

# Maxwell

моя первая любовь

Мультиварка – гармоничное решение для Вашей кухни!



MW-3810 GD

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, наличие давления
Мясо	Заданное время по умолчанию – 20 мин Высокое давление Возможность устанавливать время от 5 мин – 1 часа 30 мин
Холодец	Заданное время по умолчанию – 90 мин Высокое давление Возможность устанавливать время от 5 мин – 3 часов
Овощи	Заданное время по умолчанию – 10 мин Низкое давление Возможность устанавливать время от 5 мин – 60 минут
Крупы	Заданное время по умолчанию – 40 мин Без давления Возможность устанавливать время от 5 мин – 2 часов
Пароварка	Заданное время по умолчанию – 10 мин Высокое давление Возможность устанавливать время от 5 мин – 60 мин,
Жарка	Заданное время по умолчанию – 20 мин Без давления Возможность устанавливать время от 5 мин – 60 минут
Варка	Заданное время по умолчанию – 60 мин Без давления Возможность устанавливать время от 5 мин – 1 часа 30 минут
Выпечка	Заданное время по умолчанию – 40 мин Без давления Возможность устанавливать время от 5 мин – 2 часов
Мультирежим 1	Заданное время по умолчанию – 20 мин Высокое давление Возможность выбора давления низкое-умеренное-высокое
Мультирежим 2	Заданное время по умолчанию – 20 мин Без давления Возможность устанавливать время от 5 мин – 2 часов Возможность выбора температуры от 40 С° до 160 С°



# 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
Постный суп из чечевицы .....	16

### ВТОРЫЕ БЛЮДА ..... 17

Котлеты .....	18
Бефстроганов .....	19
Форель на пару .....	20
Котлеты на пару .....	21
Карп жареный .....	22
Говяжий язык с пряностями .....	23
Рыба с картофелем по-португальски .....	24
Омлет-запеканка с зеленой фасолью .....	25
Курица с цветной капустой в сливочном соусе .....	26
Семга с овощами .....	27
Мясо с картофелем по-русски .....	28
Картофельная запеканка .....	29
Холодец .....	30
Овощное ризотто .....	31
Мясо по-французски .....	32
Плов .....	33
Курица в кисло-сладком соусе .....	34
Пицца .....	35
Жаркое с грибами .....	36
Грибы со сметаной .....	37
Печень в сметанном соусе .....	38
Торт из печени .....	39
Овощное рагу .....	40
Фаршированный перец .....	41

Перец фаршированный индейкой .....	42
Чили .....	43
Лазанья .....	44
Манты .....	45
Паста «Пенне Аматричана» .....	46
Паста с мидиями .....	47
Говядина, запеченная в мультиварке .....	48
Баклажаны тушеные с мясом и овощами .....	49
Запеканка из цветной капусты .....	50
Тефтели .....	51
Икра баклажанная .....	52
Куриные рулетики .....	53
Тушеная капуста с мясом .....	54
Рыба в сырном соусе .....	55
Рыба в маринаде .....	56
Курица пряная с картошкой .....	57
Жюльен .....	58

### КАШИ ..... 59

Каша гречневая с грибами .....	60
Каша овсяная .....	61
Каша манная .....	62
Каша рисовая с тыквой .....	63
Каша рисовая молочная .....	64
Кукурузная каша .....	65
Пшеничная каша .....	66

### ДЕСЕРТЫ ..... 67

Киш из творога с сыром .....	68
Сырный пирог .....	69
Шарлотка яблочная .....	70
Запеканка творожная .....	71
Кекс с цукатами .....	72
Творожный торт .....	73
Пирог «Maxwell» .....	74
Банановое пюре .....	75
Компот из замороженных ягод .....	76
Глинтвейн .....	77
Йогурт .....	78
Яблочное варенье .....	79
Ягодное желе .....	80

### Заключение ..... 81



## 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 – 400 г
- Морковь – 1 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Вода – 2 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, картошку и лапшу. Установите режим «Варка» на 40 минут. По окончании приготовления 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 «Мясо» на 30 минут. Затем добавьте нарезанный картофель, обжарку, нарезанную кусочками вареную, копченую колбасы, грудинку, маринованные огурцы, маслины, кусочки лимона, приправьте измельченным чесноком и установите режим «Варка» на 30 минут.



# 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 – 1/2 шт.
- Маслины – 8-12 шт.
- Чеснок – 2 зубчика
- Огурцы маринованные – 250-300 г
- Специи, соль по вкусу
- Вода – 2-2,5л

# Maxwell

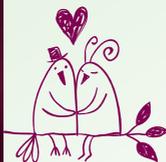
моя первая любовь

## ЩИ



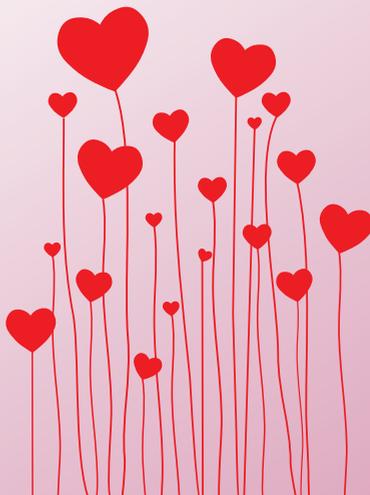
### Ингредиенты:

- Мясо (лучше взять говядину) на косточке – 500-600 г
- Капуста – 1/2 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 10–15 минут, выложите обжарку в свободную емкость. Мясо, нарезанное небольшими кусочками, залейте водой, добавьте нарезанную кубиками картошку, нашинкованную капусту, пассерованные овощи, установите программу «Мультирежим 1» с высоким давлением на 30 минут. По 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 «Мультирежим 1» с умеренным давлением на 40 минут. Нарежьте картофель кубиками. После сигнала об окончании положите обжарку, картошку и ребра в чашу мультиварки, установите режим «Варка» на 25 минут. По окончании приготовления добавьте 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 чайная ложка
- 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 «Варка» на 10 минут, добавьте 150 мл воды, лимонный сок. Переложите спассерованные овощи в свободную емкость. Порезьте мясо на кусочки, положите в чашу мультиварки, добавьте воды и варите в режиме «Мясо». Порезьте картофель кубиками, помидоры кусочками, капусту нашинкуйте, добавьте в чашу мультиварки вместе с обжаркой. Варите на программе «Варка» ещё 40 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 ещё 5-10 минут, перемешайте.

Добавьте воды, порезанный кубиками картофель, рис, посолите и добавьте специи по желанию. Закройте крышку мультиварки и установите режим «Мультирежим 1» на умеренном давлении на 45 минут.

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 переложите обжарку в свободную емкость. Налейте в мультиварку кипяченую воду, поместите в нее мясо, порезанное кусочками, добавьте соль и специи по вкусу, установите режим «Мясо» на 20 минут. Во время варки мяса замочите перловку в воде. Когда мясо будет готово, поместите в мультиварку перловку, обжарку, картошку, огурцы, порезанные соломкой, установите режим «Варка» на 40 минут.



# Maxwell

моя первая любовь

## 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 «Мясо» на 20 минут. Добавьте порезанный кубиками картофель, лук с морковью, включите режим «Варка» на 20 минут, затем добавьте порезанный щавель и доварите 5 минут. По окончании приготовления посолите, добавьте рубленую зелень.

## СУП С ЩАВЕЛЕМ



### Ингредиенты:

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

# Maxwell

моя первая любовь

## ПОСТНЫЙ СУП ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ



### Ингредиенты:

- Чечевица – 2 мерных чашки [лучше зеленая чечевица]
- Картофель – 2-3 шт.
- Лук – 1 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Вода – 2 л
- Растительное масло – 2 ст. л.
- Соль по вкусу
- Специи: смесь перцев, базилик, хмели-сунели, куркума, лавровый лист
- Зелень: кинза, зеленый лук, мята
- Помидор – 2 шт.
- Чеснок – 4-5 зубчиков
- Сметана
- Растительное масло (подсолнечное/арахисовое/тыквенное) – 2 ст. л.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Морковь, лук, картофель очистите и порежьте кубиками. В мультиварке обжарьте лук и морковь в режиме «Жарка» 10 минут, помешивая. Затем добавьте чечевицу и картофель. Налейте воды так, чтобы она закрывала чечевицу примерно на 1-2 пальца, не больше! Суп должен получиться густым. Посолите, добавьте специи и лавровый лист. Закройте крышку мультиварки, установите режим «Варка» на время, указанное на упаковке с чечевицей. Так как чечевица бывает разных сортов и степени обработки время варьируется от 30 мин до 2 ч. По окончании приготовления выдавите в готовый суп чеснок и перемешайте.

Для заправки:

Помидор порежьте небольшими кубиками. Добавьте к помидору измельченную зелень. Заправьте маслом.

При подаче на стол в суп положите помидорную заправку. При желании добавьте сметану.



## 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.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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 «Варка» добавьте половину мультистакана воды (или бульона) и готовьте 15- 20 минут.



## 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 5 минут. Добавьте сметану и томатную пасту, 1 мультистакан воды и установите «Мультирежим 1» на низком давлении на 25 минут. По готовности до окончания приготовления добавьте лавровый лист, соль и перец по вкусу.



# Maxwell

моя первая любовь

## БЕФСТРОГАНОВ



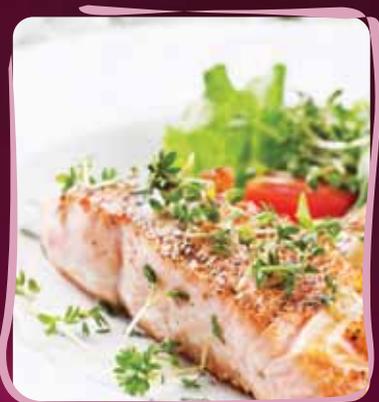
### Ингредиенты:

- 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

# Maxwell

моя первая любовь

## 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 «Пароварка» на 15 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 лоток для варки на пару. В мультиварку налейте воды — 1,5 л. Установите лоток для варки на пару, выберите режим «Пароварка» на 20 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

## 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.



## 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, установите программу «Жарка». После сигнала переверните рыбу, добавьте порезанный полукольцами лук и дожарьте ее с другой стороны.





## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Говяжий язык тщательно промойте, удалите налет. В чашу мультиварки налейте воды, установите режим «Варка», 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 1» на высоком давлении на 70-80 минут. По окончании приготовления язык охладите в холодной воде и снимите пленку. Нарезьте тонкими кусочками и обваляйте в смеси из пряностей.

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



# Maxwell

моя первая любовь

## 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

# Maxwell

моя первая любовь

## РЫБА С КАРТОФЕЛЕМ ПО-ПОРТУГАЛЬСКИ



### Ингредиенты:

- Филе белой рыбы (треска/телапия/пангасиус) – 200 г
- Креветки в панцирях – 500 г (можно очищенные)
- Молодой картофель – 500 г (~6 средних клубней)
- Оливки без косточки – 0,5 банки
- Репчатый лук – 1 шт.
- Томатная паста – 2 ст. л.
- Специи: орегано, прованские травы
- Соль
- Оливковое/растительное масло



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Филе рыбы нарежьте средними кусками. Картофель в коже нарежьте на дольки. Лук измельчите. Включите мультиварку на режим «Жарка» на 10 минут. Обжарьте лук на оливковом масле при открытой крышке. Добавьте оставшиеся ингредиенты, включая томатную пасту, специи и соль. Перемешайте, включите «Мультирежим 1», выбрав высокое давление, на 30 минут. Подавать с долькой лимона.



# Maxwell

моя первая любовь

## ОМЛЕТ-ЗАПЕКАНКА С ЗЕЛеной ФАСОЛЬЮ



### Ингредиенты:

- Яйца – 5 шт.
- Молоко – 5 ст. л.
- Сыр – 150 г
- Мука – 2 ч. л.
- Мороженая стручковая фасоль – 200-250 г
- Репчатый лук – 1 шт.
- Растительное масло – 2 ст. л.
- Соль
- Специи: хмели-сунели, тмин, смесь перцев



Лук очистите, мелко нарежьте. Обжарьте на растительном масле в режиме «Жарка» 5 минут при открытой крышке.

В это время смешайте муку, молоко, яйца, специи, соль и взбейте миксером.

Сыр натрите на крупной терке. В чашу мультиварки добавьте предварительно отваренную фасоль, сыр, яичную смесь. Установите «Мультирежим 1» при низком давлении на 20 минут. Необычный омлет готов!



# Maxwell

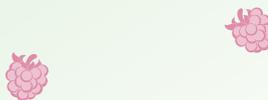
моя первая любовь

## КУРИЦА С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ



### Ингредиенты:

- Филе куриной грудки – 300 г
- Свежая/мороженая цветная капуста – 200 г
- Репчатый лук – 1 шт.
- Сливки – 200 г
- Мука – 2 ч. л.
- Соль
- Специи: петрушка, базилик, кориандр, смесь перцев
- Зелень: петрушка, кинза



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Филе измельчите, лук нашинкуйте. Цветную капусту разберите на соцветия, отварите. В чашу мультиварки выложите курицу, лук, цветную капусту, посыпьте солью и «Мультирежим 1» при умеренном давлении на 20 минут. Подавать к столу, украсив измельченной зеленью.





## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Семгу помойте, промокните досуха бумажным полотенцем. Натрите специями и солью. Цукини, помидор, лук нарежьте крупными кольцами (кружками). Моцареллу разрежьте вдоль на две части. В чашу мультиварки налейте растительного масла. Выложите стейки, сверху на стейки чередуя выложите овощи: долька цукини, долька помидора, долька лука и т.д., пока не заполнится вся поверхность стейка. Сверху выложите половинку моцареллы. То же повторить со вторым стейком.

Включить «Мультирежим 1» при низком давлении на 15 минут.

Подавайте к столу с долькой лимона.

# Maxwell

моя первая любовь

## СЕМГА С ОВОЩАМИ



### Ингредиенты:

- Стейк семги – 2 шт.
- Цукини (можно заменить на кабачки) – 200 г
- Большой помидор – 1 шт.
- Красный лук – 1 шт.
- Сыр моцарелла – 1 шт.
- Растительное масло – 2-3 ст. л.
- Соль
- Специи: розмарин, чесночный перец, тимьян
- Лимон



# Maxwell

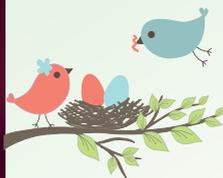
моя первая любовь

## МЯСО С КАРТОФЕЛЕМ ПО-РУССКИ



### Ингредиенты:

- Свинина – 500 г
- Картофель – 500 г
- Чернослив – 8-10 шт.
- Репчатый лук – 1 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Томатная паста – 2 ст. л.
- Специи: кориандр, куркума, петрушка, смесь перцев
- Соль
- Растительное масло – 2 ст. л.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Мясо порежьте средними кубиками, картофель в кожуре нарежьте на дольки. Лук измельчите, морковь нарубите крупными кружками. Чернослив порежьте на 2 две части.

Мясо обжарьте на растительном масле, используя режим «Жарка», в течение 15 минут. Выключите режим, добавьте остальные ингредиенты, включая томатную пасту специи и соль. Добавьте немного воды – 1-2 ст. л. Включите «Мультирежим 2» при температуре 120 на 30-40 минут.

Подавать к столу, украсив маринованными огурчиками!





## 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, обжарьте ещё 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.



# 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.

# Maxwell

моя первая любовь

## 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.





## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Болгарский перец, цукини нарежьте кубиками. Лук, морковь почистите и также нарежьте кубиками.

В чашу мультиварки поместите нарезанные овощи, рис, специи, соль. Залейте 2 стаканами чистой холодной воды, добавьте 1 столовую ложку оливкового (или любого другого растительного масла), перемешайте.

Включите режим «Варка» на 20 минут.

Сыр натрите на крупной терке. По окончании режима мультиварку не выключайте, а откройте крышку, добавьте сыр и оставьте на режиме «Поддержание температуры» еще на 10 минут.

Подавать к столу, при желании украсив зеленью.



# Maxwell

моя первая любовь

## ОВОЩНОЕ РИЗOTTO



### Ингредиенты:

- Рис – 2 ст.
- Репчатый лук – 1 шт.
- Цукини (~300 г) – 1 шт.
- Болгарский перец – 1 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Растительное масло – 2 ст. л.
- Соль
- Специи: чесночный перец, базилик, прованские травы
- Пармезан (можно любой сыр) – 50-100 г

# Maxwell

моя первая любовь

## МЯСО ПО-ФРАНЦУЗСКИ



### Ингредиенты:

- Свиные стейки (~300-400 г) – 2 шт.
- Репчатый лук – 1 шт.
- Твердый сыр – 100 г
- Майонез
- Специи: тимьян, смесь перцев, хмели-сунели
- Соль
- Растительное масло – 2 ст. л.



Мясо помойте, обсушите бумажным полотенцем, отбейте через пищевую пленку, натрите солью и смесью перцев.

Лук почистите и нарежьте полукольцами. Сыр натрите на крупной терке, добавьте майонез, специи.

Чашу мультиварки смажьте растительным маслом, выложите стейки, сверху лук и майонезно-сырную смесь.

Включите «Мультирежим 2» при 120С° на 1 час.



# Maxwell

моя первая любовь

## 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 «Крупы» на 45 минут. 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

# Maxwell

моя первая любовь

## КУРИЦА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ



### Ингредиенты:

- Куриные окорочка – 550 г
- Яблоко – 1 шт.
- Растительное масло – 2-3 ст. л.
- Соль по вкусу
- Соус
- 1-2 ст. л. мёда
- 1 ст. ложка кетчупа
- 1 ст. л. горчицы
- 1 ст. л. соевого соуса



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В кастрюлю 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 2» на 80С° на 20 минут и готовьте до сигнала. При подаче блюда окорочка полейте образовавшимся соусом.





## 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

## 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 2» 30 минут на температуре 100С°, затем на температуре до 80С° 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, 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.

## 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.



# Maxwell

моя первая любовь

## 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.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Печень промойте и просушите. Лук репчатый нарежьте полукольцами. Порежьте мелко помидоры, предварительно сняв кожицу. Измельчите зубчик чеснока. Включите режим «Жарка», в чашу мультиварки 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 чашу к печени, посолите и перемешайте. Включите режим «Мультирежим2» на 80 С° 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 широко 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

# Maxwell

моя первая любовь

## 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 «Мультирежим 2» на 100 С° 30 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 сохраняют форму и не превратятся в кашу.



# 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

## ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ ИНДЕЙКОЙ



### Ингредиенты:

- Болгарский перец – 5 шт.
- Фарш индейки – 400 г
- Быстроварящийся рис – 1/2 мерной чашки
- Морковь – 1 шт.
- Томатная паста – 1 ст. л.
- Соль
- Специи: чесночный перец, итальянские травы, розмарин



Болгарский перец помойте, аккуратно срежьте «шляпку» и освободите от семян. Морковь натрите на крупной терке, смешайте с фаршем, рисом. Добавьте соль, специи и томатную пасту.

Перец нафаршируйте получившимся фаршем и плотно закройте «шляпками».

Выложите перец в чашу мультиварки «шляпкой» вниз, добавьте 100 мл воды. Включите «Мультирежим 2» при температуре 100 °С на 30 минут.





## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Фасоль замочите на ночь в чаше мультиварки. Утром залейте новой водой, установите программу «Мультирежим 1» на умеренном давлении 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 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 «Варка» на 50 минут.

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 перец чили или просто молотого красного перца по вкусу.



# 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

# 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)



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Обжарьте фарш с луком в мультиварке в режиме «Жарка» 10-15 минут. Посолите-поперчите и добавьте помидоры. Установите режим «Мультирежим 2» 80 С° 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, 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. Установите программу «Выпечка» на 40 минут.



# Maxwell

моя первая любовь

## 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 «Пароварка» 20 минут.



## МАНТЫ



### Ингредиенты:

#### Для теста:

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

#### Для начинки

- Мясо мякоть(свинину) – 0,5 кг
- Лук – 4 шт.
- Картофель – 5 шт.
- Растительное масло – 2 ст. л.

# Maxwell

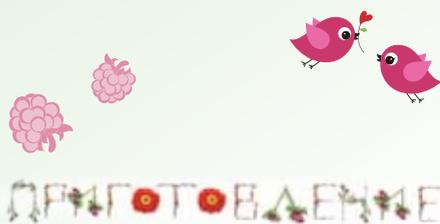
моя первая любовь

## 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 – 1/2 ст.
- Базилик (листочки) – 10 шт.
- Пармезан – 100 г
- Соль, перец, пармезан – по вкусу



## 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 «Мультирежим 2» на 80 С°.

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



# Maxwell

моя первая любовь

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лук измельчите и обжарьте на растительном масле на режиме «Жарка» в течение 10 минут.

Добавьте к луку мидии, сливки, молоко, муку, соль, специи. Перемешайте и готовьте на «Мультирежиме 2» при температуре 80 С° 10 минут.

По окончании программы в полученный соус выложите пасту, добавьте маленькие кусочки сыра. Утопите пасту в соусе, если соус не закрывает пасту — добавьте немного воды. Еще раз включите «Мультирежим 2» при температуре 80 С° на 10 минут. Оставьте в режиме «Поддержания температуры» еще на 10 мин.

Аккуратно выньте гнезда, сверху залейте соусом из мидий и подавайте к столу.

## ПАСТА С МИДИЯМИ



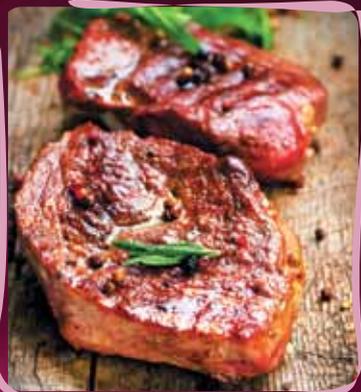
### Ингредиенты:

- Паста (лучше использовать гнезда) – 250 г
- Мидии – 500 г
- Репчатый лук – 2 шт.
- Сыр с белой плесенью – 100 г
- Сливки – 100 мл
- Молоко – 100 мл
- Мука – 2 ч. л.
- Растительное масло – 2 ст. л.
- Соль
- Специи: чесночный перец

# Maxwell

моя первая любовь

## 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 в чаше мультиварки) и оставьте на 10 минут. Установите «Мультирежим 2» на 120°C на 1 час. Выложите мясо на разделочную доску и обязательно дайте ему постоять 15 минут перед тем, как разрезать, чтобы все соки впитались.





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

Установите режим «Овощи» на 20 минут.



# Maxwell

моя первая любовь

## 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

# 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 «Варка» на 30 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 «Выпечка» на 25 минут, чтобы получилась аппетитная корочка.

# Maxwell

моя первая любовь

## 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 «Варка» на 50 минут. По окончании приготовления положите лавровый лист, укроп, чеснок, посолите по вкусу.

## ТЕФТЕЛИ



### Ингредиенты:

- Рис овальный – 70 г
- Фарш домашний – 800 г
- Лук – 2 шт.
- Яйца – 2 шт.
- Болгарский перец – 200 г
- 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

# 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.



## 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 «Мультирежим 2» на 100 С° на 1 час. По окончании приготовления положите чеснок, укроп.



# Maxwell

моя первая любовь

## 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 «Выпечка» на 1 час.

## КУРИНЫЕ РУЛЕТИКИ



### Ингредиенты:

- Куриная грудка – 500 г
- Бекон проколоченный, нарезанный – 200 г
- Чернослив – 10-15 шт.
- Сыр – 50- 70 гр.
- 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

## 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.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нарезанное кусочками мясо положите в чашу мультиварки и установите режим «Овощи» на 20 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 «Овощи» на 30 минут.

# Maxwell

моя первая любовь

## 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 2» на 80 С° 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 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.

# Maxwell

моя первая любовь

## РЫБА В МАРИНАДЕ



### Ингредиенты:

- Рыба (каarp, 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 – 1/2 ч. л.



## 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 «Мультирежим 2» на 80°C, залейте соусом и готовьте 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 обваленную в муке с чесноком, на растительном масле с двух сторон. Затем включите режим «Варка», залейте соусом и готовьте 20 минут.





## 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 продолжите готовить еще 30 мин, установив «Мультирежим 2» на 100°C.



# 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.

# Maxwell

моя первая любовь

## ЖЮЛЬЕН



### Ингредиенты:

- Свежих шампиньон – 300 г
- Твердого сыра – 100 г
- Репчатый лук – 1 головка
- Сметана – 4 ст. л.
- Мука – 2 ст. л.
- Растительное масло
- Соль
- Специи: смесь перцев
- Свежая петрушка



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лук измельчите и обжарьте на растительном масле, включив режим «Жарка» в течение 10 мин с открытой крышкой.

Грибы помойте и нарежьте пластинками, добавьте к жареному луку.

Сыр натрите на крупной терке, опустите в чашу мультиварку. А также: сметану, муку, соль, перец. Перемешайте и включите режим «Выпечка» на 20 мин.

При подаче украсьте свежей петрушкой.





## 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

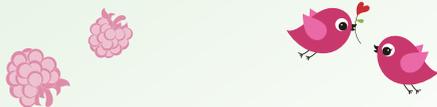
моя первая любовь

## КАША 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 20 минут.



# Maxwell

моя первая любовь

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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



## КАША ОВСЯНАЯ



### Ингредиенты:

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

# Maxwell

моя первая любовь

## 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.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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





## 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 20 минут.



# Maxwell

моя первая любовь

## КАША РИСОВАЯ С ТЫКВОЙ



### Ингредиенты:

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

# Maxwell

моя первая любовь

## КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ



### Ингредиенты:

- Рис круглый – 1 1/2 мерных чашки
- Соль – 1 ч. л.
- Сахар – 4 ст. л.
- Молоко – 4 мерных чашки
- Масло сливочное – 20 г



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Промойте рис, замочите на 20 минут в прохладной воде. Затем положите в мультиварку, залейте молоком, добавьте сахар, соль, перемешайте. Установите программу «Крупы» на 25 минут. 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

## КУКУРУЗНАЯ КАША



### Ингредиенты:

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

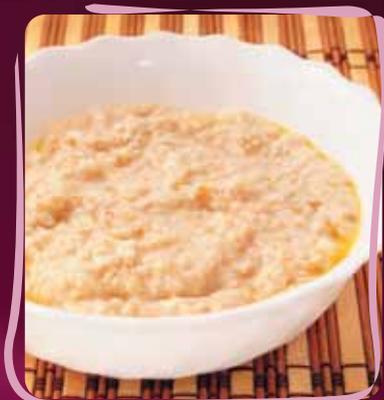
## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Кукурузную крупу промойте, высыпьте в чашу мультиварки. Добавьте сахар, соль и сливочное масло. Влейте молоко, перемешайте. Установите режим «Крупы» 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 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.

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

## КИШ С ТВОРОГОМ



### Ингредиенты:

#### Тесто:

- Мука – 1 ст.
- 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. Вложите подготовленную начинку.

Сверху посыпьте тертым сыром. Закройте крышку мультиварки. Включите режим «Выпечка» на 1 час.



# Maxwell

моя первая любовь



## 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.

## 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 ст.
- Мука – 1 ст.
- Ванилин по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

# 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.



# Maxwell

моя первая любовь

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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 65 минут. Не открывайте мультиварку во время приготовления торта. Украсьте торт молотыми орехами.

## 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

# Maxwell

моя первая любовь

## ПИРОГ «MAXWELL»



### 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 – 1/2 ч. л.
- Яйца – 5 шт.
- Сахар – 200 г
- Разрыхлитель – 1 пакет

## 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.





## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Бананы заверните в бумагу для запекания, поместите в мультиварку. Установите «Мультирежим 2» при температуре 120 С° на 30 минут. Перед запеканием банан помыть. После того, как банан приготовился, очистите от кожуры над тарелкой, чтобы не потерять сок. Положите банан в блендер, добавьте молоко и сок, размельчите. Можно добавить творог.



# Maxwell

моя первая любовь

## БАНАНОВОЕ ПЮРЕ



### Ингредиенты:

- 2 банана
- Молоко 80 мл

# Maxwell

моя первая любовь

## КОМПОТ ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ЯГОД



### Ингредиенты:

- Ягоды (клубника, вишня, клюква) – 2 ст.
- Сахар – 1-2 мерных чашки
- Вода – 2 л

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Выложите ягоды в мультиварку, налейте воду, добавьте сахар. Установите режим «Варка» на 30 минут. По окончании приготовления дайте компоту настояться 10 минут.





## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Поместите все в мультиварку. Установите «Мультирежим 2» на 80 С° на 20 минут.



# Maxwell

моя первая любовь

## ГЛИНТВЕЙН



### Ингредиенты:

- Красное вино – 1 бутылка
- Сахар – 3-4 ст. ложки
- Апельсин – 1 шт.
- Лимон – 1/4
- Яблоко – 1 шт.
- Мед – 1 ст. ложка
- Гвоздика – 6 шт.

# Maxwell

моя первая любовь

## ЙОГУРТ



### Ингредиенты:

- Молоко – 1 л [можно смешать с 15% сливками 1:3]
- Закваска – 1 упаковка или 1 бутылочка натурального йогурта Activia]
- Сахар по желанию

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Вскипятите молоко. Остудите молоко до 35–40°C, снимите пенку. Отлейте немного молока и тщательно размешайте в нем закваску. Смешайте закваску с остальным молоком, по желанию добавьте сахар. Закройте крышку мультиварки. Включите программу «Мультирежим 2» на 40°C, 6 часов. По окончании приготовления разлейте йогурт по небольшим емкостям. Приготовленный йогурт храните в холодильнике.

# Maxwell

моя первая любовь

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Каждое яблоко нарежьте на 8 частей. Тёркой снимите цедру лимона и выжмите сок. Влейте воду, положите яблоки, сахар, цедру лимона. Перемешайте и включите режим «Жарка» 15 минут. Периодически помешивайте. После того, как яблоки дали сок, добавьте орехи. Затем установите режим «Варка» на 100°C на 15 минут. Затем установите «Мультирежим 2» на 80°C, 25 минут.

## ЯБЛОЧНОЕ ВАРЕНЬЕ



### Ингредиенты:

- Яблоки – 450 г
- Вода – 200 мл
- Сахар – 85 г
- Лимон – 1 шт.
- Орех грецкий – 100 г

# Maxwell

моя первая любовь

## ЯГОДНОЕ ЖЕЛЕ



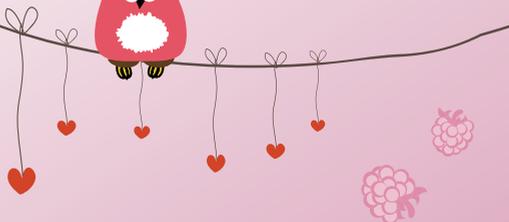
### Ингредиенты:

- Ягодная смесь – 100 г
- Сахар – 100 г
- Вода – 100 мл
- Желатин – 5 г



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Замороженные ягоды измельчите в блендере. Соедините все ингредиенты в мультиварке (кроме желатина), установите «Мультирежим 2» 80С° на 20 минут. Подогрейте воду, добавьте желатин. Соедините его со смесью, поставьте в холодильник. Ягодное желе готово.



# 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](http://www.maxwell-products.com), [www.maxwell-products.ru](http://www.maxwell-products.ru),  
служба информационной поддержки: 8-800-100-1830