СПЕЦВЫПУСКИ ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ №50

По просьбам читателей:

ГОТОВИМ В МУЛЬТИВАРКЕ

№50



ISSN 1992-3783
9 771992 378002 13050

12+

ПОДПИСКА

НА НАШИ ГАЗЕТЫ И ЖУРНАЛЫ

по каталогу "Почта России"



ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ



68 страниц. Выходит ежемесячно.

Подписной индекс: 16581

+ ПРИЛОЖЕНИЕ 2 спецвыпуска

25 ЗОЛОТЫХ РЕЦЕПТОВ



20 страниц. Выходит ежемесячно.

Подписной индекс: 11759

+ ПРИЛОЖЕНИЕ спецвыпуск и брошюра "Золотой сборник рецептов"

ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ ЧИТАТЕЛЕЙ для ПРАЗДНИКОВ И БУДНЕЙ



68 страниц. Выходит ежемесячно.

Подписной индекс: 16588

+ ПРИЛОЖЕНИЕ спецвыпуски

ЖДИТЕ В ИЮНЕ!

ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ №6

В этом номере вас ждут лучшие рецепты, присланные в редакцию нашими читателями и одобренные ими и их близкими. Мы представляем вам **более 200 рецептов** различных блюд, среди них:



- Лечо с огурцами «Для супов»
- Соус из абрикосов и слив
- Аджика «Злющая» по-абхазски
- Приправа из красной смородины
- Аджика «Грузинская» с баклажанами
- Приправа «Горлодер»
- Заготовка для супа «Огуречная»
- Кабачки по-украински
- Лечо «Балтийское»
- Айвар «Чудо-помидорка»
- Баклажанная закуска «Про запас»
- Борщ консервированный «На зиму»
- Зимняя заправка «Чиполлино»
- Салат «Мужской разговор»
- Фаршированные кабачки «Сытный обед»
- Болгарский «Таратор»
- Свинина по-мексикански

"Спецвыпуски "Золотая коллекция рецептов" №50, май 2013 г.

Учредитель - физическое лицо. Гл. редактор: Булатов А. А. Номер подписан в печать: 30.04.2013. Дата выхода в свет: 04.05.2013.

Тираж: 27 590 экз. Заказ № 1700. Подписной индекс в каталоге "Почта России": 16581.

Адрес редакции, издателя: 606037, г. Дзержинск, ул. Петрищева, 35-12.

Адрес для писем: 606007, Нижегородская обл., г. Дзержинск, а/я 13. Адрес типографии: г. Дзержинск, пр-т Чкалова, 47а.

Газета зарегистрирована Федеральной службой по надзору в сфере связи и массовых коммуникаций. Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ФС 77-34500 от 04 декабря 2008 г.

Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов публикаций. Все рекламируемые товары и услуги подлежат обязательной сертификации. Цена свободная. Возрастной ценз: 12+.



Горохова Марина,
г. Краснознаменск

Куриный сальтисон в мультиварке

1,5-1,8 кг курицы (или окорочка, или грудка)
25 г желатина,
соль, перец горошком,
лавровый лист, чеснок.

Куриный сальтисон я много раз готовила и без мультиварки. Но в мультиварке все оказалось намного проще. Пробуйте!

Курицу нарезать кусками, сложить в мультиварку вместе с лавровым листом, перцем горошком, солью и перемешать. Пересыпать куриное мясо желатином так, чтобы он был на всех кусочках. **Воды в кастрюлю не добавлять!** Готовить в режиме «тушение» 3 ч.

Затем вынуть курицу, остудить, разобрать на кусочки, удалив кости и шкурку, и смешать с измельченным чесноком.

В подготовленную форму (можно взять контейнер для хранения продуктов, пакет из-под сока или пластиковую бутылку, отрезав узкую часть) плотно уложить кусочки мяса и залить соком, выделившимся из курицы, предварительно процедив его. Сальтисон полностью остудить, а затем поставить в холодильник до полного застывания.

Совет: Будьте осторожны, когда готовите мясо на косточках, очень легко поцарапать покрытие кастрюли.Чашу не стоит мыть в посудомоечной машине (от этого она потемнеет снаружи), и ставить ее в духовку не следует - покрытие испортится.

Силантьева Наталья,
г. Екатеринбург

Крылышки в пиве

Сочные крылышки с ароматам темного пива. Отличная закуска. Готовится легко и просто.

7 куриных крыльев,
1 ст. темного пива,
специи.

Крылышки положить в мультиварку, залить темным пивом, чтобы покрыть больше, чем на половину, посыпать специями, какими вы любите, посолить, поперчить.
Поставить на режим «плов».



Мультиварка время готовки определит сама, как выпарит жидкость, а затем интенсивно поджарит и только после этого отключится.

Французова Ксения, г. Смоленск

Лечо из баклажанов в мультиварке

4 небольших баклажана,
4 сладкого перца,
700 г томатного пюре,
1 большая луковица,
1 средняя морковь,
4 зубчика чеснока,
соль, перец 1 ч. л. сахара,
растит. масло.

Лук мелко нарезать, морковь натереть на терке или нарезать соломкой. Баклажаны нарезать кружочками или полукружочками, перец - брусочками, если у вас помидоры целые, то их измельчить в пюре.



В чаше на режиме «выпечка» обжарить лук и морковь. Затем загрузить в чашу баклажаны и перец, залить томатным пюре, добавить соль, сахар и перец. Включить режим «тушение» на 1,5 ч. После сигнала добавить измельченный чеснок.



Никонова Ксения Александровна,
г. Уфа

Суп с лисичками

лисички свежие или замороженные,
1 морковь,
1 луковица,
200 мл 10% сливок,
4-5 картофелин,
зелень,
соль, перец,
слив. масло.

На дно мультикастрюли высыпаем нашинкованный лук и морковь, добавить небольшой кусочек масла и включить режим «выпечка» на 20 мин. Как только мультиварка «запищит», выключить ее и положить туда нарезанный картофель и немного отваренные лисички. Влить в кастрюлю сливки и воду до нужного количества и включить режим «тушение» на 1 ч. Затем суп посолить, поперчить и включить режим «выпечка» на 5-10 мин. Перед подачей посыпьте зеленью.

Очень вкусный суп с лисичками. Можно вместо сливок плавленые сырки добавить. Количество грибов тоже на свой вкус добавляйте. Можно сварить и просто в кастрюле.

Совет: При загрузке продуктов в мультиварку или при извлечении готовой еды кастрюльку лучше вынимать из корпуса мультиварки - меньше риск засыпать или влить что-либо непосредственно в корпус - есть риск поломки процессора, пищу (кроме содержащей кислоту) после приготовления можно оставлять в кастрюльке, но, учитывая стоимость и долгий срок замены кастрюльки, - лучше сразу перекладывать в другую тару.

Горева Валентина Ивановна,
г. Карпинск, Свердловская обл.

Фасолевый суп с грудинкой



100 г грудинки,
1 морковь,
1 луковица,
3 картофелины,
1 б. конс. фасоли в томате,
1 бульонный кубик,
1 лавровый лист,
1 л воды,
2 зубчика чеснока,
укроп, петрушка.

Лук мелко нарезать, морковь натереть, грудинку нарезать кубиками.

В кастрюльке мультиварки обжарить лук с морковью, в режиме «выпечка», 20 мин.

Затем добавить картофель, фасоль, бульонный кубик, лавровый лист, залить кипятком. Поставить на 1 ч. в режим «тушение».

В готовый суп добавить мелко нарезанную зелень и выдавленный чеснок.

Авдеева Валентина Савельевна,
г. Мурманск

Сырный суп в тыкве

1 небольшая (1,5-2 кг) круглая или приплюснутая тыква (чтобы поместилась в аэрогриль)
200 г плавленого сыра,
100 г твердого сыра,
1 ст. л. муки,
1 луковица,
1 картофелина,
1 морковь,
соль, перец,
мускатный орех.

Тыкву разрезать примерно пополам так, чтобы меньшая половина была с плодоножкой. Сердцевину удалить. Меньшую половину почистить. Из большей вынуть часть мякоти так, чтобы остались достаточно толстые стенки, и вместе с тем, чтобы внутри было достаточно места для супа.

Картофель и морковь нарезать кубиками и поставить варить.

Овощи сварить до полуготовности и добавить мякоть тыквы. Лук мелко нарезать и обжарить до золотистого цвета. Добавить муку и немного овощного бульона и влить в варящиеся овощи.

Из готовых овощей сделать пюре: добавить плавленый сыр. Суп прогреть до кипения.

Тыкву натереть солью и перцем и влить в нее суп. Поставить аэрогриль на высокую скорость на 15-20 мин. для того, чтобы тыква запеклась и стала мягкой.

Посыпать тертым сыром, перцем, мускатным орехом и поставить в аэрогриль еще на 5 мин., чтобы сыр расплавился.

Голубова Татьяна, г. Ижевск

Гречневый суп в мультиварке



500 г мяса,
1/2 мультистакана гречневой крупы,
1-2 картофелины,
1 луковица,
1 морковь,
соль, специи,
1 ст. л. растит. масла.

В режиме «выпечка» обжариваем 10 мин. на масле мелко нарезанный лук, тертую морковь и нарезанное кубиками мясо. Добавляем нарезанный кубиками картофель, затем промытую гречневую крупу, заливаем водой до метки, солим и добавляем любимые специи. Включаем режим «тушение» на 1 ч.

Морозова Наталья,
г. Кстово, Нижегородская обл.

Суп с красной чечевицей



300 г куриного филе,
1 мультистакан красной чечевицы,
картофель,
1 луковица,
1 морковь,
соль, перец, зелень, специи,
3-4 ст. л. растит. масла.

На дно кастрюли налить масло и выложить нарезанное кусочками куриное филе, измельченный лук и натертую на крупной терке морковь. Сверху положить картофель и жарить в режиме «выпечка» 20-30 мин. Затем всыпать промытую чечевицу. Залить кипятком до метки, посолить, добавить специи и варить в режиме «тушение» 1 ч. В этом режиме жидкость не кипит, поэтому за 5 мин. до конца варки включить режим «выпечка».
При подаче посыпать рубленой зеленью.

Крушкова Ольга Георгиевна,
г. Новошахтинск, Ростовская обл.

Суп «Болгарский» в аэрогриле



1 ст. белой фасоли,
1,5 л горячей воды,
1 луковица,
1 морковь,
1 корень сельдерея,
1 корень пастернака,
2 помидора,
2 сладких перца,
3 ст. л. растит. масла,
3 веточки мяты,
соль.

Фасоль тщательно промыть и предварительно замочить в подсоленной воде на 7-8 ч. Затем воду слить, а фасоль выложить в керамический горшок. Лук, морковь и коренья мелко нашинковать, слегка обжарить на масле, добавить в горшок к фасоли, залить горячей водой и поставить в аэрогриль, накрыв горшок крышкой. Готовить при 260°С и высокой скорости вентиляции 30 мин.
Помидоры очистить от кожицы, нарезать дольками. Перец очистить от семян, нашинковать соломкой. Затем помидоры со сладким перцем добавить в суп и продолжить приготовление еще 10-15 мин. при тех же параметрах. Готовый суп сразу посолить, заправить мелкорубленой мятой и выдержать в отключеннома эрогриле еще несколько минут.

Горева Ирина Сергеевна,
г. Улан-Удэ

Суп «Фрикаделька»

Суп с фрикадельками в мультиварке получается чудесный - красивый, питательный и, в тоже время, легкий, без жареного привкуса.

Мясной фарш,
картофель,
морковь,
репчатый лук,
растит. масло,
помидоры,
зелень.
Количество продуктов на ваше усмотрение.

Мелко нарезанный лук и натертую морковь кладем в мультикастрюлю. Добавляем немного масла и включаем режим «выпечка» на 20 мин. Крышку можно не закрывать.
Затем добавляем натертый на терке помидор без кожицы. И готовим в режиме «выпечка» 5 мин.
Фарш солим, перчим, хорошо перемешиваем и формуем небольшие шарики. В кастрюлю вливаем горячую воду и выкладываем фрикадельки. Варим в режиме «выпечка» 30 мин., затем добавляем нарезанный кубиками картофель и включаем режим «тушение» на 1 ч. Можно и в режиме «выпечка», но тогда суп будет сильно кипеть. За 10 мин. до окончания варки посолить, добавить приправы.



Створчикова Татьяна,
г. Старый Оскол

Кулеш по-украински

К изысканной кухне, конечно, не отнесешь, но чтобы разнообразить рацион повседневных блюд, подходит идеально! Очень быстро готовится, сытно и вкусно!

200 г пшена,
4 картофелины,
150 г свежего сала,
2 луковицы,
1 морковь, 3 зубчика чеснока,
зелень, соль,
1/2 ч. л. карри,
зира (2 щепотки растолочь).

Пшено хорошо промыть до прозрачности воды. В чашу мультиварки налить 1,3 л воды или бульона, выставить режим «тушение», добавить промытое пшено и нарезанный кубиками картофель.

Готовить после закипания 20 мин. Сало мелко нарезать, выложить на сковороду, вытопить жир на среднем огне до золотистых шкварок.

Добавить мелко нарезанный лук, натертую морковь, карри и зиру и жарить до мягкости лука.

Зажарку и мелкорезаный чеснок добавить к пшену и готовить еще 15-20 мин.

Через 20 мин. добавить мелкорубленую зелень, соль, перец и дать настояться 10-15 мин.

Без мяса, но так сытно и вкусно!

Юханская Людмила,
г. Нижний Новгород

Тефтели «Ежики» с сюрпризом

**500 г смешанного фарша,
1/2 ст. риса
(смесь золотистого с диким),
2 луковицы,
соль, специи по вкусу,
перепелиные яйца по количеству тефтелей,
300 г слив. масла.**



Тефтели с маленьким сюрпризом внутри очень понравятся деткам. Они просты в приготовлении, и просто готовку можно превратить в увлекательное кулинарное «путешествие» вместе с ребенком.

Фарш смешать с мелко нарезанным луком, добавить соль и специи. Рис отварить до полуготовности, промыть, просушить на большом блюде.

Из фарша сделать на ладошке лепешку, в центр положить одно перепелиное яйцо и кусочек сливочного масла, сформовать колобок и обвалять в просушенном рисе (катать по тарелке с рисом). Полученные тефтели сложить в чашку мультиварки для варки на пару. В кастрюлю налить воду до деления с цифрой «4».

Готовить на режиме «варка на пару» 30-40 мин. в зависимости от размера тефтелей.

Перед подачей полить растопленным сливочным маслом.

Макарова Ирина, г. Иркутск

«Ленивые» пельмени с овощами

Всем известны «ленивые» пельмени. Видела несколько рецептов в журнале, но все же решила поделиться своим незатейливым рецептом приготовления «ленивцев» с овощами в мультиварке.

Пельменное тесто, мясной фарш, 5-6 картофелин, 2-3 моркови, 1 луковица, 2-3 болгарских перца, томатная паста или кетчуп, сметана или майонез, соль, специи, растит. или слив. масло.

Фарш посолить, поперчить, добавить прованские травы или специи. Обычное пельменное тесто раскатать, смазать фаршем, завернуть рулетом и нарезать кусочками. Морковь, лук, перец нарезать брусочками. На дно кастрюли от мультиварки положить овощи, залить томатной пастой (можно домашним лечо), добавить 2 ст. л. растительного или 30-40 г сливочного масла. Сверху выложить пельмени, между ними крупно нарезанный картофель. Немного посолить, приправить, добавить воды до половины высоты пельменей и готовить в режиме «выпечка» 1 ч. При подаче смазать сметаной или майонезом.

Солнцева Мария, г. Омск

Рисовая запеканка-перевертыш



300 г вареного риса,
200 г сметаны,
2 яйца,
1 ст. л. слив. масла,
3 ст. л. сахара,
1 ч. л. молотой корицы,
1 ст. л. изюма,
1 яблоко.

Соединить яйца, сметану, отварной рис, изюм и 2 ст. л. сахара. Слегка взбить вилкой.
Яблоко почистить и нарезать соломкой, смешать с корицей и оставшимся сахаром.
Смазать кастрюлю мультиварки сливочным маслом и вылить половину рисовой смеси, затем выложить яблоки и вторую половину риса. Сверху положить несколько кусочков сливочного масла. Плотно закрыть крышку мультиварки и готовить в режиме «выпечка» 50 мин.
После сигнала о готовности открыть мультиварку, дать запеканке немножко остыть и перевернуть кастрюльку на плоскую тарелку.

Селиверстова Надежда,
г. Ростов-на-Дону

Фруктовый плов «Оранжевое чудо»

Очень вкусный, легкий, диетический фруктовый плов. Рецепт адаптирован к мультиварке, но можно готовить и в казанке. Вкусен как горячий, так и холодный.

2 ст. риса (мерный стакан от мультиварки),
4 ст. воды (мерный стакан от мультиварки),
70 г инжира,
70 г кураги,
70 г чернослива,
100 г изюма,
1/2 крупной моркови,
1 ч. л. соли,
2 ст. л. растит. масла,
1/2 ч. л. куркумы.

На дно чаши от мультиварки вылить масло, положить нарезанную кубиками морковь, изюм. Курагу и чернослив разрезать пополам. Выложить на изюм. Добавить нарезанный кусочками инжир и посыпать куркумой. Рис промыть в 5-7 водах (обязательно!!!), добавить в чашу мультиварки и залить водой с растворенной в ней солью и готовить в режиме «плов».
По истечении отведенного времени получаем ароматный, красивый и диетический пловчик, с красивым оранжево-желтым цветом!

Папанова Ксения, г. Краснодар

Творожно-тыквенная запеканка

500 г творога, 100 г сметаны, 1/2 ст. манной крупы, 1/2 ст. сахара, 3 яйца, 1 ч. л. разрыхлителя, 200 г тыквы, слив. масло.

Тыкву натереть на мелкой терке. Соединить творог, сметану, манную крупу, желтки, разрыхлитель и сахар и хорошо все перемешать. Белки взбить в крепкую пену и вместе с тыквой добавить к творожной массе. Кастрюлю мультиварки смазать маслом и вылить творожную массу.

Включить режим «выпечка» на 50-60 мин., затем оставить на подогреве на 50 мин., после чего выключить мультиварку и не открывать крышку еще 10 мин. Оставить в кастрюле до полного остывания.

После чего выложить творожную запеканку с помощью поддона для варки на пару, нарезать и подать.



Петрова Наталья,
г. Новочебоксарск

Ханум в мультиварке

Тесто:
1 ст. л. растит. масла, 1/2 ст. воды, 2 ст. муки, соль.
Фарш:
500 г смешанного фарша, 2-3 луковицы, 1-2 картофелины, соль, зира, перец, слив. масло.

Ханум, паровой рулет - очень сытное и вкусное блюдо, которое пришло к нам с Востока, из национальной кухни Узбекистана. По ингредиентам блюдо напоминает манты, поэтому часто его еще называют - ленивые манты. Для этого блюда существует несколько вариантов начинок. Очень часто в мясной фарш добавляют овощи, например, картофель или тыкву.

Из всех ингредиентов замесить гладкое, нежное тесто. Накрыть пленкой и оставить на 30 мин. Тесто разделить на две части. Каждую часть очень тонко раскатать.

Мясо мелко нарезать, лук мелко порубить, перемешать, добавить натертый на терке картофель, соль и перец.

На тесто нанести слой начинки, свернуть в нетугой рулет и защипнуть края. Смазать контейнер для варки на пару маслом. Перенести на него рулет и смазать его сливочным маслом. В кастрюлю мультиварки налить 1 л горячей воды и включить режим «варка на пару» на 40-50 мин.

Аналогично поступить с оставшимся тестом и фаршем. Подать горячим, нарезав порционными кусочками. К Хануму можно подать любой соус.

Курица в пряном соусе

Гурина Валентина, г. Калуга

- 4 куриных бедра,
- растит. масло,
- 3 зубчика чеснока,
- 100 г лечо или аджики,
- 1/4 ст. воды,
- 1/2 ст. л. меда,
- 1 ч. л. молотого кумина (зиры),
- 1/2 ч. л. молотой корицы,
- 1 ст. л. изюма,
- соль.



- В мультикастрюлю налить масло и добавить измельченный чеснок. На чеснок выложить курицу и подрумянить 40 мин. в режиме «выпечка». Смешать в отдельной посуде воду, аджику, изюм, зиру, соль, мед, корицу. Затем залить полученной смесью курицу в мультиварке и поставить в режим «тушение» на 1 ч.
- **Можно приготовить курицу и в сковороде. Получается много вкусного соуса, который хорошо сочетается с гарниром. На гарнир подойдут каши, макароны, картофель.**

Картофель с черносливом

Курпаткина Олеся, г. Великий Новгород

- 250 г картофеля,
- 100 г чернослива,
- 1 ч. л. меда,
- 1 ч. л. сахара,
- 1 ст. л. слив. масла,
- тмин, мускатный орех, имбирь, соль.



- Промываем чернослив, вынимаем из него косточки и замачиваем. Картофель нарезаем тоненькими кружочками. Форму смазываем маслом и на дно равномерно укладываем картофель. Сверху выкладываем чернослив, добавляем специи, мед, сахар и масло. Заливаем горячей водой так, чтобы она покрыла продукты. Накрываем форму фольгой и ставим на нижнюю решетку аэрогриля на 15 мин. при 260°С. После чего фольгу снимаем, убавляем температуру до 235°С и продолжаем готовить до тех пор пока, не выкипит вода.

Редкова Марина, г. Самара



- 1 кг куриной печени,
- 200 мл 10% сливок,
- 1 ст. л. муки,
- 1 крупная луковица,
- зелень укропа и петрушки,
- соль, перец,
- слив. масло.

1 ч.

Куриная печень в сливочном соусе

- Печень промыть под холодной водой. Включить режим «выпечка» на 25 мин. В кастрюльку мультиварки положить небольшой кусочек сливочного масла, выложить печень и нарезанный кубиками лук. Все обжарить при открытой крышке, периодически помешивая. После сигнала добавить сливки, муку, зелень, соль, перец и перемешать. Включить режим «тушение» на 1 ч.
- После сигнала сразу подать. Можно с гарниром, можно просто с хлебушком.

Рослякова Ирина, г. Армавир, Краснодарский край



- 1 кг мякоти свинины,
- 10-15 шт. чернослива,
- соль, перец,
- приправы,
- растит. масло.

1 ч. 10 мин.

Буженина из свинины

- Мясо помыть, обсушить, начинить распаренным черносливом. Смешать соль и приправы и натереть мясо. На дно мультикастрюли налить 1 ст. л. масла, 1 ст. воды, положить мясо, закрыть крышку и включить мультиварку на режим «запекание» на 40-50 мин.
- Готовую буженину достать, нарезать ломтиками и подать в горячем виде с любым гарниром.
- Можно мясо остудить, нарезать и подать в качестве закуски.

Мухина Галина, г. Тамбов



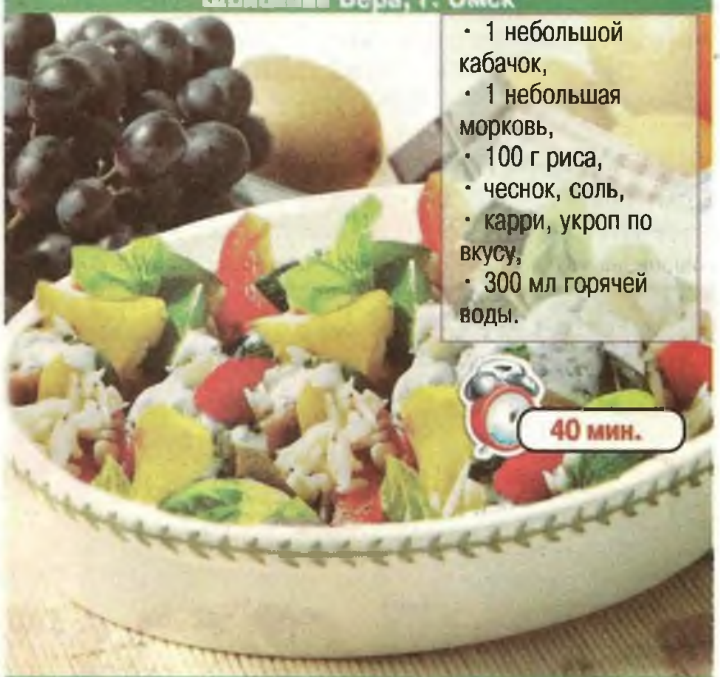
- 500 г баклажанов,
- 200 г сметаны,
- 2 зубчика чеснока,
- 60 г томатной пасты,
- соль, перец, зелень.

1 ч.

Баклажаны «Вкусные»

- **Очень вкусное, недорогое блюдо и полезное для здоровья!**
- Баклажаны нарезать вдоль «язычками», запечь в мультиварке в режиме «выпечка» до мягкости, посолить. Можно немного сбрызнуть оливковым маслом. Отдельно смешать сметану, томатную пасту, измельченный чеснок, посолить и поперчить. Соус должен быть лососевого цвета. Смазать полученным соусом баклажаны, поставить на режим «тушение» на 25 мин.
- После окончания приготовления посыпать зеленью.

Шолохова Вера, г. Омск



- 1 небольшой кабачок,
- 1 небольшая морковь,
- 100 г риса,
- чеснок, соль,
- карри, укроп по вкусу,
- 300 мл горячей воды.

40 мин.

Кабачки, с рисом

- Кабачок почистить, нарезать ломтиками и сложить в глубокую жаропрочную посуду. Сверху высыпать рис. Морковь натереть на средней терке и выложить на рис. Добавить специи и залить горячей водой. Посуду накрыть фольгой, готовить на нижней решетке аэрогриля 30 мин. при 260°С.
- Готовый рис перемешать и сразу подать.

Ватутина Тамара Дмитриевна, г. Сальск, Ростовская обл.



- 300 г мяса,
- 2 мультистакана чечевицы,
- репчатый лук,
- морковь,
- 200 г замороженной овощной смеси,
- растит. масло,
- соль, специи,
- 4 мультистакана воды.

1 ч.

Чечевичная каша с мясом и овощами

- Нарезанные небольшими кубиками лук, морковь и мясо жарим на растительном масле в режиме «выпечка» 10-20 мин. Добавляем мороженую овощную смесь и засыпаем промытую чечевицу.
- Заливаем водой, солим, добавляем специи по желанию и готовим в режиме «плов».
- **Чечевица разварится в пюре, и каша получится очень нежная и вкусная.**

Степанцова Ирина, г. Первоуральск



- 400 г говядины,
- 5 картофелин,
- 1 небольшой кабачок,
- 1 небольшой баклажан,
- 1/2 сладкого перца,
- 2 помидора,
- 1 луковица,
- 2 зубчика чеснока,
- 1 ч. л. томатной пасты,
- соль, перец.

1 ч. 30 мин.

Овощное рагу с мясом

- Лук и мясо мелко нарежьте и жарьте в режиме «выпечка» 40 мин. Если мясо жесткое, то готовьте его 60 мин. За 15 мин. до окончания программы добавьте картофель, нарезанный крупными кубиками. Кабачок, баклажан и помидоры нарежьте кубиками, перец – соломкой, чеснок измельчите. По окончании режима, добавьте все остальные овощи и томатную пасту, посолите, поперчите и готовьте на «выпечке» еще 20 мин.
- Готовое блюдо посыпьте рубленой петрушкой и подайте.

Жучкина Валентина, г. Петрозаводск



- 500 г свиной шейки,
- 200 г сыра,
- 4-6 картофелин,
- 2 луковицы,
- майонез,
- 200 г оливок (можно по 100 г оливок и маслин),
- орегано,
- соль, перец.

50 мин.

Запеченное мясо с картофелем

- Мясо нарезать порционными кусочками, посолить, поперчить, уложить на дно плоской формы, посыпать орегано, полить сеточкой майонеза (затем - каждый слой чередовать с майонезом), уложить сверху слой нарезанного тонкими кружочками картофеля. Затем слой нарезанного кольцами лука и оливок, натертый на крупной терке сыр. Готовить мясо в аэрогриле на нижней решетке 30-40 мин. при максимальных температуре и скорости обдува.

Козлова Антонина Валентиновна, г. Дзержинск



- 1 кг свиных ребрышек,
- 3 ст. л. меда,
- 2 ст. л. соевого соуса,
- 3 ст. л. кетчупа,
- 1 ст. л. горчицы,
- 1/2 ч. л. сахара,
- 4 ст. л. растит. масла,
- 1/4 ст. лимонного сока.

1 ч. 40 мин.

Свиные ребрышки в соусе

- Свиные косточки порубить на несколько частей. Натереть солью и перцем. Мед смешать с горчицей, кетчупом, соевым соусом, лимонным соком, добавить сахар и растительное масло. Все хорошо перемешать. Положить косточки на 30 мин. в маринад для пропитки.
- Дно мультиварки застелить фольгой, разложить ребрышки, обильно смазать их соусом.
- Поставить на режим «выпечка» на 1,40-2 ч.

Серова Юлия, г. Архангельск



- 1 мультистакан риса,
- 3 мультистакана молока,
- 300-400 г тыквы,
- 1,5 ст. л. сахара,
- 1/2 ч. л. соли,
- 25 г слив. масла.

1 ч. 20 мин.

Рисовая каша с тыквой

- Тыкву очистить, нарезать кубиками и высыпать в мультиварку-стрюлю. Крупу промыть и высыпать к тыкве. Залить молоком, добавить соль, сахар и перемешать. Готовить на режиме «молочная каша». Попробовать тыкву, если она готова, то добавить сливочное масло, перемешать и подать.
- **Если тыква твердовата, то можно добавить немного молока и включить режим «тушение»**
- **Вместо риса можно взять пшенную крупу.**

Журавлева Полина Тимофеевна, г. Морозовск



- Мясной фарш,
- 1 луковица,
- молотые сухари,
- жидкий дым,
- приправы, специи,
- растит. масло.

40 мин.

Люля-кебаб в аэрогриле

- Фарш смешать с мелко нарезанным луком. Добавить сухари, специи, жидкий дым, соль, перец и все перемешать. Сформовать из фарша вытянутые котлетки, насадить их на шпажки и сбрызнуть маслом.
- Немного жидкого дыма налить на дно аэрогриля. Поставить высокую решетку со шпажками в аэрогриль и готовить 20-30 мин. при 250°С.

Билых Ольга, г. Пятигорск



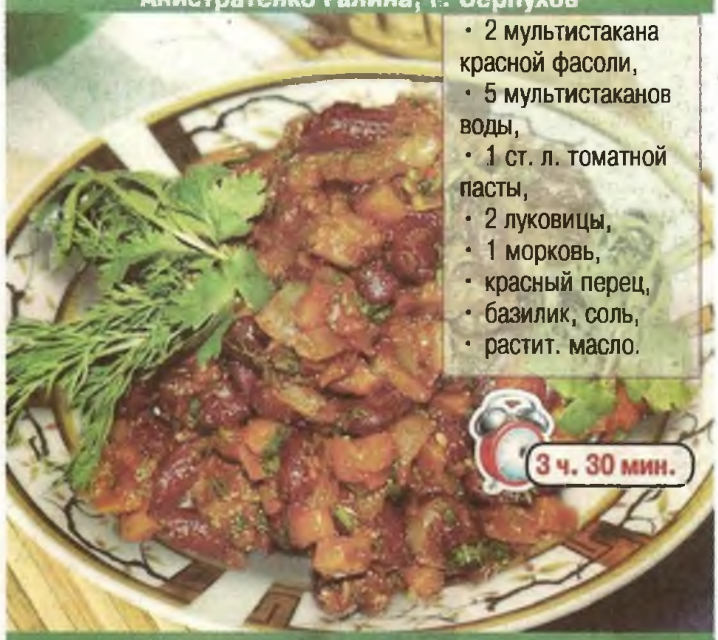
- 1 ст. перловой крупы,
- 250 г любого мяса,
- 1 морковь,
- 1 луковица,
- 50 г слив. масла,
- соль.

2 ч. 20 мин.

Перловая каша в мультиварке

- **Перловая каша в мультиварке получается намного мягче и рассыпчатей.**
- Мясо нарезать кусочками и загрузить в кастрюлю мультиварки. Натереть морковь, нарезать лук и выложить на мясо.
- Засыпать предварительно замоченную на ночь перловую крупу, посолить, добавить любимые специи, положить сливочное масло, залить 2,5 ст. воды и включить мультиварку в режим «гречка».
- Подать горячей.

Анистратенко Галина, г. Серпухов



- 2 мультистакана красной фасоли,
- 5 мультистаканов воды,
- 1 ст. л. томатной пасты,
- 2 луковицы,
- 1 морковь,
- красный перец,
- базилик, соль,
- растит. масло.

3 ч. 30 мин.

Тушеная фасоль в мультиварке

- Фасоль замочите на ночь в холодной воде. В кастрюлю мультиварки налейте немного растительного масла, добавьте измельченные лук и морковь. Включите режим «выпечка» и жарьте в этом режиме 20 мин.
- К обжаренным овощам добавьте предварительно замоченную фасоль, соль, специи и томатную пасту. Залейте водой и включите режим «гречка».
- После сигнала выключите мультиварку.

Чупакова Наталья Станиславовна, г. Барнаул



- 1,5 кг рыбного филе,
- 2 яйца,
- 1 ст. овсяных хлопьев,
- белый хлеб,
- 2 больших луковицы,
- 200 г сала,
- соль, перец, приправы.

1 ч. 30 мин.

Рыбное суфле в мультиварке

- Из всех ингредиентов приготовить рыбный фарш. Он по консистенции получится жидким, как на оладьи.
- Кастрюлю мультиварки смазать маслом и выложить фарш. Включить режим «выпечка» на 1 ч. Дать немного остыть в кастрюле и достать, перевернув на блюдо.
- На гарнир подать отварной картофель или картофельное пюре.

Карецкая Оксана, г. Нефтекамск



- 600-800 г свиной вырезки или карбонада куском,
- 1 ст. л. горчицы,
- 2 ст. л. майонеза или олив. масла,
- 1 ч. л. сахарной пудры,
- соль, перец,
- 5-6 кусков бекона.

30 мин.

Медальоны на решетке

- Мясо нарезать поперек волокон порционными кусочками толщиной около 1 см, отбить и натереть солью и перцем.
- Для маринада: смешать масло или майонез с сахарной пудрой и горчицей. Полученной смесью обмазать каждый кусочек мяса и убрать в холодильник на 30-40 мин. Аэрогриль разогреть до максимальной температуры. На среднюю решетку выложить кусочки мяса, сверху, на каждый кусочек, положить ломтик бекона и готовить по 10 мин. с каждой стороны.

Корнева Софья Артемовна, г. Кашары, Ростовская обл.



- 600 г филе форели,
- 1 ст. л. лимонного сока,
- 4 ст. л. апельсинового сока,
- 1 ч. л. аджики,
- соль.

40 мин.

Форель в апельсиновом соусе

- Форель нарезать порционными кусками. Смешать аджику с лимонным и апельсиновым соком. Приготовленным маринадом тщательно полить куски форели и выдержать в холодильнике 1 ч. Затем маринованную рыбу посолить. Каждый кусок форели выложить на вырезанную квадратом фольгу, аккуратно завернуть и выложит на верхнюю решетку аэрогриля. Готовить при 235°С и средней скорости вентиляции около 25 мин.

Тасаковская Лариса Николаевна, г. Волгодонск



- 3 яйца,
- 3 ст. л. сметаны,
- 1 ч. л. муки,
- соль, перец,
- 3 кусочка вареной колбасы,
- 1 помидор,
- 1/4 сладкого болгарского перца.

35 мин.

Омлет в мультиварке

- Яйца взбить вилкой, добавить сметану, еще раз взбить. Добавить муку, посолить, поперчить. Все перемешать.
- Нарезать кубиками помидор, колбаску, перец. Выложить равномерно на дно мультикастрюли и залить яичной смесью.
- Поставить на режим «выпечка» на 20 мин.

Коробкина Любовь Петровна, г. Константиновск



- 400-500 г фарша,
- 1 ст. молока или сливок,
- 1 белок,
- 2 ломтика хлеба,
- соль, перец, специи по вкусу.

40 мин.

Котлеты на пару

- Хлеб замочить в воде и отжать. Фарш и молоко взбить миксером на низкой скорости. Отдельно взбить белок до пены (использовать чистую сухую миску и чистые сухие лопасти для миксера), аккуратно добавить в фарш вместе с размоченным хлебом, солью и специями по вкусу и аккуратно перемешать.
- Сформовать котлеты, выложить в пароварку или вставку для пара в мультиварке и готовить на пару 25 мин.

Иванова Инна Андреевна, г. Орел



- 3 ст. длиннозернового риса,
- 3 ст. воды,
- 2 ст. л. кунжутного масла,
- 2 кубика куриного бульона,
- 1/2 ст. растит. масла,
- 1 стебель зеленого лука,
- 2 зубчика чеснока,
- 5 см корня имбиря,
- 1 куриный окорочок.

45 мин.

Чесночный рис с курицей

- Положите в мультиварку рис, бульонные кубики, зеленый лук, чеснок и имбирь, влейте растит. масло, воду, кунжутное масло. Размешайте, сверху положите куриный окорочок и включите режим «рис».
- Когда рис будет готов, перемешайте и подайте.

Семенова Тамара, г. Рязань



- 300 г куриного филе (можно любое мясо),
- соль, перец,
- приправы,
- растит. масло.
- Овощи:
- тыква,
- морковь,
- картофель,
- репчатый лук,
- кабачок,
- помидоры,
- болгарский перец.

Количество и ассортимент овощей на ваше усмотрение.

1 ч. 20 мин.

Овощное рагу с мясом

- На дно кастрюли налить немного масла и выложить мясо, нарезанное кубиками.
- На мясо выложить нарезанный кубиками картофель. На картофель - все оставшиеся овощи, также нарезанные кубиками. **Если нет помидоров, добавить 1 ст. л. томатной пасты.** Посолить, поперчить, добавить любимые приправы. Воды не добавлять.
- Готовить в режиме «выпечка» 1 ч.

Романенко Татьяна Борисовна, г. Сочи



- Свиная вырезка,
- панировочные сухари,
- яйцо,
- помидор,
- сыр,
- соль, перец.

Количество продуктов на ваше усмотрение.

40 мин.

Мясо по-аргентински

- Свиную вырезку нарезать тонкими ломтиками, посолить, поперчить, добавить пряности по вкусу. Окунуть мясо во взбитое яйцо и обвалять в сухарях. Выложить на среднюю решетку и запекать в аэрогриле на средней скорости, при 205°С 25 мин. За 3 мин. до окончания приготовления на каждый кусочек уложить по кружку помидора, посыпать сыром.

Силантьева Наталья, г. Екатеринбург



- 200 г куриного филе,
- 1 небольшая луковица,
- 2 зубчика чеснока,
- 1 ст. л. лимонного сока,
- 1 ч. л. тертого корня имбиря,
- карри, соль.

Куриные грудки в имбире

- Лук и чеснок измельчить, смешать с соком лимона, тертым корнем имбиря, солью и карри.
- Положить куриные грудки в маринад и выдержать 4-6 ч.
- Готовить на верхней решетке аэрогриля 15 мин. при 260°С и средней скорости.
- Подать такие грудки с ризотто или просто с отварным рисом и салатом из свежих овощей.

Рассказова Элла Дмитриевна, г. Москва



- Стейки семги,
- смесь прованских трав,
- олив. масло,
- сок лимона,
- укроп,
- чеснок,
- сметана,
- майонез,
- соль.

Количество продуктов на ваше усмотрение.

Стейки из семги с травами

- Стейки натереть с обеих сторон маслом и солью и только с одной стороны сухими пряными травами (смесью прованских трав). Сбрызнуть соком лимона. Запекать стейки на средней решетке аэрогриля при 235°С и средней скоростью вентилятора 20 мин. Отдельно подать соус.
- Для соуса: очень мелко нарезать укроп, растереть с солью и чесноком. Смешать со сметаной и майонезом в равных пропорциях.



Суликова Инна,
г. Новошахтинск

Шах-плов в мультиварке

Шах-плов, еще называют «Королевским» - это национальное блюдо имеет много вариантов приготовления, в каждом регионе страны собственный рецепт. Шах-плов в мультиварке, конечно же, не такой, как в Азербайджане, но все равно очень вкусный.

300-400 г любого мяса,
1 луковица,
1 морковь,
1 мультистакан риса,
1,5 мультистакана воды,
соль, перец,
приправа для плова,
2 зубчика чеснока,
2 листа тонкого лаваша,
слив. масло,
растит. масло,
70 г изюма.

На дно мультикастрюли положить кусок сливочного масла или налить растительное. Затем выложить нарезанное кусочками мясо, измельченную морковь и лук. Добавить промытый рис, 2 зубчика чеснока, изюм, лавровый лист, соль, перец, посыпать приправой. Налить воды (для этого плова взять на 1/2 ст. меньше, чем для обычного плова в мультиварке). Для этого рецепта важно, чтобы рис был слегка не доварен. Включить режим «плов». Готовый плов пересыпать в другую посуду, чашу вымыть. Мультикастрюлю смазать сливочным маслом, уложить лаваш так, чтобы края свисали. Дно кастрюли выстлать в 2-3 слоя. Переложить плов на лаваш. Накрыть свисающими краями лаваша, сверху полить растопленным сливочным маслом или просто выложить кусочки сливочного масла. Готовить Шах-плов в режиме «выпечка» 60 мин.

Тухватулина Эля, г. Муром

Запеканка с рисом и творогом в мультиварке

200 г риса, 300 г творога, 1-2 яйца, 80 г изюма, 50 г сметаны, слив. масло, 70 г сахара.

Это моя любимая рисовая запеканка, и раньше часто делала в духовке. С появлением у меня мультиварки процесс приготовления немного упростился, а вкус остался.



Изюм замочить в горячей воде на 15 мин., затем воду слить, изюм слегка обсушить. Отварить рис, немного остудить и соединить его с остальными ингредиентами. Мультикастрюлю смазать сливочным маслом, выложить творожно-рисовую массу и разровнять. Запекать в режиме «выпечка» 40-60 мин. Время выпечки зависит от консистенции массы, если жидковата, то время увеличится. После сигнала выключения не спешите достать запеканку. Пусть она немного остынет в кастрюле, иначе может развалиться в процессе извлечения.

Подать запеканку теплой, со сметаной или любым вареньем или повидлом.

Степанкова Светлана,
г. Кисловодск

Ирландское рагу

2 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, 2 сладких перца, 1 ст. свежего или замороженного горошка, 3-4 зубчика чеснока, 1/2 небольшого кочана капусты, 300 г говядины, 4 сосиски, 200 г готовых (соленых, маринованных, отварных) грибов, 3 ст. л. кетчупа, лавровый лист, перец горошком, зелень, соль.

Мясо промыть и срезать сухожилия. Затем нарезать его небольшими кусочками и уложить на дно горшочков. Добавить измельченные грибы, кетчуп и специи. Картофель, сладкий перец и лук нарезать кубиками, морковь – кружочками. Измельчить чеснок. Разложить овощи по горшочкам.

Довести воду до кипения и посолить. Горшочки залить соленым кипятком, установить их на нижнюю решетку аэрогриля и готовить при высокой температуре и высокой скорости обдува 25 мин. Затем 15 мин. – при средней скорости. Затем нарезать сосиски кружочками и добавить в горшочки вместе с горошком, перемешать и посыпать зеленью. И оставить томить еще 5-10 мин. до готовности.

Тугушева Виктория, г. Черкесск

Ленивый голубец в мультиварке



**Белокочанная капуста,
500-600 г фарша,
1 мультистакан риса,
репчатый лук,
соль, перец,
сметана,
томатная паста,
растит. масло.**

Ленивый голубец - это такой один большой голубец, больше похожий на капустный пирог с фаршем.

Рис отварить до полуготовности и смешать с фаршем и измельченным луком. Посолить, поперчить.

Разобрать кочан капусты на листья, отварить в подсоленной воде и немного остудить.

Дно мультикастрюли слегка смазать маслом и выложить капустные листья так, чтоб они по возможности образовали «чашу». В капустные листья выложить часть фарша и накрыть капустными листочками. На листья снова выложить фарш. Так можно повторить несколько слоев. Последний слой прикрыть листьями и еще закрыть листья «капустной чаши». Смешать сметану с томатной пастой и залить голубец.

Готовить в режиме «тушение» 1,5 ч. Воду не добавлять!

Большакова Галина Павловна,
г. Зерноград, Ростовская обл.

Фаршированный перец в мультиварке

Всеми любимый перец, фаршированный рисом и мясом, приготовленный в мультиварке - это что-то новенькое!

**6 средних болгарских перчиков,
200 г мясного фарша,
5 ст. л. риса, 1 луковица,
4 помидора, соль, перец,
зелень, 2-3 ст. л. растит. масла,
200-250 мл овощного бульона.**

Отварить рис до полуготовности в небольшом количестве воды, добавив немного соли.

Лук мелко нарезать и обжарить на масле. Помидоры очистить от кожицы и потушить вместе с луком 5-10 мин. Смешать фарш, рис и тушеные овощи. Добавить соль, перец, зелень и все тщательно перемешать.

Перцы очистить от семян, промыть, наполнить начинкой, уложить в кастрюльку мультиварки и залить бульоном. Готовить в режиме «тушение» 1 ч.

Если у вас еще нет мультиварки, перцы можно приготовить и в духовке.

Колесник Ирина, г. Ногинск

Омлет в мультиварке

5-6 яиц,
1–1,5 ст. л. с горкой муки,
200-250 мл молока,
щепотка соды,
соль,
слив. масло.

Все время готовила омлет на сковороде, и вдруг подсказали идею сделать его в мультиварке. Попробовала. Получилось просто замечательно!

В стакан блендера всыпать муку. Понемногу, добавляя молоко, взбить до однородной массы. Добавить яйца, всыпать соль и соду и взбить до однородности. Кастрюлю мультиварки смазать маслом и влить полученную смесь.



Включить мультиварку в режим «выпечка» на 25 мин. После окончания выпечки выключить подогрев и не открывать мультиварку 5-10 мин. во избежание оседания омлета.
На этапе смешивания можно добавить кусочки колбасы или копченого мяса или каких-нибудь цветных овощей.

Волкова Ирина Витальевна,
г. Москва

Говядина, запеченная в мультиварке

По этому рецепту получается пряная и очень ароматная говядина.

2 кг говядины (оковалок),
1 ч. л. соли,
2 ст. л. растит. масла,
3-4 ч. л. приправы чили или пряной приправы для мяса.

Мясо довести до комнатной температуры. Натереть смесью из специй, масла и соли (можно прямо в кастрюльке мультиварки) и дать постоять 10 мин.
Запекать в режиме «выпечка». Время запекания для 2 кг куска – 1,5 ч., для куска 1,5 кг - 1 ч. 15 мин., 1 кг - 1 ч., 750 г - 45 мин.
Выложить мясо на разделочную доску и обязательно дать ему постоять 15 мин. перед тем, как разрезать, чтобы все соки впитались.
Из соков в мультиварке можно сделать подливу. Включите режим «варка на пару» и дайте подливе немного выкипеть с открытой крышкой или загустите парой ложек муки.
Для приправы чили: 1 ч. л. сухой чесночной приправы или зубчик чеснока, 1/2 ч. л. черного молотого перца, 1/2 ч. л. красного молотого перца, 1/2 ч. л. сухой луковой приправы, 1/2 ч. л. орегано, 1/2 ч. л. тимьяна.

Тимофеева Татьяна,
г. Невинномысск

Гречневая каша с мясом в мультиварке

2 мультистакана гречневой крупы,
4 мультистакана воды,
300 г любого мяса,
1 морковь, 1 луковица,
соль, слив. масло,
специи по вкусу.

Гречка с мясом в мультиварке получится рассыпчатой, если готовится в режиме «Плов».

На дно чаши мультиварки поместите кусочек сливочного масла.
Мясо нарежьте небольшими кусочками, выложите на масло, распределяя равномерно по дну кастрюли.
Нарежьте лук мелкими кубиками, морковь натрите на крупной терке и выложите все на мясо.
Промойте гречневую крупу и выложите сверху на морковь и лук.
Добавьте соль и специи по вкусу.
Влейте воду и включите мультиварку на режим «Плов».
По окончании приготовления перемешайте гречку с мясом в мультиварке и сразу же подавать горячей.

Совет: Чтобы гречневая крупа была вкуснее, рассыпчатее и быстрее приготовилась, промойте ее, обсушите и прокалите в духовке при 150°С или на сковородке, периодически перемешивая. Тогда вы получите так называемую "пуховую" кашу.

Колмогорцева Екатерина Викторовна, г. Омск

Картофель запеченный в мультиварке

Картофель,
2 яйца,
молоко,
соль,
специи,
сыр,
растит. масло.

В мультиварке запеченный картофель получается мягкий, рассыпчатый.
Картофель помыть и нарезать. Надо помнить, чем мельче нарезать, тем быстрее она запечется. Налить немного растительного масла в мультикастрюлю и выложить картошку.
В отдельной посуде слегка взбить яйца с молоком, солью и специями.
Залить яичной смесью картошку. Сверху посыпать тертым сыром, включить режим «выпечка» на 1,5-2 ч. Все зависит от величины картофельных ломтиков.
Запеченный картофель с румяной корочкой готов.

Веринчук Любовь Игоревна,
г. Бор, Нижегородская обл.

Шашлык из свинины в сметане с яблоками

600 г свинины,
2 яблока,
1-2 ст. л. растит. масла,
3-4 ст. л. яблочного уксуса,
1/2 ст. сметаны,
соль, перец.

Яблоки очистить от кожицы, натереть на терке, смешать со сметаной и нагреть смесь до кипения.
В охлажденную смесь добавить яблочный уксус и масло и тщательно перемешать.
Свинину нарезать кусочками, посолить, поперчить, полить приготовленным соусом и выдержать 2-3 ч. в холодильнике.
На дно чаши аэрогриля налить 1 ст. пива. Затем промаринованный шашлык из свинины надеть на шпажки, чередуя их с кольцами лука, и жарить в аэрогриле сначала 5-7 мин. при 235°С и средней скорости, а затем около 40 мин. при 180°С и средней скорости вентиляции.



Суслова Елена Антоновна,
г. Тольятти, Самарская обл.

А-ля пицца «Мультиварик»

Очень простое в приготовлении блюдо, с ним справится, наверное, даже ребенок! А вкусно получается!

200 г муки,
250 мл кефира,
1/2 ч. л. соли,
1/4 ч. л. соды,
майонез, кетчуп,
растит. масло.

Начинка:
колбаса,
соленые огурцы,
оливки,
твердый сыр,
специи.

Для теста: в кефир просеять муку, добавить соль, соду, перемешать. Тесто должно получиться, как на оладушки.
Маслом смазать дно кастрюли.
Тесто «размазать» по дну, разровнять, смазать майонезом, кетчупом, выложить начинку в произвольном количестве, ассортименте и порядке. Сверху посыпаем тертым сыром и специями. Выставить режим «выпечка» на 40 мин.
В эту пиццу можно добавить любые продукты, какие вашей душе угодно!
Вкусная аппетитная выпечка а-ля пицца готова, без особых усилий!

Грачева Наталья, г. Иваново

Шоколадная шарлотка с сюрпризом



3 яйца,
1 ст. муки,
1 ст. сахара,
4 ст. л. какао-порошка,
1 яблоко,
6 шт. разноцветной карамели,
1/2 перца чили,
сода.

Для любителей сладкого и острого одновременно! Вкус получается настолько необычный, что хочется пробовать еще и еще.

Загрузить яйца, сахар, муку и какао в блендер и перемешать до однородного состояния.
Обмазать ведерко для мультиварки сливочным маслом и выложить на дно дольки яблока. Сверху вылить тесто. На тесто равномерно положить карамельки и сверху посыпать перчиком чили, предварительно перетертым в ступке.
Поставить режим «выпечка» на 1 ч.
Подать как в теплом, так и в горячем виде.

Вершинина Любовь, г. Чебоксары

Манник в мультиварке

1 ст. сахара, 1 ст. муки,
1 ст. манки,
3 яйца, 0,5 л кефира,
1 ч. л. разрыхлителя,
100 г слив. масла.

Замочить манку в кефире на 15 мин. Растопить масло. Яйца с сахаром взбить, всыпать муку с разрыхлителем, перемешать, добавить манку в кефире, перемешать и влить масло.
Налить смесь в чашу (ее можно не смазывать), включить режим «выпечка» на 50 мин.
Можно перевернуть и еще 20 мин. на «выпечке» подержать.

Гречко Светлана, г. Орск

Фруктовый пирог

1 ст. муки, 1 ст. сахара,
2 яйца, 1/2 ч. л. соды, гашенной уксусом,
2 ст. л. слив. масла.
Начинка:
2 яблока, 1 апельсин,
1 киви, 1 груша,
1 банан.

Все компоненты теста перемешать. Фрукты нарезать, добавить в тесто и еще раз хорошо перемешать.
Форму смазать маслом, выложить в нее тесто и выпекать в аэрогриле на средней решетке при 230°С и средней скорости около 30 мин.

Балашова Алла Федоровна,
с. Шпилево, Нижегородская обл.

Ананасовый пирог в мультиварке

200 г маргарина,
150 г сахара,
3 яйца,
250 г муки,
10 г разрыхлителя теста,
1 пак. ванилина.

1 б. конс. ананаса кольцами.
Сливочное масло или маргарин растопить, добавить яйца, сахар, ванилин и хорошо взбить миксером. 1-2 кольца ананаса нарезать кусочками и добавить в тесто. Постепенно ввести муку и разрыхлитель, перемешать до однородной консистенции и замесить тесто.



Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, дно посыпать сахаром - это придаст красивый карамельный цвет пирогу. Выложить кольца ананаса. Сверху на кольца вылить тесто. Выпекать ананасовый пирог 65 мин. в мультиварке в режиме «выпечка».
После сигнала пирог вынуть с помощью поддона для «варки на пару».

Хлыстова Анастасия Вадимовна,
г. Болотное, Новосибирская обл.

Торт «Сюрреалист»

Шоколадное тесто:
250 г темного шоколада,
170 г слив. масла,
3 ст. л. какао-порошка,
5 ст. л. муки,
3 яйца,
3 ст. л. сахара.
Банановo-творожное тесто:
200 г творога,
2 яйца,
2 банана,
2 ст. л. сахара.

Для шоколадного теста: нарезать размягченное масло небольшими ломтиками, шоколад поломать на кусочки и растопить все вместе на водяной бане до однородности. Яйца взбить с сахаром. Добавить шоколад с маслом к взбитым яйцам. Затем просеять муку с какао в смесь и перемешать до однородности.
Для творожного теста: творог, яйца, сахар и бананы сложить в блендер и перемолоть до однородной массы.
Смазать кастрюлю мультиварки сливочным маслом. Сначала тонким слоем выложить шоколадную массу. Сверху выложить творожно-банановую, затем снова шоколадную массу и сверху творожную.
Осторожно зубочисткой сделать несколько разводов на всю глубину торта, не сильно смешивая слои.
Выпекать в режиме «выпечка» 60 мин.
Если выпекать в духовке - то 30 мин. при 175°С.
Кто не любит сильно сладкое, то сахар в шоколадное тесто лучше не добавлять, шоколад дает достаточно сладости.

Зефирова Элла Михайловна,
г. Серов, Свердловская обл.

Кексы «Сладкое чувство»



**2 яйца, 1 ст. сахара,
1/2 ст. сметаны,
100 г майонеза,
250 г маргарина,
1 ст. муки, 1 ст. крахмала,
2 ст. л. растворимого кофе,
40 г шоколада, 1 ч. л. соды,
щепотка соли,
щепотка ванилина,
бананы и яблоки по вкусу.**

Дайте маргарину полежать при комнатной температуре, пока не станет мягким. Яйца взбейте с сахаром, соду погасите небольшим количеством уксуса. Кофе растворите в очень маленьком количестве горячей воды, шоколад и фрукты порежьте мелкими кубиками. Замесите тесто из всех компонентов, в конце добавьте фрукты и шоколад.
Разложите тесто по формочкам в виде сердец и готовьте 20 мин. на средней решетке аэрогриля при 205°С и средней скорости.

Зиновьева Любовь Сергеевна,
г. Ревда, Свердловская обл.

Медовый бисквит

**6 ст. л. без горки меда, 1 ст. сахара,
1 ч. л. разрыхлителя, 2-2,5 ст. муки,
5 яиц.**

Яйца и сахар взбить миксером (7-9 мин.)
Отдельно, на водяной бане, растопить мед с добавлением соды, пока мед не станет темным, и немного остудить.
Постепенно ввести мед в яичную смесь, добавить муку и хорошо перемешать.
Выложить готовое тесто в предварительно смазанную маслом чашу мультиварки. Выпекать в режиме «выпечка» 45 мин.
Бисквит достать с помощью корзинки от пароварки, остудить, разрезать на коржи и пропитать любимым кремом.

Гузанова Ирина Викторовна,
п. Досчатое, Нижегородская обл.

Хлеб с маринованным огурчиком

**1 ст. теплой воды (45°С),
1 маринованный мелко нарезанный огурчик,
1 ст. л. размягченного слив. масла,
1 ст. л. сухого лука или луковой приправы,
1 ч. л. сушеной петрушки,
1/2 ч. л. сушеного укропа,
1/4 ч. л. соли,
430 г муки для выпечки хлеба или муки высшего сорта,
2 ч. л. сухих активных дрожжей.**

Положите ингредиенты в ведерко хлебопечки в порядке, рекомендованном производителем. Поставьте в режим «белый хлеб» «средняя корочка».

Кравченко Ольга, г. Москва

Торт «Жираф» в мультиварке

Тесто:
200 г слив. масла,
150 г сахара, 1 яйцо,
2,5 ст. муки,
1,5 ч. л. разрыхлителя,
2 ст. л. какао-порошка.
Начинка:
200 г творога, 150 г сахара,
300 г сметаны, 2 яйца,
1 пак. ванильного сахара,
3 ст. л. крахмала.

Торт получается нежный, с творожным вкусом. Этот торт еще известен как «Коровка Буренка»

Мягкое сливочное масло растереть с сахаром, добавить 1 яйцо, разрыхлитель, какао и хорошо перемешать.
Добавить просеянную муку, замесить тесто, завернуть его в пленку и поставить в холодильник на 30 мин.
Творог, сметану, сахар, ванильный сахар, яйца и крахмал взбить блендером или вилкой.
Достать тесто и разделить его на две неравные части (2/3 теста на основу и 1/3 для шариков).
Большую часть слегка раскатать и выложить в смазанную маслом мультикастрюлю, сделав бортики, расправляя по кастрюле руками.
Вылить творожную начинку.
Оставшуюся часть теста порвать на кусочки произвольной величины и выложить сверху. Некоторые шарики утонут.
Выпекать в режиме «выпечка» 1 ч. 30 мин. Открыть крышку и дать пирогу полностью остыть в мультиварке. Извлечь с помощью поддона для варки на пару или с помощью тарелки. Поставить в холодильник на 1 ч. для полного застывания.

Торт можно выпекать и в духовке при 180°С в форме диаметром 20-23 см - 1 ч., 26-28 см - 45 мин.

Гретченко Инна, г. Тюмень

Хлеб «Рыжая завитушка»

400 г муки,
2 ч. л. сухих дрожжей,
2 ст. л. сахара,
1 ч. л. соли,
4 ст. л. растит.
или растопленного слив.
масла,
2 ст. л. сухого молока,
220 мл воды,
2 ст. л. томатной пасты.
Для смазывания:
молоко,
1 яйцо,
кунжут.

Сложить все ингредиенты, кроме томатной пасты, в ведерко хлебопечки в порядке, обусловленном инструкцией к вашей модели.
Режим «тесто основной».
По окончании программы достать тесто и разделить пополам.
Одну часть отложить, прикрыв, чтобы не заветрелась. Во вторую – добавляем томатную пасту и вымешиваем до однородности, добавив 2-4 ст. л. муки.
От белой и рыжей частей теста отделить небольшие кусочки для отделочной косички.
Разделить каждую половинку теста на 2-4 части, тонко раскатать и сложить попарно белый и рыжий пласты, скрутить рулетики.
Из ведерка вынуть замесочную лопатку и сложить рулетики вплотную друг к другу вдоль формы.
Из отложенных кусочков теста скатать жгутики и сплести косичку, уложить наверх будущей буханки.
Ведерко поставить в теплое место для подъема теста на 30 мин. (поднимется не сильно, не больше, чем на половину ведерка, это нормально).
Смазать верх яйцом, разболтанным с молоком, посыпать кунжутом. Печь в режиме «выпечка» 50-55 мин.

ЖДИТЕ В ИЮНЕ

СПЕЦВЫПУСКИ "ЗОЛОТОЙ КОЛЛЕКЦИИ РЕЦЕПТОВ"

СПЕЦВЫПУСКИ
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ











