

Maxwell

моя первая любовь

Мультиварка – гармоничное решение для Вашей кухни!



The advertisement features a central image of a Maxwell MW-3818 BK multicooker, a black and silver appliance with a digital display and several control buttons. To the left of the multicooker is a decorative illustration of a vine with colorful leaves and berries. To the right are two small pink birds and falling pink petals. In the bottom left corner, there is a plate of food, including what appears to be fried fish or chicken, broccoli, and potatoes. The background is a soft pink gradient. The overall aesthetic is clean and modern, emphasizing the product's role in home cooking.

MW-3818 BK

Малиновый рай там,
где ты есть...



Maxwell

моя первая любовь

Когда вкус малинового ветра тает на губах
и мир окрашен в малиновый цвет,
и твоя любовь становится частью твоей жизни,
как и первая в вашей жизни техника..

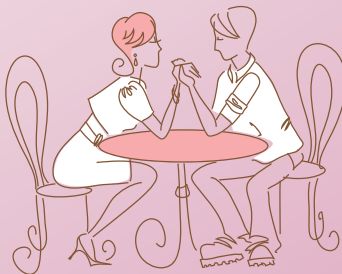


Мультиварка – это настоящий домашний повар, способный угодить Вам и Вашим близким: полезные каши, оригинальные супы, изысканные мясные блюда, нежнейшие десерты – теперь это легко приготовить при помощи одного прибора.

Устройство приятно удивит Вас простотой использования и ухода. Приготовление пищи превратится в настоящий праздник, который не только вдохновит на новые кулинарные подвиги, но и сэкономит время и силы. Вам лишь стоит заложить в мультиварку продукты, выставить нужную программу и, дождавшись сигнала о готовности блюда, наслаждаться вкуснейшими лакомствами.

В нашей книге Вы найдете 50 рецептов вкусных и полезных блюд для мультиварки на каждый день и для праздничного стола. Готовьте с удовольствием, дарите любовь и наслаждайтесь гармонией в Вашем доме!

**Малиновый рай там,
где ты есть...**





Программа	Время приготовления и температура
Суп	Заданное время по умолчанию – 60 минут Возможность устанавливать время от 5 минут до 5 часов. Шаг – 5 минут
Жарка	Заданное время по умолчанию – 20 минут Возможность устанавливать время от 5 минут до 1,5 часов Шаг – 5 минут
Тушение	Заданное время по умолчанию – 40 минут Возможность устанавливать время от 5 минут до 2 часов. Шаг – 5 минут
Приготовление на пару	Заданное время по умолчанию – 30 минут Возможность устанавливать время от 5 минут до 2 часов. Шаг – 5 минут
Молочная каша	Заданное время по умолчанию – 10 минут Возможность устанавливать время от 5 минут до 60 минут. Шаг – 5 минут
Крупы	Заданное время по умолчанию – 35 минут Возможность устанавливать время от 5 минут до 2 часов. Шаг – 5 минут
Выпечка	Заданное время по умолчанию – 40 минут Возможность устанавливать время от 5 минут до 2 часов. Шаг – 5 минут
Мультирежим	Заданное время по умолчанию – 30 минут Возможность устанавливать время от 5 минут до 10 часов. Заданная t° по умолчанию 100 °С. Шаг – 5 минут



Maxwell

моя первая любовь



СОДЕРЖАНИЕ:

СУПЫ 7

Суп-лапша	8
Мясная солянка	9
Щи	10
Гороховый суп	11
Борщ	12
Суп харчо	13
Рассольник	14
Суп с щавелем	15

ВТОРЫЕ БЛЮДА 17

Котлеты	18
Котлеты на пару	19
Бефстроганов	20
Пицца	21
Картофельная запеканка	22
Плов	23
Курица в кисло-сладком соусе	24
Курица пряная с картошкой	25
Жаркое с грибами	26
Грибы со сметаной	27
Печень в сметанном соусе	28
Торт из печени	29
Овощное рагу	30
Фаршированный перец	31
Чили	32
Лазанья	33
Манты	34
Паста «Пенне аматричана»	35

Баклажаны тушеные с мясом и овощами	36
Запеченная говядина	37
Тефтели	38
Тушеная капуста с мясом	39
Запеканка из цветной капусты	40
Икра баклажанная	41
Куриные рулетики	42
Рыба в сырном соусе	43
Форель на пару	44
Рыба в маринаде	45

КАШИ 47

Каша овсяная	48
Каша манная	49
Каша рисовая с тыквой	50
Каша рисовая молочная	51
Каша гречневая с грибами	52
Кукурузная каша	53
Пшеничная каша	54

ДЕСЕРТЫ 55

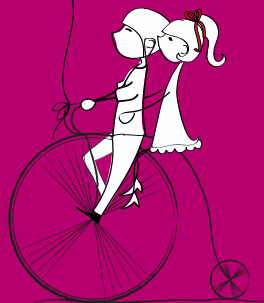
Кекс с цукатами	56
Сырный пирог	57
Шарлотка яблочная	58
Запеканка творожная	59
Творожный торт	60
Пирог «Maxwell»	62

Заключение 63



Супы

Супы, несмотря на привычное место в нашем рационе, – блюда, способные удивить Вас своей оригинальностью! Приготовленные в мультиварке, они приобретают особую нежность и вкус, сохраняя при этом все полезные компоненты продуктов.



СУП-ЛАПША



Ингредиенты:

- Курица – 300 г
- Морковь – 1 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Вода – 2-5 л
- Лапша – 30 г
- Перец, соль, зелень, специи по вкусу
- Картофель -3-4 шт.
- Растительное масло – 3 ст. л.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нарежьте курицу мелкими кубиками, натрите на терке морковь, лук мелко нашинкуйте. Положите ингредиенты в чашу мультиварки, добавьте перец, соль, специи, растительное масло. Обжарьте все в режиме «Жарка» в течение 10–15 минут. Затем добавьте воду. Установите режим «Суп» на 20–30 минут, через 15 минут добавьте картошку, лапшу. За 5 мин до готовности засыпьте в суп зелень.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Обжарьте мелконарезанный лук, тертую морковь в чаше мультиварки на режиме «Жарка» 10-15 минут, выложите обжарку в свободную емкость. В мультиварку налейте соответствующее количество воды, положите порезанную кусочками свинину. Установите режим «Суп» на 1,5 часа. Через 45-50 минут добавьте нарезанный картофель, обжарку, варите 15 минут. Затем добавьте нарезанную кусочками вареную, копченую колбасы, грудинку, маринованные огурцы. Через 20 минут добавьте маслины, кусочки лимона, приправьте измельченным чесноком и ждите сигнала об окончании приготовления.



Maxwell

моя первая любовь

МЯСНАЯ СОЛЯНКА



Ингредиенты:

- Свинина – 0,5 кг
- Грудинка – 100 г
- Колбаса копченая – 300 г
- Колбаса вареная – 200 г
- Картофель – 4-5 шт.
- Лук – 2 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Лимон – ½ шт.
- Маслины – 8-12 шт.
- Чеснок – 2 зубчика
- Огурцы маринованные – 250-300 г
- Специи, соль по вкусу
- Вода – 2-2,5 л

Maxwell

моя первая любовь

щи



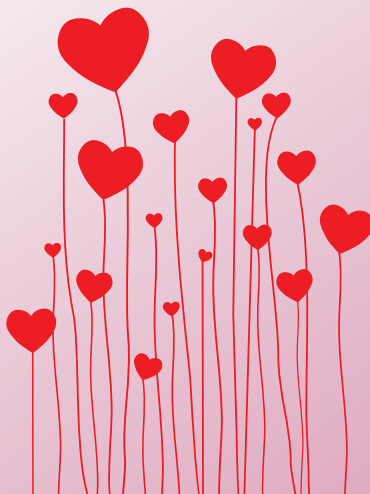
Ингредиенты:

- Мясо (лучше взять говядину) на косточке – 500-600 г
- Капуста – ½ кочана среднего размера
- Картофель – 4 шт.
- Болгарский перец – 1 шт.
- Лук – 1 шт.
- Томаты – 1 шт. (или кетчуп, или томатную пасту)
- Морковь – 1 шт.
- Растительное масло – 2-3 ст. л.
- Соль, зелень, специи по вкусу
- Чеснок – 2 зубчика



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Обжарьте на растительном масле тертую морковь, порезанный мелко лук, перец, томаты в режиме «Жарка» в течение 15 минут, выложите обжарку в свободную емкость. Мясо, нарезанное небольшими кусочками, залейте водой, установите режим «Суп» на 2 часа (по своему усмотрению можете изменить/добавить время приготовления). Через 1 час добавьте нарезанную кубиками картошку, нашинкованную капусту. За 10 мин до готовности приправьте суп солью, специями, лавровым листом, чесноком, и, по желанию, зеленью.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Предварительно замочите горох на ночь. Морковь натрите на крупной терке, лук мелко нашинкуйте. Обжарьте лук, морковь, томатную пасту на растительном масле, установив программу «Жарка» 15 минут. Переложите обжарку в свободную емкость.

Промойте горох, положите его в чашу мультиварки и установите режим «Суп» на 1,5 часа. Нарежьте картофель кубиками. После сигнала об окончании положите картошку и ребра в чашу мультиварки, установите режим «Суп» на 1 час, за 15 мин до окончания приготовления добавьте обжарку, мелконарезанный чеснок, лавровый лист, специи и соль по вкусу.



Maxwell

моя первая любовь

ГОРОХОВЫЙ СУП



Ингредиенты:

- Картофель – 2-3 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Копченые ребра (любые копчености) – 400 г
- Горох – 180 г
- Вода – 2-2,5 л
- Специи и соль по вкусу
- Чеснок – 2 зубчика
- Томатная паста – 1 ч. л.
- Лавровый лист – 1 шт.
- Растительное масло – 2-3 ст. л.

Maxwell

моя первая любовь

БОРЩ



Ингредиенты:

- Мясо на косточке- 300-400 г
- Капуста – ½ кочана
- Свекла – 1 шт.
- Чеснок – 1 зубчик
- Морковь – 1 шт.
- Лук – 1 шт.
- Растительное масло – 3-4 ст. л.
- Картофель – 3 шт.
- Помидоры – 2-3 шт. (можно использовать томатную пасту)
- Соль и специи по вкусу
- Бульон или вода, чтобы покрыть все содержимое
- Лимонный сок – 1 ч. л.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нарезанный мелко лук, свеклу, тертую морковь обжарьте в чаше мультиварки в режиме «Жарка» в течение 10-15 минут на растительном масле. Затем установив режим «Тушение» на 10 минут, добавьте 150 мл воды, лимонный сок. Переложите спассерованные овощи в свободную емкость. Порежьте мясо на кусочки, положите в чашу мультиварки, добавьте воды и варите в режиме «Суп» 50 минут. Порежьте картофель кубиками, помидоры кусочками, капусту нашинкуйте, добавьте в чашу мультиварки вместе с обжаркой. Варите на программе «Суп» ещё 30 минут. По окончании приготовления добавьте лавровый лист, чеснок, соль, специи по вкусу. Оставьте борщ в режиме поддержания температуры на 20 минут, чтобы он настоялся.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Тертую морковь, мелконарезанный лук положите в чашу мультиварки и обжарьте с растительным маслом, установив режим «Жарка» на 15 минут. Мясо порежьте небольшими кусочками. Затем в чашу мультиварки добавьте томатной пасты или кетчупа, мясо и раздавленный чеснок, обжарьте 5-7 минут, перемешайте.

Добавьте воды, порезанный кубиками картофель, рис, посолите и добавьте специи по желанию. Закройте крышку мультиварки и установите режим «Суп» на 1-1,5 часа.

По окончании приготовления добавьте рубленую зелень.

Maxwell

моя первая любовь

СУП ХАРЧО



Ингредиенты:

- Мясо (говядина или грудинка на косточке) – 300 г
- Морковь – 1 шт.
- Лук – 1 шт.
- Картофель – 2 шт.
- Чеснок – 2-3 зубчика
- Растительное масло – 2-3 ст. л.
- Томатная паста или кетчуп – 3-4 ст. л.
- Рис – ½ ст.
- Специи по желанию
- Вода – 2 л
- Соль по вкусу

РАССОЛЬНИК



Ингредиенты:

- Перловая крупа – 0,5 ст.
- Картошка – 5 шт.
- Лук – 1 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Огурцы маринованные или соленые – 5-6 шт.
- Мясо – 400 г
- Соль и специи по вкусу



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В мультиварке обжарьте лук и морковь в режиме «Жарка» 10-15 минут. По окончании обжаривания переложите спассерованные овощи в свободную емкость. Налейте в мультиварку кипяченую воду, поместите в нее мясо, порезанное кусочками, добавьте соль и специи по вкусу, установите режим «Суп» на 1 час. Во время варки мяса замочите перловку в воде. Когда мясо будет готово, поместите в мультиварку перловку, обжарку, картошку, огурцы, порезанные соломкой, установите режим «Суп» на 1 час.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Тертую морковь, мелконарезанный лук положить в чашу мультиварки и обжарьте с растительным маслом, установив режим «Жарка» на 15 минут. Мясо порежьте небольшими кусочками, положите в чашу мультиварки, установите режим «Суп» на 50 минут. Добавьте порезанный кубиками картофель, лук с морковью, варите ещё 20 минут, затем добавьте порезанный щавель и варите 3-5 минут. По окончании приготовления посолите, добавьте рубленую зелень.



Maxwell

моя первая любовь

СУП С ЩАВЕЛЕМ



Ингредиенты:

- Мясо (говядина) – 300 г
- Морковь – ½ шт.
- Лук – 1 шт.
- Картофель – 2-3 шт.
- Растительное масло – 2-3 ст. л.
- Щавель – 200 г
- Вода – 2-2,5 л
- Зелень укропа, петрушки
- Соль по вкусу





Вторые блюда

Вторые блюда – неотъемлемая часть любой повседневной или праздничной трапезы. Но для того, чтобы Ваш обед или ужин превращался в настоящий праздник, меню стоит разнообразить. При помощи мультиварки Вы легко сможете удивлять Ваших домочадцев или гостей каждый раз оригинальными и разнообразными блюдами.



КОТЛЕТЫ



Ингредиенты:

- Белый хлеб – 3 кусочка
- Говядина – 0,8 кг–1 кг
- Лук – 1 шт.
- Яйцо – 1 шт.
- Перец, соль по вкусу
- Растительное масло – 2-3 ст. л.

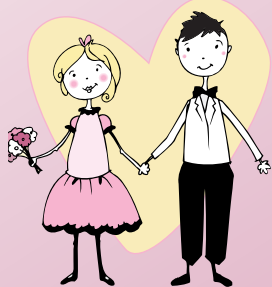


Приготовьте мясной фарш (прокрутив мясо, лук, чеснок через мясорубку), добавьте яйцо, кусочек хлеба, соль и перец по вкусу, хорошо перемешайте. Сформируйте котлеты. Обжарьте котлеты с двух сторон в мультиварке в режиме «Жарка» 10-15 минут. Затем выберите режим «Тушение» добавьте половину мультистакана воды (или бульона) и готовьте 30-40 минут.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Приготовьте мясной фарш (прокрутив мясо, лук, чеснок через мясорубку), добавьте яйцо, кусочек хлеба, соль и перец по вкусу, хорошо перемешайте. Сформируйте котлеты и выложите их в корзину для варки на пару. В мультиварку налейте воды – 1,5 л. Установите корзину для варки на пару, выберите режим «Приготовление на пару» на 30-35 минут.



Maxwell

моя первая любовь

КОТЛЕТЫ НА ПАРУ



Ингредиенты:

- Мясо (свинина + говядина) – 700 г
- Лук – 1 шт.
- Чеснок – 4 зубчика
- Яйцо – 1 шт.
- Кусочек хлеба, размоченный в молоке
- Перец и соль по вкусу

БЕФСТРОГАНОВ



Ингредиенты:

- Мясо – 600 г
- Лук репчатый – 1 шт.
- Томатная паста – 2 ст. л.
- Сметана – 3 ст. л.
- Мука – 1 ст. л.
- Растительное масло – 2-3 ст. л.
- Черный перец, соль, лавровый лист по вкусу



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

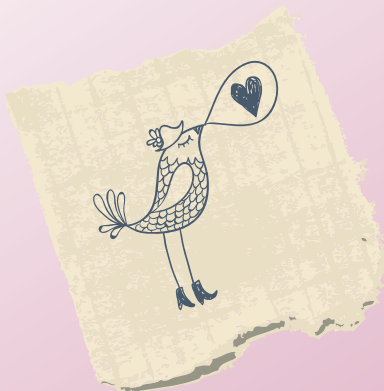
Мясо нарежьте тонкими длинными кусочками, положите в чашу мультиварки, добавьте растительное масло и установите режим «Жарка» на 15 минут. Затем добавьте измельченный лук и продолжайте обжаривать ещё 10 минут. Добавьте сметану и томатную пасту, 1 мультистакан воды и установите режим «Тушение» на 45 минут. За пять минут до окончания приготовления добавьте лавровый лист, соль и перец по вкусу.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Соедините муку, воду, масло растительное, соль, сахар, дрожжи, хорошо перемешайте. Оставьте на час, чтобы тесто поднялось. [Можно купить готовое тесто для пиццы]. Раскатайте тесто, припорошите мукой. Налейте в чашу мультиварки столовую ложку масла и распределите салфеткой масло по дну чаши. Положите тесто для пиццы, сформируйте пальцами бортики. Смажьте кетчупом (или томатной пастой) тесто для пиццы. Куриную грудку, ананас порежьте на небольшие кусочки, выложите на тесто, сверху посыпьте тертым сыром. Выпекайте пиццу 40 минут в режиме «Выпечка».



Maxwell

моя первая любовь

ПИЦЦА



Ингредиенты:

Для теста:

- Вода – 1 ст.
- Мука – 3 ст.
- Соль – 1 ч. л.
- Сахар – 1 ст. л.
- Растительное масло – 2 ст. л.
- Дрожжи – 1,5 ч. л.

Для начинки:

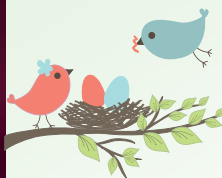
- Куриная грудка – 200 г
- Консервированный ананас – 200 г
- Сыр – 200 г
- Томатная паста- 2-3 ст. л.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА



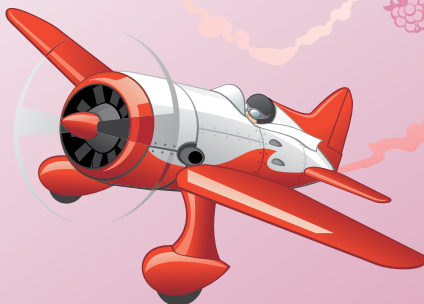
Ингредиенты:

- Мясной фарш – 300 -400 г
- Лук – 2 шт.
- Картофель – 1 кг
- Яйца – 2 шт.
- Сыр – 100 г
- Сметана – 2-3 ст. л.
- Панировочные сухари – 2 ст. л.
- Соль, перец по вкусу
- Растительное масло – 2 ст. л.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Картофель очистите, сварите в подсоленной воде, разомните в пюре, добавьте яйца, перемешайте и остудите. Лук мелко порежьте, положите в чашу мультиварки и обжарьте на растительном масле в режиме «Жарка» 5-10 минут. Затем к луку добавьте фарш, продолжайте обжаривать 10 минут. Обжарив, переложите фарш с луком в отдельную емкость. Дно чаши мультиварки посыпьте панировочными сухарями, выложите половину картофельного пюре, посыпьте тертым сыром, затем положите фарш с луком, сыр, вторую половину картофеля. Разровняйте поверхность запеканки, смажьте сметаной и посыпьте панировочными сухарями. Готовьте в режиме «Выпечка» 30 минут до образования золотистой корочки.



Maxwell

моя первая любовь

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Баранину порежьте, обжарьте на растительном масле вместе с мелкопорезанным луком и морковью в мультиварке в режиме «Жарка» 20-25 минут, затем добавьте сливочное масло и перемешайте. Рис хорошо промойте, выложите в мультиварку, посолите, поперчите (можете приправить смесью 5 видов перцев), положите несколько зубчиков чеснока, залейте водой. Выберите режим «Тушение». Плов получается рассыпчатым, и очень вкусным.

ПЛОВ



Ингредиенты:

- Рис (пропаренный) – 2,5 мерные чашки
- Вода – 4 мерные чашки
- Баранина – 400 г
- Лук – 1 шт.
- Морковь – 2 шт.
- Масло растительное – 3-4 ст. л.
- Масло сливочное – 20-30 г



КУРИЦА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ



Ингредиенты:

- Куриные окорочка – 500 г
- Яблоко – 1 шт.
- Растительное масло – 2–3 ст. л.
- Соль по вкусу

Соус

- 1–2 ст. л. мёда
- 1 ст. л. кетчупа
- 1 ст. л. горчицы
- 1 ст. л. соевого соуса



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В чашу мультиварки налейте растительное масло и обжарьте их с одной стороны 15 минут в режиме «Жарка»

Затем переверните, немного посолите. Положите очищенное и нарезанное на кусочки яблоко и продолжите обжаривать ещё 20–25 минут.

Приготовьте соус, для этого смешайте мёд, кетчуп, соевый соус и горчицу. Полейте этим соусом окорочка, выберите программу «Мультирежим» на 80 С° на 20 минут и готовьте до сигнала. При подаче блюда окорочка полейте образовавшимся соусом





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Картошку почистите, разрежьте на половинки, обваляйте в специях, посолите, уложите в корзину на пару. Лук нарежьте полукольцами, грудку небольшими кубиками. Грудку посыпьте приправами, посолите, поперчите, положите в чашу мультиварки, накройте луком и обжарьте 5-10 мин на программе «Жарка». Добавьте сливки, воду, сок апельсиновый установите корзину с картошкой и продолжайте готовить еще 35 мин на программе «Тушение».



Maxwell

моя первая любовь

КУРИЦА ПРЯНАЯ С КАРТОШКОЙ



Ингредиенты:

- Картофель – 1 кг
- Куриная грудка – 1 кг
- Лук – 1 шт.
- Специи, соль перец по вкусу
- Чеснок – 2 зубчика
- Сливки – 150 мл
- Вода – 100 г
- Сок апельсина – 2 ст. л.

ЖАРКОЕ С ГРИБАМИ



Ингредиенты:

- Свинина – 300 г
- Шампиньоны – 150 г
- Лук – 2-3 шт.
- Картофель – 5 шт.
- Сметана – 250 г
- Томат-паста или кетчуп – 1 ст. л.
- Морковь – 1 шт.
- Соль, перец по вкусу
- Растительное масло – 1-2 ст. л.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Картофель очистите, нарежьте ломтиками. Лук нашинкуйте полукольцами. Нарежьте шампиньоны. Свинину нарежьте небольшими кусочками. Чашу мультиварки смажьте растительным маслом, положите лук, мясо, картофель, морковь, шампиньоны.

Залейте все сметаной и томатной пастой. Готовьте в режиме «Мультирежим» 30 минут на температуре 100 С°, затем на температуре до 80 С° также 30 минут. По окончании приготовления, ещё раз перемешайте, посолите и поперчите.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Грибы и лук очистите и порежьте. В кастрюлю налейте немного растительного масла, положите грибы. Включите режим «Жарка» на 40 минут. Время от времени помешивайте. Через 20 минут добавьте к грибам лук, перемешайте и продолжайте жарить. Еще через 10 минут положите сметану, соль. Аккуратно перемешайте и продолжайте готовить еще 10 минут.



Maxwell

моя первая любовь

ГРИБЫ СО СМЕТАНОЙ



Ингредиенты:

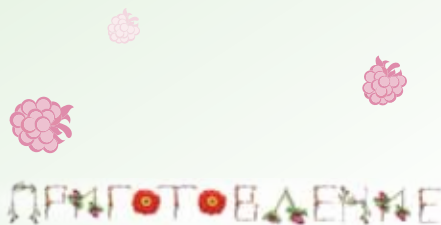
- Грибы лесные (шампиньоны) – 500 г
- Лук – 1-2 шт.
- Соль по вкусу
- Сметана – 100 г
- Растительное масло – 3-4 ст. л.

ПЕЧЕНЬ В СМЕТАННОМ СОУСЕ



Ингредиенты:

- Печень – 700 г
- Лук – 1 шт.
- Помидор – 1 шт.
- Чеснок – 1 зубчик
- Сметана – 250 г
- Растительное масло – 2-3 ст. л.



Печень промойте и просушите. Лук репчатый нарежьте полукольцами. Порежьте мелко помидоры, предварительно сняв кожицу. Измельчите зубчик чеснока. Включите режим «Жарка», в кастрюлю налейте немного растительного масла, положите лук и печень, жарьте 20 минут.

Приготовьте соус: сметана, немного молока или воды, можно к сметане добавить немного майонеза. Добавьте в соус нарезанные помидоры и измельченный чеснок. Вылейте в кастрюлю к печени, посолите и перемешайте. Включите режим «Тушение» на 45 минут.



Maxwell

моя первая любовь

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Печень промойте, пропустите вместе с луком через мясорубку, добавьте яйца, вмешайте постепенно муку, посолите. В чашу мультиварки, смазанную растительным маслом налейте массу чтобы можно было выпечь корж средней толщины. Включите режим «Выпечка» на 5 минут. Аккуратно выньте чашу, накройте широким блюдом и переверните, чтобы вынуть корж, не поломав его. Таким образом выпекайте ещё 4 коржа. Потрите морковь, положите в чашу мультиварки и обжарьте с растительным маслом в режиме «Жарка» 15-20 минут. Выложите в отдельную емкость, остудите, перемешайте с майонезом. Затем каждый печеночный корж смажьте начинкой, украсьте сверху зеленью.

ТОРТ ИЗ ПЕЧЕНИ



Ингредиенты:

- Печень говяжья – 600 г
- Лук- 0,5 кг
- Мука – 15 ст. л.
- Яйцо – 4 шт.
- Соль, перец – по вкусу
- Морковь – 0,5 кг
- Морковь – 1 кг
- Майонез – 0,5 л

ОВОЩНОЕ РАГУ



Ингредиенты:

- Картофель – 3-4 шт.
- Морковь – 1-2 шт.
- Сладкий перец – 1 шт. (лучше если красный и желтый)
- Кабачок – 1-2 шт.
- Помидоры – 2 шт.
- Чеснок – 2 зубчика
- Соль, перец – по вкусу
- Растительное масло – 3-4 ст. л.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Почистите и крупно порежьте картошку, перец, кабачок, помидоры и морковь кружочками. В таком же порядке выложите овощи в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом. Посолите, поперчите, добавьте измельченные зубчики чеснока. Готовьте в режиме «Тушение» 30-40 минут. Не перемешивайте, так как помидор пустит сок и все равномерно приготовится. Если готовите овощи без помидора, то необходимо добавить немного воды на дно, иначе картошка начнет поджариваться. Перемешайте после того, как приготовится, тогда кусочки овощей сохранят форму и не превратятся в кашу.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Отварите рис до полуготовности в небольшом количестве воды, добавив немного соли. Лук мелко порежьте, выложите в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом 5 минут, установив режим «Жарка». Помидоры ошпарьте кипятком, порежьте на кусочки и добавьте к луку на 5 мин.

Смешайте фарш, рис и тушеные овощи. Добавьте соль, перец, зелень и все тщательно перемешайте. Перцы очистите от семян, промойте и наполните начинкой. Уложите перцы в чашу мультиварки и залейте бульоном (водой). Закройте крышку мультиварки, установите программу «Тушение» на 40–50 мин.



Maxwell

моя первая любовь

ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕЦ



Ингредиенты:

- Болгарский перец – 6 шт.
- Мясной фарш – 200 г
- Рис – 5 ст. л
- Лук – 1 шт.
- Помидоры – 4 шт.
- Соль, перец по вкусу
- Зелень
- Растительное масло – 2–3 ст. л
- Овощной бульон (вода) – 200–250 мл

Maxwell

моя первая любовь

ЧИЛИ



Ингредиенты:

- Сухая фасоль – 2 ст. (или 2 банки консервированной)
- Лук – 1 шт.
- Фарш – 500 г
- Пряная соль (или обычная по вкусу) – 2 ч. л.
- Молотый кумин, зира – 1 ч. л.
- Помидоры – 2 шт.
- Томатная паста – 3 ст. л.
- Болгарский перец- 1 шт.
- Острый перчик чили – 1 шт. по желанию
- Чеснок – 2 зубчика
- Зелень (кинза, петрушка)
- Растительное масло – 2-3 ст. л
- Сметана – 200 мл



Фасоль замочите на ночь в чаше мультиварки. Утром залейте новой водой, установите программу «Суп» на 1,5 часа. Лук обжарьте на сковороде 3 минуты, добавьте фарш, хорошо посолите, поперчите, добавьте кумин (по желанию) и подрумяньте фарш минут 8-10. Помидоры ошпарьте, снимите кожицу, порежьте. Добавьте в фарш вместе с томатной пастой и потушите 2 минуты. Слейте фасоль, выложите в чашу мультиварки весь фарш, нарезанный перчик, чеснок, зелень и установите режим «Тушение».

Подавать хорошо со сметаной и лавашом (в Мексике подают с лепешками Тортилья). Если хотите сделать поострее, замените 1 помидор на ½ стакана аджики, добавьте еще перчик чили или просто молотого красного перца по вкусу.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Обжарьте фарш с луком в мультиварке в режиме «Жарка» 5-10 минут. Посолите-поперчите и добавьте помидоры. Немного потушите, установив режим «Тушение» на 15-20 минут, затем выложите фарш в свободную емкость.

В кастрюле, на маленьком огне растопите сливочное масло. Всыпьте муку и перемешайте, продолжая нагревать смесь. Небольшими порциями влейте 300 молока, постоянно помешивая. Доведите соус до кипения, постоянно помешивая, и проварите 5 минут на слабом огне. Приправьте солью, перцем и мускатным орехом по вкусу. Положите кусочек сливочного масла (30-50 г), перемешайте, накройте кастрюлю крышкой.

Уложите в мультиварку листы лазаньи, половав их на кусочки, чтобы ими было выложено все дно. Затем слоями – слой листов для лазаньи, слой – фарша, полейте соусом «Бешамель», затем в той же последовательности до 5 слоев. Сверху полейте оставшимся соусом, посыпьте сыром. Установите программу «Выпечка» на 40 минут.



Maxwell

моя первая любовь

ЛАЗАНЬЯ



Ингредиенты:

- Фарш – 1 кг
- Лук – 2-3 шт.
- Помидоры – 2-3 шт.
- Сыр – 350 г
- Листы лазаньи
- Растительное масло – 2-3 ст. л

Соус «Бешамель» :

- Молоко – 0,8-1 л
- Масло сливочное – 80-100 г,
- Мука- 80-100 г
- Соль, перец, мускатный орех по вкусу

Maxwell

моя первая любовь

МАНТЫ



Ингредиенты:

Для теста:

- Вода – 1 стакана
- Мука – 0,7 кг
- Соль по вкусу
- Яйцо – 1 шт.

Для начинки:

- Мясо без костей
[говядина или баранина] – 0,5 кг
- Лук – 4 шт.
- Картофель – 5 шт.
- Растительное масло – 2 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нарежьте мясо, картошку мелкими кубиками, лук мелко порежьте. Смешайте все ингредиенты, посолите, поперчите по вкусу. Яйцо и соль соедините в миске, добавьте воду, и, постепенно добавляя муку, вымесите крутое тесто. Скатайте в шар, накройте салфеткой и оставьте на 40 минут. После раскатайте в пласт толщиной около 2 мм. Вырезаем не большим блюдцем вырезать кружки, положите в середину фарш, и залепите закручивающим движением шов не по центру, а сбоку.

Добавьте в чашу мультиварки воды – 1,5 литра. Установите в мультиварке корзину для пароварки. Готовьте в режиме «Приготовление на пару» 40 минут.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лук очистите, мелко нарежьте. Обжарьте на оливковом масле в режиме «Жарка» 5 минут, положите к луку нарезанную ветчину и готовьте ещё 5 минут. Затем добавьте порезанный базилик и влейте вино. Готовьте, пока не исчезнет запах алкоголя. С помидоров снимите кожицу, мелко нарежьте, положите в мультиварку. Посолите, поперчите по вкусу, готовьте ещё 15 минут в режиме «Тушение».

Пасту отварите в подсоленном кипятке, затем смешайте с соусом. Добавьте пармезан по вкусу и перемешайте.



Maxwell

моя первая любовь

ПАСТА «ПЕННЕ АМАТРИЧАНА»



Ингредиенты:

- Макароны (пенне) – 300 г
- Лук – 2 шт.
- Ветчина – 150 г
- Оливковое (растительное) масло – 2 ст. л.
- Помидоры (очищенные) – 400 г
- Белое сухое вино – ½ ст.
- Базилик (листочки) – 10 шт.
- Пармезан – 100 г
- Соль, перец, пармезан – по вкусу

БАКЛАЖАНЫ ТУШЕННЫЕ С МЯСОМ И ОВОЩАМИ



Ингредиенты:

- Баклажаны – 2 шт.
- Мясо – 300-400 г
- Помидоры – 2 шт.
- Лук – 2 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Майонез
- Соль, перец, специи, чеснок по вкусу



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Баклажаны нарежьте кружочками, посолите и дайте постоять 20-30 минут. Морковь потрите на терке, мелко порежьте помидоры, лук, чеснок.

Мясо порежьте кусочками. Положите его в чашу мультиварки. Далее кладите слоями: нарезанный полукольцами лук (посолите, поперчите, добавьте прованские травы, лавровый лист, горчицу в зернах); баклажаны, помидоры (сделайте сетку из майонеза, поперчите); морковь, натертую на терке и немного зелени; мелко нарезанный чеснок; баклажан, перец, нарезанные кусочками помидоры, поперчите и покройте майонезом. Установите режим «Тушение» на 45-50 минут.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Натрите мясо смесью из специй, масла и соли (можно в чаше мультиварки) и оставьте на 10 минут. Включите режим «Выпечка» на 1,5 часа. Выложите мясо на разделочную доску и обязательно дайте ему постоять 15 минут перед тем, как разрезать, чтобы все соки впитались.



Maxwell

моя первая любовь

ЗАПЕЧЕННАЯ ГОВЯДИНА



Ингредиенты:

- Говядина около 2 кг
- Соль – 1 ч. л.
- Растительное масло – 2 ст. л.
- Приправа чили или
пряная приправа для мяса 3–4 ч. л.

Приправа чили:

- Сухая чесночная приправа
(или зубчик чеснока) – 1 ч. л.
- Черный молотый перец – 0.5 ч. л.
- Красный молотый перец – 0.5 ч. л.
- Сухая луковая приправа – 0.5 ч. л.
- Орегано – 0.5 ч. л.
- Тимьян – 0.5 ч. л.

ТЕФТЕЛИ



Ингредиенты:

- Рис овальный- 70 г
- Фарш домашний – 800 г
- Лук – 2 шт.
- Яйца – 2 шт.
- Болгарский перец – 1 шт.
- Мука – 5 ст. л.
- Чеснок – 2 зубчика
- Лавровый лист – 1 шт.
- Помидор – 2 шт.
- Томатная паста – 1 ст. л.
- Масло подсолнечное – 2 ст. л.
- Соль, перец – по вкусу



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Рис промойте, замочите на 30 мин. Зелень, чеснок мелко порубите. Лук, болгарский перец нарежьте тонкими полукольцами, помидоры кубиками. Лук спассеруйте в режиме «Жарка» 5 минут, добавьте болгарский перец, помидор, томатную пасту обжарьте еще 10 мин. Выложите спассерованные овощи в свободную емкость. Дайте чаше остыть, помойте. Перемешайте фарш, рис, яйца, муку, соль, перец. Сформируйте котлеты, обжарьте в режиме «Жарка» по 10 минут с двух сторон. Выложите обжарку в чашу мультиварки, залейте водой вровень с последним слоем тефтелей, установите режим «Тушение» на 1 час 30 мин, за 10 мин до готовности кладем лавровый лист, укроп, чеснок солим, перчим по вкусу.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нарезанное кусочками мясо положите в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом, установите режим «Жарка» на 25 минут.

Через 15 минут добавьте нарезанный мелко лук и морковь, перемешайте и обжарьте еще 10 минут в этом же режиме. Можете добавить ложку томатной пасты или две – три ложки кетчупа. Капусту мелко нашинкуйте и выложите к мясу в мультиварку. Все перемешайте, посолите, посыпьте специями – по вкусу. Налейте в чашу мультиварки полстакана воды, закройте крышку, установите режим «Тушение» на 45 минут.

За время приготовления перемешайте капусту в мультиварке один – два раза.



Maxwell

моя первая любовь

ТУШЕНАЯ КАПУСТА С МЯСОМ



Ингредиенты:

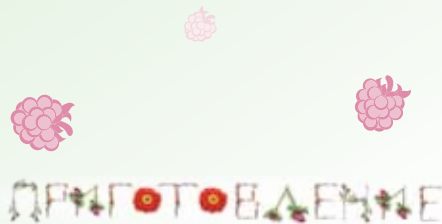
- Мясо – 400 – 500 г
- Капуста – 1 кг
- Лук – 1 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Соль и специи по вкусу
- Растительное масло – 2–3 ст.л.
- Томатная паста (кетчуп) – 1 ст.л.
- Вода – 0,5 ст.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ



Ингредиенты:

- Цветная капуста – 450–500 г (примерно половина кочана)
- Яйца – 2 шт.
- Сметана – 100 г
- Сыр (средней твердости) – 100 г
- Творог (9% жирности) – 100 г
- Соль – 1 ч. л.
- Растительное масло – 1 ст. л.



Почистите капусту, разделите на соцветия, положите в чашу мультиварки и установите режим «Суп» на 40 минут. По окончании приготовления слейте воду, в которой варилась капуста.

Натрите на терке сыр, взбейте яйца, сметану и творог в однородную массу, добавьте масло, соль.

Залейте полученной массой капусту, сверху посыпьте сыром, поставьте на режим «Выпечка» на 25-30 минут, чтобы получилась аппетитная корочка.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нарежьте лук, тонко помидоры, натрите морковь на терке. Баклажаны нарежьте кусочками и замочите в соленой воде на 15-20 минут. Установив режим «Жарка» обжарьте отдельно лук, помидоры, баклажаны, морковь 5-10 минут. Переложите все в отдельную емкость, остудите. Прокрутите в мясорубке все обжаренные овощи, перемешайте, посолите, поперчите по вкусу. Переложите в чашу мультиварки и тушите, установив режим «Тушения» 1 час, периодически помешивая. За 10 минут до готовности добавьте чеснок, укроп..



ИКРА БАКЛАЖАННАЯ



Ингредиенты:

- Баклажаны – 1 кг.
- Лук – 0,5 кг.
- Морковь – 0,5 кг
- Чеснок – 2 зубчика
- Укроп – 50 г
- Помидор – 0,5 кг
- Растительное масло – 2-3 ст.л.

КУРИНЫЕ РУЛЕТКИ



Ингредиенты:

- Куриная грудка – 500 г
- Бекон прокопчённый, нарезанный – 200 г
- Чернослив – 10-15 шт.
- Сыр – 50-70 г
- Томатный сок – 5 ст. л.
- Майонез – 5 ст. л.
- Сметана – 5 ст. л.
- Коньяк – 3 ст. л.
- Масло растительное – 3 ст. л.
- Перец, соль – по вкусу



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Соус :

Смешайте томатный сок, 4 ст. л. майонеза, 5 ст. л. сметаны, коньяк, масло растительное, посолите и поперчите.

Рулетики:

Куриную грудку нарежьте тонкими порционными кусками. Чернослив залейте водой на 10-15 минут. Потрите сыр на мелкой терке и перемешайте с 1 ст. л. майонеза. Порежьте чернослив на две части, положите в середину сыр с майонезом. На кусок бекона положите кусок грудки, в грудке сделайте надрез, закрепите чернослив, скрутите все в рулет. Уложите рулетики в чашу мультиварки и выпекайте на программе выпечка 50 минут–1 час.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Семгу отделите от кожи и костей нарежьте порционными кусками, посолите, обжарьте на растительном масле с двух сторон в режиме «Жарка» 10-15 минут. Залейте сливками, установите режим «Мультирежим» на 75 С° и готовьте 15-20 минут до образования густой массы, посолите, поперчите, засыпьте сыром, добавьте сок лимона, через 5 минут украсьте мелконарезанным болгарским перцем.



Maxwell

моя первая любовь

РЫБА В СЫРНОМ СОУСЕ



Ингредиенты:

- Семга (или другая красная рыба) – 300-400 гр.
- Сливки – 100 мл.
- Сыр – 100-150 гр.
- Лимон- 10-15 капель
- Соль, перец – по вкусу,
- Перец болгарский красный – 10-15 гр.
- Растительное масло – 2-3 ст. л.

ФОРЕЛЬ НА ПАРУ



Ингредиенты:

- Форель – 1 шт.
- Лимон – 1 шт.
- Соль, специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В мультиварку налейте воды – 1,5 л. Разрежьте рыбу на порционные кусочки и сбрызните кусочки рыбы лимонным соком. На каждую рыбу положите кусочек лимона и сухие приправы. Положите рыбу в корзинку для пароварки и установите режим «Приготовление на пару» на 30-35 минут.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нарежьте лук, помидор полукольцами. На растительном масле обжарьте лук 5-10 минут, установив режим «Жарка», добавьте помидор, продолжайте обжаривать ещё 10 минут. Затем включите программу «Тушение», добавьте томатную пасту, сахар, соль, муку 25 г, 100 мл воды и тушите 15-20 минут. По окончании приготовления выложите соус в свободную емкость.

Рыбу разделайте на порционные куски, посолите, поперчите, перемешайте и оставьте на 30 минут. Мелконарезанный чеснок перемешайте с 125 г муки. Установите режим «Жарка» и обжарьте рыбу, предварительно обвалянную в муке с чесноком, на растительном масле с двух сторон. Затем включите режим «Тушение», залейте соусом и готовьте 20 минут.



Maxwell

моя первая любовь

РЫБА В МАРИНАДЕ



Ингредиенты:

- Рыба (карп, карась) – 1 кг
- Чеснок- 5 зубчиков
- Лук – 1 шт.
- Помидор -2 шт.
- Томатная паста- 3 ст. л.
- Вода – 80 г
- Соль – ст. л.
- Перец – по вкусу
- Мука – 150 г
- Масло подсолнечное – 5 ст. л.
- Воды- 200 мл
- Сахар- ½ ч. л.





КАШИ

Все мы знаем, что каши чрезвычайно полезны и питательны. А правильно и искусно приготовленные, они могут превратиться в любимое блюдо, которое обязательно поднимет настроение и зарядит энергией на целый день!



КАША ОВСЯНАЯ

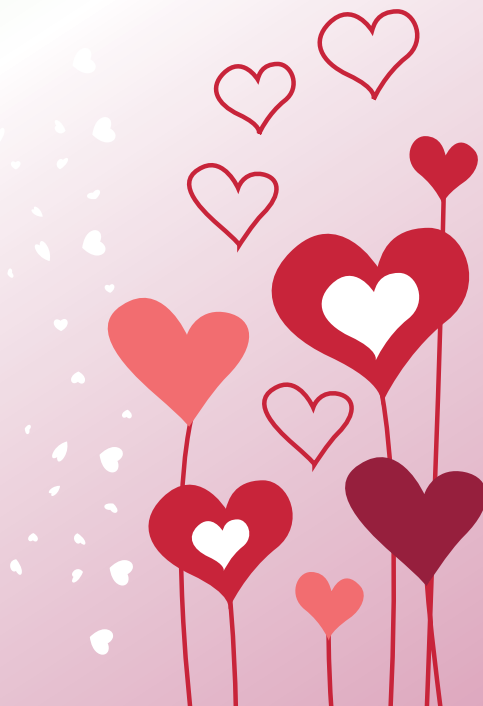


Ингредиенты:

- Овсяные хлопья – 1 мерная чашка
- Молоко или вода – 3,5 мерные чашки
- Соль – $\frac{1}{2}$ ч. л.
- Оливковое или сливочное масло (по желанию)



Овсяные хлопья засыпьте в чашу мультиварки. Добавьте молока или воды. Готовьте в программе «Каша» 15 минут. Время приготовления зависит от глубины помола крупы. Перемешайте кашу и добавьте масло.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Насыпьте в чашу мультиварки манку и прокалите 10 минут в режиме «Жарка», помешивая несколько раз. После чего сыпьте крупу в тарелку и оставьте на время. Смешайте молоко с водой и налейте в мультиварку. Включите режим «Каша», через 5 минут засыпайте крупу, одновременно помешивая кашу. Добавьте сахар, соль, цукаты и готовьте ещё 5 минут, помешивая.



Maxwell

моя первая любовь

КАША МАННАЯ



Ингредиенты:

- Молоко – 0,5 л
- Вода – 200 мл
- Сахар по вкусу
- Манная крупа $\frac{3}{4}$ стакана
- Цукаты – 70 г
- Соль – 0,5 ч.л.

Maxwell

моя первая любовь

КАША РИСОВАЯ С ТЫКВОЙ



Ингредиенты:

- Тыква ~ 400–500 г
- Молоко – 6 мерных чашек
- Крупа пшенная – 2 мерные чашки
- Рис – 2 мерные чашки
- Сахар – по вкусу
- Соль – по вкусу
- Масло сливочное – 50 г



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В чашу мультиварки положите половину масла и тыкву, включите режим «Жарка» на 10-15 минут. Влейте молоко, добавьте соль, сахар по вкусу, крупы, установите режим «Крупы» на 40-50 минут. Периодически помешивайте.





Промойте рис, замочите на 20 минут в прохладной воде. Затем положите в мультиварку, залейте молоком, добавьте сахар, соль, перемешайте. Установите программу «Каша» на 35 минут. Периодически помешивайте. После сигнала кашу перемешайте и добавьте кусочек сливочного масла. Крышку закройте и оставьте на 10-15 минут в режиме «Поддержания температуры». За это время каша загустеет и её можно раскладывать по тарелкам.



Maxwell

моя первая любовь

КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ



Ингредиенты:

- Рис круглый – 1 ½ мерных чашки
- Соль – 1 ч. л.
- Сахар – 4 ст. л.
- Молоко – 4 мерных чашки
- Масло сливочное – 20 г

КАША ГРЕЧНЕВАЯ С ГРИБАМИ



Ингредиенты:

- Гречка – 2 мерных чашки
- Вода – 4 мерные чашки
- Лук репчатый – 2 шт.
- Шампиньоны – 250 г
- Соль – 1 ч. л.
- Масло растительное – 4 ст. л.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лук и грибы почистите и помойте. Лук нарежьте полукольцами. В чашу мультиварки налейте растительное масло, положите лук. Включите режим «Жарка» на 30 минут. Грибы порежьте ломтиками, очень мелко резать не надо. Через 10 минут лук обжарится, добавьте к луку грибы. Оставьте в режиме «Жарка» еще на 15–20 минут с открытой крышкой. Промойте гречку и высыпьте ее в чашу с грибами. Перемешайте и залейте водой, посолите по вкусу. Включите режим «Каша» на 35 минут.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Кукурузную крупу промойте, высыпьте в чашу мультиварки. Добавьте сахар, соль и сливочное масло. Влейте молоко, перемешайте. Установите режим «Каша» на 10-15 минут. После сигнала кукурузную кашу с молоком снова перемешайте

Оставьте кашу в режиме «Поддержания температуры» еще на 20–30 минут, каша «дойдет» и еще немного загустеет.



Maxwell

моя первая любовь

КУКУРУЗНАЯ КАША



Ингредиенты:

- Молоко – 500 мл (или 400 мл молока и 100 мл воды)
- Кукурузная крупа – 0,5 мерных ст.
- Сахар – 2 ст. л.
- Соль – по вкусу
- Сливочное масло по вкусу

ПШЕННАЯ КАША



Ингредиенты:

- Крупа пшенная – 1 ст.
- Молоко – 3 стакана
- Масло сливочное – 2 ст. л.
- Соль по вкусу
- Сахар по вкусу



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Промойте пшено и уложите его в чашу. Залейте содержимое молоком, добавьте соль и сахар.

Готовится пшённая каша в мультиварке 30 минут на режиме «Крупы». И затем включите режим «Тушение» на 10 мин. При подаче в кашу можно добавить по кусочку масла.





Десерты

Десерты – любимая часть трапезы большинства из нас. Обычно это сладкое завершение обеда или ужина, которое позволяет проявить все свои кулинарные фантазии и создать общее впечатление о застолье. Нежные, воздушные, изысканные десерты обязательно придадут особый шарм даже повседневной трапезе!



КЕКС С ЦУКАТАМИ



Ингредиенты:

- Смесь для приготовления кексов – 400 г
- Сливочное масло – 100 г
- Цукаты – 30 г
- Молоко – 160 мл



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Возьмите смесь для кексов и молоко. Смешайте их с помощью блендера. Добавьте цукаты, сливочное масло. Мультиварку смажьте маслом и выложите туда смесь. Готовьте на программе «Выпечка» в течение 1 часа.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Натрите сыр на терке. Раскатайте тесто и порежьте на длинные полоски. На каждую наложите сыр. Затем скрутите, приподнимая края к центру, формируя колбаски. Тщательно скрепите. Чашу мультиварки смажьте растительным маслом. Выложите колбаски в форме улитки, смажьте их сверху яйцом и посыпьте кунжутом. Выпекайте в мультиварке в режиме «Выпечка» в течение 30-40 минут.



Maxwell

моя первая любовь

СЫРНЫЙ ПИРОГ



Ингредиенты:

- Тесто слоеное – 200 г
- Сыр твердый – 150 г
- Сыр мягкий – 50 г
- Желток яйца – 1 шт.
- Кунжут – 1 ст. л.

ШАРЛОТКА ЯБЛОЧНАЯ



Ингредиенты:

- Яйца – 4 шт.
- Яблоки – 3 шт.
- Сахар – 1 стакан
- Мука – 1 стакан
- Ванилин по вкусу



Муку, сахар и яйца смешайте до получения однородной массы, чашу мультиварки смажьте маслом, и выложите в нее очищенные и нарезанные дольками яблоки и вылейте сверху массу. Выпекайте в мультиварке в режиме «Выпечка» 1 час.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Курагу, чернослив промойте под проточной водой и залейте кипятком на 20-30 минут. Отделите желтки от белков. Белки тщательно взбейте венчиком или миксером до состояния густой пены. В отдельной посуде соберите желтки, сахар, сметану и крахмал и взбейте всё при помощи миксера. В полученную массу добавьте творог и стружку цедры лимона. Затем перемешайте и взбейте все при помощи миксера. Выложите в чашу мультиварки полученную творожную массу. Выпекайте программе «Выпечка» 30 минут.



Maxwell

моя первая любовь

ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ



Ингредиенты:

- Творог – 2 ст.
- Яйца – 3 шт.
- Курага – 100 г
- Чернослив – 100 г
- Цедра 1 лимона
- Сметана – 100 г
- Крахмал – 1,5 ст. л.
- Сахар – 150 г
- Соль – щепотка
- Сливочное масло – 50 г

ТВОРОЖНЫЙ ТОРТ



Ингредиенты:

- Яйцо – 5 шт.,
отделите желтки от белков
- Творог мягкий – 5,5% – 300 г
- Сметана – 250 г
- Сахар – 1,5 ст.
- Мука – 3 ст. л.
- Ванилин – щепотка



Смешайте творог и желтки, муку и сметану, чтобы получилась однородная масса. Добавьте щепотку ванилина. Взбивайте белки до густой пены, понемногу добавляя сахар. Затем белки аккуратно и очень медленно вмешайте в творожную массу и выложите все в чашу мультиварки. Разровняв поверхность торта, установите режим «Выпечка» на 1 час 10 минут. Не открывайте мультиварку во время приготовления торта. Украсьте торт молотыми орехами.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Взбейте яйца с сахаром до увеличения массы в 3-4 раза. Добавьте какао, сливочное масло, молоко, ванилин, муку, разрыхлитель хорошо перемешайте. Вылейте тесто в чашу мультиварки. Установите режим «Выпечка» на 1 час. Получившийся корж разрежьте на 2 части.

Для начинки: растопите в чаше мультиварки сливочное масло, добавьте кусочки шоколада, сахар, сахарную пудру, доведите на медленном огне до однородного состояния. Смажьте коржи, сверху украсьте ягодами малины.



Maxwell

моя первая любовь

ПИРОГ «MAXWELL – МАЛИНОВЫЙ РАЙ»



Ингредиенты:

- Мука – 125 г
- Молочный шоколад – 300 г
- Сливочное масло – 90 г
- Какао-порошок (не сладкий) – 2 ст. л.
- Сахарная пудра – 1 ст. л.
- Молоко – 1 ст. л.
- Ванилин – ½ ч. л.
- Яйца – 5 шт.
- Сахар – 200 г
- Разрыхлитель – 1 пакет

Maxwell

моя первая любовь

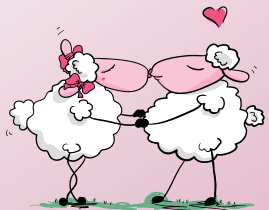


Когда вкус малинового ветра тает на губах
и мир окрашен в малиновый цвет,
и твоя любовь становится частью твоей жизни,
как и первая в вашей жизни техника..

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Вы удивитесь, насколько гармонично впишется приготовление вкусной и здоровой пищи в Вашу жизнь, насколько увлекательным и интересным может быть это занятие! Бренд Maxwell рад наполнить Ваш дом гармонией и любовью, создавая надежную и качественную технику для Вашего удовольствия!

**Малиновый рай там,
где ты есть...**







www.maxwell-products.com, www.maxwell-products.ru,
служба информационной поддержки: 8-800-100-1830