



rotex
комфортна техніка для тебе

info@rotex.net.ua

+38 044 207 10 43
rotex.net.ua

 facebook.com/rotex2005
 youtube.com/c/RotexTechnics2005

rotex

комфортна техніка для тебе



ПЕРШІ СТРАВИ



СТРАВИ З М'ЯСА



СТРАВИ З РИБИ



СТРАВИ З ОВОЧІВ
ТА ГРИБІВ



ВАРЕННЯ



ВИПІЧКА
ТА ДЕСЕРТ



100 книга
рецептів

ЕЛЕКТРИЧНА
МУЛЬТИВАРКА

RMC530-G
RMC532-W

БОРЩ	4	СВИНИНА ІЗ КВАСОЛЕЮ	29
РОЗСОЛЬНИК	5	ЯЛОВИЧИНА З ЧОРНОСЛИВОМ	30
ГОРОХОВИЙ СУП	6	БУЖЕНИНА	31
СИРНИЙ СУП	7	КОРЕЙКА СВИНЯЧА В ЧЕРВОНОМУ ВИНІ	32
КРЕМ-ПЮРЕ ЗІ ШПИНАТУ	8	КУРЯЧІ ГОМІЛКИ БАРБЕКЮ	33
СУП-ПЮРЕ З ПЕЧЕРИЦЬ	9	КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ У ФРИТЮРІ	34
ОВОЧЕВИЙ СУП	10	КОТЛЕТИ НА ПАРІ	35
СУП З ДОМАШНЬОЮ ЛОКШИНОЮ	11	СВИНЯЧА РУЛЬКА	36
ЦИБУЛЬНИЙ СУП	12	КУРКА ТУШКОВАНА З БЕКОНОМ І СОЛОДКИМ ПЕРЦЕМ	37
РИБНА ЮШКА	13	ПЕЧЕНЯ З ПЕЧІНКИ	38
СУП ГРИБНИЙ	14	СВИНЯЧІ РЕБЕРЦЯ ТУШКОВАНІ З КВАСОЛЕЮ	39
СОЛЯНКА М'ЯСНА	15	ТЕЛЯТИНА ТУШКОВАНА З ПЕЧЕРИЦЯМИ	40
СУП З ФРИКАДЕЛЬКАМИ	16	ХОЛОДЕЦЬ	41
СУП З КВАШЕНОЇ КАПУСТИ	17	КУРКА З РИСОМ	42
КУРКА В ЛИМОННОМУ МАРИНАДІ	18	М'ЯСО ПО ФРАНЦУЗЬКИ	43
СМАЖЕНІ КУРЯЧІ КРИЛА ПІД СОУСОМ	19	РАГУ ОВОЧЕВЕ З ЯЛОВИЧИНОЮ	44
СМАЖЕНІ КРЕВЕТКИ	20	СВИНИНА З ГРЕЧОКУ	45
ЯЛОВИЧИНА З РОЗМАРИНОМ І ПЕТРУШКОЮ	21	ТЕЛЯТИНА З ВИШУКАНИМИ ТРАВАМИ	46
БАРАНИНА ТУШКОВАНА В ПОМІДОРАХ	22	СЬОМГА НА ПАРІ	47
ЇЖАЧКИ	23	ЗАЛИВНЕ З РИБИ	48
МЕДОВО-ЧАСНИКОВІ КРИЛЬЦЯ	24	МОРСЬКИЙ ОКУНЬ З ГРИБАМИ	49
КУРЯЧІ СЕРДЕЧКА З ОВОЧАМИ	25	ЛОСОСЬ ЗАПЕЧЕНИЙ З СИРОМ	50
КРОЛИК В ГРІЧИЧНОМУ СОУСІ	26	ФОРЕЛЬ ЗАПЕЧЕНА З ЛИМОНОМ	51
ЛОПАТКА ПО-КАВКАЗЬКИ	27	РИБА В МАЙОНЕЗІ	52
ІНДИЧКА З КАБАЧКАМИ	28	ГРЕЧКА З ШАМПІНЬЙОНАМИ	53

ПЛОВ	54	ПШЕНИЧНА КАША	79
ПЛОВ ОВОЧЕВИЙ	55	КУКУРУДЗЯНА КАША	80
ПЛОВ З МОРЕПРОДУКТАМИ	56	КУКУРУДЗЯНА КАША З ГАРБУЗОМ	81
РИС ПО-ПРОВАНСЬКИ З ШАМПІНЬОНАМИ	57	МОЛОЧНА РИСОВА КАША З РОДЗИНКАМИ	82
РИС З КАЛЬМАРАМИ	58	РИСОВИЙ ПУДИНГ	83
РИС З ЗЕЛЕННЮ	59	ГАРБУЗ НА ПАРІ	84
РИС З КАРІ ТА ОВОЧАМИ	60	ВІВСЯНА КАША	85
РИБА НА ПАРІ	61	БІЛИЙ ХЛІБ НА ВОДІ	86
СМАЖЕНА КАРТОПЛЯ З СОЛОДКИМ ПЕРЦЕМ	62	АНАНСОВИЙ ПИРИГ	87
СМАЖЕНІ БАКЛАЖАНИ З ЧАСНИКОМ	63	ХЛІБ БЕЗ ЗАМІСУ	88
КАРТОПЛЯ ФРІ	64	СИРНА ЗАПІКАНКА	89
ОВОЧІ ПО-СЕЛЯНСЬКИ НА ПАРУ	65	ЯБЛУКА ЗАПЕЧЕНІ З МЕДОМ	90
КАРТОПЛЯ В СОУСІ З ПОМІДОРІВ	66	ЛИМОННА ШАРЛОТКА	91
ПАШТЕТ З БАКЛАЖАНІВ	67	МАННИК	92
БРОКОЛІ З ЛИМОНОМ І ЧАСНИКОМ	68	СИРНО-МОРКВЯНА ЗАПІКАНКА	93
ЧЕРВОНА КВАСОЛЯ ТУШКОВАНА З СОЛОДКИМ ПЕРЦЕМ	69	НАСИПНИЙ ЯБЛУЧНИЙ ПИРИГ	94
МОРКВА В МЕДОВОМУ СОУСІ	70	БІСКВІТ	95
ОВОЧЕВЕ ПЮРЕ	71	КЕКС МЕДОВИЙ	96
ПЕЧЕРИЦІ, ФАРШИРОВАНІ ОВОЧАМИ І ШИНКОЮ	72	СМАЖЕНІ БАНАНИ З МЕДОМ	97
БРОКОЛІ З СИРОМ	73	ГРУШЕВИЙ ДЕСЕРТ	98
ЛЕЧО	74	ВАРЕННЯ З ПОЛУНИЦІ (СМОРОДИНИ)	99
АДЖИКА	75	ВАРЕННЯ З ЛІСОВИХ ЯГІД	100
ПІЦА	76	ВЕРШКОВИЙ ЙОГУРТ	101
РІЗОТТО З ОВОЧАМИ	77	РЯЖАНКА	102
ПЕРЕЦЬ ФАРШИРОВАНИЙ	78	ЙОГУРТ ПОЛУНИЧНИЙ	103
		ГЛІНТВЕЙН / МОЇ РЕЦЕПТИ	104



БОРЩ

ІНГРЕДІЄНТИ:

400 г яловичини (філе)
500 г картоплі
250 г капусти білокачанної
200 г буряка
100 г цибулі ріпчастої
100 г моркви

80 г томатної пасту
10 г часнику
2 л води
Петрушка, кріп
Сіль та спеції

М'ясо промити, разом з цибулею, буряком, морквою, капустою та картоплею, нарізати соломкою 0,5х3 см. Часник і зелень подрібнити ножем. У чашу мультиварки викласти всі інгредієнти, залити водою, додати сіль, спеції, томатну пасту і перемішати. Вибрати програму «БОРЩ». Готувати до закінчення програми. Готовий борщ посипати подрібненою зеленню. Порада: подавайте борщ з часниковими пампушками.

РОЗСОЛЬНИК

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 куряча грудка
3-4 картоплини
4-5 солоних огірка
1 морква
1 цибулина

1/2 мірних склянки рису
Рослинна олія
Сіль, перець, приправи
за смак

Добре вимити і очистити всі овочі. Картоплю, моркву, цибулю, огірки нарізати кубиками. На дно чаші налити рослинне масло, обсмажити цибулю і моркву на програмі «СМАЖЕННЯ» протягом 5 хвилин. Потім додати огірки, курку, рис і врешті - картопля. Обсмажувати ще 15-20 хвилин. Після завершення програми «СМАЖЕННЯ» долити воду до верхньої позначки і включити програму «СУП». Готувати на програмі «СУП».





ГОРОХОВИЙ СУП

ІНГРЕДІЄНТИ:

2 мірних склянки гороху
Копчені ребра
3 картоплини
1 морква

1 цибулина
Сіль перець
Зелень для ервірування

Добре вимити і очистити всі овочі. Картоплю, моркву, цибулю нарізати кубиками. Цибулю і моркву обсмажити на програмі «СМАЖЕННЯ» протягом 5-10 хвилин. Додати в чашу картоплю, горох, ребра, залити водою. Посолити, поперчити за смаком. Готувати на програмі «СУП». Подавати з зеленню.

СИРНИЙ СУП

ІНГРЕДІЄНТИ:

400 г плавленого сиру
1 маленька кольорова
капустина
1 маленький молодий кабачок

2 картоплини
1 морквина
1 цибулина
100 г рису

Добре вимити і очистити всі овочі. Картоплю, кабачок, моркву, цибулю нарізати кубиками. Кольорову капусту розділити на суцвіття. Ретельно перемішати з рисом. Обсмажити в чаші овочі разом з рисом на програмі «СМАЖЕННЯ» 15-20 хвилин. Потім залити холодною водою і далі готувати на програмі «ОВОЧІ» або «СУП». Після закінчення програми додати в суп плавлений сир і залишити його в режимі «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА» на 30 хвилин.



КРЕМ-ПЮРЕ ЗІ ШПИНАТУ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г шпинату
4 мірних склянки молока
50 г вершкового масла

1/2 мірної склянки борошна
Мелений білий перець
Тертий мускатний горіх
Сіль

Шпинат добре промити, відокремити від стеблинок, відкинути на сито. Покласти в чашу всі інгредієнти, добре перемішати, щоб не було грудок, потім додати шпинат. Готувати на програмі «ОВОЧІ».



СУП-ПЮРЕ З ПЕЧЕРИЦЬ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г свіжих печериць
1 морква
1 цибулина
2 ст. л. борошна
4 ст. л. масла

4 мірних склянки молока
1 мірну склянку бульйону
або води
Льезон: 2 яєчних жовтки,
200 мил вершків (молока)

Свіжі печериці промити, очистити, дрібно нарізати або пропустити через м'ясорубку. Моркву, цибулю очистити і нарізати. Все викласти в чашу, додати столову ложку масла. Тушкувати на програмі «ТУШКУВАННЯ». Додати склянку води або бульйону і прокип'ятити. Готові печериці перекласти в інший посуд. Потім в чаші злегка підсмажити дві столові ложки борошна з двома столовими ложками олії, розвести чотирма склянками гарячого молока і склянкою овочевого відвару (або води), закип'ятити, змішати з тушкованими печерицями і варити ще 15-20 хвилин на програмі «СУП». Готовий суп протерти через сито або в блендері і посолити за смаком. Перед подачею заправити суп маслом і льезоном.





ОВОЧЕВИЙ СУП

ІНГРЕДІЄНТИ:

50 мл молока 2,5%
200 г картоплі
200 г білокачанної капусти

100 г моркви
5 г вершкового масла
4 мил сольового розчину
1,0 л води

Овочі замочити в холодній воді на 1:00, потім нарізати на кубики по 0,5-1 см. У чашу мультиварки викласти овочі, налити воду і молоко, додати сольовий розчин, вершкове масло, перемішати. Закрити кришку. Натисканням кнопки «Меню» вибрати програму «ОВОЧЕВИЙ СУП». Готувати до закінчення програми. Готовий суп перелити в окрему ємність і збити блендером до однорідної маси.

СУП З ДОМАШНЬОЮ ЛОКШИНОЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

200 г курки (філе)
200 г картоплі
190 г локшини домашньої

100 г цибулі ріпчастої
1,5 л води
Сіль та спеції

Куряче філе промити, разом з картоплею нарізати середньою соломкою 0,8x5 см, цибулю нарізати тонкою соломкою. Всі інгредієнти (крім локшини) викласти в чашу мультиварки, залити водою, додати сіль, спеції і перемішати. Закрити кришку. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ЛОКШИНА». За 20 хвилин до завершення приготування додати локшину і перемішати. Закрити кришку, готувати до закінчення програми. Порада: суп можна прикрасити половинками варених перепелиних яєць.





ЦИБУЛЬНИЙ СУП

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 кг ріпчастої цибулі
1,5 л яловичого бульйону
150 г сиру Емменталь
80 г вершкового масла
4 ст. л. оливкової олії

15 г меленого чорного перцю
1 ст. л. борошна
1 с. л. солі
Хліб, тости (для сервіровки)

Цибулю, нарізану тонкими кільцями, покласти в чашу. Додати бульйон, сир і всі інші інгредієнти. Добре перемішати. Готувати на програмі «СУП». По закінченні посолити, поперчити за смаком. Подавати гарячим з скибочками хліба або тостами.

РИБНА ЮШКА

ІНГРЕДІЄНТИ:

Минтай (філе) 200 г
Окунь (філе) 200 г
Картопля 500 г

Цибуля ріпчаста 100 г
Вода 2 л
Сіль, спеції

Промити філе риби, картоплю нарізати кубиками по 1 x 1 см, цибулю подрібнити ножем. Всі інгредієнти викласти в чашу мультиварки, залити водою, додати сіль і спеції. Перемішати. Закрити кришку. Кнопкою «МЕНЮ» встановити програму «СУП». Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити час приготування 40 хвилин. Готувати до закінчення режиму.





СУП ГРИБНИЙ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Гриби свіжоморожені 400 г
Цибуля 1 шт.
Морква 1 шт.

Картопля 4-5 шт.
Рослинна олія 1 ст. л.
Зелень, сіль

Гриби розморозити, промити, відкинути на друшляк і дати стекти воді. Моркву нарізати, цибулю - порей дрібно нарізати. Обсмажити овочі в рослинному маслі на режимі «СМАЖЕННЯ» до золотистого кольору. Смажити при відкритій кришці, періодично помішуючи, після чого скасувати режим натисненням кнопки «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА/ВІДМІНА». Всипати в чашу розморожені гриби і продовжити смаження ще хвилин 10. Після додати нарізану картоплю і залити 1,5 літрами води. Посолити. Закрити кришку. Натиснути кнопку «СУП». За замовчуванням висвітиться 60 хвилин. Готувати до закінчення режиму. Після закінчення роботи режиму «СУП», відкрити кришку та у готовий суп додати зелень. При бажанні можна використовувати сушені гриби. У цьому випадку перед приготуванням їх необхідно вимочити протягом 2-х годин.

СОЛЯНКА М'ЯСНА

ІНГРЕДІЄНТИ:

Яловичина (філе) 400 г
Курка копчена 200 г
Картопля 560 г
Мисливські ковбаски 130 г
Морква 150 г

Цибуля ріпчаста 100 г
Огірки солоні 130 г
Томатна паста 100 г
Огірковий розсіл 100 г
Сіль, спеції

Яловичину промити. М'ясо яловичини, моркву, цибулю, картоплю, ковбаски та курку нарізати соломкою по 0,5 см завтовшки. Викласти всі інгредієнти в чашу мультиварки, залити водою 2 л. Додати огірковий розсіл, томатну пасту, сіль, спеції та перемішати. Закрити кришку. Кнопкою «МЕНЮ» встановити програму «СУП». Готувати до закінчення режиму. Після закінчення програми дати настоятися. Подавати зі сметаною. За смаком можна додати оливки та часточки лимону.



СУП З ФРИКАДЕЛЬКАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Фарш домашній 200 г
Картопля 4 - 5 шт.
Рис - 0,5 м / ст.
Цибулина – 1 шт.

Морква 1 шт.
Рослинна олія 1 - 2 ст. л.
Лавровий лист, перець,
сіль, зелень

З фаршу сформувати фрикадельки розміром з горіх. Цибулю нарізати півкільцями, моркву натерти. Обсмажити цибулю і моркву на режимі «СМАЖЕННЯ» з невеликою кількістю масла. Обсмажувати при відкритій кришці, періодично помішуючи, після чого скасувати режим натисненням кнопки «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА/ВІДМІНА». Додати нарізані кубиками картоплю, промитий рис, фрикадельки й залити 2 літрами води. Перемішати. Закрити кришку. Натиснути кнопку «СУП». Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити значення (40 хвилин). Готувати до закінчення режиму. Після закінчення роботи режиму «СУП» відкрити кришку мультиварки і додати сіль та спеції. Закрити кришку повторно включити режим «СУП» за допомогою клавіші «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» зменшити час приготування до 5 хвилин. Після закінчення роботи режиму «СУП», відкрити кришку та у готовий суп додати зелень.



СУП З КВАШЕНОЇ КАПУСТИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Капуста 300 г
М'ясо 300 г
Борошно 2 ст. л.
Морква 1 шт.

Цибуля 1 шт.
Сіль, перець, лавровий
лист
Томат - паста 2 ст. л.

Капусту і м'ясо викласти в чашу і залити трьома літрами води. Готувати на режимі «СУП» до закінчення режиму. Окремо підсмажити моркву і цибулю разом з томатом, додати в суп піджарку, лавровий лист і перець. Продовжити готувати на режимі «СУП» ще 15 хвилин.





КУРКА В ЛИМОННОМУ МАРИНАДІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г курячого філе
Сік двох лимонів

1-2 зубчики часнику
10 горошин чорного перцю
та сіль

Куряче філе нарізати кубиками. Приготувати маринад: видавити сік з двох лимонів, додати горошини чорного перцю, часник, сіль. Залити філе маринадом і поставити в холодильник на 1-2 дня. Замариновані шматочки обваляти в борошні й обсмажити в гарячому маслі на програмі «СМАЖЕННЯ».

СМАЖЕНІ КУРЯЧІ КРИЛА ПІД СОУСОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г курячих крил
2 цибулини
3-4 зубчики часнику
1-2 помідора

100 мл бульйону (або води)
1 ст. л. борошна
Сіль
Рослинна олія

Крила посмажити з невеликою кількістю рослинного масла в чаші на програмі «СМАЖЕННЯ» 15 хвилин. Після чого перевернути їх на іншу сторону і ще раз обсмажити на програмі «СМАЖЕННЯ» 15 хвилин. Готові крила дістати з чаші, відкласти. Далі приготувати соус. У чаші на тому ж маслі спасерувати нарізані цибулю, часник, помідори, борошно. Додати бульйон або воду, довести до кипіння. Отриманим соусом полити крила при подачі на стіл.



СМАЖЕНІ КРЕВЕТКИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

200-300 г креветок
2 зубчики часнику
1 ч. л. меленої паприки

1/2 ч. л. базиліку
1 ст. л. рослинного масла

На дно чаші налити масло і обсмажити на програмі «СМАЖЕННЯ» нарізаний часник. Після обсмажування часник дістати з чаші. Покласти в неї креветки і обсмажити їх на програмі «СМАЖЕННЯ» 15-20 хвилин. Потім перемішати і ще раз обсмажити на цій же програмі до повної готовності (поки все креветки не стануть рожевого кольору). Посипати паприкою, базиліком. Подавати гарячими.



ЯЛОВИЧИНА З РОЗМАРИНОМ І ПЕТРУШКОЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Яловичина (філе) 500 г
Оливкова олія 20 мл
Петрушка 50 г
Розмарин 50 г

Цибуля ріпчаста 100 г
Борошно 1 ст. л.
Сік 2 -х лимонів
Сіль та перець

Посолити м'ясо і залишити на 5 хвилин, після приправити перцем. Підсмажити м'ясо з усіх боків до рум'яної скоринки на режимі «СМАЖЕННЯ» при відкритій кришці. Після полити лимонним соком, додати петрушку, розмарин і цибулю. Після чого скасувати режим натисненням кнопки «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА/ВІДМІНА». Закрити кришку. Натиснути кнопку «ТУШКУВАННЯ». Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити значення 40 хвилин. Готувати до закінчення режиму. Після дістаньте м'ясо, а в чашу додайте борошно. Готуйте соус на режимі «СМАЖЕННЯ» 3 хвилини при відкритій кришці. Постійно помішуючи. Подавайте м'ясо, поливши його соусом.





БАРАНИНА ТУШКОВАНА В ПОМІДОРАХ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Баранина 500 г
Помідори 400 г

Цибуля ріпчаста 150 г
Часник 15 г

Підсмажити на режимі «СМАЖЕННЯ» дрібно нарізану цибулю і часник при відкритій кришці. Додати нарізане шматочками м'ясо і теж підсмажити. Помідори подрібнити, залити ними м'ясо. Закрити кришку. Кнопкою «МЕНЮ» встановити програму «ПЛОВ». Готувати до закінчення режиму.

ЇЖАЧКИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Яловичина (філе) 400 г
Вершки 33 % 150 мл
Рис відварний 100 г
Цибуля ріпчаста 80 г
Яйце куряче 50 г

Борошно пшеничне 15 г
Масло вершкове 7 г
Вода 50 мл
Сіль за смаком

М'ясо промити, разом з цибулею нарізати на кубики по 2 см, пропустити через м'ясорубку 2 рази, додати у фарш яйце, сіль, рис, перемішати до однорідної маси, сформувати невеликі тефтелі. Для соусу: вершки, воду, сіль ретельно перемішати. Чашу мультиварки змастити вершковим маслом, викласти їжачки й залити вершковою сумішшю. Закрити кришку. Кнопкою «МЕНЮ» встановити програму «ПЛОВ». Готувати до закінчення режиму.





МЕДОВО-ЧАСНИКОВІ КРИЛЬЦЯ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Курячі крильця 9 шт.
Часник 2-3 зуб.
Соевий соус 3 ст. л.
Мед 2 ч. л.

Імбир (свіжий натертий) 1 ст. л.
Сіль за смаком
Олія оливкова для смаження

Крильця помити та підсушити паперовим рушником. Приготувати маринад: змішати соєвий соус, мед, рубаний часник та імбир натертий. Покласти в маринад крильця і дати настоятися годину в холодильнику (2-3 рази перемішати). Після крильця і маринад перемістити в чашу мультиварки і готувати на режимі «СМАЖЕННЯ» при відкритій кришці, час від часу помішувати. Маринад повинен повністю випаруватися.

КУРЯЧІ СЕРДЕЧКА З ОВОЧАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Курячі сердечка 500 г
Овочева суміш (лечо) 200 г
Сіль

Перед безпосереднім приготуванням сердечка слід піддати механічній обробці: вимити, почистити, видалити непотрібні частини. В цілях прискорення процесу готування можна сміливо розрізати продукт на дві частини. На наступному етапі закладаємо підготовлені продукти в мультиварку без додавання олії. Закрити кришку. Натиснути кнопку «ТУШКУВАННЯ». Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити значення 35-45 хвилин. Готувати до закінчення режиму.





КРОЛИК В ГІРЧИЧНОМУ СОУСІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Кролик (тушка) 600 г
Картопля 700 г
Цибуля шалот 600 г
Масло вершкове 20 г
Гірчиця зерниста 20 г

Розмарин свіжий 5 г
Чебрець свіжий 5 г
Вино біле сухе 200 мл
Олія оливкова 20 мл
Сіль, спеції

Кролика промити й нарізати на частини по 80 г і замаринувати в гірчиці. Картоплю нарізати кубиками по 3 см. Цибулю шалот нарізати кубиками по 0,5 см. У чашу мультиварки налити оливкову олію і додати вершкове масло, викласти кролика і цибулю. Закрити кришку. Натиснути кнопку «СМАЖЕННЯ». За замовчуванням висвітиться 25 хвилин. Готувати хвилин 20-30 при відкритій кришці, періодично помішуючи. У чашу мультиварки викласти картоплю, налити вино, додати чебрець, розмарин, сіль і спеції, перемішати. Закрити кришку. Встановити програму «ПЛОВ». Готувати до завершення програми.

ЛОПАТКА ПО-КАВКАЗЬКИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

М'якуш лопатки 1 кг
Гостра аджика 0,5 - 1 ч. л.
Майонез 1-2 ч. л.

Часник 2-3 зуб.
Сіль за смаком,
соняшникова олія

М'ясо помити та підсушити. Нашпигувати часником. Натерти з усіх боків сіллю, сумішшю майонезу та аджики. Залишити мариноватися в холодильнику на кілька годин, краще на ніч. У чашу мультиварки налити невелику кількість масла і підсмажити м'ясо з усіх боків по 5 хвилин на режимі «СМАЖЕННЯ» при відкритій кришці. Потім додати 100 мл води. Закрити кришку. Кнопкою «МЕНЮ» встановити програму «ПЛОВ». Готувати до закінчення режиму.





ІНДИЧКА З КАБАЧКАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Індичка (філе) 300 г
Кабачки 300 г
Печериці 150 г

Цибуля ріпчаста 100 г
Вода 100 мл
Сіль, спеції за смаком

М'ясо промити, нарізати кубиками по 1 см. Кабачки очистити від шкірки, нарізати кубиками 1-1,5 см. Цибулю подрібнити ножем. Гриби розрізати на 4 частини. У чашу викласти всі інгредієнти, залити водою, додати сіль, спеції, перемішати. Закрити кришку. Кнопкою «МЕНЮ» встановити програму «ПЛОВ». Готувати до закінчення програми.

СВИНИНА ІЗ КВАСОЛЕЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Квасоля 400 г
Свинина б / к 600 г
Солодкий перець 2 шт.
Помідори 4 шт.
Цибуля 1 шт.
Морква 1 шт.

Часник 3 зуб.
Коріандр, 1 ст. л.
Лавровий лист 2 шт.
Суміш перців, 0,5 ч. л.
Олія рослинна 2 ст. л.

Квасолю залити водою на 12 годин. Цибулю нарізати півкільцями, моркву соломкою. Підсмажити овочі на рослинному маслі в режимі «СМАЖЕННЯ», після додати помідори і перець, нарізані кубиками, і смажити ще 5 хвилин, помішуючи при відкритій кришці. Потім додати м'ясо, нарізане смужками, і підсмажити разом з овочами на режимі «СМАЖЕННЯ» 10 хв при відкритій кришці. Після засипати квасолю. Підсолити, додати спеції. Залити водою, щоб ледве ховалася квасоля. Кнопкою «МЕНЮ» встановити програму «КВАСОЛЯ». Готувати до закінчення режиму. У готове блюдо додати подрібнений часник і зелень.





ЯЛОВИЧИНА З ЧОРНОСЛИВОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Яловичина (філе) 500 г
Вершкове масло 50 г
Чорнослив 250 г
Родзинки 50 г

Борошно 1 ст. л.
Морква 500 г
Цибуля ріпчаста 100 г
Вода 0,3 л

Посолити м'ясо і залишити на 5 хвилин, після приправити перцем. Підсмажити м'ясо з усіх боків до рум'яної скоринки на режимі «СМАЖЕННЯ» при відкритій кришці. Після полити лимонним соком, додати петрушку, розмарин і цибулю. Після чого скасувати режим натисненням кнопки «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА/ВІДМІНА». Закрити кришку. Кнопкою «МЕНЮ» встановити програму «ТУШКУВАННЯ».

Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити значення 40 хвилин. Готувати до закінчення режиму. Після дістаньте м'ясо, а в чашу додайте борошно. Готуйте соус на режимі «СМАЖЕННЯ» 3 хвилини при відкритій кришці. Постійно помішуючи. Подавайте м'ясо, поливши його соусом.

БУЖЕНИНА

ІНГРЕДІЄНТИ:

Свинина 1 кг
Майонез 1 ст. л.
Французька гірчиця 1 ст. л.

Часник 2 зубки
Рослинне масло
Сіль, перець за смаком

М'ясо помити, обсушити. Натерти сіллю та перцем. Нашпигувати часником. Обмазати сумішшю майонезу і французької гірчиці. Залишити маринуватися на годину. Потім змастити чашу мультиварки маслом, покласти м'ясо і підсмажити з усіх боків на режимі «СМАЖЕННЯ» до золотистої скоринки при відкритій кришці. Після чого скасувати режим натисненням кнопки «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА/ВІДМІНА». Після влити 1 л / ст. води. Закрити кришку. Кнопкою «МЕНЮ» встановити програму «ПЛОВ». Готувати до закінчення режиму.





КОРЕЙКА СВИНЯЧА В ЧЕРВОНОМУ ВИНІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Корейка свиняча 2 кг
Цибуля 1 шт.

Вино червоне напівсухе
700 мл
Спеції, сіль

Корейку помити, підсушити та натерти спеціями та дрібно нарізаною цибулею. Залити вином і залишити в холодильнику на добу. Після, замариноване м'ясо разом з маринадом викласти в чашу мультиварки. Закрити кришку. Кнопкою «МЕНЮ» встановити програму «ПЛОВ». Готувати до закінчення режиму.

КУРЯЧІ ГОМІЛКИ БАРБЕКЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

350 г курячих гомілок
150 г соус барбекю
(з ароматом копчення)

50 мл олії рослинної
10 г часнику
Сіль, спеції

Гомілки промити. Часник натерти на дрібній тертці і змішати з соусом барбек'ю, додати сіль і спеції. Замаринувати в соусі гомілки на 1:00. У чашу мультиварки налити рослинне масло і виложити гомілки. Закрити кришку. Вибрати програму «БАРБЕКЮ». За 7 хвилин до закінчення приготування відкрити кришку, перевернути гомілки і закрити кришку. Готувати до закінчення програми. Порада: подавайте це блюдо з картоплею Айдахо і гірчичним соусом.





КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ У ФРИТЮРІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

350 г курячих крилець
700 мл олії рослинної
Сіль та спеції

Курячі крильця промити і відокремити ножем фалангу, натерти сіллю і спеціями. У чашу мультиварки налити рослинне масло. Закрити кришку. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ФРІ». Коли на дисплеї буде 15 хвилин, відкрити кришку і встановити кошик для смаження у фритюрі (додатково продається у наборі ROTEX RAM03-M, RAM04-G) з крильцями в чашу мультиварки згідно інструкції. Закрити кришку і готувати до закінчення програми. Порада: подавайте блюдо з сирним соусом.

КОТЛЕТИ НА ПАРІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г м'яса
1 цибулина
4 зубчики часнику
2 яйця
Сіль, перець за смаком

Приготувати фарш. Додати в нього натерту цибулю і часник, яйця, посолити, поперчити за смаком. Ретельно перемішати. Сформувати котлети і викласти їх в контейнер-пароварку. У чашу налити воду. Готувати на програмі «НА ПАРУ». Після її завершення перевернути котлети на іншу сторону і ще раз включити програму «НА ПАРУ».





СВИНЯЧА РУЛЬКА

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 свиняча рулька
300 г свинини
3- 4 моркви

1 головка часнику
Спеції для м'яса
Перець та сіль

Свинячу рульку і перед приготуванням добре почистити ножом. Потім розрізати впоперек і витягнути трубчасту кістку. Розріз рульки натерти сумішшю з перцю і часнику з сіллю. Нашпигувати шматочок свинини часником, кружечками морквини і також натерти сумішшю з солі і часнику з перцем. Покласти м'ясний шматок на рульку і загорнути рулетиком в неї. Обв'язати рулет шпагатом і також натерти вищевказаною сумішшю (в суміш для натирання можна покласти гірчицю). Низ чаші мультиварки викласти капустияним листям (кілька штук). Налити на листя 1/2 склянки води і помістити нашпиговану рульку в мультиварку. Виставити програму «МЯСО» і готувати, поки на свинині не з'явиться рум'яна кірочка. Потім перевести на програму «ТУШКУВАННЯ» і готувати близько 3 годин.

КУРКА ТУШКОВАНА З БЕКОНОМ І СОЛОДКИМ ПЕРЦЕМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1/2 курки
100 г бекону
2 солодкого
червоного перцю

250 г помідорів
3 зубчики часнику
Сіль, перець
Рослинне масла

Курку розрізати на порційні шматки. Перці очистити, нарізати соломкою. Помідори нарізати часточками. Часник нарізати пластинами. Покласти всі інгредієнти в чашу. Готувати на програмі «ТУШКУВАННЯ» 2:00, періодично помішуючи.



ПЕЧЕНЯ З ПЕЧІНКИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г печінки
350 г картоплі
1 солодкий червоний перець
2 зубчики часнику
1 цибулина
300 мл бульйону

Петрушка
1 ст. л. борошна
1/2 ч. л. цукру
Сіль, перець
Рослинне масла

Печінку добре промити, вимочити в молоці, нарізати на порційні шматочки, злегка відбити. Овочі очистити і нарізати: картопля - великими скибочками, перець - кубиками або соломкою; цибулю, часник, петрушку подрібнити. Покласти всі інгредієнти в чашу. Додати бульйон, спеції. Добре розмішати. Готувати на програмі «ТУШКУВАННЯ» 2-3 години.



СВИНЯЧІ РЕБЕРЦЯ ТУШКОВАНІ З КВАСОЛЕЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

300 г білої квасолі
0,5 кг свинячих ребер
1 цибулина
1 зубчик часнику

Петрушка
Лавровий лист
Шафран
Сіль

Попередньо замочити боби в холодній воді на ніч. Цибулину, часник, зелень петрушки подрібнити. Реберця, боби, часник, лавровий лист, петрушку покласти в чашу, посолити, поперчити, залити водою і готувати на програмі «ТУШКУВАННЯ» 2 години, за 10 хвилин до готовності додати шафран.



ТЕЛЯТИНА ТУШКОВАНА З ПЕЧЕРИЦЯМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г духовий телятини
1 солодкий червоний перець
1 баночка консервованих
різаних печериць
Зелений горошок
1 цибулина
2 зубчики часнику

3-4ст.л. томатної пасти
Рослинна олія
Гвоздика
Коріандр
Сіль
Перець

М'ясо нарізати невеликими шматочками, злегка відбити. Цибуля, часник подрібнити, перець нарізати кубиками. Покласти в чашу всі інгредієнти, посолити, поперчити, добре перемішати. Готувати на програмі «ТУШКУВАННЯ» 1,5-2 години.



ХОЛОДЕЦЬ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1,2 кг свинячих ніг
300 г цибулі ріпчастої
300 г моркви

5 г часнику
Вода, сіль та спеції
500г яловичини (філе)

Моркву нарізати часточками, цибулю - кільцями. Часник подрібнити ножем. Свинячі ніжки промити, викласти в чашу мультиварки, додати філе, цибулю, моркву, сіль і спеції, залити водою до максимальної позначки. Закрити кришку. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ХОЛОДЕЦЬ». Готувати до закінчення програми. Готові свинячі ніжки остудити, м'ясо відокремити від кісток і подрібнити ножем, бульйон процідити. Розкласти шматочки м'яса за формами для холодцю, додати часник, залити бульйоном і поставити в холодильник до застигання.





КУРКА З РИСОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Чашки рису 2 м / ст.
Цибуля 2 шт.
Червоний мелений перець

Часник 2 зубчики
Сіль, соєвий соус
Сік одного лимона

Курку нарізати на порційні шматки, перемішати з дрібно нарізаною цибулею, поперчити, посолити, додати соєвий соус, лимонний сік, добре перемішати і залишити маринуватися. На дно чаші висипати 2 м / ст. рису і залити 4 м / ст. води. Зверху додати курку разом з отриманим соком. Закрити кришку. кнопкою «МЕНЮ» встановити програму «РИС». Готувати до закінчення режиму.

М'ЯСО ПО ФРАНЦУЗЬКИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

430 г свинини (шия)
170 г помідор
100 г сиру твердого

70 г печериць свіжих
30 мл олії оливкової
Сіль та спеції

М'ясо промити, нарізати на стейки товщиною 2 см і злегка відбити. Помідори і гриби нарізати тонкими пластинками по 0,5 см, сир натерти на крупній тертці. У чашу мультиварки налити оливкову олію, викласти на дно м'ясо, посипати його сіллю і спеціями. Закрити кришку. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «СМАЖЕННЯ» 25 хвилин. За 10 хвилин до завершення приготування відкрити кришку, перевернути м'ясо, викласти на нього печериці, помідори і сир. Закрити кришку. Готувати до закінчення програми.





РАГУ ОВОЧЕВЕ З ЯЛОВИЧИНОЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

250 г яловичини (м'якоть)
2 картоплини
1 маленький качан
цвітної капусти
1 морква
200 г броколі

200 г зеленої квасолі
200 г гарбуза
500 мл овочевого бульйону
1 ст. л. оливкової олії
Петрушка
Чебрець

Добре вимити і очистити всі овочі, у квасолі зрізати кінці. М'ясо, картоплю, гарбуз нарізати кубиками, моркву - кружальцями. Цвітну капусту розділити на суцвіття. Покласти м'ясо і всі овочі, крім картоплі, в чашу, додати масло. Готувати на програмі «ТУШКУВАННЯ». Після завершення програми додати в чашу картоплю, рублену петрушку, чебрець, влити бульйон, посолити, поперчити за смаком, все перемішати.

СВИНИНА З ГРЕЧКОЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Свинина 500 г
Цибуля ріпчаста 180 г
Морква 100 г

Гречаної крупи 500 г
Сіль, перець, спеції

М'ясо нарізати на шматочки (також можливо попередньо їх трохи обсмажити на режимі «СМАЖЕННЯ») та викласти в чашу мультиварки. Зверху додати нарізану півкільцями цибулю, потім натерту моркву. Засипати промитою гречаною крупкою, посолити, поперчити і залити водою на 0,5 см вище вмісту чаші. Закрити кришку. Кнопкою «МЕНЮ» встановити програму «ГРЕЧКА» Готувати до закінчення режиму.



ТЕЛЯТИНА З ВИШУКАНИМИ ТРАВАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г телятини (м'якоть)
2 цибулини
2 зубчики часнику
Чебрець, естрагон,
Розмарин, лавровий лист

Оливкова олії
2 ст. л. борошна
100 мил білого вина
(по бажанню)
Сіль та перець

Телятину нарізати тонкими скибочками, злегка відбити, покласти в чашу. Додати всі інші інгредієнти, спеції, влити вино, посолити, поперчити за смаком, добре перемішати. Готувати на програмі «СМАЖЕННЯ» 15 хвилин. Після чого перевернути шматочки м'яса на іншу сторону і ще раз обсмажити на програмі «СМАЖЕННЯ» або «М'ЯСО» 10-15 хвилин.



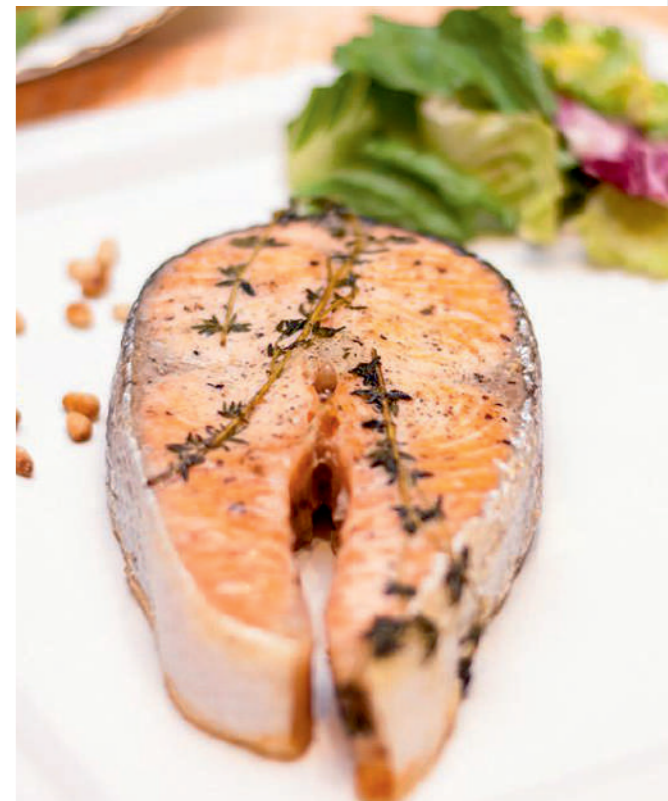
СЬОМГА НА ПАРИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Інгредієнти:
Стейки сьомги
Прованські трави

0,5 лимона
Сіль та перець

Натерти стейки сіллю та спеціями. У чашу мультиварки-скороварки налити води 0,5 л. Встановити пароварку для приготування на пару. Викласти в неї рибу. Посипати сухими травами і скропити соком лимона. Закрити кришку. Кнопкою «МЕНЮ» встановити програму «НА ПАРУ». Готувати до закінчення режиму.





ЗАЛИВНЕ З РИБИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Сьомга (суповий набір:
голова, хребет) 1 кг
Морква 100 г
Цибуля ріпчаста 100 г
Цибуля-порей 50 г

Зелень 20 г
Желатин 10 г
Вода 2,5 л
Лавровий лист
Сіль, спеції

Рибу промити. Цибулю-порей нарізати пір'ям, зелень подрібнити ножем. Овочі нарізати великими кубиками. Желатин замочити в холодній воді на 15 хвилин. Потім воду злити, желатин віджати. Всі інгредієнти (крім желатина) викласти в чашу мультиварки, залити водою, додати сіль, спеції і лавровий лист. Закрити кришку. Натиснути кнопку «СУП». Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити час приготування 40 хвилин. Готувати до закінчення режиму. Бульйон процідити, потім додати в нього желатин і розмішати до повного його розчинення. Філе сьомги відокремити від кісток, подрібнити ножем. На дно порціонної форми викласти цибулю-порей, зелень і подрібнене філе, залити бульйоном. Прибрати форму в холодильник до застигання.

МОРСЬКИЙ ОКУНЬ З ГРИБАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500-700 г філе морського окуня
100 г печериць
1 цибулина

2 зубчики часнику
1-2 лимона
Сіль та перець

Печериці помити, почистити, нарізати пластинами. Цибулю, часник подрібнити. Покласти на дно чаші гриби, цибулю, часник, зверху - філе окуня. Готувати на програмі «ЗАПІКАННЯ». При подачі на стіл скропити лимонним соком.



ЛОСОСЬ ЗАПЕЧЕНИЙ З СИРОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1- 2 тушки лосося
2 помідори
5-10 пластин плавленого сиру

Орегано
Сіль, перець
Рослинна олія

Лосось промити, прибрати кістки, розрізати на порційні шматки. Помідори нарізати кружечками. На дно чаші викласти помідори, посолити, поперчити, додати трохи масла. Потім покласти шматки лосося, зверху сир і орегано. Готувати на програмі «ЗАПІКАННЯ».



ФОРЕЛЬ ЗАПЕЧЕНА З ЛИМОНОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

2 великих форелі
2 лимона
1 головка часнику

Гвоздика
Сіль, білий перець
Рослинна олія

Тушку очистити, випатрати, промити. Один лимон нарізати тонкими кружечками. Часник очистити. Тушку всередині посолити, поперчити і начинити порізаним лимоном. На дно чаші налити трохи олії, викласти форель, зубчики часнику, спеції, полити вичавленим соком другого лимона. Готувати на програмі «ЗАПІКАННЯ».





РИБА В МАЙОНЕЗІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Риба 1 кг (філе)
Цибуля 1-2 шт.
Майонез

Рослинна олія
Перець, сіль

Підсмажити цибулю, нарізану півкільцями на режимі «СМАЖЕННЯ» з невеликою кількістю масла при відкритій кришці. Додати 100 мл води. Після додати рибу, нарізану шматочками. Підсолити, поперчити і полити зверху майонезом. Закрити кришку. Кнопкою «МЕНЮ» встановити програму «РИС» та встановити час приготування 40 хвилин. Готувати до закінчення режиму.

ГРЕЧКА З ШАМПІНЬЙОНАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

2.5 мірних стакани гречки
200-300 г свіжих шампінйонів
4 мірних стакани води

2 цибулини
30 г вершкового масла
Перець, сіль за смаком

Шампінйони промити. Шампінйони та цибулю очистити, нарізати. Обсмажити цибулю на вершковому маслі на програмі «СМАЖЕННЯ», додати шампінйони та продовжувати обсмажувати. Додати сіль, червоний та чорний мелений перець, положити в чашу гречку. Все перемішати і залити водою. Готувати на програмі «ГРЕЧКА».





ПЛОВ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г м'яса (баранина або телятина)
4-5 мірних склянок пропареного рису
2-3 шт. морквини

5-7 цибулин
1 головка часнику
¾ ст. турецького гороху
Сіль та спеції за смаком
Рослинне масло

Горох замочити в холодній воді на 10-12 годин. Промити та замочити рис на одну годину. Нарізати цибулю, моркву, часник, м'ясо. Налити в чашу масло, та виложити в неї нарізані овочі, горох та м'ясо. Помішуючи готувати на програмі «ТУШКУВАННЯ» 45 хв. Після закінчення програми додати рис, спеції та воду (2:1). Не відкривати кришку, готувати на програмі «ПЛОВ».

ПЛОВ ОВОЧЕВИЙ

ІНГРЕДІЄНТИ:

2.5 мірних склянки рису
700 - 800г свіжих грибів (шампіньонів)
1 кабачок
2 червоних перці

½ головки часнику
2-3 ст. л оливкової олії (соняшникової)
5 мірних склянок бульйону
Спеції, сіль за смаком

Рис промити до прозорої води. Перець почистити. Перець та кабачок нарізати кубиками по 1 см. Всі овочі виложити в чашу мультиварки та додати олію, сіль, спеції. Зверху на овочі виложити рис та розрівняти. Залити бульйон. Закрити кришку. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ПЛОВ». Готувати до закінчення програми. Готовий плов перемішати.





ПЛОВ З МОРЕПРОДУКТАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

2 мірних склянки рису
500г морепродуктів
2 цибулини
1 солодкий перець
(зелений або жовтий)
5 мірних стаканів води
(бульйону)

4 ст. л. томатного соусу
½ ч. л. меленого
чорного перцю
½ лимона
3 ст. л вершкового масла
Спеції, сіль, зелень
за смаком

В чашу положити вершкове масло. Нарізати середніми кубиками морепродукти, додати так само порізані овочі. Положити гарно промитий рис, залити водою, або бульйоном. Додати спеції та сіль за смаком. Готувати в режимі «ПЛОВ». По закінченню приготування, виложити плов на тарілку, полити соком лимона та прикрасити зеленню.

РИС ПО-ПРОВАНСЬКИ З ШАМПІНЬОНАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

2 мірних стакани
пропареного рису
200-300г свіжих
шампінйонів
1 цибулина

2 зубчики часнику
Сок одного лимона
Рослинне масло
Сіль, перець
5 мірних склянок води

Шампінйони помити, почистити, нарізати та замочити у воді з додаванням лимонного соку на 30 хвилин. Потім відкинути на друшляк, щоб гриби стекли. Дрібно нарізати часник, цибулю та петрушку. Рис добре промити. Все виложити в чашу, додати воду, посолити, поперчити. Готувати на програмі «РИС».





РИС З КАЛЬМАРАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

150 г кілець кальмарів
40 г солодкого
червоного перцю
1 помідор

2 зубчики часнику
150 г пропареного рису
300 г рибного бульйону
(або води)
Рослинне масло

Рис та овочі промити. Нарізати помідори та перець кубиками. Приготувати соус: В чашу виложить кільця кальмарів, помідори, перець, часник, рослинну олію. Обсмажити 15 хвилин на програмі «СМАЖЕННЯ». Коли соус буде готовий, додати рис і бульйон, закрити чашу кришкою, та продовжити приготування на програмі «РИС».

РИС З ЗЕЛЕННЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

200 г пропареного рису
2 пучечки свіжого шпинату
2 цибулини
1 середня цибуля-порей
1 зубчик часнику
Петрушка, кінза

150 г сиру Моцарелла
25 г вершкового масла
500 мил. курячого бульйону (або води)
Сіль, перець

Рис гарно промити. Овочі, зелень помити та дрібно нарізати. Виложити всі інгредієнти в чашу, ретельно перемішати. Готувати на програмі «РИС».



РИС З КАРІ ТА ОВОЧАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

200 г коричневого рису
200 г зеленої квасолі
2 морквини
1 солодкий зелений перець
½ цукіні(або кабачка)

1 цибулина
1 зубчик часнику
1 ч. л. карі
Сіль
Оливкове масло

Рис замочити в холодній воді на одну годину. Дрібно нарізати, кабачок, моркву, цибулю, перець, часник, квасолю. Виложити все в чашу, додати рис, карі, воду (3:1), посолити за смаком. Готувати на програмі «РИС». При подачі до столу збризнути оливкою олією.



РИБА НА ПАРИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

300 г (філе) риби
1 часточка лимона
2 моркви

1 цибулина
Сіль, перець за смаком

Очищену рибу полити лимонним соком, поперчити за смаком. Моркву нарізати кружечками, цибулю - півкільцями. Налити в чашу воду. У контейнер-пароварки викласти рибу, моркву і цибулю. Готувати на програмі «НА ПАРУ».





СМАЖЕНА КАРТОПЛЯ З СОЛОДКИМ ПЕРЦЕМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г картоплі
1 солодкий червоний перець

1 зубчик часнику
Рослинна олія та сіль

Овочі помити і очистити. Нарізати картоплю круглими скибочками. Нарізати перець соломкою, часник подрібнити. На дно чаші налити рослинне масло. Покласти всі інгредієнти, посолити за смаком, перемішати. Готувати на програмі «СМАЖЕННЯ».

СМАЖЕНІ БАКЛАЖАНИ З ЧАСНИКОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 баклажан
1 головка часнику
Сіль та оливкова олія

Нарізати баклажани круглими скибочками, посипати сіллю і дати постояти 30 хвилин, щоб пішла гіркота. Потім промокнути їх рушником і злегка обваляти в борошні. Часник очистити і нарізати тонкими пластинами. У чаші з невеликою кількістю масла на програмі «СМАЖЕННЯ» обсмажити часник. Коли він злегка підрум'яниться, вийняти його з чаші, а в тому ж маслі обсмажити баклажани. Після готовності баклажани з'єднати з часником.





КАРТОПЛЯ ФРІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

200 г картоплі
600 мл олії рослинної
Сіль, спеції

Картоплю нарізати соломкою 0,5 x 3 см, викласти в кошик для смаження у фритюрі. У чашу мультиварки налити рослинне масло. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ФРІ». Через 15 хвилин в чашу мультиварки встановити кошик для смаження у фритюрі (додатково продається у наборі ROTEX RAM03-M, RAM04-G) з картоплею. Смажити картоплю при відкритій кришці до золотистої скоринки (12 хвилин). Скасувати режим натисканням кнопки «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА / ВІДМІНА». Кошик з готовою картоплею вийняти з чаші, дати стекти маслу, посипати сіллю і спеціями, перемішати.

ОВОЧІ ПО-СЕЛЯНСЬКИ НА ПАРІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

2-3 суцвіття цвітної капусти
1 картоплина
1 маленький цукіні (або кабачок)
150 г зеленої квасолі
1 морква
1-2 стебла зеленої спаржі

50-100 г свіжого або замороженого зеленого горошку
Сіль, оливкова олія
За бажанням можна додавати будь-які інші овочі

Добре вимити і очистити всі овочі. Зрізати жорсткі, волокнисті частини спаржі і кінці у стручків квасолі. Моркву і картоплю нарізати брусочками, цукіні - кубиками, стебла Спаржа - навскіс шматочками завдовжки 5 см, квасоля - соломкою. Розкласти всі овочі в контейнері-пароварці, не змішуючи їх. Посолити за смаком. У каструлю налити воду. Контейнер-пароварку помістити в чашу. Готувати на програмі «НА ПАРІ». Сервірувати на блюді, не змішуючи, скропити оливковою олією.





КАРТОПЛЯ В СОУСІ З ПОМІДОРІВ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г картоплі
0,5 кг помідорів
1/2 цибулини

1 ст. л. борошна
Рослинна олія
Сіль, перець

Картопля очистити і нарізати скибочками завтовшки 1 см. Цибулю дрібно нарізати. З помідорів зняти шкірку, протерти через сито. Покласти в чашу цибулю, картоплю, борошно, добре перемішати, потім додати томатне пюре. Приправити сіллю і перцем за смаком. Додати трохи води, щоб покрити продукти. Далі готувати на програмі «ОВОЧІ».

ПАШТЕТ З БАКЛАЖАНІВ

ІНГРЕДІЄНТИ:

2 великих баклажана
2 зубчики часнику
Сік половини лимона

Сіль перець
Оливкова олія

Баклажани вимити і покласти в контейнер-пароварку. Готувати на програмі «ОВОЧЕВИЙ СУП». Після закінчення цього часу баклажани витягти з чаші, охолодити, розрізати вздовж на дві половини і ложкою видалити з них всю м'якоть. Отриману м'якоть і часник збити в блендері (щоб часник став м'якшим, можна потримати його кілька хвилин в чаші на пару з баклажанами). Потім додати оливкове масло і лимонний сік, добре перемішати до отримання однорідної маси, посолити, поперчити. Паштет готовий. Подається як холодна закуска і як самостійне легке блюдо. Паштет можна також намазувати на хліб.





БРОКОЛІ З ЛИМОНОМ І ЧАСНИКОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

300 г броколі
3 ст. л. оливкової олії

2 зубчики часнику
Цедра і сік 1 лимона

Розібрати броколі на суцвіття. Часник дрібно нашаткувати. Покласти броколі в контейнер-пароварку. У чашу налити 6 мірних склянок води. Готувати на програмі «НА ПАРУ». Потім окремо на програмі «НА ПАРУ» нагріти олію, додати часник, лимонну цедру і прогріти не більше 20 секунд. Зняти, додати лимонний сік і Чилі. Приправити сіллю і перцем. Перед подачею на стіл покласти броколі в блюдо, полити теплою заправкою і перемішати.

ЧЕРВОНА КВАСОЛЯ ТУШКОВАНА З СОЛОДКИМ ПЕРЦЕМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

250 г червоної квасолі
1 солодкий червоний перець
1 цибулина
2 зубчики часнику

Лавровий лист
1-2 ст. л. борошна
(по бажанням)
Сіль, оливкова олія

Попередньо замочити боби на ніч у холодній воді. Цибулю, часник подрібнити, перець очистити і нарізати кубиками. Покласти в чашу всі інгредієнти, додати трохи масла і води, посолити за смаком. Якщо хочете, щоб страва вийшла густою, можна додати борошно, добре розмішати. Готувати на програмі «Квасоля».



МОРКВА В МЕДОВОМУ СОУСІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

3- 4 шт. великої моркви
1/2 мірної склянки меду
1/4 мірної склянки світлиці
1/4 мірної склянки
вершкового масла

1/4 ст. л. меленого білого перцю
1/4 ст. л. солі
2 ст. л. дрібно нарізаної цибулі
1 ст. л. дрібно нарізаної
петрушки

Моркву помити, очистити і нарізати кружечками, Покласти в чашу, додати трохи води, злегка посолити. Готувати на програмі «ТУШКУВАННЯ» до тих пір, поки морква не розм'якшиться. Потім відкинути її на друшляк, дати воді стекти. Приготувати соус: в чаші розтопити вершкове масло, додати мед, гірчицю, сіль, перець і цибулю. Готувати на програмі «ЗАПІКАННЯ» 3- 5 хвилин. Готовим соусом полити моркву, посипати петрушкою і подавати до столу. Чудовий гарнір до м'ясних страв.



ОВОЧЕВЕ ПЮРЕ

ІНГРЕДІЄНТИ:

70 г моркви
70 г капусти білокачанної
70 г картоплі
5 г масла вершкового

200 мл води
5 мил цукрового сироп
3 мл сольового розчину

Овочі замочити у воді на 1:00, потім нарізати кубиками по 1 см. Чашу мультиварки змастити вершковим маслом, в неї викласти овочі, залити водою, додати цукровий сироп, сольовий розчин і перемішати. Закрити кришку. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ОВОЧЕВЕ ПЮРЕ». Готувати до закінчення програми. Готові овочі перекласти в окрему ємність, залити отриманим відваром і збити блендером до однорідної маси.





ПЕЧЕРИЦІ, ФАРШИРОВАНІ ОВОЧАМИ І ШИНКОЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

10 великих печериць
150 г шинки
1-2 цибулини
2 зубчики часнику
Перець червоний

Солодкий мелений перець
Червоний гострий мелений
1 мірний стакан червоного вина
Масло рослинне, сіль

Печериці помити, почистити, видалити ніжки і акуратно видалити з капелюшків м'якоть. Ніжки, м'якоть грибів, шинку, цибулю, часник дуже дрібно нарізати, посолити, поперчити, все перемішати. Заповнити грибні шапочки підготовленим фаршем. Покласти їх у чашу, додати всі інші інгредієнти. Готувати на програмі «ЗАПІКАННЯ».

БРОКОЛІ З СИРОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Броколі 800 г
Соняшникова олія

Сир 100 г
Спеції

Капусту розібрати на суцвіття та промити. У чашу налити трохи олії і помістити капусту. Посолити, додати спеції і посипати тертим сиром. Натиснути кнопку «ВИПІЧКА». Кнопкою «ЧАС ПРИГОТУВАННЯ» встановити час приготування 30-35 хвилин. Готувати до закінчення режиму.





ЛЕЧО

ІНГРЕДІЄНТИ:

700 мл томатного соку
800 г солодкого перцю
1 велика цибулина
2 часточки часнику
20 горошин чорного перцю

Щіпка червоного перцю
2 лаврових листа
1 столова ложка (без верху) солі
1 столова ложка оцту (9%)
3 столові ложки рослинного
масла

Залити в чашу мультиварки томатний сік. Увімкнути режим «ТУШКУВАННЯ» на 40 хвилин. Солодкий перець очистити від насіння і плодоніжок. Нарізати перець смужками. Цибулину нарізати півкільцями. Часник дрібно нарізати. Після закипання томатного соку в мультиварці (приблизно через 15-20 хвилин) додати в чашу солодкий перець, цибулю, часник, лавровий лист, перець горошком і червоний перець. Додати сіль, оцет і рослинне масло. Перемішати вміст чаші. Після закінчення режиму «ТУШКУВАННЯ» включити режим «ВАРЕННЯ» на 1,5 години.

АДЖИКА

ІНГРЕДІЄНТИ:

3-4 кг солодкого перцю
2-3 кг помідор
3-4 шт. пекучого перцю
1,5 головки часнику

4 ст. л. солі
5 ст. л. цукру
100 г оцту (10%)
100 мл соняшникової олії

Овочі помити і очистити. Із солодкого перцю видалити насіння, помідори порізати. Солодкий перець і помідори пропустити через м'ясорубку. Перелити в чашу і поставити варити на програмі «ВАРЕННЯ» 2:00. В окремий посуд пропустити через м'ясорубку пекучий перець і часник. Для надання страві пікантності можна не видаляти з перців насіння. Приблизно за 20 хвилин до готовності, додати пекучий перець, часник, сіль, цукор і оцет, олію, перемішати і закрити кришку. По готовності розлити аджику по банках і закрити.





ПІЦА

ІНГРЕДІЄНТИ:

2 яйця
4 ст. л. майонезу
4 ст. л. сметани

9 ст. л. борошна (без гірки)
Для начинки сир, ковбаса,
гриби і т.д.

Змішати яйця, майонез, сметану і борошно (тісто виходить рідким). Тісто вилити у змащену чашу, зверху кладемо будь-яку начинку. Ковбаса, гриби, помідори, огірки мариновані, або фарш обсмажений з цибулею, помідори і т.д. Зверху за бажанням полити майонезом. Далі посипати тертим сиром. Поставити чашу в мультиварку, включити режим «ПІЦА».

РИЗОТТО З ОВОЧАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Рис 400 г
Помідор (очищених від
шкірки) 100 г
Тунець під маслом
Оливки 100 г
Бульйон 800 г

Болгарський перець 2 шт.
Морква 1 шт.
Пакетик шафран
Оливкова олія
Сіль перець

Злегка підсмажити на режимі «СМАЖЕННЯ» цибулю, після додати нарізані брусочками перці, тунець, подрібнені помідори і продовжувати підсмажувати до золотистої скоринки, помішуючи при відкритій кришці. Після додати рис, сіль, перець, бульйон (бульйон повинен бути вище вмісту чаші на 0,5 см). Закрити кришку. Готувати 25-30 хвилин. У готове блюдо додати шафран і перемішати. Дати постояти кілька хвилин, а потім подавати до столу.





ПЕРЕЦЬ ФАРШИРОВАНИЙ

ІНГРЕДІЄНТИ:

4-5 середніх солодких перчин
400-500 г домашнього фаршу
100 г шинки або бекону
50-100 г рису
2 цибулини (1 - для підливи)
2 зубчики часнику (1-для підливи)
2-3 помідори

Рослинна олія
Білий або чорний мелений перець, сіль
1/2 мірної склянки білого вина (за бажанням) рослинне масла
Петрушка, кінза, кріп, сметана для сервіровки

Рис відварити до напівготовності. Перець вимити, зрізати плодоніжки, акуратно видалити нутроці - насіння і перегородки. Цибулю дрібно порубати, шинку нарізати маленькими кубиками, часник пропустити через прес. Фарш посолити, поперчити, з'єднати з усіма інгредієнтами, добре перемішати. Начинити перці підготовленим фаршем. Приготувати підливу: обсмажити цибулю і помідори в мультиварці на програмі «СМАЖЕННЯ», потім додати трохи води, вино і рослинне масло, перемішати, Покласти фарширований перець в чашу, залити приготованою підливою. Обсмажити на програмі «СМАЖЕННЯ» 10-15 хвилин. Після чого перевернути їх на іншу сторону і ще раз обсмажити на програмі «СМАЖЕННЯ» 10-15 хвилин. Потім додати трохи води і продовжити приготування, включивши програму «ТУШКУВАННЯ», Подавати на стіл зі сметаною і рубаною зеленню.

ПШЕНИЧНА КАША

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 мірна склянка пшеничної крупи
3 мірних склянки молока
200-300 г гарбузи

30 г вершкового масла
Сіль, цукор за смаком

Гарбузу порізати. Крупу ретельно промити. В чашу виложити крупу, гарбузу, налити молоко. Посолити та додати цукор. Потім все перемішати та закрити кришку. Готувати на програмі «КАША».



КУКУРУДЗЯНА КАША

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 мірна склянка кукурудзяної
крупки
1 л молока

30 г вершкового масла
Сіль, цукор за смаком

Виложити в чашу промиту крупу. Налити молоко. Додати сіль, цукор та перемішати. Додати вершкове масло та закрити кришку. Готувати на програмі «МОЛОЧНА КАША». Після завершення програми відкрити кришку, перемішати кашу. Якщо каша ще рідка, залишити її на 30-45 хв. в режимі «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА», щоб вона загусла.



КУКУРУДЗЯНА КАША З ГАРБУЗОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 мірна склянка кукурудзяної
крупки
300 г гарбузи

1 л молока
Сіль, цукор за смаком

Виложити в чашу промиту крупу та нарізану кусочками гарбузу, влити молоко та посолити. По бажанню додати цукор або мед. Готувати на програмі «МОЛОЧНА КАША». Після завершення програми залишити готову кашу томитися на 40-50хв в режимі «ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА».





МОЛОЧНА РИСОВА КАША З РОДЗИНКАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 мірна склянка круглого рису
4 мірних склянки молока

1 яблуко
3 ст. л. родзинок

Виложити в чашу промиту крупу, додати молоко, родзинки та натерте на крупну терку яблуко. Готувати на програмі «МОЛОЧНА КАША». Перед подачею до столу додати корицю.

РИСОВИЙ ПУДИНГ

ІНГРЕДІЄНТИ:

50 г круглого рису
500 мл молока
4 ст. л. цукру

50 г апельсинових шкірок,
або цукатів
20 г бренди(по бажанню)
2 ч. л. какао, Кориця

Виложити всі інгредієнти в чашу. Готувати на програмі «МОЛОЧНА КАША». Приготовлений пудинг виложити в креманку, посипати какао та корицею.





ГАРБУЗ НА ПАРІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г гарбуза
50 г вершкового масла

Кріп
Сіль за смаком

Гарбуз очистити від шкірки, насіння. Розрізати на кубики. У чашу залити 4 мірних склянки води. У контейнер-пароварку викласти гарбуз. Готувати на програмі «На пару». Після її завершення перемішати гарбуз і, при необхідності, ще на деякий час включити програму «НА ПАРУ». Перед подачею на стіл посолити, додати вершкове масло і кріп.

ВІВСЯНА КАША

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 мірна склянка вівсяних
пластівців
3- 4 мірних склянки молока
0.5 ч. л. солі

3 ст. л. цукру
1 ст. л. вершкового масла

Вівсяні пластівці відміряти і висипати в чашу. Залити пластівці трьома склянками молока, якщо ви хочете отримати густу в'язку кашу і чотирма - якщо ви любите кашу досить рідку. Також за смаком ви можете замінити певну кількість молока водою, наприклад, взяти 2 склянки молока і 2 склянки води. Додати цукор, трохи солі і все перемішати. Натисканням кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «ВІВСЯНКА». Після того, як мультиварка подасть сигнал про закінчення процесу приготування, кашу можна ще трохи залишити на підігріві. Потім вівсянку можна подавати до столу з шматочком вершкового масла, варенням або свіжими ягодами.





БІЛИЙ ХЛІБ НА ВОДІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Тепла вода - 0,5 літра
Борошно - приблизно 2
півлітрових баночки

Дріжджі свіжі - 20 грамів
(1/5 брикету)
Сіль - 1 ч. ложка
Цукор - 2-3 ч. ложки

Дріжджове тісто найкраще підходить на опарі. Для цього потрібно в склянці (або невеликій мисочці з високими стінками) з'єднати дріжджі, 1 чайну ложку цукру, 2-3 столових ложки теплої води і кілька чайних ложок борошна. Все це ретельно перемішуємо. Повинна вийти в'язка маса. Залишаємо опару на 5-10 хвилин, щоб вона піднялася аж до верху. Для приготування хліба в мультиварці, нам потрібно дві півлітрових банки просіяного борошна. Далі, наливаємо в каструлю півлітра теплої води, кладемо опару і додаємо потрібну кількість солі і цукру (2-3 чайних ложки). Всипаємо одну півлітрову банку борошна і перемішуємо. Вводимо поступово, по кілька столових ложок, решту борошна. Вимішуємо тісто, поки не розчиняться всі грудочки, не шкодуючи рук. Ставимо тісто в тепло, або кладемо в чашу мультиварки та даємо підійти на програмі «ЙОГУРТ» та чекаємо поки не підніметься. Пористе тісто, наповнене бульбашками повітря, по можливості треба ще раз вимішати. Після цього,

викладаємо його в чашу мультиварки, попередньо змащену маргарином (вершковим або рафінованим соняшниковою олією) та закриваємо кришку. Натискаємо кнопку «ВИПІЧКА». Готувати до завершення програми. Якщо ви любите більш зажарений хліб, по закінченню програми переверніть хліб і натисніть знову програму «ВИПІЧКА». Готувати до готовності.

АНАНАСОВИЙ ПИРІГ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Яйця 4 шт.
Вершкове масло 225 г
Цукрова пудра 300 г
Розпушувач 2 ч. л.

Ананасовий йогурт 150 г
Борошно 300 г
Консервовані ананас
4 часточки

Збити яйця і додати розтоплене масло, цукрову пудру, розпушувач, йогурт. Після всипати борошно і перемішати. Дно чаші і боки змастити маслом і викласти тісто. Зверху покласти ананас. Закрити кришку. Натиснути кнопку «ВИПІЧКА». За замовчуванням висвітиться 60 хвилин. Готувати до закінчення режиму.





ХЛІБ БЕЗ ЗАМІСУ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Борошно 400 г (250 пшеничного борошна першого сорти + 150 житнього)

8 г солі
300 мл холодної води
8 г дріжджів
1 ст. л. цукру

Борошно просіяти, змішати в мисці з сіллю. Дріжджі розпустити у воді, з цукром. Влити воду в борошно, перемішати. Змастити руки олією, скачати колобок і покласти в нагріту (на програмі «ЙОГУРТ») мультиварку. Щоб не відмивати її потім, можна заслати плівкою або великим пакетом. Залишити на ніч (на 10-12 годин). Виброджене тісто акуратно вивалити на добре посипаний борошном стіл (тісто досить рідке). Намазаними (1 ст. л. рослинного масла) руками розтягнути його в коржик і загорнути начетверо (конвертом). Покласти на расстойку в змащену олією підігріту мультиварку на 1-1,5 години. Можна акуратно заглядати під кришку - контролювати процес. Випікати 40-60 хвилин на програмі «ВИПІЧКА». Можна не перевертати.

СИРНА ЗАПІКАНКА

ІНГРЕДІЄНТИ:

200-300 г сиру
1-2 яйця
35 г борошна (або манної крупи)

2-3 ст. л. цукру
1/2 ч. л. солі
35 г вершкового масла
Ванілін / Кориця
Цукрова пудра

У сир додати всі інгредієнти. Добре перемішати до отримання однорідної маси. Дно чаші змастити маслом, викласти масу, зверху посипати корицею. Готувати на програмі «ПІЦА» або «ПИРІГ». При подачі на стіл посипати цукровою пудрою.



ЯБЛУКА ЗАПЕЧЕНІ З МЕДОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Яблука
Мед
Сік лимона

Кориця
Волоські горіхи, родзинки
або курага
Вершкове масло

З яблук виняти серцевину. Скропити соком лимона. Всередину кожного додати 1 ст. л. меду, за бажанням - волоські горіхи, родзинки або курагу, посипати корицею. Дно чаші змастити маслом, викласти яблука. Готувати на програмі «ЗАПІКАННЯ».



ЛИМОННА ШАРЛОТКА

ІНГРЕДІЄНТИ:

5 яєць
2 ч. л. цукрового піску
2 ч. л. борошна
3 лимона (або апельсина)

2 ч. л. цедри лимона
Цукрова пудра (для посипання)
Маргарин або вершкове масло
(для змащування форми)

Яйця злегка збити віником, продовжуючи збивати, додати цукор і повільно ввести муку. Лимони вимити, з двох лимонів дрібною теркою натерти цедру (не зачіпаючи білий шар). Лимони очистити, розділити на часточки, видалити кісточки. Додати лимони і цедру в тісто. Перемішати акуратно. Змастити форму маргарином (до середини форми). Вилити в неї тісто. Готувати в режимі «ЗАПІКАННЯ» 50 хвилин. По закінченні приготування, вимкнути прилад, відкрити кришку. Готову шарлотку залишити остигати 2-3 хвилини. Потім перевернути чашу і витрусити шарлотку на блюдо. Зверху шарлотку посипати цукровою пудрою.





МАННИК

ІНГРЕДІЄНТИ:

Яйця
200 г манки
200 г сметани (15-20%)

200 г борошна
200 г цукру
1/2 ч. л. соди

З'єднати манну крупу зі сметаною, перемішати і залишити набухати на 40-60 хвилин. Розтерти яйця з цукром. З'єднати яєчну і манну суміші і ретельно їх перемішайте. Додати борошно, соду і замісити тісто без грудочок. У змащену маслом чашу мультиварки влити тісто і включити режим «ВИПІЧКА» на 1 годину.

СИРНО-МОРКВЯНА ЗАПІКАНКА

ІНГРЕДІЄНТИ:

0,5 кг сиру
3 моркви
2 яйця

2/3 мірної склянки цукру
2 ст. л. волоських горіхів

Моркву потерти на дрібній тертці і змішати її з усіма інгредієнтами. Викласти в змащену маслом чашу мультиварки і готувати на режимі «ВИПІЧКА» на 1 годину.





НАСИПНИЙ ЯБЛУЧНИЙ ПИРІГ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1- 1,5 кг яблук
120-150 г вершкового масла
1 склянка борошна
1 склянка манної крупи

1 склянка цукру
1,5-2 ч. л. розпушувача
борошна
Кориця / Ванілін

Приготувати суху суміш: змішати борошно з розпушувачем, цукор, манну крупу і ванілін (можна корицю). Яблука вимити, очистити, натерти на крупній тертці. У змащену маслом чашу викладати шарами: шар сухої суміші, шар тертих яблук. Таким чином чергувати шари до заповнення форми, останнім шаром повинна бути суха суміш. Зверху натерти на крупній тертці добре охолоджене вершкове масло (можна просто порізати шматочками). Випікати сухий яблучний пиріг на програмі «ВИПІЧКА». Пиріг не перевертати! Готовий пиріг повністю остудити в чаші. Потім за допомогою контейнера-пароварки витягти пиріг з чаші.

БІСКВІТ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Яйця 5 шт.
Борошно 1 м / ст.

Цукор 1 м / ст.
Розпушувач 5 г

Яйця збити міксером до хорошої піни. Поступово всипати цукор та розпушувач. Потім всипати борошно, ретельно перемішати до однорідної маси. Чашу мультиварки змастити вершковим маслом і викласти в неї тісто, що вийшло. Закрити кришку, кнопкою «МЕНЮ» встановити програму «ВИПІЧКА». За замовчуванням висвітиться 60 хвилин. Готувати до закінчення режиму.





КЕКС МЕДОВИЙ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Борошно пшеничне (в / с) 300 г
Мед 240 г
Яйце 100 г

Масло вершкове 50 г
Розпушувач 5 г
Цукор ванільний 1 г
Сіль 1 г

Яйце збити з сіллю до стійкої піни. Не перестаючи збивати, додати мед, розпушувач і ванільний цукор. Потім, продовжуючи збивати, потроху додати борошно та вимішати до однорідної маси. Чашу мультиварки змастити вершковим маслом і вилити тісто, що вийшло. Закрити кришку. Натиснути кнопку «ВИПІЧКА». За замовчуванням висвітиться 60 хвилин. Готувати до закінчення режиму.

СМАЖЕНІ БАНАНИ З МЕДОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

2 зелених банана
3 ст. л. цукру
Мед

Коричневий цукор
(для посипання)
Рослинна олія

Банани очистити і нарізати кружечками. У холодній воді розчинити цукор, замочити банани на 30 хвилин, після чого дістати їх з води, обсушити. У чаші на програмі «СМАЖЕННЯ» сильно розігріти олію і обсмажити в ньому банани до утворення рум'яної скоринки. Готові банани викласти на паперовий рушник або абсорбуючий папір, щоб вбралися надлишки масла. Перед подачею на стіл сервірувати на блюді. Зверху посипати коричневим цукром, полити медом.





ГРУШЕВИЙ ДЕСЕРТ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 кг ванільного морозива
4 великі груші
50 г гіркого шоколаду
200 мл жирних вершків

1 паличка кориці
2 ст. л. цукру
Збиті вершки для
сервіровки

Великі і стиглі груші очистити, розрізати на половинки, видалити серцевину. Покласти в чашу, залити водою, щоб покрити, додати цукор, паличку кориці. Готувати на програмі «ТУШКУВАННЯ». Охолодити. Приготувати шоколадний соус: шоколад розламати на невеликі шматочки, покласти в чашу. Готувати на програмі «ВАРЕННЯ» 10 хвилин, не закриваючи кришку, постійно помішуючи і поступово додаючи вершки, щоб вийшла однорідна маса. Після готовності дати трохи охолонути.

Морозиво розділити на вісім порцій, розкласти в креманки. Зверху покласти груші, полити теплим шоколадним соусом і прикрасити збитими вершками.

ВАРЕННЯ З ПОЛУНИЦІ (СМОРОДИНИ)

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 літрова банка ягід (полуниці або смородини)
1 літрова банка цукру

Ягоду перебрати від листочків і гілочок і промити. Перекласти полуницю або смородину в чашу мультиварки. Засипати цукром. Встановити режим «ВАРЕННЯ» на 60 хвилин.



ВАРЕННЯ З ЛІСОВИХ ЯГІД

ІНГРЕДІЄНТИ:

400 г лісової суниці
100 г чорниці

0,3-0,5 кг цукру
1 ст. л. води

Ягоди почистити і промити, викласти в мультиварку, засипати цукром і злегка збризнути водою. Встановити режим «ВАРЕННЯ» на 60 хвилин. У ході приготування стежити, щоб суміш сильно не кипіла, пару раз перешкодити. По завершенні циклу розлити варення по банках і закатати.



ВЕРШКОВИЙ ЙОГУРТ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Молоко 2,5% (кімнатної температури)
350 мл вершків 10%
300 мл закваски (кисляк 1%)

Помістити в чашу мультиварки всі інгредієнти і добре перемішати. Готувати на режимі «ЙОГУРТ» 8 години. Після йогурт охолодити протягом двох годин у холодильнику. Йогурт готовий. Готовий йогурт подавати з фруктами або сиропом.





РЯЖАНКА

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 л молока пряженого
350 г сметани 20%

У чашу мультиварки налити пряжене молоко, додати сметану і перемішати до однорідної маси. Закрити кришку, кнопкою «МЕНЮ» встановити програму «ЙОГУРТ», готувати до закінчення програми. Після завершення програми готову ряжанку ретельно перемішати, процідити через сито, перелити в скляну ємність і прибрати в холодильник на 2 години.

ЙОГУРТ ПОЛУНИЧНИЙ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Молоко пастеризоване 3,2% 350 мл
Вершки 10% 350 мл

Кисляк 2,5% 300 мл
Полуниця 100 г

Полуницю нарізати кубиками по 0,5 см. Молоко, вершки і кис-
ле молоко кімнатної температури змішати, додати полуницю,
перемішати в окремій ємкості та розлити в стаканчики для йо-
гурту. Налити 100 мл. води в чашу мультиварки. Наповнені ста-
канчики поставити в чашу мультиварки. Закрити кришку, кноп-
кою «МЕНЮ» встановити програму «ЙОГУРТ». За замовчуван-
ням висвітиться 8 годин. Готувати до завершення програми.
Готовий йогурт поставити в холодильник на 2-3 години.



