубку.
- Перец чили и чеснок измельчить и добавить к помидорам.
- Заложить все ингредиенты в чашу мультиварки и включить программу **ТУШЕНИЕ** тип продукта **ОВОЩИ**. Готовить 35 минут.
- Закатывать в банки в горячем состоянии.

* Количество ингредиентов в рецепте рассчитано на 2 закладки.



БЛЮДА НА ПАРУ

ПАРОВЫЕ МАНТЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Слоёное тесто – 500 г
- Фарш (свинина, говядина) – 400 г
- Луковица – 1 шт.
- Кинза – 1 пучок
- Сливочное масло – 2 – 4 ст.л.
- Соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Каждый пласт теста разделить на 4 части и немного раскатать.
- Лук очистить и измельчить вместе с кинзой.
- Перемешать всё с фаршем, посолить и поперчить.
- Выложить в середину квадратов по столовой ложке фарша.
- Для сочности можно положить по небольшому кусочку сливочного масла.
- Скрепить края конвертиком и хорошо слепить швы.
- Залить в чашу мультиварки воду, довести её до кипения, на программе **ПАРОВАРКА** тип продукта **ОВОЩИ** положить манти на решётку мультиварки, готовить в течение 25 минут.

ФАРШИРОВАННЫЙ СИБАС НА ПАРУ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сибас – 500 г (можно выбрать Дораду, Судака, Форель)
- Морковь – 1 шт.
- Зелень – 1 пучок (любая по вкусу)
- Лайм (или лимон) – 1 шт.
- Чеснок – 1 зубчик
- Розмарин – 1 веточка
- Соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Морковь почистить и нарезать тонкими кружочками.
- Зелень и чеснок мелко порезать и смешать.
- Добавить сок половины лайма/лимона.
- Рыбу почистить, нарезать на двойные кусочки и нафаршировать зеленью и морковью.
- Посолить, поперчить, сверху положить веточку розмарина.
- Установить программу **ПАРОВАРКА** тип продукта **РЫБА**, залить в чашу мультиварки воду, довести её до кипения, положить на решётку в чашу мультиварки и готовить в течение 30 минут.

КОТЛЕТЫ НА ПАРУ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Филе телятины или курицы – 300 г
- Белый хлеб – 50 г
- Яйцо – 1 шт.
- Луковица маленькая – 1 шт.
- Соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Хлеб размочить в воде, а затем отжать. Мясо вымыть, обсушить, дважды пропустить через мясорубку, соединить с хлебом, луком, посолить по вкусу и тщательно перемешать.
- Из получившегося фарша сформировать котлеты, выложить их на решетку пароварки, предварительно застеленную фольгой проткнуть частыми дырочками зубочисткой, чтобы через нее лучше проходил пар.
- Залить в чашу мультиварки воду, установить программу **ПАРОВАРКА** тип продукта **СВИНИНА** на 1 час, довести воду до кипения, поместить решетку в чашу мультиварки и готовить 40 – 45 минут.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Пшеничная мука – 360 г
- Куриное яйцо – 2 шт.
- Сливочное масло – 100 г
- Мед – 2 ст. л.
- Сахар – 200 г
- Сода, гашеная уксусом – 1/2 ч. л.
- Грецкие орехи – 1,5 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Орехи измельчить ножом или кухонным комбайном.
- Смешать яйца, мягкое сливочное масло, мед и сахар, довести до однородной массы на водяной бане.
- Продолжая варить на водяной бане, всыпать муку и соду, гашеную уксусом. Полностью вмешать муку в тесто. Добавить измельченные орехи и снять с водяной бани.
- При помощи мокрой ложки выложить тесто в виде пряников на решётку пароварки, предварительно застеленную фольгой проткнутой частыми дырочками зубочисткой, чтобы через нее лучше проходил пар.
- Залить в чашу мультиварки воду, установить программу **ПАРОВАРКА** тип продукта **ОВОЩИ** на 1 час. Довести воду до кипения и готовить на пару 40 минут. Готовые пряники снять с формы и остудить.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сахарный песок – 150 г
- Сливочное масло – 20 г
- Яйца – 3 шт.
- Разрыхлитель – 2 ч. л.
- Мука – 250 г
- Соль – 1/2 ч. л.
- Яблоки (антоновка) – 500 г
- Сахарная пудра – 3 ст. л.
- Корица по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Сахарный песок взбить с яйцами до образования однородной массы. Песок должен полностью раствориться.
- Муку просеять и смешать с разрыхлителем, медленно добавить в яйца с сахаром. Взбить полученную массу миксером и добавить соль.
- В полученное тесто добавить мелконарезанные яблоки.
- Чашу мультиварки смазать сливочным маслом и выложить готовое тесто.
- Установить программу **ВЫПЕЧКА** на 50 минут.
- После извлечения пирога посыпать его сахарной пудрой с корицей.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Айва – 600 г
- Вода – 2,5 л
- Корица – по вкусу
- Сахар – 6 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Айву вымыть и порезать на мелкие ломтики, поместить в чашу мультиварки, залить холодной водой, добавить сахар и корицу.
- Варить 1,5 часа на программе **СУП**.
- Дать настояться ещё 30 минут.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Молоко 2.5% – 1/2 л
- Сливки 11% – 1/2 л
- Сахарный песок – 3 ст. л.
- Йогурт без добавок – 2 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сухое красное вино – 1 л
- Сушеная гвоздика – 6 бутонов
- Сахар – 1 ст. л.
- Сок половины лимона
- По одной щепотке мускатного ореха и корицы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Красное вино налить в чашу мультиварки.
- Добавить специи и включить программу **ГЛИНТВЕЙН**.
- Закрыть крышку.

ДЛЯ ЗАМЕТОК

[illegible][illegible]