

100 лучших рецептов

классика



современно



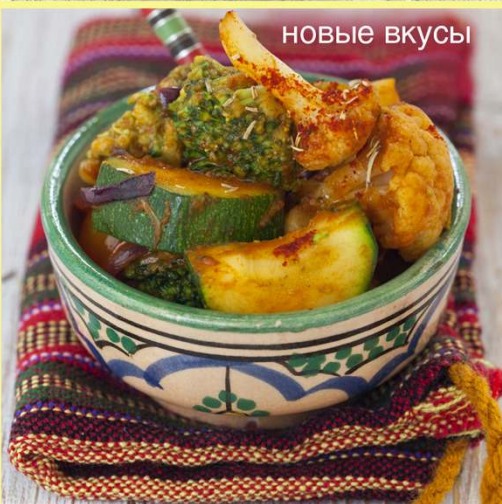
знакомо



приготовьте побольше



новые вкусы



для детей



В **МУЛЬТИВАРКЕ**
на каждый день

500 000
читателей
одобрили
рецепты

ЯИЧНАЯ КАШКА НАТУРАЛЬНАЯ

⌚ 20 мин

🍴 4

8 яиц (320 г), 160 мл молока, 20 г сливочного масла, соль — по вкусу. **Для подачи:** 100 г твердого сыра (например, голландского), 200 г белого хлеба

- 1 Нарезать ломтики хлеба кубиками или треугольниками.
- 2 Выбрать режим «Жарка», подсушить хлеб, помешивая, до золотистого цвета. Вынуть из чаши, охладить.
- 3 Натереть сыр на крупной терке.
- 4 Разбить в емкость яйца. Посолить по вкусу.
- 5 Влить молоко и размешать.
- 6 Вылить смесь в чашу мультиварки и готовить, выбрав режим «Варка», «Суп» или «Тушение», постоянно помешивая, до состояния полужидкой каши.
- 7 Добавить сливочное масло, перемешать. При подаче посыпать сыром, рядом положить гренки.



ОМЛЕТ, ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩАМИ

⌚ 30 мин

🍴 2

6 яиц (240 г), 240 мл молока, 20 г маргарина или сливочного масла, 120 г консервированного зеленого горошка, 1/2 баклажана (120 г), 40 г сметаны, соль — по вкусу. **Для подачи:** 10 г сливочного масла

- 1 Взбить яйца с помощью миксера или венчика. Добавить молоко, посолить по вкусу и еще раз взбить.
- 2 Очистить баклажаны от кожуры и нарезать тонкими ломтиками. Выбрать режим «Жарка», растопить половину сливочного масла. Выложить баклажаны и обжарить до золотистого цвета.
- 3 Отделить горошек от жидкости, добавить к баклажанам, перемешать. Выложить овощи в емкость и заправить сметаной. Посолить по вкусу.
- 4 Выбрать режим «Жарка», растопить сливочное масло, вылить половину омлетной массы и жарить до загустения.
- 5 Выложить на середину омлета половину овощного фарша.
- 6 Закрыть с двух сторон загустевшей массой, придав омлету форму пирожка, и дожаривать 5 мин. Выложить на тарелку швом вниз, полить растопленным сливочным маслом.





КАША ПУХОВАЯ

 30 мин
 2–3
300 г гречневой крупы, 250 мл воды, 250 мл жирного молока, 70 г сахара. **Заправка:** 400 мл сливок 20%-ной жирности, 5 желтков, 100 г сливочного масла, соль — по вкусу

1 Налить воду в чашу мультиварки. Всыпать сахар, довести до кипения в режиме «Варка», «Суп» или «Тушение».

2 Выбрать режим «Варка», «Каша» или «Тушение». Выложить гречневую крупу, готовить 7–10 мин.

3 Добавить молоко, варить еще 5 мин.

4 Приготовить заправку, для этого смешать желтки со сливками.

5 Добавить сливочное масло, посолить.

6 Взбить смесь в пышную пену.

7 Добавить заправку в горячую кашу при постоянном помешивании.

8 Прогреть еще 3–4 мин.



КАША СЕЛЯНСКАЯ С ПЕЧЕНЬЮ

 1 ч
 3–4
200 г гречневой крупы, 150 г куриной печени, 200 г свежего шпика, 1 луковица, 2 яйца, 450–600 мл воды, 4 ст. л. сливочного масла, соль — по вкусу

1 Нарезать лук и шпик мелкими кубиками.

2 Выбрать режим «Жарка». Выложить в чашу шпик, выпотить жир. Добавить лук, обжаривать до прозрачности.

3 Промыть, зачистить от пленок и протоков куриную печень. Обсушить на бумажном полотенце. Выложить в чашу мультиварки.

4 Добавить 2 ст. л. сливочного масла. Жарить 10 мин.

5 Влить воду, посолить. Включить режим «Тушение» или «Варка». Готовить 10–15 мин.

6 Всыпать промытую гречневую крупу. Выбрать режим «Каша», варить до готовности.

7 Взбить в отдельной емкости яйца с 2 ст. л. растопленного сливочного масла с помощью вилки или венчика. Добавить яичную смесь в кашу при постоянном помешивании. Готовить еще 5 мин. Подавать горячей.



КАША ГРЕЧНЕВАЯ С БЕКОНОМ И ШАМПИНЬОНАМИ

⌚ 20 мин +
+ время варки

🍴 4

200 г гречневой крупы, 1 луковица,
100 г бекона, 100 г свежих шампиньонов,
2 ст. л. растительного масла, соль — по вкусу.

Для подачи: 40 г сливочного масла

- 1 Очистить и нарезать полукольцами лук.
- 2 Промыть шампиньоны. Крупные нарезать, мелкие оставить целыми.
- 3 Нарезать бекон соломкой среднего размера.
- 4 Выбрать режим «Жарка». Обжаривать на разогретом растительном масле лук до золотистого цвета 3–4 мин.
- 5 Добавить бекон, обжаривать вместе 2 мин.
- 6 Добавить грибы, перемешать, обжаривать до румяной корочки в течение 5 мин.
- 7 Всыпать промытую гречневую крупу.
- 8 Влить 1 л воды, посолить. Готовить в режиме «Каша» или «Тушение» до сигнала. Добавить при подаче сливочное масло.

ПЛОВ С БАРАНИНОЙ ПО-УЗБЕКСКИ

⌚ 30 мин +
+ время
варки

🍴 2

400 г баранины, 2 моркови, 2 луковицы, 1 головка
чеснока, 150 г длиннозерного риса, 50 мл раститель-
ного масла, 1 ст. л. сушеного барбариса, 1 ч. л. зиры,
соль, перец — по вкусу

- 1 Очистить мясо от пленок и нарезать небольшими кусочками.
- 2 Нарезать лук кольцами, морковь — крупной соломкой.
- 3 Промыть рис до прозрачности воды.
- 4 Разогреть растительное масло, выбрав режим «Жарка», обжаривать лук в течение 2–3 мин. Добавить мясо и жарить до образования румяной корочки.
- 5 Всыпать морковь, обжарить все вместе, посолить и поперчить. Добавить барбарис и зиру, перемешать.
- 6 Всыпать промытый рис, влить подсоленную воду, чтобы она покрывала рис на 1–1,5 см.
- 7 Воткнуть в центр очищенную от верхней шелухи целую головку чеснока, готовить в режиме «Плов» или «Рис» до сигнала. Подавать со свежими овощами.

ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ

⌚ 1 ч
30 мин

🍴 6–8

360 г риса, 800 мл молока или воды, 80 г сахара,
2 яйца (80 г), 80 г изюма, 25 г маргарина или сливоч-
ного масла, 2 ст. л. панировочных сухарей, 25 г сме-
таны, соль — по вкусу

- 1 Тщательно промыть изюм, залить небольшим количеством воды для набухания.
- 2 Влить в чашу мультиварки молоко. Всыпать сахар и посолить по вкусу.
- 3 Промыть рисовую крупу. Добавить в молоко и варить, выбрав режим «Каша», до готовности. Выложить кашу в емкость и охладить до 60–70 °С. Добавить в рис сливочное масло, оставив немного для смазывания чаши.
- 4 Взбить яйца в пышную пену. Добавить половину массы в кашу, остальную часть смешать со сметаной.
- 5 Всыпать в рисовую кашу изюм, тщательно перемешать.
- 6 Смазать оставшимся маслом чашу мультиварки, посыпать панировочными сухарями.
- 7 Выложить рисовую массу, смазать сверху яйцом со сметаной и готовить, выбрав режим «Выпечка», до сигнала (40 мин).

КАША ОВСЯНАЯ С ЯБЛОКАМИ, СУХОФРУКТАМИ И ОРЕХАМИ

⌚ 1 ч +
+ 35 мин
на вымачива-
ние крупы

🍴 4

300 г овсяной крупы, 2 яблока среднего раз-
мера (или 1 крупное), 100 г кураги, 100 г черно-
слива (без косточек), 50 г изюма, 100 г грецких
орехов (очищенных), 100 г сливочного масла,
150 мл молока, 50 г меда, 250 мл воды, соль —
по вкусу

- 1 Залить овсяную крупу водой и оставить на 35 мин.
- 2 Включить мультиварку. Выбрать режим «Выпечка». Растопить в чаше 1 ст. л. сливочного масла. Положить целое яблоко. Готовить 20–25 мин. Выключить программу принудительно. Достать яблоко.
- 3 Поместить в чашу размоченную крупу вместе с жидкостью. Влить 2 или больше мультистаканов воды (она должна покрывать крупу на 1 см). Добавить изюм, орехи, курагу и чернослив. Перемешать.
- 4 Измельчить яблоко с помощью блендера до пюреобразной консистенции. Добавить к крупе, перемешать. Выбрать режим «Рис» (время по умолчанию 25 мин) либо готовить в режиме «Варка» 30 мин.
- 5 Смешать мед с молоком (при необходимости растопить мед на водяной бане). Добавить полученную смесь в чашу за 5 мин до готовности каши. В конце положить оставшееся сливочное масло. Перемешать.



КАША ПЕРЛОВАЯ С ОВОЩАМИ И СУШЕНЫМИ ГРИБАМИ

🕒 1 ч

🍲 4

300 г перловой крупы, 100 г сухих белых грибов, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 2 ст. л. растительного масла, 40 г сливочного масла, 1 л воды, щепотка тмина, соль, черный перец — по вкусу

1 Тщательно промыть перловую крупу, замочить в холодной воде на время, необходимое для приготовления овощей. Залить на это же время сухие грибы водой, доведенной до кипения.

2 Нарезать морковь, лук и корень сельдерея соломкой.

3 Выбрать режим «Жарка». Обжарить нарезанные овощи на растопленном растительном масле до золотистого цвета, добавить тмин.

4 Всыпать в мультиварку перловую крупу, предварительно слив воду. Добавить грибы, отжатые от лишней жидкости.

5 Влить 1 л воды. Посолить и поперчить по вкусу. Выбрать режим «Тушение», готовить 30 мин.

6 Положить после сигнала о приготовлении сверху сливочное масло и оставить кашу доходить на 10 мин.

КАША ЯЧНЕВАЯ С ЛИСИЧКАМИ И КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ

🕒 50 мин

🍲 3–4

300 г ячневой крупы, 250 г лисичек, 250 г варено-копченой грудки, 1 луковица, 1 морковь, 500 мл воды, 50 мл растительного масла, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Очистить лук, нарезать средними кубиками.

2 Очистить морковь, нарезать средними кубиками.

3 Нарезать грудинку средними кубиками, предварительно удалив кожу.

4 Включить мультиварку. Выбрать режим «Жарка». Налить в чашу растительное масло, разогреть.

5 Обжаривать грудинку, лук и морковь 5 мин. Добавить лисички. Обжаривать еще 5–7 мин.

6 Налить воду, довести до кипения или подождать окончания программы. Посолить, поперчить.

7 Добавить крупу. Выбрать режим «Рис», «Каша» или «Варка», готовить 25–30 мин.

КАША ПОЛЕВАЯ

🕒 50 мин +
+ время на вымачивание пшена

🍲 2

250 г пшена, 1 луковица, 1 морковь, 150 г соленого сала, 400 мл воды, пучок свежего укропа, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу.

Для подачи: 50 г сливочного масла

1 Замочить пшено в воде на 30 мин, промыть. Нарезать сало крупными кубиками.

2 Очистить морковь, нарезать крупными кубиками.

3 Очистить лук, нарезать крупными дольками.

4 Включить мультиварку. Выложить в чашу сало. Вытопить жир в режиме «Жарка».

5 Добавить овощи, обжаривать до золотистой корочки 10–15 мин.

6 Влить воду, довести до кипения. Посолить, поперчить. При необходимости выключить программу принудительно или готовить до ее окончания.

7 Положить пару веточек укропа. Перемешать.

8 Всыпать пшено. Готовить в режиме «Рис» или «Каша» 25 мин. Подавать со сливочным маслом.

ПШЕННИК

🕒 55 мин

🍲 6

350 г пшена, 1 л молока, 60 г сливочного масла, 100 г изюма, 100 г кураги, 50 г сахара, соль — по вкусу

1 Тщательно промыть пшено горячей водой. Обдать кипятком, чтобы ушла горечь.

2 Налить в чашу молоко.

3 Добавить сахар, перемешать до его полного растворения.

4 Положить сливочное масло.

5 Всыпать крупу. Немного посолить.

6 Добавить промытые сухофрукты (курагу следует предварительно нарезать). Выбрать режим «Выпечка», готовить до сигнала.



КАША ТЫКВЕННАЯ

⌚ 40 мин

1 кг тыквы, 1 стакан манной крупы, 300 мл молока, 100 мл воды, 50 г сахара, 25 г сливочного масла, соль — по вкусу

🍴 3-4

- 1 Очистить тыкву от кожуры и семян, нарезать небольшими кусочками.
- 2 Влить молоко в чашу мультиварки.
- 3 Всыпать сахар.
- 4 Выложить тыкву. Готовить в режиме «Варка» или «Суп» до мягкости тыквы (20–25 мин).
- 5 Влить 100 мл воды, довести до кипения. Добавить сливочное масло.
- 6 Всыпать манную крупу, посолить. Выбрать режим «Варка», «Тушение» или «Каша». Варить до готовности крупы.

КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ И СМЕТАНОЙ

⌚ 30 мин

800 г картофеля, 200 г свежемороженых грибов, 200 мл бульона, 150 г сметаны, 100 г твердого сыра, 2 зубчика чеснока, 1/2 ч. л. смеси прованских трав, растительное масло для жарки, соль — по вкусу

🍴 2-4

- 1 Нарезать картофель дольками.
- 2 Нарезать чеснок тонкими ломтиками.
- 3 Налить в чашу 2–3 ст. л. растительного масла. Включить режим «Жарка». Обжарить картофель до золотистого цвета. Добавить чеснок.
- 4 Добавить размороженные грибы. Обжаривать 5–7 мин вместе с картофелем.
- 5 Влить бульон.
- 6 Добавить сметану.
- 7 Всыпать сухие травы. Включить режим «Тушение».
- 8 Добавить тертый сыр через 15 мин. Принудительно выключить мультиварку через 2 мин.

КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С СЕЛЬДЬЮ И ЛУКОМ

⌚ 1 ч + время

на вымачивание сельди

1 кг картофеля, 1 кг сельди, 2–3 луковицы, 2–3 моркови, 1 л молока, 50 мл растительного масла, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу.

Соус: 5 яиц, 400 мл сливок 22–33%-ной жирности, 100 г твердого сыра (например, российского)

🍴 4

- 1 Залить сельдь молоком на 6–8 ч. Желательно 1–2 раза поменять молоко. Удалить с вымоченной сельди кожу, извлечь кости, нарезать мелкими кубиками. Натереть морковь на крупной терке. Нарезать лук мелкими кубиками, очищенный картофель — кружочками толщиной 1,5–2 мм.
- 2 Приготовить соус: взбить яйца со сливками, добавить мелко натертый сыр, перемешать.
- 3 Включить мультиварку. Выбрать режим «Жарка», Разогреть в чаше растительное масло. Обжаривать лук и морковь 5 мин. Выключить мультиварку. Извлечь овощи, смешать с сельдью.
- 4 Смазать чашу растительным маслом. Выложить половину картофеля, посолить, поперчить. Выложить слой овощей с сельдью, затем оставшийся картофель. Залить яично-сырной смесью. Выбрать режим «Выпечка». Готовить до конца программы.

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ

⌚ 25 мин + время

тушения

300 г свинины, 4 крупных клубня картофеля, 1 луковица, 4 зубчика чеснока, 4 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. паприки, соль, перец — по вкусу.

Для подачи: несколько веточек розмарина

🍴 4

- 1 Нарезать мясо небольшими кусочками, посолить, поперчить.
- 2 Посыпать свинину паприкой, перемешать.
- 3 Очистить и нарезать крупными дольками картофель.
- 4 Очистить и нарезать дольками лук.
- 5 Очистить и измельчить чеснок.
- 6 Разогреть растительное масло в режиме «Жарка», обжаривать мясо до румяной корочки.
- 7 Добавить лук и чеснок, обжаривать вместе в течение нескольких минут. Добавить картофель, перемешать.
- 8 Влить 100 мл воды и готовить в режиме «Тушение» до сигнала. Посыпать при подаче листиками розмарина.

ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ

⌚ 1 ч
20 мин

🍴 6

8–10 клубней картофеля среднего размера, 300 г свиного карбонада, 2 яйца, 2 луковицы, 200 мл сливок 30%-ной жирности, 40 г сливочного масла, 2 ст. л. пшеничной муки, щепотка сушеного или свежего тимьяна, пучок зеленого лука, соль, черный перец — по вкусу

1 Взбить яйца со щепоткой соли. Влить сливки, размешать. Всыпать муку и снова размешать, чтобы не было комков.

2 Нарезать слегка замороженное мясо тонкими пластинками. При желании слегка отбить. Нарезать очищенный картофель тонкими кружочками, репчатый лук — тонкими кольцами. Мелко нашинковать зеленый лук.

3 Смазать емкость мультиварки сливочным маслом. Выложить слой картофеля. Полить половиной яичной смеси, посыпать тимьяном и зеленым луком. Выложить кусочки мяса вторым слоем. Положить сверху слой лука, полить оставшейся яичной смесью.

4 Выложить на лук оставшуюся часть картофеля. Выбрать режим «Выпечка». Готовить по времени столько, сколько будет выставлено автоматически в этом режиме. Подавать со свежими или маринованными овощами.



ЛАЗАНЬЯ

⌚ 50 мин

🍴 6

8 пластин для лазаньи, 50 г подкопченной грудинки, 3 луковицы, 400 г фарша (говядина + свинина), по 1 ч. л. сушеного базилика и тимьяна, 500 г свежих помидоров, 180 г консервированных помидоров, 1/8 л белого вина, 125 г лесных грибов, растительное масло, соль, перец — по вкусу. **Соус:** 2 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. муки, 300–400 мл жирных сливок, тертый мускатный орех, 200 г моцареллы

1 Выбрать режим «Жарка», установить время 20 мин. Обжарить нарезанную грудинку (1–2 мин). Добавить лук и грибы, обжаривать 5 мин. Добавить фарш, жарить, помешивая, 5 мин.

2 Добавить к мясу нарезанные кубиками свежие помидоры, консервированные томаты, вино, соль, перец, травы и тушить до окончания заданного времени.

3 Приготовить соус: на сухой сковороде спассировать муку (1–2 мин), добавить сливочное масло, перемешать и влить сливки. Довести до кипения, добавить соль и немного тертого мускатного ореха. Варить, помешивая, 5 мин.

4 Смазать маслом чашу мультиварки. Закрыть дно пластинами лазаньи, выложить 1/3 фарша, поверх 1 ст. л. тертого сыра. Чередовать слои, пока фарш не закончится. Последним должен быть слой пластин лазаньи. Залить все соусом, посыпать оставшимся сыром. Выбрать режим «Спагетти» или «Паста».





ПАСТА С КУРИНЫМ ФИЛЕ И ГРИБАМИ

⌚ 40 мин

🍴 4

200 г лапши. **Соус:** 2 куриных филе (1 куриная грудка), 200 г вешенок, 1 стебель лука-порея, 30 г пармезана, 200 мл жирных сливок, 4 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. пшеничной муки, 2–3 веточки базилика, соль, черный перец — по вкусу

1 Нарезать куриное филе тонкими кусочками, посолить и поперчить, обвалять в муке. Мелко нарезать белую часть лука-порея, нашинковать вешенки тонкой соломкой. Натереть пармезан на мелкой терке.

2 Выбрать режим «Жарка». Обжарить лук-порей на растительном масле до прозрачности. Добавить куриное филе. Обжарить до золотистой корочки.

3 Добавить в мультиварку грибы. Влить сливки, посолить и поперчить по вкусу. Довести до кипения. Переложить готовый соус в другую емкость.

4 Выбрать режим «Спагетти» или «Паста». Влить воду. Положить лапшу, отварить. Откинуть на дуршлаг.

5 Подогреть в мультиварке готовый соус, выложить пасту, аккуратно перемешать. При подаче посыпать натертым пармезаном и украсить зеленью базилика.



ЗАПЕКАНКА ПО-ДОМАШНЕМУ

⌚ 1 ч 10 мин

🍴 5–6

200 г домашней лапши, 400 г творога (11%-ной жирности), 100 г сливочного масла, 50 г сахара, 3 яичных белка, 100 г панировочных сухарей, соль — по вкусу

1 Вскипятить воду в режиме «Варка», «Суп», «Спагетти» или «Паста». Добавить соль, отварить лапшу. Откинуть на дуршлаг, охладить.

2 Взбить яичные белки со щепоткой соли до состояния густой пены (устойчивых пиков).

3 Протереть творог через сито, всыпать сахар.

4 Добавить половину размягченного сливочного масла. Вымесить массу до однородной консистенции.

5 Аккуратно ввести взбитые яичные белки.

6 Смазать чашу мультиварки сливочным маслом (25 г), посыпать панировочными сухарями.

7 Выложить часть творожной массы, поверх часть лапши. Чередовать слои, верхним слоем должна оказаться лапша.

8 Растопить оставшееся сливочное масло, сбрызнуть им лапшевник. Посыпать панировочными сухарями. Готовить в режиме «Выпечка» до окончания программы.



СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ

🕒 2 ч

🍴 4

3 средние свеклы, 2 больших яблока, 100 г сметаны, 1 лимон, 40 г сливочного масла, 2 ст. л. сахара

- 1 Тщательно вымыть свеклу, сварить в режиме «Пароварка» (40 мин).
- 2 Очистить сваренную свеклу, нарезать соломкой.
- 3 Удалить семена из яблок, нарезать ломтиками, сбрызнуть соком половины лимона.
- 4 Включить мультиварку. Выбрать режим «Жарка», установить время 10 мин. Растопить сливочное масло.
- 5 Обжарить свеклу в масле, чтобы раскрылся ее сладкий вкус. Добавить сок второй половины лимона.
- 6 Всыпать сахар, тушить до окончания времени программы.
- 7 Включить режим «Тушение». Добавить к свекле сметану и готовить 1 ч.
- 8 Добавить ломтики яблок за 10 мин до окончания приготовления.



КАПУСТА СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ И ГРУДИНКОЙ

🕒 35 мин

🍴 2–4

500 г свежей белокочанной капусты, 200 г варено-копченой грудинки. **Соус:** 150 г муки, 200 г сливочного масла, 500 мл бульона, 2 лавровых листа, 300 мл сливок 33%-ной жирности, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

- 1 Приготовить соус. На растопленном сливочном масле обжарить муку до светло-золотистого цвета. Добавить бульон, лавровый лист, соль и перец. Постоянно помешивая, довести до кипения.
- 2 Влить сливки. Выпарить соус на среднем огне до консистенции густой сметаны.
- 3 Нарезать капусту шашечками среднего размера.
- 4 Нарезать грудинку довольно крупными кусочками, предварительно удалив кожу.
- 5 Выбрать режим «Жарка». Обжарить грудинку до золотистого цвета.
- 6 Добавить к грудинке капусту. Обжаривать 10–15 мин или до окончания программы.
- 7 Влить соус. Выбрать режим «Тушение». Готовить 15 мин.





КАПУСТА ПО-МОНАСТЫРСКИ

1 ч
10 мин

4

400 г мясного фарша (свинина + говядина),
300 г белокочанной капусты, 200 г кукурузы,
100 г сыра, 300 мл молока, 3 ст. л. растительного
масла, 1 ст. л. муки, соль, перец — по вкусу.

Для подачи: петрушка

- 1 Нашинковать капусту тонкой соломкой.
- 2 Выбрать режим «Жарка» и установить время приготовления 10 мин. Налить растительное масло.
- 3 Выложить фарш в мультиварку, обжарить в течение 5–6 мин.
- 4 Добавить капусту. Перемешать, жарить до истечения установленного времени.
- 5 Развести в холодном молоке муку, залить капусту.
- 6 Добавить кукурузу. Выбрать режим «Тушение».
- 7 Посолить и поперчить за 2 мин до окончания приготовления.
- 8 Посыпать тертым сыром за 1 мин до окончания приготовления. Подавать с зеленью.



СОЛЯНКА С ГРИБАМИ

1 ч
10 мин

4–6

500 г белокочанной капусты, 40 г томатного пюре,
1/2 моркови, 2 соленых огурца, 20 г маринованных
каперсов, 50 г соленых грибов, 1 корень петрушки,
1 луковица, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. панировочных сухарей,
10 г твердого сыра, 60 г маринованных маслин
без косточки, 2 ломтика лимона, 1 ст. л. столового
9%-ного уксуса, 1 ст. л. сахара, лавровый лист, соль,
черный перец-горошек — по вкусу, 40 мл растительного
масла для жарки

- 1 Нашинковать капусту. Очистить морковь, лук и корень петрушки, нарезать их соломкой.
- 2 Очистить от кожуры и семян соленые огурцы и нарезать тонкими ломтиками или ромбиками. Промыть соленые грибы.
- 3 Выбрать режим «Жарка», разогреть растительное масло и обжарить лук, морковь и корень петрушки до золотистого цвета. Добавить томатное пюре и обжарить все вместе.
- 4 Всыпать грибы и огурцы. Добавить каперсы. Всыпать капусту, добавить сахар, соль, уксус и специи, перемешать, готовить, выбрав режим «Тушение», 1 ч.
- 5 Ввести за 10 мин до готовности муку, предварительно обжарив ее до кремового цвета. Посыпать тертым сыром, смешанным с сухарями. Украсить при подаче ломтиками лимона и маслинами.



КАБАЧКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С МЯСОМ И ГРИБАМИ

1 ч
10 мин

4

3 небольших кабачка молочной спелости, 400 г постного фарша (нежирная свинина или телятина), 300 г лисичек, 200 мл сливок 20%-ной жирности, 2 черешка сельдерея, 1 небольшая луковица, 3 зубчика чеснока, соль, перец, орегано, базилик, 40 г тертого пармезана, 2 ст. л. оливкового масла. **Для подачи:** укроп

1 Порубить чеснок. Нарезать лук кубиками, лисички — небольшими кусочками, кабачки — продольными ломтиками толщиной 2–3 мм, сельдерей — кусочками толщиной 3 мм.

2 Налить оливковое масло в чашу мультиварки, добавить лук, чеснок. Выбрать режим «Жарка», установить время 10 мин. Через 2 мин добавить грибы, за 1 мин до окончания приготовления — сельдерей.

3 Охладить луково-грибную массу, смешать с фаршем. Посолить, поперчить, добавить орегано и базилик. Равномерно распределить фарш по ломтикам кабачков, свернуть рулетиками. Поместить рулетики в мультиварку (вертикально), залить сливками.

4 Посыпать тертым пармезаном. Выбрать режим «Тушение». При подаче посыпать рулетики мелко нарубленным укропом.

ИКРА КАБАЧКОВАЯ

1 ч
20 мин

6

1,3 кг молодых кабачков, 280 г белокочанной капусты, 1–2 луковицы, 110 г томатного пюре, 50 мл растительного масла, 1 ст. л. столового 9%-ного уксуса, соль, черный свежемолотый перец — по вкусу

1 Очистить и нарезать кабачки кружочками толщиной до 1 см.

2 Выбрать режим «Жарка». Разогреть 2–3 ст. л. растительного масла, готовить кабачки 15 мин. Вынуть и измельчить готовые кабачки с помощью блендера до состояния пюре.

3 Нашинковать мелко капусту.

4 Очистить лук и нарезать соломкой.

5 Выбрать режим «Жарка», разогреть растительное масло, обжарить лук до золотистого цвета.

6 Добавить к луку томатное пюре, обжарить вместе.

7 Всыпать капусту, перемешать, посолить, поперчить по вкусу, готовить, выбрав режим «Тушение», 20 мин.

8 Добавить измельченные кабачки, влить уксус и готовить вместе до сигнала окончания программы.

ЗАПЕКАНКА ИЗ КАБАЧКОВ С ВЕТЧИНОЙ

20 мин +
+ время
выпечки

4

300 г кабачков, 100 г ветчины, 120 г муки, 2 яйца, 2 ч. л. разрыхлителя, несколько веточек свежего тимьяна, соль — по вкусу, 2 ст. л. растительного масла для смазывания формы

1 Очистить при необходимости кабачки от кожуры. Натереть на крупной терке.

2 Добавить к кабачкам маленькую щепотку соли, перемешать, оставить на 5–10 мин.

3 Нарезать ветчину кубиками среднего размера.

4 Хорошо отжать кабачки. Жидкости будет довольно много, всю ее слить.

5 Добавить яйца, немного соли (не более 1/3 ч. л.). Если ветчина очень соленая, можно обойтись совсем без соли.

6 Выложить ветчину и тимьян, перемешать.

7 Добавить просеянные разрыхлитель и муку, перемешать.

8 Смазать маслом кастрюлю мультиварки, выложить тесто. Готовить в режиме «Выпечка» до сигнала.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТЫКВЫ

30 мин +
+ 40 мин
на запекание

6–8

400 г тыквы, 20 г сливочного масла, 200 мл молока, 1 яйцо (40 г), 80 г пшена, 50 г сметаны для смазывания запеканки, соль — по вкусу.

Для подачи: 100 г сметаны

1 Промыть тщательно пшено.

2 Очистить тыкву от семян и кожуры. Измельчить с помощью блендера или натереть на терке.

3 Влить в чашу мультиварки молоко и положить сливочное масло.

4 Добавить тыкву.

5 Всыпать пшено, выбрать режим «Каша» и варить до готовности. Переложить массу в другую емкость и охладить.

6 Добавить яйцо, посолить по вкусу, размешать.

7 Смазать чашу мультиварки сливочным маслом. Выложить массу.

8 Смазать верх сметаной.

9 Нанести ложкой рисунок. Готовить, выбрав режим «Выпечка», до сигнала. Полить сметаной при подаче.



ГОЛУБЦЫ

1 ч
30 мин

10

1 кочан капусты, 500 г свиного фарша (свинина + говядина), 100 г риса, 2 моркови, 1 луковица, 1 ст. л. сахара, 200 г сметаны, соль, перец — по вкусу, 2 ст. л. растительного масла. **Для подачи:** зелень

1 Удалить из капусты кочерыжку и отварить кочан в течение 20 мин, добавив сахар для сохранения цвета. Затем снять листья, срезать жесткую сердцевину.

2 Положить в фарш нарезанную тонкой соломкой или натертую на терке морковь и нарезанный мелкими кубиками лук.

3 Добавить в фарш рис. Посолить, поперчить, тщательно вымешать. Чтобы фарш не был сухим, влить пару столовых ложек ледяной воды.

4 Равномерно распределить фарш по капустным листьям и свернуть их плотным конвертом.

5 Налить на дно емкости растительное масло, плотно уложить голубцы и выбрать режим «Жарка», установить время 5 мин. Обжарить голубцы с двух сторон.

6 Добавить к обжаренным голубцам сметану, выбрать режим «Тушение». Подавать готовое блюдо, полив образовавшимся соком или сметаной. При подаче украсить зеленью.



ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ НА ПАРУ

40 мин

4

2 красных болгарских перца, 100 г мелкозерного риса, 1 луковица среднего размера, 2 зубчика чеснока, 1 помидор среднего размера, 60 г твердого сыра (например, российского), 2 ст. л. тертого сыра пармезан, по пучку свежего базилика и свежей петрушки, соль, перец — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Отварить рис до полуготовности.

2 Нарезать помидор небольшими кубиками. Мелко порубить чеснок. Нарезать лук мелкими кубиками.

3 Выбрать режим «Жарка». На дно чаши налить масло, разогреть (1 мин). Обжаривать лук до золотистого цвета, 4–5 мин.

4 Добавить чеснок, жарить еще 1 мин.

5 Выложить в чашу помидоры и рис.

6 Добавить рубленую зелень. Жарить 5 мин.

7 Всыпать тертый сыр, посолить, поперчить.

8 Разрезать очищенный перец вдоль. Нафаршировать половинки перцев. Положить в емкость для приготовления на пару. Налить в чашу 2 мультистакана воды, выбрать режим «Пароварка». Готовить 20 мин.





ЗАПЕКАНКА МАННАЯ С МОРКОВЬЮ

⌚ 1 ч

🍴 4

1 стакан манной крупы, 2 средние моркови, 150 мл молока, 300 мл воды, 1 яйцо, 1 ст. л. сметаны, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 1 пакетик (18 г) ванильного сахара

1 Включить мультиварку. Выбрать режим «Жарка», установить время 10 мин. Положить сливочное масло. Растопить масло (примерно 1 мин).

2 Очистить морковь и натереть на мелкой терке. Выложить в мультиварку, добавить 1 ст. л. воды и пассеровать до окончания программы.

3 Влить молоко и оставшуюся воду. Добавить сахарный песок и ванильный сахар. Всыпать тонкой струйкой манную крупу, постоянно при этом помешивая. Включить режим «Каша», «Рис» или «Гречка», готовить до окончания программы.

4 Разровнять готовую кашу с морковью в мультиварке.

5 Смешать сметану и яйцо. Смазать кашу полученной смесью. Включить режим «Выпечка» и готовить до окончания программы.



ЗАПЕКАНКА С ОВОЩАМИ

⌚ 15 мин +
+ время
выпечки

🍴 4

8 яиц, 30 г сливочного масла, 2 ст. л. оливкового масла, 100 г зеленого горошка, 1 лук-порей или пучок зеленого лука, 1 морковь, 1 небольшой корень сельдерея, соль — по вкусу. **Для подачи:** несколько веточек петрушки

1 Нарезать светлую часть лука-порея кружочками.

2 Очистить и нарезать тонкими кружочками морковь.

3 Очистить и нарезать тонкими ломтиками сельдерея.

4 Выбрав режим «Жарка», разогреть оливковое масло, добавить сливочное и пассеровать овощи до мягкости.

5 Всыпать горошек, перемешать.

6 Взбить миксером яйца со щепоткой соли в пышную массу.

7 Залить овощи и готовить в режиме «Выпечка» до сигнала.

8 Перевернуть запеканку в середине программы с помощью решетки и подрумянить с другой стороны. Посыпать при подаче рубленой петрушкой.

КРАСНОЕ КАРРИ ИЗ ОВОЩЕЙ



40 мин



2-4

250 г свежемороженой цветной капусты, 250 г свежемороженой брокколи, 250 г цукини, 200 г корня сельдерея, 100–150 г томатной пасты (или 400 г томатов в собственном соку), 100 г натурального йогурта, 50 г лука-шалота, 2–3 зубчика чеснока, 10 г свежего острого перца чили, 5 г порошка карри (или 50 г пасты), 3–4 коробочки кардамона, черный молотый перец, соль — по вкусу

- 1 Смешать порошок или пасту карри с йогуртом.
- 2 Нарезать сельдерей мелкими кубиками, цукини и лук-шалот — полукольцами шириной около 1 см, перец чили — соломкой. Мелко порубить чеснок.
- 3 Выложить в чашу сельдерей, цукини.
- 4 Выложить цветную капусту и брокколи.
- 5 Добавить лук-шалот.
- 6 Добавить острый перец и кардамон.
- 7 Выложить томатную пасту, посолить, поперчить. Добавить 4–5 ст. л. воды.
- 8 Залить йогуртом с карри, включить режим «Тушение». Готовить 12–15 мин.



Лобио



1 ч



10 мин +

+ 8 ч на замачивание



4

200 г сушеной фасоли (или 400 г консервированной), 1 стакан томатного соуса, 1 луковица, 40 г очищенных грецких орехов, 1/2 граната, 2 ст. л. растительного масла, 1/2 головки чеснока, 10 веточек кинзы, 2 ч. л. хмели-сунели, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

- 1 Замочить сушеную фасоль в воде на ночь.
- 2 Мелко порубить лук.
- 3 Выбрать режим «Тушение». Разогреть растительное масло, выложить лук. Тушить 5 мин, периодически помешивая.
- 4 Добавить фасоль и томатный соус. Закрыть крышку, готовить 45 мин.
- 5 Очистить гранат от кожуры и пленок. Мелко нарезать чеснок и кинзу.
- 6 Мелко порубить грецкие орехи.
- 7 Соединить в одной емкости чеснок, кинзу и грецкие орехи. Добавить свежемолотый черный перец, хмели-сунели и гранат, при необходимости посолить. Перемешать.
- 8 Всыпать полученную смесь в готовое лобио, перемешать. Закрыть крышку, дать настояться 10 мин.





ФАСОЛЬ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

⌚ 1 ч
10 мин

🍴 4

600 г свежей стручковой фасоли, 2 помидора, 300 мл протертых томатов либо в собственном соку, 2 ломтика вяленых помидоров, 1 средняя луковица, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. оливкового масла, несколько колечек острого перца, соль, красный острый перец, орегано — по вкусу

1 Нарезать лук и чеснок мелкими кубиками. Выбрать режим «Жарка». Установить время 10 мин. Обжаривать лук и чеснок на оливковом масле в течение 5–7 мин, помешивая.

2 Нарезать фасоль кусочками длиной примерно 5 см. Добавить к луку с чесноком и жарить, помешивая, еще 3 мин.

3 Добавить к фасоли нарезанные средними кубиками свежие помидоры, протертые томаты (томаты в собственном соку предварительно измельчить в пюре с помощью блендера) и мелко нарезанные вяленые помидоры.

4 Посолить, поперчить и добавить орегано. Выбрать режим «Тушение».

5 Нарезать острый перец тонкими колечками, добавить в готовое блюдо и дать постоять 1 мин перед подачей.



ФАСОЛЕВЫЙ МИКС

⌚ 50 мин +
+ время
на замачива-
ние фасоли

🍴 2–4

200 мл бульона, 350 г куриного филе, 200 г красной фасоли, 200 г белой фасоли, 200 г свежемороженой стручковой фасоли, 150 г репчатого лука, 150 г томатов в собственном соку, 2–3 зубчика чеснока, зелень кинзы, несколько веточек свежего тимьяна, 1–2 яйца, соль — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Замочить предварительно красную и белую фасоль (лучше на ночь).

2 Нарезать лук и чеснок мелкими кубиками, курицу — средними кубиками. Посолить курицу.

3 Налить в чашу 2 ст. л. растительного масла, включить режим «Жарка». Обжаривать лук и чеснок до прозрачности. Добавить куриное филе, обжаривать в течение 2 мин (до изменения цвета курицы). Включить мультиварку.

4 Добавить белую и красную фасоль. Влить бульон, положить несколько веточек свежего тимьяна. Включить режим «Тушение».

5 Добавить измельченные томаты в собственном соку через 30 мин.

6 Выложить стручковую фасоль и мелко рубленную кинзу. Принудительно выключить мультиварку через 5 мин. Подавать с яичницей-глазуньей.



Пирог кукурузный с овощами

🕒 1 ч

🍴 6

150 г поленты (кукурузной крупы), 200 г цукини, 80 г твердого сыра, 1 луковица, 1 болгарский перец, 2 ч. л. лимонной цедры, 450 мл овощного бульона, 2–3 ст. л. оливкового масла, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. петрушки, 1/2 ч. л. молотого красного перца, щепотка кайенского перца, 1 ст. л. сушеного орегано, 1/2 ч. л. паприки, соль — по вкусу

1 Вскипятить в кастрюле бульон и сварить поленту (20 мин).

2 Мелко нарезать лук, болгарский перец и цукини. Выбрать режим «Жарка». Разогреть масло (1 мин), обжаривать лук 5 мин. Выдавить через пресс чеснок, добавить его к луку.

3 Добавить перец и цукини, петрушку, кайенский перец, красный перец и обжаривать 2 мин. Выложить овощи в миску. Добавить натертый на крупной терке сыр, цедру лимона (желтую часть), паприку, орегано и соль.

4 Смазать оливковым маслом (1 ст. л.) чашу мультиварки. Выложить овощи на ровный слой поленты. Выбрать режим «Выпечка». Готовить до окончания программы. Пирог охладить. Подавать с долькой лимона.

Бабка грибная

🕒 1 ч

🍴 5–6

600 г свежих лесных грибов (например, моховиков), 8 яиц, 2 луковицы, 70 г сливочного масла, 250 г сметаны, 1 стакан панировочных сухарей, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Нарезать лук мелкими кубиками, вымытые грибы — крупными ломтиками.

2 Выбрать режим «Жарка». Растопить 50 г сливочного масла, обжаривать лук до прозрачности.

3 Выложить грибы, жарить до полного выпаривания жидкости. Остудить.

4 Взбить яйца в пышную пену с помощью венчика или вилки. Соединить взбитые яйца со сметаной, взбить до однородной пышной массы.

5 Добавить 2/3 панировочных сухарей, перемешать.

6 Добавить обжаренные грибы с луком. Посолить, поперчить.

7 Смазать оставшимся сливочным маслом чашу мультиварки. Посыпать панировочными сухарями. Вылить яично-грибную массу в чашу. Выбрать режим «Выпечка», готовить 25 мин.

Белые грибы, запеченные с помидорами

🕒 50 мин

🍴 2–3

300 г свежих белых (или других лесных) грибов, 4 помидора, 2 луковицы, 1–2 зубчика чеснока, 50 г твердого сыра (например, российского или гауда), 50 г панировочных сухарей, небольшой пучок зелени (укропа и петрушки), соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, масло растительное для жарки

1 Нарезать лук полукольцами, чеснок — ломтиками, вымытые и очищенные грибы — небольшими кусочками.

2 Выбрать режим «Жарка». Разогреть растительное масло, выложить лук и чеснок.

3 Добавить грибы, обжаривать до прозрачности лука. Посолить, поперчить.

4 Нарезать помидоры кружочками толщиной 4–5 мм. Выложить в чашу. Посолить, поперчить.

5 Натереть сыр на мелкой терке, добавить панировочные сухари. Всыпать рубленую зелень.

6 Посыпать сырной массой помидоры (можно полить несколькими столовыми ложками растительного масла). Выбрать режим «Выпечка», готовить 25 мин.

Лесные грибы, тушеные с овощами и сливками

🕒 50 мин

🍴 2–3

600 г свежих или свежемороженых лесных грибов, 1 луковица, 1 морковь, 1 небольшой баклажан, 1 зубчик чеснока, 100 г консервированной или отварной красной фасоли, 500 мл сливок 33%-ной жирности, 2 ст. л. растительного масла, 20 г сливочного масла, 200 мл бульона, соль, перец — по вкусу.

Для подачи: несколько веточек свежего базилика

1 Нарезать лук крупными дольками, морковь — кружочками, баклажан — средними кубиками. Раздавить чеснок тыльной стороной ножа и мелко порубить.

2 Выбрать режим «Жарка». Разогреть растительное масло, распустить в нем сливочное масло, обжаривать морковь 5 мин. Добавить лук и чеснок, обжаривать еще 3 мин. Поместить в чашу баклажаны, обжаривать 4 мин.

3 Влить бульон, прогреть до окончания программы. Добавить грибы. Посолить, поперчить. Готовить в режиме «Тушение» 25–30 мин.

4 Через 20–25 мин после начала программы добавить промытую красную фасоль, прогревать 5 мин.

5 Влить сливки. Варить еще около 10 мин. Выключить программу принудительно. При подаче украсить свежим базиликом или другой рубленой зеленью.





ЩИ ПО-УРАЛЬСКИ

⌚ 1 ч
10 мин

🍴 4

1/2 стакана овсяной крупы, 300 г квашеной капусты, 1 небольшая морковь, 1 луковица, 3 ст. л. томатов в собственном соку, 2 ст. л. растительного масла, 850 мл воды (или бульона), 2–3 лавровых листа, соль, перец черный молотый — по вкусу

1 Промыть овсяную крупу. Нарезать морковь соломкой, лук — полукольцами.

2 Включить мультиварку. Выбрать режим «Жарка», установить время 10 мин. Налить масло, обжаривать лук и морковь в течение 5 мин.

3 Добавить к обжаренным овощам измельченные томаты в собственном соку. Дать лишней жидкости выпариться.

4 Промыть квашеную капусту. Если она нарезана достаточно крупно (капуста промышленного производства), измельчить.

5 Добавить квашеную капусту и обжаривать до окончания программы.

6 Включить программу «Варка», «Суп» или «Тушение». Влить бульон или воду, готовить 1 ч. Добавить лавровый лист, соль, перец за 10 мин до окончания варки.



ЩИ ИЗ КИСЛОЙ КАПУСТЫ

⌚ 1 ч
15 мин

🍴 4

500 г свинины на кости (ребрышки), 50 г сушеных грибов, 2 средние моркови, 2 средние луковицы, 3 клубня картофеля, корень петрушки — по вкусу, 400 г квашеной капусты, соль, перец, 2 ст. л. растительного масла, 2 лавровых листа. **Для подачи:** зеленый лук, укроп

1 Нарезать морковь, лук и корень петрушки соломкой, картофель — небольшими брусочками.

2 Налить растительное масло на дно емкости. Выбрать режим «Жарка», установить время 15 мин. Положить мясо. Обжаривать 5 мин.

3 Добавить морковь, корень петрушки и, помешивая, жарить еще 5 мин.

4 Положить лук и жарить, помешивая, до истечения установленного времени.

5 Добавить к обжаренному с овощами мясу картофель.

6 Выложить предварительно замоченные и отжатые грибы. Добавить промытую квашеную капусту.

7 Налить 1,5 л воды. Выбрать режим «Варка», «Суп» или «Тушение». Добавить перец и лавровый лист за 10 мин до окончания приготовления. Немного посолить.





БОРЩ ПО-СТАРИННОМУ

⌚ 2 ч

🍲 4-5

300 г свежей свиной грудинки, 200 г копченой куриной грудки, 150 г варено-копченой грудинки, 100 г свежего шпика, 1 свекла, 300 г маринованной свеклы, 200 г квашеной капусты, 1/2 корня сельдерея (100 г), 1 луковица, 2–3 зубчика чеснока, 2 л хлебного кваса, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу.

Для подачи: 1 пучок укропа и петрушки, сметана

1 Произвольно нарезать шпик, выложить в чашу мультиварки. Выбрать режим «Жарка». Вытопить жир. Нарезать сельдерей небольшими кубиками, лук — соломкой, чеснок — тонкими ломтиками. Добавить к шпику, обжаривать на образовавшемся жире 5–8 мин.

2 Нарезать варено-копченую грудинку и куриную грудку небольшими кубиками, добавить в чашу мультиварки, обжаривать 3 мин. Нарезать свежую грудинку ломтиками толщиной 1,5 см, добавить в чашу, обжаривать 5 мин. Выложить квашеную капусту. Обжаривать 5 мин.

3 Добавить хлебный квас, посолить, поперчить. Установить режим «Варка», «Суп» или «Тушение» готовить 1 ч. Нарезать свежую свеклу кубиками, добавить в кипящий квас. Варить до мягкости свеклы (10 мин). Добавить маринованную свеклу, варить еще 10 мин. При подаче добавить в борщ сметану и рубленую зелень.



БОРЩ СИБИРСКИЙ

⌚ 1 ч
10 мин +
+ время на
замачивание
фасоли

🍲 4

1 свекла, 1/4 кочана капусты, 2 клубня картофеля, 1/2 стакана фасоли, 1/2 моркови, 1 головка репчатого лука, 3 ст. л. томатов в собственном соку (или томатного пюре), 400 г свиного фарша, 200 г варено-копченой ветчины, 800 мл воды (или бульона), 2 ст. л. растительного масла, 10 г сахара, 1 ч. л. 9%-ного уксуса, 1 лавровый лист, соль, перец черный молотый — по вкусу. **Для подачи:** 1–2 зубчика чеснока, зелень (укроп, петрушка), сметана

1 Предварительно замочить фасоль в холодной воде на 1 ч. Нарезать капусту шашками (квадратными ломтиками), ветчину, свеклу, картофель, морковь и лук — ломтиками.

2 Выбрать режим «Жарка», установить время 10 мин. Налить масло, обжаривать лук и морковь в течение 5 мин. Добавить свеклу, сахар, уксус и томаты. Обжаривать до окончания программы.

3 Добавить картофель, фасоль, капусту, воду (или бульон). Включить программу «Варка», «Суп» или «Тушение», готовить 1 ч.

4 Приготовить фрикадельки: добавить в фарш соль, черный молотый перец, хорошенько вымесить и сформовать шарики. Положить фрикадельки и ветчину за 10 мин до окончания программы. Добавить лавровый лист, соль, перец. Подавать готовый борщ со сметаной и зеленью, растертой с чесноком.





СУП СО СВЕКОЛЬНОЙ БОТВОЙ

⌚ 40 мин

🍴 4

250 г свекольной ботвы, 250 г свежего шпината, 200 г свежего щавеля, 200 г кудрявого салата, 100 г зеленого лука, 50 г нежирного бекона (хамона или пармской ветчины), 125 мл белого сухого вина, 1 л куриного бульона, 2 веточки свежего эстрагона (тархуна), 4 ст. л. сметаны, 2 ст. л. растительного масла, соль и перец — по вкусу

1 Промыть свекольную ботву, шпинат, щавель, эстрагон и зеленый салат под проточной водой, обсушить на бумажных полотенцах или в сушилке для зелени.

2 Мелко порубить всю зелень.

3 Нарезать зеленый лук. Нарезать бекон мелкими кубиками.

4 Налить в чашу мультиварки масло. Выбрать режим «Жарка». Разогреть масло (1 мин).

5 Обжаривать бекон в течение 2 мин. Добавить к бекону зелень и припускать 3–4 мин.

6 Добавить зеленый лук. Влить в чашу вино.

7 Влить в чашу бульон. Выбрать программу «Варка», «Суп» или «Тушение» (время — 30 мин). По истечении указанного времени посолить и поперчить. Подавать со сметаной.



РАССОЛЬНИК

⌚ 1 ч
30 мин +
+ 8 ч на замачивание

🍴 10

400 г мякоти говядины, 100 г перловой крупы, 4 клубня картофеля, 4 соленых огурца, 200 мл огуречного рассола, 2 небольшие моркови, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1,6 л воды, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. томатной пасты, 2 веточки укропа, 2 веточки петрушки, 2 лавровых листа, 2 горошины душистого перца, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу.

Для подачи: сметана

1 Залить перловую крупу водой на ночь. Натереть морковь на крупной терке, нарезать лук мелкими кубиками. Выбрать режим «Жарка». Разогреть растительное масло. Пассеровать морковь и лук 3 мин.

2 Вымыть говядину, обсушить, срезать жилы и пленки, нарезать небольшими кусочками. Добавить мясо к овощам. Жарить 5 мин, постоянно помешивая. Выложить томатную пасту. Тушить еще 2 мин.

3 Добавить перловую крупу. Нарезать огурцы соломкой, выложить в чашу мультиварки, перемешать.

4 Влить горячую кипяченую воду. Добавить рассол и пряности. Посолить, поперчить. Готовить в режиме «Варка», «Суп» или «Тушение» 50 мин.

5 Нарезать картофель кубиками. Добавить в суп за 20 мин до окончания программы. Заправить рассольник мелкорубленными зеленью и чесноком. Оставить под крышкой на 10 мин. Подавать со сметаной.





СУП ГОРОХОВЫЙ С КОПЧЕНЫМИ КОЛБАСКАМИ

1 ч
10 мин

4

150 г гороха (предварительно замочить на 2 ч в холодной воде), 4 средних клубня картофеля, 1 средняя морковь, 1 средняя луковица, 100 г корейки (свинина), 6 копченых колбасок (например, охотничьих), 2 ст. л. растительного масла, соль, перец, лавровый лист. **Для подачи:** зелень укропа

1 Нарезать копченые колбаски тонкими косыми ломтиками, морковь и лук — мелкими кубиками, картофель — кубиками со стороной примерно 1×1 см.

2 Налить в чашу мультиварки растительное масло. Выбрать режим «Жарка», установить время 10 мин.

3 Обжаривать мясо в течение 5 мин, постоянно переворачивая, оно должно приобрести карамельный оттенок. Добавить овощи и жарить оставшиеся 5 мин.

4 Слить воду с гороха и добавить его в емкость.

5 Залить 1 л воды, выбрать режим «Варка», «Суп» или «Тушение», установить время приготовления 1 ч. За 10 мин до окончания варки добавить в суп ломтики колбасок, соль, перец и лавровый лист. При подаче посыпать суп зеленью.



СУП ПЕРЛОВО-ГОРОХОВЫЙ

1 ч 20 мин +
+ 30 мин
на замачивание +
время варки

4

200 г свинины на косточке, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 100 г лущеного гороха, 50 г перловой крупы, 1,5 л воды, 4 ст. л. растительного масла, соль, перец — по вкусу.

Для подачи: зелень укропа

1 Промыть крупу и горох до прозрачности воды, замочить минимум на 30 мин (можно оставить на ночь).

2 Промыть и нарезать небольшими кусочками мясо.

3 Нарезать очищенный картофель крупными кубиками, морковь — кубиками среднего размера.

4 Выбрав режим «Жарка», обжаривать кусочки мяса на растительном масле до золотистого цвета в течение 10 мин. Добавить измельченный лук, перемешать.

5 Выложить морковь, обжаривать все вместе в течение 5 мин.

6 Всыпать горох и перловую крупу.

7 Положить нарезанный картофель.

8 Залить водой, посолить, поперчить, готовить в режиме «Варка», «Суп» или «Тушение» 1 ч. Посыпать при подаче укропом.





СОЛЯНКА ГРИБНАЯ

⌚ 1 ч 10 мин +
+ 1 ч на замачивание грибов

🍴 4

50 г белых сушеных грибов, 2 средние головки репчатого лука, 3 соленых огурца, 2 ч. л. каперсов, 50 г маринованных маслин, 800 мл воды, 1/2 лимона, 50 г томатной пасты, 2–3 ст. л. сливочного масла, 2–3 лавровых листа, соль, перец черный молотый — по вкусу. **Для подачи:** сметана

- 1 Замочить сушеные грибы в холодной воде на 1 ч.
- 2 Слить воду (не выливать), нарезать грибы мелкими кубиками.
- 3 Очистить соленые огурцы от твердой кожицы, нарезать кубиками. Аналогично нарезать лук.
- 4 Включить мультиварку. Выбрать режим «Жарка», установить время 10 мин. Растопить сливочное масло, обжаривать лук с добавлением томатной пасты в течение 5 мин.
- 5 Добавить ломтики огурцов и обжаривать до окончания программы. Всыпать каперсы.
- 6 Включить программу «Варка», «Суп» или «Тушение». Влить воду, добавить грибы. Готовить 1 ч.
- 7 Добавить лавровый лист, соль, перец за 10 мин до окончания варки. Положить в тарелку порционно маслины и ломтики лимона, подавать со сметаной.

СУП МОЛОЧНЫЙ С ОВОЩАМИ

⌚ 40 мин

🍴 4

500 мл молока, 200 мл воды, 200 г белокочанной капусты, 1 маленькая репа (50 г), 3 клубня картофеля (200 г), 1 маленькая морковь, 150 г зеленого консервированного горошка, 1 ст. л. сливочного масла, соль — по вкусу

- 1 Отбросить консервированный зеленый горошек на дуршлаг. Промыть при необходимости.
- 2 Очистить морковь и нарезать дольками или ломтиками.
- 3 Очистить репу и нарезать дольками или ломтиками. Нарезать капусту шашками.
- 4 Очистить картофель и нарезать дольками или ломтиками.
- 5 Выложить в чашу мультиварки подготовленные овощи. Влить воду и варить, выбрав режим «Варка», «Суп» или «Тушение», 20 мин.
- 6 Добавить консервированный зеленый горошек.
- 7 Влить молоко, посолить по вкусу. Прогреть 10 мин.
- 8 Готовый суп заправить сливочным маслом.

ПОХЛЕБКА ГРИБНАЯ

⌚ 1 ч

🍴 4

60 г сушеных грибов, 150 г пшеничного хлеба (черствого), 1 большая луковица, 30 г маргарина или сливочного масла, 700 мл воды, 20 г сметаны, соль, черный свежемолотый перец — по вкусу

- 1 Замочить грибы в холодной воде на 30 мин. Положить их в чашу мультиварки, залить водой. Выбрать режим «Варка», «Суп» или «Тушение» и варить 20 мин.
- 2 Процедить бульон в подходящую емкость.
- 3 Нарезать грибы тонкой соломкой.
- 4 Очистить лук и нарезать тонкой соломкой.
- 5 Натереть пшеничный черствый хлеб или батон на терке или измельчить с помощью блендера.
- 6 Выбрать режим «Жарка», растопить масло и обжарить лук до золотистого цвета.
- 7 Добавить хлебные крошки, тщательно перемешать.
- 8 Влить грибной отвар, посолить и поперчить по вкусу, размешать и прогреть, выбрав режим «Варка», «Суп» или «Тушение».
- 9 Всыпать нарезанные грибы, снова довести до кипения и варить 5–10 мин. Подавать со сметаной.

СУП ОВОЩНОЙ С КУРИНЫМИ КНЕЛЯМИ

⌚ 20 мин +
+ время варки

🍴 4

2 клубня картофеля, 1 морковь, 1/2 кочана белокочанной капусты, 1,5 л воды, зеленый лук, укроп, соль — по вкусу. **Для кнелей:** 1 куриное филе (до 200 г), 1 яйцо, 1 луковица, соль, перец — по вкусу

- 1 Нарезать куриное филе кусочками, лук — дольками.
- 2 Измельчить мясо с луком с помощью блендера.
- 3 Добавить в массу яйцо, посолить, поперчить.
- 4 Очистить и нарезать ломтиками картофель.
- 5 Очистить и нарезать кружочками морковь.
- 6 Нарезать капусту квадратами небольшого размера.
- 7 Сложить нарезанные овощи в кастрюлю мультиварки, добавить соль, влить воду и варить в режиме «Варка», «Суп» или «Тушение» 15 мин.
- 8 Измельчить зеленый лук.
- 9 Сформировать с помощью двух ложек кнели из фарша, опустить в суп, добавить зеленый лук и готовить в режиме «Варка», «Суп» или «Тушение» 1 ч. Посыпать при подаче укропом.





Суп-пюре из тыквы

45 мин : 1 кг тыквы, 60 г сливочного масла, 1 луковица, 3 моркови, 1 л куриного бульона, 200 мл сливок 10%-ной жирности, 2 ч. л. затара, соль — по вкусу

4

- 1** Тыкву очистить и нарезать тонкими ломтиками.
- 2** Морковь очистить и нарезать ломтиками.
- 3** Лук очистить и нарезать соломкой.
- 4** Выбрать режим «Жарка». Растопить сливочное масло.
- 5** Обжаривать тыкву 3 мин. Добавить морковь. Жарить еще 5 мин.
- 6** Всыпать к овощам лук. Жарить еще 3 мин.
- 7** Влить бульон, выбрать программу «Варка», «Суп» или «Тушение», варить 20 мин.
- 8** Измельчить суп блендером.
- 9** Добавить сливки, специи, выбрать режим «Подогрев», готовить 10 мин.



Суп луковый

35 мин : 600 г репчатого лука, 3 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. сливочного масла, 1,5–2 ст. л. муки, 125 мл белого вина, 1 л куриного бульона, свежий или сушеный тимьян, 4 ломтика багета, 2 зубчика чеснока, 125 г сыра (желательно грюйер или эмменталь), соль, свежемолотый перец — по вкусу

1

- 1** Нарезать лук кольцами. Мелко порубить 1 зубчик чеснока.
- 2** Налить в чашу оливковое масло и положить кусочек сливочного. Выбрать режим «Жарка». Установить время 10 мин. Обжарить, помешивая, лук с чесноком до золотистого цвета. Добавить муку, перемешать.
- 3** Влить вино, затем бульон. Выбрать режим «Варка», «Суп» или «Тушение», готовить 15 мин.
- 4** После отключения мультиварки добавить в суп тимьян, поперчить, посолить. Разлить в горшочки.
- 5** Обжарить на сковороде ломтики багета, натереть оставшимся чесноком.
- 6** Положить на гренки сыр, нарезанный ломтиками.
- 7** Добавить «бутерброды» в суп. Поставить горшочки в разогретую до 180 °С духовку на 5–10 мин, чтобы сыр расплавился.





СУП ТОМАТНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

🕒 50 мин

🍴 4-6

500 мл бульона, 500 г смешанного фарша (говядина + свинина), 400 г томатов в собственном соку, 2 луковицы, 1 острый перец чили, 100 мл белого вина, 4 зубчика чеснока, 2 веточки тимьяна, пучок укропа, черный молотый перец, соль — по вкусу

1 Добавить в фарш мелко рубленые укроп и 1 луковицу, посолить, поперчить. Вымешивать в течение 5 мин. Сформовать влажными руками фрикадельки величиной с грецкий орех.

2 Налить в чашу бульон, включить режим «Варка», «Суп» или «Тушение». Когда бульон закипит, положить фрикадельки. Варить в течение 10 мин.

3 Нарезать вторую луковицу тонкой соломкой, чеснок — тонкими ломтиками, перец чили — колечками. Размять томаты в собственном соку с помощью вилки.

4 Влить к фрикаделькам белое вино. Добавить лук, чеснок и перец.

5 Выложить томаты вместе с соком. Посолить, поперчить. Добавить тимьян. Готовить 30 мин.



СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СУШЕНЫМИ ГРИБАМИ

🕒 20 мин +
+ время
варки

🍴 4

4 клубня картофеля, 1 луковица, 1 морковь, 50 г сушеных грибов (желательно белых), 4 ст. л. растительного масла, 100 мл сливок 10%-ной жирности, зеленый лук, 1,5 л воды, соль, перец — по вкусу

1 Залить сушеные грибы кипящей водой, пока готовятся овощи.

2 Очистить и мелко порубить лук.

3 Очистить и натереть на мелкой терке морковь, на крупной терке — картофель.

4 Выбрав режим «Жарка», обжарить лук на масле до золотистого цвета. Добавить морковь и обжаривать вместе в течение 2 мин.

5 Добавить картофель, влить 0,5 л воды, посолить, поперчить и готовить в режиме «Варка», «Суп» или «Тушение» 15 мин.

6 Ввести нарезанные тонкой соломкой грибы. Влить еще 1 л воды.

7 Добавить сливки и готовить в режиме «Варка», «Суп» или «Тушение» 15 мин. При подаче посыпать зеленым луком.



КУРИЦА ПО-РИМСКИ

🕒 1 ч

🍴 6

1 небольшая курица, 2 зубчика чеснока, 60 г ветчины, 5 помидоров среднего размера, 4 ст. л. растительного масла, 250 мл белого сухого вина, соль, молотая паприка — по вкусу, 4 веточки майорана (или 1/2 ч. л. сушеного). **Для подачи:** несколько листочков зеленого базилика

- 1 Курицу вымыть, обсушить с помощью бумажных полотенец, разрезать на 8 частей.
- 2 Курицу посолить, посыпать паприкой.
- 3 Чеснок очистить и нарезать тонкими кружочками.
- 4 Нарезать ветчину соломкой.
- 5 Надрезать помидоры крест-накрест, обдать кипятком и переложить в холодную воду на 5 мин. Очистить помидоры от кожицы и удалить семена.
- 6 Нарезать мякоть помидоров мелкими кубиками.
- 7 Выбрать режим «Жарка». Разогреть растительное масло (1 мин). Обжаривать курицу 6 мин.
- 8 Добавить чеснок, ветчину и майоран. Жарить еще 2–3 мин. Влить вино, добавить помидоры. Выбрать режим «Тушение». Готовить 50 мин. При подаче украсить базиликом.

ПАПРИКАШ

🕒 20 мин +
+ время
тушения

🍴 4

2 куриных окорочка (ножки), 1 крупный болгарский перец, 2 помидора, 1 луковица, 4 зубчика чеснока, 1 ст. л. паприки, 4 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. муки, 150 г сметаны. **Для подачи:** зелень петрушки

- 1 Нарезать курицу кусочками.
- 2 Очистить болгарский перец от семян и белых перегородок, нарезать дольками или длинными брусочками.
- 3 Очистить помидоры от кожуры, нарезать дольками. Аналогично нарезать лук. Очистить и измельчить чеснок.
- 4 Выбрав режим «Жарка», обжаривать на растительном масле лук и чеснок до прозрачности. Всыпать паприку и перемешать.
- 5 Добавить курицу и обжаривать все вместе в течение 5 мин.
- 6 Добавить перец и помидоры. Выбрать режим «Тушение» и готовить до сигнала.
- 7 Добавить за 5 мин до окончания сметану, смешанную с мукой. При подаче посыпать зеленью петрушки.

КУРИЦА В ВИНЕ

🕒 1 ч

🍴 4

2 кг куриного мяса на кости, 4 ломтика бекона или грудинки (30 г), 250 г мелких шампиньонов, 12 маринованных огурцов, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. коньяка, 375 мл красного вина, 375 мл куриного бульона, 3 ст. л. растительного масла, 60 г томатной пасты, 2 веточки тимьяна, 4 веточки петрушки, 2 лавровых листа, 2 ст. л. муки для панировки, 1 пучок свежей петрушки, соль, перец — по вкусу

- 1 Нарезать огурцы брусочками. Мелко порубить чеснок. Нарезать бекон соломкой.
- 2 Запанировать куски курицы в муке, смешанной с солью и перцем.
- 3 Выбрать режим «Жарка». Разогреть растительное масло (1 мин).
- 4 Обжаривать курицу в течение 5 мин. Добавить чеснок, бекон и томатную пасту. Жарить еще 4 мин.
- 5 Добавить грибы и огурцы. Жарить еще 3–4 мин.
- 6 Сделать букет гарни: связать несколько веточек петрушки, тимьяна и лавровый лист. Добавить букет к курице, налить вино, коньяк и бульон. Выбрать режим «Тушение» (время по умолчанию). При подаче посыпать зеленью петрушки. Подавать с багетом.

КУРИНОЕ ФИЛЕ С ОЛИВКАМИ

🕒 1 ч
10 мин

🍴 4

4 куриных филе, 8 небольших шампиньонов, 2 сладких болгарских перца, 2 помидора, 1 небольшая луковица, 2 зубчика чеснока, 120 г консервированных зеленых оливок, 100 мл сливок 22–33%-ной жирности, 100 мл сухого белого вина, 3 ст. л. оливкового масла, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

- 1 Промыть шампиньоны, разрезать каждый гриб на 4 части. Нарезать лук полукольцами, мелко порубить чеснок. Удалить у сладкого болгарского перца плодоножки, очистить его от семян, нарезать соломкой. Очистить помидоры от кожицы, нарезать тонкими кружочками.
- 2 Выбрать режим «Жарка». Разогреть оливковое масло, выложить куриное филе. Закрыть крышку, жарить 8 мин. Перевернуть филе. Жарить еще 7 мин.
- 3 Вынуть куриное филе из мультиварки. Положить в это же масло грибы, перец, лук и чеснок. Жарить 10 мин, периодически помешивая.
- 4 Выложить в чашу мультиварки обжаренное куриное филе, сверху слой нарезанных помидоров. Посолить, поперчить. Влить вино, закрыть крышку. Готовить в режиме «Тушение» 40 мин.
- 5 Добавить оливки и влить сливки за 5 мин до окончания программы. Перемешать, закрыть крышку, готовить оставшееся время.



КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ В МЕДОВОЙ ГЛАЗУРИ

⌚ 40 мин

🍴 4

8 куриных крылышек, 2 ст. л. меда, 2 ст. л. соевого соуса, 1 ст. л. томатного соуса, 1/2 ч. л. карри, 2 зубчика чеснока, небольшой кусочек корня имбиря, 2 ст. л. растительного масла, 40 г сливочного масла

- 1 Измельчить чеснок, мелко порубить очищенный от кожуры корень имбиря.
- 2 Промыть куриные крылышки. Разогреть мультиварку в режиме «Жарка», влить растительное масло и положить туда крылышки. Обжаривать 15 мин, периодически переворачивая.
- 3 Смешать мед с соевым и томатным соусами. Добавить чеснок, имбирь, карри.
- 4 Достать крылышки из мультиварки.
- 5 Выбрать режим «Жарка». Растопить сливочное масло.
- 6 Добавить медовую смесь, подогревать 5 мин.
- 7 Положить в мультиварку крылышки, размешать, чтобы они полностью покрылись смесью. Подогревать 5 мин. Подавать с лапшой, отварным рисом или овощным салатом.

ЖАРКОЕ ИЗ РУБЛЕНОГО МЯСА

⌚ 1 ч

🍴 6

3 куриных филе (примерно 800 г), 500 г свинины (окорок), 2–3 ломтика белого хлеба, 1 луковица, 250 мл молока, 2 яйца, 1 ч. л. муки, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. прованских трав, щепотка молотого мускатного ореха, соль, перец — по вкусу. **Для подачи:** руккола и зелень

- 1 Нарезать лук мелкими кубиками. Пропустить по отдельности курицу и свинину через мясорубку.
- 2 Выбрать режим «Жарка». Налить растительное масло (1 ст. л.) и разогреть его (1 мин). Обжаривать лук до прозрачности 3 мин.
- 3 Замочить хлеб в молоке и затем отжать его, добавить в свиной фарш. Вбить яйцо, выложить жареный лук, добавить соль, перец и прованские травы.
- 4 В фарш из птицы добавить яйцо, соль и мускатный орех.
- 5 Дно чаши смазать сливочным маслом, посыпать мукой, выложить слоями фарш.
- 6 Выбрать режим «Выпечка», готовить 45 мин или до окончания программы.

СВИНИНА ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ

⌚ 2 ч

🍴 4

700 г свинины (филе), 300 мл белого полусухого вина, 500 мл воды, 50 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, 1–2 лавровых листа, 1 ст. л. столового 9%-ного уксуса, соль, черный и душистый перец-горошек — по вкусу. **Соус:** 100 г сливочного масла, 30 г муки, 500 мл воды (или бульона), 150 мл молока, соль, сахар — по вкусу

- 1 Установить режим «Жарка». Разогреть растительное масло, распустить сливочное. Выложить мясо, обжаривать до золотистой корочки (1,5–2 мин с каждой стороны). Принудительно выключить программу. Влить воду, белое полусухое вино и уксус.
- 2 Добавить смесь перцев, лавровый лист. Посолить. Выбрать режим «Варка», «Тушение» или «Суп». Варить до готовности мяса (1 ч 30 мин).
- 3 Приготовить соус. Обжарить муку на сливочном масле, влить воду при постоянном помешивании. Всыпать соль и сахар, прогреть смесь до их полного растворения. Влить тонкой струйкой молоко, помешивая. Проварить смесь до густоты жирной сметаны.
- 4 Добавить соус к мясу, тушить 10 мин. Подавать мясо горячим, нарезав на порционные куски и полив соусом.

СВИНИНА НА КОСТОЧКЕ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

⌚ 1 ч
40 мин

🍴 2–3

400 г квашеной капусты, 500 г свиного филе (на кости), 200 г варено-копченой грудинки, 1 луковица, 500 мл светлого пива, 50 г пастообразной горчицы, 1 веточка розмарина, черный молотый перец, соль, сахар — по вкусу, растительное масло для жарки

- 1 Разрезать свинину вдоль ребер так, чтобы получились котлеты с косточкой.
- 2 Налить в чашу 2 ст. л. растительного масла, включить режим «Жарка». Обжаривать свинину по 3 мин с каждой стороны. Достать мясо, накрыть фольгой, поставить в теплое место.
- 3 Нарезать грудинку крупными брусками, добавить в чашу, обжаривать до золотистого цвета в течение 3–4 мин.
- 4 Добавить нарезанный полукольцами лук, жарить 2 мин, помешивая.
- 5 Выложить в чашу капусту. Влить светлое пиво, добавить горчицу. Всыпать сахар, соль, перец. Выбрать режим «Тушение», установить время 1 ч 30 мин.
- 6 Через 20 мин выложить мясо и посыпать листиками розмарина. Тушить до окончания программы.

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ



50 мин



2

300 г свиной вырезки, 150 г бекона, 300 г картофеля, 200 г лисичек, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 20 г французской горчицы, несколько веточек свежего тимьяна, 100 мл воды, соль — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Нарезать свинину поперек волокон медальонами толщиной 4–5 см, посолить. Налить в чашу мультиварки 3 ст. л. растительного масла, включить режим «Жарка». Выложить медальоны.

2 Добавить мелко нарезанные лук и чеснок, обжаривать медальоны по 2 мин с каждой стороны. Извлечь мясо и овощи, поставить в теплое место, накрыв фольгой.

3 Нарезать бекон соломкой. Выложить в чашу, обжаривать 5 мин.

4 Нарезать вымытый неочищенный картофель дольками, выложить в чашу. Добавить лисички. Положить тимьян. Обжаривать 5 мин.

5 Выложить мясо сверху на картофель. Добавить горчицу, влить воду. Включить режим «Тушение», готовить 20 мин.



ФРИКАДЕЛЬКИ, ТУШЕННЫЕ С БАКЛАЖАНАМИ



30 мин +
+ время
тушения



4

200 г свинины, 2 небольших баклажана, 2 помидора, 1 луковица, 2 ст. л. муки, 4 ст. л. орехового соуса, 4 ст. л. растительного масла, соль, перец — по вкусу.
Для подачи: зелень базилика

1 Нарезать мясо кусочками. Очистить и нарезать дольками лук.

2 Измельчить блендером половину луковицы и всю свинину. Посолить и поперчить фарш.

3 Нарезать баклажаны и помидоры брусочками.

4 Сформовать из фарша маленькие фрикадельки и обвалять их в муке.

5 Разогреть в режиме «Жарка» растительное масло. Обжарить фрикадельки до румяной корочки

6 Положить лук и обжаривать вместе в течение 1 мин.

7 Выложить баклажаны, обжаривать, помешивая, 5 мин. Добавить помидоры и влить ореховый соус. Готовить в режиме «Тушение» до сигнала. Украсить при подаче свежим базиликом.





ПРЯНЫЕ СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ

 30 мин +
+ время
тушения

 4

400 г свиных ребрышек, 1 крупное яблоко, 1 лимон, 2 ст. л. меда, 2 ст. л. зерновой горчицы, 4 ст. л. растительного масла, 1–2 веточки свежего розмарина, соль, перец — по вкусу

- 1 Очистить ребрышки от пленок, нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить.
- 2 Выжать сок из лимона.
- 3 Натереть яблоко на крупной терке.
- 4 Добавить в яблочную массу лимонный сок.
- 5 Ввести в маринад горчицу.
- 6 Добавить мед, размешать. Посолить и поперчить.
- 7 Разогреть растительное масло, выбрав режим «Жарка», обжаривать ребрышки до румяности.
- 8 Залить яблочным маринадом.
- 9 Положить веточки розмарина и готовить в режиме «Тушение» до сигнала.



РУЛЬКА В ПИВЕ С МЕДОМ И ГОРЧИЦЕЙ

 4 ч + 5 ч на за-
мачивание +
+ 1 ч на маринование

 2

2 небольшие свиные рульки, 1 л темного пива, 6 зубчиков чеснока, 2 ст. л. горчицы, 2 ст. л. меда, 2 ст. л. майонеза, 1 ст. л. растительного масла, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

- 1 Тщательно вымыть рульки с помощью щетки, залить холодной водой и оставить на 5 ч.
- 2 Вынуть рульки из воды, промыть. Сделать глубокие надрезы, заложить в них кружочки чеснока.
- 3 Выложить рульки в чашу мультиварки. Залить пивом, посолить. Готовить в режиме «Тушение», «Варка» или «Суп» 2 ч.
- 4 Смешать горчицу, мед и майонез. Поперчить, добавить 2 рубленых зубчика чеснока.
- 5 Вынуть рульки, смазать подготовленным маринадом. Оставить мариноваться на 1 ч. Слить пивной соус в отдельную емкость.
- 6 Смазать чашу мультиварки растительным маслом, выложить рульки. Запекать 1 ч в режиме «Мультиповар» при температуре 70 °С или «Подогрев», при необходимости подливая бульон. Перевернуть через 30 мин.



Холодец

⌚ 10 ч + 8 ч на замачивание + время на застывание

🍴 12

1 свиная рулька, 1 свиная нога (копыто), 1 куриный окорочок, 1 морковь, 1 луковица, 4 зубчика чеснока, 2 л воды, 2 лавровых листа, 4 горошины душистого перца, 1 ст. л. соли

1 Тщательно промыть рульку, свиную ногу и куриный окорочок. Замочить в холодной воде на 6–8 ч.

2 Срезать у лука верхушку и доньшко. Очистить морковь. Мелко порубить чеснок.

3 Вынуть мясо, еще раз тщательно промыть. Выложить в чашу мультиварки, залить водой (2 л). Установить режим «Тушение», «Варка» или «Суп» (8 ч). Довести воду до кипения, снять пену.

4 Добавить лук, морковь, душистый перец и лавровый лист. Закрыть крышку, готовить до окончания программы. Вынуть готовое мясо и овощи. Нарезать морковь кружочками.

5 Добавить в бульон чеснок, посолить. Закрыть крышку, настаивать 20 мин.

6 Отделить мясо от костей, разобрать на волокна. Выложить их в глубокую тарелку, сверху — кружочки моркови. Залить бульоном. Охладить, поместить в холодильник на 3–4 ч.

Карри из говядины с тыквой

⌚ 1 ч 20 мин

🍴 6

500 г говядины (лопатка или тазобедренная часть), 250 г тыквы, 4 помидора, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. кориандра (лучше молотого), 1/2 ч. л. молотого перца чили, 1/2 ч. л. молотого имбиря, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Мелко порубить лук и чеснок. Очистить помидоры от кожицы, измельчить с помощью блендера до консистенции пюре.

2 Выбрать режим «Жарка». Разогреть растительное масло, выложить лук и чеснок. Жарить 5–7 мин, периодически помешивая.

3 Вымыть говядину, обсушить, срезать жилы и пленки. Нарезать небольшими кубиками.

4 Добавить к луку мясо и измельченные помидоры. Посолить, поперчить. Готовить в режиме «Тушение» 1 ч, периодически помешивая. При необходимости влить немного воды.

5 Очистить тыкву, нарезать кубиками со стороной 15 мм. Добавить в мультиварку тыкву и смесь пряностей за 20 мин до окончания программы, перемешать.

Говядина по-бургундски

⌚ 30 мин + время тушения

🍴 4

400 г говядины, 50 г свиного сала, 2 красные луковицы (или шалот), 100 г шампиньонов, 1 морковь, 2 зубчика чеснока, 200 мл красного вина, 50 мл коньяка, 2 ст. л. растительного масла, соль, перец — по вкусу

1 Нарезать говядину небольшими кусочками, сало и шампиньоны — тонкими ломтиками, морковь — тонкими кружочками, лук — тонкими полукольцами, лук. Измельчить чеснок.

2 Налить на дно кастрюли мультиварки растительное масло, выложить тонкий слой сала.

3 Уложить сверху морковь и мясо, немного посолить.

4 Выложить лук и грибы. Посолить и поперчить.

5 Выложить второй слой мяса, посыпать чесноком.

6 Затем — слой лука и грибов.

7 Накрыть ломтиками сала.

8 Полить вином и коньяком, посыпать перцем, готовить в режиме «Тушение» до сигнала. Подавать с отварным картофелем или свежими овощами.

Гуляш венгерский

⌚ 1 ч 30 мин

🍴 4

500 г говядины (лопаточная часть), 2 луковицы, 4 клубня картофеля, 2 ст. л. пшеничной муки, 4 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сладкой паприки, 2–3 лавровых листа, 400 мл воды, соль, черный перец-горошек — по вкусу. **Для украшения:** зелень укропа

1 Нарезать мясо небольшими кусочками, лук — дольками, очищенный картофель — крупными кусочками.

2 Выбрать режим «Жарка». Обжарить на растительном масле мясо до румяной корочки. Добавить лук.

3 Обжаривать мясо и лук 10 мин.

4 Всыпать муку и размешать, чтобы мука равномерно покрыла продукты.

5 Добавить паприку, лавровый лист, перец, посолить.

6 Влить 200 мл воды, выбрать режим «Тушение» и готовить 1 ч.

7 За 20 мин до готовности добавить картофель.

8 Одновременно влить еще 200 мл воды. Готовое блюдо при желании украсить зеленью укропа.





ФИЛЕ САЙДЫ ПОД БЕЛЫМ МАРИНАДОМ

⌚ 50 мин +
+ 30 мин
на разморажива-
ние рыбы

🍴 4

300 г филе сайды, 1/2 лимона, 1 луковица, 1 корень сельдерея, 1 морковь, 1 ст. л. горчицы, 200 г сливок 30%-ной жирности, 2 ст. л. пшеничной муки, соль, черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки. **Для украшения:** зелень петрушки

1 Промыть размороженное филе рыбы, нарезать порционными кусочками. Сбрызнуть соком лимона, посолить, поперчить.

2 Нарезать лук соломкой, морковь — тонкими полосками с помощью овощечистки, корень сельдерея — тонкими пластинками.

3 Смешать нарезанные овощи, добавить горчицу, влить сливки, посолить по вкусу, перемешать.

4 Обвалять кусочки рыбы в муке. Влить в мультиварку растительное масло, выложить сайду. Выбрать режим «Жарка», обжарить кусочки рыбы с двух сторон до золотистой корочки.

5 Выложить сверху овощи с соусом. Выбрать режим «Тушение», готовить 30 мин. Блюдо украсить зеленью петрушки. Подавать можно с белым хлебом, отварным рисом, овощным салатом.



САЙДА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ХЛЕБНОЙ КРОШКОЙ

⌚ 35 мин : 300 г филе сайды, 1 крупная луковица, 1 морковь, 1 лимон, 100 г панировочных сухарей, 150 г сливочного масла, 2 лавровых листа, несколько веточек свежего тимьяна, небольшой пучок свежего укропа, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

🍴 2–3

1 Нарезать лук полукольцами, морковь — кружочками. Включить мультиварку. Выбрать режим «Жарка». Растопить половину сливочного масла. Обжаривать овощи до прозрачности лука (около 5 мин). Выключить программу принудительно.

2 Нарезать филе сайды порционными кусками. Посыпать солью, по желанию комбинированными специями к рыбе. Полить кусочки рыбы свежавыжатым лимонным соком.

3 Смешать панировочные сухари с остатками размягченного масла. Добавить соль и листики свежего тимьяна. Тщательно перетереть руками.

4 Выложить сухари поверх рыбы и прижать, чтобы лучше держались. Добавить в чашу мультиварки лавровый лист и укроп. Положить на готовые овощи рыбу панировкой вверх. Выбрать режим «Выпечка», готовить 10–20 мин. Принудительно выключить программу.





КАРП В СМЕТАННОМ СОУСЕ

 35 мин | 2 филе карпа на коже (200 г каждое), 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, 2–3 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, зелень (укроп, петрушка), соль, перец черный молотый — по вкусу.
 2
Соус: 300 мл бульона, 250 г сметаны

- 1 Надрезать филе карпа крест-накрест по диагонали, стараясь не повредить кожу.
- 2 Нарезать лук мелкими кубиками.
- 3 Мелко порубить чеснок.
- 4 Выбрать режим «Жарка», установить время 15 мин. Налить в емкость мультиварки растительное масло. Обжаривать лук и чеснок в течение 5 мин, до золотистого цвета.
- 5 Положить филе в чашу, предварительно посолив и поперчив. Обжаривать с двух сторон до истечения установленного времени.
- 6 Приготовить соус: смешать бульон со сметаной.
- 7 Залить карпа соусом. Добавить лавровый лист.
- 8 Всыпать мелко рубленную зелень. Выбрать режим «Тушение», готовить 20 мин.



КАРП В ЧЕРНОМ СОУСЕ

 1ч 20 мин | 400 г филе карпа, 1 луковица, 150 г моркови, 100 г стебля сельдерея, 500 мл темного пива, 200 г пряников, 30 г изюма, 30 г сахара, 4 зубчика чеснока, кусочек корня имбиря (длиной 2 см), 1–2 звездочки бадьяна, 2 ст. л. уксуса, соль — по вкусу.
 2–3
Для подачи: зелень укропа или петрушки

- 1 Зачистить филе карпа от крупных костей, сделать ножом небольшие надрезы на мякоти, чтобы переломать мелкие кости. Посолить, дать постоять 5–10 мин.
- 2 Налить в чашу пиво, включить режим «Тушение». Нарезать тонкими ломтиками лук, морковь, имбирь и сельдерея. Добавить нарезанные ингредиенты в горячее пиво, положить очищенные зубчики чеснока. Добавить сахар и соль, влить уксус. Готовить 30 мин.
- 3 Взбить сваренные овощи до однородной массы с помощью блендера, процедить через сито, залить обратно в чашу.
- 4 Добавить очищенные от глазури пряники. Положить изюм, бадьян. Включить режим «Тушение».
- 5 Опустить карпа в готовый соус за 10 мин до окончания программы. При подаче посыпать рыбу рубленной зеленью.





РЫБА ПОД ЖЕЛТЫМ СОУСОМ

⌚ 1 ч
10 мин

🍴 2–3

400 г филе судака (или другой белой рыбы), 300 мл белого сухого вина, 1 морковь, 1 луковица, 1/3 часть корня сельдерея (100 г), 100 г изюма, 500 мл воды, 200 г сливочного масла, 50 мл столового уксуса, 1/2 ст. л. сахара, шафран (на кончике ножа), соль, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Соус:** 100 г муки, бульон

1 Нарезать сельдерей тонкими ломтиками, морковь — тонкими кружочками, лук — полукольцами. Налить в чашу мультиварки вино. Добавить сливочное масло и воду. Посолить и поперчить.

2 Нарезать филе рыбы порционными кусками. Сделать неглубокие надрезы со стороны кожи, чтобы куски рыбы не деформировались. Выбрать режим «Суп», «Варка» или «Тушение». Готовить 15–20 мин.

3 Не выключая программу, достать готовую рыбу. Добавить в рыбный бульон нарезанные овощи, столовый уксус, сахар, изюм и шафран. Варить 15–20 мин.

4 Приготовить соус: добавить в муку охлажденный бульон (взять из чаши мультиварки), размешать до получения однородной консистенции. Влить загущенный бульон в мультиварку. Варить еще 5 мин.

5 Добавить готовый соус к рыбе. Прогреть 2 мин или до окончания программы.



РЫБА ПОД ГРИБНЫМ СОУСОМ

⌚ 40 мин

🍴 2

400 г рыбного филе (трески, минтая или сайды), 250 г свежих шампиньонов, 100 мл сливок 22%-ной жирности, 1 ст. л. муки, 1 долька лимона, 50 г сливочного масла, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Нарезать филе рыбы порционными кусками. Посолить, поперчить. Нарезать шампиньоны пластинками.

2 Выбрать режим «Жарка». Растопить 30 г сливочного масла.

3 Выложить в чашу шампиньоны, обжаривать в течение 6 мин, периодически помешивая.

4 Сбрызнуть грибы соком лимона. Посолить, поперчить.

5 Добавить к сливкам муку, вымешать до однородной массы. Влить полученную смесь в чашу, тщательно перемешать. Готовить еще 4–5 мин.

6 Вылить грибной соус в отдельную емкость, промыть чашу мультиварки. Выбрать режим «Тушение», растопить оставшееся сливочное масло. Выложить рыбное филе, жарить 5 мин.

7 Перевернуть рыбное филе, залить грибным соусом. Готовить еще около 15 мин.





РЫБА, ЖАРЕННАЯ В СЫРЕ

⌚ 30 мин

300 г филе трески, 1 яйцо, 40 г твердого сыра (например, монастырского), 50 мл растительного масла, соль, черный свежемолотый перец — по вкусу.

👤 2

Соус: майонез, корнишоны — по вкусу

1 Нарезать филе трески порционными кусочками шириной 2–3 см.

2 Посолить и поперчить рыбу по вкусу.

3 Натереть сыр на мелкой терке.

4 Взбить яйцо венчиком до пены.

5 Смешать яичную массу с сыром.

6 Выбрать режим «Жарка». Разогреть растительное масло.

7 Обмакнуть кусочки рыбы в яично-сырную смесь и жарить с двух сторон до золотистой корочки.

8 Порубить корнишоны мелкими кусочками и смешать с майонезом. Подать рыбу с соусом и жареным картофелем.



РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ (ПО-РУССКИ)

⌚ 35 мин

500 г потрошеной белой рыбы (трески, хека, зубатки), 300 мл белого сухого вина, 200 мл воды, 1/2 ст. л. сахара, 150 г соленых огурцов, 100 мл огуречного рассола, 1 ч. л. маринованных каперсов, 1 лимон, 2 лавровых листа, соль, душистый и черный перец-горошек — по вкусу

👤 2–3

1 Влить воду в чашу мультиварки, добавить вино. Довести смесь до кипения в режиме «Варка», «Суп» или «Тушение».

2 Добавить лавровый лист и смесь перцев, всыпать сахар, перемешать до полного его растворения. Добавить измельченные или целые каперсы.

3 Нарезать лимон вместе с цедрой кружочками толщиной 0,5–1 см.

4 Нарезать огурцы тонкими кружочками.

5 Выложить в чашу мультиварки лимон и маринованные огурцы.

6 Посолить. Влить огуречный рассол. Довести еще раз до кипения.

7 Выложить рыбу. Выбрать режим «Суп» или «Тушение», готовить 10–15 мин.





РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ

 1 ч 10 мин	350 г морского окуня (целая тушка), 200 мл воды, 1 средняя морковь, кусочек корня петрушки, кусочек корня сельдерея, 1 средняя луковица, 40 г томатного пюре, 20 мл растительного масла, 1 ч. л. столового 9%-ного уксуса, 1 ч. л. сахара, 3–4 бутона гвоздики, щепотка корицы, лавровый лист, соль — по вкусу
 2	

1 Очистить рыбу, разрезать вдоль по позвоночнику, удалить хребет. Нарезать филе с кожей на порционные кусочки.

2 Нарезать морковь тонкими пластинками, лук — соломкой, корни сельдерея и петрушки — тонкими ломтиками.

3 Влить в чашу мультиварки растительное масло. Положить слой рыбы, посолить, затем овощи и снова слой рыбы.

4 Смешать томатную пасту, уксус, сахар, корицу, щепотку соли, разбавить водой, тщательно размешать. Добавить гвоздику и лавровый лист.

5 Залить томатной смесью рыбу с овощами и готовить, выбрав режим «Тушение», до сигнала. Подавать с отварным картофелем, пюре или овощным рагу.

РЫБНИК С ГРИБАМИ

 1 ч 10 мин + + время на вымачивание грибов	800 г хека, 10 сушеных белых грибов, 1 луковица, 1 морковь, 300 г панировочных сухарей (или сухого белого хлеба), 100 г сливочного масла, 3 яйца, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу
 3–4	

1 Замочить сушеные грибы в холодной воде (желательно на ночь). Отварить до готовности и нарезать крупными ломтиками.

2 Нарезать морковь ломтиками или кружочками.

3 Нарезать лук полукольцами.

4 Сварить яйца вкрутую. Нарезать кружочками.

5 Очистить рыбу, удалить плавники и черную пленку внутри тушки. Нарезать на порционные куски. Посолить, поперчить. Оставить на 10–15 мин.

6 Смазать чашу мультиварки половиной сливочного масла. Выложить на дно грибы и часть лука. Сверху уложить куски рыбы.

7 Выложить ломтики моркови и кружочки яиц. Посыпать сверху оставшимся луком.

8 Полить все оставшимся растопленным сливочным маслом. Посыпать рыбник панировочными сухарями. Выбрать режим «Выпечка», готовить 20 мин.

ЗАПЕКАНКА РЫБНАЯ С РИСОМ

 1 ч 20 мин	350 г филе рыбы (трески, минтая или сайды), 150 г риса, 230 мл воды, 200 г рассольного сыра (сулугуни или моцареллы), 100 мл молока, 2 ст. л. майонеза, 4 яйца, 1 маленькая луковица, 3 помидора, 30 г панировочных сухарей, 20 г сливочного масла для смазывания чаши, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу
 8	

1 Залить рис водой. Готовить в режиме «Рис» или «Варка» 25 мин. Вынуть.

2 Нарезать филе рыбы небольшими кусочками, лук — тонкими полукольцами. Очистить помидоры от кожицы, нарезать крупными кубиками.

3 Соединить рис и рыбу. Добавить нарезанные лук и помидоры.

4 Взбить яйца, добавить молоко и майонез, размешать до однородной массы. Добавить мелко тертый сыр. Посолить, поперчить. Залить полученной смесью остальные ингредиенты. Перемешать.

5 Смазать чашу мультиварки сливочным маслом, посыпать панировочными сухарями, выложить массу для запеканки. Готовить в режиме «Выпечка» до окончания программы.

ГУЛЯШ РЫБНЫЙ ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ

 35 мин	700 г филе нежирной рыбы (трески, минтая или сайды), 200 г очищенных креветок, 125 г маринованных зеленых оливок без косточек, 2 небольшие красные луковицы, 1 сладкий болгарский перец (красный), 2 зубчика чеснока, 800 г томатов в собственном соку, 200 мл сухого белого вина, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. сахара, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу. Для подачи: 2 веточки петрушки
 8	

1 Мелко порубить лук и чеснок. Удалить у сладкого болгарского перца плодоножку, очистить его от семян, нарезать соломкой. Размять вилкой томаты в собственном соку, добавить сахар, перемешать.

2 Выбрать режим «Жарка». Разогреть растительное масло, выложить лук и сладкий перец. Готовить 5 мин, периодически помешивая.

3 Добавить измельченные томаты. Влить вино, посолить, поперчить. Готовить еще 10 мин с открытой крышкой, периодически помешивая.

4 Нарезать филе рыбы порционными кусками. Добавить к овощам, закрыть крышку, готовить 3 мин. Добавить креветки и оливки, прогреть в течение 2–3 мин.

5 Мелко порубить петрушку и посыпать ею готовый гуляш при подаче.





ПОДЖАРКА ИЗ ДВУХ ВИДОВ РЫБЫ

 20 мин

 4

300 г филе любой белой рыбы (хека, сайды или трески), 300 г филе лосося (семги, форели), 1 луковица, 200 г шампиньонов, 4 клубня картофеля, 2 ст. л. растительного масла, соль, перец — по вкусу. **Для подачи:** укроп

1 Нарезать филе красной рыбы ломтиками толщиной 3–4 мм, филе белой рыбы — 2,5–3 см.

2 Нарезать картофель круглыми ломтиками толщиной примерно 2 мм.

3 Нарезать шампиньоны ломтиками.

4 Нарезать лук полукольцами.

5 Выбрать режим «Жарка», установить время приготовления 20 мин. Налить масло, обжарить лук в течение 2 мин.

6 Добавить шампиньоны, обжаривать 1 мин.

7 Добавить картофель, жарить еще 5 мин, помешивая.

8 Добавить рыбу. Посолить, поперчить. Жарить до истечения заданного времени. При подаче посыпать рубленым укропом.



МОРСКОЙ КОКТЕЙЛЬ В ПИКАНТНОМ СОУСЕ



20 мин



4

400 г морского коктейля (креветки, мидии, кальмары, осьминоги), 2 помидора, 1 перец чили, 4 ст. л. растительного масла, пучок зеленого лука, зелень базилика, соль, перец — по вкусу

1 Нарезать помидоры кусочками произвольной формы. При необходимости удалить плодоножку.

2 Измельчить помидоры с помощью блендера.

3 Нарезать зеленый лук кусочками 3–4 см.

4 Очистить перец чили от семян и белых перегородок. Нарезать тонкой соломкой.

5 Выбрав режим «Жарка», разогреть растительное масло. Всыпать лук и зеленые листья базилика, томить при постоянном помешивании в течение 1 мин.

6 Влить томатную массу. Перемешать, посолить и поперчить.

7 Всыпать морской коктейль, довести до кипения и выключить.

8 Добавить перец чили и выдержать под закрытой крышкой 10 мин.





КРЕВЕТКИ С ОВОЩАМИ

⌚ 40 мин

🍴 4

300 г королевских креветок, 250 г баклажанов, 1 красный болгарский перец, 1 желтый болгарский перец, 2 помидора среднего размера, 1 зеленый перец чили (или по вкусу), 1 лимон, 1 лайм, 30 г свежего корня имбиря, 3–4 ст. л. растительного масла, 5 ст. л. устричного соуса, соль, перец — по вкусу

1 Промыть креветки, очистить. Надрезать вдоль хребта и удалить кишечник (черную «нитку»).

2 Удалить из перцев семена и нарезать брусочками. Разрезать баклажаны вдоль на брусочки, равные по длине креветкам. Очистить помидоры от кожицы и удалить семена, нарезать мякоть мелкими кубиками. Очистить перец чили от семян, промыть и нарезать соломкой. Аналогично нарезать имбирь.

3 Выбрать режим «Жарка». Разогреть растительное масло (1 мин). Обжаривать креветки 2 мин. Добавить имбирь. Выложить баклажаны, жарить 3 мин.

4 Добавить болгарские перцы, жарить 3 мин. С лимона и лайма снять цедру, добавить к овощам.

5 Добавить помидоры и перец чили, посолить, поперчить.

6 Влить устричный соус и жарить 10 мин. Извлечь цедру.



КАЛЬМАРЫ ПО-ЭГЕЙСКИ



40 мин



3–4

350–400 г кальмаров (кольца), 70 г стебля сельдерея, 1 луковица, 200–250 мл белого сухого вина, 250 г томатов в собственном соку, 2–3 зубчика чеснока, растительное масло для жарки, соль — по вкусу. **Для подачи:** несколько веточек свежего базилика, багет

1 Очистить кальмары от кожи и жестких пластин. Нарезать кольцами толщиной 1,5–2 см.

2 Мелко нарезать лук и чеснок. Налить в чашу 2 ст. л. растительного масла, включить режим «Жарка». Обжаривать овощи до прозрачности.

3 Нарезать сельдерей ломтиками, добавить к луку с чесноком, жарить еще 2 мин.

4 Влить белое вино.

5 Добавить измельченные томаты вместе с соком. Довести до кипения.

6 Выложить кальмары, посолить. Выбрать режим «Тушение», готовить 30 мин. Подавать с базиликом и багетом.

КЕКС МОРКОВНЫЙ

⌚ 45 мин +
+ время
на пригото-
вление теста

🍴 8

225 г муки, 1 ч. л. соды, 1 ч. л. молотой корицы, 1/2 ч. л. разрыхлителя, 1/2 ч. л. соли, 1/4 ч. л. молотого мускатного ореха, 2 яйца, 100 г сахарного песка, 75 г коричневого сахара, 115 мл растительного масла, 1 ч. л. ванильного сахара, 165 г тертой моркови, 65 г грецких орехов, 60 г изюма, 115 г консервированных ананасов, сок от ананасов. **Глазурь:** 7 яиц, 50 г сахара

1 Взбить миксером 2 яйца. Добавить сахарный песок, коричневый сахар, взбивать еще 2 мин.

2 Добавить растительное масло, ванильный сахар, муку, корицу, разрыхлитель, соль, мускатный орех и взбивать еще 2 мин.

3 Добавить натертую на мелкой терке морковь, аккуратно перемешать.

4 Добавить нарезанные ананасы, половину сока от ананасов, изюм, грецкие орехи. Вымесить до однородной консистенции.

5 Поместить полученную массу в чашу мультиварки. Выбрать режим «Выпечка». Для приготовления глазури заварить на водяной бане желтки с сахаром и оставшейся частью сока от ананасов. Выложить глазурь сверху на готовый охлажденный кекс.



КЕКС ТВОРОЖНЫЙ

⌚ 1 ч

🍴 6–8

290 г муки, 150 г сливочного масла, 330 г сахара, 260 г жирного творога (от 10 %), 4 яйца, 2 ст. л. сахарной пудры, 2 ч. л. разрыхлителя, щепотка соли

1 Протереть творог через сито. Смешать размягченное сливочное масло с сахаром.

2 Взбивать до полного растворения сахара 10–15 мин.

3 Добавить творог и взбивать до получения однородной массы.

4 Ввести яйца. Перемешать тщательно или немного взбить.

5 Всыпать разрыхлитель в муку, добавить щепотку соли, перемешать.

6 Просеять муку в тесто и вымешивать 3–5 мин. Влить тесто в смазанную маслом чашу и готовить, выбрав режим «Выпечка», до сигнала.





Пудинг из творога

⌚ 1 ч

🍴 4

600 г творога, 60 г манной крупы, 2 яйца, 80 г изюма, 80 мл горячей кипяченой воды, 80 г сметаны, 20 г сливочного масла, 60 г сахара, 1 пакетик (18 г) ванильного сахара

- 1 Растворить сахар в горячей воде и заварить манную крупу.
- 2 Протереть творог через сито для придания нежной консистенции.
- 3 Отделить желтки от белков. Растереть желтки с ванильным сахаром.
- 4 Влить желтки с сахаром в творог, перемешать.
- 5 Добавить охлажденную заваренную манную крупу.
- 6 Добавить промытый и высушенный изюм.
- 7 Взбить белки в стойкую пену. Аккуратно соединить белки с творожной массой.
- 8 Смазать емкость маслом, выложить творожную массу в мультиварку.
- 9 Использовать 1/3 часть сметаны (2/3 — для подачи), чтобы смазать поверхность пудинга. Включить режим «Выпечка», готовить до сигнала.



Пудинг сухарный

⌚ 50 мин

🍴 4–6

160 г ванильных сухарей, 320 мл молока, 2 яйца, 60 г сахара, 40 г изюма, 40 г цукатов, 20 г сливочного масла для смазывания формы

- 1 Измельчить ванильные сухари с помощью блендера до состояния крупной крошки.
- 2 Промыть изюм, измельчить цукаты.
- 3 Отделить желтки от белков. Растереть желтки с сахаром до растворения сахара.
- 4 Влить в яичную смесь молоко. Перемешать.
- 5 Залить молочно-яичной смесью сухари и оставить для набухания на 15 мин.
- 6 Взбить белки в крутую пену.
- 7 Всыпать в смесь цукаты и изюм. Ввести аккуратно белки.
- 8 Смазать формочки маслом и наполнить смесью на 1/3.
- 9 Влить воду в чашу мультиварки согласно инструкции. Готовить пудинг на пару 20 мин.



ПУДИНГ МАННЫЙ С ЦУКАТАМИ



1 ч



6

1 стакан манной крупы, 400 мл молока, 100 мл воды, 2 яйца, 40 г изюма, 40 г цукатов, 2 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. сахара, 1 пакетик (18 г) ванильного сахара

- 1 Включить мультиварку. Выбрать режим «Каша» или «Рис». Влить молоко и воду.
- 2 Всыпать манную крупу, размешать. Варить кашу до окончания программы. Охладить.
- 3 Отделить белки от желтков. Растереть желтки с сахаром, ввести их в кашу. Перемешать.
- 4 Измельчить цукаты. Промыть изюм.
- 5 Взбить белки в стойкую пену. Добавить цукаты, изюм, ванильный сахар, мягкое сливочное масло.
- 6 Аккуратно ввести белки, совершая круговые движения в одном направлении.
- 7 Выложить массу в мультиварку, включить режим «Выпечка». По окончании программы поддержать пудинг в режиме «Подогрев» 10 мин, извлечь.



ПИРОГ К ЧАЮ



1 ч

10 мин



8

300 г муки, 2 яйца, 250 мл кефира, 225 г сахара, 280 г варенья, 50 г изюма, 1 ч. л. соды, молотая корица на кончике ножа, молотая гвоздика на кончике ножа, 10 г сливочного масла для смазывания чаши

- 1 Взбивать яйца с сахаром до тех пор, пока масса не станет белой и ее объем не увеличится в 2 раза.
- 2 Влить в полученную массу кефир, перемешать.
- 3 Добавить варенье, перемешать.
- 4 Всыпать муку и соду, перемешать.
- 5 Добавить изюм.
- 6 Всыпать пряности, вымесить до однородной консистенции.
- 7 Смазать чашу мультиварки сливочным маслом.
- 8 Вылить тесто в чашу. Готовить в режиме «Выпечка» 1 ч. Перевернуть пирог за 10 мин до окончания программы.



БИСКВИТ МОЛОЧНЫЙ С ЧЕРНИКОЙ

 20 мин +
+ время
выпечки

280 г муки, 175 г сахара, 200 г черники, 110 мл молока, 2 ч. л. разрыхлителя, 60 г сливочного масла + 20 г для смазывания формы, 1 яйцо, 15 г муки на подпыл, мята для украшения

 4

- 1 Взбить яйцо с сахаром до густой пены.
- 2 Влить половину молока.
- 3 Растопить сливочное масло. Влить его в яично-молочную смесь.
- 4 Просеять муку вместе с разрыхлителем (оставить 1 ст. л. муки для ягод).
- 5 Вмешать муку в яичную смесь.
- 6 Влить вторую часть молока.
- 7 Всыпать чернику, смешанную с мукой.
- 8 Смазать форму маслом и слегка присыпать мукой.
- 9 Вылить тесто в форму и выпекать в режиме «Выпечка» до сигнала. Украсить листиками мяты.



ТОРТ ГРУШЕВЫЙ

 1 ч

2 крупные груши, 1/2 лимона, 3 яйца, 200 г сахара, 200 г пшеничной муки + 1 ст. л. для посыпания груш, 120 г сливочного масла, 2 ч. л. разрыхлителя, щепотка ванилина

 8

- 1 Очистить груши от кожуры и нарезать кусочками произвольной формы.
- 2 Выложить их в миску, всыпать 1 ст. л. сахара.
- 3 Сбрызнуть фрукты соком лимона, перемешать.
- 4 Взбить яйца с остальным сахаром и ванилином до образования пышной пены.
- 5 Растопить сливочное масло, влить в яичную смесь.
- 6 Просеять муку вместе с разрыхлителем в яичную смесь, размешать, чтобы не было комков.
- 7 Откинуть груши на сито, чтобы стекла лишняя влага. Посыпать их 1 ст. л. муки, это позволит равномерно распределить груши в тесте.
- 8 Всыпать груши в тесто, размешать.
- 9 Вылить в форму. Выбрать режим «Выпечка», готовить 40 мин.



ШАРЛОТКА С ЯБЛОКАМИ

1 ч
20 мин

6–8

3–4 крупных яблока, 320 г батона (белого пшеничного хлеба), 150 мл молока, 2 яйца, 100 г сахара, 1/2 ч. л. корицы, 50 г сливочного масла. **Для подачи:** абрикосовый джем

1 Очистить яблоки от кожуры и семян, нарезать небольшими кубиками. Пересыпать небольшим количеством сахара и перемешать.

2 Срезать с батона корочки (не выбрасывать). Нарезать мякиш тонкими прямоугольными ломтиками. Нарезать корочки мелкими кубиками и подсушить, выбрав режим «Жарка», 10 мин при помешивании.

3 Взбить яйца с сахаром в пышную пену (объем должен увеличиться в 2–3 раза). Влить молоко. Перемешать.

4 Смазать чашу мультиварки сливочным маслом. Окунать ломтики батона с одной стороны в молочно-яичную смесь и выкладывать на стенки и дно смоченной стороной вниз.

5 Смешать подсушенные корочки с яблоками и корицей. Выложить смесь в чашу мультиварки. Прикрыть ломтиками батона, смоченными в яично-молочной смеси. Готовить в режиме «Выпечка». Выдержать в форме 10 мин, аккуратно перевернуть.

ПИРОГ ЯБЛОЧНЫЙ С ОРЕХАМИ

1 ч
20 мин

8

4–5 небольших яблока, 125 мл молока, 100 г сахара, 2 яйца, 1 лимон, 60–70 г грецких орехов, 2 ст. л. охлажденного сливочного масла, 240 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя, 4 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. корицы, щепотка соли

1 Смешать молоко и 75 г сахара. Добавить муку и разрыхлитель, тщательно размешать. Вбить яйца, перемешать.

2 Влить растительное масло, добавить 1/2 ч. л. корицы и щепотку соли. Вымесить тесто и оставить его на 10–15 мин.

3 Очистить яблоки от кожуры, удалить сердцевину с семенами и надрезать тонкими полосками (чтобы получился веер).

4 Смазать дно чаши мультиварки сливочным маслом и выложить тесто. Сбрызнуть соком лимона. Выложить на тесто яблоки, сверху кусочки сливочного масла.

5 Выложить половинки грецких орехов. Посыпать оставшимся сахаром и корицей. Выбрать режим «Выпечка». Охладить пирог на решетке.

ЯБЛОКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ТВОРОГОМ

25 мин

2

4 крупных яблока, 100 г творога, 1 яйцо, 2 ч. л. сахара, щепотка корицы. **Для подачи:** сахарная пудра

1 Удалить из яблок сердцевину.

2 Разбить яйцо в небольшую миску и размешать до однородной консистенции.

3 Добавить в творог половину яйца.

4 Всыпать сахар и корицу, перемешать.

5 Начинить яблоки. Смазать верх начинки оставшимся яйцом.

6 Включить режим «Выпечка». Налить в емкость 1 мультистакан воды, положить яблоки и запекать в течение 10–15 мин (в зависимости от размера яблок). Выключить мультиварку принудительно. При подаче посыпать сахарной пудрой.

СЛИВЫ В ТЕСТЕ

1 ч + 2 ч
на подход

теста

4

400 г пшеничной муки, 30 г свежих дрожжей (или 8 г сухих), 90 г сахара, 200 мл молока, 2 яйца, 80 г + 2 ст. л. сливочного масла, 12 слив, 12 кусочков сахара-рафинада, 100 мл ликера (например, апельсинового), 100 г сливок 10%-ной жирности, 2 ст. л. коричневого сахара

1 Просеять муку. Вылить в углубление в муке смесь молока, дрожжей и сахара. Перемешать и оставить на 15 мин.

2 Растопить сливочное масло (80 г). Добавить в тесто яйца и масло.

3 Вымесить тесто, накрыть пленкой и оставить подходить на 1 ч.

4 Удалить из слив косточки. В каждую сливу положить кусочек сахара и сбрызнуть ликером.

5 Раскатать тесто и разделить его на 12 частей. Сформировать из каждой части лепешку, положить в центр сливу. Обернуть тесто вокруг сливы, чтобы получился шарик.

6 Смазать чашу мультиварки маслом (2 ст. л.). Положить шарики со сливами швом вниз. Смазать тесто сливками, посыпать коричневым сахаром. Поместить в теплое место на 45 мин. Готовить в режиме «Выпечка».



С 81 **100** лучших рецептов в мультиварке на каждый день. — М. :
Эксмо, 2014. — 48 с. : ил.

ISBN 978-5-699-71996-9

Самый нужный кухонный гаджет последнего сезона — мультиварка! Эта супер-помощница на кухне не имеет себе равных как в приготовлении каши, так и в выпечке бисквита. В книге нашей новой серии «100 лучших рецептов» мы собрали самые интересные рецепты для мультиварки. Готовьте завтрак, обед и ужин в мультиварке, готовьте каждый день!

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-71996-9

© ООО «Айдиономикс», 2014

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2014

Фото на переплете К. Жука
В книге использованы фото К. Жука
В коллаже на переплете использована фотография:
Andrey Kuzmin / iStockphoto / Thinkstock / Fotobank.ru

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. 100 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ

100 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ В МУЛЬТИВАРКЕ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

Ответственный редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *В. Терещенко*

Оригинал-макет подготовлен ООО «Айдиономикс»

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Тауар белгісі: «Эксмо»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.
Тел.: 8(727) 2 51 59 89, 90, 91, 92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайты: www.eksmo.ru/certification

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

**По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми
покупателями** обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»
E-mail: international@eksmo-sale.ru

International Sales: International wholesale customers should contact
Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.
international@eksmo-sale.ru

**По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном
оформлении,** обращаться по тел. +7(495) 411-68-59, доб. 2261, 1257.
E-mail: vrkazak@eksmo.ru

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса
«Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2,
Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный).
e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

В Санкт-Петербурге: в магазине «Парк Культуры и Чтения БУКВОЕД», Невский пр-т, д. 46.
Тел.: +7(812) 601-0-601, www.bookvoed.ru/

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:
В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04.
В Нижнем Новгороде: ООО ТД «Эксмо НН», 603094, г. Нижний Новгород, ул. Карпинского, д. 29, бизнес-парк
«Грин Плаза». Тел. (831) 216-15-91 (92, 93, 94).

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 14.04.2014.
Формат 60х84¹/₈. Печать офсетная. Усл. печ. л. 5,6.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-71996-9



В книгах серии **«100 лучших рецептов»** вам не придется тратить время на бесконечные поиски нужного салата, пирога или супа, потому что мы отобрали тематические рецепты для каждой книги.

100 проверенных и нужных рецептов на все случаи жизни в каждой книге.



**Рецепты одобрены
и проверены читателями
серии «Готовят все!»**

ISBN 978-5-699-71996-9

