

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-MC410S11.

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

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:

- Гречку перебрать, затем промыть в 2-3 водах. Затем засыпать её в чашу мультиварки и на программе **ЖАРКА** сначала подсушить, а затем обжарить до золотистой корочки. Затем пересыпать в сухую миску.
- Залить в чашу мультиварки воду и установить программу **КРУПЫ** 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.
- Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами и обжарить на сковороде 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 в течение 20-30 минут на программе **КРУПЫ**.

* 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 **ТУШЕНИЕ** 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 включить программу **ТУШЕНИЕ** ещё на 20 минут.
- Оставить кашу в закрытой мультиварке ещё на 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 **КРУПЫ**.
- 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 **КРУПЫ**.
- 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 **ТУШЕНИЕ**.

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

ВТОРЫЕ БЛЮДА

МЯСО С СУХОФРУКТАМИ

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** 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**.
- 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:

- 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 – 300 г
- Рис Басмати – 100 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 **КРУПЫ**. 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**.

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

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** разогреть в чаше мультиварки сливочное масло и добавить туда лук. Дать луку потомиться и слегка обжариться в течение 5 минут, затем добавить яичную смесь, перемешать и готовить ещё 3 минуты.
- Положить горошек и ветчину, перемешать и готовить в течение 10 минут.
- Дать потомиться ещё 3-5 минут.

БЛЮДА НА ПАРУ

ПАРОВЫЕ МАНТЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Слоёное тесто – 400 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** положить манты на решётку мультиварки, готовить в течение 25 минут.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сибас – 2 рыбы по 200–300 г (можно выбрать Дораду, Судака, Форель)
- Зелень – 1 пучок (любая по вкусу)
- Лайм (или лимон) – 1 шт.
- Чеснок – 1 зубчик
- Розмарин – 1 веточка
- Соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Зелень и чеснок мелко порезать и смешать.
- Добавить сок половины лайма/лимона.
- Рыбу почистить, удалить хвосты и нафаршировать.
- Посолить, поперчить, сверху положить веточку розмарина.
- Установить программу **ПАРОВАРКА**, залить в чашу мультиварки воду, довести её до кипения. Рыбу на решётке поместить в чашу мультиварки и готовить в течение 30 минут.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Филе телятины или курицы – 300 г
- Белый хлеб – 50 г
- Молоко – 100 мл
- Яйцо – 1 шт.
- Луковица маленькая – 1 шт.
- Соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сахарный песок – 200 г
- Сливочное масло – 50 г
- Яйца – 4 шт.
- Разрыхлитель – 2 ч. л.
- Мука – 200 г
- Соль – 1/2 ч. л.
- Яблоки (антоновка) – 800 г
- Сахарная пудра – 3 ст. л. (для обсыпки)
- Корица – 1 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Яблоки очистить от кожуры, семенных коробочек и нарезать ломтиками.
- Включите мультиварку в режим **ПОДОГРЕВА** и положите в кастрюльку кусочек масла, чтобы оно растаяло. Когда растает - слегка смажьте этим маслом стенки кастрюльки и добавьте 2 ст.л. сахара (коричневый сахар даст более золотистый цвет, но можно брать обычный). Помешивать деревянной или пластмассовой ложкой, пока сахар полностью не растворится в масле.
- Уложить на дно первый слой яблок красиво (начинайте укладывать от внешнего края) - это ведь будет верх пирога! Затем выложите на первый слой остальные яблоки как угодно, не очень плотно.
- Миксером взбивайте яйца с сахаром, пока сахар не растворится. Добавьте стакан муки и корицу, продолжайте взбивать. Тесто будет, как сметана.
- Вылить тесто на яблоки. Поставить на 40 минут в режим **ВЫПЕЧКА**. Когда готово, перевернуть на сервировочное блюдо. Посыпать сахарной пудрой.

МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ С ОРЕХАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Пшеничная мука – 360 г
- 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.
- Решетку мультиварки застелить фольгой и проделать в фольге частые дырочки зубочисткой. При помощи мокрой ложки выложить тесто в виде пряников на фольгу.
- Залить в чашу мультиварки воду, установить программу **ПАРОВАРКА** на 1 час. Довести воду до кипения и готовить на пару 40 минут. Готовые пряники снять с формы и остудить.