# 100 лучших рецептов



















## завтраков в мультиварке

# 100 лучших рецептов

# завтраков в мультиварке




ЭКСМО
Москва
2014





# Блюда из яиц и молочных продуктов


Омлет с помидорами, зеленью, куриным филе и сыром . . . . . 2
Яичная кашка натуральная . . . . . 2
Омлет, фаршированный овощами . . . . . 3
Омлет с сыром и ветчиной . . . . . 3
Омлет с зеленым горошком . . . . . 4
Омлет с красным луком и сладким перцем . . . 4
Омлет «Кордон-блю» . . . . . 4
Омлет с томатами и болгарским перцем . . . . . 4
Омлет с лососем, томатами и моцареллой . . . . 6
Яйца пашот со шпинатом . . . . . 6
Яйца по-французски «Мане» . . . . . 7
Яйца по-еврейски с перцем чили . . . . . 7
Яичная запеканка с луком-пореем и горошком . . . . . 8
Пай с яйцами и зеленым луком . . . . . 8
Кесадилья из омлета . . . . . 8
Вареники ленивые на пару . . . . . 8
Сырники с морковью . . . . . 9
Сырники с картофелем . . . . . 9
Сырники с курагой и черносливом . . . . . 9
Сырники с клюквой и ванилью . . . . . 9
Творожная запеканка с консервированными персиками . . . . . 10
Пудинг из творога . . . . . 10
Творожная запеканка с тыквой . . . . . 11
Затирка на молоке . . . . . 11










# Содержание

## Каши, макаронные изделия


Каша овсяная с яблоками, сухофруктами и орехами . . . . . 12
Рисовая каша с яблоком и бананом . . . . . 12
Каша «Здоровье» с сухофруктами. . . . . 12
Каша овсяная с зеленым луком . . . . . 12
Каша овсяная на курином бульоне с овощами . . . . . 14
Каша пуховая . . . . . 14
Каша гречневая с грибами . . . . . 15
Каша гречневая с беконом и шампиньонами. . . . . 15
Гречневая каша по-флотски с куриным филе. . . . . 16
Каша ячневая с копченой грудинкой . . . . . 16
Рис с овощами . . . . . 17
Перловая каша с курицей по-деревенски. . . . . 17
Кускус с зеленым горошком, зирой и чесноком . . . . . 18
Запеканка рисовая . . . . . 18
Пшенник . . . . . 18
Гречаники . . . . . 18
Паста с томатно-сырным соусом. . . . . 20
Молочная лапша с тыквой . . . . . 20
Фарфалле с имбирем, овощами и творогом . . . . . 21
Лапшевник с овощами. . . . . 21


## Блюда из овощей и фруктов


Каша тыквенная . . . . . 22
Оладьи из кабачков . . . . . 22
Запеканка с брокколи и цветной капустой . . . . . 23
Перцы, фаршированные кускусом . . . . . 23
Перцы, фаршированные брынзой. . . . . 24
Котлеты морковно-яблочные. . . . . 24
Десерт яблочный . . . . . 24
Яблоки, запеченные с орехами и черносливом . . . . . 24
Яблоки, запеченные с творогом, медом и орехами . . . . . 26
Бананы, жаренные в карамели . . . . . 26
Овощные шашлыки на пару . . . . . 27
Кнедлики из картофеля с виноградным соусом . . . . . 27
Фасоль с перцем чили. . . . . 28
Карри по-тайски . . . . . 28
Карри овощной. . . . . 29
Кабачки тушеные. . . . . 29
Рататуй . . . . . 30
Салат из жареных овощей. . . . . 30
Горошек по-французски с маслом и листовым салатом. . . . . 31
Баклажаны, запеченные с помидорами и грецкими орехами. . . . . 31





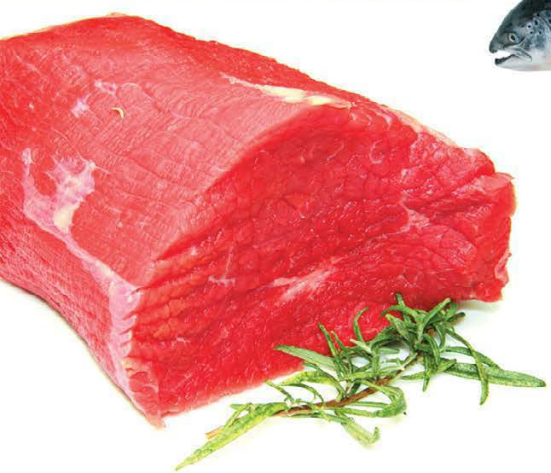

# Содержание

## Блюда с мясом и рыбой


Тосты с креветками и луком . . . . . 32
Тосты с грудинкой, грибами и карамелизированным луком . . . . . 32
Кесадилья с разными начинками . . . . . 32
Свинина на тостах . . . . . 32
Фасолевый микс с курицей, томатами и кинзой . . . . . 34
Куриное филе с сельдереем и морковью . . . . . 34
Запеченные помидоры с ветчиной и зеленью . . . 35
Запеканка из капусты с ветчиной и сыром . . . 35
Паштет из куриной печени с гранатовым желе . . . . . 36
Верещака . . . . . 36
Запеченный карбонад . . . . . 37
Перец, фаршированный мясом и пряными травами . . . . . 37
Белая рыба с овощами . . . . . 38
Семга на пару с овощами . . . . . 38
Рыба по-гречески . . . . . 39
Пирог с рыбой и картофелем . . . . . 39
Биточки из кальмаров и рыбы . . . . . 40
Тельное из рыбы на пару . . . . . 40
Котлеты из сайды на пару . . . . . 40
Пирог с белой рыбой и луком-пореем . . . . . 40











## Сладкая выпечка


Морковная ромовая баба . . . . . 42
Запеканка из творога . . . . . 42
Шарлотка . . . . . 43
Кекс столичный . . . . . 43
Заварной сметанный пудинг . . . . . 44
Кайзершмаррн
(императорский омлет) . . . . . 44
Макаронная запеканка с творогом . . . . . 45
Творожно-морковная запеканка . . . . . 45
Творожный пудинг с яблоком . . . . . 46
Рисовый пудинг с ягодами . . . . . 46
Манник с вишневым сиропом . . . . . 46
Шоколадный пудинг . . . . . 46
Банановый кекс . . . . . 47
Кокосовый кекс . . . . . 47
Шарлотка из блинного теста . . . . . 47
Пирожные с орехами кешью . . . . . 47








# Омлет с помидорами, зеленью, куриным филе и сыром

20 мин

2

100 г куриного филе, 4 яйца, 150 мл молока, 100 г помидоров, 50 г твердого сыра (например, российского), зелень, растительное масло для жарки, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу



**1** Посолить, поперчить куриное филе. Выбрать режим «Жарка», разогреть растительное масло. Обжаривать филе по 4–5 мин с каждой стороны до золотистой корочки.

**2** Нарезать филе соломкой, помидоры — полукружиями. Натереть сыр на мелкой терке. Мелко порубить зелень.

**3** Соединить яйца с молоком в глубокой миске. Посолить, поперчить. Взбить в пену венчиком, обязательно совершая движения в одну сторону.

**4** Выбрать режим «Выпечка», разогреть растительное масло, залить омлет, добавить помидоры и курицу. Готовить 10–15 мин.

**5** Посыпать омлет сыром и зеленью за 3 мин до готовности.

# Яичная кашка натуральная

20 мин

4

8 яиц, 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.

**8** При подаче посыпать сыром, рядом положить гренки.

# Омлет, фаршированный овощами

30 мин
2

6 яиц, 240 мл молока, 20 г сливочного масла или маргарина, 120 г консервированного зеленого горошка, 1/2 баклажана, 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. Выложить на середину омлета половину овощного фарша.

**5** Закрыть с двух сторон загустевшей массой, придав омлету форму пирожка, и готовить еще 5 мин. Выложить на тарелку швом вниз, полить растопленным сливочным маслом.

# Омлет с сыром и ветчиной

30 мин
2

4 яйца, 100 мл молока или (сливок 10%-ной жирности), 100 г твердого сыра (например, российского), 100 г ветчины, 40 г сливочного масла, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Для подачи:** зелень петрушки



**1** Нарезать ветчину тонкой соломкой.

**2** Натереть сыр на крупной терке.

**3** Взбить яйца в пышную пену.

**4** Добавить молоко или сливки к яйцам, посолить, поперчить и взбить все вместе.

**5** Выбрать режим «Жарка», растопить половину масла.

**6** Вылить половину яичной смеси.

**7** Сверху высыпать половину ветчины и сыра.

**8** Сложить омлет с двух сторон к центру. Так же приготовить вторую порцию.

**9** При подаче посыпать петрушкой.

# Омлет с зеленым горошком

30 мин
4

4 яйца, 1/2 стакана молока, 200 г зеленого горошка, 50 г твердого сыра (например, российского), 1 стебель лука-порея, 20 г сливочного масла, зелень укропа, щепотка соли

1 Нарезать белую часть лука-порея тонкими кружочками.

2 Натереть сыр на крупной терке.

3 Выбрать режим «Жарка», обжарить на сливочном масле лук до золотистого цвета, постоянно помешивая.

4 Добавить горошек. Выбрать режим «Тушение», готовить 5 мин.

5 Взбить яйца со щепоткой соли. Влить в яичную массу молоко, тщательно размешать. Измельчить зелень укропа. Добавить в яичную смесь.

6 Влить смесь для омлета в мультиварку к луку с горошком, выбрать режим «Выпечка» и готовить 15 мин.

7 Посыпать омлет тертым сыром за 5 мин до окончания приготовления.

# Омлет с красным луком и сладким перцем

20 мин
1

2 яйца, 50 мл молока, 1 сладкий болгарский перец, 1/2 средней красной луковицы, 3–4 веточки кинзы, 20 мл растительного масла. **Для подачи:** тостовый хлеб

1 Удалить из перца плодоножку и семена, нарезать мелкими кубиками.

2 Нарезать лук мелкими кубиками.

3 Мелко порубить зелень кинзы, удалив стебли.

4 Влить растительное масло в чашу мультиварки. Всыпать овощи, выбрать режим «Жарка», установить время 8 мин.

5 Смешать, не взбивая, яйца с молоком до однородной консистенции.

6 Обжаривать овощи в течение 8 мин, помешивая. Добавить кинзу.

7 Выбрать режим «Выпечка». Влить яично-молочную смесь и готовить 10 мин.

8 Подсушить на сковороде или в духовке ломтики тостового хлеба и подать к омлету.

# Омлет «Кордон-блю»

25 мин
2–4

4 яйца, 3 ст. л. муки, 50 мл молока высокой жирности (или сливок), 100 г ветчины, 200 г шампиньонов, 100 г твердого сыра (например, российского), 2 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. рубленой петрушки, мелкая соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Нарезать соломкой ветчину и шампиньоны.

2 Натереть сыр на терке.

3 Взбить яйца с молоком, мукой, перцем, посолить и поперчить по вкусу.

4 В режиме «Выпечка» разогреть оливковое масло и вылить треть яичной смеси, закрыть крышку и готовить 5 мин.

5 Открыть крышку, выложить грибы и залить половиной оставшегося теста, готовить еще 5 мин под закрытой крышкой.

6 Открыть крышку, выложить ветчину и залить половиной оставшегося теста, готовить еще 5 мин под закрытой крышкой.

7 Открыть крышку, положить петрушку, сыр и залить оставшейся яичной смесью, готовить еще 5 мин.

8 Открыть крышку, дать омлету немного остыть и подавать, разделив на порции силиконовой лопаткой.

# Омлет с томатами и болгарским перцем

30 мин
4

4 крупных яйца, 1 красный болгарский перец, 4 небольших томата в собственном соку без кожицы, 3–4 листочка базилика, 1 ст. л. оливкового масла, 50 мл молока высокой жирности, гашеная сода на кончике ножа, 1 ч. л. соевого соуса, 1 ч. л. муки, крупная соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Нарезать болгарский перец и базилик соломкой.

2 Нарезать томаты половинками.

3 Разогреть в режиме «Выпечка» оливковое масло и обжарить болгарский перец до мягкости.

4 Посолить, поперчить, добавить томаты и закрыть крышку.

5 Взбить яйца с молоком, содой, мукой, перцем и соевым соусом.

6 Залить яйцами овощи, накрыть крышкой, через 2–3 мин перемешать.

7 Добавить базилик, снова закрыть крышку и переключить в режим «Подогрев» на 15 мин.









# Омлет с лососем, томатами и моцареллой

35 мин

2–4

4 крупных яйца, 200 г филе лосося, 1 луковица шалота, 1 ст. л. оливкового масла, 4 томата в собственном соку без кожицы, 200 г моцареллы, 50 мл молока высокой жирности, гашеная сода на кончике ножа, 1 ч. л. соевого соуса, 1 ч. л. муки, крупная соль и свежемолотый черный перец — по вкусу.
**Для подачи:** 2 ст. л. рубленого укропа



**1** Нарезать лук соломкой, томаты — кубиками.

**2** Выбрать режим «Выпечка», разогреть оливковое масло, выложить лук и обжарить до прозрачности.

**3** Добавить томаты, посолить, поперчить, размешать и готовить под крышкой 10 мин.

**4** Взбить яйца с молоком, содой, мукой, перцем и соевым соусом.

**5** Залить яйцами овощи, накрыть крышкой, через 2–3 мин перемешать.

**6** Добавить сыр и лосося, нарезанные крупными ломтиками. Снова закрыть крышку и переключить в режим «Подогрев» на 15 мин.

**7** Подать, обильно посыпав рубленым укропом.



# Яйца пашот со шпинатом

25 мин

2

4 яйца, 500 мл воды, 400 г шпината шоковой заморозки, 50 г сливочного масла, 1/2 зеленого яблока, крупная соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

**1** Разморозить и отжать шпинат.

**2** Очистить яблоко от кожицы и сердцевины, нарезать ломтиками.

**3** Довести воду до кипения в режиме «Варка» на пару, аккуратно разбить в воду яйца и варить до готовности в том же режиме 5–7 мин.

**4** Вынуть яйца шумовкой и осторожно промокнуть бумажными полотенцами.

**5** Вылить воду и обсушить чашу. Переключить мультиварку в режим «Выпечка», разогреть сливочное масло.

**6** Обжарить яблоки до прозрачности, затем выложить шпинат, закрыть крышку и готовить еще 10 мин.

**7** Еще раз перемешать, посолить и поперчить.

**8** Перед подачей разделить яйца на половинки и выложить сверху шпинат.

# Яйца по-французски «Мане»

40 мин

2

4 крупных яйца, 4 небольших томата с собственном соку без кожицы, 2 сосиски, 1 ст. л. оливкового масла, небольшой кусочек сливочного масла, 2 ст. л. рубленого зеленого лука, 2 ст. л. сливок, крупная соль, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Для подачи:** белый хлеб, томатный соус или кетчуп

**1** Нарезать сосиски кружочками, томаты — половинками.

**2** Выбрать режим «Выпечка», разогреть оливковое масло, добавить сливочное.

**3** Выложить томаты и сосиски, посолить, поперчить, размешать. Закрыть крышку, готовить 8–10 мин.

**4** Аккуратно разбить яйца, стараясь, чтобы желтки не растеклись.

**5** Влить сливки по кругу, обильно присыпать блюдо зеленым луком.

**6** Закрыть крышку и оставить в режиме «Подогрев» на 15–20 мин.

**7** Подавать яйца на тосте из белого хлеба с томатным соусом или кетчупом.





# Яйца по-еврейски с перцем чили

35 мин

2–4

4 яйца, 1 большая луковица, 1 зеленый болгарский перец, 1 перец чили, 1 помидор без кожицы и семян, 2 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. рубленой зелени петрушки и укропа, крупная соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

**1** Нарезать соломкой лук, болгарский перец, чили и помидор.

**2** Выбрать режим «Выпечка», разогреть оливковое масло.

**3** Выложить лук и жарить до прозрачности.

**4** Добавить остальные овощи, посолить, поперчить.

**5** Закрыть крышку и тушить 15 мин.

**6** Добавить зелень, перемешать.

**7** Сделать в овощах ложкой несколько углублений.

**8** Аккуратно разбить в каждое углубление по яйцу.

**9** Готовить 10 мин, не закрывая крышку.

# Яичная запеканка с луком-пореем и горошком

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 белую часть лука-порея и морковь кружочками, сельдерей — тонкими ломтиками.

**2** Выбрать режим «Жарка», разогреть оливковое масло, добавить сливочное и пассеровать овощи до мягкости.

**3** Всыпать горошек, перемешать.

**4** Взбить миксером яйца со щепоткой соли в пышную массу.

**5** Залить овощи яичной смесью и готовить в режиме «Выпечка» 15 мин.

**6** Перевернуть запеканку в середине программы с помощью решетки и подрумянить с другой стороны.

**7** Посыпать при подаче рубленой петрушкой.

# Пай с яйцами и зеленым луком

1 ч 10 мин

4

упаковка готового теста фило, 200 г твердого сыра (например, российского), 100 г зеленого лука, 3 яйца, мелкая соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

**1** Разморозить тесто, как указано на упаковке, раскатать тонкий пласт и выложить на дно чаши, сделав бортики высотой 3–4 см.

**2** Натереть сыр на крупной терке.

**3** Мелко порубить зеленый лук.

**4** Смешать лук с яйцами и сыром.

**5** Посолить и поперчить.

**6** Выложить начинку на середину теста.

**7** Готовить в режиме «Выпечка» 1 ч.

**8** Открыть крышку, вынуть чашу, остудить пирог до комнатной температуры и подавать.

# Кесадилья из омлета

50 мин

2

4 крупных яйца, 1/2 ч. л. вяленых томатов, 3–4 листочка базилика, 6 шариков моцареллы, 1 ст. л. оливкового масла, 50 мл молока высокой жирности, гашеная сода на кончике ножа, 1 ч. л. соевого соуса, 1 ч. л. муки, крупная соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

**1** Нарезать базилик соломкой.

**2** Взбить яйца с молоком, содой, мукой, перцем и соевым соусом.

**3** Добавить вяленые помидоры, посолить.

**4** Выбрать режим «Выпечка», разогреть оливковое масло и вылить половину яичной смеси.

**5** Закрыть крышку и готовить 5 мин.

**6** Выложить 3 шарика сыра и половину базилика на одну половину омлета.

**7** Накрыть другой половиной, готовить 5 мин.

**8** Затем перевернуть и готовить еще 10 мин.

**9** Повторить такую же процедуру со второй половиной омлета.

# Вареники ленивые на пару

1 ч

6

800 г жирного творога, 50 г муки, 60 г манной крупы, 2 яйца, 60 г сахара, 8 г соли. **Для подачи:** 100 г сметаны, 20 г фруктового сиропа

**1** Протереть творог через сито, чтобы придать варениками большую воздушность.

**2** Добавить муку и манную крупу к творогу, перемешать. Добавить в смесь размешанные яйца.

**3** Всыпать соль, сахар и тщательно перемешать до однородной массы.

**4** Раскатать полученную массу в пласт толщиной 10–12 мм. Разрезать на полосы шириной 2,5 см. Нарезать полосы на кусочки прямоугольной (или треугольной) формы.

**5** Налить 2 мультистакана воды в мультиварку.

**6** Выложить вареники в емкость для приготовления на пару. Включить режим «Пароварка», готовить 10 мин.

**7** Смешать сметану с сиропом, полить готовые вареники или подать отдельно в соуснике.





## Сырники с морковью

40 мин

4

290 г творога, 1 морковь, 1 ч. л. сливочного масла (или маргарина), 1 ч. л. с горкой манной крупы, 1/2 яйца, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. муки, 100 мл воды, 2–3 ст. л. растительного масла для жарки, соль — по вкусу. **Для подачи:** 60 г сметаны

**1** Протереть творог через сито.

**2** Очистить и натереть морковь на мелкой терке.

**3** Выложить морковную массу в чашу мультиварки, добавить сливочное масло. Влить воду и готовить, выбрав режим «Тушение», 15 мин.

**4** Всыпать манную крупу и при постоянном помешивании нагреть до полного набухания. Выложить массу в емкость и охладить.

**5** Смешать морковно-манную массу с протертым творогом. Добавить яйцо, сахар, соль. Всыпать 2/3 муки, перемешать.

**6** Сформовать по четыре сырника на порцию. Запанировать в оставшейся муке.

**7** Выбрать режим «Жарка». Влить в чашу растительное масло, разогреть. Обжарить сырники с двух сторон до румяной корочки. Подавать со сметаной.

## Сырники с картофелем

40 мин

3–4

250 г жирного творога (10% и выше), 250 г картофеля, 100 г муки, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, соль — по вкусу. **Для подачи:** 100 г сметаны

**1** Отварить очищенный картофель. Размять с помощью вилки или лопатки до состояния пюре.

**2** Добавить протертый через сито творог.

**3** Всыпать просеянную муку. Посолить, хорошо перемешать.

**4** Добавить яйцо. Еще раз перемешать.

**5** Скатать из теста колбаску, нарезать поперек на шайбы толщиной 2–3 см.

**6** Сформировать из каждой шайбы сырник. Можно дополнительно обвалять в муке.

**7** Установить режим «Жарка». Растопить сливочное масло.

**8** Обжарить сырники с двух сторон до румяной корочки.

**9** Подавать со сметаной.

## Сырники с курагой и черносливом

40 мин

2–3

300 г творога высокой жирности, 2 ст. л. с горкой муки, 4–5 ягод чернослива, 4–5 ягод кураги, 2 яйца, 1/2 ч. л. мелкой соли, 2 ст. л. ванильного сахара, 1/2 ч. л. гашеной соды, мука для обвалки, растительное масло для жарки, 2 ст. л. теплого меда. **Для подачи:** холодная густая сметана

**1** Смешать творог с яйцами, содой, солью и сахаром.

**2** Добавить рубленые сухофрукты и перемешать.

**3** Постепенно всыпать муку и хорошо вымесить тесто.

**4** Убрать в прохладное место на 15–20 мин.

**5** Сформовать сырники, обвалять в муке.

**6** Жарить на растительном масле в режиме «Выпечка» с двух сторон до золотистой корочки.

**7** Накрыть крышкой и оставить в режиме «Подогрев» на 15 мин.

**8** Сметану смешать с медом и подать как соус к сырникам.

## Сырники с клюквой и ванилью

40 мин

2–3

300 г творога высокой жирности, 2 ст. л. с горкой муки, горсть вяленой клюквы, 2 яйца, 1/2 ч. л. мелкой соли, 2 ст. л. ванильного сахара, 1/2 ч. л. гашеной соды, мука для обвалки, растительное масло для жарки. **Для подачи:** сахарная пудра с корицей, сметана

**1** Смешать творог с яйцами, содой, солью и сахаром.

**2** Добавить клюкву.

**3** Постепенно всыпать муку и хорошо вымесить.

**4** Сформовать сырники, обвалять в муке.

**5** Жарить на растительном масле в режиме «Выпечка» с двух сторон до золотистой корочки.

**6** Накрыть крышкой и оставить в режиме «Подогрев» на 15 мин.

**7** Подавать, обильно присыпав сахарной пудрой. Сметану подать отдельно.

# Творожная запеканка с консервированными персиками

1 ч 20 мин

4

500 г нежирного творога (жидкого), 4 яйца, 100 г сметаны, 200 г сахара, 4 ст. л. крахмала, 4 ст. л. муки, 2 ч. л. разрыхлителя, 1 банка консервированных персиков, 10 г сливочного масла, щепотка ванилина

**1** Протереть творог через сито. Отделить желтки от белков. Тщательно размешать желтки с крахмалом.

**2** Смешать творог со сметаной. Добавить в творожную смесь желтки с крахмалом. Взбить белки с сахаром и ванилином до образования пышной массы.

**3** Нарезать персики тонкими ломтиками. Просеять муку с разрыхлителем в творожную массу, добавить белки. Перемешать.

**4** Смазать форму мультиварки сливочным маслом, вылить половину творожной массы, выложить сверху нарезанные персики.

**5** Вылить остатки творожной массы, выбрать режим «Выпечка». Время приготовления оставить то, которое выставится автоматически. Оставить на 20 мин для остывания.



# 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, 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 сливочным маслом, выложить творожную массу в мультиварку.

**9** Использовать 1/3 часть сметаны (2/3 — для подачи), чтобы смазать поверхность пудинга. Включить режим «Выпечка», готовить 40 мин.



# Творожная запеканка с тыквой

1 ч 20 мин

4–6

600 г творога высокой жирности, 3 яйца, 50 г сахарной пудры с корицей, 300 г тыквы, 1 ст. л. меда, 2 ст. л. кукурузного крахмала, 2 ст. л. сметаны, 1/2 лимона для цедры, щепотка мелкой соли, сливочное масло для смазывания чаши



**1** Тщательно взбить творог или перетереть через сито. Разделить яйца на желтки и белки.

**2** Натереть тыкву на крупной терке. Растереть сахарную пудру и желтки до однородного состояния.

**3** Смешать творог и желтки, посолить. Добавить сметану, мед, цедру, крахмал, еще раз хорошо вымесить творожную массу.

**4** Добавить тыкву и перемешать. Аккуратно смешать полученную массу и белки.

**5** Смазать чашу мультиварки сливочным маслом и выложить туда творожную смесь.

**6** Готовить 1 ч в режиме «Выпечка», вынуть чашу из мультиварки, дать запеканке остыть.

**7** Остывшую запеканку выложить на сервировочное блюдо и присыпать сахарной пудрой.

# Затирка на молоке

20 мин + + 2–3 ч на подсушивание клецок

4–5

250 г муки, 1/2 л молока, 1/2 л воды, 250 г сливочного масла, 1 яйцо, соль — по вкусу



**1** Приготовить затирку. Растопить сливочное масло в сотейнике на слабом огне или в чаше мультиварки (режим «Жарка»).

**2** Влить растопленное масло в муку.

**3** Вбить яйцо. Добавить щепотку соли, перемешать руками. Сформировать клецки произвольной формы.

**4** Оставить клецки подсушиваться на разделочной доске, пергаменте или полотенце на 2–3 ч.

**5** Влить воду в чашу мультиварки. Добавить молоко. Довести до кипения в режиме «Суп» или «Варка».

**6** Подсушенные клецки варить до мягкости (около 5 мин).

**7** При подаче затирку на молоке можно полить растопленным сливочным маслом.

## Каша овсяная с яблоками, сухофруктами и орехами

1 ч + + 35 мин на вымачивание крупы

4

300 г овсяной крупы, 1 крупное яблоко, 100 г кураги, 100 г чернослива (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. Выбрать режим «Выпечка». Растопить в чаше 1 ст. л. сливочного масла. Положить целое яблоко. Готовить 20–25 мин. Выключить программу принудительно. Достать яблоко.

**2** 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. Посолить, перемешать.

**3** Измельчить яблоко с помощью блендера до пюреобразной консистенции. Добавить к крупе, перемешать. Выбрать режим «Рис», установить время 25 мин либо готовить в режиме «Варка» 30 мин.

**4** 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.

## Рисовая каша с яблоком и бананом

45 мин

4

1 стакан риса, 400 мл молока, 1 яблоко, 1 банан, 1 ч. л. сахара, 10 г сливочного масла, 1 стакан воды

**1** Очистить яблоко от кожуры, вырезать сердцевину.

**2** Поместить кожуру в чашу мультиварки, залить водой, довести до кипения в режиме «Варка», варить 5 мин.

**3** Достать кожуру, влить молоко, добавить сахар, всыпать рис. Готовить в режиме «Каша» или «Рис» до сигнала.

**4** Натереть яблоко на терке или измельчить в кухонном комбайне.

**5** Размять банан вилкой.

**6** Добавить в готовую кашу яблоко и банан.

**7** Добавить в горячую кашу сливочное масло, перемешать.

## Каша «Здоровье» с сухофруктами

40 мин

1–2

500 мл молока высокой жирности, 200 г овсяной крупы, 100 г овсяного толокна, 5–6 ягод кураги, 5–6 ягод чернослива, горсть черного изюма без косточек, горсть белого изюма без косточек, горсть вяленой вишни, горсть вяленой клюквы, маленькая палочка корицы, щепотка порошка имбиря, щепотка молотого мускатного ореха, 1 ст. л. коричневого сахара, щепотка мелкой соли

**1** Смешать холодное молоко с толокном, слегка посолить.

**2** Довести до кипения в режиме «Варка на пару».

**3** Выложить к молоку с толокном овсяную крупу.

**4** Добавить промытые и при необходимости нарезанные сухофрукты.

**5** Всыпать сахар и пряности, добавить палочку корицы.

**6** Готовить в режиме «Подогрев» 30 мин.

**7** Перед подачей тщательно размешать.

## Каша овсяная с зеленым луком

50 мин

1–2

200 г овсяной крупы, небольшой пучок зеленого лука, 2 ст. л. растительного масла, 1 яйцо, 300 мл воды, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

**1** Разогреть в режиме «Выпечка» растительное масло.

**2** Обжарить в нем рубленый зеленый лук до мягкости.

**3** Добавить сухую крупу, посолить и поперчить.

**4** Дать крупе несколько минут пропитаться луковым соком и маслом.

**5** Взбить яйцо с водой.

**6** Залить в крупу с луком, оставить под закрытой крышкой на 10 мин.

**7** Переключить в режим «Подогрев» на 30 мин.

**8** Перед подачей тщательно размешать.









# Каша овсяная на курином бульоне с овощами

40 мин

2

100 г овсяной крупы, 500 мл куриного бульона, 1 морковь, 1 небольшая луковица, 1 небольшой болгарский перец, 50 г помидоров без кожицы, 50 г корня сельдерея, лавровый лист, 2 горошины душистого перца, 3–4 горошины черного перца, 1 бутон гвоздики, 100 г петрушки, соль — по вкусу



**1** Нарезать соломкой морковь, лук, сельдерей, болгарский перец.

**2** Нарезать помидоры кубиками.

**3** Бланшировать все овощи без масла в режиме «Выпечка».

**4** Добавить специи, как только овощи станут мягкими.

**5** Всыпать сухую крупу, тщательно размешать, накрыть крышкой и готовить 10 мин.

**6** Переключить в режим «Гречка», влить бульон.

**7** Хорошо размешать и посолить, готовить 15 мин.

**8** Перед подачей смешать кашу с рубленой петрушкой и оставить в режиме «Подогрев» на 15 мин.



# 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 гречневая с грибами

50 мин
4

160 г гречневой крупы, 250 г отваренных белых грибов, 50 мл сливок (или сметаны), 400 мл воды, 1 луковица, 4 веточки укропа, 1 лавровый лист, 2 ст. л. растительного масла, соль — по вкусу

**1** Нарезать грибы пластинками толщиной 5 мм.

**2** Очистить лук, нарезать небольшими кубиками.

**3** Выбрать режим «Жарка». Разогреть растительное масло. Обжаривать лук 3 мин, периодически помешивая.

**4** Добавить грибы, готовить еще 10 мин, продолжая помешивать.

**5** Влить сливки, прогреть 1 мин. Принудительно выключить программу.

**6** Промыть гречневую крупу, добавить к грибам, перемешать.

**7** Влить воду, посолить, снова перемешать.

**8** Положить лавровый лист. Готовить 25 мин в режиме «Варка», «Каша» или «Плов».

**9** Добавить в готовую кашу рубленую зелень, перемешать.





# 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» 45 мин. Добавить при подаче сливочное масло.

# Гречневая каша по-флотски с куриным филе

1 ч 10 мин

6

300 г гречневой крупы, 2 куриных филе, 900 мл воды, 1 небольшая морковь, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 20 г сливочного масла, 2 веточки петрушки, 2 веточки укропа, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу



**1** Мелко нарезать куриное филе. Посолить, поперчить.

**2** Мелко порубить лук и чеснок.

**3** Натереть морковь на крупной терке.

**4** Установить режим «Жарка». Растопить сливочное масло, выложить курицу. Обжаривать 5 мин, постоянно помешивая.

**5** Добавить лук, чеснок и морковь. Готовить еще 5 мин. Промыть гречневую крупу, добавить к мясу и овощам.

**6** Влить воду. Посолить, поперчить. Готовить в режиме «Гречка» или «Рис» (25 мин).

**7** Мелко нарезать зелень, добавить в готовую кашу. Дать настояться 10 мин.

# Каша ячневая с копченой грудинкой

1 ч 10 мин

4

140 г ячневой крупы, 150 г сырокопченой (или варено-копченой) грудинки, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 600 мл воды, 4 веточки петрушки, соль — по вкусу



**1** Нарезать грудинку соломкой (кожицу можно предварительно удалить).

**2** Очистить лук, нарезать небольшими кубиками. Мелко порубить очищенный чеснок.

**3** Выбрать режим «Жарка». Выложить грудинку, обжарить до прозрачности, периодически помешивая.

**4** Добавить лук, обжаривать еще 3 мин до прозрачности лука.

**5** Выложить чеснок, прогреть 1 мин. Принудительно выключить программу.

**6** Тщательно промыть ячневую крупу в нескольких водах. Добавить крупу к грудинке, перемешать.

**7** Влить воду, посолить. Готовить 40 мин в режиме «Варка» или «Каша».

**8** Добавить в готовую кашу рубленую зелень, перемешать.

# Рис с овощами

50 мин

6

200 г риса, 100 г зеленого горошка, 1 сладкий болгарский перец, 1 помидор, 1 морковь, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 350 мл воды + на замачивание риса, щепотка куркумы, щепотка карри, 2 веточки базилика, 2 веточки петрушки, 2 ст. л. растительного масла, соль — по вкусу



**1** Тщательно промытый рис, залить водой, отставить на время. Очистить лук, нарезать небольшими кубиками. Мелко порубить чеснок. Удалить у болгарского перца семена и плодоножку. Нарезать его вместе с очищенной морковью кубиками со стороной 5–7 мм.

**2** Выбрать режим «Жарка». Пассеровать лук, чеснок и морковь в разогретом растительном масле 3 мин. Добавить перец, готовить еще 5 мин, продолжая помешивать.

**3** Надрезать помидор крест-накрест, залить кипятком на 2 мин. Снять кожицу, нарезать мякоть небольшими кубиками. Слить лишний сок.

**4** Выложить зеленый горошек и помидор, готовить еще 3 мин. Принудительно выключить программу. Добавить приправы и соль, перемешать.

**5** Промыть рис еще раз, выложить ровным слоем на овощи. Влить воду, готовить 20 мин в режиме «Варка» или «Каша». Добавить в готовое блюдо рубленую зелень, перемешать.

# Перловая каша с курицей по-деревенски

1 ч 40 мин + + 8 ч на замачивание

8

300 г перловой крупы, 1 кг куриного мяса на кости, 500 г квашеной капусты, 1 морковь, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 4 ст. л. томатной пасты, 4 ст. л. растительного масла, 50 мл воды, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу



**1** Выложить промытую перловую крупу в чашу мультиварки, залить 1,5 л холодной воды, посолить. Установить режим «Варка» или «Суп», довести жидкость до кипения. Выключить мультиварку, закрыть крышку, оставить на ночь, чтобы крупа разбухла. Разделать курицу на порционные куски. Посолить, поперчить. Выбрать режим «Жарка». Разогреть 2 ст. л. растительного масла, выложить курицу. Обжаривать с каждой стороны в течение 5 мин. Достать.

**2** Мелко порубить лук и чеснок. Натереть на крупной терке морковь. Влить в чашу мультиварки оставшееся растительное масло. Выложить лук, морковь и чеснок. Пассеровать 3 мин, постоянно помешивая.

**3** Добавить томатную пасту и квашеную капусту. Готовить 10–12 мин, помешивая. Выложить ингредиенты в отдельную емкость. Промыть перловую крупу, выложить в чашу мультиварки. Влить 50 мл воды. Выложить на крупу куриное мясо. Добавить овощи, закрыть крышку. Готовить в режиме «Тушение» 1 ч.

# Кускус с зеленым горошком, зирой и чесноком

30 мин
4

70 мл бульона (или воды), 250 г кускуса, 150 г свежемороженого зеленого горошка, 1 крупная луковица, 100 г сливочного масла, 5–6 зубчиков чеснока, 1 ч. л. зиры, свежемолотый черный перец, соль — по вкусу, 2 ст. л. растительного масла для жарки

**1** Нарезать лук мелкими кубиками.

**2** Нарезать чеснок тонкими ломтиками.

**3** Налить в чашу растительное масло, включить режим «Жарка».

**4** Выложить лук с чесноком, обжаривать овощи в течение 2 мин, помешивая. Добавить зиру.

**5** Всыпать зеленый горошек, посолить, поперчить. Обжаривать еще 1,5 мин, помешивая.

**6** Добавить кускус.

**7** Влить бульон или воду. Включить режим «Рис» или «Каша», готовить 5 мин. При подаче полить блюдо растопленным сливочным маслом.

# Запеканка рисовая

1 ч 30 мин
6–8

360 г риса, 800 мл молока (или воды), 80 г сахара, 2 яйца, 80 г изюма, 25 г сливочного масла, 2 ст. л. панировочных сухарей, 25 г сметаны, 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, оставшуюся 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).

# 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 мультиварки молоко.

**3** Добавить сахар, перемешать до его полного растворения.

**4** Положить сливочное масло.

**5** Всыпать крупу.

**6** Немного посолить.

**7** Добавить промытые сухофрукты (курагу следует предварительно нарезать).

**8** Выбрать режим «Выпечка», готовить 50 мин.

# Гречаники

45 мин
3–4

200 г гречневой крупы, 250 г творога (11%-ной жирности), 200 мл молока, 2 яйца, 50 г сахара, 50 г сливочного масла, соль — по вкусу.
**Для подачи:** 200 г жирной сметаны

**1** Промыть гречневую крупу, посолить, отварить до полуготовности в режиме «Каша» или «Варка». Влить молоко, продолжать готовить в том же режиме, постоянно помешивая. Должна получиться вязкая гречневая каша. Выложить кашу в отдельную емкость, слегка охладить.

**2** Добавить к каше яйцо, половину сахара, размягченное сливочное масло. Хорошо перемешать.

**3** Приготовить начинку. Для этого протереть творог через сито, всыпать оставшийся сахар, перемешать до полного его растворения.

**4** Вбить в творожную массу оставшееся яйцо. Тщательно перемешать.

**5** Сделать из гречневой массы лепешки, выложить в центр каждой немного творожной начинки.

**6** Защипнуть края, придав лепешкам форму пирожка. Выложить зразы в емкость для варки на пару. Налить в чашу мультиварки 2 мультистакана воды. Установить режим «Пар». Готовить 10–15 мин. Подавать блюдо со сметаной.









# Паста с томатно-сырным соусом

40 мин

6

400 г пасты из твердых сортов пшеницы, 1 кг помидоров, 120 г рассольного сыра, 3 зубчика чеснока, 1 пучок свежего базилика, 2 ч. л. сахара, 1 ч. л. уксуса, 30 мл оливкового масла, соль — по вкусу



**1** Выбрать режим «Варка» или «Паста». Вскипятить 2 л воды, посолить. Выложить пасту, варить 10 мин. Принудительно выключить программу, слить воду. Переложить пасту в отдельную емкость, накрыть полотенцем.

**2** Надрезать помидоры крест-накрест, залить крутым кипятком, отставить на 2 мин. Очистить от кожицы, нарезать мякоть мелкими кубиками. Мелко порубить чеснок, порвать руками базилик. Нарезать сыр небольшими кубиками.

**3** Выбрать режим «Жарка». Обжаривать чеснок 1–2 мин в разогретом оливковом масле. Добавить измельченные помидоры. Всыпать соль и сахар, влить уксус. Перемешать, тушить 8 мин.

**4** Добавить сыр, перемешать. Готовить 10 мин, постоянно помешивая. Выложить отваренную пасту, добавить базилик. Готовить еще 2 мин, продолжая помешивать.



# Молочная лапша с тыквой

40 мин

4

500 мл молока высокой жирности, 100 г короткой яичной лапши, горсть белого изюма без косточек, 300 г тыквы, маленькая палочка корицы, порошок имбиря на кончике ножа, молотый мускатный орех на кончике ножа, 1 ст. л. ванильной сахарной пудры, 50 г сливочного масла, мелкая соль — по вкусу

**1** Тыкву нарезать соломкой.

**2** В режиме «Выпечка» растопить половину сливочного масла. Положить в него палочку корицы и немного прогреть.

**3** Выложить тыкву и обжаривать до мягкости.

**4** Добавить сахарную пудру, аккуратно размешать и выключить мультиварку.

**5** Влить молоко, добавить изюм, пряности, соль, хорошо размешать.

**6** Положить оставшееся масло и всыпать лапшу, аккуратно размешать.

**7** Довести в режиме «Варка на пару» до кипения.

**8** Переключить в режим «Подогрев» на 15 мин. Перед подачей хорошо размешать.

# ФАРФАЛЛЕ С ИМБИРЕМ, ОВОЩАМИ И ТВОРОГОМ

50 мин

2–3

150 г фарфалле, 1 красная луковица, 1 болгарский перец, 1 морковь, 1 небольшой цукини, стебель сельдерея, 1 ч. л. рубленого имбиря, щепотка свежего рубленого розмарина, 2 ст. л. оливкового масла, 250 мл кипятка, 100 г обезжиренного творога, крупная соль, свежемолотый черный перец — по вкусу.
**Для подачи:** рубленая петрушка



**1** Нарезать соломкой луковицу, болгарский перец, цукини и сельдерей. Морковь натереть на крупной терке.

**2** Разогреть оливковое масло в режиме «Выпечка» и обжарить лук до мягкости и прозрачности.

**3** Добавить розмарин, имбирь, черный перец и остальные овощи, закрыть крышкой, готовить 10 мин.

**4** Добавить фарфалле и обжаривать с овощами, постоянно помешивая 3–4 мин.

**5** Влить воду, переключить в режим «Плов», установить время 35 мин, через 30 мин посолить по вкусу.

**6** Перемешать, закрыть и готовить до звукового сигнала. Сразу выключить и открыть крышку. Вынуть чашу, дать немного остыть. Добавить творог, присыпать рубленой зеленью и подавать.



# Лапшевник с овощами

1 ч

4–6

150 г яичной лапши, 1 красная луковица, 1 болгарский перец, 1 морковь, 1 небольшой баклажан, 1 небольшой цукини, 2 ст. л. оливкового масла, 200 мл кипятка, 2 яйца, 100 г обезжиренного творога, крупная соль, свежемолотый черный молотый перец — по вкусу

**1** Нарезать соломкой болгарский перец, баклажан, цукини и луковицу.

**2** Натереть морковь на крупной терке.

**3** Разогреть оливковое масло в режиме «Выпечка» и обжарить лук до мягкости.

**4** Добавить все остальные овощи, закрыть крышкой и готовить 10 мин.

**5** Добавить лапшу и обжаривать с овощами, постоянно помешивая, 3–4 мин.

**6** Влить воду, переключить мультиварку в режим «Плов», установить время 40 мин.

**7** Через 30 мин добавить яйца, взбитые с творогом, посолить и поперчить.

**8** Перемешать, закрыть и готовить до сигнала. Сразу выключить и открыть крышку. Достать чашу, дать немного остыть и выложить лапшевник на сервировочное блюдо.

# Каша тыквенная

40 мин

3–4

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



**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 воду, довести до кипения. Добавить сливочное масло.

**6** Всыпать манную крупу, посолить. Выбрать режим «Варка», «Тушение» или «Каша». Варить до готовности крупы.

# Оладьи из кабачков

30 мин

4

300 г цукини, 100 г моркови, 70 г муки, 2 яйца, 1 луковица, 1 веточка петрушки, 1 веточка базилика, свежемолотый черный перец, соль, сахар — по вкусу, 2–3 ст. л. растительного масла. **Соус:** 60 г майонеза, 60 г сметаны, 3 зубчика чеснока



**1** Натереть цукини и морковь на крупной терке.

**2** Нарезать лук мелкими кубиками, добавить к тертым овощам.

**3** Мелко порубить зелень, добавить к овощам.

**4** Всыпать муку. Добавить яйца, соль, сахар, перец. Хорошо вымешать.

**5** Приготовить соус. Для этого мелко порубить чеснок.

**6** Соединить сметану с майонезом. Добавить чеснок, перемешать.

**7** В чашу налить растительное масло, включить режим «Жарка».

**8** Выкладывать столовой ложкой массу в форме оладий, обжаривать по 2 мин с каждой стороны.

**9** Подавать с соусом.

# Запеканка с брокколи и цветной капустой

50 мин

4

200 г свежемороженой брокколи, 200 г свежемороженой цветной капусты, 100 г творога, 4 яйца, 30 г холодного сливочного масла, 2 ст. л. панировочных сухарей, крупная соль, свежемолотый черный перец — по вкусу



**1** Положить замороженные овощи в чашу для пароварки, налить воды и включить режим «Пароварка». Готовить овощи 5 мин после закипания воды.

**2** Вынуть капусту и вылить воду из чаши, включить режим «Выпечка».

**3** Взбить яйца с творогом, солью и перцем.

**4** На дно чаши выложить половину масла и равномерно присыпать дно половиной сухарей.

**5** Выложить овощи и залить взбитыми яйцами с творогом, сверху высыпать остальные сухари и выложить кусочки масла.

**6** Готовить в режиме «Выпечка» до сигнала, вынуть чашу, дать немного остыть и выложить запеканку на сервировочное блюдо.

# Перцы, фаршированные кускусом

1 ч 10 мин

6

175 г кускуса, 1 желток, 6 сладких болгарских перцев, 1 луковица, 25 г изюма, 350 мл воды, 4 веточки мяты, 25 г сливочного масла, 3 ст. л. оливкового масла, 1/2 ч. л. соли



**1** Срезать у сладких болгарских перцев верхушки, удалить семена. Мелко порубить очищенный лук.

**2** Установить режим «Жарка». Разогреть 1 ст. л. оливкового масла. Обжаривать лук 5 мин, периодически помешивая.

**3** Влить 250 мл воды, довести до кипения. Добавить сливочное масло, посолить. Всыпать кускус, перемешать. Принудительно выключить программу. Оставить под крышкой на 5 мин.

**4** Оборвать у мяты листочки, измельчить их.

**5** Взбить кускус вилкой, всыпать изюм и мяту. Добавить желток, быстро перемешать.

**6** Заполнить болгарские перцы начинкой, оставив 1 см от верхнего края.

**7** Сложить перцы в чашу, накрыть шляпками. Влить оставшуюся воду и оливковое масло. Готовить 40 мин в режиме «Тушение».

# Перцы, фаршированные брынзой

1 ч 10 мин

6

6 сладких болгарских перцев, 500 г творога, 300 г брынзы, 4 вяленых томата, 2 ст. л. манной крупы, 50 г сметаны, 2 яйца, 3 веточки кинзы, 3 веточки петрушки, 3 веточки базилика, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу.
**Соус:** 200 мл томатного сока, 1 стебель сельдерея, 2 зубчика чеснока, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

**1** Надрезать перцы вокруг плодоножки, вынуть плодоножку вместе с семенами. Нарезать брынзу мелкими кубиками, смешать с творогом. Мелко нарезать вяленые томаты и зелень.

**2** Смешать манную крупу и сметану. Взбить яйца, влить в сырно-творожную массу. Добавить зелень, томаты и сметану, перемешать. Посолить, поперчить. Заполнить перцы начинкой, выложить в чашу мультиварки.

**3** Приготовить соус. Для этого крупно нарезать стебель сельдерея, выложить в чашу для блендера. Добавить очищенные зубчики чеснока.

**4** Влить томатный сок, посолить, поперчить. Довести до однородной консистенции. Залить полученным соусом перцы. Готовить в режиме «Тушение» 30 мин.

# Котлеты морковно-яблочные

1 ч 40 мин

6

6 небольших морковок, 4 сладких яблока, 2 яйца, 250 мл молока, 100 г манной крупы, 4 ст. л. панировочных сухарей, 4 ст. л. растительного масла, 30 г сливочного масла, соль, сахар — по вкусу

**1** Нарезать очищенную морковь тонкой соломкой или натереть на крупной терке. Положить в чашу мультиварки, добавить сливочное масло. Влить молоко. Выбрать режим «Тушение». Готовить 20 мин до мягкости моркови, периодически помешивая.

**2** Очистить яблоки от кожицы и семян, нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке. Добавить к моркови, перемешать. Всыпать сахар и соль, перемешать. Тушить 10 мин, постоянно помешивая.

**3** Всыпать манную крупу при постоянном помешивании. Принудительно выключить программу. Оставить овощную массу под крышкой на 20 мин.

**4** Вбить яйца, перемешать. Сформовать из полученного фарша котлеты, обвалять их в панировочных сухарях.

**5** Выбрать режим «Жарка» или «Выпечка». Обжарить котлеты на разогретом растительном масле до румяной корочки с обеих сторон.

# Десерт яблочный

25 мин

4

2 яблока, 300 г натурального йогурта, 100 г мюсли, 30 г изюма, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. корицы, 20 г сливочного масла, листочки мяты для украшения

**1** Очистить яблоки от кожицы и семян, нарезать кубиками со стороной 1,5–2 см.

**2** Выбрать режим «Жарка». Растопить сливочное масло. Растворить в масле сахар, постоянно помешивая.

**3** Выложить яблоки и изюм, перемешать. Обжаривать 2–3 мин, постоянно помешивая.

**4** Посыпать яблоки и изюм корицей, перемешать. Принудительно выключить программу.

**5** Выложить в креманки или высокие стаканы часть йогурта.

**6** Засыпать часть мюсли.

**7** Выложить слой яблок с изюмом.

**8** Чередовать слои еще раз.

**9** При подаче украсить листочками мяты.

# Яблоки, запеченные с орехами и черносливом

40 мин

2

2–3 крупных яблока, 180 г очищенных грецких орехов, 70 г чернослива без косточек, 100 мл воды, лимонный сок для сбрызгивания фруктов.
**Для подачи:** взбитые сливки

**1** Вымыть яблоки, удалить семена и мякоть с помощью ложки с острыми краями. Сбрызнуть внутреннюю часть соком лимона, чтобы яблоки не потемнели.

**2** Залить чернослив горячей водой на 10 мин для набухания.

**3** Обжарить грецкие орехи, выбрав режим «Жарка», до появления характерного орехового запаха.

**4** Порубить орехи ножом или измельчить с помощью блендера.

**5** Нарезать чернослив небольшими кусочками.

**6** Добавить чернослив в орехи, перемешать.

**7** Заполнить яблоки орехово-черносливовой смесью. Выложить начиненные яблоки в чашу мультиварки.

**8** Влить 100 мл воды и готовить, выбрав режим «Выпечка», 15–20 мин. Украсить при подаче взбитыми сливками.









# Яблоки, запеченные с творогом, медом и орехами

1 ч
6

6 яблок, 100 г творога, 2 ст. л. очищенных грецких орехов, 30 г изюма, 2 ст. л. меда (или сахара), 1/2 ч. л. молотой корицы, 30 г сливочного масла

**1** Мелко порубить грецкие орехи. Растопить мед, добавить в творог, перемешать.

**2** Всыпать корицу, рубленые орехи, изюм. Перемешать.

**3** Срезать у яблок верхушки (по возможности сохранить хвостик). Аккуратно вырезать из каждого яблока сердцевину с помощью маленького ножа, стараясь не повредить донышко.

**4** Расширить углубление чайной ложкой с острыми краями, оставив стенки толщиной не менее 1 см.

**5** Наполнить яблоки начинкой. Накрыть сверху шляпками.

**6** Смазать дно чаши сливочным маслом. Выложить яблоки. Включить мультиварку, установить режим «Выпечка». Готовить 30–40 мин.





# Бананы, жаренные в карамели

25 мин
4

2 крупных банана, 100 г сахара, 50 г сливочного масла, 50 г черного шоколада, 50 г клюквы, щепотка ванилина

**1** Очистить бананы от кожуры, нарезать наискосок.

**2** Растопить сливочное масло в режиме «Жарка».

**3** Всыпать сахар и, помешивая, варить смесь до образования карамели.

**4** Всыпать ванилин, размешать.

**5** Положить в карамель кусочки бананов и быстро обжарить с двух сторон.

**6** Растопить шоколад на водяной бане.

**7** Всыпать в шоколад клюкву, аккуратно перемешать.

**8** Полить бананы шоколадно-клюквенной смесью или подать ее в отдельном соуснике.

# Овощные шашлыки на пару

35 мин + + 1 ч на маринование

4

2 початка кукурузы, 2 цукини, 2 красные луковицы, 3 веточки розмарина. **Для маринада:** 5 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. молотой сушеной паприки, 1 ч. л. прованских трав, 2 зубчика чеснока, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу



**1** Нарезать кукурузу круглыми ломтиками толщиной 2–2,5 см. Очистить цукини от кожуры, нарезать круглыми ломтиками толщиной 3–3,5 см.

**2** Луковицы разрезать на 4 дольки. Нанизать на шпажки овощи, поместив между ними листочки розмарина. Мелко порубить чеснок.

**3** Смешать с оливковым маслом паприку и прованские травы. Добавить в маринад чеснок, соль и перец. Залить шашлыки маринадом и оставить их на 1 ч для маринования.

**4** Налить в чашу мультиварки 3 мультистакана воды. Положить шашлыки в емкость для приготовления на пару. Выбрать режим «Пароварка». Готовить 20 мин.

**5** Прогреть в сотейнике маринад, дать ему закипеть. Перед подачей полить шашлыки теплым маринадом.



# Кнедлики из картофеля с виноградным соусом

40 мин

4

500 г картофеля, 250 г творога, 150 г муки, 100 г сахара, 2 яйца, 1 стручок ванили, 2 ст. л. панировочных сухарей, 150 г зеленого и черного винограда, 2 ч. л. сливочного масла, 2 ч. л. ванильного сахара, 800 мл воды, соль — по вкусу

**1** Налить в чашу мультиварки 400 мл воды. Положить вымытый картофель в емкость для приготовления на пару, выбрать режим «Пароварка», варить 30 мин.

**2** Остудить картофель, очистить и сделать пюре. Протереть творог через сито и добавить к картофелю. Всыпать муку, размешать. Ввести яйца. Всыпать сахар, замесить тесто, посолить.

**3** Разрезать вдоль стручок ванили и добавить мякоть в картофельное пюре. Оставить массу на 15 мин. Сделать из нее кнедли — шарики диаметром 5 см.

**4** Налить в мультиварку 400 мл воды. Приготовить кнедлики на пару в режиме «Пароварка» (10 мин). Поместить в теплое место.

**5** Растопить сливочное масло на сковороде. Обжаривать виноград в течение 1 мин. Добавить к винограду панировочные сухари и ванильный сахар. При подаче посыпать кнедлики виноградом с сухарями.

# Фасоль с перцем чили

30 мин

4

440 г консервированной фасоли, 440 г консервированных томатов в собственном соку, 100 г томатной пасты, 1 сладкий болгарский перец, 1 средняя луковица, 2 небольших перца чили, 2 зубчика чеснока, 1 ч. л. коричневого сахара, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. молотой паприки, небольшой пучок свежей кинзы, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу



**1** Очистить перец чили от семян и нарезать его тонкими колечками. Мелко порубить чеснок. Нарезать лук мелкими кубиками.

**2** Удалить из болгарского перца семена, перегородки и нарезать его кубиками. Размять томаты вилкой.

**3** Выбрать режим «Жарка». На дно чаши налить растительное масло и разогревать его в течение 1 мин. Обжаривать лук 2 мин.

**4** Добавить чеснок и перец чили, обжаривать 3 мин. Высыпать в чашу болгарский перец. Готовить еще 5 мин.

**5** Консервированную фасоль промыть и высыпать в чашу. Добавить измельченные помидоры и томатную пасту.

**6** Добавить коричневый сахар, паприку, соль, перец и готовить 10–12 мин (с открытой крышкой). Мелко порубить кинзу и посыпать ею блюдо при подаче.

# Карри по-тайски

40 мин

4

2 клубня картофеля, 200 г тыквы, 1 красный болгарский перец, 3 небольших цукини, 1 початок молодой кукурузы, 150 г свежей или свежемороженой спаржевой фасоли, 1 луковица, 500 мл кокосового молока, 2 ст. л. пасты карри, 2 ст. л. сока лайма, 2 ст. л. рыбного соуса, небольшой пучок свежей кинзы, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. растительного масла, 125 мл воды, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу



**1** Очистить лук, тыкву, картофель и нарезать их средними кубиками.

**2** Нарезать цукини кружочками. Можно его предварительно очистить. Удалить у болгарского перца семена и нарезать его соломкой.

**3** Срезать с початка кукурузы зерна. Нарезать фасоль кусочками длиной 5–6 см. Смешать кокосовое молоко, пасту карри и воду.

**4** В чашу мультиварки влить растительное масло. Выбрать режим «Жарка». Обжаривать лук в течение 1 мин. Добавить картофель и готовить еще 4 мин.

**5** Положить фасоль, тыкву, болгарский перец и жарить еще 5 мин. Добавить цукини, кукурузу, перемешать.

**6** Выбрать режим «Тушение». Добавить сок лайма, рыбный соус, кокосовое молоко с карри, сахар, соль, перец и готовить 30 мин. Посыпать рубленой кинзой.

# Карри овощной

50 мин

6

150 г стручковой фасоли, 100 г свежего зеленого горошка, 3 небольших клубня картофеля, 2 небольших баклажана, 2 небольшие моркови, 1 небольшая луковица, 4 зубчика чеснока, 900 мл овощного бульона, 3 ст. л. карри, 1/2 ч. л. шафрана, 3 ст. л. растительного масла, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу
**Для подачи:** 1 маленький пучок кинзы



**1** Нарезать баклажаны брусочками размером 1×3 см. Посолить, оставить на 2 мин, промыть в холодной воде. Очистить лук, нарезать полукольцами. Мелко порубить чеснок. Очистить картофель, нарезать кубиками со стороной 1,5 см. Нарезать очищенную морковь кубиками со стороной 1 см. Разрезать крупные стручки фасоли на несколько частей.

**2** Установить режим «Жарка». Пассеровать лук до прозрачности в разогретом растительном масле в течение 3–4 мин. Добавить карри и чеснок, обжаривать 1 мин. Выложить картофель и баклажаны. Готовить 3 мин, периодически помешивая.

**3** Добавить морковь и шафран. Посолить, поперчить. Влить бульон. Установить режим «Тушение», готовить 15 мин.

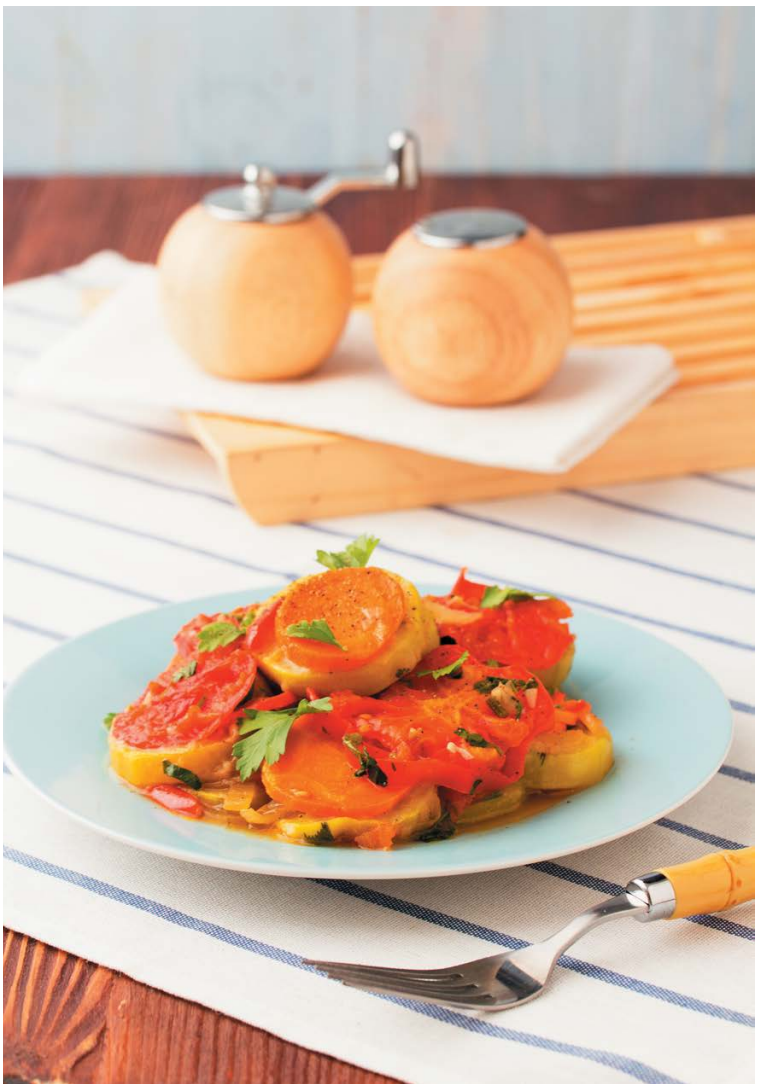
**4** Выложить фасоль и горошек. Тушить еще 5 мин. Подавать готовое блюдо с мелко рубленной кинзой.

# Кабачки тушеные

1 ч

4

2 небольших кабачка, 1 сладкий болгарский перец, 2 помидора, 2 небольшие моркови, 2 небольшие луковицы, 2 зубчика чеснока, 4 ст. л. муки, 3 веточки петрушки, 3 веточки кинзы, 2 ст. л. растительного масла, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу



**1** Нарезать очищенную морковь кружочками толщиной 3 мм. Очистить лук, нарезать полукольцами аналогичной толщины. Удалить у сладкого болгарского перца семена и плодоножку. Нарезать соломкой.

**2** Выбрать режим «Жарка». Разогреть растительное масло, пассеровать лук и морковь 3 мин. Добавить сладкий болгарский перец, посолить, поперчить. Готовить еще 3 мин. Выложить смесь в отдельную емкость.

**3** Очистить кабачки от кожицы, нарезать кружочками толщиной 10–12 мм (если овощ крупный – полукольцами, предварительно удалив семена). Обвалять кружочки кабачка в муке, обжарить до румяной корочки на оставшемся растительном масле. Принудительно выключить программу.

**4** Выложить на кабачки спассерованные овощи. Нарезать помидоры кружочками толщиной 4 мм. Мелко порубить чеснок. Выложить на овощи слой помидоров с чесноком. Готовить 20 мин в режиме «Тушение». Посыпать готовое блюдо мелко рубленной зеленью. Оставить под крышкой на 5 мин.

# Рататуй

40 мин

2–4

200–250 г баклажанов, 200 г цукини, 150 г красного и желтого болгарского перца, 1 средняя красная луковица, 150 г томатной пасты (или 400–450 г томатов в собственном соку), 2 веточки тимьяна, 20 г свежего базилика, 2–3 зубчика чеснока, свежемолотый черный перец, соль — по вкусу



**1** Нарезать крупными кубиками цукини, баклажан, болгарский перец.

**2** Раздавить и мелко порубить чеснок. Нарезать полукольцами лук.

**3** Выложить в чашу баклажан.

**4** Добавить нарезанный цукини.

**5** Выложить болгарский перец и нарезанный лук. Всыпать чеснок.

**6** Залить овощи томатной пастой, разведенной водой в соотношении 1:2. Посолить, поперчить.

**7** Нарвать руками и добавить листья свежего базилика.

**8** Положить тимьян. Включить режим «Тушение», готовить 10–12 мин.

# Салат из жареных овощей

30 мин

4

250 г свежей или свежемороженой цветной капусты, 1 красный болгарский перец, 1 желтый болгарский перец, 150 г шампиньонов, 1 зубчик чеснока, 2 см корня имбиря, 2 пера зеленого лука, 1 ст. л. семян кунжута, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. кунжутного масла, 1 ст. л. соевого соуса, 1 ст. л. меда, 1 ст. л. соуса чили



**1** Очистить болгарский перец от семян и перегородок, нарезать соломкой. Разделить капусту на соцветия. Нарезать зеленый лук. Вымыть грибы (молодые можно не чистить), разрезать пополам (если крупные — на 4 части). Нарезать имбирь ломтиками. Мелко порубить чеснок.

**2** Налить на дно чаши мультиварки растительное масло, разогреть в режиме «Жарка» (1 мин). Обжаривать имбирь, чеснок и лук в течение 1 мин.

**3** Добавить капусту, грибы и перец. Продолжать готовить еще 15–17 мин.

**4** Смешать соевый соус, мед, кунжутное масло и соус чили. Добавить за 1 мин до окончания жарки к овощам, перемешать.

**5** Подсушить на сковороде кунжут. Посыпать им готовый салат.

# Горошек по-французски с маслом и листовым салатом



15 мин

2–3

450 г свежего или свежемороженого зеленого горошка, 250 г сливочного масла, 300 г зеленого салата (например, латука), 3–4 веточки укропа, 1 луковица, 2 лавровых листа, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

**1** Порубить зелень. Вымыть и высушить салат, измельчить руками. Добавить к салату горошек и зелень.

**2** Растопить сливочное масло в сотейнике на огне либо в чаше мультиварки (режим «Жарка» или «Выпечка»). Добавить половину растопленного сливочного масла в салат. Перемешать. Вылить оставшееся масло в чашу мультиварки.

**3** Очистить лук, нарезать полукольцами. Выбрать режим «Жарка». Обжаривать лук до прозрачности около 5 мин.

**4** Добавить в чашу горошек с зеленью и лавровый лист. Поперчить, посолить. Готовить максимум 10 мин, постоянно помешивая. Выключить программу принудительно (горошек не должен потерять свой аппетитный яркий цвет).

# Баклажаны, запеченные с помидорами и грецкими орехами



30 мин

4

2 баклажана, 2–3 крупных помидора, 100 г твердого сыра (например, российского), 50 г грецких орехов, 2 зубчика чеснока, 100 г майонеза, 2 ст. л. растительного масла, крупная соль для удаления горечи баклажанов. **Для подачи:** зелень базилика

**1** Помыть баклажаны, нарезать кружочками толщиной 1–1,5 см. Посыпать их крупной солью, так удалится лишняя горечь.

**2** Нарезать помидоры кружочками толщиной 0,5 см.

**3** Натереть сыр на крупной терке. Измельчить чеснок. Смазать дно чаши мультиварки растительным маслом.

**4** Промыть баклажаны, удалив лишнюю соль, обсушить на бумажном полотенце.

**5** Смазать сверху кружочки баклажанов майонезом, выложить на них помидоры и посыпать чесноком.

**6** Полить майонезом и посыпать тертым сыром. Положить сверху посередине на кружочки по половинке грецкого ореха. Поместить баклажаны в мультиварку. Выбрать режим «Выпечка», готовить 15 мин. При подаче украсить зеленью базилика.

# Тосты с креветками и луком

25 мин
2–3

3–4 ломтика тостового хлеба, 120 г очищенных коктейльных креветок, 100 г помидоров черри, 50 г твердого сыра (например, российского), 3 яйца, 1 небольшая луковица, 50 г салатного микса, 3 ст. л. растительного масла

**1** Разрезать ломтики тостового хлеба по диагонали на треугольники.

**2** Мелко порубить лук. Налить в чашу 2 ст. л. растительного масла, включить режим «Жарка», обжарить до прозрачности.

**3** Натереть сыр на крупной терке. Мелко порубить креветки.

**4** Соединить креветки с луком и тертым сыром. Добавить яйца, перемешать. Выложить полученную массу на хлеб.

**5** Включить режим «Выпечка», налить растительное масло, положить тосты в разогретую чашу начинкой вниз, обжаривать в течение 2 мин. Перевернуть, подсушивать с обратной стороны в течение 1 мин.

**6** Разрезать томаты черри пополам, смешать с салатным миксом. Подать к тостам.

# Тосты с грудинкой, грибами и карамелизированным луком

30 мин
2–4

3–4 ломтика серого тостового хлеба, 200 г варено-копченой грудинки, 150 г шампиньонов, 300 г красного лука, 100 г сахара, 250 мл красного сухого вина, 1–2 звездочки бадьяна, 10 г зелени петрушки, 10 г зелени укропа, растительное масло для жарки

**1** Нарезать шампиньоны и грудинку средними кубиками, красный лук — дольками. Налить в чашу 2 ст. л. растительного масла, включить режим «Жарка», обжаривать грудинку в течение 5–7 мин до светло-золотистого цвета.

**2** Добавить грибы, обжаривать до золотистого цвета. Достать грудинку с грибами, поместить в теплое место.

**3** Выложить в чашу нарезанный лук. Влить вино. Всыпать сахар. Добавить бадьян, включить режим «Тушение», готовить 20 мин.

**4** Мелко порубить зелень.

**5** Обжаривать хлеб с двух сторон на растительном масле до золотистого цвета. Выложить на ломтики лук, сверху — грудинку с грибами, посыпать зеленью.

# Кесадилья с разными начинками

30 мин
2

2 тортильи или круглых лаваша (по диаметру дна мультиварки), 1 ст. л. майонеза, 100 г твердого сыра (например, российского), 50 г шпината, 1 небольшой болгарский перец, 100 г ветчины, 1 ст. л. оливкового масла, свежемолотый черный перец — по вкусу

**1** Натереть сыр на терке.

**2** Нарезать шпинат, болгарский перец и ветчину тонкой соломкой.

**3** Смазать тортилью майонезом.

**4** На половину тортильи выложить с одного края болгарский перец, в серединку — ветчину, с другого края — шпинат.

**5** Обильно посыпать сверху сыром, поперчить и накрыть второй половинкой.

**6** В режиме «Выпечка» разогреть масло и выложить 2 кесадильи.

**7** Закрыть крышку и готовить по 10 мин с каждой стороны.

# Свинина на тостах

25 мин
4

350 г свиного филе, 8 тостов, 200 г мягкого сыра с белой плесенью, 150 г шампиньонов, 1 зубчик чеснока, 50 г сливочного масла, 30 г муки, 125 мл куриного бульона, 2 ст. л. горчицы, 150 г плавленого крем-сыра, 1 ст. л. растительного масла, небольшой пучок петрушки, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

**1** Нарезать шампиньоны ломтиками. Выдавить через пресс чеснок. Выбрать режим «Жарка». Растопить 30 г сливочного масла и обжаривать грибы с чесноком 5 мин.

**2** Добавить в чашу к грибам рубленую петрушку. Растопить оставшееся сливочное масло. Всыпать муку и пассеровать 1 мин. Вливать порциями бульон, постоянно перемешивая, чтобы не было комков.

**3** Посолить и поперчить соус. Добавить горчицу. Выложить в чашу крем-сыр и готовить 3–4 мин.

**4** Нарезать свинину на 8 тонких ломтиков, слегка отбить.

**5** Обжаривать мясо на растительном масле в течение 2 мин (по 1 мин с каждой стороны, выбрав режим «Жарка»). В конце положить на него ломтики сыра.

**6** Подсушить тосты в духовке. Выложить на них часть соуса, затем кусочки свинины с сыром. Полить соусом.









# Фасолевый микс с курицей, томатами и кинзой

50 мин + + время на замачивание 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, соль — по вкусу, 2 ст. л. растительного масла. **Для подачи:** 1–2 яйца



**1** Замочить предварительно красную и белую фасоль (лучше на ночь). Нарезать лук и чеснок мелкими кубиками, куриное филе — средними кубиками. Посолить.

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

**3** Добавить белую и красную фасоль. Влить бульон, положить веточки тимьяна. Включить режим «Тушение».

**4** Добавить измельченные томаты в собственном соку через 30 мин. Выложить стручковую фасоль и мелко рубленную кинзу. Принудительно выключить мультиварку через 5 мин. Подавать с яичницей-глазуньей.



# Куриное филе с сельдереем и морковью

30 мин

2

1 куриное филе, 1 морковь, 2 стебля сельдерея, 1 ст. л. оливкового масла, свежемолотый черный перец — по вкусу, 1 ст. л. соевого соуса

**1** Нарезать куриное филе соломкой.

**2** Нарезать сельдерей и морковь соломкой.

**3** Разогреть оливковое масло в режиме «Выпечка».

**4** Обжарить морковь до мягкости.

**5** Добавить сельдерей, поперчить.

**6** Добавить куриное филе и соевый соус, хорошо перемешать и закрыть крышку.

**7** Переключить в режим «Подогрев» на 15 мин.

# Запеченные помидоры с ветчиной и зеленью

45 мин

3

3 крупных помидора, 150 г панировочных сухарей, 150 г варено-копченой ветчины, 100 г сливочного масла, маленький пучок свежей петрушки, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, 3 ст. л. растительного масла

**1** Срезать у помидоров верхушку. Вынуть ложкой сердцевину (мякоть и семена). Срезать у заготовок донышко для большей устойчивости. Посолить и поперчить, оставить на 15 мин.

**2** Нарезать ветчину небольшими кубиками. Мелко порубить петрушку.

**3** Смешать ветчину, петрушку и сливочное масло.

**4** Всыпать панировочные сухари. При желании добавить в начинку соль и перец. Перемешать. Начинить помидоры. Влить в чашу мультиварки 1–2 ст. л. растительного масла. Выложить нафаршированные помидоры.

**5** Сбрызнуть помидоры растительным маслом.

**6** Немного посыпать панировочными сухарями. Установить режим «Выпечка». Готовить 10–15 мин до мягкости помидоров.





# Запеканка из капусты с ветчиной и сыром

1 ч 20 мин

8

600 г белокочанной капусты, 200 г нежирной ветчины, 1 луковица, 150 г сыра твердых сортов, 150 мл молока, 3 яйца, 3 ломтика подсушенного зернового хлеба, 1 ст. л. растительного масла, 4 веточки укропа, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

**1** Мелко нашинковать капусту. Нарезать лук полукольцами.

**2** Нарезать ветчину тонкой соломкой.

**3** Натереть сыр на крупной терке.

**4** Установить режим «Жарка». Разогреть растительное масло, выложить лук. Пассеровать 3 мин. Добавить ветчину, обжаривать 2 мин.

**5** Добавить капусту. Готовить 20 мин, периодически помешивая.

**6** Измельчить хлеб в блендере до состояния крошки.

**7** Взбить яйца, добавить молоко. Посолить, поперчить. Добавить мелко рубленный укроп, тертый сыр и измельченный хлеб. Перемешать. Влить смесь в капусту, еще раз тщательно перемешать. Готовить в режиме «Выпечка» 40 мин.

# Паштет из куриной печени с гранатовым желе

50 мин + + 1 ч на застывание

4

500 г куриной печени, 2 луковицы, 150 г сливочного масла, 100 мл красного вина (в идеале портвейна), 8 ягод можжевельника, 3 зубчика чеснока, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Для декора:** зерна граната. **Желе:** 200 мл гранатового сока, 2 ст. л. бальзамического уксуса, 25 г желатина, соль — по вкусу



**1** Нарезать лук дольками, мелко порубить чеснок. Растереть ягоды можжевельника в ступке. Очистить печень от пленок, промыть.

**2** Выбрать режим «Жарка». Обжарить лук и чеснок на сливочном масле до прозрачности. Положить печень, включить режим «Тушение», готовить 15 мин. Влить вино и всыпать ягоды можжевельника, поперчить. Готовить в том же режиме 10 мин.

**3** Положить остывшую печень в блендер, измельчить до кашеобразного состояния, поместить в другую емкость. Замочить желатин в холодной воде на 25 мин. Выбрать режим «Варка». Влить в мультиварку гранатовый сок, довести до кипения. Добавить бальзамический уксус, посолить. Добавить желатин. Тщательно размешать.

**4** Выложить печеночную массу в форму, вылить сверху желе, поставить в холодильник для застывания. При подаче украсить ягодами граната.

# Верещака

35 мин

3–4

1 кг куриных колбасок, 1 луковица, 200 г варено-копченой грудинки, 1/2 ч. л. уксуса, 100 г муки, 100 г сливочного масла, 500 мл бульона, 1 красный острый перец чили, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу



**1** Очистить лук, нарезать полукольцами. Нарезать средними кубиками грудинку. Выбрать режим «Жарка», растопить 2/3 сливочного масла.

**2** Поместить в чашу грудинку. Добавить лук, обжаривать 3–4 мин до прозрачности.

**3** Выбрать режим «Быстрая варка» или «Суп». Добавить 1/2 бульона, соль и перец. Довести до кипения. Добавить колбаски. Варить 15 мин до готовности.

**4** Приготовить соус. На сковороде на оставшемся сливочном масле обжарить муку до золотистого цвета и появления орехового запаха. Добавить оставшийся бульон. Вливать следует малыми порциями, постоянно перемешивая (чтобы не образовались комочки).

**5** Добавить соус к колбаскам. Варить еще 5–8 мин до загустения соуса. Влить уксус.

**6** Всыпать нарезанный колечками перец чили. Прогреть еще 1–1,5 мин. Выключить программу принудительно.

# Запеченный карбонад

1 ч 30 мин

6

1 кг свиного карбонада, 1 апельсин, 3–4 см корня имбиря, 2 ст. л. меда, 2 ст. л. зерновой горчицы, 2 ст. л. растительного масла, 5–6 бутонов гвоздики, соль — по вкусу



**1** Очистить мясо от лишнего жира, положить карбонад в мультиварку. Очистить корень имбиря, часть нарезать пластинками (нужно несколько пластинок). Положить имбирь на мясо. Влить воду, чтобы она полностью закрывала карбонад, посолить. Выбрать режим «Тушение», готовить 1 ч.

**2** Пока тушится мясо, приготовить ингредиенты для глазури. Снять с апельсина тонкий слой цедры, стараясь не задеть белую горькую часть, измельчить ее. Выжать из апельсина сок. Натереть оставшийся имбирь на терке или мелко порубить. Вылить бульон, когда мясо будет готово, удалить вареный имбирь. Воткнуть в мясо в произвольном порядке бутоны гвоздики.

**3** После приготовления мяса емкость мультиварки промыть, высушить. Выбрать режим «Жарка». Влить растительное масло, разогреть. Добавить цедру и натертый имбирь, слегка обжарить. Добавить мед, горчицу, апельсиновый сок.

**4** Выложить мясо в мультиварку и перевернуть несколько раз, чтобы оно полностью покрылось глазурью. Остудить, нарезать тонкими кусочками.

# Перец, фаршированный мясом и пряными травами

35 мин

3

300–350 г смешанного фарша (говядина + свинина), 1–2 болгарского перца, 1 луковица, 1–2 яйца, 2–3 зубчика чеснока, 1–2 веточки тимьяна, 1–2 веточки петрушки, 1 веточка базилика, 50 г панировочных сухарей, 3–4 ст. л. воды, 2 ст. л. растительного масла для жарки. **Для подачи:** салатный микс, 50 г кетчупа, 50 г пастообразной горчицы



**1** Мелко порубить базилик и петрушку. Мелко нарезать лук, измельчить чеснок.

**2** Добавить в фарш зелень, лук, чеснок и панировочные сухари. Вбить одно яйцо (или два).

**3** Добавить листики тимьяна, посолить. Тщательно вымешать фарш.

**4** Срезать верхушку с перцев, удалить семена, начинить перцы фаршем.

**5** Нарезать перцы поперек кольцами толщиной 2 см. Налить в чашу растительное масло, включить режим «Жарка».

**6** Обжаривать перцы по 2-3 мин с каждой стороны. Добавить 3-4 ст. л. воды, включить режим «Тушение», готовить 20 мин. Подавать на листьях салата с кетчупом и горчицей.

# Белая рыба с овощами

35 мин

2–3

400 г филе белой рыбы, 30 г лука-порея (белая часть), 1 небольшая морковь, 1 небольшая свекла, 2 стебля сельдерея, 1 ст. л. оливкового масла, свежемолотый черный перец — по вкусу, 1 ст. л. соевого соуса

**1** Нарезать рыбу небольшими кусочками.

**2** Нарезать лук крупными кольцами.

**3** Нашинковать соломкой морковь, свеклу и сельдерей.

**4** Разогреть оливковое масло в режиме «Выпечка» и обжарить морковь до мягкости.

**5** Добавить свеклу, лук, сельдерей, поперчить.

**6** Добавить рыбу и соевый соус, хорошо перемешать и закрыть крышку.

**7** Переключить в режим «Подогрев» на 15 мин.





# Семга на пару с овощами

30 мин

2

500 г филе семги, 1 огурец, 1 морковь, 150 г свежемороженой стручковой фасоли, 1 луковица, 1 красная луковица, 100 мл белого сухого вина, 50 г сливочного масла, 200 мл воды, соль — по вкусу.
**Для подачи:** оливковое масло

**1** Нарезать филе семги поперек кусками толщиной 5–6 см. Посолить, сбрызнуть белым вином, оставить на 10–15 мин.

**2** Нарезать красный лук дольками толщиной 0,5 см, морковь и огурец — брусочками длиной 4–5 см и толщиной 0,5 см.

**3** Налить в чашу белое вино, добавить воду. Разрезать репчатый лук пополам, положить в белое вино. Установить емкость для варки на пару, выложить в нее морковь.

**4** Выложить брусочки огурца, добавить красный лук.

**5** Выложить поверх стручковую фасоль.

**6** Посолить, положить на овощи сливочное масло. Включить режим «Пароварка», установить время 20 мин.

**7** Выложить рыбу на овощи за 10 мин до окончания программы. При подаче полить оливковым маслом.

# Рыба по-гречески

1 ч

8

1 кг филе нежирной рыбы (например, трески, минтая или сайды), 6 помидоров (или 6 ст. л. томатного соуса), 3 моркови, 2 луковицы, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сахара, 1/2 лимона для сока, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

**1** Нарезать лук крупными кубиками. Натереть морковь на крупной терке.

**2** Надрезать помидоры крест-накрест, залить кипятком, оставить на 1 мин. Очистить помидоры от кожицы, нарезать мелкими кубиками.

**3** Выбрать режим «Жарка». Разогреть растительное масло, выложить морковь и лук. Пассеровать 10 мин.

**4** Нарезать рыбное филе небольшими кубиками. Сбрызнуть половиной лимонного сока. Посолить, поперчить.

**5** Добавить рыбу и нарезанные помидоры к пассерованным луку и моркови.

**6** Сбрызнуть массу оставшимся соком лимона.

**7** Добавить сахар, соль и перец, перемешать. Готовить в режиме «Тушение» 30 мин, периодически помешивая.





# Пирог с рыбой и картофелем

1 ч 30 мин + + время на остывание

8

320 г рыбы горячего копчения (например, скумбрии, горбуши), 5 небольших клубней картофеля, 2 небольшие луковицы, 160 г муки, 3 яйца, 120 мл сметаны, 120 мл майонеза, 1 ч. л. соды, несколько капель уксуса, 3 веточки укропа, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для смазывания чаши

**1** Взбить яйца в легкую пену. Добавить сметану и майонез. Всыпать муку и соду, гашенную уксусом. Посолить, поперчить, перемешать.

**2** Нарезать очищенный картофель кружочками толщиной 4–5 мм. Очистить лук, нарезать полукольцами толщиной 2–3 мм.

**3** Мелко порубить укроп. Очистить рыбу от кожи и костей, нарезать небольшими кусочками.

**4** Обильно смазать чашу мультиварки растительным маслом. Выложить картофель, посолить, поперчить. Выложить сверху слой лука. Уложить поверх кусочки рыбы, посыпать укропом.

**5** Залить начинку тестом, аккуратно приподнимая кружочки картофеля, чтобы тесто достало дна. Установить режим «Выпечка». Готовить 50 мин, дать остыть, не вынимая из чаши.

# Биточки из кальмаров и рыбы

40 мин

4

250 г кальмаров, 120 г филе трески, 60 г пшеничного хлеба, 100 мл молока, 1 маленькая луковица, 1 яйцо, 1 ст. л. растительного масла, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Для подачи:** зелень петрушки или укропа

**1** Вымыть кальмары, залить холодной водой, готовить в режиме «Варка» или «Суп» 10 мин с момента закипания.

**2** Очистить кальмары от кожи и внутренностей, нарезать небольшими кусочками. Очистить лук и нарезать дольками. Нарезать филе трески кусочками.

**3** Залить хлеб молоком для набухания. Предварительно можно срезать корочки.

**4** Измельчить кальмары вместе с треской и луком блендером или пропустить несколько раз через мясорубку.

**5** Добавить замоченный хлеб и измельчить все вместе. Ввести яйцо, посолить, поперчить по вкусу, тщательно перемешать.

**6** Сформовать биточки. Выбрать режим «Жарка», разогреть растительное масло и обжарить биточки до готовности. При подаче посыпать биточки рубленой зеленью.

# Тельное из рыбы на пару

1 ч

4

500 г филе судака или трески, 4 ломтика белого хлеба, 100 мл молока, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Начинка:** 4 шампиньона, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 пучок зеленого лука, 2 ч. л. панировочных сухарей, мука для панировки

**1** Замочить хлеб в молоке, предварительно срезав с него корку. Дважды пропустить через мясорубку рыбу и отжатый хлеб. Посолить, поперчить. Тщательно выбить полученный фарш.

**2** Вытереть шампиньоны влажной салфеткой, очистить, нарезать очень мелкими кубиками. Мелко порубить зеленый лук.

**3** Натереть на терке сваренное вкрутую яйцо. Смешать все ингредиенты для начинки.

**4** Разделить рыбный фарш на 4 части, разделать на плоские лепешки.

**5** Выложить в центр каждой лепешки начинку.

**6** Сформовать из лепешек рожки. Обвалять в муке.

**7** Уложить тельное в емкость для приготовления на пару. Включить режим «Пароварка», готовить 20 мин.

# Котлеты из сайды на пару

25 мин + + время тушения

4

400–500 г филе сайды, 1 яйцо, 1 луковица, 100 г панировочных сухарей, зелень укропа, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Для подачи:** салатные листья и зелень укропа

**1** Разморозить и нарезать кусочками рыбу.

**2** Очистить и крупно нарезать лук.

**3** Измельчить рыбу вместе с луком блендером или пропустить несколько раз через мясорубку.

**4** Всыпать в фарш панировочные сухари.

**5** Вбить яйцо.

**6** Измельчить и всыпать в фарш укроп.

**7** Посолить и поперчить, тщательно вымешать.

**8** Сформировать котлеты, выложить их на решетку пароварки и готовить в режиме «Пар» до сигнала.

**9** Подавать с зеленью или овощным салатом.

# Пирог с белой рыбой и луком-пореем

20 мин + + время выпечки

4

2 листа слоеного дрожжевого теста, 400 г филе пангасиуса, 1 стебель лука-порея, 100 г твердого сыра (например, российского), 2 яйца, 40 г сливочного масла, зелень тархуна, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

**1** Нарезать рыбу кусочками. Измельчить зелень тархуна. Нарезать белую часть лука-порея колечками.

**2** Выбрав режим «Жарка», растопить сливочное масло. Всыпать лук и обжарить до прозрачности.

**3** Положить кусочки рыбы и обжаривать вместе в течение 5 мин, помешивая.

**4** Переложить в другую емкость, слегка охладить, посолить и поперчить, вбить яйца, перемешать. Добавить натертый на крупной терке сыр и тархун.

**5** Разморозить тесто при комнатной температуре и слегка раскатать. Выложить один пласт теста в чашу мультиварки, растянуть, чтобы края заходили на стенку. Распределить равномерным слоем начинку.

**6** Положить сверху второй пласт, тщательно защипать края. Готовить в режиме «Выпечка» 45 мин. При желании можно за 15 мин до готовности с помощью решетки перевернуть пирог и подрумянить его с другой стороны.









# Морковная ромовая баба

1 ч 30 мин

10

300 г моркови, 100 г муки, 5 яиц, 200 г молотого фундука или других молотых орехов, 200 г сахара, 50 г крахмала, 2 ст. л. лимонного сока, 1/2 ч. л. разрыхлителя, 1 ч. л. сливочного масла.
**Для украшения и сиропа:** 1 маленькая морковь, 100 мл воды, 50 мл рома, 60 г сахара.
**Для подачи:** сахарная пудра

**1** Натереть морковь на мелкой терке. Сбрызнуть лимонным соком. Добавить к моркови молотые орехи, сахар, перемешать. Смешать муку, крахмал и разрыхлитель. Просеять муку в миску с морковью и орехами. Отделить белки от желтков. Добавить желтки в тесто. Взбить белки в стойкую пену. Аккуратно ввести в тесто.

**2** Смазать дно емкости мультиварки сливочным маслом. Поставить в середину керамический стакан, наполненный водой. Аккуратно выложить тесто. Включить режим «Выпечка», готовить 45 мин. По истечении программы подержать пирог 30 мин в режиме подогрева, затем достать.

**3** Нарезать маленькую морковь тонкими ломтиками с помощью ножа для чистки овощей. Сварить сироп из сахара и воды, положить в него ленточки моркови и варить 5 мин. Извлечь морковь на пергаментную бумагу, добавить в сироп ром. Пропитать бабу сиропом. Посыпать остывшую бабу сахарной пудрой и выложить сверху ленточки моркови.





# Запеканка из творога

45 мин

4

300–400 г творога, 1 яйцо, 100 г манной крупы, 10 г ванильного сахара, 100 г изюма, 50 г сушеных вишен, 50 г сахара, 20 г сливочного масла, 1 ст. л. панировочных сухарей. **Для подачи:** сметана

**1** Протереть творог через сито.

**2** Вбить яйцо в творожную массу.

**3** Добавить обыкновенный и ванильный сахар. Взбить.

**4** Добавить манную крупу. Взбить.

**5** Добавить сухофрукты. Перемешать.

**6** Смазать дно чаши мультиварки растопленным сливочным маслом.

**7** Посыпать дно чаши панировочными сухарями.

**8** Выложить тесто в чашу, разровнять. Выбрать режим «Выпечка». Готовить 45 мин.

**9** По истечении времени дать запеканке постоять 10–15 мин, а затем перевернуть ее на блюдо. Подавать со сметаной.

# Шарлотка

1 ч

4–6

2 яблока, 120 г муки, 100 мл сливок 20%-ной жирности, 4 яйца, 50 г сливочного масла, 50 г сахара, 5–8 г ванильного сахара. **Для подачи:** сахарная пудра



**1** Добавить яйца в муку.

**2** Влить сливки.

**3** Всыпать обыкновенный и ванильный сахар. Хорошо взбить до однородной консистенции.

**4** Очистить яблоки от кожуры и семян, нарезать мелкими кубиками, добавить в тесто. Перемешать.

**5** Смазать чашу мультиварки сливочным маслом.

**6** Выложить в чашу тесто, включить режим «Выпечка». Установить время 50 мин, готовить до окончания программы.

**7** Готовую шарлотку посыпать сахарной пудрой.



# Кекс столичный

1 ч

6–8

230 г муки, 180 г сахара, 180 г сливочного масла + + 1 ч. л. для смазывания формы, 4 яйца, 180 г изюма, 2 ч. л. разрыхлителя, ванильная эссенция (ароматизатор) или щепотка ванилина, щепотка соли. **Для подачи:** 1 ст. л. сахарной пудры

**1** Залить изюм горячей водой для набухания.

**2** Взбивать размягченное сливочное масло 7–9 мин.

**3** Добавить сахар и взбивать еще 5–7 мин до его растворения.

**4** Добавить яйца по одному, продолжая взбивать.

**5** Всыпать разрыхлитель, соль.

**6** Добавить несколько капель ванильной эссенции, тщательно размешать.

**7** Всыпать изюм.

**8** Просеять муку, всыпать в массу и замесить тесто.

**9** Выстелить чашу пергаментом и смазать его сливочным маслом. Влить тесто. Готовить в режиме «Выпечка» 45 мин. Перед подачей посыпать сахарной пудрой.

# Заварной сметанный пудинг

1 ч 15 мин

6–8

500 г жирной сметаны, 200 г муки, 6 яиц, 70 г сахара, 100 г изюма, 150–200 г джема, 50 г панировочных сухарей, сливочное масло для смазывания чаши

**1** Выбрать режим «Быстрая варка» или «Суп». Налить в чашу сметану, довести до кипения.

**2** Добавить муку. Перемешивать до тех пор, пока тесто не начнет отставать от стенок чаши.

**3** Добавить сахар. Тщательно перемешать.

**4** Всыпать изюм, перемешать. Извлечь тесто из чаши и остудить.

**5** Когда тесто остынет, по одному ввести яйца.

**6** Смазать чашу сливочным маслом, посыпать сухарями. Выложить половину теста.

**7** Добавить джем, разровнять.

**8** Положить оставшееся тесто. Выбрать режим «Выпечка», готовить 50 мин.





# Кайзершмаррн (императорский омлет)

30 мин

1

4 яйца, 100 мл сливок не менее 20%-ной жирности, 50 г муки, 30 г сливочного масла, 40 г изюма, 30 г сахара, 100 г варенья для подачи

**1** Добавить к яйцам сливки.

**2** Всыпать сахар.

**3** Добавить муку.

**4** Влить 20 г растопленного сливочного масла.

**5** Добавить изюм. Все тщательно перемешать.

**6** Смазать чашу мультиварки оставшимся сливочным маслом.

**7** Вылить омлетную массу.

**8** Включить режим «Выпечка», установить время 30 мин. Готовить до окончания программы.

**9** Подавать с вареньем.

# Макаронная запеканка с творогом

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» или «Паста». Добавить соль, отварить лапшу. Откинуть на дуршлаг, охладить.

**2** Взбить яичные белки со щепоткой соли до состояния густой пены (устойчивых пиков). Протереть творог через сито, всыпать сахар.

**3** Добавить половину размягченного сливочного масла. Вымесить массу до однородной консистенции. Аккуратно ввести взбитые яичные белки.

**4** Смазать чашу мультиварки сливочным маслом (25 г), посыпать частью панировочных сухарей.

**5** Выложить часть творожной массы, поверх — часть лапши. Чередовать слои, верхним слоем должна оказаться лапша.

**6** Растопить оставшееся сливочное масло, сбрызнуть им запеканку. Посыпать оставшимися панировочными сухарями. Готовить в режиме «Выпечка» 45 мин.





# Творожно-морковная запеканка

1 ч 20 мин

4

4 небольшие моркови, 100 мл воды, 4 ч. л. изюма, 6 ст. л. творога, 2 яйца, 6 ст. л. манной крупы, 1 ч. л. сливочного масла, 4 галетных печенья, сахар — по вкусу

**1** Очистить морковь, натереть на мелкой терке.

**2** Выложить в чашу мультиварки, добавить воду. Готовить в режиме «Тушение» 10 мин.

**3** Добавить изюм, оставить в режиме «Подогрев» на 10 мин.

**4** Соединить творог с манной крупой.

**5** Вбить яйцо и как следует перемешать.

**6** Добавить морковное пюре. По желанию всыпать немного сахара.

**7** Измельчить печенье с помощью скалки или в кухонном комбайне.

**8** Смазать чашу мультиварки сливочным маслом.

**9** Обсыпать галетной крошкой.

**10** Выложить запеканку. Включить режим «Выпечка», готовить 45 мин.

# Творожный пудинг с яблоком

1 ч 15 мин
2

250 г творога, 30 г сливочного масла, 1 яйцо, 1,5 ст. л. манной крупы, 1 небольшое сладкое яблоко, 2 ст. л. сметаны, 2 галетных печенья

**1** Протереть творог через сито. Отделить желток от белка. Добавить желток и манную крупу в творог, перемешать.

**2** Растопить 25 г сливочного масла в микроволновой печи, влить в творожную массу.

**3** Яблоко очистить от кожуры, вырезать сердцевину и натереть на крупной терке.

**4** Добавить в творожную массу яблоко и 1 ст. л. сметаны. Перемешать.

**5** Отдельно взбить белок, аккуратно соединить с творожной массой. Смазать оставшимся сливочным маслом чашу мультиварки.

**6** Измельчить печенье в кухонном комбайне, полученной крошкой обсыпать чашу.

**7** Выложить творожную массу, сверху смазать сметаной. Включить режим «Выпечка», готовить 45 мин.

# Рисовый пудинг с ягодами

30 мин + + время на охлаждение
6

100 г круглого риса (кубанский, арборио), 400 мл молока, 250 г красной смородины, 75 г сахара, 30 г ванильного сахара, цедра 1/2 лимона для цедры, 10 г желатина, 50 г сливок 33%-ной жирности

**1** Положить в чашу промытый рис, добавить молоко. Выбрать режим «Рис».

**2** После отключения мультиварки добавить сахар по вкусу и ванильный сахар, остудить.

**3** Очистить смородину от кисточек и, слегка подавив, перемешать ягоды с оставшимся сахаром, пока он не растворится. Добавить цедру лимона.

**4** Растопить предварительно замоченный желатин, половину добавить в рис.

**5** Добавить в смородину вторую половину желатина.

**6** Взбить сливки и аккуратно примешать в рис.

**7** Форму для пудингов (кексов) смочить холодной водой и слоями выложить рис и ягоды. Поставить в холодильник на 2 ч.

# Манник с вишневым сиропом

1 ч 20 мин
2

250 мл молока, 250 мл воды, 4 ст. л. манной крупы, 4 перепелиных яйца, 2 ч. л. сахара, 20 г сливочного масла, 2 галетных печенья, соль на кончике ножа.
**Для вишневого сиропа:** 400 г вишен (свежих или свежемороженых), 2 ч. л. крахмала, 4 ч. л. сахара

**1** Отделить желтки от белков. Взбить белки с солью. Влить воду с молоком в чашу мультиварки, довести до кипения в режиме «Варка». Постоянно помешивая, всыпать тонкой струйкой манную крупу. Варить 5 мин.

**2** Добавить сахар, 15 г сливочного масла. Помешивая, варить еще 5 мин. Закрыть крышкой, отставить на 10 мин в режиме «Подогрев».

**3** Добавить в кашу желток, перемешать. Аккуратно ввести взбитый белок. Переложить в другую емкость.

**4** Смазать чашу мультиварки оставшимся сливочным маслом. Измельчить печенье в комбайне, полученной крошкой обсыпать чашу. Выложить кашу. Включить режим «Выпечка», готовить 45 мин.

**5** Приготовить сироп. Удалить косточки у вишни. Отжать сок через марлю, влить в сотейник. Всыпать крахмал, перемешать и довести до кипения. Добавить сахар, перемешать и остудить. Полить манник соусом перед подачей.

# Шоколадный пудинг

1 ч
8

150 г пшеничной муки + мука для подпыла, 150 г сахара, 100 г сливочного масла, 250 г панировочных сухарей, 6 ст. л. миндальных лепестков, 3 ч. л. разрыхлителя, 4 яйца, 300 мл сливок средней жирности (или молока), 3 ст. л. коньяка, 4 ст. л. какао

**1** Смешать сухари с какао.

**2** Залить смесь сливками, размешать и оставить для набухания (на время, пока готовится тесто).

**3** Отделить аккуратно белки от желтков. Взбить размягченное сливочное масло с сахаром до его полного растворения и образования пышной пены.

**4** Добавить яичные желтки по одному, продолжая взбивать.

**5** Ввести в яичную смесь размоченные сухари и коньяк. Добавить просеянную вместе с разрыхлителем муку.

**6** Взбить белки до состояния крутой пены.

**7** Добавить белки в тесто, аккуратно размешать лопаткой от краев к центру.

**8** Вылить тесто в посыпанную мукой форму, сверху высыпать миндальные лепестки. Выбрать режим «Выпечка», готовить 40 мин.

# Банановый кекс

1 ч
10

4 банана, 125 г сливочного масла + 1 ст. л. для смазывания чаши, 125 г сахара, 2 яйца, 1 ч. л. ванильного сахара, 1 ч. л. соды, 125 мл молока, 250 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя. **Для глазури:** 125 г сливочного масла, 90 г сахара, 1 ст. л. лимонного сока, 15 г крупной цветной кокосовой стружки

**1** Размять бананы вилкой. Взбить сливочное масло с сахаром до состояния крема. Ввести по одному в крем яйца. Добавить ванильный сахар, банановое пюре и продолжать взбивать до однородной консистенции.

**2** Растворить соду в молоке. Взбивая, влить молоко в банново-сливочную массу.

**3** Просеять муку и разрыхлитель. Вмешать муку в массу и довести тесто до однородного состояния.

**4** Смазать чашу мультиварки сливочным маслом. Переложить в нее тесто и разровнять. Выбрать режим «Выпечка», готовить 45 мин. Готовый кекс охладить.

**5** Для глазури взбить масло с сахаром до полного его растворения, затем по чуть-чуть добавить лимонный сок.

**6** Покрыть глазурью остывший кекс. Подсушить на сковороде кокосовую стружку, посыпать ею кекс.

# Кокосовый кекс

1 ч 15 мин
8

400 г муки, 5 яиц, 250 г мягкого сливочного масла + + 1 ч. л. для смазывания формы, 200 г сахара, 125 мл молока, 250 г шоколада с кокосовой начинкой, 1 ч. л. разрыхлителя, 18 г ванильного сахара. **Для украшения:** 1 банка консервированных абрикосов, 100 г абрикосового джема, 50 г кокосовой стружки, 50 г сахарной пудры

**1** Взбить масло с обыкновенным и ванильным сахаром до состояния мягкого белого крема. Добавить яйца по одному.

**2** Смешать муку с разрыхлителем и просеять ее на масляно-яичную смесь. Перемешать тесто. Влить молоко и снова перемешать.

**3** Разломать шоколад на кусочки. Добавить к тесту, перемешать.

**4** Смазать емкость мультиварки сливочным маслом. Выложить тесто. Включить режим «Выпечка», готовить 45 мин.

**5** По окончании программы оставить кекс на 20 мин в режиме «Подогрев», затем извлечь.

**6** Смазать готовый кекс теплым абрикосовым джемом. Посыпать кокосовой стружкой и сахарной пудрой. Разрезать абрикосы на дольки, украсить ими кекс.

# Шарлотка из блинного теста

1 ч 20 мин
6–8

3 небольших яблока, 500 мл молока средней жирности (2,5 %), 400–450 г пшеничной муки, 2 яйца, 1 ч. л. мелкой соли, 1/5 ч. л. гашеной соды, 1 ч. л. сахара, 2 ст. л. мягкого сливочного масла для теста + + кусочек для смазывания чаши, 50 г коричневого сахара. **Для подачи:** сахарная пудра с корицей

**1** Очистить яблоки от сердцевинок и нарезать ломтиками. В большой миске взбить яйца в обильную пену, посолить, добавить сахар, гашеную соду и еще раз все размешать до растворения сахара.

**2** Добавить в яичную смесь мягкое масло и размешать массу до однородного состояния. Тонкой струйкой влить молоко, размешать. Небольшими порциями, помешивая, всыпать муку.

**3** Смазать чашу сливочным маслом, выложить яблоки. Вылить тесто, всыпать коричневый сахар, аккуратно перемешать силиконовой лопаткой.

**4** Готовить 1 ч в режиме «Выпечка», проверить шарлотку на готовность (она должна быть немного влажной). Если блюдо не готово, выпекать еще 20 мин. Затем вынуть чашу из мультиварки, дать шарлотке остыть.

**5** Остывшую шарлотку выложить на сервировочное блюдо и посыпать сахарной пудрой со вкусом корицы.

# Пирожные с орехами кешью

1 ч
20

250 г сливочного масла, 250 г сахара, 160 г муки, 3 яйца, 100 г орехов кешью, 100 г горького шоколада, 18 г ванильного сахара, 1 ч. л. разрыхлителя. **Для подачи:** сахарная пудра

**1** Порубить шоколад ножом.

**2** Растопить сливочное масло и залить им шоколад.

**3** Перемешать до образования однородной массы. Добавить обыкновенный и ванильный сахар, перемешать.

**4** По одному ввести яйца при постоянном помешивании.

**5** Измельчить орехи ножом или с помощью блендера. Добавить в тесто, перемешать.

**6** Всыпать в тесто муку. Добавить разрыхлитель, перемешать.

**7** Выложить полученную массу в емкость мультиварки. Включить режим «Выпечка», готовить 45 мин.

**8** По окончании программы извлечь корж, нарезать на равные квадратики и посыпать сахарной пудрой.

**100** лучших рецептов завтраков в мультиварке. — Москва :
С 81 Эксмо, 2014. — 48 с. : ил. — (Кулинария. 100 лучших рецептов).

Почему-то очень часто наше утро начинается с головной боли: что приготовить на завтрак? Ведь завтрак должен быть и полезным, и питательным, и быстро готовиться, а главное — быть вкусным, чтобы хотелось проснуться и поскорей съесть его. Мы задумались над этим вопросом и нашли решение: собрали для вас 100 лучших рецептов завтраков в мультиварке на любой, даже самый привередливый, вкус. Разнообразные каши, блюда из сочных фруктов и овощей, классические омлеты и сырники — все это вы найдете в нашей книге. А если вы сладкоежка или просто хотите побаловать себя чем-то особенным, специально для вас — сладкая выпечка: шарлотка из блинного теста, ореховые пирожные, всевозможные кексы и пудинги! Начните свое утро с улыбки! Приятного аппетита и хорошего дня!

**УДК 641/642**
**ББК 36.997**

**ISBN 978-5-699-73283-8**

**© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2014**

Дизайн переплета: *В. Терещенко*

На переплете использованы фотографии *Игоря Савкина*

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. 100 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ

**100 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ ЗАВТРАКОВ В МУЛЬТИВАРКЕ**

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

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, Ресей, 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 сайтта: 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: **vipzakaz@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**

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 18.08.2014.
Формат 60x84 $^{1}/_{8}$. Печать офсетная. Усл. печ. л. 5,6.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-73283-8








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.**

## В серии вышли:













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

ISBN 978-5-699-73283-8

9 785699 732838

ЭКСМО