

Maxwell

моя первая любовь

Мультиварка – гармоничное решение для Вашей кухни!



MW-3807 ST



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 30 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.
Жарка	Заданное время по умолчанию – 20 минут Возможность устанавливать время от 5 минут до 1,5 часов
Тушение	Заданное время по умолчанию – 45 минут Возможность устанавливать время от 5 минут до 2 часов.
Приготовление на пару	Заданное время по умолчанию – 30 минут Возможность устанавливать время от 5 минут до 2 часов.
Молочная каша	Заданное время по умолчанию – 15 минут Возможность устанавливать время от 5 минут до 60 минут
Крупы	Заданное время по умолчанию – 35 минут Возможность устанавливать время от 5 минут до 2 часов.
Выпечка	Заданное время по умолчанию – 40 минут Возможность устанавливать время от 5 минут до 2 часов.
Подогрев	Заданное время по умолчанию – 30 минут Возможность устанавливать время от 5 минут до 1,5 часов.
Томление	Заданное время по умолчанию – 3 часа Возможность устанавливать время от 5 минут до 5 часов.
Хлеб	Заданное время по умолчанию – 3 часа Возможность устанавливать время от 5 минут до 6 часов.
Запекание	Заданное время по умолчанию – 1,5 часа Возможность устанавливать время от 5 минут до 4 часов.



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 БЛЮДА17

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
Овощное рагу с курицей.....	26
Печень в сметанном соусе.....	27
Жаркое с грибами.....	28
Грибы со сметаной.....	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

КАШИ47

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 цуккатами	56
Сырник	57
Шарлотка яблочная	58
Запеканка творожная	59
Творожный торт	60
Пирог «Maxwell»	61
Хлеб ржаной	62
Хлеб пшеничный	63

Заключение63



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.



Maxwell

моя первая любовь

СУП-ЛАПША



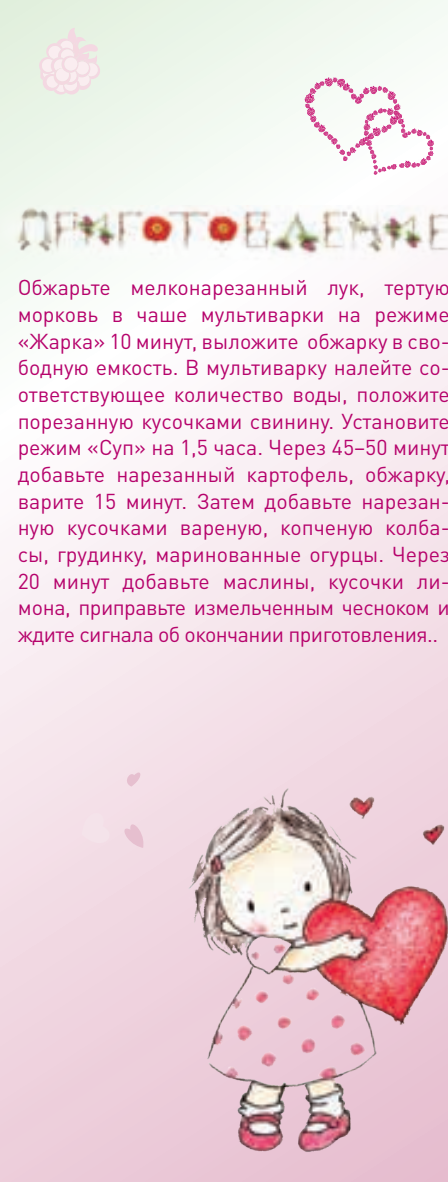
Ингредиенты:

- 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 30 минут, через 15 минут добавьте картошку, лапшу. За 5 минут до готовности засыпьте в суп зелень.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Обжарьте мелконарезанный лук, тертую морковь в чаше мультиварки на режиме «Жарка» 10 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 колбасу, 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



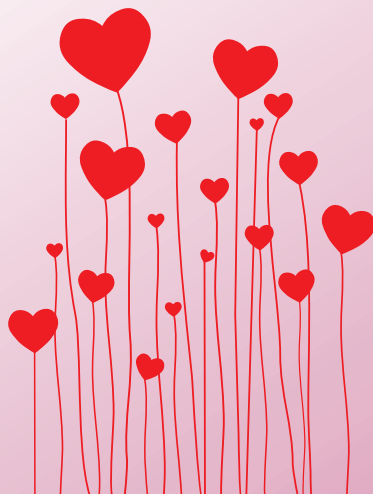
Ингредиенты:

- Мясо (лучше взять говядину) на косточке – 500-600 г
- Капуста – ½ кочана среднего размера
- Картофель – 4 шт.
- Болгарский перец – 1 шт.
- Луковица – 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 15-20 минут, выложите обжарку в свободную емкость. Мясо, нарезанное небольшими кусочками, залейте водой, установите режим «Суп» на 1,5 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, мелко нарезанный 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 – 1/2 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» 1 час. 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 5-10 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 – 1/2 ст.
- Специи по желанию
- Вода – 2 л
- Соль по вкусу

Maxwell

моя первая любовь

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 минут. По окончании обжаривания остановите программу и переложите обжарку 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.



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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Тертую морковь, мелконарезанный лук положите 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 1 час. 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.



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.



Maxwell

моя первая любовь

КОТЛЕТЫ



Ингредиенты:

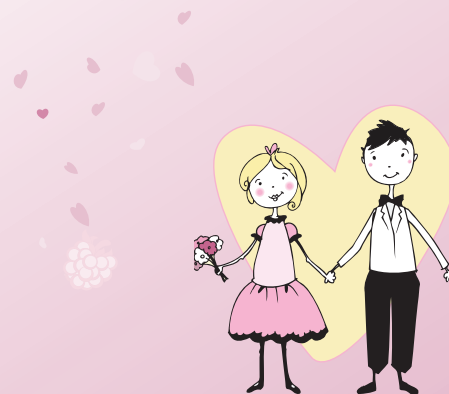
- Белый хлеб – 3 кусочка
- Говядина – 0,8 кг – 1 кг
- Лук – 1 шт.
- Яйцо – 1 шт.
- Перец, соль по вкусу
- Растительное масло – 2-3 ст. л.



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.



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 лоток для приготовления на пару. В мультиварку налейте воды – 1,5 л. Установите лоток для приготовления 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

Maxwell

моя первая любовь

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.

Maxwell

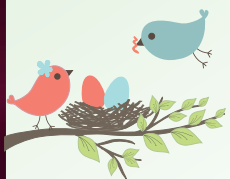
моя первая любовь

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА



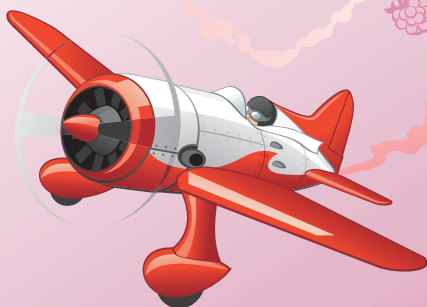
Ингредиенты:

- 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 мультиварку и обжарьте на растительном масле в режиме «Жарка» 5 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 «Запекание» 30 минут до образования золотистой корочки.



Maxwell

моя первая любовь

ПЛОВ



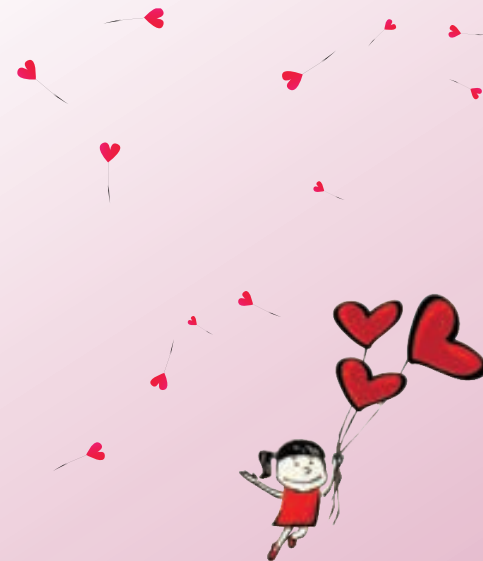
Ингредиенты:

- 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



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Баранину порежьте, обжарьте на растительном масле вместе с мелкопорезанным луком и морковью в мультиварке в режиме «Жарка» 20 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.



Maxwell

моя первая любовь

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 кастрюлю мультиварки налейте растительное масло и нагрейте его на программе «Разогрев» 5 мин. Положите куриные окорочка и обжарьте их с одной стороны 15 минут в режиме «Обжаривание»

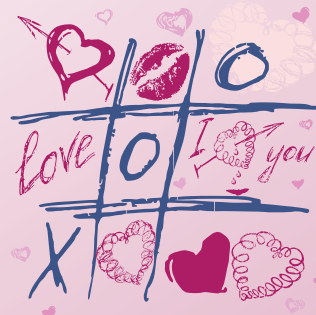
Затем переверните, немного посолите. Положите очищенное и нарезанное на кусочки яблоко и продолжите обжаривать ещё 20–25 минут.

Приготовьте соус, для этого смешайте мёд, кетчуп, соевый соус и горчицу. Полейте этим соусом окорочка, выберите программу «Тушение» 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 лоток для приготовления на пару. Лук нарежьте полукольцами, грудку небольшими кубиками. Грудку посыпьте приправами, посолите, поперчите, положите в чашу мультиварки, накройте луком и обжарьте 5–10 минут, установив режим «Жарка». Добавьте сливки, воду, сок апельсиновый установите лоток 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.

ТОМЛЁНАЯ КУРИЦА С ОВОЩАМИ



Ингредиенты:

- Картофель – 3-4 шт.
- Брокколи – 200-300 г
- Фасоль – 200 г
- Морковь – 1 шт.
- Картофель – 3-4 шт.
- Соль, перец – по вкусу
- Вода – ½ ст.



Нарезанную на кусочки курицу выложите в чашу мультиварки, затем добавьте брокколи, фасоль, крупно нарезанный картофель, морковь. Посолите, поперчите. Добавьте ½ мерного стакана воды. Установите программу «Томление» на 2,5 часа.



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.



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.

Maxwell

моя первая любовь

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.



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 «Тушение» 1 час, помешивая. По окончании приготовления, ещё раз перемешайте, посолите и поперчите. .



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.



Грибы и лук очистите и порежьте. В кастрюлю налейте немного растительного масла, положите грибы. Включите режим «Жарка» на 40 минут, помешивая. 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.



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.



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.



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.



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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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 перец, чеснок, зелень и установите режим «Томление» на 2 часа. Подавать хорошо со сметаной и лавашом (в Мексике подают с лепешками Тортилья). Если хотите сделать острее, замените 1 помидор на ½ стакана аджики, добавьте еще перец чили или просто молотого красного перца по вкусу.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Обжарьте фарш с луком в мультиварке в режиме «Жарка» 10-15 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, ломая 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 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 лоток для приготовления на пару. Готовьте в режиме «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 помидор 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

Maxwell

моя первая любовь

БАКЛАЖАНЫ ТУШЕНЫЕ 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

ПРЕГОТОВЛЕНИЕ

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; мелконарезанный чеснок; баклажан, перец, нарезанные кусочками помидоры, поперчите и покройте майонезом.

Установите режим «Тушение» на 45-50 минут.

ПРЕГОТОВЛЕНИЕ

Натрите мясо смесью из специй, масла и соли (можно в чаше мультиварки) и оставьте на 10 минут. Включите режим «Запекание» 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 минут. 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 положите лавровый лист, укроп, чеснок, посолите 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».

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



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.

Maxwell

моя первая любовь

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.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Почистите капусту, разделите на соцветия и поставьте на режим «Суп» на 40 минут.

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 «Запекание» на 25-30 минут, чтобы получилась аппетитная корочка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нарежьте лук, морковь натрите на терке, тонко нарежьте помидоры. 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. Прокрутите в мясорубке все обжаренные овощи, перемешайте, посолите, поперчите по вкусу. Положите в чашу мультиварки и установите режим «Тушение» на 1 час. Периодически помешивайте. За 10 минут до готовности положите чеснок, укроп

Maxwell

моя первая любовь

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 установите режим «Запекание» на 1 час – 1 час, 15 минут.

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 «Тушение» и готовьте 15–20 минут до образования густой массы, посолите, поперчите, засыпьте сыром, добавьте сок лимона, через 5 минут украсьте мелконарезанным болгарским перцем.

РЫБА В СЫРНОМ СОУСЕ



Ингредиенты:

- Семга (или другая красная рыба) – 300-400 г
- Сливки – 100 мл.
- Сыр – 100-150 г
- Лимон- 10-15 капель
- Соль, перец – по вкусу,
- Перец болгарский красный – 1/2 шт
- Растительное масло – 2-3 ст. л.

ФОРЕЛЬ НА ПАРУ



Ингредиенты:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Помойте форель, натрите солью и перцем. 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 лоток для приготовления на пару и установите режим «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» на 20–25 минут, добавьте томатную пасту, сахар, соль, муку 25 г., 100 мл воды. 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.

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!



Maxwell

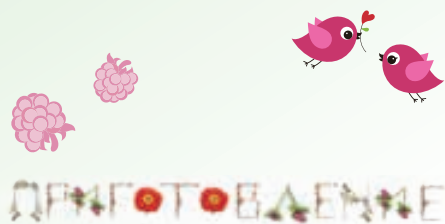
моя первая любовь

КАША ОВСЯНАЯ



Ингредиенты:

- Овсяные хлопья – 1 мерная чашка
- Молоко или вода – 3,5 мерные чашки
- Соль – ½ ч. л.
- Оливковое или сливочное масло (по желанию)



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



Насыпьте в чашу мультиварки манку и прокалите 10 минут в режиме «Жарка», помешивая несколько раз. После чего насыпьте крупу в тарелку и оставьте на время. Смешайте молоко с водой и налейте в мультиварку. Включите режим «Молочная 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 ¾ 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.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Промойте рис, замочите на 20 минут в прохладной воде. Затем положите в мультиварку, залейте молоком, добавьте сахар, соль, перемешайте. Установите программу «Крупы» на 35 минут. Периодически помешивайте. После сигнала кашу перемешайте и добавьте кусочек сливочного масла. Крышку закройте и оставьте на 10-15 минут на режиме «Поддержание 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

Maxwell

моя первая любовь

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 «Крупы» на 35 минут.



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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Кукурузную крупу промойте, высыпьте в чашу мультиварки. Добавьте сахар, соль и сливочное масло. Влейте молоко, перемешайте. Установите режим «Молочная каша» на 10-15 минут. После сигнала кукурузную кашу с молоком снова перемешайте. Оставьте кашу в режиме «Поддержание температуры» еще на 20 – 30 минут, каша "дойдет" и еще немного загустеет.

Maxwell

моя первая любовь

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 50 минут на режиме «Крупы». 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!



Maxwell

моя первая любовь

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.



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.



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

Maxwell

моя первая любовь

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.

Maxwell

моя первая любовь

ПИРОГ «МАХВЕЛЛ – МАЛИНОВЫЙ РАЙ»



Ингредиенты:

- 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



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

ХЛЕБ РЖАНОЙ



Ингредиенты:

- Мука ржаная обдирная – 500 г
- Солод темный (или светлый) – 4 ст. л. заварить в 100 мл кипятка
- Закваска сухая – 2 ст. ложки
- Фруктоза (сахар) – 1,5 ст. л.
- Соль – 1,5 ч. л.
- Дрожжи сухие – 2,5 ч. л.
- Вода кипяченая – 350 мл (всего воды в рецепте – 450 мл)
- Для любителей: половина столовой ложки тмина



Растворите дрожжи в теплой воде, добавьте соль, сахар, размешайте. Постепенно вмешайте муку. Тесто не должно быть тугое. Смажьте чашу мультиварки растительным маслом, выложите тесто в мультиварку. Включите режим «Хлеб». Режим «Хлеб» рассчитан на 5 часов, результат зависит от того, как Вы замесите тесто. Проверяйте готовность по необходимости. Простой хлеб в мультиварке получается пористым, чуть влажноватым

Maxwell

моя первая любовь

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ



Ингредиенты:

- Мука пшеничная 1 сорт – 400 г+100 г ржаной муки или 450 г пшеничной муки 1 сорт+ 50 отрубей
- Дрожжи – 2,5 ч. л.
- Вода – 300 мл
- Сахар – 1 ст. л.
- Соль – 2 ч. л.



Муку просейте и смешайте в ёмкости с солью. Дрожжи разведите в воде с сахаром. Влейте воду с дрожжами в муку и перемешайте. Замесите тесто до однородного состояния. Смажьте чашу мультиварки растительным маслом, выложите тесто в мультиварку. Включите режим «Хлеб». Режим «Хлеб» рассчитан на 5 часов, результат зависит от того, как Вы замесите тесто. Проверяйте готовность по необходимости. Простой хлеб в мультиварке получается пористым, чуть влажноватым..

Maxwell

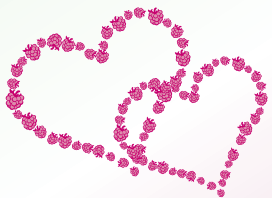
моя первая любовь

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..

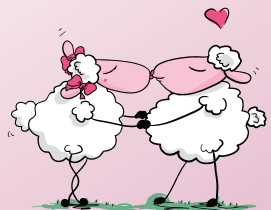


ЗАКЛЮЧЕНИЕ

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