

# Maxwell

моя первая любовь

Мультиварка – гармоничное решение для Вашей кухни!



MW-3806 ST



Малиновый рай там,  
где ты есть...



# Maxwell

## моя первая любовь

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



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

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

В нашей книге Вы найдете 30 рецептов вкусных и полезных блюд для мультиварки на каждый день и для праздничного стола. Готовьте с удовольствием, дарите любовь и наслаждайтесь гармонией в Вашем доме!

**Малиновый рай там,  
где ты есть...**





<b>Программа</b>	<b>Время приготовления и температура</b>
Суп	Заданное время по умолчанию – 60 минут Возможность устанавливать время от 5 минут до 5 часов.
Жарка	Заданное время по умолчанию – 15 минут Возможность устанавливать время от 5 минут до 1,5 часов
Тушение	Заданное время по умолчанию – 45 минут Возможность устанавливать время от 5 минут до 2 часов.
Пароварка	Заданное время по умолчанию – 30 минут Возможность устанавливать время от 5 минут до 2 часов.
Молочная каша	Заданное время по умолчанию – 15 минут Возможность устанавливать время от 5 минут до 60 минут
Крупы	Заданное время по умолчанию – 35 минут Возможность устанавливать время от 5 минут до 2 часов.
Выпечка	Заданное время по умолчанию – 40 минут Возможность устанавливать время от 5 минут до 2 часов.
Хлеб	Заданное время по умолчанию – 3 часа Возможность устанавливать время от 5 минут до 6 часов.
Томление	Заданное время по умолчанию – 3 часа Возможность устанавливать время от 5 минут до 5 часов.
Запекание	Заданное время по умолчанию – 1,5 часа Возможность устанавливать время от 5 минут до 4 часов.
Подогрев	Заданное время по умолчанию – 20 минут Возможность устанавливать время от 5 минут до 1,5 часов.
Паста	Заданное время по умолчанию – 20 минут Возможность устанавливать время от 5 минут до 1,5 часа.
Детское меню	Заданное время по умолчанию – 30 минут Возможность устанавливать время от 5 минут до 2 часов
Плов	Заданное время по умолчанию – 1 час Возможность устанавливать время от 5 минут до 2 часов
Йогурт	Заданное время по умолчанию – 8 часов Возможность устанавливать время от 5 минут до 10 часов
Десерты	Заданное время по умолчанию – 1,5 часа Возможность устанавливать время от 5 минут до 3 часов
Варка	Заданное время по умолчанию – 30 минут Возможность устанавливать время от 5 минут до 3 часов
Мультивар	Заданное время по умолчанию – 40 минут Возможность устанавливать время от 5 минут до 5 часов



# Maxwell



моя первая любовь

## СОДЕРЖАНИЕ:

### СУПЫ ..... 7

Суп-лапша.....	8
Мясная солянка.....	9
Щи.....	10
Гороховый суп.....	11
Борщ.....	12
Суп со щавелем.....	13
Рассольник.....	14
Суп харчо.....	15
Постный суп из чечевицы.....	16

### ВТОРЫЕ БЛЮДА ..... 17

Котлеты.....	18
Бефстроганов.....	19
Форель на пару.....	20
Котлеты на пару.....	21
Картофельная запеканка.....	22
Плов.....	23
Плов из курицы с барбарисом.....	24
Паэлья с креветками.....	25
Овощное ризотто.....	26
Курица в кисло-сладком соусе.....	27
Пицца.....	28
Карп жареный.....	29
Картофель по-португальски.....	30
Жаркое с грибами.....	31
Грибы со сметаной.....	32
Печень в сметанном соусе.....	33
Торт из печени.....	34
Омлет-запеканка с зеленой фасолью.....	35
Фаршированный перец.....	36
Семга с овощами.....	37
Мясо по-французски.....	38
Мясо с картофелем по-русски.....	39
Чили.....	40
Лазанья.....	41
Манты.....	42

Овощное рагу с курицей.....	43
Паста «пенне аматричана».....	44
Говядина, запеченная в мультиварке.....	45
Баклажаны тушеные с мясом и овощами.....	46
Запеканка из цветной капусты.....	47
Тефтели.....	48
Икра баклажанная.....	49
Куриные рулетики.....	50
Тушеная капуста с мясом.....	51
Рыба в сырном соусе.....	52
Рыба в маринаде.....	53
Курица пряная с картошкой.....	54
Жюльен.....	55

### КАШИ ..... 57

Каша гречневая с грибами.....	58
Каша овсяная.....	59
Каша манная.....	60
Каша рисовая с тыквой.....	61
Каша рисовая молочная.....	62
Кукурузная каша.....	63
Пшеничная каша.....	64

### ДЕСЕРТЫ ..... 65

Сырный пирог.....	66
Шарлотка яблочная.....	67
Запеканка творожная.....	68
Кекс с цукатами.....	69
Творожный торт.....	70
Пирог «Maxwell».....	71
Хлеб пшеничный.....	72
Ржаной хлеб.....	73
Йогурт.....	74
Творог.....	75
Банановое пюре.....	76
Запеченные яблоки с творогом и медом.....	77
Компот из замороженных ягод.....	78
Глинтвейн.....	79
Малиновая фантазия.....	80
Клубничные меренги.....	81

### Заключение ..... 82



## Супы

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



# Maxwell

моя первая любовь

## СУП-ЛАПША



### Ингредиенты:

- Курица – 300 г
- Морковь – 1 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Вода – 2 л
- Лапша – 50 г
- Перец, соль, зелень, специи по вкусу
- Картофель – 3-4 шт.
- Растительное масло – 3 ст. л.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

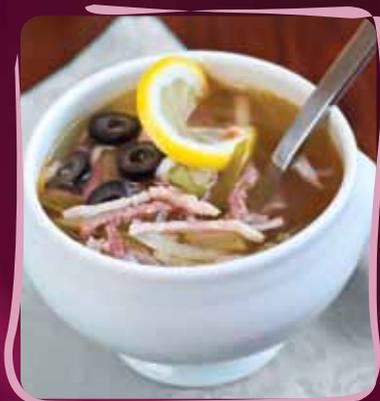
Обжарьте мелконарезанный лук, тертую морковь в чаше мультиварки на режиме «Жарка» 10 минут, выложите обжарку в свободную емкость. В мультиварку налейте соответствующее количество воды, положите порезанную кусочками свинину. Установите режим «Суп» на 1,5 часа. Через 45-50 минут добавьте нарезанный картофель,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



# Maxwell

моя первая любовь

## МЯСНАЯ СОЛЯНКА



### Ингредиенты:

- Свинина – 0,5 кг
- Грудинка – 100 г
- Колбаса копченая – 300 г
- Колбаса вареная – 200 г
- Картофель – 4-5 шт.
- Лук – 2 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Лимон – 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



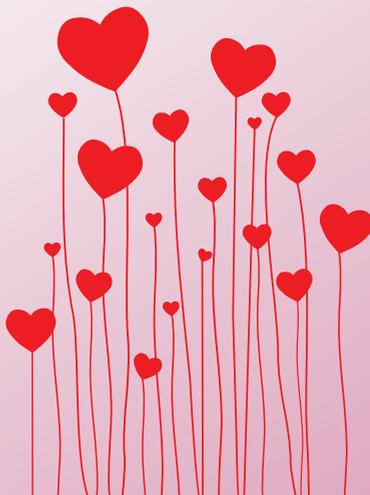
### Ингредиенты:

- 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 15-20 минут, выложите обжарку в свободную емкость. Мясо, нарезанное небольшими кусочками, залейте водой, установите режим «Суп» на 1,5 часа (по своему усмотрению можете изменить/добавить время приготовления). Через 1 час добавьте нарезанную кубиками картошку, нашинкованную капусту. За 10 мин до готовности приправьте суп солью, специями, лавровым листом, чесноком, и, по желанию, зеленью.





## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Предварительно замочите горох на ночь. Морковь натрите на крупной терке, лук мелко нашинкуйте. Обжарьте лук, морковь, томатную пасту на растительном масле, установив программу «Жарка» 15 минут. Переложите обжарку в свободную емкость. Промойте горох, положите его в чашу мультиварки и установите режим «Суп» на 1 час. Нарежьте картофель кубиками. После сигнала об окончании положите картошку и ребра в чашу мультиварки, установите режим «Томление» на 2 часа, за 20 мин до окончания приготовления добавьте обжарку, измельченный чеснок, лавровый лист, специи и соль по вкусу.



# Maxwell

моя первая любовь

## ГОРОХОВЫЙ СУП



### Ингредиенты:

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

# Maxwell

моя первая любовь

## БОРЩ



### Ингредиенты:

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



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нарезанный мелко лук, свеклу, тертую морковь обжарьте в чаше мультиварки в режиме «Жарка» в течение 10-15 минут на растительном масле. Затем установив режим «Тушение» на 10 минут, добавьте 150 мл воды, лимонный сок. Переложите спассерованные овощи в свободную емкость. Порежьте мясо на кусочки, положите в чашу мультиварки, добавьте воды и варите в режиме «Суп» 1 час. Порежьте картофель кубиками, помидоры кусочками, капусту нашинкуйте, добавьте в чашу мультиварки вместе с обжаркой. Варите на программе «Томление» ещё 1 час. 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, положите в чашу мультиварки, установите режим «Суп» на 1 час. Добавьте порезанный кубиками картофель, лук с морковью, варите ещё 20 минут, затем добавьте порезанный щавель и варите 3-5 минут. По окончании приготовления посолите, добавьте рубленую зелень.

# Maxwell

моя первая любовь

## СУП СО ЩАВЕЛЕМ



### Ингредиенты:

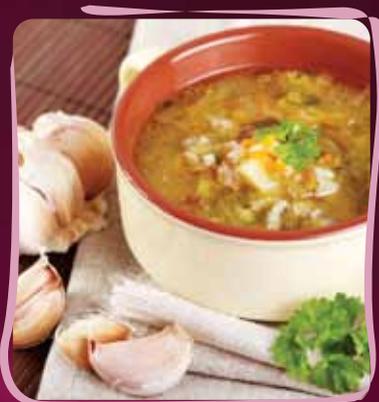
- Мясо (говядина) – 300 г
- Морковь – 1/2 шт.
- Лук – 1 шт.
- Картофель – 2-3 шт.
- Растительное масло – 2-3 ст. л.
- Щавель – 200 г
- Вода – 2-2,5 л
- Зелень (укроп, петрушка)
- Соль по вкусу



# Maxwell

моя первая любовь

## 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 «Суп» на 1 час. Во время варки мяса замочите перловку в воде. Когда мясо будет готово, поместите в мультиварку перловку, обжарку, картошку, огурцы, порезанные соломкой, установите режим «Томление» на 1,5 часа.



# 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. Затем в чашу мультиварки добавьте томатной пасты или кетчупа, мясо и раздавленный чеснок, обжарьте 5-10 минут, перемешайте.

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

По окончании приготовления добавьте рубленую зелень.

## 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

## ПОСТНЫЙ СУП ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ



### Ингредиенты:

- Чечевица – 2 мерных чашки (лучше подойдет классическая 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
- Ароматное растительное масло (подсолнечное/арахисовое/тыквенное/т.д.) – 2 ст. л.



Морковь, лук, картофель очистите и нарежьте 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 «Суп» 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 чеснок и перемешайте.

### Для заправки:

Помидор измельчите небольшими кубиками. Добавьте к помидору покрошенную зелень. Заправьте ароматным маслом. При подаче к столу в центр похлебки выложите помидорную заправку. При желании добавьте сметану.





## Вторые блюда

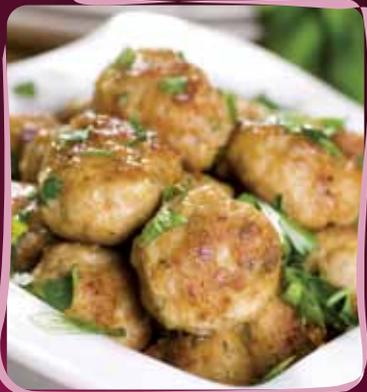
Вторые блюда — неотъемлемая часть любой повседневной или праздничной трапезы. Но для того, чтобы Ваш обед или ужин превращался в настоящий праздник, меню стоит разнообразить. При помощи мультиварки Вы легко сможете удивлять Ваших домочадцев или гостей каждый раз оригинальными и разнообразными блюдами.



# 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.



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





## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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



# 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

## 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 30-35 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 40 минут.



# Maxwell

моя первая любовь

## КОТЛЕТЫ НА ПАРУ



### Ингредиенты:

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

# Maxwell

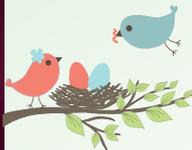
моя первая любовь

## КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА



### Ингредиенты:

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



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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



# Maxwell

моя первая любовь

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

## ПЛОВ



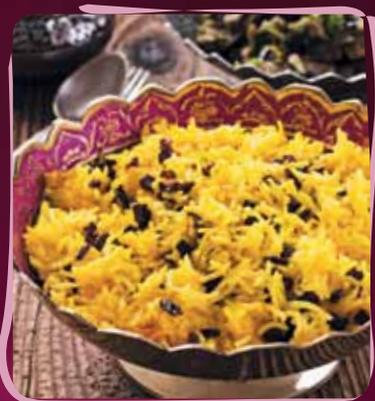
### Ингредиенты:

- 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

## ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ С БАРБАРИСОМ



### Ингредиенты:

- Рис (пропаренный) – 2,5 мерные чашки
- Вода – 4 мерные чашки
- Курица – 500 г
- Барбарис (сушеный) – 1 ст. л.
- Лук – 2 шт.
- Масло растительное – 3-4 ст. л.
- Укроп, петрушка (рубленая зелень) – 2 ст. л.
- Соль, перец по вкусу



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

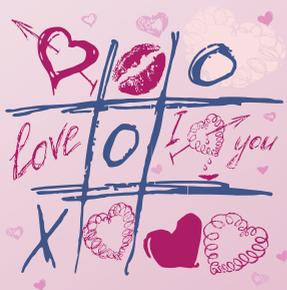
Промойте рис, куриное филе. Нарежьте филе кусочками. Лук — полукольцами. Обжарьте лук и филе курицы на растительном масле в мультиварке в режиме «Плов» 20 минут, затем выложите в мультиварку в рис, посолите, поперчите (можете приправить смесью 5 видов перцев), обжарьте ещё минуты 3, после чего добавьте барбарис, залейте водой. Готовый плов посыпьте зеленью петрушки и укропа.





## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

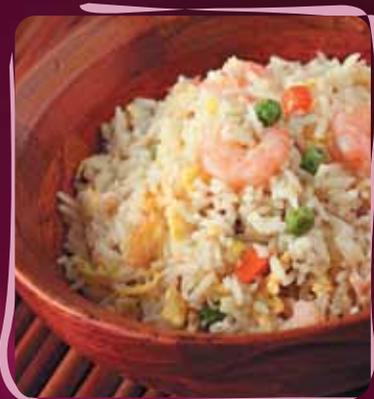
Очистите и измельчите лук и чеснок, перцы очистите от семян и мелко нарежьте, порубите петрушку. Сбрызните маслом чашу мультиварки, установите режим «Плов», обжарьте лук 3 минуты, затем добавьте чеснок и перцы, готовьте еще 5-7 минут. Добавьте рис, петрушку, лавровый лист, шафран, бульон и горошек. Доведите до кипения и через 15 минут добавьте креветки, закройте крышку мультиварки и ждите сигнала!



# Maxwell

моя первая любовь

## ПАЭЛЬЯ С КРЕВЕТКАМИ



### Ингредиенты:

- Лук – 2 шт.
- Чеснок – 4 зубчика
- Сладкий перец – 1 красный и 1 желтый
- Зелень петрушки – 1 пучок
- Растительное масло – 1 ст. л.
- Рис – 700 г
- Лавровый лист - 1 шт.
- Шафран измельченный - 1 большая щепотка
- Бульон (или вода) – 1,5 л
- Горошек замороженный – 100 г
- Креветки свежие – 600 г

# Maxwell

моя первая любовь

## ОВОЩНОЕ РИЗОТТО



### 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



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

В чашу мультиварки поместите нарезанные овощи, рис, специи, соль. Залейте 2 мерными 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 приготовления 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.





## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В кастрюлю мультиварки налейте растительное масло и нагрейте его на программе «Разогрев» 5 мин. Положите куриные окорочка и обжарьте их с одной стороны 15 минут в режиме «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 «Тушение» на 20 минут и готовьте до сигнала. При подаче блюда окорочка полейте обжарившимся соусом.



# 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

# 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.



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

## 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.

## 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

## КАРТОФЕЛЬ 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



Филе рыбы нарежьте средними кусками. Картофель в кожуре нарежьте на дольки. Лук измельчите. Включите мультиварку на режим «Жарка» на 10 минут. Обжарьте лук на оливковом масле при открытой крышке. Добавьте оставшиеся ингредиенты. Перемешайте, включите «Мультиповар» на 125°C на 30 минут. Подавать с долькой лимона.



# Maxwell

моя первая любовь

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

## ЖАРКОЕ С ГРИБАМИ



### Ингредиенты:

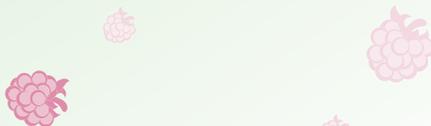
- Свинина – 300 г
- Шампиньоны – 150 г
- Лук – 2-3 шт.
- Картофель – 5 шт.
- Сметана – 250 г
- Томат-паста или кетчуп – 1 ст. л.
- Морковь – 1 шт.
- Соль, перец по вкусу
- Растительное масло – 1-2 ст. л.

## 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.



## 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.





## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

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



# Maxwell

моя первая любовь

## ПЕЧЕНЬ В СМЕТАННОМ СОУСЕ



### Ингредиенты:

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

# Maxwell

моя первая любовь

## 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



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



# Maxwell

моя первая любовь

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

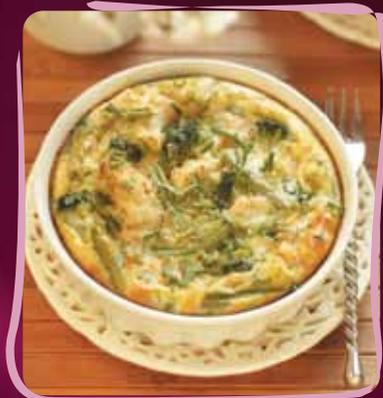
Лук очистите, мелко нарежьте. Обжарьте на растительном масле в режиме «Жарка» 5 минут при открытой крышке.

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

Сыр натрите на крупной терке. В чашу мультиварки добавьте фасоль, сыр, яичную смесь. Установите «Запекание» на 25-30 минут. Необычный омлет готов!



## 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

## 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

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

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





## 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.

Включите «Мультиповар» на 110°C на 20 минут.

Подавать 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 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.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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 «Запекание» на 30 минут.





## 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 специй и соль. Добавьте немного воды — 1-2 ст. л. Включите «Мультирежим» при температуре 120°C на 30 минут.

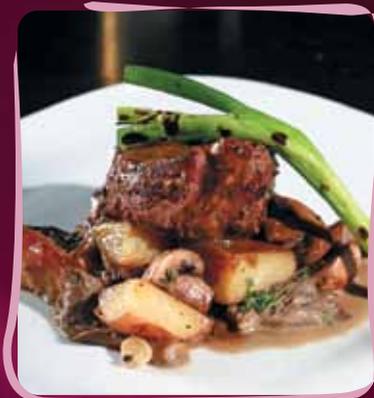
Подавать к столу, украсив маринованными огурчиками!



# 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.

# Maxwell

моя первая любовь

## ЧИЛИ



### Ингредиенты:

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



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

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.





## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

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

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



# Maxwell

моя первая любовь

## ЛАЗАНЬЯ



### Ингредиенты:

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

# Maxwell

моя первая любовь

## МАНТЫ



### Ингредиенты:

#### Для теста:

- Вода – 1 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.

## 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. Вырежьте кружочки из теста небольшим блюдцем, положите в середину фарш, и закрутите 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» 40 минут.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Овощи и грибы вымойте, почистите, порежьте на одинаковые кусочки среднего размера. Разрежьте курицу на кусочки, выложите в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом, обжарьте с двух сторон в течение 15 минут в режиме «Жарка». Затем добавьте к курице порезанные овощи и грибы, налейте ~125мл бульона/воды, перемешайте.

Включите режим «Тушение» на 30 минут. По окончании приготовления перемешайте, и при необходимости, досолите.

Готовое рагу разложите по тарелкам и посыпьте рубленой зеленью.



# Maxwell

моя первая любовь

## 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 (любой, можно заменить на воду)
- Зелень для подачи
- Соль по вкусу
- Свежемолотый черный перец

# 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



Пасту отварите в подсоленном кипятке в мультиварке, установив режим «Паста» на 30 минут, затем смешайте с соусом.

### Для соуса:

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 «Мультиповар» на 80°C.

Добавьте пасту, пармезан по вкусу и перемешайте





## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

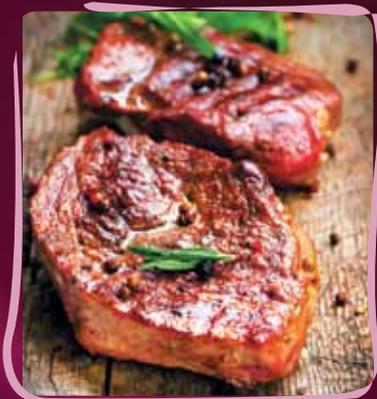
Натрите мясо смесью из специй, масла и соли (можно в чаше мультиварки) и оставьте на 10 минут. Включите режим «Запекание» на 1,5 часа. Выложите мясо на разделочную доску и обязательно дайте ему постоять 15 минут перед тем, как разрезать, чтобы все соки впитались.



# Maxwell

моя первая любовь

## ГОВЯДИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ В МУЛЬТИВАРКЕ



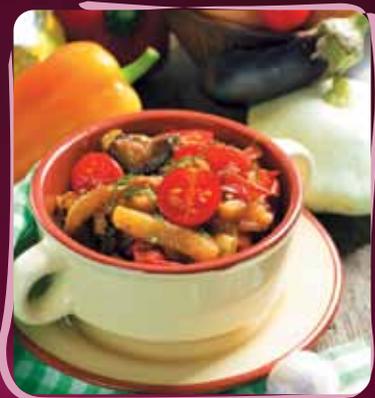
### Ингредиенты:

- 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.

# 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



## 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 «Тушение» на 45-50 минут.



# Maxwell

моя первая любовь

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

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

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

## 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.

# Maxwell

моя первая любовь

## 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

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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





## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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



# Maxwell

моя первая любовь

## ИКРА БАКЛАЖАННАЯ



### Ингредиенты:

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

## КУРИНЫЕ РУЛЕТИКИ



### Ингредиенты:

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



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

**Соус:** Смешайте томатный сок, 4 ст. л. майонеза, 5 ст.л. сметаны, коньяка, 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. Порезьте чернослив на две части, положите в середину сыр с майонезом. На кусок бекона положите кусок грудки, в грудке сделайте надрез, закрепите чернослив, скрутите все в рулет. Уложите рулетики в чашу мультиварки и установите режим «Запекание» на 1 час — 1 час, 15 минут.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

Через 15 минут добавьте нарезанный мелко лук и морковь, перемешайте и обжарьте еще 10 минут в этом же режиме. Можете добавить ложку томатной пасты или две — три ложки кетчупа. Капусту мелко нашинкуйте и выложите к мясу в мультиварку. Все перемешайте, посолите, посыпьте специями — по вкусу. Налейте в чашу мультиварки полстакана воды, закройте крышку, установите режим «Томление» на 2 часа.

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

## ТУШЕНАЯ КАПУСТА С МЯСОМ



### Ингредиенты:

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

# Maxwell

моя первая любовь

## 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.



## 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 «Мультиповар» на 85 С и готовьте 15-20 минут до образования густой массы, посолите, поперчите, засыпьте сыром, добавьте сок лимона, через 5 минут украсьте мелконарезанным болгарским перцем.



# Maxwell

моя первая любовь

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

Рыбу разделайте на порционные куски, посолите, поперчите, перемешайте и оставьте на 30 минут. Мелконарезанный чеснок перемешайте с 125 г муки. Установите режим «Жарка» и обжарьте рыбу, предварительно обвалянную в муке с чесноком, на растительном масле с двух сторон. Затем включите режим «Мультиповар» на 80°C, залейте соусом и готовьте 20 минут.

## РЫБА В МАРИНАДЕ



### Ингредиенты:

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

# Maxwell

моя первая любовь

## КУРИЦА ПРЯНЯЯ 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.



## 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 35 мин на программе «Тушение».



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лук измельчите и обжарьте на растительном масле на режиме «Жарка» в течение 10 мин при открытой крышке.

Грибы помыть и нарезать пластинками, добавить к жареному луку.

Сыр натрите на крупной терке, опустите в чашу мультиварки. А также: сметану, муку, соль, перец. Перемешайте и включите режим «Запекание» на 30 минут.

При подаче украсить свежей петрушкой.

## ЖЮЛЬЕН



### Ингредиенты:

- Шампиньоны свежие – 300 г
- Твердый сыр – 100 г
- Репчатый лук – 1 головка
- Сметана – 4 ст. л.
- Мука – 2 ст. л.
- Растительное масло
- Соль
- Специи: смесь перцев
- Свежая петрушка







## 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

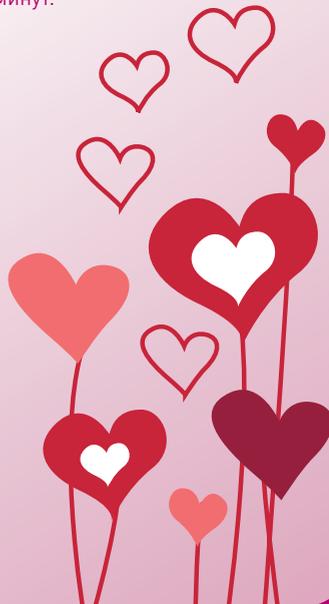


### Ингредиенты:

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



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





## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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



# Maxwell

моя первая любовь

## 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 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 «Молочная каша», через 5 минут засыпайте крупу, одновременно помешивая кашу. Добавьте сахар, соль, цукаты и готовьте ещё 5 минут, помешивая.



# Maxwell

моя первая любовь

## КАША 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 «Томление» на 1 час. Периодически помешивайте. После сигнала кашу перемешайте и добавьте кусочек сливочного масла. Крышку закройте и оставьте на 10-15 минут на режиме «Поддержание температуры». За это время каша загустеет и её можно раскладывать по тарелкам.



# Maxwell

моя первая любовь

## 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

# Maxwell

моя первая любовь

## ПШЕННАЯ КАША



### Ингредиенты:

- Крупа пшеничная – 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 1,5 часа на режиме «Томление». 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

## СЫРНЫЙ ПИРОГ



### Ингредиенты:

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



## 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.





## 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.



# Maxwell

моя первая любовь

## ШАРЛОТКА ЯБЛОЧНАЯ



### Ингредиенты:

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

## 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



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.





## 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

## КЕКС С ЦУКАТАМИ



### Ингредиенты:

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

# Maxwell

моя первая любовь

## ТВОРОЖНЫЙ ТОРТ



### Ингредиенты:

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



## 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.





## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

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



# Maxwell

моя первая любовь

## ПИРОГ «MAXWELL»



### Ингредиенты:

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

# Maxwell

моя первая любовь

## ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ



### Ингредиенты:

- Мука пшеничная 1 сорт – 250 г + 150 г ржаной муки
- или 350 г пшеничной муки 1 сорт + 50 отрубей
- дрожжи
- вода – 0,5 л
- сахар – 1 ст.л.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Муку просейте и смешайте в ёмкости с солью. Дрожжи разведите в воде с сахаром. Влейте воду с дрожжами в муку и перемешайте. Замесите тесто до однородного состояния.

Смажьте чашу мультиварки растительным маслом, выложите тесто в мультиварку. Включите режим «Хлеб». Режим «Хлеб» рассчитан на 5 часов, результат зависит от того, как Вы замесите тесто. Проверяйте готовность по необходимости. Простой хлеб в мультиварке получается пористым, чуть влажноватым.

# Maxwell

моя первая любовь

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Растворите дрожжи в теплой воде, добавьте соль, сахар, размешайте. Постепенно вмешайте муку. Тесто не должно быть тугое.

Смажьте чашу мультиварки растительным маслом, выложите тесто в мультиварку. Включите режим «Хлеб». Режим «Хлеб» рассчитан на 5 часов, результат зависит от того, как Вы замесите тесто. Проверяйте готовность по необходимости. Простой хлеб в мультиварке получается пористым, чуть влажноватым.

## РЖАНОЙ ХЛЕБ



### Ингредиенты:

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

# Maxwell

моя первая любовь

## ЙОГУРТ

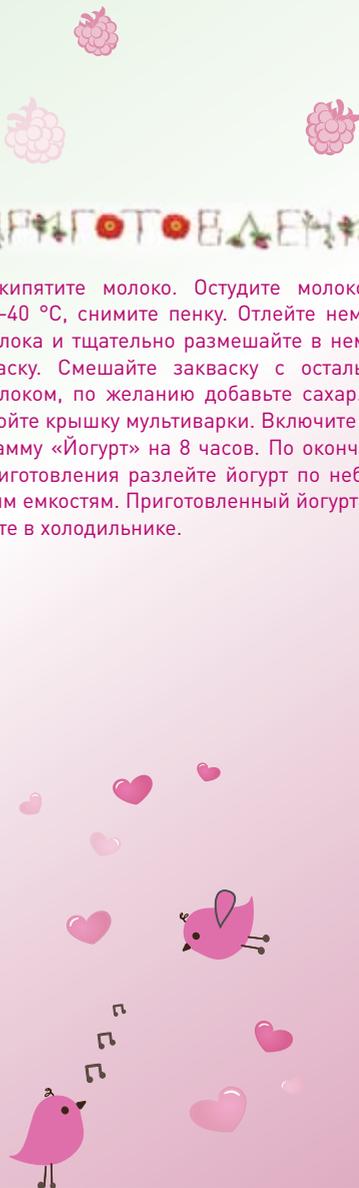


### Ингредиенты:

- 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 °С, 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 «Йогурт» на 8 часов. По окончании приготовления разлейте йогурт по небольшим емкостям. Приготовленный йогурт храните в холодильнике.





## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Налейте в чашу кефир. Включите программу «Мультиповар» 70°C на 5 часов. Если необходимо, установите дополнительное время. Вылейте содержимое в марлевый мешочек и повесьте над раковиной, чтобы лишняя сыворотка стекла с творога. Через 2-3 часа, после того, как сыворотка стекла, выложите его в емкость. Сверху можно посыпать сахаром.



# Maxwell

моя первая любовь

## ТВОРОГ



### Ингредиенты:

- Кефир (жирностью не менее 3,2%) – 2 л
- Марля
- Сахар – 2 ст.

# Maxwell

моя первая любовь

## БАНАНОВОЕ ПЮРЕ



### Ингредиенты:

- 2 банана
- Молоко 80 мл

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Бананы заверните в бумагу для запекания, поместите в мультиварку. Установите режим « Детское меню » 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.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

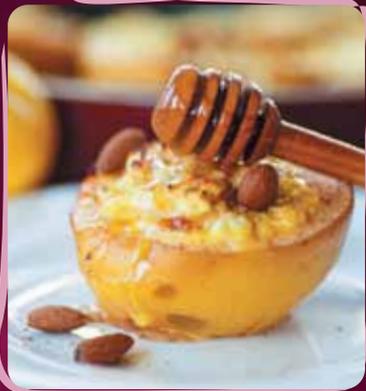
На дно смазанной сливочным маслом мультитварки выложите очищенные от кожицы и сердцевинки кусочки. На яблоко выложите размятый творог. Все залейте медом. Установите режим «Детское меню», минут через 7-10 яблоки должны размякнуться почти в пюре (все зависит от сорта яблок). Выложите на блюдо и остудите.



# Maxwell

моя первая любовь

## ЗАПЕЧЕННЫЕ ЯБЛОКИ С ТВОРОГОМ И МЕДОМ



### Ингредиенты:

- Яблоко – 1 шт.
- Творог – 50 г
- Мед – 2 ст. л.

# 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 ингредиенты в мультиварку. Установите «Мультирежим 2» на 80°C, 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

## МАЛИНОВАЯ ФАНТАЗИЯ



### Ингредиенты:

- Свежая малина – 300 г
- Сахар – 1/2 мерных чашки
- Молоко – 1/3 мерные чашки.
- Желатин – 1 ст. л.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Желатин замочите в холодной воде (полстакана) до набухания. Малину положите в чашу, засыпьте сахаром и подождите, пока ягоды дадут сок, а сахар полностью растворится. Включите программу «Десерты», на 15-20 минут. Горячий сироп процедите в отдельную посуду, добавьте разбухший желатин и тщательно перемешайте. Смешайте 1/3 стакана сиропа с подогретым молоком, перемешайте. Ополосните формочки или креманки холодной водой. В каждую порцию положите 1 ч. л. размятых вилок ягод, залейте сиропом до половины объема. Остудите и поставьте в холодильник, чтобы желе слегка застыло.

Затем аккуратно налейте сверху сиропа молочную смесь, положите еще ягод и поставьте в холодильник до полного застывания.





## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сначала взбейте белки до пенистого состояния, когда они держатся на венчике миксера, продолжая взбивать, всыпьте понемногу сахар до образования блестящей крепкой пены. С помощью ложки выложите на пергамент меренги, выложенный в чашу мультиварки. Включите программу «Десерты», на 1 час. Взбейте сливки с маскарпоне, а клубнику — с сахаром. В середине каждой меренги сделайте отверстие, заполните ее кремом, сверху положите целые ягоды (или половинки) и залейте соусом. Посыпьте при подаче сахарной пудрой.



# Maxwell

моя первая любовь

## КЛУБНИЧНЫЕ МЕРЕНГИ



### Ингредиенты:

- Яичный белок – 3 шт.
- Сахар – 175 г
- Маскарпоне – 100 г
- Сливки – 120 г
- Клубника – 140 г
- Сахар – 80 г

# 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..

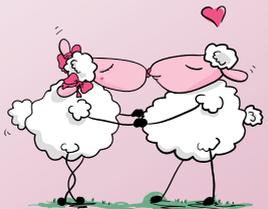


## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

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