

Maxwell

моя первая любовь

Мультиварка – гармоничное решение для Вашей кухни!



Малиновый рай там,
где ты есть...



Maxwell

моя первая любовь

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

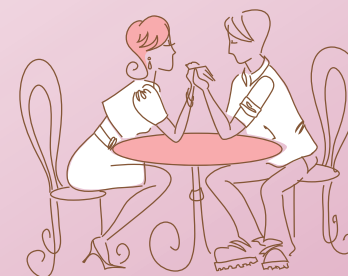


Мультиварка – это настоящий домашний повар, способный угодить Вам и Вашим близким: полезные каши, оригинальные супы, изысканные мясные блюда, нежнейшие десерты – теперь это легко приготовить при помощи одного прибора.

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

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

**Малиновый рай там,
где ты есть...**





Программа	Время приготовления и температура
Варка	Заданное время по умолчанию – 60 мин. Возможность устанавливать время от 5 мин до 95 мин. Шаг – 5 мин. Температура приготовления – 110–120°C
Обжаривание	Заданное время по умолчанию – 20 мин. Возможность устанавливать время от 5 мин до 95 мин. Шаг – 5 мин. Температура приготовления – 130 –140°C
Тушение	Заданное время по умолчанию – 40 мин. Возможность устанавливать время от 5 мин до 95 мин. Шаг – 5 мин. Температура приготовления – 90°C
Приготовление на пару	Заданное время по умолчанию – 10 мин. Возможность устанавливать время от 5 мин до 95 мин. Шаг – 5 мин. Температура приготовления – 120–125°C
Каша	Заданное время по умолчанию – 30 мин. Возможность устанавливать время от 5 мин до 95 мин. Шаг – 5 мин. Температура приготовления – 95°C
Выпечка	Заданное время по умолчанию – 40 мин. Возможность устанавливать время от 5 мин до 95 мин. Шаг – 5 мин. Температура приготовления – 130°C



Maxwell

моя первая любовь



СОДЕРЖАНИЕ:

СУПЫ 7

Суп лапша	8
Грибной суп-пюре	9
Щи.....	10
Гороховый суп	11
Борщ	12
Суп харчо	13
Рассольник	14
Суп из чечевицы	15

ВТОРЫЕ БЛЮДА 17

Котлеты.....	18
Бефстроганов.....	19
Форель на пару	20
Котлеты на пару.....	21
Картофельная запеканка	22
Плов.....	23
Курица в кисло-сладком соусе.....	24
Курица тушеная	25
Жаркое с грибами.....	26
Грибы со сметаной.....	27
Печень в сметанном соусе.....	28
Торт из печени	29
Макароны фарфалле с куриной печенью	30
Свинина в кисло-сладком соусе	31
Овощное рагу	32
Фаршированный перец	33
Чили	34

Лазанья	35
Манты	36
Тушёная свинина с овощами	37
Овощное рагу с курицей	38
Запеченная говядина	39
Баклажаны с мясом и овощами	40
Тушеная капуста с мясом	41
Запеканка из цветной капусты	42
Паста «Пенне аматричана»	43

КАШИ 44

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

ДЕСЕРТЫ 53

Яблочное варенье	54
Сырник.....	55
Шарлотка яблочная	56
Запеканка творожная	57
Кекс с цукатами	58
Творожники	59
Пирог с грушей и апельсинами	60
Творожный торт	61
Пирог «Maxwell»	62

Заключение 63



Супы

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



Maxwell

моя первая любовь

СУП-ЛАПША



Ингредиенты:

- Курица — 300 г
- Морковь — 1 шт.
- Лук репчатый — 1 шт.
- Вода — 1,5–2 л
- Лапша — 30 г
- Перец, соль, зелень, специи по вкусу



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нарежьте курицу мелкими кусочками, порубите морковь, лук. Положите ингредиенты в чашу мультиварки, добавьте перец, соль, специи. Обжарьте все в режиме «Обжаривание» в течение 10 – 15 минут. Затем добавьте воду. Установите режим «Суп». За 10 минут до готовности супа добавьте лапшу, и по желанию зелень.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нарежьте шампиньоны, лук нарежьте кольцами и положите в чашу мультиварки. Добавьте по вкусу перец и соль. Установите режим «Обжаривание» и обжарьте продукты 10–15 минут до золотистого цвета. Затем переложите обжаренные лук и грибы в миску и измельчите с помощью блендера. Получившееся пюре переложите обратно в мультиварку, установите программу «Суп» и, помешивая, доведите блюдо до закипания. Суп готов!



Maxwell

моя первая любовь

ГРИБНОЙ СУП-ПЮРЕ



Ингредиенты:

- Шампиньоны — 400 г
- Лук — 2 шт.
- Специи, соль по вкусу
- Сливки 20 % — 300 г

Maxwell

моя первая любовь

ЩИ



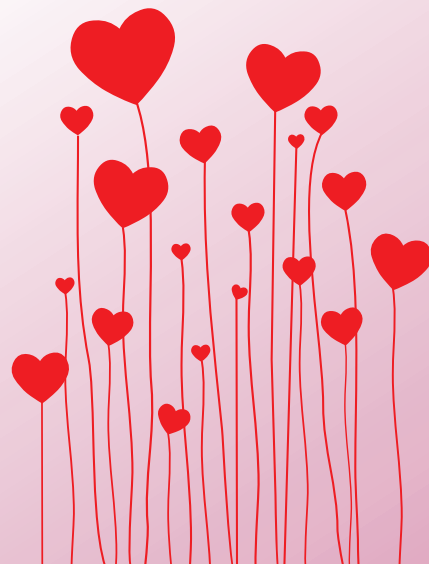
Ингредиенты:

- Мясо (лучше взять говядину) – 500–600 г
- Капуста – половина кочана среднего размера
- Картофель – 4 шт. средней величины
- 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



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Обжарьте на растительном масле тертую морковь, порезанный мелко лук, перец, томаты и нарезанное соломкой мясо в режиме «Обжаривание» в течение 20 минут. Затем добавьте нашинкованную капусту, картофель, нарезанный кубиками. Залейте все холодной водой, по вкусу посолите. Установите режим «Суп» на 1,5 часа, по своему усмотрению можете изменить/добавить время приготовления. Специи, лавровый лист, чеснок, зелень добавьте в процессе приготовления.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Предварительно замочите горох на ночь. Промойте горох, выложите его в чашу мультиварки и установите режим «Суп» на 1,5 часа. Нарезьте картофель кубиками, морковь натрите на крупной терке, лук мелко нашинкуйте. После сигнала об окончании приготовления положите овощи и ребра в чашу мультиварки, установите повторно режим «Суп» на 1 час. После окончания приготовления гороховый суп можно оставить в мультиварке в режиме поддержания температуры на 1 час, для того чтобы он потомился и был более наваристым.



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 – 1,5–2 л
- Специи и соль по вкусу

Maxwell

моя первая любовь

БОРЩ



Ингредиенты:

- Мясо – 300–400 г
- Капуста – половина кочана
- Свекла – 1 шт.
- Чеснок – 1 зубчик
- Морковь – 1 шт.
- Лук – 1 шт.
- Растительное масло – 2–3 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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нарезанный мелко лук, свеклу, тертую морковь обжарьте в чаше мультиварки в режиме «Обжаривание» в течение 10–15 минут на растительном масле. Переложите спассерованные овощи в свободную емкость. Порежьте мясо на кусочки, обжарьте в режиме «Обжаривание» 15 минут. Положите в чашу мультиварки спассерованные овощи, порезанный картофель и помидоры. Долейте соответствующее количество воды, закройте крышку и поставьте на режим «Суп» на 1,5 часа. 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, мелко нарезанный лук положите в чашу мультиварки и обжарьте с растительным маслом, установив режим «Обжаривание», 15 минут. Мясо порежьте небольшими кусочками. Затем в чашу мультиварки добавьте томатной пасты или кетчупа, мясо и раздавленный чеснок, обжарьте 5–10 минут, перемешайте. Добавьте воды, порезанный кубиками картофель, рис, посолите и добавьте специи по желанию. Закройте крышку мультиварки и установите режим «Суп» на 1–1,5 часа. По окончании приготовления добавьте рубленую зелень.



Maxwell

моя первая любовь

СУП ХАРЧО



Ингредиенты:

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

Maxwell

моя первая любовь

РАССОЛЬНИК



Ингредиенты:

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



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В мультиварке обжарьте лук и морковь в режиме «Обжаривание» 10-15 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 «Суп» на 1 час.



Maxwell

моя первая любовь

КУРИНЫЙ СУП ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ



Ингредиенты:

- Чечевица – 1 ст.
- Курица – 1 кг.
- Картофель – 2-3 шт.
- Лук – 1 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Вода – 1,5 – 1,7 л
- Растительное масло – 2-3 ст. л.
- Соль и специи по вкусу
- Зелень

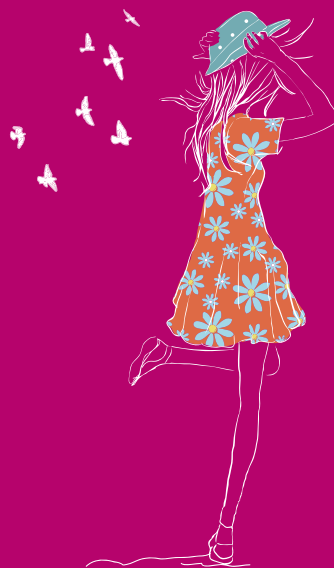
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Мелко порезанный лук, тертую морковь спассеруйте на растительном масле 10-15 минут в режиме «Обжаривание». Затем добавьте чечевицу и картофель, порезанный кубиками. Курицу вымойте, разрежьте на кусочки, положите в чашу мультиварки. Налейте воды, посолите, добавьте специи и установите режим «Суп» на 1 час. После сигнала суп досолите и добавьте зелень.



Вторые блюда

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



Maxwell

моя первая любовь

КОТЛЕТЫ



Ингредиенты:

- Белый хлеб – 3 кусочка
- Говядина – 0,8 кг – 1 кг
- Лук репчатый – 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, хлеб, соль и перец по вкусу, хорошо перемешайте. Сформируйте котлеты. Обжарьте котлеты с двух сторон в мультиварке в режиме «Обжаривание» 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 «Обжаривание» на 15 минут. Затем добавьте измельченный лук и продолжайте обжаривать ещё 10 минут. Добавьте сметану и томатную пасту, муку, 1 стакан воды и установите режим «Тушение» на 45 минут. За пять минут до окончания приготовления положите 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 л. Разрежьте рыбу на порционные кусочки и сбрызните кусочки рыбы лимонным соком. На каждую рыбу положите кусочек лимона и сухие приправы. Положите рыбу в корзинку для пароварки и установите режим «Приготовление на пару» на 30–35 минут.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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



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 – 0,5 кг
- Яйца – 2 шт.
- Сыр – 100 г
- Сметана – 2–3 ст. л.
- Мука – 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, муку, перемешайте и остудите. Лук мелко порежьте, положите в чашу мультиварку и обжарьте на растительном масле в режиме «Обжаривание» 5–10 минут. Затем к луку добавьте фарш, продолжайте обжаривать 10 минут. Обжарив, переложите фарш с луком в отдельную емкость. Дно чаши мультиварки посыпьте панировочными сухарями, выложите половину картофельного пюре, посыпьте тертым сыром, затем положите фарш с луком, сыр, вторую половину картофеля. Разровняйте поверхность запеканки, смажьте сметаной и посыпьте панировочными сухарями. Готовьте в режиме «Выпечка» 30 минут до образования золотистой корочки.



Maxwell

моя первая любовь

ПЛОВ



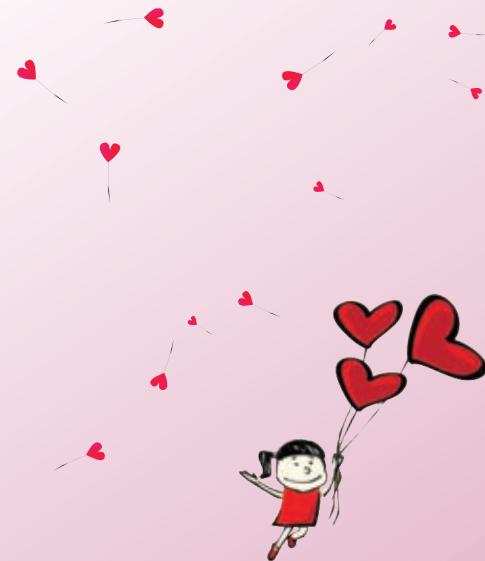
Ингредиенты:

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



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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



моя первая любовь

КУРИЦА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ



Ингредиенты:

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

Coys

- 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 нагрейте его на программе «Обжаривание» 5 мин. Положите куриные окорочка и обжарьте их с одной стороны 15 мин.

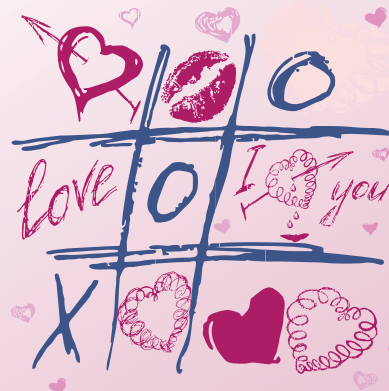
Затем переверните, немного посолите. Положите очищенное и нарезанное на кусочки яблоко и продолжите обжаривать ещё 20 минут.

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



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смешайте майонез и кетчуп, смажьте курицу, добавьте специи по вкусу, толченый чеснок, налейте в чашу мультиварки немного масла, готовьте в программе «Тушение» 35–40 минут.



моя первая любовь

КУРИЦА ТУШЕНАЯ



Ингредиенты:

- Курица без кости – 500 г
- Майонез
- Кетчуп
- Чеснок – 3–4 зубчика
- Приправа для курицы
- Соль и перец молотый черный – по вкусу
- Растительное масло – 1–2 ст. л.

ЖАРКОЕ С ГРИБАМИ



Ингредиенты:

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



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Картофель очистите, нарежьте ломтиками, морковь – кубиками. 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.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Грибы и лук очистите и порежьте. В чашу мультиварки налейте немного растительного масла, положите грибы. Включите режим «Обжаривание» на 40 минут. Через 20 минут добавьте к грибам лук, перемешайте и продолжайте жарить. Ещё через 10 минут положите сметану, соль. Аккуратно перемешайте и продолжайте готовить ещё 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.



Печень промойте и просушите. Лук репчатый нарежьте полукольцами. Порежьте мелко помидоры, предварительно сняв кожицу. Измельчите зубчик чеснока. Включите режим «Обжаривание», 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 кастрюлю к печени, посолите и перемешайте. Включите режим «Тушение» на 45 минут.



Maxwell

моя первая любовь

ТОРТ ИЗ ПЕЧЕНИ



Ингредиенты:

- Печень говяжья – 600 г
- Лук – 0,5 кг
- Мука – 10 ст. л.
- Яйцо – 5 шт.
- Соль, перец – по вкусу
- Морковь – 0,5 кг
- Молоко – 0,3 л
- Морковь – 1 кг
- Майонез – 0,5 л



Печень промойте, пропустите вместе с луком через мясорубку, добавьте яйца, вмешайте постепенно муку, добавьте молока, 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 «Обжаривание» 15–20 минут. Выложите в отдельную емкость, остудите, перемешайте с майонезом. Затем каждый печеночный корж смажьте начинкой, украсьте сверху зеленью.



Maxwell

моя первая любовь

МАКАРОНЫ ФАРФАЛЛЕ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ



Ингредиенты:

- Куриная печень – 400 г
- Лук – 1 шт.
- Макароны фарфалле – 300 г
- Сливки 20% – 200 мл
- Оливковое (растительное) масло – 2 ст. л.
- Тимьян – 2 веточки
- Мускатный орех – щепотка
- Коньяк – 1 ст.л.
- Соль, перец черный по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Отварите макароны фарфалле в подсоленной воде. Лук очистите, порежьте полукольцами, выложите в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом и установите режим «Обжаривание». Печень промойте, разрежьте на кусочки и добавьте через 5 минут к луку. Влейте коньяк и выпарите. Залейте печень сливками, добавьте веточки тимьяна, мускатный орех, поперчите, посолите. Остановите режим «Обжаривание» и включите режим «Тушение» на 15–20 минут. Подаем макароны с печенью и соусом, посыпав тимьяном.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Свинину порежьте кусочками, как для бефстроганов, лук порежьте полукольцами, потрите морковь, измельчите чеснок, положите в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом и установите режим «Обжаривание» на 20 минут. Помешивайте ингредиенты при обжаривании. По окончании жарки налейте 1 мерный стакан воды и включите режим «Тушение» на 40–50 минут. В это время готовим соус:

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

При подаче украсьте зеленью.

Maxwell

моя первая любовь

СВИНИНА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ



Ингредиенты:

- Свинина – 500 г
- Лук – 1 шт.
- Чеснок – 1 зубчика
- Морковь – 2 шт.
- Растительное масло – 2–3 ст. л.

ОВОЩНОЕ РАГУ



Ингредиенты:

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



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



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Отварите рис до полуготовности в небольшом количестве воды, добавив немного соли. Лук мелко порежьте, выложите в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом, установив на 5 минут режим «Обжаривание». Помидоры ошпарьте кипятком, порежьте на кусочки и добавьте к луку, повторив режим «Обжаривание» 5 минут. 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 35–40 мин.

ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕЦ



Ингредиенты:

Порций: 3

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

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

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

Уложите в мультиварку листы лазаньи, ломая их на кусочки, чтобы ими было выложено все дно. Затем слоями – слой листов для лазаньи, слой – фарша, полейте соусом «бешамель», затем в той же последовательности до 5 слоев. Сверху полейте оставшимся соусом, посыпьте сыром. Установите программу «Выпечка» на 30-40 минут.

Maxwell

моя первая любовь

ЛАЗАНЬЯ



Ингредиенты:

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

Maxwell

моя первая любовь

МАНТЫ



Ингредиенты:

Для теста:

- Вода – ½ стакана
- Мука – 0,5 кг
- Соль по вкусу
- Яйцо – 1 шт.

Для начинки:

- Фарш – 0,5 кг
- Лук – 4 шт.
- Морковь – 2 шт.
- Растительное масло – 2 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

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

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

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В режиме «Обжаривание» обжарьте на растительном масле порезанный полукольцами лук, протёртую на крупной тёрке морковь, и нарезанное кусочками мясо 15 минут. Затем добавьте овощи: порезанный крупно картофель, помидоры, посолите, положите муку, томатную пасту, измельченный чеснок, добавьте петрушку и все перемешайте. Долейте воды ½ стакана и готовьте в течение 1,5 часа на программе «Тушение».

Maxwell

моя первая любовь

ТУШЁНАЯ СВИНИНА С ОВОЩАМИ



Ингредиенты:

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

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 – 100 г
- Перец болгарский – 1–2 шт.
- Шампиньоны – 200 г
- Бульон – 125 мл
(любой, можно заменить на воду)
- Зелень для подачи
- Соль
- Свежемолотый черный перец

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 «Обжаривание». Затем добавьте к курице порезанные овощи и грибы, налейте ~125 мл 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.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Натрите мясо смесью из специй, масла и соли (можно в чаше мультиварки) и оставьте на 10 минут. Включите режим «Выпечка» 1,5 часа. Выложите мясо на разделочную доску и обязательно дайте ему постоять 15 минут перед тем, как разрезать, чтобы все соки впитались. Из соков в мультиварке можно сделать подливу. Включите режим «Варка» и дайте подливе немного выкипеть с открытой крышкой или загустите парой ложек муки (разведите ее с водой перед добавлением).

Maxwell

моя первая любовь

ЗАПЕЧЕННАЯ ГОВЯДИНА



Ингредиенты:

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

Приправа чили:

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

Maxwell

моя первая любовь

БАКЛАЖАНЫ 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 шайбочками, 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 специи по желанию, лавровый лист; баклажаны, помидоры (сделайте сетку из майонеза, поперчите); морковь, натертую на терке и немного зелени; измельченный чеснок; баклажаны, перец, нарезанные кусочками помидоры, поперчите и покройте майонезом.

Установите режим «Тушение» на 40–50 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

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

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

Maxwell

моя первая любовь

ТУШЕНАЯ КАПУСТА С МЯСОМ



Ингредиенты:

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

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

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

Maxwell

моя первая любовь

ПАСТА «ПЕННЕ АМАТРИЧАНА»



Ингредиенты:

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



КАШИ

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



Maxwell

моя первая любовь

КАША ОВСЯНАЯ



Ингредиенты:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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



Maxwell

моя первая любовь

КАША МАННАЯ



Ингредиенты:

- Молоко – 0,5 л
- Вода – 200 мл
- Сахар по вкусу
- Манная крупа ¾ стакана
- Цукаты – 70 г
- Соль – 0,5 ч.л.

КАША РИСОВАЯ С ТЫКВОЙ



Ингредиенты:

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



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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



Промойте рис и положите в мультиварку, залейте молоком, добавьте сахар, соль, перемешайте. Добавьте кусочек сливочного масла. Установите программу «Каша» на 35 минут. После сигнала кашу перемешайте. Крышку закройте и оставьте на 30–40 минут на режиме «Поддержания температуры». За это время каша загустеет и её можно раскладывать по тарелкам.



КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ



Ингредиенты:

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

Maxwell

моя первая любовь

КАША ГРЕЧНЕВАЯ С ГРИБАМИ



Ингредиенты:

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



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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



Maxwell

моя первая любовь

КУКУРУЗНАЯ КАША



Ингредиенты:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Кукурузную крупу промойте, высыпьте в чашу мультиварки. Добавьте сахар, соль и сливочное масло. Влейте молоко, перемешайте. Установите режим «Каша» на 10–15 минут. После сигнала кукурузную кашу с молоком снова перемешайте. Оставьте кашу в режиме «Поддержания температуры» еще на 30 – 40 минут, каша «дойдет» и еще немного загустеет.

ПШЕННАЯ КАША



Ингредиенты:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

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



Десерты

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



Maxwell

моя первая любовь

ЯБЛОЧНОЕ ВАРЕНЬЕ



Ингредиенты:

- Яблоки – 1 кг
- Сахар – 250 г
- Корица



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Очистите яблоки от кожуры, порежьте небольшими кубиками, засыпьте в мультиварку, сверху добавьте 2 мерных стакана сахара, посыпьте корицей, включите режим «Варка» на 1 час.

После приготовления дайте остыть и разложите по банкам



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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



Maxwell

моя первая любовь

СЫРНЫЙ ПИРОГ



Ингредиенты:

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

ШАРЛОТКА ЯБЛОЧНАЯ



Ингредиенты:

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



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



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



ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ



Ингредиенты:

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

КЕКС С ЦУКАТАМИ



Ингредиенты:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Творог, яйцо, муку, сахар, соль и ванилин смешайте миксером. Полученную массу выложите на посыпанную мукой разделочную доску. Скатайте массу в толстую колбаску и разрежьте на 10 одинаковых лепешек. Каждую лепешку обваляйте в муке, придайте форму биточка. Включите режим «Обжаривание» на 10 минут и готовьте биточки до образования румяной корочки с двух сторон. Подавайте со сметаной.

ТВОРОЖНИКИ



Ингредиенты:

- Творог - 500 г
- Яйцо - 1 шт.
- Мука - 1½ мерных стакана
- Сахар - 2 ст. л.
- Ванилин - ½ ч. л.
- Растительное масло – 2 ст. л.
- Сметана – 1 мерный стакан
- Соль по вкусу

Maxwell

моя первая любовь

ПИРОГ С ГРУШЕЙ И АПЕЛЬСИНАМИ



Ингредиенты:

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Муку, сахар и яйца смешайте до получения однородной массы, чашу мультиварки смажьте маслом, выложите в нее очищенные и нарезанные дольками груши и апельсин и вылейте сверху массу, добавьте корицу по вкусу. Выпекайте в мультиварке в режиме «Выпечка» 1 час 15 минут.



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.



Maxwell

моя первая любовь

ТВОРОЖНЫЙ ТОРТ



Ингредиенты:

- Яйцо – 5 шт
(отделить желтки от белков)
- Творог мягкий – 5,5% – 300 г
- Сметана – 250 г
- Сахара – 1,5 стакана
- Мука – 3 ст. л.
- Ванилин – щепотка

Maxwell

моя первая любовь

ПИРОГ «MAXWELL – МАЛИНОВЫЙ РАЙ»



Ингредиенты:

Для заливки:

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

Для пирога:

- Какао-порошок (не сладкий) – 30 г
- Молоко – 60 мл
- Ванилин – ½ ч. л.
- Малиновое варенье – 90 г
- Размягченное сливочное масло – 70 г
- Сахарная пудра – 65 г
- Яйца – 2 шт.
- Мука – 125 г
- Разрыхлитель – ½ ч. л.
- Малина – 80 г



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Начните приготовление с заливки. В чашу мультиварки сложите шоколад, варенье и сливки. Включите режим «Варка». Помешивая, варите до тех пор, пока масса не станет однородной.

Пирог

В небольшую миску насыпьте какао-порошок и залейте его 125 мл кипящей воды. Рамешайте, до получения однородной массы. Добавьте молоко, ванильный экстракт, варенье. Слегка взбейте венчиком, чтобы объединить смесь. В другой миске взбейте сливочное масло с сахарной пудрой до пышного, кремового состояния. Затем по одному добавляйте яйца и продолжайте взбивать до однородного состояния. Просейте муку с разрыхлителем и солью в отдельную посуду. Поочередно в масляную смесь добавляйте сухие ингредиенты и разведенное какао. Перемешивайте до получения однородной массы.

Вылейте тесто в чашу мультиварки на вы-заливку (торт выпечется и при переворачивании глазурь окажется сверху). Выпекайте в программе «Выпечка» 40–45 минут. Готовность проверьте деревянной шпажкой. Дайте пирогу остыть 10–15 минут в форме, а затем выложите на блюдо. Украсьте свежими ягодами малины.

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..

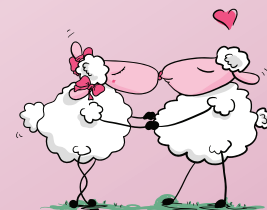


ЗАКЛЮЧЕНИЕ

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...



Maxwell

моя первая любовь

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.

Maxwell

моя первая любовь

[illegible]

Maxwell

моя первая любовь





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