SCARLETT®

Техника, с которой удобно!

SC-MC410P02

КНИГА РЕЦЕПТОВ



Дорогие друзья!

В современном мире ни на что не хватает времени. Хочется выспаться, встретиться с друзьями, хотя бы по телефону поговорить с родителями, сделать с детьми домашнее задание, заняться спортом и, конечно, приготовить вкусное блюдо.

Компания Scarlett всегда думает о том, как сделать жизнь своего потребителя проще и комфортнее.

Если Вы держите в руках эту книгу рецептов, это означает, что в Вашем доме появился прибор, который поможет Вам готовить вкусные и изысканные блюда, как настоящий шеф-повар, только быстрее. Мы представляем Вам новую, современную разработку компании Scarlett – Мультиварку с функцией скороварки **SC-MC410P02**.

В этой книге Вы найдёте рецепты, которые будут радовать Вас и ваших близких. В ней представлены рецепты различных супов, каш, горячих блюд и даже десертов. С мультиваркой Scarlett Вы воплотите в жизнь все свои кулинарные фантазии. Экспериментируйте и будьте счастливы!

Коллектив компании
Scarlett

СПИСОК РЕЦЕПТОВ

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Щи из свежей капусты 05
Суп гороховый с копченостями 06
Куриный бульон 07

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Курица запеченная 09
Языки вареные 10
Холодец 11
Говядина томленая 12
Паста 13
Рыба в молоке 14
Соте из баклажан 15

КРУПЫ / ГАРНИРЫ

Тушеный картофель 17
Кукурузная каша с мясом 18
Рис карри с овощами 19

ДЕСЕРТЫ

Компот из сухофруктов 21
Компот из ягод 22



ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- свинина – 600 г
- свежая капуста – ½ кочана
- картофель – 4 шт.
- помидор – 3 шт.
- морковь – 1 шт.
- корень петрушки – 30 г
- лавровый лист – 2 шт.
- соль – 1 ч. ложка
- черный молотый перец – 1 щепоть
- вода – 2 л
- лук – 1 шт.
- сметана для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Свинину промыть, нарезать мясо кусками, положить в чашу мультиварки, налить 2 л воды. Установить программу **МЯСО** на 20 мин.
2. По окончании программы открыть клапан, чтобы спустить давление. После выложить в чашу порезанный кубиками лук, тертую морковь и корень петрушки, нашинкованную капусту. Добавить нарезанный ломтиками картофель, лавровый лист, кружками нарезанные помидоры.
3. Установить программу **МЯСО** на 20 мин. Закрыть и готовить до окончания программы.
4. По окончании оставить с закрытой крышкой и клапаном на 1 час.
5. Готовые щи подавать со сметаной. Зимой свежую капусту можно заменить отжатой квашеной, а помидоры - томатом-пюре (2 ст. ложки).

СУП ГОРОХОВЫЙ С КОПЧЕНОСТЯМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- горох сушеный – 250 г
- масло сливочное – 40 г
- грудинка копченая – 100 г
- томат-паста – 2 ст. ложки
- чеснок – 1-2 дольки
- соль – по вкусу
- перец чёрный молотый – по вкусу
- вода – 1-2 л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Накануне замочить горох в воде комнатной температуры. Перед варкой откинуть на дуршлаг. Затем положить в мультиварку вместе с рубленым чесноком. Залить подсоленной водой, чтобы покрыла горох. Закрыть.
2. Установить программу **БОБОВЫЕ** на 20 мин. Готовить до окончания программы. Спустить пар через клапан.
3. Открыть мультиварку и положить нарезанную грудинку, томатную пасту, сливочное масло, соль, перец. Закрыть и установить программу **БОБОВЫЕ** на 20 мин.
4. Готовить до окончания программы. По окончании подержать с закрытой крышкой 1 час.
5. Затем спустить давление и подавать сразу, посыпав рубленой зеленью.

КУРИНЫЙ БУЛЬОН

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Курица – 600 г (половина)
- Лук – 1 шт. средний
- Морковь – 1 шт. крупная
- Стеблевой сельдерей – 2 стебля
- Лавровый лист – 3 шт.
- Черный перец горошком – 5-6 шт.
- Вода – 2 л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Морковь разрежьте на 2 части. Лук оставьте целиком. Сельдерей разрежьте надвое. Курицу разрубите на 2-3 части, чтобы поместилась в чаше.
2. Налейте воду, выложите в чашу курицу, овощи и специи. Посолите.
3. Закройте крышку до упора. Клапан поставьте в положение «Закрыто». Включите режим **ПТИЦА**. Минимальное время для варки 15 минут.
4. После того как вы отключите мультиварку, спустите давление.
5. Выбросите овощи. Курицу отделите от костей и добавьте в бульон.
6. Подавать бульон можно с вареным яйцом и сухариками, с мелко рубленой зеленью.
7. Так же бульон можно использовать для приготовления супов или борщей.
8. Можно добавить в бульон клецки, или лапшу.
9. Приятного аппетита.



КУРИЦА ЗАПЕЧЕННАЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- курица, или куриные голени, или бедра – 1 кг
- чеснок – 3 зубка
- растительное масло – 3 ст. ложки
- томатная паста – 6 ст. ложек
- вода – 100 мл
- соль – 2-3 щепоти
- перец – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Разделать курицу на порционные куски (должно получиться примерно 10), промыть.
2. Смешать воду, томатную пасту. В чашу вылить растительное масло.
3. Выложить курицу в чашу, выдавить чеснок сверху. Посолить, поперчить. И перемешать все руками. Сверху залить томатным соусом.
4. Установить программу **ПТИЦА** на 30 мин.
5. Закрыть крышку, готовить до окончания программы.
6. Спустить пар через клапан.

ЯЗЫКИ ВАРЕНЫЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- языки телячьи, или свиные – 1 кг
- лук – 1 шт.
- морковь – 1 шт.
- соль – 1 ст. ложка
- перец горошком – 4-5 шт.
- гвоздика сушеная – 3 шт.
- лавровый лист – 2 шт.
- вода – 2-3 л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Промыть языки, по возможности очистить от пленок.
2. Овощи помыть и очистить.
3. Выложить в чашу языки, овощи и специи. Овощи не разрезать.
4. Залить водой. Чтобы покрыла все ингредиенты.
5. Установить программу **ЯЗЫК** на 1 час.
6. Закрыть крышку. Готовить до окончания программы.
7. Спустить пар через клапан.
8. Сразу вынуть языки и обдать холодной водой.
9. Очистить от кожицы.
10. Можно подавать горячим или холодным.

ХОЛОДЕЦ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- голень говяжья – 1 шт.
- свиные ножки – 2 шт.
- чеснок – 1 головка
- лук репчатый – 1 шт.
- морковь – 1 или 2 шт.
- стеблевой сельдерей – 2 шт.
- пучок зелени любой (лучше стебли) – 1 шт. примерно 50 г
- сушеный тимьян (чабрец) – 1 ч. ложка
- соль крупная – 1 ст. ложка
- свежемолотый черный перец – 1 ч. ложка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Тщательно промыть ножки. Очистить овощи. Стебли сельдерея разрезать поперёк, стебли зелени связать хлопковой нитью.
2. Выложить все в чашу (кроме чеснока).
3. Залить водой, чтобы покрывала мясо и овощи на 1 палец.
4. Установить программу **ХОЛОДЕЦ** на 1 час. Закрыть крышку. Готовить до окончания программы. По окончании оставить мультиварку с закрытым клапаном на 2-3 часа.
5. Затем открыть клапан. Спустить давление.
6. Вынуть мясо и тщательно отделить от костей и шкуры. Мелко порубить.
7. Бульон процедить через сито, или через марлю. Овощи выкинуть.
8. Выложить в емкость мясо, и добавить мелко порубленный чеснок. Залить бульоном. Поставить в холодильник (не в морозильник!) на 4-6 часов.
9. Подавать с горчицей и хреном.

ГОВЯДИНА ТОМЛЕНАЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- бульон говяжий – 200 мл
- помидоры – 400 г
- томатная паста – 2 ст. л.
- вино красное сухое – 150 мл
- говядина мякоть – 1000 г
- горошек зелёный замороженный – 250 г
- лук – 1 шт.
- масло растительное – 3 ст. л.
- морковь – 1 шт.
- мука пшеничная – 2 ст. л.
- соль – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Мясо помыть и нарезать кусочками шириной 3 см.
2. Лук и морковь очистить и нарезать не очень мелко, небольшими кубиками одинакового размера. Выложить в чашу. Добавить растительное масло. Установить программу **ОВОЩИ** на 8 мин. Готовить при закрытой крышке до окончания программы. Затем открыть клапан и спустить давление.
3. Кусочки мяса слегка обвалять в муке. Стряхнуть излишек муки. Выложить мясо к овощам.
4. Влить вино и перемешать. Затем влить горячий бульон, добавить резанные кубиками томаты и томатную пасту (бульон можно заменить на воду, при желании). Посолить по вкусу. Еще раз перемешать.
5. Установить программу **МЯСО** на 40 мин. Закрыть крышку и готовить до окончания программы.
6. По окончании программы открыть клапан и спустить давление. Добавить горошек. Установить программу **МЯСО** на 15 мин. Готовить до окончания программы.
7. По окончании программы открыть клапан и спустить давление.
8. Подавать томлёную говядину с любимым гарниром.

ПАСТА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- паста любая – 300 г
- лук репчатый – 1 большая луковица
- томаты – 400 г
- чеснок – 2 зубка
- маслины, или оливки – 100 г
- оливковое масло – 5 ст. ложек
- соль – 1 ст. ложка
- перец – 1 щепоть
- вода – 2 л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Томаты и лук порезать кубиками, маслины разрезать на половинки.
2. Вылить в чашу оливковое масло, выложить овощи, поперчить, выдавить чеснок, посолить 1 щепотью соли.
3. Установить программу **ОВОЩИ** на 8 минут, закрыть крышку. Готовить до окончания программы.
4. Выложить смесь в отдельную емкость.
5. В чашу налить воду, выложить пасту, добавить соль.
6. Установить программу **ПАСТА** на 8 мин. Закрыть и готовить до окончания программы. Спустить пар через клапан.
7. По окончании сразу слить воду. Выложить пасту на тарелку и сверху полить овощной смесью.
8. По желанию посыпать тертым сыром.
9. Подавать в горячем виде.

РЫБА В МОЛОКЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- филе форели (или другая рыба семейства лососёвых) – 500 г
- лук – 1 шт. (120 г)
- молоко – 2-3 стакана
- масло растительное – 30 г
- соль – 0,5 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Промыть рыбу. Разрезать на куски по 3-4 см длиной. Лук нарезать полукольцами.
2. Вылить в чашу мультиварки масло, положить рыбу. Сверху лук и залить молоком. Посолить.
3. Установить программу **РЫБА** на 16 мин. Закрыть крышку, готовить до окончания программы.
4. Спустить пар через клапан.
5. Подавать с картофельным пюре, посыпав зеленью.

СОТЕ ИЗ БАКЛАЖАН

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- баклажаны – 650 г
- помидоры – 250 г
- сладкий перец – 150 г
- репчатый лук – 150 г
- чеснок – 4-5 зубков
- кинза – 1 пучок
- оливковое масло – 30-40 г
- куркума, черный перец – по 1 щепоти
- соль – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Баклажаны нарезать кружками толщиной 1-1,5 см, каждый кружок разрезать еще на 4 части. Сложить в миску, посолить, перемешать и оставить на 20-30 минут.
2. Лук нашинковать, сладкий перец и помидоры нарезать произвольно, чеснок и кинзу измельчить.
3. Баклажаны отжать от выделившегося сока.
4. Выложить все овощи в чашу, кроме чеснока. Добавить соль, черный перец, куркуму, масло и хорошо все перемешать.
5. Закройте крышку до упора. Клапан поставьте в положение «Закрыто». Выставить режим **ОВОЩИ** на 12 мин.
6. После того как вы отключите мультиварку, спустите давление.
7. Готовые овощи заправить свежим чесноком, после чего дать настояться под крышкой как минимум 10 минут.
8. Когда блюдо немного остынет, добавить рубленую кинзу, перемешать.



ТУШЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- картофель не крупный – 1 кг
- лук – 2-3 шт.
- грибы свежие – 300 г
- соль / перец – по вкусу
- масло растительное – 5 ст. ложек
- вода – 50 мл
- укроп свежий – 20 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Картофель почистить. Разрубить на 2-4 части.
2. Лук почитить, порезать кубиками.
3. Грибы промыть, порезать на дольки толщиной 1 см.
4. Вылить в чашу растительное масло и воду. Выложить овощи и грибы. Кроме укропа.
5. Установить программу **КАРТОФЕЛЬ** на 15 мин.
6. Закрыть крышку. Готовить до окончания программы.
7. По окончании открыть клапан – спустить давление.
8. Подавать, посыпав рубленым укропом.

КУКУРУЗНАЯ КАША С МЯСОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- кукурузная крупа – 2 стакана
- лук – 1 большая луковица
- свинина – 600 г
- вода – 2 стакана
- специи по вкусу
- немного растительного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. В чашу мультиварки налить немного растительного масла. Выбрать режим **КРУПЫ**. Установить 25 минут.
2. Нарезать мясо небольшими кусочками, лук - кубиками. Нарезанные продукты выложить в чашу.
3. Сверху выложить кукурузную кашу. Посолить и поперчить кашу.
4. Залить кукурузную кашу теплой водой, так чтобы она покрыла кашу.
5. Закрыть крышку мультиварки. Клапан закрыть.
6. Когда мультиварка наберет давление, начнется обратный отсчет времени.
7. Готовить до окончания программы. Когда мультиварка подаст звуковой сигнал, открыть клапан и сбросить давление.
8. Готовую кашу подавать сразу к столу.

РИС КАРРИ С ОВОЩАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- рис, круглозерный – 1 стакан
- вода – 2 стакана
- луковица – 1 большая
- морковь – 1 крупная
- сладкий перец – половина
- жирные сливки 25-33% – 3 ст. ложки
- карри (смесь индийских приправ) – 1 ч. ложка
- растительное масло – 2 ст. ложки
- соль – 1/3 ч. ложки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Мелко порезать лук и нашинковать морковь, нарезать перец соломкой.
2. Установить программу **ОВОЩИ** на 8 мин, налить растительное масло в чашу, выложить морковь, лук и перец. Закрыть крышку. Готовить до готовности.
3. Промыть рис.
4. По окончании программы выложить рис в чашу, сверху овощей.
5. Залить водой, добавить сливки, карри.
6. Установить программу **КРУПЫ** на 20 мин.
7. Закрыть крышку, готовить до окончания программы.
8. Спустить пар через клапан.
9. Перемешать.
10. Подавать горячим.

КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- сухофрукты – 500 г
- вода – 2 л
- сахар – 150 г
- сок лимона – 2 ст. ложки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Перебрать сухофрукты. Промыть.
2. Выложить в чашу. Залить кипятком. Всыпать сахар.
3. Установить программу **СУХОФРУКТЫ** на 20 мин.
4. Закрыть и готовить до окончания программы. Затем открыть клапан и спустить давление.
5. Добавить лимонный сок. Можно пить горячим, или холодным. Хранить не дольше 1 недели в холодильнике.

КОМПОТ ИЗ ЯГОД

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- клюква, или брусника – 500 г
- сахар – 200 г
- вода горячая – 500 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Ягоды промыть. Выложить в чашу, засыпать сахаром. Залить водой.
2. Установить программу **ФРУКТЫ** на 10 мин.
3. Закрыть и готовить до окончания программы.
4. После оставить настаиваться с закрытым клапаном и крышкой 2-3 часа.
5. Открыть клапан. Можно пить горячим или холодным. Хранить не дольше 1 недели в холодильнике.

Сборник рецептов для мультиварки Scarlett SC-MC410P02. Документация для ознакомления на сайте http://www.panatex.com.ua. Для Вас инструкции по эксплуатации, руководства пользователя, рецепты, рецепты для мультиварок, книги, журналы, скачать бесплатно без смс.