

100 лучших рецептов

хрустящая корочка



хочешь погорячее?



накормим мужа



очень просто



дети полюбят



паштет с сюрпризом



500 000
читателей
одобрили
рецепты

праздничных блюд

В **МУЛЬТИВАРКЕ**

100 лучших
рецептов

праздничных блюд
в мультиварке



ЭКСМО

Москва
2015

СОДЕРЖАНИЕ

Блюда из овощей и грибов

Кростини с грибами	2
Фаршированные шампиньоны	2
Кекс с ветчиной и оливками	3
Тосты с грудинкой, грибами и карамелизированным луком	3
Кускус с печеными овощами	4
Орехово-грибная запеканка	4
Лук, фаршированный рисом	4
Грибы в тесте	4
Чили кон карне	6
Картофельные крокеты	6
Картофель по-восточному	7
Жюльен в картофеле	7

Блюда из птицы

Куриные бедрышки с розмарином и чесноком по-провансальски	8
Куриные крылышки в пиве	8
Куриные крылышки по-корейски	8
Куриные котлеты в сухарях	8
Рулеты из курицы с грудинкой, вялеными томатами и базиликом	9
Куриное филе в ланспике, фаршированное печенью	9
Куриные рулетики с начинкой из чернослива и маслин	9
Куриные кармашки	9
Птица по-столичному	10
Куриные ножки в беконе	10
Фаршированные куриные ножки с морковью, луком и сельдереем	11
Куриные ножки, фаршированные шампиньонами	11
Куриный сальтисон с морковью	12
Сациви из курицы	12
Чахохбили	12
Болито мисто	12
Курица с виноградом	14
Утка в яблоках с айвой и сливами	14
Филе индейки, фаршированное яблоками и черносливом	15
Птица, фаршированная целиком	15

Блюда из мяса и субпродуктов

Зразы с картофельной начинкой	16
Хрустящие шарики из говядины с грибами . .	16
Булетки мясные	17
Кюфта с картофелем и цветной капустой . . .	17
Гнездышки из говядины с яйцом	18
Свинина с инжиром и грушами	18
Свинная шея с помидорами	18
Свинина, тушенная в китайском стиле	18
Буженина с грушево-можжевельным соусом .	20
Говяжий язык в кисло-сладком соусе	20
Мясное суфле со шпинатом на пару	21
Мясо по-французски	21
Свинная грудинка, запеченная в фольге . .	22
Запеканка из печени с яйцами	22
Шницель из печени по-московски	23

Зельц из свиных ушей и языка	23
Закуска «Уральский рулет»	24
Долма	24
Рулетики из говядины с сыром и перцем . . .	25
Разварная говядина по-гусарски	25
Свическая	26
Жаркое из говядины с грибами	26
Говяжья вырезка, томленная в вине, с маринованным перцем	27
Тажин из баранины с курагой	27
Каре, тушенное с баклажанами и перцем . . .	28
Кролик в винном соусе	28
Кролик в миндальном соусе	29
Мясо кролика, тушенное с помидорами и фасолью	29 ▶▶



СОДЕРЖАНИЕ

» БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Карп фаршированный	30
Галантин из рыбы.	30
Зразы донские.	30
Салака в хрустящей панировке с кремом из васаби.	30
Рулетики из рыбы с рисом и голландским соусом.	32
Скумбрия с овощной начинкой в фольге.	32
Скумбрия, запеченная с сыром.	33
Рыба, жаренная в тесте	33
Окунь на шпажках с соусом тартар	34
Треска в лимонном соусе с каперсами	34
Лосось в коньячном соусе	35
Рагу из красной рыбы с шампиньонами и брокколи.	35
Речная форель с чесночным маслом и лимоном	36
Шпажки с маринованным тунцом, семгой и цукини	36
Шашлыки из семги в пряном маринаде.	37
Осьминоги с чесноком и овощами.	37



Выпечка и десерты

Бисквитный торт	38
Бисквит «Прага»	38
Апельсиновый кекс с маком	39
Маковый кекс с миндалем и апельсином	39
Лимонный кекс с творожным кремом	40
Тыквенный кекс	40
Тыквенный пирог с кокосом	41
Пирог «Зебра»	41
Песочный пирог с вишней	42
Завитки с клубникой	42
Перевернутый яблочный кекс	43
Шарлотка	43
Банановый кекс	44
Грушевый пирог с грецкими орехами	44
Штрудель с яблоками и сухофруктами	45
Манник с сиропом	45
Шоколадный пудинг	46
Пасхальный кулич	46
Шоколадная «Пицца ангелов»	46
Рождественский кекс	46
Груши в вине с голубым сыром	47
Литвинская драчена	47
Яблочный мусс	47
Ореховый грильяж	47



КРОСТИНИ С ГРИБАМИ

-  20 мин : 12 ломтиков багета, 3 луковицы-шалот, 200 г свежих шампиньонов, 200 г грибов шиитаке, 120 г свежих лисичек, 1 зубчик чеснока, 60 мл сливок 20%-ной жирности, 100 г сыра эдам, цедра 1 лимона, 50 г пармезана, несколько веточек свежего розмарина, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, 5 ст. л. оливкового масла для жарки
-  4-6

1 Нарезать багет ломтиками толщиной 1 см и подсушивать в духовке при температуре 200 °С в течение 7 мин.

2 Нарезать грибы ломтиками, лук-шалот — мелкими кубиками. Порубить чеснок.

3 Выбрать режим «Жарка». Налить на дно чаши мультиварки масло, разогреть его (1 мин). Обжаривать лук и чеснок в течение 3 мин.

4 Добавить грибы и жарить 10 мин. Влить сливки. Прогреть 2-3 мин.

5 Натереть в чашу сыр эдам, перемешать. Натереть цедру лимона (только желтую часть, поскольку белая сильно горчит).

6 Добавить листики розмарина, соль и перец. Перемешать. Выключить мультиварку. Выложить грибы на багет, посыпать тертым пармезаном.



ФАРШИРОВАННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ

-  40 мин : 8 крупных шампиньонов, 1-2 небольших помидора, 1 средняя морковь, 1 средняя луковица, 1 небольшой болгарский перец, 3 зубчика чеснока, петрушка, укроп (по 3-4 веточки), соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, 3 ст. л. растительного масла для жарки
-  4

1 Аккуратно выкрутить из шампиньонов ножки.

2 Мелко порубить ножки грибов.

3 Нарезать помидоры, лук и перец мелкими кубиками.

4 Нарезать морковь небольшими кубиками. Мелко порубить чеснок.

5 Выбрать режим «Жарка», продукт — «Овощи», установить время 10 мин. Налить в емкость масло и обжаривать овощи, постоянно помешивая.

6 Порубить зелень, смешать с обжаренными овощами. Добавить соль, перец.

7 Выложить начинку в шляпки, предварительно их немного посолив. Налить в чашу воды на треть высоты.

8 В пластиковый вкладыш поместить грибы, выбрать режим «Пароварка» и готовить 30 мин.





КЕКС С ВЕТЧИНОЙ И ОЛИВКАМИ

 2 ч 250 г муки, 4 яйца, 150 г сыра твердых сортов (голландского, русского, костромского или джугаса), 150 г зеленых оливок, 200 г ветчины, 200 мл сока зеленого винограда, 18 г разрыхлителя, свежемолотый черный перец — на кончике ножа, 150 мл оливкового масла + + для смазывания

 8

1 Натереть сыр на мелкой терке. Нарезать ветчину небольшими кубиками. Взбить яйца и сок с помощью миксера. Продолжая взбивать, добавить в полученную смесь сыр.

2 Всыпать муку и разрыхлитель, вымесить тесто до однородной массы.

3 Добавить оливки, поперчить.

4 Влить оливковое масло, перемешать.

5 Добавить нарезанную ветчину, перемешать.

6 Смазать чашу мультиварки оливковым маслом.

7 Вылить тесто в чашу. Готовить в режиме «Выпечка» 1 ч 20 мин. Перевернуть кекс за 10 мин до окончания программы.



ТОСТЫ С ГРУДИНКОЙ, ГРИБАМИ И КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ЛУКОМ

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

 2–4

1 Нарезать шампиньоны и грудинку средними кубиками, красный лук — дольками.

2 Налить в чашу 2 ст. л. растительного масла, включить режим «Выпечка», обжаривать грудинку в течение 5–7 мин до светло-золотистого цвета.

3 Добавить грибы, обжаривать до золотистого цвета. Достать грудинку с грибами, поместить в теплое место. Выложить в чашу нарезанный лук. Влить красное вино. Всыпать сахар.

4 Добавить бадьян, включить режим «Тушение», готовить 40 мин.

5 Мелко порубить зелень. Обжаривать хлеб с двух сторон на растительном масле до золотистого цвета. Выложить на ломтики хлеба лук, сверху грудинку с грибами, посыпать зеленью.





КУСКУС С ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ

1 ч

6

380 г кускуса, 1 небольшой кабачок, 1 баклажан, 4 небольших помидора, 2 сладких болгарских перца, 1 красная луковица, 4 зубчика чеснока, 750 мл овощного бульона, 1 маленький пучок петрушки, 4 ст. л. оливкового масла, соль, специи (свежемолотый черный перец, перец чили, тимьян, майоран) — по вкусу

1 Нарезать баклажан полукольцами толщиной 8 мм. Посолить, отложить на 2 мин. Промыть холодной водой. Нарезать кабачок полукольцами толщиной 1 см (предварительно удалить жесткую кожицу). Нарезать очищенный лук полукольцами толщиной 6 мм, чеснок — тонкими ломтиками.

2 Удалить у перцев плодоножки и семена. Нарезать соломкой толщиной 8–10 мм. Нарезать помидоры крупными дольками.

3 Включить мультиварку, установить режим «Выпечка» или «Жарка». Разогреть оливковое масло, выложить овощи. Готовить 30 мин, периодически перемешивая.

4 Добавить кускус и специи, перемешать. Влить вскипяченный бульон, оставить под крышкой на 5 мин.

5 Взбить готовый кускус вилкой, посолить. Добавить мелко порубленную петрушку, перемешать.

ЛУК, ФАРШИРОВАННЫЙ РИСОМ

2 ч

4

8 крупных луковиц, 100 г риса (лучше сорта арборио), 60 г кедровых орехов, 1 яйцо, 150 мл белого сухого вина, 1 л воды, 1 щепотка шафрана, 2 веточки базилика, соль — по вкусу, 4 ст. л. оливкового масла для жарки

1 Установить режим «Варка» или «Суп». Вскипятить воду, посолить. Выложить вымытый неочищенный лук, варить 10 мин. Вынуть сваренный лук, слить бульон в отдельную емкость. Очистить луковицы, срезать верхушки и вынуть середину, оставив 2–3 внешних слоя. Мелко порубить половину вынутых луковых слоев (остальная часть не понадобится). Установить режим «Жарка», продукт — «Овощи». Разогреть оливковое масло. Обжаривать нарезанный лук и кедровые орехи 3 мин, периодически помешивая.

2 Всыпать промытый рис и готовить еще 5 мин, постоянно помешивая. Добавить шафран и измельченные листья базилика, влить 300 мл лукового бульона. Готовить 12–15 мин, постоянно помешивая, пока рис не впитает всю жидкость.

3 Вынуть полученную массу, слегка охладить. Посолить. Добавить яйцо и быстро перемешать. Наполнить луковицы фаршем и сложить в чашу мультиварки. Влить вино, добавить луковый бульон так, чтобы жидкость закрывала луковицы на треть. Готовить 40–60 мин в режиме «Тушение».

ОРЕХОВО-ГРИБНАЯ ЗАПЕКАНКА

1 ч

4

300 г свежих шампиньонов, 200 г кешью, 200 г бразильских орехов, 125 г твердого сыра (например, российского), 25 г тертого пармезана, 1 большая луковица, 2 зубчика чеснока, 2 пера зеленого лука, 80 г пшеничных сухарей, 1 яйцо, 2 ст. л. оливкового масла для жарки.

Соус: 30 мл оливкового масла, 1 средняя луковица, 1 зубчик чеснока, 400 г консервированных томатов в собственном соку, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ч. л. сахара, соль, молотая сушеная паприка — по вкусу

1 Нарезать лук и шампиньоны мелкими кубиками. Измельчить орехи. Натереть твердый сыр на крупной терке. Мелко нарезать зеленый лук. Выбрать режим «Жарка». Налить на дно чаши масло, разогреть (1 мин). Обжаривать лук в течение 2 мин.

2 Выдавить чеснок через пресс, добавить его к луку. Жарить 1 мин. Добавить грибы и жарить еще 6–7 мин. Соединить орехи, грибную смесь, сыр, яйцо, зеленый лук и сухари.

3 Выложить смесь в чашу (ее смазывать не нужно, поскольку там осталось масло от жарки грибов), утрамбовать. Выбрать режим «Выпечка», готовить до окончания программы. Посыпать пармезаном.

4 Измельчить все ингредиенты для соуса с помощью блендера, довести до кипения и томить на слабом огне 5 мин (до загустения). Подавать соус в отдельной емкости.

ГРИБЫ В ТЕСТЕ

40 мин + время на

вымачивание грибов

3

400 г свежих белых (или других лесных) грибов, 100 г муки, 2 яйца, 250 мл молока, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, 500 мл растительного масла для фритюра

1 Промыть грибы, крупные — нарезать. Выложить в холодную подсоленную воду, оставить на 40–45 мин. Еще раз промыть, посолить, поперчить.

2 Для кляра взбить яйца с молоком в пену.

3 Всыпать муку, перемешать. Должна получиться консистенция густой сметаны.

4 Установить режим «Жарка», продукт — любой. Можно выбрать в режиме «Мультиповар» приготовление во фритюре. Разогреть растительное масло.

5 Обмакнуть грибы в кляр, выложить в чашу.

6 Обжаривать грибы небольшими порциями до золотистой корочки.



ЧИЛИ КОН КАРНЕ



50 мин



4

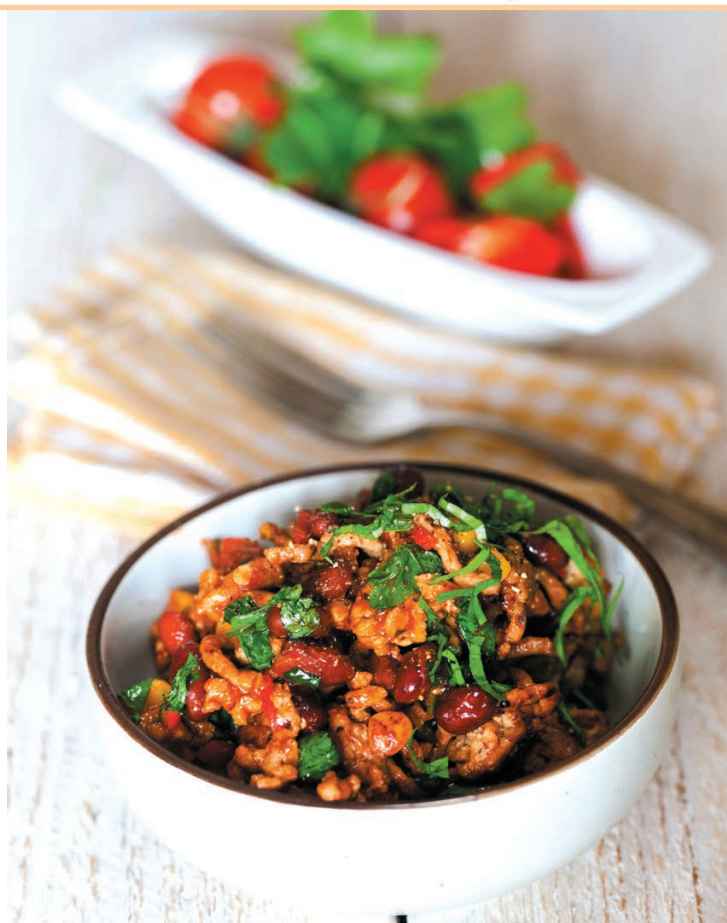
300 г говядины (вырезки или фарша), 2 луковицы, 4 зубчика чеснока, 2 острых перца, 1 болгарский зеленый перец, 4 ст. л. растительного масла, 100 г консервированной кукурузы, 100 г красной консервированной фасоли, 200 г томатов в собственном соку, 1 ч. л. зиры, 1 ч. л. орегано, 1 ч. л. молотого острого перца (чили или кайенского), 1 ч. л. сахара, 1 лайм, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Очистить мясо от пленок, нарезать мелкими кубиками, по желанию можно измельчить мясо с помощью блендера. Очистить болгарский перец, нарезать кубиками среднего размера.

2 Очистить острый перец от семян, порубить. Нарезать лук мелкими кубиками, чеснок измельчить. Взбить томаты с сахаром с помощью блендера. Выжать из лайма сок.

3 Выбрать режим «Жарка». Обжарить все специи на растительном масле. Это позволит полностью раскрыть их аромат. Добавить мясо, обжарить до золотистой корочки. Всыпать лук и чеснок. Добавить нарезанные перцы и слегка обжарить.

4 Добавить кукурузу, фасоль, томатную массу. Влить сок лайма, посолить и поперчить по вкусу. Выбрать режим «Тушение», готовить 30 мин.



КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ



45 мин



4

800 г картофеля, 1 яйцо, 200 г свежих шампиньонов, 1 большая луковица, 40 г маргарина или сливочного масла, 2 ст. л. муки, 3 ст. л. панировочных сухарей, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для фритюра

1 Вымыть и отварить картофель в кожуре до готовности, выбрав режим «Варка» или на пару.

2 Отделить желток от белка. Очистить грибы и нарезать мелкими кубиками. Очистить лук и нарезать мелкими кубиками.

3 Выбрать режим «Жарка» (продукт — любой), разогреть сливочное масло и обжаривать лук с грибами до золотистого цвета. Протереть через сито охлажденный до 50 °С картофель.

4 Добавить в картофельную массу 1/3 муки. Ввести яичный желток, посолить, поперчить и тщательно перемешать. Добавить к картофелю обжаренные грибы с луком, перемешать.

5 Сформовать шарики по 3–4 штуки на порцию, запанировать в оставшейся муке. Опустить в белки и обвалять в сухарях.

6 Жарить в разогретом растительном масле, выбрав режим «Мультиповар» или «Фритюр», до золотистой корочки.





КАРТОФЕЛЬ ПО-ВОСТОЧНОМУ

1 ч

4

1 кг картофеля, 2 помидора, 1 ч. л. тмина, 1 ч. л. зерен горчицы, 1 ч. л. молотого кориандра, 1 ч. л. куркумы, 3 веточки петрушки, 3 веточки кинзы, 100 г сливочного масла, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, 2 ст. л. растительного масла для жарки

1 Тщательно вымыть картофель, сложить в чашу мультиварки, залить водой так, чтобы она покрывала клубни. Установить режим «Варка», «Каша» или «Суп», готовить 20 мин. Слить воду, остудить.

2 Надрезать помидоры крест-накрест, залить кипятком, оставить на 2 мин. Снять с помидоров кожицу, нарезать мякоть небольшими кубиками.

3 Установить режим «Жарка», продукт — «Овощи». Разогреть растительное масло. Добавить специи (кроме перца), прокалывать 1 мин. Выложить нарезанные помидоры. Готовить 10 мин, периодически помешивая.

4 Очистить остывший картофель, нарезать крупными кубиками. Выложить в чашу мультиварки, добавить сливочное масло, посолить, поперчить. Установить режим «Тушение», готовить 10 мин, периодически помешивая. Принудительно выключить программу.

5 Добавить в готовое блюдо мелко порубленную зелень, перемешать. Закрывать крышку, оставить на 10 мин.



ЖЮЛЬЕН В КАРТОФЕЛЕ

1 ч

10 мин

3

3 крупных клубня картофеля, 300 г отварных грибов, 1 луковица, 100 г сливочного масла, 100 мл сливок 20–30%-ной жирности (или сметаны), 1/2 ст. л. муки, 80 г твердого сыра (например, российского), соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для смазывания

1 Вымыть картофель, разрезать вдоль пополам, вынуть сердцевину с помощью ножа или десертной ложки, сформировав лодочки с толщиной стенки 5–7 мм. Положить в отдельную емкость, залить холодной водой так, чтобы она покрывала лодочки.

2 Нарезать грибы небольшими кусочками. Мелко порубить лук. Установить режим «Жарка», продукт — «Овощи». Растопить 80 г сливочного масла.

3 Выложить грибы. Жарить 10 мин, периодически помешивая. Добавить лук, жарить еще 5 мин. Всыпать муку, быстро перемешать. Влить сливки, посолить, поперчить. Тушить еще 2 мин, постоянно помешивая. Натереть сыр на мелкой терке, добавить в чашу мультиварки. Перемешать. Принудительно выключить программу.

4 Положить в каждую половинку картофеля кусочек сливочного масла, посолить, поперчить. Нафаршировать лодочки сливочно-грибной начинкой, выложить в смазанную растительным маслом чашу мультиварки. Готовить 30 мин в режиме «Выпечка».





Куриные бедрашки с розмарином и чесноком по-провансальски

20 мин + время на тушение
 4

4 куриных бедра, 2 луковицы, 4 зубчика чеснока, 100 мл белого вина, 2 веточки свежего розмарина, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, 2 ст. л. оливкового масла, 50 г сливочного масла для жарки

- 1 Натереть куриные бедрашки со всех сторон солью и перцем.
- 2 Очистить и нарезать лук крупными дольками.
- 3 Очистить чеснок и нарезать вдоль пополам.
- 4 Разогреть оливковое и сливочное масла, выбрав режим «Жарка».
- 5 Положить бедрашки кожей вниз и обжаривать до образования золотистой корочки.
- 6 Перевернуть кожей вверх. Всыпать лук между кусочками мяса. Сверху посыпать чесноком.
- 7 Добавить веточки розмарина. Влить вино и готовить в режиме «Тушение» до сигнала.

Куриные крылышки в пиве

45 мин + 40 мин на маринование
 4

20 куриных крылышек, 1 ч. л. паприки, по 1 ч. л. орегано и тимьяна, 50 мл соевого соуса, 70 г кетчупа, 500 мл светлого пива, несколько капель соуса табаско (по желанию), по веточке розмарина и тимьяна, свежемолотый перец (смесь 5 перцев), растительное масло для жарки

- 1 Удалить у крылышек «пальцы». Положить крылышки в емкость, добавить соевый соус. Добавить орегано, тимьян, свежемолотый перец, молотую паприку, кетчуп и хорошо перемешать (на этом этапе можно влить соус табаско).
- 2 Закрыть емкость с крылышками пищевой пленкой и дать мясу помариноваться 40 мин.
- 3 Налить в чашу мультиварки растительное масло. Выбрать режим «Жарка», продукт — «Мясо». Установить время 15 мин.
- 4 Равномерно обжаривать крылышки со всех сторон до образования румяной корочки.
- 5 По истечении времени добавить к крылышкам по веточке розмарина и тимьяна. Влить пиво. Выбрать режим «Выпечка» и готовить 30 мин.

Куриные крылышки по-корейски

15 мин + время на тушение
 4

8 куриных крылышек, 2 луковицы, 4 зубчика чеснока, 1 ч. л. коричневого сахара, 2 ст. л. соевого соуса, 2 ст. л. уксуса, 1 ч. л. паприки, щепотка острого перца.
Для подачи: 1 ст. л. кунжута

- 1 Вымыть куриные крылышки, отрезать самые тонкие части.
- 2 Залить мясо соевым соусом, перемешать, оставить мариноваться на 10 мин.
- 3 Выложить крылышки в кастрюлю мультиварки и готовить в собственном соку в режиме «Тушение» до сигнала.
- 4 Очистить и нарезать лук тонкими дольками.
- 5 Очистить и мелко порубить чеснок.
- 6 Всыпать лук за 10 мин до готовности, перемешать.
- 7 Добавить паприку. Всыпать щепотку острого перца. Добавить чеснок и сахар, перемешать.
- 8 Влить уксус, перемешать и сразу подавать, посыпав кунжутом.

Куриные котлеты в сухарях

1 ч 20 мин + время на созревание фарша
 3–4

1 курица, 300 г белого хлеба, 300 мл молока, 2 яйца, 100 г сливочного масла + для смазывания, 200 г панировочных сухарей, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Соус:** 60 г муки, 150 г сливочного масла, 1 морковь, 1/2 корня сельдерея (100 г), 250 мл молока, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

- 1 Разделать курицу. Снять кожу, отделить мясо от костей, пропустить через мясорубку. Срезать с белого хлеба корки. Замочить мякиш в молоке на 15–20 мин. Отжать, добавить к курице. Посолить, поперчить. Добавить сливочное масло, натертое на крупной терке. Поместить фарш в холодильник на 30 мин.
- 2 Приготовить соус. Для этого нарезать морковь и корень сельдерея мелкими кубиками. Пассеровать овощи на сливочном масле до мягкости моркови. Добавить муку, обжаривать все вместе 1–2 мин. Посолить, поперчить.
- 3 Влить молоко. Варить, постоянно помешивая, чтобы не было комочков. Достать фарш из холодильника, сформовать котлеты. Обмакнуть каждую котлету в слегка взбитые яйца, затем обвалять в сухарях. Установить режим «Выпечка». Смазать чашу сливочным маслом, выложить котлеты. Готовить 30 мин. При подаче налить на тарелку немного соуса, сверху выложить котлеты.



РУЛЕТЫ ИЗ КУРИЦЫ С ГРУДИНКОЙ, ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ И БАЗИЛИКОМ

⌚ 50 мин

🍴 3

300 г куриного филе, 60 г варено-копченой грудки, 30 г вяленых томатов, 100 г корня сельдерея, 40 г лука-шалот, 150 мл белого сухого вина, 250 мл сливок 33%-ной жирности, 30 г пармезана или джугаса, 3 листика базилика, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, 2 ст. л. растительного масла для жарки. **Дополнительно:** зубочистки

1 Разрезать куриное филе вдоль, отбить молотком, придав прямоугольную форму. Посолить, поперчить. Нарезать грудку тонкими длинными брусочками. Произвольно нарезать вяленые томаты.

2 Выложить на середину отбитого филе грудку, вяленые томаты и листик базилика. Загнуть боковые края филе, чтобы начинка не вываливалась, скрутить рулетом и скрепить зубочистками.

3 Налить в чашу растительное масло, включить режим «Жарка». Обжаривать рулеты до золотистого цвета по 1–2 мин с каждой стороны. Влить к обжаренным рулетам белое вино, добавить нарезанные соломкой сельдерей и лук-шалот. Влить сливки, всыпать тертый сыр, включить режим «Тушение», готовить 30 мин.

КУРИНЫЕ РУЛЕТКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА И МАСЛИН

⌚ 40 мин

🍴 4

2 куриных филе, 4 ягоды чернослива, 8 маслин без косточек, 6 свежих листьев шпината, 2 ст. л. соевого соуса, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, 2 ст. л. растительного масла для жарки. **Соус:** 50 г твердого сыра (например, российского), 100 г майонеза, щепотка карри. **Дополнительно:** зубочистки

1 Нарезать куриное филе тонкими ломтиками. Отбить кусочки, придавая им продолговатую форму. Положить кусочки соевым соусом, посолить и поперчить.

2 Промыть шпинат, удалить стебли. Залить чернослив горячей водой для размягчения. Натереть сыр для соуса на мелкой терке.

3 Разложить шпинат, чернослив и маслины на кусочках филе. Свернуть рулетиками. Сколоть зубочистками.

4 Включить режим «Жарка». Налить в мультиварку растительное масло, выложить рулетики. Готовить 10 мин, периодически переворачивая.

5 Для соуса смешать майонез с тертым сыром, добавить щепотку карри, перемешать. Подать к готовому блюду в отдельном соуснике.

КУРИНОЕ ФИЛЕ В ЛАНСПИКЕ, ФАРШИРОВАННОЕ ПЕЧЕНЬЮ

⌚ 1 ч

🍴 4

500 г куриного филе, 200 г куриной печени, 60 г несоленого шпика, 1 маленькая морковь, кусочек корня сельдерея, 1 луковичка, 2 ст. л. мaderas или другого красного вина, мускатный орех на кончике ножа, 40 г желатина, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Нарезать морковь и корень сельдерея ломтиками. Очистить печень от пленок и нарезать небольшими кусочками. Нарезать шпик и лук мелкими кубиками.

2 Выбрать режим «Жарка», обжаривать шпик вместе с корнем сельдерея, морковью и луком 3–4 мин. Добавить печень, жарить 10 мин до готовности. Пропустить печень с овощами через мясорубку или измельчить с помощью блендера. Посолить, поперчить, добавить вино, мускатный орех.

3 Нарезать куриное филе тонкими широкими пластинами, отбить. Выложить печеночный фарш на пластины, завернуть рулетиками.

4 Положить рулетики в чашу мультиварки, добавить 250 мл кипящей воды, припустить до готовности, выбрав режим «Варка» или «Тушение». Вынуть рулетики, процедить бульон через мелкое сито. Добавить желатин. Размешать до полного растворения и залить готовые рулетики. Охладить.

КУРИНЫЕ КАРМАШКИ

⌚ 55 мин

🍴 4

4 куриных филе, 100 г шампиньонов, 1 сладкий болгарский перец, 70 г твердого сыра (например, российского), 4 ст. л. сметаны, по 3–4 веточки петрушки, укропа и базилика, орегано, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, 3 ст. л. растительного масла для жарки. **Дополнительно:** зубочистки

1 Сделать в курином филе продольные надрезы в виде кармашков, посолить и поперчить внутри.

2 Порубить укроп, петрушку, базилик. Нарезать болгарский перец мелкими кубиками.

3 Нарезать шампиньоны мелкими кубиками. Выбрать режим «Жарка». Установить время 10 мин. Помешивая, обжаривать грибы со сладким перцем в 2 ст. л. масла до окончания программы.

4 Переложить овощи в другую посуду. Добавить половину зелени, соль, перец, орегано. Посыпать тертым сыром.

5 Нафаршировать кармашки начинкой, сколоть зубочистками.

6 Налить в чашу 1 ст. л. растительного масла, выложить куриные кармашки, смазать их сметаной. Выбрать режим «Выпечка» и готовить 45 мин. При подаче посыпать оставшейся зеленью.

ПТИЦА ПО-СТОЛИЧНОМУ



30 мин



2

470 г куриных грудок, 80 г белого хлеба, 1 яйцо, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, 40 г сливочного масла для жарки

- 1** Очистить куриную грудку от кожи и костей. Разрезать на несколько пластин.
- 2** Слегка отбить каждую пластину, посолить и поперчить по вкусу.
- 3** Нарезать белый хлеб брусочками, предварительно срезав корки.
- 4** Взбить яйцо венчиком в легкую пену.
- 5** Окунуть филе в яйцо.
- 6** Обвалять в брусочках из белого хлеба.
- 7** Выбрать режим «Жарка», растопить сливочное масло.
- 8** Обжаривать филе по 8 мин с каждой стороны.



КУРИНЫЕ НОЖКИ В БЕКОНЕ



25 мин



4

4 куриные ножки, 80 г тонко нарезанного бекона, 100 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, цедра 1 лимона, 1 веточка розмарина, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, 2 ст. л. растительного масла для жарки

- 1** Мелко порубить чеснок.
- 2** Мелко нарезать половину листиков розмарина.
- 3** Натереть цедру лимона на мелкой терке.
- 4** Добавить в мягкое сливочное масло чеснок, цедру, соль, перец. Перемешать.
- 5** Заложить 2/3 ароматного масла под кожу куриных ножек.
- 6** Обернуть куриные ножки ломтиками бекона.
- 7** Налить в чашу растительное масло, выложить остатки ароматного сливочного масла.
- 8** Положить оставшиеся листики розмарина.
- 9** Включить режим «Жарка». Обжаривать ножки в течение 10–15 мин, переворачивая.





ФАРШИРОВАННЫЕ КУРИНЫЕ НОЖКИ С МОРКОВЬЮ, ЛУКОМ И СЕЛЬДЕРЕЕМ

⌚ 40 мин

🍴 4

2 куриные ножки, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 морковь, 2 стебля сельдерея, щепотка мускатного ореха, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, 40 г сливочного масла для жарки. **Дополнительно:** зубочистки

1 Вымыть куриные ножки. Чулком снять кожу до косточки. Разрубить кость.

2 Отделить мясо от костей, нарезать небольшими кусочками.

3 Очистить стебли сельдерея от жестких волокон и нарезать ломтиками. Очистить луковицу, нарезать мелкими кубиками.

4 Очистить морковь, натереть на мелкой терке. Очистить чеснок и мелко порубить.

5 Смешать мясо с овощами, мускатным орехом, посолить и поперчить. Нафаршировать подготовленную кожу, сколоть зубочистками.

6 Выбрать режим «Жарка», обжаривать ножки на сливочном масле 5 мин. Включить режим «Тушение», готовить 20 мин.



КУРИНЫЕ НОЖКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ШАМПИНЬОНАМИ

⌚ 1 ч

🍴 4

4 куриные ножки (окорочка), 8–9 шампиньонов, 1 средняя луковица, 3 ломтика белого хлеба, 50 мл молока, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, 3–4 ст. л. растительного масла для жарки. **Дополнительно:** зубочистки

1 Чулком снять кожу с куриных ножек. Отделить мякоть от кости. Перерубить косточку, оставив с кожей 3 см. Замочить хлеб в молоке, предварительно срезав с него корочку. Протереть грибы влажной салфеткой, очистить. Нарезать грибы и лук мелкими кубиками.

2 Выбрать режим «Жарка», установить время 15 мин. Налить растительное масло, обжарить лук вместе с грибами. Пропустить мякоть птицы вместе с отжатым белым хлебом через мясорубку. Добавить жареные лук и грибы.

3 Посолить и поперчить. Выбить полученную массу, чтобы обогатить ее воздухом (готовые ножки будут нежными). Наполнить кожицу фаршем, закрепить края зубочистками. Уложить ножки в форму для приготовления на пару. Налить в мультиварку 1 мультистакан воды. Выбрать режим «Пароварка», установить время 30 мин. Готовить до окончания программы.





КУРИНЫЙ САЛЬТИСОН С МОРКОВЬЮ



2 ч + время на застывание



8

1 курица весом 1–1,5 кг, 1 морковь, 1 луковица, 25 г желатина, 1–2 лавровых листа, 400 мл воды, соль, черный перец горошком — по вкусу

1 Помыть курицу, нарезать кусочками. Очистить морковь, нарезать брусочками.

2 Положить кусочки курицы в мультиварку, добавить целую неочищенную луковицу, посолить. Влить воду к мясу в чашу мультиварки.

3 Всыпать перец и положить лавровый лист. Выбрать режим «Тушение», готовить 1 ч 30 мин.

4 Слить бульон через дуршлаг в другую емкость. Удалить у курицы все кости и снять кожу.

5 Выложить мясо обратно в мультиварку. Добавить морковь, влить бульон от курицы. Всыпать желатин, размешать. Выбрать режим «Варка», готовить 20 мин.

6 Переложить массу в подходящую емкость, поставить в холодильник до полного застывания.

ЧАХОХБИЛИ



1 ч
15 мин



12

1 курица весом 1,5 кг, 1 кг помидоров, 1 кг лука, 3 зубчика чеснока, 1 пучок кинзы, 1 пучок петрушки, 1 пучок базилика (желательно красного), 1 ч. л. хмели-сунели, 1 ч. л. сушеного кориандра, 1 ч. л. шафрана, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, 2 ст. л. растительного масла для жарки

1 Нарезать лук небольшими кубиками. Выбрать режим «Жарка». Разогреть растительное масло, выложить лук. Обжаривать 5 мин, периодически помешивая.

2 Разделить курицу на порционные куски, выложить на лук, перемешать. Посолить, поперчить.

3 Залить ингредиенты горячей кипяченой водой на 2 см ниже слоя курицы с луком. Закрывать крышкой, готовить в режиме «Тушение» 50 мин.

4 Надрезать помидоры крест-накрест, залить кипятком, оставить на 2 мин. Очистить помидоры от кожицы, нарезать мякоть небольшими кубиками.

5 Добавить нарезанные помидоры в чашу за 20 мин до окончания программы, перемешать. Закрывать крышкой, готовить оставшееся время.

6 Порубить зелень и чеснок, соединить со специями. Всыпать полученную смесь в готовое блюдо. Посолить, перемешать. Закрывать крышку, оставить на 5 мин.

САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ



50 мин + время на остывание



4

1/2 курицы (500 г), 2 крупные луковицы, 4 зубчика чеснока, 200 г очищенных грецких орехов, 200 мл гранатового сока или 50 мл гранатового соуса (наршараба), 4–6 бутонов гвоздики, 1 ч. л. хмели-сунели, щепотка шафрана, щепотка корицы, соль — по вкусу, 4 ст. л. растительного масла для жарки. **Для подачи:** зерна граната, зелень кинзы и петрушки, лаваш

1 Очистить лук, нарезать мелкими кубиками. Очистить и измельчить чеснок.

2 Положить курицу в мультиварку, залить водой (она должна покрывать все мясо). Выбрать режим «Варка», готовить 30 мин. Слить и процедить бульон.

3 Нарезать курицу порционными кусочками. Измельчить грецкие орехи с помощью блендера или ножа.

4 Выбрать режим «Жарка», обжаривать лук на растительном масле до прозрачности, добавить чеснок.

5 Всыпать орехи и специи, посолить. Влить бульон небольшими порциями, размешать все до консистенции жидкой сметаны. Довести до кипения. Влить гранатовый сок или соус наршараб.

6 Выложить в мультиварку кусочки курицы, перемешать. Довести до кипения еще раз, дать остыть. Украсить зернами граната. Подавать с зеленью и лавашом.

БОЛЛИТО МИСТО



1 ч
40 мин



6

2–3 куриные голени, 500 г говядины (ококор), 500 г свинины (ококор), 2 моркови, 2 луковицы, кусочек корня сельдерея, 4 клубня картофеля, 1 стебель лука-порея, 3 сладких болгарских перца разных цветов, 1 лавровый лист, 2–3 веточки петрушки, 2 веточки тимьяна, соль, черный перец горошком — по вкусу

1 Нарезать морковь брусочками длиной 6–7 см и толщиной 5 мм.

2 Нарезать лук кубиками со стороной примерно 1 см.

3 Нарезать корень сельдерея ломтиками.

4 Нарезать перцы крупными ломтиками.

5 Нарезать белую часть лука-порея косыми ломтиками толщиной 2–3 мм, картофель — крупными кубиками.

6 Сложить все виды мяса в мультиварку, посолить, добавить перец горошком, лавровый лист, тимьян и петрушку. Налить 1,2 л воды.

7 Сложить овощи в пластиковую емкость для приготовления на пару. Выбрать режим «Варка», готовить 1 ч 30 мин.



КУРИЦА С ВИНОГРАДОМ

1 ч
15 мин

6

1 курица весом 1,5 кг, 2 лимона, 2 см корня имбиря, 1 пучок тархуна, 500 г зеленого винограда без косточек, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, 2 ст. л. сливочного масла для жарки

- 1** Разделить курицу на 12 порционных кусков. Натереть на мелкой терке цедру лимонов (только желтую часть, поскольку белая сильно горчит).
- 2** Нарезать имбирь ломтиками толщиной 2 мм.
- 3** Измельчить тархун.
- 4** Выбрать режим «Жарка», установить время 15 мин. Растопить сливочное масло и обжаривать в нем куриное мясо до образования румяной корочки примерно 7 мин.
- 5** Добавить к куриному мясу имбирь.
- 6** Добавить цедру лимона. Обжаривать до окончания программы.
- 7** Добавить к обжаренной курице виноград.
- 8** Всыпать тархун. Выбрать режим «Тушение» и готовить 45 мин. За 10 мин до окончания программы посолить и поперчить.



УТКА В ЯБЛОКАХ С АЙВОЙ И СЛИВАМИ

4 ч
6

1 утка весом 1,5–2 кг, 2 яблока, 1 айва, 4 небольшие сливы, 1 ст. л. меда, 1/2 ч. л. корицы, 4 бутона гвоздики (или 1/3 ч. л. молотой), соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, 20 г сливочного масла для жарки

- 1** Разделить утку на небольшие порционные куски. Смазать медом. Посолить, поперчить.
- 2** Выбрать режим «Жарка». Растопить сливочное масло. Обжаривать мясо со всех сторон по 10 мин до образования румяной корочки. Оставить половину мяса в мультиварке.
- 3** Очистить айву от кожицы, удалить семена, нарезать дольками толщиной 20 мм.
- 4** Очистить яблоки от кожицы, удалить семена, нарезать дольками толщиной 30 мм.
- 5** Разрезать сливы пополам, извлечь косточки. Соединить фрукты в одной емкости. Добавить гвоздику и корицу, перемешать.
- 6** Выложить половину фруктовой смеси на мясо, затем оставшееся мясо. Сверху выложить вторую половину фруктов. Готовить в режиме «Тушение» 3 ч.





ФИЛЕ ИНДЕЙКИ, ФАРШИРОВАННОЕ ЯБЛОКАМИ И ЧЕРНОСЛИВОМ

⌚ 40 мин

🍴 2

440 г филе индейки, 1 яйцо, 2 ст. л. муки, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, 20 г растительного масла для жарки. **Начинка:** 1 небольшое яблоко, 50 г чернослива, 1 ч. л. сахара

- 1 Залить чернослив крутым кипятком. Оставить на 10 мин для набухания.
- 2 Подготовить филе индейки, удалив жилы, пленки, кожу. Обмыть и нарезать на порции тонкими широкими пластинами. Слегка отбить, посолить и поперчить по вкусу.
- 3 Очистить яблоко от кожуры и семян, нарезать соломкой, посыпать сахаром.
- 4 Нарезать чернослив мелкими кусочками. Добавить к яблокам, перемешать.
- 5 Выложить на подготовленное филе начинку, свернуть рулетиком. Взбить яйцо, окунуть в него рулетик.
- 6 Запанировать в муке и готовить на разогретом растительном масле, выбрав режим «Жарка», 20 мин, периодически переворачивая.



ПТИЦА, ФАРШИРОВАННАЯ ЦЕЛИКОМ

⌚ 1 ч

🍴 4

1 небольшой цыпленок, 270 г свинины, 110 г шпика, 2 яйца, 160 г неочищенных фисташек (или 80 г очищенных), 350 мл молока, мускатный орех, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Дополнительно:** зубочистки, пищевая пленка

- 1 Вымыть тушку цыпленка. Сделать надрез вдоль позвоночника. Срезать кожу, стараясь не повредить и оставляя на ней мякоть толщиной 1 см. Отделить оставшуюся мякоть от костей.
- 2 Нарезать свинину кусочками. Очистить орехи. Нарезать шпик мелкими кубиками. Измельчить мясо цыпленка вместе со свининой с помощью блендера или пропустить несколько раз через мясорубку.
- 3 Добавить молоко и яйца в несколько приемов, каждый раз тщательно вымешивая. Ввести в фарш соль, перец, мускатный орех, положить шпик, всыпать фисташки, перемешать.
- 4 Выложить фарш на кожу, придать форму, скрепить вдоль зубочистками. Аккуратно завернуть нафаршированную тушку в пищевую пленку.
- 5 Налить воду в чашу мультиварки согласно инструкции. Выложить на решетку и готовить на пару 40 мин.



ЗРАЗЫ С КАРТОФЕЛЬНОЙ НАЧИНКОЙ



13 мин +
+ время
на варку
картофеля



5

4 средних клубня картофеля, 50 мл молока, 50 г сливочного масла, 500 г постного фарша из говядины, 2 небольшие луковицы, 1 яйцо, пучок зеленого лука, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, 5 ст. л. растительного масла для жарки

1 Отварить картофель до готовности в подсоленной воде. Слить воду, очистить картофель. Нарезать лук мелкими кубиками. Налить в чашу 2 ст. л. растительного масла. Выбрать режим «Жарка», продукт — «Овощи», установить время 3 мин. Обжаривать лук до золотистого цвета.

2 Добавить к горячему картофелю кипяченое молоко и сливочное масло, растереть в пюре. Добавить измельченный зеленый лук, соль. Перемешать. Разделить пюре на пять равных частей, каждой придать овальную форму.

3 Добавить к фаршу обжаренный лук, яйцо, соль, перец и перемешать. Разделить фарш на пять частей, из каждой сформовать лепешку. На каждую лепешку положить картофельное пюре и смоченными в воде руками придать зразам овальную форму. Налить в чашу мультиварки 3 ст. л. растительного масла, выбрать режим «Жарка», продукт — «Мясо», установить время 10 мин. Жарить зразы до румяной корочки, переворачивая.



Хрустящие шарики из говядины с грибами



1 ч



2

400 г говяжьего фарша, 100 г свежей грудинки, 1 луковица, 200 мл сливок 10%-ной жирности, 30 г муки, 50 г сливочного масла, 50 г консервированных шампиньонов, 1 яйцо, 100 г панировочных сухарей, маленький пучок петрушки, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Нарезать лук и грудинку мелкими кубиками. Выбрать режим «Жарка», разогреть сливочное масло. Обжарить грудинку с луком. Добавить муку, ввести сливки (3/4 от объема) и перемешать. Жарить, пока масса не загустеет.

2 Мелко порубить петрушку. Добавить зелень в получившийся соус. Взбить фарш с добавлением оставшихся сливок блендером.

3 Соединить фарш, соус и яйцо. Перемешать до однородной консистенции. Добавить соль, перец. Разрезать грибы на четыре части.

4 Сформировать фарш в виде шариков, в середину каждого положить грибы. Запанировать шарики в сухарях.

5 Выбрать режим «Жарка», разогреть растительное масло. Обжаривать шарики 10 мин до золотистой корочки, затем готовить, выбрав режим «Выпечка», еще 20 мин.





БУЛЕТКИ МЯСНЫЕ

⌚ 45 мин

🍴 3-4

700 г котлетного фарша, 2 яйца, 150 г муки, 200 г томатного соуса, 2 ч. л. маринованных каперсов, 100 г маслин без косточек, 150 г соленых огурцов, 2 лавровых листа, 500 мл воды, соль, свежемолотый черный перец, душистый перец горошком — по вкусу

1 Добавить в котлетный фарш соль и свежемолотый черный перец. Вбить 1 яйцо, тщательно вымесить фарш, чтобы обогатить его воздухом. Сформировать влажными руками маленькие шарики (размером с мячик для пинг-понга). Обмакнуть каждый шарик в слегка взбитое второе яйцо, обвалять в муке.

2 Влить в чашу мультиварки воду, добавить лавровый лист и душистый перец. Посолить. Довести жидкость до кипения в режиме «Варка» или «Суп».

3 Опустить в кипящую воду булетки. Отваривать 15–20 мин. Разрезать маслины пополам, нарезать огурцы тонкими ломтиками.

4 Добавить к булеткам томатный соус за 5 мин до готовности.

5 Выложить каперсы, маслины и огурцы. Прогреть 2–3 мин для смешения вкусов и ароматов. Подавать булочки горячими.



КЮФТА С КАРТОФЕЛЕМ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

⌚ 1 ч

🍴 3

500 г говяжьего фарша, 150 мл молока, 20 мл коньяка, 1 яйцо, 2–3 клубня картофеля, 200 г цветной капусты, небольшой пучок укропа, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Взбить говяжий фарш с добавлением 1/3 части молока блендером. Посолить, поперчить, перемешать. Добавить коньяк и яйцо в фарш. Перемешать.

2 Выбрать режим «Варка» или «Суп», отваривать очищенный картофель до готовности.

3 Размять картофель, добавляя оставшееся теплое молоко.

4 Разобрать капусту на соцветия, отваривать 12 мин до готовности. Мелко порубить.

5 Соединить картофель и капусту, все тщательно перемешать, добавить соль, перец, рубленый укроп.

6 Сформовать из фарша шарики, выложить в центр начинку.

7 Влить 2–3 мультистакана воды в чашу мультиварки. Выложить кюфту в чашу для готовки на пару. Выбрать режим «Варка на пару», готовить в течение 20 мин.



ГНЕЗДЫШКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЯЙЦОМ

 40 мин | 300 г говядины, 1 луковица, 100 г сухого белого хлеба (сухарей), 200 мл молока, 5 яиц, 2 ст. л. муки, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, 4 ст. л. растительного масла для жарки

 4

1 Залить белый хлеб молоком для размочания. Нарезать мясо кусочками. Очистить лук. Нарезать кусочками небольшого размера.

2 Измельчить мясо с луком с помощью блендера.

3 Добавить отжатый хлеб в фарш.

4 Добавить 1 яйцо, посолить, поперчить, тщательно вымесить.

5 Сформовать из фарша 4 шарика, обвалять их в муке. Сделать биточки с небольшим углублением с одной стороны.

6 Разогреть растительное масло, выбрав режим «Жарка», и обжаривать биточки в течение 10 мин на сковороде с углублением.

7 Перевернуть, аккуратно влить в каждое углубление яйцо и жарить под крышкой в течение 5 мин.

СВИНИНА С ИНЖИРОМ И ГРУШАМИ

 1 ч 10 мин | 600 г постной свинины (корейки, филе или вырезки), 2 свежих инжира, 2 груши, 1 лайм, 150 мл сока зеленого винограда, 100 мл сливового вина (или сухого красного), 20 г сливочного масла, несколько веточек свежего тимьяна (или 1 ч. л. сушеного), соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

 4

1 Вымыть мясо, обсушить, срезать пленки и жилы. Нарезать порционными кусками. Слегка отбить. Посолить, поперчить.

2 Установить режим «Жарка». Растопить сливочное масло. Выложить мясо, посыпать листиками тимьяна. Жарить 10 мин.

3 Перевернуть куски мяса, готовить еще 10 мин. Достать, поставить в теплое место.

4 Нарезать вымытый инжир дольками. Очистить груши, удалить семена, нарезать дольками.

5 Добавить к жидкости, образовавшейся после тушения мяса, сок винограда, вино и сок лайма. Выложить дольки фруктов. Готовить в режиме «Тушение» 35 мин. После того как жидкость закипит, выложить мясо. Готовить до окончания программы.

СВИНАЯ ШЕЯ С ПОМИДОРАМИ

 1 ч 25 мин | 400 г свинины, 2 помидора, 50 г маслин без косточек, 1 стебель лука-порей, 2 ст. л. приправы для свинины, 100 г твердого сыра (например, российского), соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

 4

1 Нарезать мясо поперек волокон ломтиками толщиной 1–1,5 см, не дорезая до конца.

2 Обильно смазать приправой для свинины, посолить и поперчить.

3 Натереть сыр на крупной терке.

4 Нарезать белую часть лука-порея колечками.

5 Нарезать помидоры кружочками.

6 Нарезать маслины колечками.

7 Положить кружки помидоров в разрезы мяса. Пересыпать луком и маслинами.

8 Выложить в кастрюлю мультиварки, посыпать тертым сыром и готовить в режиме «Выпечка» 1 ч.

СВИНИНА, ТУШЕННАЯ В КИТАЙСКОМ СТИЛЕ

 1 ч 10 мин | 500 г нежирной свинины (например, вырезки), 3 стебля лука-порея, корень имбиря (кусочек около 5 см), 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. молотой корицы, 2 ст. л. красного сухого вина, 4 ст. л. соевого соуса, 1 ст. л. крахмала, соль — по вкусу, 2–3 ст. л. растительного масла для жарки. **Гарнир:** 1 цукини, 1 яйцо, 100 г семян кунжута, 4 ст. л. крахмала, 2 ст. л. соевого соуса

 2

1 Нарезать мясо ломтиками толщиной 1,5–2 см. Смешать сахар, вино, соевый соус и крахмал до однородной консистенции.

2 Налить в чашу мультиварки растительное масло. Выбрать режим «Жарка», продукт — «Мясо», установить время 10 мин. Обжаривать ломтики свинины 5 мин до золотистой корочки, переворачивая.

3 Добавить нарезанный соломкой корень имбиря. Жарить еще 2 мин. Добавить нарезанный косыми ломтиками лук-порей. Жарить до окончания программы. За 1 мин до готовности добавить корицу.

4 Нарезать цукини круглыми ломтиками толщиной 3–4 мм. Обмакнуть в смесь яйца, крахмала и соевого соуса, запанировать в кунжуте и обжаривать на сковороде до золотистого цвета по 1 мин с каждой стороны. Накрыть фольгой и поставить в теплое место.



Буженина с грушево-можжевеловым соусом

1 ч
30 мин

5

1 кг свинины (шея), 1 морковь, 5 зубчиков чеснока, 1 большая луковица, 1 ч. л. сушеного орегано, 1 веточка розмарина, 1 веточка тимьяна, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, 3–4 ст. л. растительного масла для жарки. **Соус:** 2 большие груши, 100 г инжира, 300 мл красного сухого вина, 100 г кетчупа, 150 г сливочного масла, 20 г можжевеловых ягод, соль, сахар — по вкусу

1 Сделать в свинине проколы острым ножом по всей поверхности. Нарезать морковь брусочками, зубчики чеснока — пополам. Нашпиговать свинину овощами. Посолить, поперчить, добавить розмарин, тимьян, сушеный орегано и натертый на мелкой терке лук. Мариновать 30 мин.

2 Мелко нарезать мякоть груши и инжир. Выбрать режим «Жарка», растопить сливочное масло. Припустить грушу до полного размягчения. Добавить красное вино, инжир, кетчуп, соль, сахар и варить 15 мин до однородной консистенции.

3 Проварить ягоды можжевельника в небольшом количестве воды и добавить в соус отвар. Выбрать режим «Жарка». Разогреть растительное масло. Обжаривать мясо со всех сторон до золотистой корочки, смазать соусом и готовить, выбрав режим «Тушение», 1 ч 30 мин, добавляя при необходимости жидкость.



Говяжий язык в кисло-сладком соусе

45 мин +
время
на варку
языка

3–4

1 говяжий язык, 150 г моркови, 150 г лука, 2 лавровых листа, соль, душистый и черный перец горошком — по вкусу. **Соус:** 500 мл бульона, оставшегося от варки языка, 60 г муки, 100 г чернослива, 50 г кураги, 20 мл 9%-ного столового уксуса, 1 ст. л. сахара, соль — по вкусу, 200 г сливочного масла для жарки

1 Отваривать язык 3–4 ч до готовности в режиме «Варка», «Суп» или «Тушение», добавив в воду морковь, лук, лавровый лист, смесь перцев и соль. Сохранить бульон. Охладить язык, очистить от кожи, нарезать поперек волокон на ломтики толщиной 2–3 см.

2 Для соуса промыть курагу и чернослив. Отжать, нарезать небольшими кубиками или брусочками.

3 Установить режим «Жарка», продукт — любой. Растопить в чаше мультиварки сливочное масло. Обжаривать муку до золотистого цвета. Добавить курагу и чернослив, прогревать в течение 2–3 мин. Всыпать соль и сахар. Влить уксус.

4 Добавить бульон. Установить режим «Варка», «Суп» или «Тушение». Готовить 5–10 мин, постоянно помешивая, до получения необходимой густоты.

5 Выложить в соус ломтики языка. Прогреть в том же режиме в течение 5 мин.





МЯСНОЕ СУФЛЕ СО ШПИНАТОМ НА ПАРУ

⌚ 40 мин

🍴 3

300 г свинины (тазобедренная часть), 100 мл молока, 400 г свежемороженого шпината, 30 г пармезана, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

- 1 Нарезать свинину мелкими кусочками произвольной формы.
- 2 Выложить в чашу блендера с нижними ножами. Измельчить, периодически подливая молоко. Посолить, поперчить.
- 3 Откинуть свежемороженый шпинат на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость.
- 4 Натереть пармезан на мелкой терке.
- 5 Смешать сыр со шпинатом.
- 6 Сформовать тефтельки из мясного фарша влажными руками, вкладывая внутрь по 1 ч. л. шпинатно-сырной начинки.
- 7 Скатать шарики.
- 8 Выложить шарики в чашу для варки на пару. Влить 2–3 мультистакана воды в основную чашу. Готовить, выбрав режим «Пар», 20 мин.



МЯСО ПО-ФРАНЦУЗСКИ

⌚ 30 мин

🍴 2

400 г свинины (шейная часть), 1 большая и 1 маленькая луковицы, 150 мл красного сухого вина, 100 г твердого сыра (например, российского), несколько веточек розмарина, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки

- 1 Нарезать свинину поперек волокон порционными кусочками приблизительно по 50 г.
- 2 Хорошо отбить молотком.
- 3 Сложить мясо в глубокую емкость. Посолить и поперчить. Влить вино.
- 4 Добавить листья розмарина.
- 5 Натереть маленькую луковицу на мелкой терке. Добавить кашицу к мясу. Мариновать 30 мин.
- 6 Нарезать оставшийся лук полукольцами.
- 7 Выбрать режим «Жарка», разогреть растительное масло, обжаривать мясо по 3–4 мин с каждой стороны.
- 8 Выложить лук поверх мяса. Готовить, выбрав режим «Выпечка», 10 мин.
- 9 Натереть сыр на мелкой терке. Посыпать им мясо в конце готовки.



СВИНАЯ ГРУДИНКА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ФОЛЬГЕ



1 ч



5–6

1 кг свиной грудинки, 1 головка чеснока, 1 морковь, 1 стебель сельдерея, несколько веточек розмарина и тимьяна, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

- 1 Очистить чеснок, нарезать зубчики вдоль пополам.
- 2 Нарезать морковь брусочками.
- 3 Нарезать часть стебля сельдерея брусочками.
- 4 Сделать в грудинке глубокие надрезы ножом поперек волокон.
- 5 Нашпиговать грудинку овощами.
- 6 Натереть оставшуюся часть стебля сельдерея на мелкой терке.
- 7 Поместить грудинку в получившееся пюре.
- 8 Добавить тимьян и розмарин в маринад. Посолить, поперчить. Мариновать в течение 30 мин.
- 9 Завернуть грудинку в фольгу. Готовить, выбрав режим «Выпечка», 40 мин.



ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С ЯЙЦАМИ

1 ч
25 мин

4

500 г печени (свиной, говяжьей), 1 луковица, 1 морковь, 4 яйца, 50 г манной крупы, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, 100 г сливочного масла для жарки

- 1 Отваривать яйца в подсоленной воде в течение 6 мин после закипания, опустить в холодную воду, очистить.
- 2 Очистить лук и нарезать соломкой.
- 3 Очистить морковь и натереть на крупной терке.
- 4 Измельчить печень с помощью блендера, посолить и поперчить.
- 5 Всыпать манную крупу, перемешать.
- 6 Растопить сливочное масло в режиме «Жарка» и обжаривать лук с морковью до золотистого цвета.
- 7 Вылить печеночную массу, перемешать.
- 8 Выложить отварные яйца, вдавить их внутрь. Готовить в режиме «Выпечка» 1 ч.





Шницель из печени по-московски

 1 ч 300 г говяжьей печени, 3–4 клубня картофеля, 1 луковица, 200 г панировочных сухарей, 200 г сливочного масла,  2 1/3 ч. л. мускатного ореха, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Очистить печень от пленок. Нарезать ломтиками толщиной 1 см и шириной в пол-ладони. Посолить и поперчить.

2 Обвалять печень в панировочных сухарях. Нарезать лук кольцами.

3 Установить режим «Жарка», продукт — любой. Растопить половину сливочного масла, обжаривать лук до прозрачности.

4 Выложить печень, обжаривать вместе с луком по 1 мин с каждой стороны. Вынуть печень, накрыть фольгой, поставить в теплое место.

5 Нарезать картофель ломтиками толщиной 2–3 мм.

6 Установить режим «Выпечка», выложить картофель, запекать с оставшимся сливочным маслом и тертым мускатным орехом (30 мин). Выложить кусочки обжаренной печени на смесь лука и картофеля, готовить в режиме «Выпечка» еще 8–10 мин.



Зельц из свиных ушей и языка

 2 ч + 12 ч на застывание 2 свиных уха, 400 г говяжьего или свиного языка, 200 г свинины (тазобедренная часть), 200 г говяжьей печени, 1 большая морковь, 30 г желатина, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки  8

1 Выбрать режим «Варка», отваривать уши, язык и свинину 1 ч. Здесь же можно сварить и морковь (20 мин).

2 Выбрать режим «Жарка», разогреть растительное масло. Обжаривать печень 10–15 мин до полуготовности.

3 Нарезать свинину, печень и отварную морковь кубиками со стороной 5 мм. Нарезать свиные уши соломкой. Очистить отварной язык, нарезать брусочками.

4 Соединить печень, свинину, язык и морковь в миске. Посолить, поперчить. Добавить сухой желатин. Перемешать.

5 Выложить получившийся фарш в рукав для запекания. Распределить брусочки языка в центре.

6 Свернуть рулетом. Выбрать режим «Варка», готовить 1 ч. Охлаждать под прессом 12 ч. Подавать в качестве холодной закуски.



ЗАКУСКА «УРАЛЬСКИЙ РУЛЕТ»

🕒 1 ч

🍴 4

550 г говядины (тазобедренная часть), 80 г варено-копченого или сырокопченого окорока. **Омлет:** 2 яйца, 50 мл молока, 2 ст. л. растительного масла для жарки омлета, 50 г кулинарного жира или растительного масла для жарки рулетов, 100 мл воды, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Для подачи:** маленький пучок свежей петрушки. **Дополнительно:** кулинарная нить

1 Нарезать говядину тонкими широкими пластинами. Отбить, посыпать солью и перцем.

2 Взбить яйца с молоком, посолить по вкусу.

3 Выбрать режим «Жарка», продукт — любой, влить растительное масло, поджарить омлет и охладить.

4 Разрезать омлет на четыре части. Уложить окорок на куски говядины. Положить сверху кусочки омлета.

5 Плотно завернуть рулетами и связать кулинарной нитью.

6 Выбрать режим «Жарка», продукт — любой, растопить кулинарный жир и обжарить рулеты до румяной корочки.

7 Влить воду и готовить в режиме «Тушение» 20 мин. Снять нить. При подаче посыпать петрушкой.



ДОЛМА

🕒 1 ч

🍴 4

200 г маринованных виноградных листьев, 500 г баранины (можно использовать говядину), 1 средняя луковица, 10 веточек мяты, 1 пучок петрушки, 1/2 ч. л. тимьяна, 1/2 стакана риса, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, 2 ст. л. растительного масла для жарки

1 Удалить у мяты и петрушки стебли. Мелко порубить листья. Нарезать лук мелкими кубиками. Промыть рис.

2 Зачистить мясо от пленок. Измельчить баранину в мясорубке.

3 Добавить в фарш рис и лук.

4 Добавить рубленые петрушку и мяту, соль, перец, тимьян.

5 Тщательно вымесить фарш.

6 Промыть виноградные листья. Разделить начинку, уложить на листья.

7 Свернуть каждый лист в виде конверта.

8 Плотно утрамбовать, придавая долме цилиндрическую форму.

9 Налить в чашу растительное масло, уложить долму. Залить водой на 1 см ниже уровня долмы. Выбрать режим «Тушение», продукт — «Мясо».





РУЛЕТКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С СЫРОМ И ПЕРЦЕМ

⌚ 30–40 мин

🍴 4

800 г говяжьей вырезки, 160 г твердого сыра (например, российского), 1 красный болгарский перец, 40 г салата «Айсберг», 1 ч. л. пастообразной горчицы, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Нарезать говядину порционными кусками по 70 г. Хорошо отбить мясо. Посолить, поперчить. Смазать горчицей.

2 Очистить болгарский перец от семян, нарезать соломкой.

3 Нарезать сыр брусочками.

4 Положить в середину каждого ломтика говядины листик салата.

5 Дополнить начинку болгарским перцем и сыром.

6 Свернуть рулетики.

7 Выбрать режим «Жарка», разогреть растительное масло. Обжаривать рулетики 10 мин до золотистой корочки. Затем готовить, выбрав режим «Выпечка», еще 20 мин.



РАЗВАРНАЯ ГОВЯДИНА ПО-ГУСАРСКИ

⌚ 1 ч 30 мин

🍴 2–3

1 кг говяжьей вырезки, 2 луковицы, 1 красный болгарский перец, 4 яйца, 300 г сухого белого хлеба (или панировочных сухарей), 400 мл молока, 300 мл бульона, 2–3 зубчика чеснока, 2 пучка зелени (укропа и петрушки), соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, 100 г сливочного масла для жарки

1 Замочить панировочные сухари в молоке. Отварить яйца вкрутую. Очистить лук и перец, нарезать мелкими кубиками. Измельчить зелень и чеснок.

2 Выбрать режим «Жарка», продукт — «Овощи». Растопить в чаше сливочное масло. Обжаривать овощи и зелень до готовности 7–10 мин, извлечь. На остатках масла обжаривать говядину с двух сторон по 40 с. Выключить программу.

3 Добавить к овощам тертые отварные яйца и вымоченный белый хлеб. Посолить, поперчить. Хорошо перемешать.

4 Сделать на говядине поперечные надрезы (на расстоянии 1,5–2 см друг от друга) до середины куска. Поместить в каждый надрез часть овощной начинки.

5 Налить в чашу бульон. Выбрать режим «Варка» или «Тушение», довести до кипения. Положить говядину. Готовить 1 ч.



СВИЧКОВА

1 ч
30 мин

3–4

800 г говяжьей вырезки, 200 г варено-копченой грудинки, 1 луковица, 1 морковь, 1/4 часть корня сельдерея, 250 мл красного сухого вина, 150 г томатной пасты, 250 мл сливок 33%-ной жирности, 150 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1,5 ч. л. столового уксуса, 2 лавровых листа, несколько веточек свежего тимьяна (или 1/3 ч. л. сушеного), соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Нарезать грудинку брусочками толщиной 5 мм (кожу можно удалить и не использовать). Очистить и нарезать морковь и корень сельдерея брусочками. Очистить лук, нарезать полукольцами. Сделать ножом надрез в вырезке по длине. Нафаршировать мясо грудинкой.

2 Налить в чашу растительное масло. Выбрать режим «Жарка», продукт — любой. Обжаривать говядину до золотистой корочки (5–7 мин). Добавить овощи, обжаривать с мясом 5–8 мин. Влить вино и воду — мясо должно быть покрыто наполовину. Добавить лавровый лист, тимьян, уксус и сахар. Посолить, поперчить.

3 Добавить томатную пасту. Выбрать режим «Тушение» или «Варка». Готовить 40–45 мин. Достать мясо, поддержать в теплом месте, пока готовится соус. Измельчить овощи блендером до однородной консистенции. Влить сливки, довести до кипения (режим «Быстрая варка»).



ЖАРКОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ГРИБАМИ

1 ч
30 мин

6

450 г говядины, 175 г копченого бекона (или грудинки), 200 г небольших свежих шампиньонов, 2 моркови, 1 луковица, 2 стебля лука-порей, 1/4 корня сельдерея, 2 ст. л. желе из красной смородины (или клюквы), 1 ст. л. муки, 300–500 мл красного сухого вина, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, 1 ст. л. растительного масла для жарки

1 Нарезать бекон кубиками. Крупно нарезать светлую часть лука-порея, порубить репчатый лук. Нарезать говядину кусками со стороной около 5 см, морковь — кружочками толщиной 15 мм, корень сельдерея — кубиками со стороной аналогичного размера. Установить режим «Жарка». Разогреть растительное масло, выложить бекон. Жарить 2 мин. Добавить лук-порей. Жарить еще 2 мин, помешивая. Достать.

2 Обжаривать говядину в образовавшемся жире 5 мин. Достать. Выложить в жир репчатый лук, жарить 2 мин. Добавить морковь и корень сельдерея. Жарить около 4–5 мин, помешивая. Добавить к овощам мясо, посыпать сверху мукой, перемешать. Установить режим «Тушение», время приготовления — 1 ч. Влить 300 мл вина, варить 2 мин, помешивая. Добавить желе. Посолить, поперчить, перемешать. Закрыть крышку, готовить до окончания программы, помешивая и добавляя вино. Разрезать шампиньоны пополам, маленькие оставить целыми. Добавить в чашу лук-порей, бекон и шампиньоны, перемешать. Готовить до окончания программы.





ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА, ТОМЛЕННАЯ В ВИНЕ, С МАРИНОВАННЫМ ПЕРЦЕМ

 50 мин : 500 г говяжьей вырезки, 250 г красного болгарского перца, 70 г моркови, 70 г репчатого лука, 200 мл красного вина, 50 г сливочного масла, 50 г томатной пасты, 2 ч. л. уксуса, 2–3 зубчика чеснока, несколько веточек тимьяна, соль, сахар — по вкусу, растительное масло для жарки

 4

1 Налить в чашу 2 ст. л. растительного масла, включить режим «Выпечка». Положить 1 веточку тимьяна и 1 зубчик чеснока. Обжаривать мясо до золотистой корочки по 2 мин с каждой стороны. Достать, накрыть фольгой, поставить в тепло.

2 Положить нарезанную кружочками морковь в оставшееся масло. Добавить нарезанный кольцами лук и измельченный оставшийся чеснок. Обжаривать до золотистого цвета в течение 2–3 мин.

3 Выложить нарезанный широкими полосками перец, жарить еще 3 мин. Влить красное вино, добавить уксус, соль, сахар и томатную пасту. Сверху выложить мясо и оставшийся тимьян. Если жидкости будет мало, добавить 100 мл воды. Включить режим «Тушение», готовить 1 ч. Добавить сливочное масло за 35 мин до окончания программы. Принудительно выключить мультиварку через 5 мин.



ТАЖИН ИЗ БАРАНИНЫ С КУРАГОЙ

 1 ч 30 мин + 1 ч 30 мин на замачивание кураги : 1,5 кг баранины (шейная или лопаточная часть), 1 кг репчатого лука, 1 головка чеснока, 250 г кураги, 50 г жареного миндаля, 4 ст. л. сливочного масла, 1 пучок кинзы, 1 пучок петрушки, 150 г сахара, 2 ст. л. молотого имбиря, 1 ч. л. молотой корицы, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, 6 ст. л. растительного масла для жарки

 10

1 Замочить курагу в холодной воде на 1 ч 30 мин.

2 Мелко порубить лук и чеснок. Установить режим «Жарка». Влить растительное масло. Добавить сливочное масло в разогретое растительное.

3 Выложить лук и чеснок. Обжаривать 10 мин, периодически помешивая.

4 Добавить нарезанную порционными кусками баранину. Жарить еще 10 мин, помешивая.

5 Залить мясо горячей кипяченой водой, оставив 1 см от поверхности. Посолить, добавить специи. Готовить в режиме «Тушение» 1 ч.

6 Добавить сахар, курагу и миндаль за 20 мин до окончания программы, перемешать.

7 Посыпать мелко рубленой зеленью. Оставить готовый тажин под крышкой на 10 мин.





КАРЕ, ТУШЕННОЕ С БАКЛАЖАНАМИ И ПЕРЦЕМ

⌚ 1 ч

🍴 2

400 г ягненка на кости, 1 баклажан, 1 сладкий болгарский перец, 150 г белых грибов, 1 луковица, 2–3 стебля сельдерея, 100 мл красного сухого вина, несколько веточек свежего тимьяна, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, 20 мл оливкового масла для жарки

1 Нарезать каре ягненка порционными кусками. Сложить мясо в глубокую миску. Посолить, поперчить. Влить красное вино. Добавить тимьян.

2 Натереть луковицу на мелкой терке. Добавить к мясу. Мариновать 30 мин.

3 Нарезать стебли сельдерея и белые грибы тонкими ломтиками, перец — тонкой соломкой, баклажан — кубиками со стороной 1 см.

4 Выбрать режим «Жарка», разогреть оливковое масло. Обжаривать ребра ягненка 10 мин. Достать.

5 Разогреть оливковое масло. Обжаривать овощи с грибами 10 мин.

6 Добавить обжаренное мясо к овощам и, выбрав режим «Тушение», готовить 30 мин, периодически добавляя воду.

КРОЛИК В ВИННОМ СОУСЕ

⌚ 1 ч
30 мин

🍴 6

1 кролик (около 1,5 кг), 3 зубчика чеснока, 300 мл сухого белого вина, 3 веточки свежего розмарина, 2 веточки свежего тимьяна, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, 4 ст. л. оливкового масла для жарки

1 Вымыть тушку кролика, обсушить полотенцем.

2 Разделить кролика на порционные куски.

3 Посолить и поперчить мясо.

4 Установить режим «Жарка». Разогреть оливковое масло.

5 Выложить мясо, обжаривать со всех сторон около 20 мин.

6 Мелко порубить чеснок, отделить листья от стеблей у трав.

7 Добавить чеснок и травы к мясу.

8 Влить вино. Готовить в режиме «Тушение» 1 ч.





КРОЛИК В МИНДАЛЬНОМ СОУСЕ

 1 ч 30 мин : 1 кролик, 50 мл оливкового масла, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки. **Соус:** 100 г черного хлеба, 6–7 ядер миндаля, 2 зубчика чеснока, 100 г куриной печени, 30 мл коньяка, несколько веточек петрушки, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Нарезать тушку кролика порционными кусками. Посолить, поперчить. Добавить оливковое масло. Мариновать в холодильнике 20 мин.

2 Выбрать режим «Жарка», подсушить для соуса хлеб без добавления масла.

3 Нарезать ядра миндаля стружкой. Отделить листья петрушки от стеблей, порубить. Измельчить чеснок.

4 Посолить, поперчить печень, влить коньяк. Выбрать режим «Жарка», разогреть 2 ст. л. растительного масла. Обжаривать печень 7 мин до полуготовности.

5 Размять в ступке хлебные сухарики, чеснок, печень, миндаль и петрушку. Выбрать режим «Жарка», разогреть растительное масло.

6 Обжаривать мясо кролика 10 мин до румяной корочки. Залить мясо кролика соусом. Готовить, выбрав режим «Тушение», 1 ч.

МЯСО КРОЛИКА, ТУШЕННОЕ С ПОМИДОРАМИ И ФАСОЛЬЮ

 1 ч 30 мин : 400 г мяса кролика, 500 г консервированных томатов в собственном соку, 250 г консервированной красной фасоли, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, несколько веточек свежего тимьяна, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Нарезать тушку кролика порционными кусочками.

2 Посолить, поперчить, добавить тимьян. Мариновать в холодильнике 20 мин.

3 Очистить чеснок, мелко порубить. Очистить лук, нарезать мелкими кубиками.

4 Выбрать режим «Жарка», разогреть 2 ст. л. растительного масла. Обжаривать лук с чесноком до размягчения.

5 Взбить блендером томаты в собственном соку с обжаренным луком и чесноком.

6 Выбрать режим «Жарка», разогреть растительное масло. Обжаривать мясо кролика 5–7 мин до румяной корочки.

7 Добавить к мясу получившийся томатный соус.

8 Добавить красную фасоль. Готовить, выбрав режим «Тушение», 1 ч.





КАРП ФАРШИРОВАННЫЙ

⌚ 1 ч

🍴 4

1 карп (1 кг), 5 ломтиков белого хлеба, 100 мл молока, 1 яйцо, 1 луковица, 1 ч. л. сливочного масла, 1 зубчик чеснока, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

- 1 Очистить рыбу: удалить голову, плавники, чешую.
- 2 Разрезать очищенную рыбу на 4 порционных куска.
- 3 Вырезать из каждого куска мякоть, не повреждая кожу.
- 4 Замочить белый хлеб в молоке.
- 5 Пропустить мякоть карпа через мясорубку. Добавить отжатый хлеб.
- 6 Добавить очищенный и нарезанный лук и снова пропустить смесь через мясорубку.
- 7 Посолить, поперчить.
- 8 Добавить рубленый чеснок, сливочное масло и яйцо.
- 9 Выбить фарш и наполнить им снятую кожу.
- 10 Уложить рыбу в емкость для приготовления на пару. Включить мультиварку, налить в нее 1 стакан воды. Готовить 20 мин.

ЗРАЗЫ ДОНСКИЕ

⌚ 1 ч

🍴 3–4

400 г рыбного филе (судака или другой нежирной белой рыбы), 2 яйца, 2 луковицы, 2 ломтика белого хлеба, 100 г панировочных сухарей, 100 г муки, 200 мл молока, 50 г сливочного масла, 100–150 мл воды для тушения, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, 150 мл растительного масла для жарки

- 1 Замочить хлеб в молоке, отжать. Можно предварительно срезать с хлеба корки. Нарезать лук очень мелкими кубиками. Установить режим «Жарка», продукт — любой. Обжаривать на растительном масле до золотистого цвета.
- 2 Отварить 1 яйцо. Очистить, нарезать мелкими кубиками, соединить с луком. Добавить сливочное масло и сухари. Посолить, поперчить. Перемешать, оставить на несколько минут.
- 3 Снять с рыбы кожу. Мелко порубить мякоть или пропустить через мясорубку. Посолить, поперчить полученную рыбную массу. Оставить на 15–20 мин. Добавить размягченный хлеб, оставшееся яйцо, вымесить фарш. Разделить фарш на небольшие шарики, сделать из каждого лепешку толщиной 5 мм. Выложить немного начинки в центр.
- 4 Защипнуть края, придать лепешке продолговатую форму. Обвалять в муке. Установить режим «Жарка», продукт — любой. Разогреть растительное масло. Обжаривать зразы с двух сторон до золотистой корочки. Установить режим «Тушение». Влить воду, готовить 5–10 мин.

ГАЛАНТИН ИЗ РЫБЫ

⌚ 1 ч + время

на охлаждение

🍴 6

1,5 кг филе трески или другой белой рыбы, 50 г белого хлеба, 100 мл молока, 2 небольшие луковицы (120 г), 1 яйцо, 2–3 зубчика чеснока, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, 50 мл растительного масла для жарки. **Для подачи:** майонез или хрен. **Дополнительно:** пищевая пленка

- 1 Наломать хлеб на кусочки и залить молоком. По желанию предварительно удалить корки.
- 2 Очистить рыбу, снять кожу и удалить все кости, нарезать филе кусочками. Измельчить рыбное филе с чесноком с помощью мясорубки или блендера. Очистить лук и нарезать мелкими кубиками.
- 3 Выбрать режим «Жарка», продукт — любой, разогреть растительное масло и обжаривать лук до прозрачности, постоянно помешивая.
- 4 Добавить в рыбный фарш размоченный хлеб. Ввести яйцо, обжаренный лук, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать.
- 5 Выложить рыбную массу в виде батона на пищевую пленку или рукав для запекания, плотно завернуть. Налить в емкость мультиварки воду по инструкции, готовить галантин на пару 30 мин. Охладить под прессом. Нарезать тонкими ломтиками. Подавать с майонезом или хреном.

САЛАКА В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ С КРЕМОМ ИЗ ВАСАБИ

⌚ 1 ч

🍴 2–4

500 г свежей салаки (с головой), 100 г муки, 100 г панировочных сухарей, 2 яйца, 20 г маринованного имбиря, сок 1/4 лимона, 20 г укропа, 400 мл растительного масла, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу.
Соус: 50 г майонеза, 20 г васаби, сок 1/4 лимона

- 1 Удалить у салаки голову, внутренности и верхний плавник.
- 2 Мелко порубить маринованный имбирь и укроп.
- 3 Добавить имбирь и укроп к салаке, полить 1 ст. л. растительного масла.
- 4 Сбрызнуть смесь лимонным соком, посолить, поперчить. Оставить рыбу мариноваться на 30 мин.
- 5 Налить в чашу оставшееся растительное масло, включить режим «Жарка».
- 6 Запанировать салаку в муке, затем обмакнуть во взбитые яйца и обвалять в панировочных сухарях. Обжаривать в горячем масле 1,5–2 мин, переворачивая.
- 7 Для соуса смешать майонез и васаби, добавить лимонный сок. Подавать в отдельном соуснике.





РУЛЕТКИ ИЗ РЫБЫ С РИСОМ И ГОЛЛАНДСКИМ СОУСОМ



40 мин

400 г филе окуня (или другой белой рыбы), сок 1/2 лимона, 100 г смеси бурого и черного риса, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Соус:** 3 желтка, 125 мл белого сухого вина, 100 г сливочного масла, по небольшому пучку свежего укропа и петрушки, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Дополнительно:** зубочистки



4

1 Обсушить филе рыбы салфетками. Посолить, поперчить и сбрызнуть соком лимона. Свернуть филе рулетиками и скрепить зубочистками.

2 Промыть рис. Переложить его в чашу мультиварки. Залить водой (5 мультистаканов). Установить емкость для приготовления на пару. Положить в нее рулетики. Выбрать режим «Рис» и готовить 25 мин.

3 Приготовить соус: взбить желтки до кремообразного состояния. Установить емкость с желтками на водяную баню. Добавить вино и оставить на пару до загустения, не прекращая взбивать массу венчиком.

4 Не прекращая взбивать, тонкой струйкой влить в загустевшие желтки растопленное сливочное масло.

5 Посолить и поперчить соус. Добавить порубленную зелень. Полить рулетики соусом и подавать с рисом.



СКУМБРИЯ С ОВОЩНОЙ НАЧИНКОЙ В ФОЛЬГЕ

1 ч
20 мин

4

2 небольшие скумбрии, 2 помидора, 2 луковицы, 1 лимон, 1 корень сельдерея (100 г), соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для смазывания. **Дополнительно:** фольга

1 Очистить скумбрию от внутренностей, тщательно промыть. Посолить и поперчить. Надрезать поверхность.

2 Выжать на рыбу сок из половины лимона.

3 Нарезать вторую половину лимона тонкими ломтиками.

4 Очистить лук и нарезать тонкими полукольцами.

5 Очистить сельдерей и натереть на крупной терке.

6 Нарезать помидоры тонкими ломтиками.

7 Смешать овощи, посолить.

8 Вложить начинку внутрь каждой рыбы. Сверху уложить ломтики лимона.

9 Смазать фольгу растительным маслом, выложить рыбу. Завернуть, поместить в кастрюлю мультиварки и готовить в режиме «Выпечка» 45 мин.





СКУМБРИЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ С СЫРОМ



40 мин



2

2 небольшие скумбрии, сок 1/2 лимона, 100 г коктейльных креветок, 100 г моцареллы, 100 мл сливок 30%-ной жирности, 1 стебель лука-порея, пучок свежего эстрагона (тархуна), соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Сделать надрезы на скумбрии сверху вдоль позвоночника по обеим его сторонам, не доходя до хвоста 2–3 см. Брюшко при этом остается целым. Удалить позвоночники рыб вместе с реберными костями. Достать внутренности и тщательно промыть тушки. Должны получиться «лодочки». Сбрызнуть филе соком лимона, посолить и поперчить по вкусу.

2 Нашинковать белую часть лука-порея тонкими колечками. Посолить и поперчить по вкусу. Немного перетереть руками. Смешать заранее размороженные креветки с луком, влить сливки.

3 Нарезать моцареллу пластинками. Выложить их в «лодочки» из скумбрии. Положить поверх сыра листья эстрагона. Выложить сверху начинку из креветок и лука-порея.

4 Положить на начинку оставшиеся ломтики сыра. Выложить рыбу на решетку для пароварки. Выбрать режим «Пар», готовить 20 мин. Подавать можно с ломтиком лимона и свежим белым хлебом.



РЫБА, ЖАРЕННАЯ В ТЕСТЕ



40 мин



2

280 г филе судака, 1 ст. л. растительного масла, несколько веточек петрушки, щепотка лимонной кислоты, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки. **Кляр:** 60 г муки, 60 мл воды или молока, 1 ст. л. растительного масла, 2 яйца, соль — по вкусу. **Для подачи:** 1 лимон

1 Очистить рыбу, снять кожу и удалить кости. Нарезать на порционные куски толщиной 1–1,5 см и длиной 5–6 см. Мелко порубить петрушку.

2 Смешать растительное масло, лимонную кислоту, соль, перец и зелень, перемешать. Замариновать в этой смеси подготовленные кусочки рыбы.

3 Приготовить кляр. Просеять муку. Развести теплым молоком или водой, размешать, чтобы не было комков.

4 Добавить растительное масло и соль.

5 Отделить белки от желтков. Ввести желтки, размешать и оставить кляр для набухания на 10–15 мин.

6 Взбить белки в пышную пену и добавить в тесто.

7 Выбрать режим «Мультиповар» или «Фритюр», разогреть растительное масло. Окунуть рыбу в тесто и обжарить во фритюре. Дать лишнему маслу стечь на бумажное полотенце. Подавать с лимоном.





ОКУНЬ НА ШПАЖКАХ С СОУСОМ ТАРТАР

⌚ 40 мин

🍴 4

600 г филе морского окуня, 50 г кукурузной муки (поленты), 50 г пшеничной муки, 2 яйца, 125 мл белого полусухого вина, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для фритюра.

Соус: 1 небольшой огурец, 1–2 зубчика чеснока, 1 маленький стручок острого перца, 200 г майонеза, 1 ст. л. горчицы, сок 1 лимона, 2 ст. л. кетчупа чили, пучок свежей кинзы, соль — по вкусу

1 Очистить огурец от кожуры и нарезать мелкими кубиками. Порубить чеснок и острый перец. Мелко порубить кинзу. Добавить к майонезу горчицу, перемешать. Всыпать огурцы, чеснок и острый перец. Всыпать в соус половину кинзы, добавить сок лимона, кетчуп чили и соль.

2 Обсушить рыбу бумажными полотенцами. Нарезать квадратными кусочками. Посолить и поперчить.

3 Смешать 2 вида муки, добавить щепотку соли. Отделить белки от желтков. Смешать желтки с вином, аккуратно соединить их с мукой. Взбить белки в пену. Добавить их к тесту вместе с оставшейся кинзой.

4 Разогреть в чаше мультиварки растительное масло. Окунуть рыбу в тесто и жарить в режиме «Жарка» или «Фритюр» 2–3 мин. Подавать с соусом.



ТРЕСКА В ЛИМОННОМ СОУСЕ С КАПЕРСАМИ

⌚ 30 мин

🍴 4

600 г филе трески, 2 лимона, 2 лавровых листа, 3 ст. л. вермута (или крепленого белого вина), 2 ст. л. маринованных каперсов (соцветий или плодов), пучок свежего укропа, сахар, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Соус:** 150 г сливочного масла, пучок петрушки

1 Налить в чашу мультиварки 2 мультистакана воды. Выжать в воду сок 1 лимона.

2 Мелко порубить укроп, добавить его в воду вместе с лавровым листом и сахаром.

3 Тщательно вымыть второй лимон и снять с него цедру спиралью. Положить цедру в воду, а из мякоти отжать сок. Добавить в рассол каперсы и влить вермут.

4 Нарезать рыбу на четыре порции. Сделать на каждом куске надрезы. Положить в емкость для приготовления на пару. Выбрать режим «Пароварка». Готовить 20 мин.

5 По окончании приготовления посолить и поперчить рыбу, переложить на блюдо и накрыть фольгой.

6 Растопить сливочное масло в оставшемся в мультиварке соусе, добавить измельченную петрушку. При подаче полить треску соусом.





Лосось в коньячном соусе

 1 ч : 4 стейка лосося (по 200 г), 100 г спаржевой фасоли, 100 г консервированной кукурузы, 1 яйцо, 1 ст. л. муки, 2 помидора, 1 небольшой кочан салата «Фризе», соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, 3 ст. л. растительного масла для жарки. **Соус:** цедра 3 лимонов, 25 мл коньяка, пучок укропа, 3 ст. л. оливкового масла, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Дополнительно:** кулинарная нить

 4

1 Снять с помощью овощечистки цедру с лимонов (только желтую часть, поскольку белая горчит). Залить коньяком и мариновать 20–30 мин.

2 Слегка отбить рыбу скалкой, придав кускам форму прямоугольника. Посолить, поперчить. Выложить на рыбу кукурузу и фасоль. Свернуть рулетиками и скрепить кулинарной нитью. Обвалять рулеты в муке, обмакнуть во взбитое яйцо.

3 Выбрать режим «Жарка». Разогреть растительное масло 1 мин. Обжаривать рулеты со всех сторон 10 мин, переложить в тарелку, поместить в теплое место. Очистить помидоры от кожицы и нарезать мелкими кубиками. Нарезать салат. Порубить укроп.

4 Смешать укроп с коньяком и цедрой, тонкой струйкой влить оливковое масло. Приправить солью и перцем. Смешать помидоры и салат. Выложить на тарелки. Подавать вместе с рыбными рулетами, политыми коньячным соусом.



РАГУ ИЗ КРАСНОЙ РЫБЫ С ШАМПИНЬОНАМИ И БРОККОЛИ

 40 мин : 500 г лосося, 500 г брокколи, 200 г шампиньонов, 2 ст. л. лимонного сока, 1 луковица, 100 г сметаны, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, 2 ст. л. сливочного масла для жарки. **Для подачи:** пучок укропа, долька лимона

 4

1 Нарезать рыбу кубиками размером 3×3 см. Разрезать шампиньоны на четыре части.

2 Выбрать режим «Жарка», продукт — «Рыба», установить время 10 мин. Растопить сливочное масло и обжаривать в нем кусочки рыбы в течение 3 мин.

3 Сбрызнуть рыбу лимонным соком.

4 Добавить очищенный и нарезанный тонкими полукольцами лук, жарить 2 мин, перемешивая.

5 Выложить нарезанные шампиньоны. Добавить брокколи и хорошо перемешать. Жарить до истечения установленного времени.

6 Посолить, поперчить, добавить сметану, перемешать. Выбрать режим «Тушение», готовить 30 мин. При подаче посыпать мелко рубленным укропом и положить дольку лимона.





РЕЧНАЯ ФОРЕЛЬ С ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ И ЛИМОНОМ

20 мин 2
2 речные форели, 100 г сливочного масла, 50 г укропа, 2–3 зубчика чеснока, 1–2 лавровых листа, 1 лимон, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Очистить рыбу от чешуи, удалить внутренности, хребет, верхний плавник.

2 Повернуть тушку внутренней частью вверх. Посолить, поперчить.

3 Полить соком половины лимона, дать постоять 5–10 мин. Мелко порубить укроп. Измельчить чеснок.

4 Добавить в сливочное масло комнатной температуры мелко рубленные укроп и чеснок. Перемешать.

5 Начинить форель маслом. Свернуть тушку, чтобы она приобрела естественную форму.

6 Выложить форель в чашу, добавить лавровый лист. Включить режим «Выпечка», готовить 7–10 мин. Подавать с оставшимся лимоном.



ШПАЖКИ С МАРИНОВАННЫМ ТУНЦОМ, СЕМГОЙ И ЦУКИНИ

25 мин +
+ 30 мин на
маринование 4–6
150 г тунца, 150 г семги, 1 цукини, 1 лимон, 50 мл соевого соуса, 15 г сахара, 20 г корня имбиря, 5–10 г острого перца чили, 2–3 зубчика чеснока, 2 ч. л. растительного масла + для жарки. **Для подачи:** 2 ч. л. кунжута. **Дополнительно:** деревянные шпажки

1 Мелко нарезать имбирь, острый перец и чеснок. Смешать с соевым соусом. Выжать сок половины лимона в соевый соус.

2 Всыпать сахар, влить 2 ч. л. растительного масла.

3 Нарезать тунца и семгу средними кубиками (1,5–2 см). Мариновать рыбу не менее 30 мин.

4 Нарезать цукини кружочками толщиной 2–3 см, разрезать каждый из них на четыре части.

5 Нанизать на каждую шпажку по кусочку тунца, цукини и семги.

6 Налить в чашу 2 ст. л. растительного масла, включить режим «Выпечка». Выложить шпажки, обжаривать в течение 30–40 с с каждой стороны.

7 Готовое блюдо посыпать кунжутом, подавать с печеной половинкой лимона.





ШАШЛЫКИ ИЗ СЕМГИ В ПРЯНОМ МАРИНАДЕ

⌚ 30 мин

🍴 4

400 г семги, 12 оливок без косточек, 1/2 лимона, 1 ст. л. соевого соуса, 1 ст. л. кунжутного масла.

Соус: 1/2 лимона, 1 красная луковица, 6–8 оливок без косточек, 1 ст. л. оливкового масла, соль — по вкусу.

Дополнительно: деревянные шпажки

1 Приготовить соус. Очистить луковицу, нарезать очень тонкой соломкой. Нарезать оливки кусочками.

2 Вырезать мякоть из половины лимона.

3 Смешать лук, оливки и мякоть лимона. Заправить оливковым маслом, посолить по вкусу.

4 Очистить рыбу от кожи, нарезать тонкими полосками. Выжать сок из 1/2 лимона.

5 Сделать маринад: смешать сок с соевым соусом, влить кунжутное масло.

6 Залить кусочки рыбы маринадом, оставить на 10 мин.

7 Нанизать кусочки рыбы на деревянные шпажки, чередуя с оливками. Выбрать режим «Пароварка», готовить 10 мин. Полить соусом при подаче.



ОСЬМИНОГИ С ЧЕСНОКОМ И ОВОЩАМИ

⌚

45 мин

🍴

2–4

400 г осьминогов, 100 г цукини, 100 г помидоров черри, 50 г моркови, 60 г белой части лука-порей, 250 мл белого сухого вина, 3 зубчика чеснока, несколько листиков базилика, соль — по вкусу, 2 ст. л. оливкового масла для жарки. **Для подачи:** оливковое масло

1 Нарезать чеснок тонкими ломтиками, морковь — соломкой, белую часть лука-порей — кольцами.

2 Нарезать цукини тонкими ломтиками.

3 Налить в чашу 2 ст. л. оливкового масла. Включить режим «Выпечка».

4 Обжаривать лук с морковью в течение 3 мин, помешивая.

5 Влить белое вино, довести до кипения. Добавить лук-порей.

6 Выложить осьминогов, включить режим «Тушение».

7 Добавить помидоры черри целиком через 20 мин. Выложить цукини.

8 Добавить базилик, посолить. Принудительно выключить мультиварку через 10 мин. При подаче полить оливковым маслом.





Бисквитный торт

⌚ 1 ч
20 мин

🍴 10

300 г муки + 1 ст. л. для посыпки, 1 ч. л. разрыхлителя, 6 яиц, 220 г сахара, 2 ст. л. кипятка, 160 г клубничного джема, 250 г сливок 32%-ной жирности, 1 ст. л. сливочного масла. **Для подачи:** сахарная пудра

- 1** Просеять муку и разрыхлитель.
- 2** Взбить яйца в белую воздушную массу. Добавить сахар, взбивать до состояния белого крема.
- 3** Ввести муку, перемешать.
- 4** Добавить кипяток, перемешать.
- 5** Смазать дно чаши маслом и посыпать мукой.
- 6** Выложить тесто. Выбрать программу «Выпечка», готовить 1 ч.
- 7** Выложить бисквит на решетку и охладить. Разрезать вдоль.
- 8** Взбить сливки до мягких пиков. Смазать одну половину бисквита джемом.
- 9** Выложить часть сливок, накрыть второй половиной бисквита. Украсить сливками и посыпать сахарной пудрой.

Бисквит «Прага»

⌚ 1 ч
20 мин

🍴 6–8

240 г муки, 80 г сливочного масла, 310 г сахара, 50 г какао-порошка, 17 яиц, растительное масло для смазывания

- 1** Отделить желтки от белков.
- 2** Взбить желтки с половиной сахара до полного его растворения. Объем увеличится в 2–3 раза.
- 3** Взбить белки в пышную пену.
- 4** Добавить в белки оставшийся сахар и взбивать до состояния пиков.
- 5** Смешать желтки с белками.
- 6** Взбить размягченное масло.
- 7** Ввести масло в яичную смесь.
- 8** Смешать муку с какао-порошком.
- 9** Просеять в тесто, аккуратно размешать.
- 10** Смазать чашу мультиварки маслом, влить тесто и готовить, выбрав режим «Выпечка», 1 ч.





АПЕЛЬСИНОВЫЙ КЕКС С МАКОМ

⌚ 1 ч
15 мин

🍴 6

200 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя, 60 г молотого миндаля, 40 г мака, 185 г сливочного масла + 1 ст. л. для смазывания, 160 г апельсинового или абрикосового джема, 2 апельсина, 80 мл апельсинового сока, 3 яйца, 60 г сахара. **Глазурь:** 100 г сливочного масла, 100 г сливочного сыра (например, маскарпоне), 125 г сахарной пудры, 1–2 ч. л. лимонного сока

1 Смешать просеянную муку с миндалем, маком и разрыхлителем. С помощью мелкой терки снять с апельсинов цедру (только желтую часть, белая придаст блюду лишнюю горечь).

2 Положить в сотейник масло, сахар, джем и цедру, добавить сок и нагревать до полного растворения сахара (не кипятить).

3 Влить смесь в муку и перемешать венчиком. Добавить яйца, взбить. Смазать чашу мультиварки маслом, выбрать режим «Подогрев» (время 20 мин). Вылить в форму тесто, разровнять. Выбрать режим «Выпечка». По окончании выпекания охладить кекс.

4 Приготовить глазурь: взбить сливочное масло, сыр и пудру до однородной пышной массы, добавляя небольшими порциями лимонный сок. Покрывать остывший кекс глазурью.

МАКОВЫЙ КЕКС С МИНДАЛЕМ И АПЕЛЬСИНОМ

⌚ 1 ч
20 мин

🍴 8

4 ст. л. муки, 125 г сливочного масла, 2 яйца, 80 г очищенного миндаля, 50 г мака, 1,5 апельсина, 1/2 лимона, 4 ст. л. сахара, 1/2 пакетика разрыхлителя (9 г), соль на кончике ножа, 1 ст. л. растительного масла для смазывания чаши

1 Измельчить миндаль блендером до состояния муки. Натереть цедру половины лимона и половины апельсина.

2 Срезать кожуру со второго апельсина. Аккуратно вырезать ножом дольки, разрезать их пополам.

3 Взбить добела размягченное сливочное масло с сахаром. Вбить одно яйцо, размешать до однородной консистенции, вбить второе и еще раз размешать.

4 Выжать в тесто сок 1/2 апельсина без цедры, добавить 1 ст. л. сока лимона.

5 Всыпать мак, размешать. Добавить миндаль, муку и разрыхлитель. Посолить, вымесить до однородной консистенции. Добавить в тесто дольки апельсина, апельсиновую и лимонную цедру, перемешать.

6 Смазать чашу растительным маслом, выложить тесто. Готовить в режиме «Выпечка» 40 мин.



ЛИМОННЫЙ КЕКС С ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ

🕒 1 ч
20 мин

🍴 8

2 яйца, 200 г сахара, 50 г сметаны, 400 г муки, 200 г маргарина для выпечки (10 г для смазывания формы), 3 небольших лимона, 3 ч. л. разрыхлителя, 1/2 ч. л. ванилина, сладкая творожная масса (или сливки для взбивания)

1 Снять тонкий слой цедры с 1 лимона, нарезать ее тонкой соломкой и перетереть с 1 ст. л. сахара. Взбить размягченный маргарин с оставшимся сахаром до полного растворения последнего.

2 Добавить яйца, продолжая взбивать. Влить сметану, всыпать ванилин. Залить кипятком 2 лимона, подержать 5 мин, чтобы из цедры ушла лишняя горечь.

3 Измельчить лимоны блендером, удалив косточки и оставив несколько долек для украшения. Смешать яичную смесь с измельченными лимонами. Просеять в тесто муку вместе с разрыхлителем.

4 Вылить тесто в смазанную маргарином форму. Выбрать режим «Выпечка», готовить 50 мин.

5 Охладить кекс на решетке, разрезать на два коржа. Смазать нижний корж творожной массой или взбитыми сливками. Сверху положить второй, смазать его. Украсить все засахаренной цедрой и дольками лимона.



ТЫКВЕННЫЙ КЕКС

🕒 2 ч +
+ 30 мин
на остывание

🍴 12

700 г мякоти тыквы (без кожуры и семян), 2 яйца, 400 г муки, 430 г сахара, 1 стакан грецких орехов, 120 мл растительного масла + 1 ст. л. для смазывания, 3 ч. л. разрыхлителя, 1 ч. л. корицы, 1/2 ч. л. имбиря, 1/2 ч. л. тмина, 1/2 ч. л. молотого перца чили, мускатный орех и душистый перец на кончике ножа, 10 г сливочного масла для смазывания чаши

1 Нарезать тыкву небольшими кусочками.

2 Смазать чашу мультиварки растительным маслом, выложить кусочки тыквы. Готовить в режиме «Выпечка» 20 мин. Измельчить тыкву блендером до консистенции пюре.

3 Взбивать яйца с сахаром, пока масса не станет белой и не увеличится в объеме в два раза.

4 Добавить в полученную массу пюре из тыквы. Влить растительное масло, перемешать. Всыпать специи.

5 Добавить муку и разрыхлитель, перемешать.

6 Измельчить грецкие орехи с помощью блендера или мелко порубить. Добавить в тесто, перемешать.

7 Смазать чашу мультиварки сливочным маслом, выложить тесто. Готовить 1 ч 20 мин в режиме «Выпечка». По окончании программы дать кексу остыть 30 мин, не открывая крышку.



ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ С КОКОСОМ

⌚ 1 ч 20 мин +
+ 30 мин на при-
готовление тыквы

🍴 6

300 г тыквы, 100 г кокосовой стружки,
4 яйца, 200 г сахара, 300 г муки,
150 г сливочного масла, 2 ч. л. раз-
рыхлителя, 1–1,5 ч. л. молотой корицы,
растительное масло для смазывания

1 Нарезать тыкву кусочками и запекать в духовке при температуре 150 °С или в кастрюле мультиварки в режиме «Выпечка» 30 мин.

2 Отделить желтки от белков. Взбить белки до состояния крутой пены. Взбить желтки с сахаром.

3 Добавить в желтки размягченное или растопленное и немного охлажденное (не горячее) сливочное масло. Оставить немного масла для смазывания формы.

4 Слегка охладить запеченную тыкву, измельчить блендером в пюре. Ввести тыкву в яичную смесь, аккуратно перемешать. Просеять в массу муку с разрыхлителем, перемешать.

5 Ввести белки, всыпать корицу и кокосовую стружку, оставив 1 ч. л. для посыпки формы. Смазать форму маслом, посыпать кокосовой стружкой, вылить тесто и готовить в режиме «Выпечка» 1 ч.



ПИРОГ «ЗЕБРА»

⌚ 1 ч 30 мин

🍴 8

3 яйца, 50 г сливочного масла + для смазывания,
100 г сметаны, 90 г сахара, 1 стакан муки, 5 г раз-
рыхлителя, 1/2 ст. л. какао-порошок

1 Взбить яйца с сахаром.

2 Добавить размягченное сливочное масло, сметану, разрыхлитель. Взбить.

3 Добавить муку. Вымесить до однородной консистенции.

4 Переложить половину теста в другую емкость, в оставшееся добавить какао-порошок и хорошо размешать.

5 Смазать чашу сливочным маслом, предварительно растопленным в микроволновой печи. Положить в центр чаши 1 ст. л. светлого теста, затем 1 ст. л. шоколадного. Чередую, выложить все тесто.

6 Выбрать режим «Выпечка». По истечении времени дать пирогу постоять в мультиварке 10 мин.

ПЕСОЧНЫЙ ПИРОГ С ВИШНЕЙ



1 ч 30 мин +
+ 30 мин
на охлаждение
теста

2 яйца, 100 г сливочного масла, 150 г сахара, 350 г муки, 2 ч. л. разрыхлителя, 1 ч. л. ванильного сахара, 300 г вишни, 100 г сгущенного молока, растительное масло для смазывания.

Дополнительно: пищевая пленка, пергамент



4

1 Просеять муку с разрыхлителем. Размешать яйца с сахаром и ванильным сахаром.

2 Растопить сливочное масло. Добавить в яичную смесь, размешать.

3 Всыпать муку и замесить тесто.

4 Завернуть тесто в пищевую пленку и положить в холодильник на 30 мин.

5 Выстелить дно кастрюли мультиварки пергаментом, смазать растительным маслом.

6 Раскатать тесто и выложить на пергамент, сделав бортик.

7 Сверху распределить ягоды вишни. Полить тонкой струйкой сгущенного молока и готовить в режиме «Выпечка» 45 мин.



ЗАВИТКИ С КЛУБНИКОЙ



2 ч



10

100 г + 1 ст. л. сливочного масла, 200 мл молока, 500 г + 1 ст. л. муки, 70 г + 5 ст. л. сахара, 20 г свежих дрожжей (или 5 г сухих), 1 яйцо, 300 г клубники, 70 г горького шоколада, соль — по вкусу. **Глазурь:** 30 г сметаны, 100 г сахарной пудры

1 Растопить 50 г сливочного масла. Смешать с молоком. Смешать 500 г муки, 70 г сахара и щепотку соли.

2 Растворить в молоке дрожжи, добавить яйцо. Влить молочную смесь в муку. Замесить однородное тесто. Поставить в теплое место на 45 мин.

3 Вымыть клубнику, почистить и нарезать мелкими кубиками. Порубить шоколад. Посыпать поверхность мукой. Раскатать тесто в пласт 30×50 см.

4 Смазать пласт 50 г размягченного или растопленного сливочного масла. Посыпать оставшимся сахаром, клубникой и шоколадом. Скатать тесто в рулет и нарезать кусочками шириной 3–4 см.

5 Смазать чашу мультиварки 1 ст. л. размягченного или растопленного сливочного масла. Выложить «улитки». Дать 30 мин подойти в теплом месте. Выбрать режим «Выпечка», готовить 45 мин.

6 Смешать сметану и сахарную пудру в однородную массу. Распределить глазурь по готовым «улиткам», дать остыть.





ПЕРЕВЕРНУТЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ КЕКС

🕒 1 ч
20 мин

🍴 8

90 г сливочного масла, 300 г зеленых яблок, 120 г коричневого сахара, 150 г + 1 ст. л. муки, 1 яйцо, 150 г яблочного джема, 1 ч. л. соды, 1/2 ч. л. молотой корицы, щепотка молотого мускатного ореха, щепотка соли, щепотка молотой гвоздики

- 1 Разрезать яблоки на 8 долек, удалив сердцевинки.
- 2 Выбрать режим «Жарка», продукт — «Овощи», установить время 10 мин. Растопить в чаше половину сливочного масла.
- 3 Обжарить яблоки с 50 г коричневого сахара. Смешать муку, соду, корицу, мускатный орех, гвоздику, соль.
- 4 Отдельно взбить оставшиеся масло и сахар. Вбить яйцо.
- 5 Добавить 1 ст. л. муки, взбить.
- 6 Добавить 1 ст. л. джема, взбить. Поочередно добавлять муку и джем, начав и закончив мукой, и взбивать, пока тесто не станет гладким.
- 7 Выложить тесто поверх яблок, выбрать режим «Выпечка», готовить 45 мин.



ШАРЛОТКА

🕒 1 ч 30 мин

🍴 8

2 кислых яблока, 160 г муки, 200 г сахара, 3 яйца, 1 ч. л. соды, несколько капель уксуса, щепотка корицы, сливочное масло для смазывания

- 1 Взбить яйца в пышную пену с помощью миксера.
- 2 Продолжая взбивать, всыпать сахар.
- 3 Погасить соду уксусом, добавить в тесто.
- 4 Всыпать муку, аккуратно вымесить тесто.
- 5 Смазать чашу мультиварки сливочным маслом.
- 6 Вылить тесто.
- 7 Очистить яблоки от кожицы и семян.
- 8 Нарезать очищенные яблоки тонкими дольками.
- 9 Выложить дольки яблок поверх теста.
- 10 Посыпать сверху корицей. Включить мультиварку, установить режим «Выпечка», готовить 1 ч. Остудить шарлотку в чаше мультиварки с открытой крышкой.



БАНАНОВЫЙ КЕКС

1 ч

8

150 г кумкватов, 6 ст. л. апельсинового сока, 250 г сливочного масла + 1 ст. л. для смазывания, 270 г сахара, 5 яиц, 250 г муки, 100 г фундука, 120 г белого шоколада.

Для подачи: несколько листиков свежей мяты

1 Нарезать кумкваты кружками. Высыпать в сковороду 40 г сахара, налить апельсиновый сок и довести до кипения. Оставить несколько кумкватов для украшения, остальные поместить в сковороду.

2 Взбить размягченное сливочное масло до состояния крема. Добавить к маслу 210 г сахара, взбить.

3 Взбить яйца в пышную устойчивую пену (объем должен увеличиться в 2–3 раза).

4 Соединить яйца с масляной массой. Добавить муку. Взбить белок и оставшийся сахар (20 г).

5 Обжаривать на сковороде орехи до золотистого цвета. Измельчить блендером в крошку.

6 Смешать взбитый белок с орехами и апельсиновой массой. Смазать чашу 1 ст. л. масла. Выложить тесто, разровнять. Выбрать режим «Выпечка», готовить 45 мин.

7 Растопить на водяной бане шоколад. Полить им охлажденный бисквит. Украсить кусочками кумкватов и мятой.



ГРУШЕВЫЙ ПИРОГ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

1 ч

20 мин

12

125 г сливочного масла + 1 ст. л. для смазывания, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара (18 г), 1 щепотка соли, 3 яйца, 200 г муки, 2 ч. л. разрыхлителя, 2–3 ст. л. молока, 5 груш, 75 г грецких орехов, 1 ст. л. крупнокристаллического сахара. **Дополнительно:** фольга

1 Взбить размягченное сливочное масло до состояния крема. Постепенно добавить 125 г сахара, соль и ванильный сахар, не прекращая взбивать.

2 Добавлять яйца по одному. Влить тонкой струйкой молоко. Смешать муку с разрыхлителем. Добавить муку к яично-масляной смеси.

3 Смазать сливочным маслом чашу мультиварки. Выложить тесто и разровнять его. Очистить груши и разрезать пополам. Выложить груши на тесто. Выбрать режим «Выпечка» (время по умолчанию). По окончании приготовления охладить пирог на решетке.

4 Насыпать 75 г сахара в сковороду и растопить, добавить крупнокристаллический сахар. Смешать с орехами.

5 Смазать фольгу растительным маслом. Двумя чайными ложками выложить на фольгу орехи в карамели для застывания. Украсить пирог карамелизированными орехами.



ШТРУДЕЛЬ С ЯБЛОКАМИ И СУХОФРУКТАМИ

1 ч

4–6

2 листа слоеного теста (200–300 г), 3 яблока (желательно сорта «Гренни»), 100 г сахара, 50 г кураги, 50 г чернослива, 100 г бисквитного печенья, 50 г грецких орехов, 2 ст. л. крахмала, 1 желток для смазывания, 1 палочка корицы, мука для подпыла. **Для подачи:** шарик мороженого, ягодный соус, листик мяты, сахарная пудра. **Дополнительно:** полотняное полотенце

1 Очистить яблоки от кожуры и семян. Нарезать кусочками произвольной формы. Сложить в мультиварку, всыпать сахар. Выбрать режим «Тушение», готовить 15 мин. Промыть и измельчить сухофрукты. Порубить орехи или измельчить с помощью блендера. Измельчить бисквитное печенье блендером.

2 Смешать тушеные яблоки с сухофруктами, добавить орехи и бисквитную крошку, всыпать крахмал и натереть корицу. Раскатать тесто на посыпанном мукой полотняном полотенце. Выложить начинку тонким слоем по всей поверхности. Свернуть рулетом с помощью полотенца. Выложить рулет в мультиварку, смазать взбитым желтком. Выбрать режим «Выпечка», готовить 40 мин. При желании за 10 мин до готовности перевернуть штрудель, чтобы подрумянить его с другой стороны. Подавать с мороженым и любым ягодным соусом, посыпать сахарной пудрой и украсить листиком мяты.



МАННИК С СИРОПОМ

1 ч 40 мин + 8 ч
на замачивание

8

140 г манной крупы, 300 г муки, 250 мл кефира, 225 г сахара, 3 яйца, 100 г сливочного масла + для смазывания, 2 ч. л. разрыхлителя, соль на кончике ножа. **Сироп:** 500 г смородины (или любых других свежих либо замороженных ягод), 50 г сахара, 3 ч. л. крахмала

1 Залить манную крупу кефиром, перемешать, поставить в холодильник на 8 ч. Взбить яйца с сахаром добела. Добавить в яичную смесь растопленное сливочное масло, перемешать. Всыпать муку и разрыхлитель, перемешать, добавить соль.

2 Добавить манную крупу с кефиром, аккуратно вымесить тесто. Смазать чашу мультиварки сливочным маслом.

3 Вылить тесто в чашу. Готовить в режиме «Выпечка» 1 ч. По окончании программы дать маннику остыть в течение 20 мин, не открывая крышку. Снять крышку, оставить манник в мультиварке до полного остывания.

4 Приготовить сироп. Вымыть смородину, отжать сок через марлю, влить в сотейник.

5 Всыпать в сок крахмал, перемешать, довести до кипения. Добавить сахар, перемешать, охладить. При подаче полить манник готовым сиропом.



Шоколадный пудинг

 1 ч 150 г муки + для подпыла, 150 г сахара, 100 г сливочного масла, 250 г панировочных сухарей,
 8 6 ст. л. миндальных лепестков, 3 ч. л. разрыхлителя, 4 яйца, 300 мл сливок 20%-ной жирности (молока), 3 ст. л. коньяка, 4 ст. л. какао-порошка

1 Смешать сухари с какао-порошком. Залить смесь сливками, размешать и оставить для набухания (на время, пока готовится тесто). Аккуратно отделить белки от желтков.

2 Взбить размягченное сливочное масло с сахаром до полного растворения последнего и образования пышной пены.

3 Добавить яичные желтки по одному, продолжая взбивать.

4 Добавить в яичную смесь размоченные сухари, коньяк, просеянную вместе с разрыхлителем муку.

5 Взбить белки до состояния крутой пены.

6 Добавить в тесто взбитые белки, аккуратно размешать лопаткой от краев к центру.

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

Шоколадная «Пицца Ангелов»

 1 ч 30 мин 90 г муки, 30 г какао-порошок, 200 г белков, 1 ч. л. лимонного сока, 1 ч. л. ванильного сахара, 200 г сахара. **Ганах:** 60 г шоколада, 50 мл сливок 33%-ной жирности

1 Просеять муку и какао-порошок в миску.

2 Взбить белки с лимонным соком до мягких пиков.

3 Добавить ванильный сахар и, постепенно увеличивая скорость вращения венчика и добавляя по 2 ст. л. сахара, взбить белки до жестких пиков.

4 Осторожно перемешать лопаточкой смесь из муки и какао с белками до «исчезновения» муки.

5 Переложить полученную массу в чашу мультитварки. Выбрать режим «Выпечка».

6 Приготовить шоколадный ганах (крем): нагреть сливки, растопить в них шоколад.

7 Охладить и взбить миксером.

8 Сверху смазать остывший кекс ганашем.

Пасхальный кулич

 4 ч **Тесто:** 3 стакана муки, 11 г сухих дрожжей, 125 мл молока, 170 г сахара, 3 яйца, 100 г сливочного масла + для смазывания формы, 100 г цукатов, 100 г изюма, 100 мл коньяка, соль — по вкусу.
 5–6 **Глазурь:** 2 яичных белка, 300 г сахарной пудры

1 Нарезать цукаты мелкими кубиками. Залить коньяком, оставить на 30 мин. Развести дрожжи теплым молоком (50 °С). Оставить на 10 мин для активации дрожжей.

2 Отмерить половину муки, всыпать в отдельную емкость, влить разведенные в молоке дрожжи. Добавить размягченное или растопленное сливочное масло. Всыпать 2/3 сахара. Вымесить тесто, накрыть полотенцем, поставить в теплое место на 1–1,5 ч для расстойки. Взбить яйца венчиком в пышную пену.

3 Добавить в тесто изюм, цукаты и взбитые яйца. Всыпать оставшуюся муку, соль и сахар, вымесить тесто. Смазать чашу мультитварки сливочным маслом, выложить тесто. Оставить еще на 1 ч для подъема. Готовить в режиме «Выпечка» 1 ч.

4 Приготовить глазурь. Для этого взбить белки с сахарной пудрой в густую пену. Полить готовый остывший кулич глазурью. По желанию сверху дополнительно украсить цукатами.

Рождественский кекс

 1 ч 30 мин 80 г чернослива без косточек, 150 г сушеного инжира, 90 г кураги, 80 г фиников, 100 г грецких орехов, 150 г вяленых вишен, 60 г вяленых ананасов, 100 г сахара, 110 г сливочного масла + 1 ст. л. для смазывания, 150 г муки + 2 ст. л. для сухоефруктов, 1 ч. л. разрыхлителя, 1/2 ч. л. соли, 2 пакетика ванильного сахара (30 г), 2 крупных яйца, 30 мл коньяка, 40 г абрикосового джема

1 Мелко порубить все сухофрукты и орехи. 1/5 часть оставить для украшения.

2 Смешать рубленые сухофрукты и орехи.

3 Взбить сливочное масло с сахаром до белой пышной массы.

4 Добавить муку, ванильный сахар, соль, разрыхлитель. Вбить яйца. Взбить тесто.

5 Добавить к сухофруктам 2 ст. л. муки, перемешать, чтобы мука обволакивала каждый кусочек. Выложить сухофрукты в тесто, перемешать.

6 Смазать чашу мультитварки сливочным маслом. Выложить тесто. Выбрать режим «Выпечка». Полить готовый кекс коньяком, затем промазать теплым джемом и украсить оставшимися сухофруктами и орехами.



ГРУШИ В ВИНЕ С ГОЛУБЫМ СЫРОМ

⌚ 40 мин

🍴 3

3 груши, 300 мл красного вина, 100 г сахара, палочка корицы, 3 бутона гвоздики. **Для подачи:** 100 г пломбира, 100 г сыра с голубой плесенью

- 1 Очистить груши от кожицы. Разрезать вдоль и удалить семенное гнездо.
- 2 Влить вино в чашу мультиварки.
- 3 Добавить сахар, корицу и гвоздику.
- 4 Выбрать режим «Суп» (время по умолчанию). Выложить груши в чашу и готовить до окончания программы.
- 5 Нарезать сыр крупными кубиками.
- 6 Извлечь готовые груши, охладить. Выбрать режим «Жарка». Выпаривать вино, в котором варились груши (его объем должен уменьшиться в два раза), 7 мин — это будет соус.
- 7 Нарезать мороженое крупными кубиками. Подавать груши с сыром и мороженым, полив соусом.

ЛИТВИНСКАЯ ДРАЧЕНА

⌚ 1 ч

🍴 6–8

1 л молока, 7 яиц, 100 г сливочного масла + 50 г для смазывания, 250 г муки, 50 г сахара, соль — по вкусу

- 1 Вбить яйца в молоко.
- 2 Всыпать сахар, добавить соль.
- 3 Растопить сливочное масло.
- 4 Добавить масло в яично-молочную смесь. Хорошо взбить.
- 5 Всыпать муку. Тщательно перемешать, чтобы не было комочков.
- 6 Смазать чашу мультиварки сливочным маслом.
- 7 Влить смесь в чашу.
- 8 Выбрать режим «Выпечка», готовить 50 мин.

ЯБЛОЧНЫЙ МУСС

⌚ 40 мин

🍴 4

3–4 яблока, 130 г сахара, 80 г манной крупы, щепотка лимонной кислоты, 750 мл воды

- 1 Очистить яблоки от семян и кожуры. Нарезать крупными дольками.
- 2 Положить дольки в чашу мультиварки, залить водой и варить, выбрав режим «Варка» или «Суп», 20 мин.
- 3 Отбросить отварные яблоки на дуршлаг, отвар перелить в отдельную емкость.
- 4 Протереть яблоки через сито.
- 5 Смешать яблочное пюре с отваром.
- 6 Добавить сахар и лимонную кислоту, не меняя режим, довести до кипения.
- 7 Всыпать тонкой струйкой при постоянном помешивании манную крупу и варить 15 мин, продолжая помешивать.
- 8 Охладить мусс до 40 °С, взбить с помощью блендера до густой пенообразной массы. Разлить в формочки, охладить.

ОРЕХОВЫЙ ГРИЛЬЯЖ

⌚ 30 мин

🍴 4

150 г сахара, 150 г меда, 300 г орехов (смеси арахиса, миндаля, кешью, грецких, фундука), 40 г сливочного масла, 1 ст. л. какао-порошок, 1 ст. л. растительного масла для смазывания, 50 г шоколада (по желанию).

Дополнительно: пергамент или силиконовый коврик

- 1 Всыпать орехи в чашу мультиварки. Выбрать режим «Жарка», обжаривать при постоянном помешивании до золотистого цвета. Пересыпать в миску. При желании можно измельчить их с помощью блендера.
- 2 Всыпать сахар в чашу мультиварки. Выбрать режим «Жарка». Добавить мед.
- 3 Готовить, постоянно размешивая, до образования золотистой карамели и полного растворения сахара. Добавить в массу растопленное сливочное масло.
- 4 Всыпать какао-порошок, тщательно размешать.
- 5 Всыпать орехи. Готовить до того момента, когда масса начнет собираться в комок.
- 6 Смазать рабочую поверхность (можно использовать пергаментную бумагу или силиконовый коврик) и скалку растительным маслом. Раскатать грильяжную массу.
- 7 Нарезать кусочками или придать массе форму плитки. При желании можно залить готовый грильяж растопленным шоколадом.

100 лучших рецептов праздничных блюд в мультиварке. — Москва :
С 81 Эксмо, 2015. — 48 с. : ил. — (Кулинария. 100 лучших рецептов).

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-74840-2

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

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. 100 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ

100 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ ПРАЗДНИЧНЫХ БЛЮД В МУЛЬТИВАРКЕ

Авторы рецептов:

*Савкова Раиса, Чикилевский Александр, Дятлова Жанна,
Бразовская Юлия, Кайрис Сергей*

Фотографы: *Дарья Демура, Слава Рутковский*

Фото на переплете К. Жук

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) 251 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: ivanova.ey@eksmo.ru

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

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

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:
В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04.
В Нижнем Новгороде: Филиал ООО ТД «Эксмо» в г. Н. Новгороде, 603094, г. Нижний Новгород, ул. Карпинского,
д. 29, бизнес-парк «Грин Плаза». Тел. (831) 216-15-91 (92, 93, 94).
В Ростове-на-Дону: Филиал ООО «Издательство «Эксмо», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 305-09-13/14.
В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.
В Екатеринбурге: Филиал ООО «Издательство «Эксмо» в г. Екатеринбург, ул. Прибалтийская, д. 24а.
Тел. +7 (343) 272-72-01/02/03/04/05/06/07/08.
В Новосибирске: ООО «РДЦ-Новосибирск», Комбинатский пер., д. 3. Тел. +7 (383) 289-91-42.
E-mail: eksmo-nsk@index.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 24.11.2014.
Формат 60х84¹/₈. Печать офсетная. Усл. печ. л. 5,6.
Тираж экз. Заказ

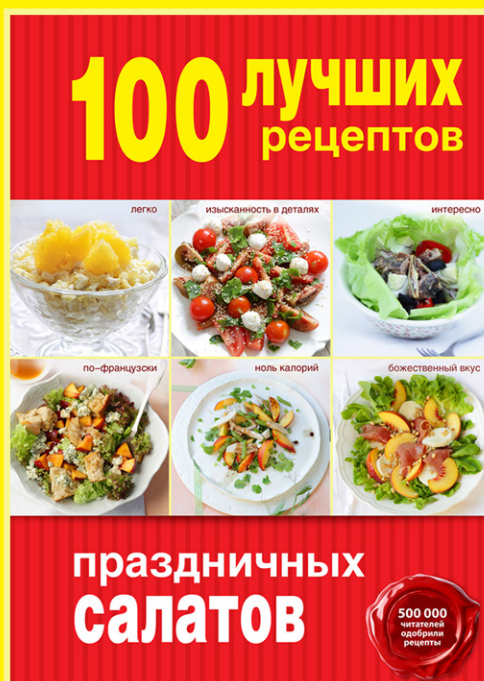
ISBN 978-5-699-74840-2



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 978-5-699-74840-2



9 785699 748402 >

