

Maxwell

моя первая любовь

Мультиварка – гармоничное решение для Вашей кухни!



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 наличие давления
Крупы	Заданное время по умолчанию – 20 мин с давлением
Холодец	Заданное время по умолчанию – 80 мин с давлением
Суп	Заданное время по умолчанию – 22 мин с давлением
Молочная каша	Заданное время по умолчанию – 10 мин с давлением
Приготовление на пару	Возможность устанавливать время от 1 мин - 45 мин Шаг – 1 мин без давления
Мультирежим	Возможность устанавливать время от 1 мин - 99 мин Шаг – 1 мин Возможность выбора низкого/высокого давления
Подогрев	Возможность устанавливать время от 5 мин - 60 мин Заданное время по умолчанию – 20 мин Шаг – 5 мин без давления
Овощи	Заданное время по умолчанию – 10 мин с давлением
Рыба	Заданное время по умолчанию – 7 мин с давлением
Мясо	Заданное время по умолчанию – 20 мин с давлением
Выпечка/Жарка	Заданное время по умолчанию – 30 мин без давления



Maxwell

моя первая любовь



СОДЕРЖАНИЕ:

СУПЫ	7
Суп лапша	8
Грибной суп	9
Щи	10
Гороховый суп	11
Борщ	12
Суп харчо	13
Рассольник	14
Суп из чечевицы	15
ВТОРЫЕ БЛЮДА	17
Котлеты.....	18
Бефстроганов.....	19
Форель на пару	20
Котлеты на пару.....	21
Говяжий язык с пряностями	22
Холодец	23
Мясная запеканка	24
Плов	25
Курица в кисло-сладком соусе.....	26
Курица тушеная	27
Жаркое с грибами.....	28
Карп жареный.....	29
Печень в сметанном соусе.....	30
Свинина в кисло-сладком соусе	31
Овощное рагу.....	32
Фаршированный перец	33
Чили	34
Лазанья	35
Манты	36

Тушёная свинина с овощами	37
Овощное рагу с курицей	38
Говядина, запеченная в мультиварке	39
Баклажаны тушеные с мясом и овощами	40
Тушеная капуста с мясом	41
Запеканка из цветной капусты	42
Киш из творога с сыром	43

КАШИ	45
Каша овсяная.....	46
Каша манная.....	47
Каша рисовая с тыквой.....	48
Каша рисовая молочная	49
Каша гречневая с грибами	50
Кукурузная каша	51
Пшеничная каша	52

ДЕСЕРТЫ	53
Кекс с шоколадом	54
Сырный пирог	55
Шарлотка яблочная	56
Запеканка творожная	57
Творожники	58
Кекс с цукатами	59
Пирог с грушами и апельсинами	60
Творожный торт	61
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 - 1,5-2 л
- Лапша — 30 г
- Перец, соль, зелень, специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нарежьте курицу мелкими кубиками, порубите морковь, лук. Выложите ингредиенты в чашу мультиварки, добавьте перец, соль, специи. Обжарьте все в режиме «Выпечка/Жарка» в течение 10 минут, помешивая. По окончании указанного времени остановите программу, добавьте воду. Закройте крышку мультиварки, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в закрытом положении. С помощью кнопки «Меню» установите режим «Суп». После сигнала в суп можно добавить зелень.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Грибы и лук мелко порежьте, морковь натрите на средней терке, картофель порежьте кубиками. Положите лук и морковь в чашу мультиварки, закройте крышку, обжарьте, установив режим «Выпечка/Жарка» 7-10 минут. Налейте в чашу 2 литра воды, добавьте грибы, картофель, соль, перец. Закройте крышку, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в закрытом положении. С помощью кнопки «Меню» установите режим «Суп».



ГРИБНОЙ СУП



Ингредиенты:

- Шампиньоны - 400 г -500 г
- Картофель - 4 шт.
- Морковь - 2 шт.
- Лук - 1 шт.
- Лавровый лист - 2-3 листа
- Соль, перец по вкусу
- Растительное масло - 2 ст. л.

Maxwell

моя первая любовь

ЩИ



Ингредиенты:

- Мясо (лучше говядина) - 500-600 г
- Капуста - половина кочана среднего размера
- Картофель - 4 шт.
- Болгарский перец - 1 шт.
- Луковица - 1 шт.
- Томаты - 1 шт. (кетчуп или томатная паста)
- Морковь - 1 шт.
- Растительное масло - 2-3 ст. л.
- Соль, зелень, специи по вкусу



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нарежьте мелко лук, перец, томаты. Натрите на средней терке морковь. Обжарьте все в режиме «Выпечка/Жарка» в течение 10-15 минут, помешивая. Остановите программу и переложите обжарку в свободную емкость. Нарежьте небольшими кусочками мясо и обжарьте в режиме «Выпечка/Жарка» в течение 7-10 минут. По окончании указанного времени остановите программу. Добавьте обжарку, нашинкованную капусту, картофель, нарезанный кубиками. Залейте все холодной водой, по вкусу посолите. Закройте крышку мультиварки, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в закрытом положении. Установите режим «Суп». Специи, лавровый лист, чеснок, зелень добавьте после сигнала. Помешайте, закройте крышку и дайте настояться супу 20 минут.



Maxwell

моя первая любовь

ГОРОХОВЫЙ СУП



Ингредиенты:

- Картофель - 2-3 шт.
- Морковь - 1 шт.
- Лук репчатый - 1 шт.
- Копченые ребра - 400 г
- Горох - 180 г
- Вода - 1,5-2 л
- Специи и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Предварительно замочите горох на ночь. Нарежьте картофель кубиками, морковь натрите на крупной терке, лук мелко нашинкуйте. Овощи и ребра выложите в чашу мультиварки, добавьте промытый горох и залейте водой. Закройте крышку, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в закрытом положении. С помощью кнопки «Меню» установите режим «Суп». Варите 40 минут. После сигнала окончания приготовления гороховый суп можно оставить в мультиварке в режиме поддержания температуры на 30 мин, для того чтобы он потемнел и был более наваристым.



БОРЩ



Ингредиенты:

- Мясо - 300-400 г
- Капуста - половина кочана
- Свекла - 1 шт.
- Пол-лимона
- Чеснок - 1 долька
- Морковь - 1 шт. + лук 1 шт.
- Растительное масло - 2-3 ст. л.
- Картофель - 3 шт.
- Помидоры - 2-3 шт. (томатная паста)
- Соль и специи по вкусу
- Бульон или вода, чтобы покрыть содержимое

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лук, морковь и свеклу обжарьте в чаше мультиварки в режиме «Выпечка/Жарка» в течение 10 минут, помешивая. По окончании указанного времени остановите программу. Переложите спассерованные овощи в свободную емкость. Порежьте мясо на кусочки, установите режим «Выпечка/Жарка», обжарьте 10 мин. Заложите остальные ингредиенты в чашу мультиварки, долейте соответствующее количество воды. Закройте крышку мультиварки, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в закрытом положении, и установите режим «Суп».

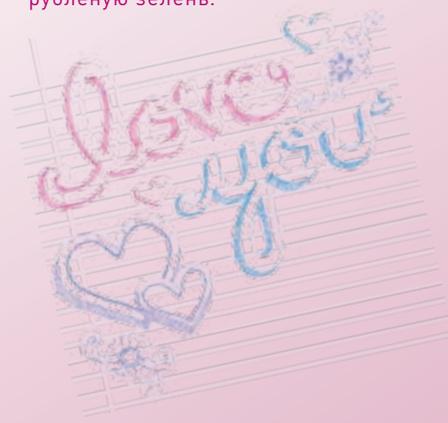


ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Морковь, лук, картофель очистите и нарежьте соломкой. Мясо порежьте небольшими кусочками. Налейте в чашу мультиварки немного масла, положите морковь и лук. Обжарьте лук и морковь в режиме «Выпечка/Жарка» 10 минут, помешивая. Затем в чашу мультиварки добавьте томатной пасты или кетчупа, мясо и раздавленный чеснок, обжарьте 5-7 минут, перемешайте.

Добавьте воды, положите картофель, рис, посолите и добавьте специи по желанию. Закройте крышку мультиварки, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в закрытом положении, и установите режим «Суп».

По окончании приготовления добавьте рубленую зелень.



СУП ХАРЧО



Ингредиенты:

- Мясо - 300 г
- Морковь - 1 шт.
- Лук - 1 шт.
- Картофель - 2 шт.
- Чеснок - 2-3 зубчика
- Томатная паста или кетчуп - 3-4 ст. л.
- Рис - 2 ч. л.
- Специи по желанию
- Воды - 1 л
- Соль по вкусу

РАССОЛЬНИК



Ингредиенты:

- Перловка - 1 ст.
- Картошка - 2-4 шт.
- Лук - 1 шт.
- Морковь - 1 шт.
- Огурцы маринованные или соленые - 5-6 шт.
- Мясо - 200-300 г
- Соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Перловку промойте в холодной воде, залейте кипятком и оставьте на 30-40 минут. В мультиварке обжарьте лук и морковь в режиме «Выпечка/Жарка» 10 минут. По окончании указанного времени остановите программу. Переложите спассерованные овощи в свободную емкость. Налейте в мультиварку кипяченую горячую воду, поместите в нее мясо, порезанное кусочками, добавьте соль и специи по вкусу. Закройте крышку мультиварки, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в закрытом положении, и установите режим «Суп». С огурцов снимите кожицу, и мелко порежьте. После сигнала поместите в мультиварку перловку, обжарку, картошку, огурцы и поставьте на режим «Суп».



СУП ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ



Ингредиенты:

- Чечевица - 1 ст.
- Мясо - 400-500 г
- Картофель - 2-3 шт.
- Лук - 1 шт.
- Морковь - 1 шт.
- Вода - 1,5 - 1,7 л
- Растительное масло - 2-3 ст. л.
- Соль и специи по вкусу
- Зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Морковь, лук, картофель очистите и порежьте кубиками. В мультиварке обжарьте лук и морковь в режиме «Выпечка/Жарка» 10 минут, помешивая. По окончании указанного времени остановите программу. Порежьте мясо на кусочки, установите режим «Выпечка/Жарка», обжарьте 10 мин или с открытым клапаном, или с открытой крышкой. Затем добавьте чечевицу и картофель. Налейте воды, посолите, добавьте специи и лавровый лист. При желании в суп из чечевицы добавьте порезанный сладкий перец, помидор, чеснок. Закройте крышку мультиварки, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в закрытом положении, и установите режим «Суп». После сигнала суп досолите и сдобрите зеленью. Суп из чечевицы в мультиварке готов!



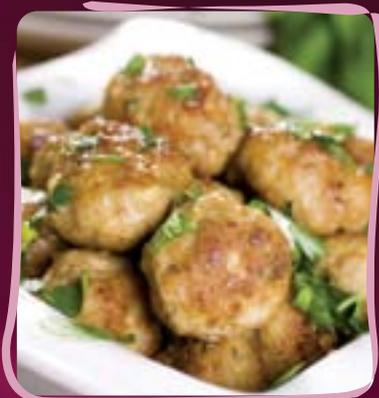


Вторые блюда

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 репчатый - 1 шт.
- Яйцо - 1 шт.
- Перец, соль по вкусу
- Растительное масло - 2-3 ст. л.



Приготовьте мясной фарш. Порежьте мясо на небольшие кусочки, пропустите через мясорубку. Кусочки хлеба размочите в молоке. Порежьте мелко лук, смешайте с мясом и хлебом, добавьте яйцо, соль и перец по вкусу. Сформируйте котлеты. Обжарьте котлеты в мультиварке в режиме «Выпечка/Жарка», в течение 10 минут или с открытым клапаном, или с открытой крышкой. Затем добавьте половину мерного стакана воды (или бульона), закройте крышку мультиварки, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в закрытом положении, и выберите режим «Мясо».



Мясо нарежьте тонкими длинными кусочками, лук измельчите. Положите мясо и лук в мультиварку. Обжарьте ингредиенты, используя режим «Выпечка/Жарка», в течение 10 минут до золотистого цвета или с открытым клапаном, или с открытой крышкой. После окончания указанного времени остановите программу. Добавьте лук, сметану и томатную пасту, влейте 1 стакан воды, посолите, поперчите по вкусу. Закройте крышку мультиварки, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в закрытом положении, выберите режим «Мясо». После сигнала добавьте лавровый лист, соль и перец по вкусу, перемешайте, оставьте в режиме поддержания температуры на 10-15 минут.



БЕФСТРОГАНОВ



Ингредиенты:

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

ФОРЕЛЬ НА ПАРУ



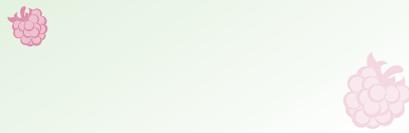
Ингредиенты:

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



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Помойте форель, натрите солью и перцем. В мультиварку налейте воды - 1 л. Разрежьте рыбу на порционные кусочки и сбрызните кусочки рыбы лимонным соком. На каждую рыбу положите кусочек лимона и сухие приправы. Установите в мультиварке корзину для пароварки, положите в нее рыбу. Закройте крышку мультиварки, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в открытом положении, выберите режим «Приготовление на пару» на 10-15 мин.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Приготовьте мясной фарш. Порежьте мясо на небольшие кусочки, пропустите через мясорубку. Кусочки хлеба размочите в молоке. Порежьте мелко лук, смешайте с мясом и хлебом, добавьте яйцо, соль и перец по вкусу. В мультиварку налейте воды - 1 л. Установите в мультиварке корзину для пароварки. Сформируйте котлеты, и выложите их в корзину для варки на пару. Выберите режим «Приготовление на пару» на 20 минут.



КОТЛЕТЫ НА ПАРУ



Ингредиенты:

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



ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК С ПРЯНОСТЯМИ



Ингредиенты:

- Язык говяжий – 1-1,5 кг
- Чабер, базилик, сушеный укроп – 1 ст. л.
- Лавровый лист – 2 листа
- Черный перец горошек – 10 шт.
- Чеснок – 4 зубчика
- Соль по вкусу



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Говяжий язык тщательно промойте. В чашу мультиварки налейте воды, установите режим «Суп», дождитесь закипания воды. Остановите программу. В кипящую воду положите язык, измельченный в ступке черный перец, лавровый лист и соль по вкусу. Закройте крышку и включите «Мультирежим» на высоком давлении на 70-80 минут. По окончании приготовления язык охладите в холодной воде и снимите пленку. Нарежьте тонкими кусочками и обваляйте в смеси из пряностей.

Смесь: мелкоизмельченный чеснок смешайте с сухими травами и молотым черным перцем.



ХОЛОДЕЦ



Ингредиенты:

- Морковь среднего размера – 1 шт.
- Черный перец- 5-7 горошин
- Рулька говядины – 1 шт. (600-700 г)
- Душистый перец – 5 горошин
- Соль
- Лист лавровый – 2 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Чеснок – 2 зубчика



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Разрубленную пополам рульку промойте холодной водой и удалите мелкие осколки костей. Поместите рульку в чашу мультиварки, залейте водой, посолите, добавьте душистый перец, черный перец, лавровый лист, положите лук и морковь, закройте крышку мультиварки, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в закрытом положении. Выберите режим «Холодец». По окончании приготовления выньте мясо, разделайте его на мелкие кусочки, удаляя мелкие косточки, выложите в отдельную форму. Порежьте морковь, мелко чеснок, добавьте к мясу. Залейте процеженным бульоном. Поставьте в холодильник на 6-8 часов.

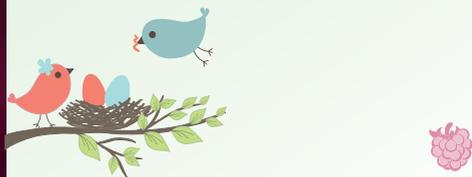


МЯСНАЯ ЗАПЕКАНКА



Ингредиенты:

- Овощи (картофель - 0,5 кг, морковь - 1 шт., помидоры - 2 шт.)
- Мясной фарш - 300 г
- Сыр - 100 г
- Молоко - 1 ст.
- Яйцо - 1шт.
- Специи



ДРУГОЕ ГОТОВЛЕНИЕ

Порежьте картофель, морковь тонкими ломтиками. Фарш с овощами уложите слоями в мультиварку, залейте яйцом и молоком, сверху посыпьте сыром. Закройте крышку мультиварки, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в закрытом положении, установите режим «Мультирежим» с низким давлением на 20 минут.



ПЛОВ



Ингредиенты:

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



ДРУГОЕ ГОТОВЛЕНИЕ

Баранину порежьте, обжарьте на масле вместе с луком и морковью в мультиварке в режиме «Выпечка/Жарка» в течение 10 минут до золотистого цвета или с открытым клапаном, или с открытой крышкой. После окончания указанного времени остановите программу. 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 (4,5 мерные чашки). Закройте крышку мультиварки, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в закрытом положении, установите программу «Крупы».



КУРИЦА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ



Ингредиенты:

- Куриные окорочка – 550 г (2 шт.)
- Яблоко – 1 шт.
- Растительное масло – 2–3 ст.л.
- Соль по вкусу

Соус

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



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

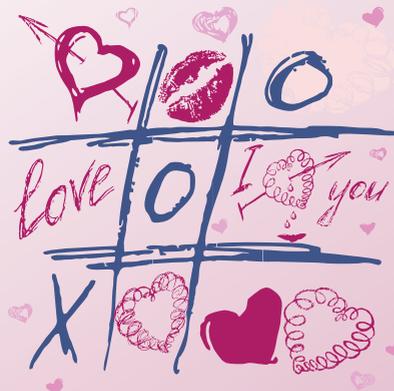
В чашу мультиварки налейте растительное масло, положите куриные окорочка в чашу мультиварки и включите режим «Выпечка/Жарка». Обжарьте их с одной стороны 7-10 мин или с открытым клапаном, или с открытой крышкой. По окончании указанного времени остановите программу. Переверните окорочка, немного посолите, положите очищенное и нарезанное на кусочки яблоко и продолжите обжаривать ещё 5-7 мин.

Приготовьте соус, для этого смешайте мёд, кетчуп, соевый соус и горчицу. Полейте этим соусом окорочка, закройте крышку мультиварки, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в закрытом положении, установите программу «Мясо» и готовьте до сигнала. При подаче блюда окорочка полейте образовавшимся соусом.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смешайте майонез и кетчуп, смажьте кусочки курицы, добавьте специи по вкусу, толченый чеснок, положите ингредиенты в мультиварку. Установите режим «Выпечка/Жарка», обжарьте курицу со специями 10 минут. Закройте крышку мультиварки, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в закрытом положении, установите программу «Мясо».



КУРИЦА ТУШЕНАЯ



Ингредиенты:

- Курица без кости - 500 г
- Майонез
- Кетчуп
- Чеснок - 3-4 дольки
- Приправы для курицы
- Соль и перец молотый черный - по вкусу

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



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Картофель очистите, нарежьте ломтиками. Лук нашинкуйте полукольцами. Нарежьте шампиньоны. Свинину нарежьте небольшими кусками. На дно мультиварки выложите лук, мясо, картофель, морковь, шампиньоны. Залейте все сметаной и томатной пастой. Закройте крышку мультиварки, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в закрытом положении, установите программу "Мультирежим" с низким давлением на 30 минут. По окончании приготовления перемешайте, посолите и поперчите. Если необходимо оставьте в режиме «Поддержание температуры» на 20 минут.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Рыбу вымойте, почистите, разрежьте на порционные кусочки. Обсушите на бумажном полотенце. Каждый кусочек посолите, поперчите и обваляйте в муке с кунжутом. Выложите куски рыбы в чашу мультиварки с хорошо разогретым маслом, закройте крышку мультиварки, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в закрытом положении, установите программу «Рыба». После сигнала переверните рыбу, добавьте порезанный полукольцами лук, закройте крышку и включите режим «Рыба» еще раз. При подаче можете украсить веточками петрушки.



КАРП ЖАРЕНый



Ингредиенты:

- Карп - 1 шт.
- Лук - 1-2 шт.
- Соль, перец по вкусу
- Мука
- Растительное масло - 3-4 ст. л.
- Кунжут - 3 ст. л.

Maxwell

моя первая любовь

ПЕЧЕНЬ В СМЕТАННОМ СОУСЕ



Ингредиенты:

- Печень - 700 г
- Лук - 1 шт.
- Помидор - 1 шт.
- Чеснок - 1 долька
- Сметана - 250 г



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Печень промойте, очистите от протоков и пленки, нарежьте кубиками и просушите. Лук репчатый нарежьте полукольцами. Помидор и чеснок мелко порежьте. Положите все ингредиенты в чашу мультиварки, добавьте немного растительного масла, жарьте 15 минут, помешивая, включив режим «Выпечка/Жарка».

Приготовьте соус: сметана, немного молока или воды. Добавьте в соус нарезанные помидоры и чеснок. Вылейте в кастрюлю к печени, посолите и перемешайте. Закройте крышку мультиварки, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в закрытом положении, установите программу «Мультирежим» на низком давлении на 20 минут.



Maxwell

моя первая любовь

СВИНИНА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ



Ингредиенты:

- Постная свинина 500 г
- Лук - 1 шт
- Чеснок - 1 долька
- Морковь - 2 шт



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Свинину порежьте кусочками, как для бефстроганов, добавьте полукольцами порезанный лук, морковь, чеснок и обжаривайте в мультиварке в режиме «Выпечка/Жарка» 10 минут. По окончании указанного времени остановите программу. Долейте 1 стакан кипятка, закройте крышку мультиварки, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в закрытом положении, установите программу «Мясо».

В это время готовим соус:

4 ст. л. соевого соуса, 1 ст. л. уксуса, 6 ст. л. кетчупа, 4 ст. л. сахара, 150 г апельсинового сока смешайте в кастрюле, поставьте на плиту и доведите до кипения. Добавьте 2 ст. л. крахмала, разведенные в 4 ст. л. воды и замешайте густой соус. Выложите соус к мясу в мультиварку, по необходимости добавьте кипятка. Добавьте соль по вкусу. Протомите в режиме «Поддержания температуры» около 20 минут.

При подаче украсьте зеленью.

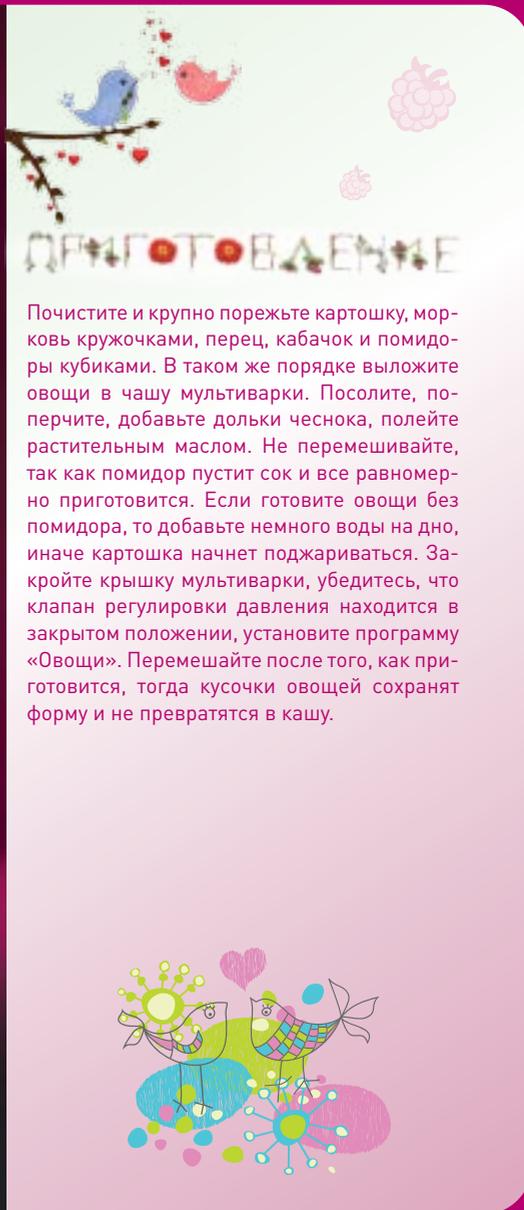


ОВОЩНОЕ РАГУ



Ингредиенты:

- Картофель - 3-4 шт.
- Морковь - 1-2 шт.
- Сладкий перец - 1 шт.
- Кабачок - 1-2 шт.
- Помидоры - 2 шт.
- Чеснок - 1 головка молодого чеснока
- Соль, перец - по вкусу
- Растительное масло - 3-4 ст. л.



Почистите и крупно порежьте картошку, морковь кружочками, перец, кабачок и помидоры кубиками. В таком же порядке выложите овощи в чашу мультиварки. Посолите, поперчите, добавьте дольки чеснока, полейте растительным маслом. Не перемешивайте, так как помидор пустит сок и все равномерно приготовится. Если готовите овощи без помидора, то добавьте немного воды на дно, иначе картошка начнет поджариваться. Закройте крышку мультиварки, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в закрытом положении, установите программу «Овощи». Перемешайте после того, как приготовится, тогда кусочки овощей сохраняют форму и не превратятся в кашу.



ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕЦ



Ингредиенты:

Порций: 3

- 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.



Отварите рис до полуготовности в небольшом количестве воды, добавив немного соли. Лук мелко порежьте, выложите в чашу мультиварки и обжарьте на растительном масле 10 минут. Помидоры ошпарьте кипятком, очистите шкурку и потушите вместе с луком 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, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в закрытом положении, установите программу «Мультирежим» на 20 мин на высоком давлении.



ЧИЛИ



Ингредиенты:

Порций: 8

- Сухая фасоль - 2 ст. (или 2 банки консервированной)
- Лук - 1 шт.
- Фарш - 500 г
- Соль - 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)
- Сметана - 200 мл



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Фасоль замочите на ночь в чаше мультиварки. Утром залейте новой водой, закройте крышку мультиварки, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в закрытом положении, установите программу «Мультирежим» с низким давлением на 30 минут. Лук обжарьте на сковороде 3 минуты, добавьте фарш, хорошо посолите, поперчите, добавьте кумин (по желанию) и подрумяньте фарш минут 8-10. Помидоры ошпарьте, снимите шкурку, 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 «Мясо».

Подавать хорошо со сметаной и лавашом (в Мексике подают с лепешками Тортилья). Если хотите сделать поострее, замените 1 помидор на 1/2 стакана аджики, добавьте еще перчик чили или просто молотого красного перца по вкусу.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Обжарьте фарш с мелко нарезанным луком в мультиварке, включив режим «Выпечка/Жарка» 10 минут. Посолите-поперчите и добавьте помидоры, перемешайте, обжарьте ещё 5 минут.

Смажьте дно чаши мультиварки растительным маслом. Уложите в мультиварку листы лазаньи, поломав 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. Добавьте немного воды. Закройте крышку мультиварки, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в закрытом положении, установите программу «Выпечка/Жарка».

Для соуса: 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, и проварите 5 минут на слабом огне, постоянно помешивая. Приправьте солью, перцем и мускатным орехом по вкусу. Положите кусочек сливочного масла (30-50 г), перемешайте, накройте кастрюлю крышкой.

Love



ЛАЗАНЬЯ



Ингредиенты:

- Фарш - 1 кг
- Лук - 2-3 шт.
- Помидор - 2-3 шт.
- Сыр - 350 г
- Листы лазаньи
- Соус «бешамель» (молоко - 0,8-1 л, масло сливочное - 80-100 г, мука - 80-100 г, соль, перец, мускатный орех по вкусу)

МАНТЫ



Ингредиенты:

Для теста:

- Вода - 1/2 стакана
- Мука - 0,5 кг
- Соль по вкусу
- Яйцо - 1 шт.

Для начинки:

- Фарш - 0,5 кг
- Лук - 2-3 шт
- Картошка - 3 шт
- Морковь - 2 шт
- Растительное масло - 2 ст. л.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нарежьте мясо, пропустите его через мясорубку, лук и картошку, морковь потрите на терке. Смешайте все ингредиенты, посолите, поперчите по вкусу.

Муку, яйцо и соль соедините в миске, добавьте воду и вымесите крутое тесто. Скатайте в шар, накройте салфеткой и оставьте на 40 минут. После раскатайте в пласт толщиной около 1 мм. Разрежьте на квадраты 10x10 см.

Порежьте тесто на кусочки и раскатайте, положите в середину фарш, и залепите закручивающим движением.

Добавьте в чашу мультиварки воды - 5 мерных стаканов. Установите в мультиварке корзину для пароварки. Готовьте в режиме «Приготовление на пару» 40 минут.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Порежьте брусочками мясо, мелко лук, морковь небольшими кусочками, обжарьте ингредиенты в режиме «Выпечка/Жарка» 10 минут. По окончании указанного времени остановите программу. Затем добавьте овощи: порезанный крупно картофель, помидоры, посолите, положите муку, томатную пасту, добавьте мелко порезанную петрушку и все перемешайте. Долейте воды 1/2 стакана. Закройте крышку мультиварки, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в закрытом положении, установите программу «Мясо».



ТУШЁНАЯ СВИНИНА С ОВОЩАМИ



Ингредиенты:

- Лук - 2 шт.
- Морковь - 1 шт.
- Свинина - 500 г
- Картофель - 4-5 шт.
- Помидор - 3 шт.
- Растительное масло - 2-3 ст. л.
- Чеснок - 2 зубчика
- Томатная паста - 2 ст. л.
- Мука - 1 ст. л.
- Петрушка - пучок

ОВОЩНОЕ РАГУ С КУРИЦЕЙ



Ингредиенты:

- Курица (любые части) - 400-500 г
- Картофель - 3 шт.
- Кабачок - 1 шт.
- Морковь - 1 шт.
- Лук - 1 шт.
- Перец болгарский - 1-2 шт.
- Шампиньоны - 200 г
- Бульон - 125 мл (вода)
- Зелень для подачи
- Соль по вкусу
- Молотый черный перец



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

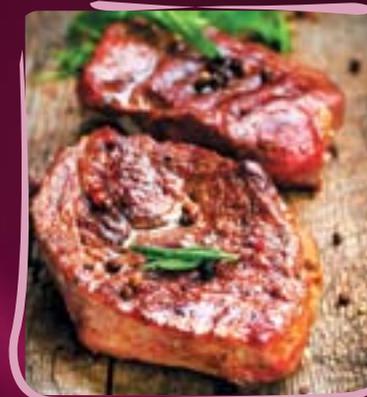
Овощи и грибы вымойте, почистите, порежьте на одинаковые кусочки среднего размера. Обжарьте ингредиенты в режиме «Выпечка/Жарка» 10 минут. По окончании указанного времени остановите программу. Налейте 1 столовую ложку подсолнечного масла, положите курицу и обжаривайте в течение 15 минут с 2 сторон в режиме «Выпечка/Жарка». Положите в мультиварку все овощи, налейте ~ 125 мл бульона/воды, перемешайте. Закройте крышку мультиварки, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в закрытом положении, установите программу «Овощи».

Откройте крышку, перемешайте, посолите, поперчите и включите режим «Жарка/Выпечка» на 5-10 мин.

Готовое рагу разложите по тарелкам и посыпьте рубленой зеленью.



ГОВЯДИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ В МУЛЬТИВАРКЕ

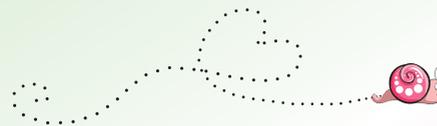


Ингредиенты:

- 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.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Натрите мясо смесью из специй, масла и соли (можно прямо в чаше мультиварке) и оставьте на 10 минут. Добавьте немного воды. Закройте крышку мультиварки, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в закрытом положении, установите программу «Выпечка/Жарка».

Выложите мясо на разделочную доску и обязательно дайте ему постоять 15 минут перед тем, как разрезать, чтобы все соки впитались. Из соков в мультиварке можно сделать подливу. Включите режим «Суп» и дайте подливе немного выкипеть с открытой крышкой или загустите парой ложек муки (разведите ее с водой перед добавлением).



БАКЛАЖАНЫ ТУШЕНЫЕ С МЯСОМ И ОВОЦАМИ



Ингредиенты:

- Баклажаны – 2 шт
- Мясо – 350 г
- Помидоры – 2 шт
- Лук – 2 шт
- Морковь – 1 шт
- Майонез
- Соль, перец, специи, чеснок по вкусу.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Баклажаны нарежьте шайбочками, посолите и дайте постоять 20-30 минут. 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, и сделайте сетку из майонеза. Поперчите;
- Морковь, натертую на терке и немного зелени;
- Мелконарезанный чеснок;
- Баклажаны, перец
- Помидоры кусочками, поперчите и покройте майонезом.

Закройте крышку мультиварки, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в закрытом положении, установите программу «Овощи».



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Порежьте мясо на небольшие кусочки, обжарьте мясо в режиме «Выпечка/Жарка» 10 минут. По окончании указанного времени остановите программу.

Затем добавьте нарезанный 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 положите к мясу в мультиварку. Все перемешайте, посолите, посыпьте специями - по вкусу. Налейте полстакана воды, закройте крышку, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в закрытом положении, установите режим «Мясо».



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 (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, положите в мультиварку, налейте воды убедитесь, что клапан регулировки давления находится в закрытом положении и поставьте на режим «Овощи». Натрите на терке сыр, взбейте яйца, сметану и творог в однородную массу, добавьте масло, соль. Залейте полученной массой капусту, сверху посыпьте сыром, закройте крышку мультиварки, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в открытом состоянии, установите режим «Выпечка/Жарка» на 15-20 минут, чтобы получилась аппетитная корочка.



КИШ ИЗ ТВОРОГА С СЫРОМ



Ингредиенты:

Тесто:

- Мука - 1 стакан
- Сливочное масло - 50 г
- Яйцо - 1 шт
- Соль по вкусу

Начинка:

- Творог 200 - 300 г
- Сыр (твердый сорт) 200 - 300 г
- Яйцо - 1 шт.
- Помидор, свежая зелень, 2 зубчика чеснока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сливочное масло порубите ножом, вбейте яйцо, посолите, добавьте муки, замесите тесто. Готовое тесто уберите в холодильник на 30 минут.

Творог разомните вилкой. Сыр натрите на терке. Добавьте яйцо и все хорошо перемешайте. Раскатайте тесто скалкой в пласт, уложите в чашу мультиварки, и сформируйте небольшие бортики. Выложите подготовленную начинку.

Сверху посыпьте тертым сыром. Закройте крышку мультиварки, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в открытом положении, Включите режим «Выпечка».





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 мерные чашки
- Соль - 1 неполная ч. л.
- Оливковое или сливочное масло (по желанию)



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Овсяные хлопья засыпьте в чашу мультиварки. Добавьте молока или воды. Закройте крышку мультиварки, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в закрытом положении. Готовьте в программе «Молочная каша». Время приготовления зависит от глубины помола крупы. Перемешайте кашу и добавьте масло. И оставьте в режиме поддержания температуры на 15 минут.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Насыпьте в мультиварку манку и прокалите 10 минут в режиме «Подогрев», помешивая. После чего насыпьте крупу в тарелку и оставьте на время. Смешайте молоко с водой и налейте в мультиварку. Засыпьте крупу, тщательно все размешайте, добавьте сахар, соль, цукаты. Закройте крышку мультиварки, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в закрытом положении, включите режим «Молочная каша». После окончания приготовления размешайте, оставьте в режиме поддержания температуры на 5 минут.



КАША МАННАЯ



Ингредиенты:

- Молоко - 0,5 л
- Вода - 200 мл
- Сахар по вкусу
- Манная крупа - 3/4 ст.
- 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, включить режим «Выпечка/Жарка» на 5-10 минут. По окончании указанного времени остановите программу. Разомните тыкву, (или оставьте кусочками, они в каше очень аппетитно смотрятся). Закройте крышку мультиварки, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в закрытом положении, включите режим «Крупы» на 10-15 мин.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Промойте рис и положите в мультиварку, залейте молоком, добавьте сахар, соль, перемешайте. Добавьте кусочек сливочного масла. Установите программу "Крупы" на 10-15 минут. После сигнала мультиварку выключите. Кашу перемешайте. Крышку закройте и оставьте на 20 мин, после чего включите режим «Поддержания температуры». За это время каша загустеет и её можно раскладывать по тарелкам.



КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ



Ингредиенты:

- Рис круглый - 1 ст.
- Соль - 1 ч.л.
- Сахар - 4 ст.л.
- Молоко - 1 л [1 пакет]
- Масло сливочное - 20 г

КАША ГРЕЧНЕВАЯ С ГРИБАМИ



Ингредиенты:

- Гречка - 2 мерные чашки
- Вода - 4 мерные чашки
- Лук репчатый - 2 шт. (200 г)
- Шампиньоны - 250 г
- Соль - 1 полная чайная ложка (или по вкусу)
- Масло растительное - 4 ст. л.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лук почистите, нарежьте полукольцами, грибы помойте. В чашу мультиварки налейте растительное масло, положите лук. Обжарьте, включив режим «Выпечка/Жарка» на 5 минут. Изредка помешивайте лук. Порезанные грибы добавьте к поджаренному луку и обжарьте ещё 10 минут. Промойте гречку и отправьте ее в кастрюлю с грибами. Перемешайте и залейте водой, посолите по вкусу. Закройте крышку мультиварки, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в закрытом положении, и установите режим «Крупы». Варите 10-15 минут.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Кукурузную крупу промойте и высыпьте в чашу мультиварки. Добавьте сахар, соль и сливочное масло. Влейте молоко, перемешайте. Закройте крышку мультиварки, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в закрытом положении, и установите режим «Молочная каша». После сигнала кукурузную кашу с молоком снова перемешайте. Можете оставить кашу еще на 20 - 30 минут в режиме поддержания температуры, каша «дойдет» и еще немного загустеет.



КУКУРУЗНАЯ КАША



Ингредиенты:

- Молоко - 500 мл (или 400 мл молока и 100 мл воды)
- Кукурузная крупа - 0,5 мерного стакана (80 г)
- Сахар - 2 ст. л.
- Соль - по вкусу
- Сливочное масло по вкусу

ПШЕННАЯ КАША



Ингредиенты:

- Крупа пшеничная - 1 ст.
- Молоко 1.5% - 3 ст.
- 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.

Закройте крышку мультиварки, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в закрытом положении, и установите режим «Крупы». Оставьте кашу в режиме «Крупы». После окончания приготовления перемешайте и оставьте в режиме «Поддержания температуры» на 20-30 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 ШОКОЛАДОМ



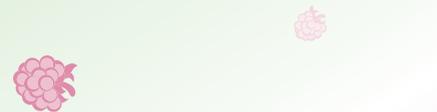
Ингредиенты:

- Шоколад - 100 г
- Яйца - 3 шт.
- Масло сливочное - 200 г
- Сахарный песок - 100 г
- Мука - 200 г.
- Грецкие орехи - 2 мерных стакана
- Разрыхлитель, сахарная пудра, корица - 1 ч.л.
- Сироп - 2 ст. л.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Измельчите шоколадную плитку, орехи на маленькие кусочки. Размяченное сливочное масло разотрите с сахаром пока масса не побелеет. Добавьте яйца, перемешайте. Муку просейте и смешайте с разрыхлителем, введите ее в масляно-яичную смесь, добавьте кусочки шоколада. Перемешайте. Смажьте дно чаши и выложите тесто. Закройте крышку и выпекайте в режиме «Выпечка» 40-45 минут. Убедитесь, что клапан регулировки давления находится в открытом положении. Смешайте шоколадную крошку с корицей и сахарной пудрой, посыпьте ими горячий пирог после готовности, сверху выложите грецкие орехи. Дайте пирогу остыть, сбрызните сиропом перед подачей на стол.



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. Закройте крышку мультиварки, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в открытом положении, установите режим «Выпечка».



СЫРНЫЙ ПИРОГ



Ингредиенты:

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

ШАРЛОТКА ЯБЛОЧНАЯ



Ингредиенты:

- Яйца - 4 шт.
- Яблоки - 3 шт.
- Сахар - 1 ст. л.
- Мука - 1 ст.
- Ванилин - щепотка



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. Закройте крышку мультиварки, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в открытом положении, установите режим «Выпечка». При необходимости по окончании приготовления установите режим «Выпечка» еще раз.



Изюм 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 добавляйте порциями в масло оставшиеся белки, перемешайте и взбейте все при помощи миксера. Выложите в чашу мультиварки полученную творожную массу. Закройте крышку мультиварки, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в открытом положении, установите режим «Выпечка». Выпекайте 50 минут. Для этого после сигнала повторно установите режим «Выпечка».



ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ



Ингредиенты:

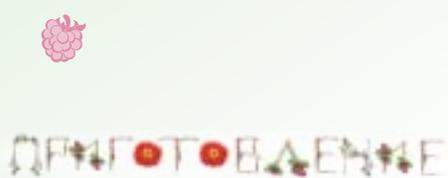
- Творог - 2 ст.
- Яйца - 3 шт.
- Изюм - 100 г
- Цедра 1 лимона
- Сметана - 100 г
- Крахмал - 1,5 ст. л.
- Сахар - 150 гр.
- Соль - щепотка

ТВОРОЖНИКИ



Ингредиенты:

- Творог - 500 г
- Яйцо - 1 шт.
- Мука - 1 1/2 мерных стакана
- Сахар - 2 ст. л.
- Ванилин - 1/2 ч. л.
- Растительное масло - 2 ст. л.
- Сметана - 1 мерный стакан
- Соль по вкусу



Творог, яйцо, муку, сахар, соль и ванилин смешайте миксером. Полученную массу выложите на посыпанную мукой разделочную доску. Скатайте массу в толстую колбаску и разрежьте на 10 одинаковых лепешек. Каждую лепешку обваляйте в муке, придайте форму биточка. Включив предварительно режим «Выпечка/Жарка» на 3 минуты, обжаривайте биточки до образования румяной корочки. Подавайте со сметаной.

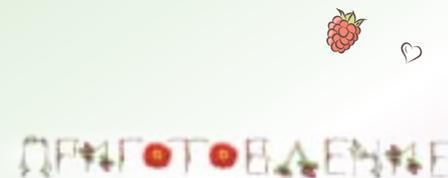


КЕКС С ЦУКАТАМИ



Ингредиенты:

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



Возьмите смесь для кексов и молоко. Смешайте их с помощью блендера. Добавьте цукаты, сливочное масло. Мультиварку смажьте маслом и выложите туда смесь. Закройте крышку мультиварки, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в открытом положении, установите режим «Выпечка». Готовьте на программе «Выпечка» в течение 1 часа. Для этого после сигнала повторно установите режим «Выпечка».

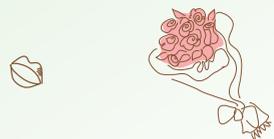


ПИРОГ С ГРУШЕЙ И АПЕЛЬСИНАМИ



Ингредиенты:

- Яйца - 4 шт.
- Груши - 3 шт.
- Апельсин - 1 шт.
- Сода, гашеная лимоном - 0,5 ч. л.
- Сметана - 0,5 ст.
- Мука - 1 ст.
- Сахар - 1 ст.
- Корица по вкусу



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Муку, сахар и яйца смешайте до получения однородной массы, чашу мультиварки смажьте маслом, выложите в нее очищенные и нарезанные дольками груши и апельсин и вылейте сверху массу, добавьте корицу по вкусу. Закройте крышку мультиварки, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в открытом положении, установите режим «Выпечка». Выпекайте 1 час. Для этого после сигнала повторно установите режим «Выпечка».



ТВОРОЖНЫЙ ТОРТ



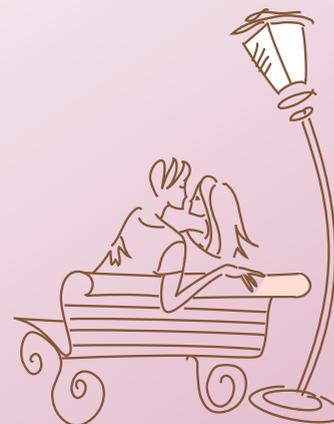
Ингредиенты:

- 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



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смешайте творог и желтки, муку и сметану, чтобы у нас с вами 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, что у вас получилось в мультиварку. Разровняйте поверхность торта, закройте крышку мультиварки, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в открытом положении, установите режим «Выпечка». Готовьте в выбранном режиме 1 час, для этого после сигнала повторно установите режим «Выпечка». По окончании приготовления украсьте торт молотыми орехами.



Maxwell

моя первая любовь

ПИРОГ «MAXWELL»



Ингредиенты:

Для заливки:

- Темный шоколад - 100 г
- Малиновое варенье - 150 г
- Сливки (22%-33%) - 125 мл

Для пирога:

- Какао-порошок (не сладкий) - 30 г
- Молоко - 60 мл
- Ванилин - 1/2 ч. л.
- Малиновое варенье - 90 г
- Размягченное сливочное масло - 115 г
- Сахарная пудра - 65 г
- Яйца - 2 шт.
- Мука - 125 г
- Разрыхлитель - 1/2 ч. л.
- Малина - 80 г



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Пирог:

Хорошо смажьте сливочным маслом чашу мультиварки. В небольшую миску насыпьте какао-порошок и залейте его 125 мл кипящей воды. Размешайте до получения однородной массы. Добавьте молоко, ванилин, варенье. Слегка взбейте венчиком, чтобы объединить смесь. В другой миске взбейте сливочное масло с сахарной пудрой до пушистого, кремового состояния, по одному добавляйте яйца и продолжайте взбивать до однородного состояния. Просейте муку с разрыхлителем и солью в отдельную посуду. Поочередно в масляную смесь добавляйте сухие ингредиенты и разведенное какао. Перемешайте до объединения. В конце добавьте целые ягоды малины. Вылейте тесто в мультиварку, сверху добавьте заливку. Закройте крышку, убедитесь, что клапан регулировки давления находится в открытом положении, выберите режим «Выпечка». Для приготовления необходимо 50-60 минут. Готовность проверьте деревянной шпажкой. Дайте пирогу остыть 10-15 минут в форме, а затем выложите на блюдо. Украсьте свежими ягодами малины.

Заливка:

В небольшую кастрюльку сложите шоколад, варенье и сливки. Поставьте на средний огонь. Помешивая, варите до тех пор, пока масса не станет однородной.

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..

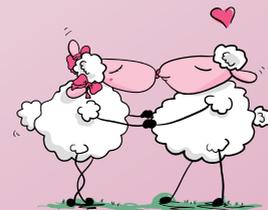


ЗАКЛЮЧЕНИЕ

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