РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

MCM-5018

МУЛЬТИВАРКА - СКОРОВАРКА



MYSTERY HOME

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой MYSTERY. Мы рады предложить Вам изделия, разработанные в соответствии с высокими требованиями к качеству и функциональности. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нашей продукции.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Во избежание возникновения пожара, поражения электрическим током, ранения во время использования прибора, всегда следуйте следующим рекомендациям:

1. Перед первым включением убедитесь в том, что указанные на приборе мощность и напряжение соответствуют мощности и напряжению Вашей электросети. Если мощность и напряжение не совпадают, обратитесь в специализированный сервисный центр и не пользуйтесь прибором.
2. Прибор может быть включен только в электрическую сеть с заземлением. Для обеспечения Вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам. Не пользуйтесь нестандартными источниками питания или устройствами подключения.
3. Любое ошибочное включение прибора лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
4. Во избежание перегрузки электросети не подключайте мультиварку одновременно с другими мощными электроприборами к одной и той же линии электропитания.
5. Для дополнительной защиты целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО). Обратитесь за советом к квалифицированному специалисту.
6. Данный прибор предназначен только для бытового применения. Для использования в коммерческих и промышленных целях прибор не предназначен.
7. Запрещается использовать прибор вне помещений.
8. Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденными шнуром питания и /или вилкой. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор. При возникновении неполадок обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
9. Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей. Не тяните за сетевой шнур, не перекручивайте и ни на что не наматывайте его.
10. При повреждении шнура питания его следует заменить специальным шнуром или комплектом, полученным в авторизованном сервисном центре.
11. Не ставьте прибор на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла (электрические и газовые плиты, микроволновые печи).
12. Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор, шнур питания и штепсельную вилку в воду или другие жидкости. Если прибор упал в

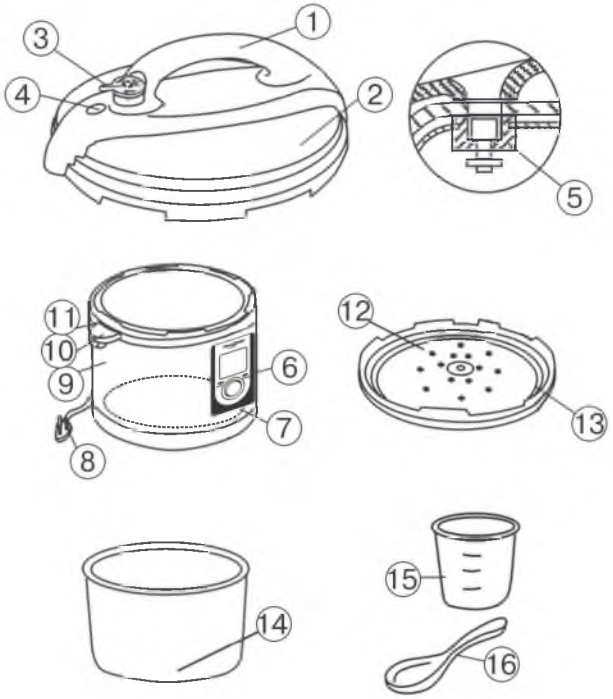
воду:

- не касайтесь корпуса прибора и воды;
- немедленно отсоедините сетевой шнур от электросети, только после этого можно достать прибор из воды;
- обратитесь в авторизованный сервисный центр для осмотра или ремонта прибора.

13. Лица с ограниченными возможностями, пониженным восприятием органов чувств или душевнобольные (также и дети), ни в коем случае не должны самостоятельно пользоваться бытовым прибором, а только под присмотром.
14. Не позволяйте детям использовать прибор без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с ним и не оставляйте маленьких детей вблизи работающего прибора без присмотра.
15. Перед первым использованием тщательно вымойте все съемные детали.
16. Не подключайте прибор к электросети, пока полностью не соберете его, и всегда отключайте прибор от электросети перед разборкой, чисткой или если вы его не используете.
17. Во избежание перегрева и возникновения пожара не накрывайте прибор какими-либо предметами.
18. Использование аксессуаров, не входящих в комплект прибора, может привести к её поломке и потере гарантии на прибор.
19. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора. Используйте теплозащитные рукавицы.
20. Не заполняйте резервуар для воды выше указанной отметки, так как кипящая вода может выплескиваться.
21. Не оставляйте прибор включенным без присмотра.
22. Когда прибор не используется, отключите его от сети и не храните в нем никакие предметы, кроме аксессуаров, входящих в комплект.
23. Перемещайте прибор с горячей водой и продуктами с максимальной осторожностью.
24. Храните прибор в недоступном для детей месте.
25. Во избежание появления коррозии не храните прибор в местах повышенной влажности.

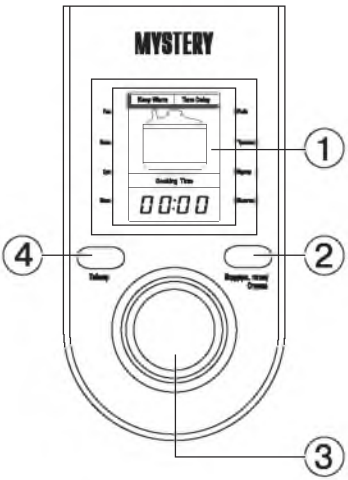
Производитель и дистрибьютор снимают с себя ответственность и прекращают действие гарантии за использование прибора не в соответствии с данной инструкцией.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Ручка крышки
2. Крышка
3. Клапан контроля давления/ Предохранительный клапан
4. Клапан поплавка
5. Поплавок
6. Панель управления
7. Нагревательный элемент
8. Шнур питания
9. Корпус прибора
10. Ручки для переноски
11. Отделение для конденсата
12. Внутренняя крышка
13. Уплотнительное кольцо
14. Съемная рабочая емкость
15. Мерный стакан
16. Ложка

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Дисплей
2. Поддержание тепла/Отмена
3. Поворотный переключатель
4. Таймер

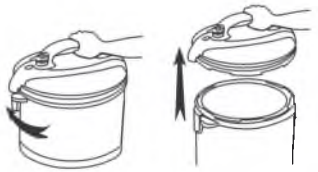
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Снимите с прибора все этикетки и ярлыки.

Перед первым использованием или после продолжительного перерыва в работе рекомендуется протереть внутреннюю часть мультиварки-скороварки влажной тряпкой. Рабочую емкость извлеките из мультиварки-скороварки и промойте в теплой воде с добавлением моющего средства, затем вытрите насухо.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

1. Установите прибор на ровную сухую нескользящую поверхность.
2. Откройте крышку прибора, повернув ее по часовой стрелке.



3. Извлеките из прибора рабочую емкость.
4. Поместите в рабочую емкость необходимые продукты, согласно Вашему рецепту приготовления.

   Внимание!

   Во избежание повреждения антипригарного покрытия не промывайте рис и другие продукты в рабочей емкости, используйте для этого другую посуду.

5. Налейте в рабочую емкость необходимое количество воды. Запрещается наливать воду выше максимальной отметки.
6. Аккуратно установите рабочую емкость с продуктами и водой обратно в прибор, слегка поворачивая ее влево и вправо для того, чтобы рабочая емкость плотно установилась на нагревательную поверхность.

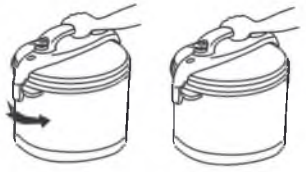


   Внимание!

   Между рабочей емкостью и нагревательной поверхностью не должно быть никаких предметов (например, крупинок риса, крошек, капель воды и т.п.).

7. Закройте крышку, установив ее переднюю часть в месте, где расположено отделение для воды, затем поверните крышку против часовой стрелки. При правильной установке прозвучит щелчок. Прежде, чем закрывать крышку убедитесь в том, что на внутрен-

ней крышке установлено уплотнительное кольцо.



8. Нажмите на клапан контроля давления и убедитесь, что поплавок опустился вниз.



9. Подключите прибор к электросети. На дисплее появится индикация «0000».
10. Выберите нужный режим приготовления. Для этого: поворачивайте переключатель по часовой стрелке до тех пор, пока стрелка на дисплее не остановится напротив нужного Вам режима приготовления.
11. Поворачивайте переключатель против часовой стрелки для установки времени приготовления.
12. Нажмите на поворотный переключатель для начала процесса приготовления. Вы можете устанавливать время в интервале от 3 до 60 минут в зависимости от выбранного Вами режима приготовления (См. таблицу ниже).

    Внимание!

    Перед началом процесса приготовления убедитесь, что клапан контроля давления опущен вниз, в противном случае прибор не сможет достигнуть необходимого уровня давления.
13. После того, как прибор нагреется и достигнет необходимого уровня давления, на дисплее начнется обратный отсчет времени приготовления. Время на дисплее отображается в виде буквы «P» и остаточного времени приготовления. Например, если вы установили режим приготовления «Курица», то на дисплее отобразится «P:15».

РЕЖИМ	Время приготовления, заданное по умолчанию (мин.)	Корректировка времени приготовления (мин./)	
		Минимум	Максимум
Рис	8	5	16
Каша	15	10	45
Суп	25	10	40

Мясо	20	10	30
Рыба	5	3	15
Тушеное мясо	40	20	60
Курица	15	12	30
Выпечка	18	5	33

Внимание!

При первом использовании мультиварки-скороварки может ощущаться слабый запах гари. Это нормальное явление, которое часто наблюдается при первом включении новых электроприборов, и не является признаком неисправности. После нескольких циклов приготовления запах исчезнет.

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА (ОТСРОЧКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

Данная функция позволяет Вам установить время, через которое необходимо, чтобы прибор включился и начал процесс приготовления. Максимальное время отсрочки составляет 24 часа с шагом установки в 30 минут.

Допустим, необходимо, чтобы прибор включился через 4 часа. Для этого:

1. Налейте в рабочую емкость необходимое количество воды и поместите продукты. Опустите клапан контроля давления вниз.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимайте на кнопку «ТАЙМЕР» до тех пор, пока на дисплее не отобразится «4:00» (4 часа).
4. После установки времени отсрочки приготовления поворачивайте переключатель по часовой стрелке для выбора режима приготовления.
5. Затем поворачивайте переключатель против часовой стрелки для установки времени (длительности) приготовления. После этого не производите никаких действий, через 5 секунд прибор включится автоматически, на дисплее появится надпись «Time Delay», означающая, что прибор находится в режиме отсрочки, также на дисплее отобразится время, через которое прибор включится.

Для выключения данного режима нажмите на кнопку «Поддерж.тепла/Отмена».

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. После завершения приготовления прозвучит шестикратный звуковой сигнал, и прибор автоматически войдет в режим поддержания тепла, на экране появится надпись «bb». Для выключения режима поддержания тепла нажмите на кнопку «Поддерж.тепла/Отмена».
2. Прежде, чем открывать крышку, поверните клапан давления против часовой стрелки, чтобы понизить давление в приборе.

Внимание!

Открывайте клапан в теплозащитных рукавицах»! Не подносите лицо и другие части тела клапану, в противном случае можете получить ожег горячим паром.

3. При приготовлении жидких продуктов, таких как суп или каша, прежде чем открывать клапан контроля давления, подождите, пока прибор не остынет. Для того, чтобы ускорить процесс остывания прибора, накройте его мокрым полотенцем.
4. Отключите прибор от электросети.
5. Откройте крышку, повернув ее по часовой стрелке. При открытии крышки направляйте ее от себя, чтобы пар не попал на Вас. Не держите руки над открытым прибором и не наклоняйтесь над ним
6. Извлеките продукты из прибора, используя приборы для антипригарного покрытия.

ОБЩИЕ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

1. Приучите себя закладывать продукты в кастрюлю вынутую из мультиварки и только загрузив продукты и залив воду вставьте ее в мультиварку. Это исключит загрузку продуктов и воды в мультиварку без кастрюли (случаи, к сожалению многочисленные).
2. Не наливайте в горячую кастрюлю мультиварки холодную воду. Это приводит и разрушению антипригарного покрытия кастрюли.
3. Не мойте крупы в кастрюле мультиварки.
4. Снимайте и мойте клапан выпуска пара после каждого приготовления.

ЧИСТКА И УХОД

1. Перед чисткой прибора, отключите его от электросети и слейте воду из резервуара.
2. Не погружайте корпус прибора и шнур питания в воду и другие жидкости.
3. Протрите корпус прибора и верхнюю крышку влажной мягкой тканью, затем вытрите насухо. Не применяйте для чистки прибора абразивные чистящие средства, металлические мочалки и щетки, а также органические растворители.

Чистка внутренней алюминиевой крышки

1. Аккуратно снимите внутреннюю крышку, потянув ее на себя.



2. Снимите уплотнительное кольцо



3. Промойте под струей воды крышку и уплотнительное кольцо, затем установите кольцо на место.



4. Установите внутреннюю крышку с кольцом обратно в крышку.



Чистка отделения для воды

В отделении для воды может скапливаться вода. Соберите воду при помощи тряпки.

Чистка нагревательной поверхности

На нагревательной поверхности могут скапливаться частички продуктов. Рекомендуется почистить нагревательную поверхность жесткой щеткой и затем протереть мягкой тканью.

Чистка парового клапана

Снимите паровой клапан с верхней крышки, промойте его и установите на место.

Чистка рабочей емкости

Извлеките рабочую емкость из корпуса прибора и промойте ее водой с добавлением моющего средства, затем вытрите насухо мягкой тканью. Запрещается использовать для чистки рабочей емкости абразивные чистящие средства, металлические мочалки и щетки, а также органические растворители.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В МУЛЬТИВАРКЕ-СКОРОВАРКЕ

Большинство потребителей по достоинству оценили появление на рынке такого помощника как мультиварка. Однако, все удобства и простота приготовления продуктов не изменили главного – времени приготовления. Именно эту задачу призвана решить мультиварка-скороварка, в которой продукты варятся значительно быстрее, и ваши любимые блюда будут приготовлены в разы быстрее, чем в обычной мультиварке. К примеру, картофель варится 5—8 мин вместо 20—30 мин в обычной кастрюле, горох 10—15 мин вместо 50—60 мин, мясо 25—35 мин вместо 60—80 мин. Даже такой сложный и длительный процесс приготовления всеми любимого холодца становится быстрым, и главное – нет постоянного запаха приготавливаемого продукта! Именно особенность современных моделей скороварок позволяет готовить блюда в герметичном резервуаре мультиварки-скороварки. В ней можно варить, тушить и готовить пищу на пару. В такой пище лучше сохраняются витамины, вкус, аромат и даже цвет продуктов.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Неисправность	Причина	Способ устранения
Нагревательная поверхность не нагревается, индикатор не загорается.	1. На печатную плату не подается питание. 2. Сбой в работе печатной платы. 3. Вышел из строя проводник. 4. Главная печатная плата вышла из строя.	1. Проверьте переключатель, розетку, предохранитель, шнур питания и вилку. 2. Обратитесь в сервисный центр.
Не загорается индикатор (нагревательная поверхность нагревается).	Сбой в работе печатной платы.	Обратитесь в сервисный центр.
Нагревательная поверхность не нагревается (индикатор горит).	1. Сбой в работе контроллера температуры. 2. Сгорели компоненты нагревательной поверхности. 3. Частично вышел из строя проводник. 4. Сбой в работе печатной платы.	Обратитесь в сервисный центр.
Рис плохо приготовлен или время приготовления слишком большое.	1. Недостаточное время для поддержания тепла. 2. Деформирована нагревательная поверхность. 3. Внутренний резервуар наклонен в одну сторону. 4. Между нагревательной поверхностью и внутренним резервуаром попали посторонние предметы. 5. Деформирован внутренний резервуар. 6. Сбой в работе печатной платы. 7. Сбои в работе контроллера температуры.	1. Установите время поддержания тепла правильно. 2. Хорошо почистите поверхность наждачной бумагой. 3. Установите внутренний резервуар ровно. 4. Протрите нагревательную поверхность наждачной бумагой #320. 5. Обратитесь в сервисный центр за заменой внутреннего резервуара. 6,7. Обратитесь в сервисный центр.

Рис подгорает, прибор не переходит автоматически в режим поддержания тепла.	1. Сбои в работе контроллера температуры. 2. Сбой в работе печатной платы.	Обратитесь в сервисный центр.
Каша расплескивается.	1. Сбой в работе главной печатной платы. 2. Контроллер температуры верхней крышки вышел из строя. 3. В паровой клапан попал посторонний предмет. 4. Вода превышает максимальную отметку, либо слишком много воды добавляется во время приготовления. 5. Не закрыта верхняя крышка. 6. Ошибка в выборе меню.	1. Обратитесь в сервисный центр. 2. Проведите чистку парового клапана. 3. Закройте верхнюю крышку. 4. Убедитесь, что правильно выбираете меню
При приготовлении риса или каши фаза закипания слишком долго не наступает.	1. Сбой в работе главной печатной платы. 2. Контроллер температуры верхней крышки вышел из строя	Обратитесь в сервисный центр.
Крышка трудно закрывается	Не правильно установлено уплотнительное кольцо на внутренней крышке	Правильно установите уплотнительное кольцо.
Крышка не открывается	Поплавок не опускается вниз после нажатия на кнопку контроля давления	С помощью палочки слегка нажмите на поплавок
Пар в крышке	1. Не установлено уплотнительное кольцо 2. В уплотнительное кольцо попали частички продуктов 3. Уплотнительное кольцо износилось	1. Установите уплотнительное кольцо 2. Промойте уплотнительное кольцо под струей воды 3. Замените уплотнительное кольцо

Утечка пара из поплавка	1. В уплотнительное кольцо поплавка попали частички продуктов 2. Уплотнительное кольцо поплавка износилось	1. Промойте уплотнительное кольцо поплавка 2. Замените уплотнительное кольцо поплавка
Поплавок не поднимается	1. Недостаточное количество воды и продуктов в рабочей емкости 2. Появилась течь в крышке, либо в клапане контроля давления	1. Добавьте воды и продуктов в рабочую емкость 2. Обратитесь в авторизованный сервисный центр

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение питания: .....220-240В, 50 Гц

Номинальная потребляемая мощность: .....900 Вт

Габаритные размеры: .....30x40x26 см

Масса нетто: ..... 4 кг

Объем внутреннего резервуара: .....5 л

Класс защиты: I

Прибор собран из современных и безопасных материалов. По окончании срока службы, во избежание возможного причинения вреда жизни, здоровью потребителя, его имуществу или окружающей среде, прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.



Уведомляем, что вся упаковка данного прибора НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНА для вторичной упаковки или хранения в ней ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ.

Срок службы - 5 лет, при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации.

Примечание:

В соответствии с проводимой политикой постоянного усовершенствования технических характеристик и дизайна, возможно внесение изменений без предварительного уведомления.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Единая справочная служба:

тел. 8-800-100-20-17
service@mysteryelectronics.ru



Дополнительную информацию о гарантийном и послегарантийном ремонте вы можете получить по месту приобретения данного изделия или на сайте **www.mysteryelectronics.ru**

Производитель: Мистери Электроникс Лтд.
Адрес: КНР, Гонконг, Ванчай, Харбор Роуд 23, Грейт Игл Центр
Сделано в КНР

Товар сертифицирован в соответствии с действующим законодательством.

Дата изготовления: 04.2013 г.

СУПЫ И БУЛЬОНЫ



БУЛЬОН МЯСНОЙ

Вымыть мясо и положить в скороварку, залив водой не более чем до 2/3 кастрюли. Вскипятить в открытом виде, не закрываю крышку, и снять пену. Затем посолить, положить перец горошком, зелень, луковицу целиком, сняв верхний слой кожуры, резаную морковь. Закрыть крышку и варить бульон 20—25 минут в режиме «СУП».

БУЛЬОН КУРИНЫЙ

Потроха от 1 или 2 куриц крылья, ножки, шея
1 морковь
1 пучок зелени
1 луковица
2 гвоздики
1 ветка сельдерея
0,5 литра воды, соль, перец

Вскипятить воду с овощами, посолить, поперчить. В кипяток положить потроха и перечисленные части курицы, не закрывая плотно крышку варить 15—20 мин. Затем открыть и положить вермишель или лапшу, закрыть крышку плотно и варить еще 10 минут в режиме «СУП»

ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

500г мяса,
500г квашеной капусты,
100г кореньев и лука,
2ст.л. томата-пюре,
2 ст.л. масла,
2 картофелины,
соль,
1,8л воды.

Коренья и лук нарезать ломтиками и слегка обжарить. Квашеную капусту промыть, отжать. Мясо нарезать кусочками, положить все в скороварку, добавить томат-пюре. Залить водой. Добавить по вкусу специи. Закрыть крышку, варить 25 минут на программе «СУП».

СУП-ПЮРЕ ГОРОХОВЫЙ С БЕКОНОМ.

Замочить стакан сухого гороха в кипятке на полчаса. В скороварке обжарить в растительном масле ломтики, порезанную луковицу и половину натертой морковины. Затем в скороварку пересыпать горох (воду предварительно слить), залить 1.2 литра, посолить, поперчить, положить два лавровых листа. Скороварку закрыть, поставить на программу «СУП» на 20 минут.

СУП ФАСОЛЕВЫЙ С БЕКОНОМ

Все как в предыдущем рецепте, только вместо гороха фасоль, воды 1.5 литра, и порезать две средних картофелины.

СУП-ЖЮЛЬЕН

200 г репы белая часть от 2 шт. лука-порея
5 листьев капусты
250 г картофеля
50 г сливочного масла
1,5 литра воды соль

Натереть или тонко нашинковать репу, тонко порезать порей и капусту. Слегка потушить в скороварке с маслом, не закрывая крышкой. Через 5 минут влить воду, положить картофель, нарезанный мелкими кубиками. Посолить, закрыть и варить еще 15 минут в режиме «СУП».

СУП ЛУКОВЫЙ

125 г лука
80 г сливочного масла
1 ст. ложка муки
50 г тертого швейцарского сыра
1,5 литра воды соль порей гренки

Поджарить в сковородке на 30 г масла нарезанный лук до желтоватого цвета, посыпать мукой и помешивать деревянной ложкой до тех пор, пока масса не станет коричневой. Переложить в скороварку, залить ее холодной водой, закрыть крышкой и варить суп 10 минут в режиме «СУП». Поджарить тонкие ломтики белого хлеба на сковородке. Положить в каждую тарелку гренки, залить готовым супом, посыпать сыром.

СУП ИЗ ЩАВЕЛЯ

Мясной бульон (см. выше)
400—500 г щавеля
500 г картофеля
4 сваренных вкрутую яйца
сметана для заправки соль

Сварить мясной бульон в скороварке в режиме «ТУШЕНОЕ МЯСО» в течение 40 минут. Щавель перебрать, промыть, обдать кипятком, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Нарезанные щавель и картофель положить в горячий бульон, посолить и варить 10 мин. В каждую тарелку положить разрезанное пополам яйцо, залить супом и заправить сметаной.

БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ



ЖАРКОЕ ПО-БЕАРНСКИ

800 г мякоти мяса
200 г сырого окорока
2 ст. ложки муки пучок зелени
соль перец
Для маринада:
0,5 литра красного сухого вина
2 ст. ложки растительного масла
1 луковица
1 зубчик чеснока лавровый лист
перец ,гвоздика

Нарезать мясо кубиками в 5 см и замариновать на ночь. Нарезать окорок и положить на дно скороварки, сверху положить отжатое от маринада мясо. Посыпать мукой. Смочить слегка маринадом. Посолить. Добавить пучок зелени. Закрыть кастрюлю и тушить мясо 50 мин в режиме «ТУШЕНОЕ МЯСО»

ГУЛЯШ ПО-ВЕНГЕРСКИ

700 г говяжьего рагу
150 г сырой грудинки
500 г лука
30 г сливочного масла
1 или 2 кофейные ложки красного молотого перца
1 чашка сметаны
1 кг картофеля соль

Нарезать мясо и грудинку на кусочки. Мелко нарезать лук. Растопить масло в скороварке. Положить в нее мясо и лук, посолить, посыпать красным перцем. Влить немного воды. Закрыть и тушить мясо 35 мин. Открыть, вложить сверху решетку. На нее положить очищенный картофель. Закрыть и тушить еще 10 мин в режиме «ТУШЕНОЕ МЯСО». Подавать, полив блюдо сметаной.

ВАРЕНОЕ МЯСО

800 г говяжьего бедра с мозговой костью
3 шт. лука-порея
4 моркови
2 репы
1 ветка сельдерея
1 луковица
1—2 гвоздики
1 зубчик чеснока
1 кг картофеля
пучок зелени
соль, перец

В скороварке вскипятить 2 л воды с указанными выше овощами (гвоздику воткнуть в луковицу). Когда вода закипит, положить в нее мясо целиком. Закрыть и варить 40 мин в ре-

жиме «СУП». Затем положить в кастрюлю картофель и варить еще 10 мин. Вынуть мясо, положить на блюдо и обложить овощами.
Бульон можно заправить вермишелью, которую варить в открытой кастрюле еще 5 мин.

РАГУ ИЗ ГОВЯДИНЫ

800 г говяжьего рагу
50 г сливочного масла
1 ст. ложка муки
100 г сливок
1 луковица
800 г помидоров
1 кг картофеля
2 дольки чеснока
лавровый лист
гвоздика
петрушка
соль, перец

Растопить масло в сковородке и обжарить на нем мясо. Положить разрезанную на 4 части луковицу. Ошпарить помидоры кипятком, сразу же очистить от кожицы и разрезать на 8 частей. Вынуть косточки из сливок. Посыпать мясо мукой. Помешать. Положить помидоры, чеснок, зелень, лавровый лист, гвоздику, сливки, перец. Посолить. Закрыть кастрюлю и тушить рагу до 20 мин в режиме «МЯСО». Очистить и помыть картофель, разрезать на 4 части. Положить на мясо сверху. Снова закрыть кастрюлю и варить рагу еще 10 мин.

ГОВЯЖИЙ КАРБОНАТ

600 г мякоти мяса
75 г сливочного масла
300 г лука
0,5 литра пива
пучок зелени
соль перец
1 кг картофеля

Нарезать мясо тонкими ломтиками. Подрумянить в скороварке на 50 г сливочного масла. В скороварку положить нарезанный лук, 25 г масла, сверху поместить подрумяненное мясо. Полить пивом, посолить, поперчить, положить зелень. Закрыть и тушить 50 мин в режиме «ТУШЕНОЕ МЯСО». Затем открыть и положить нарезанный на половинки картофель. Снова закрыть и варить еще 10 мин.

ЖАРКОЕ

30 г сливочного масла
1 маленькая луковица
соль перец

В скороварке разогреть масло и как следует обжарить в нем мясо со всех сторон. Положить туда же луковицу, разрезанную на 4 части, посолить, поперчить. Если мясо имеет

жир с одной стороны, то положить его жиром на дно. Закрыть кастрюлю. Тушить ровно 10 мин в режиме «ТУШЕНОЕ МЯСО». Можно одновременно на решетке поместить над мясом картофель, посолить, либо обжарить картофель предварительно и положить его вокруг мяса. 1 кг вырезки

ТУШЕНОЕ МЯСО

4 кусочка мяса (антрекоты)
50 г сливочного масла
4 моркови
2 большие луковицы
1 стакан сметаны
пучок зелени
соль перец

Масло растопить в кастрюле и обжарить в нем со всех сторон мясо. Затем вынуть его и на его место положить нарезанные лук и морковь. Когда овощи хорошо обжарятся, положить сверху сметану и мясо, посолить, поперчить и по-сыпать зеленью. Закрыть кастрюлю и тушить мясо 35 мин в режиме «ТУШЕНОЕ МЯСО». Можно подавать с картофелем, приготовленным на пару, как это описано в предыдущем рецепте.

ГОВЯЖЬИ ПОЧКИ

500 г почек
30 г сливочного масла
250 г свежих грибов
1 кофейная ложка муки
1 луковица
0,5 стакана сметаны
0,5 стакана воды
соль перец

Грибы должны быть мелкими, чтобы их можно было положить целиком, отрезав нижнюю часть ножек. Почки порезать крупными кусочками. В скороварке растопить масло и подрумянить в нем нарезанные почки со всех сторон. Добавить нарезанную луковицу и муку. Помешать деревянной ложкой. Влить сметану, посолить, поперчить. Снова помешать. Положить грибы, залить водой. Закрыть кастрюлю и тушить почки 20 мин в режиме «МЯСО». Затем выключить и не открывать кастрюлю еще 10 мин.

ГОВЯЖЬИ МЕДАЛЬОНЫ В ГОРЧИЦЕ

4 плоских куска мяса
6 горчичных ложек горчицы
70 г сливочного масла
250 г свежих грибов
0,5 стакана сметаны

Медальон посолить и поперчить, смазать горчицей. Обжарить в скороварке на масле, положить грибы, полить сметаной, закрыть крышкой и тушить 10 мин в режиме «МЯСО».

ВАРЕНЫЙ ЯЗЫК (ГОВЯЖИЙ, БАРАНИЙ, СВИНОЙ)

большой язык или 2—4 маленьких
100 г грудинки
2 моркови
2 луковицы
соль

Язык тщательно вымыть. Вскипятить в скороварке воду, положить в нее языки. Закрыть крышкой и варить 10 мин в режиме «МЯСО». Вынуть языки и очистить от кожи. Очистить скороварку, положить в нее нарезанное сало вместе с морковью и луком, нарезанными кружочками. Сверху положить языки. Посолить. Влить 2 стакана воды. Закрыть и варить 60 мин в режиме «ТУШЕНОЕ МЯСО». При подаче можно полить томатным соусом. 1

ГОВЯЖИЙ СТУДЕНЬ

1 говяжья или 2 свиные ножки
700-800 г мякоти говядины
соль перец горошком
чеснок
1 луковица
лавровый лист.

Положить в скороварку ножки и мясо. Залить водой и вскипятить в режиме «СУП». Снять пену, посолить, добавить перец и лаврушку. Закрыть и варить 2 часа в режиме «ТУШЕНОЕ МЯСО» (60 мин + 60 мин). Открыть. Остудить. Отделить мякоть от костей и вместе с мясом порубить. На дно блюда положить мясо и нарезанный чеснок, залить бульоном, предварительно процедив его. Поставить в холодное место. Подавать студень с хреном.

БЛЮДА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ



ЭСКАЛОПЫ ПО-ЛУКУЛЛОВСКИ

4 телячьих эскалопа,
40 гр сливочного масла,
4 ломтика бекона,
4 ломтика швейцарского сыра,
перец,
соль.

Растопить в скороварке масло, положить в него эскалопы, посолить, на каждый положить по куску бекона и сыра. Поперчить. Жарить в открытой кастрюле 5 мин в режиме «ВЫПЕЧКА». Затем закрыть и жарить еще 5 мин. Подавать, полив полученным соусом.

ТЕЛЯТИНА С ЧЕРНОСЛИВОМ

1 кг телятины
50 гр сливочного масла
250 гр чернослива
50 гр изюма
1 ст.л. муки
1 кг моркови
100 гр лука
1/4 л воды
пучок зелени
соль
перец

Замочить в холодной воде на несколько часов изюм и чернослив. В скороварке подрумянить на масле телятину в режиме «ВЫПЕЧКА», затем положить лук и морковь, нарезанные кружочками. Посыпать мукой, помешать и влить воду. Вскипятить, посолить, поперчить, добавить зелень. Закрыть и тушить 25 мин в режиме «МЯСО». Открыть и положить изюм и чернослив. Закрыть снова и тушить еще 10 мин.

ЖАРКОЕ ПО-ТУРЕНСКИ

75 гр сливочного масла
250 гр лука
1 стакан белого сухого вина
1 кофейная ложка муки
соль
перец
пучок зелени

Разрезать мясо на 8 – 10 частей. Мясо и лук, разрезанный на 4 части, подрумянить в скороварке на 50 гр сливочного масла в режиме «ВЫПЕЧКА». Затем добавить вино, полстакана кипятка, зелень, соль, перец. Вскипятить в открытой кастрюле, после чего закрыть и тушить 30 мин в режиме «ТУШЕНОЕ МЯСО». Вынуть мясо и положить на подогретое блюдо. Смешать вилкой оставшиеся 25 гр масла с мукой. Вбить в соус от жаркого. Хорошо смешать. Кипятить несколько секунд. Полученной подливкой полить мясо.800 гр грудинки или лопатки

ЖАРКОЕ С КРАСНЫМ МОЛОТЫМ ПЕРЦЕМ

800 г телятины;
50 г сливочного масла;
1 стакан белого сухого вина;
1 луковица;
1 долька чеснока;
1 кофейная ложка красного молотого перца;
1 ст. ложка томатной пасты;
1 ст. ложка муки;
соль;
перец;
лавровый лист.

Сливочное масло растопить в скороварке, обжарить нарезанное кусочками мясо вместе с нарубленной луковицей. Посыпать мукой и перцем. Помешать деревянной ложкой. Обжарить в течение нескольких минут в режиме «ВЫПЕЧКА». Влить вино и 0,5 стакана воды. Положить лавровый лист, томатную пасту, чеснок, соль, перец. Закрыть и тушить 15 минут в режиме «МЯСО».

РУЛЕТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

10 тонких телячьих отбивных;
120 г сливочного масла;
10 тонких ломтиков копченого окорока;
2 луковицы; пучок зелени;
1 стакан сметаны;
2 ст. ложка муки;
соль;
перец.

Отбивные поперчить, но не солить. На каждую положить по кусочку окорока, свернуть и обвязать ниткой. В скороварке растопить масло и обжарить на нем рулеты вместе с луком, разрезанным на 4 части. Посыпать мукой, помешать, полить сметаной. Закрыть и тушить 15 минут в режиме «МЯСО». Перед подачей снять нитки, вынуть зелень и гарнировать рулеты рисом или жареным картофелем.

БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ



БЛАНКЕТ

800 гр бараньей лопатки или ребер
50 гр сливочного масла
1 морковь
1 луковица, в которую воткнуть 2 гвоздичины
1 зубчик чеснока
1 кг картошки
1 пучок зелени
1 ст.л. муки
1 желток
соль
перец горошком и толченый

вскипятить в скороварке 1 л воды с луковицей, зеленью, чесноком, солью и перцем горошком. Положить мясо, закрыть кастрюлю и варить содержимое 15 мин в режиме «МЯСО». Мясо вынуть. Отлить в большую чашку бульон. Освободить кастрюлю. Обжарить мясо в скороварке на сливочном масле в режиме «ВЫПЕЧКА», посыпать мукой, помешать. Полить остатками бульона. Положить картошку. Посолить, поперчить. Закрыть и тушить 10 мин в режиме «МЯСО». За это время приготовить соус: в чашку бульона вбить желток. Подавать мясо, полив соусом.

БАРАНЬЯ ЛОПАТКА ИЛИ МЯКОТЬ.

1 кг баранины
50 гр сливочного масла
3 ст.л. муки
3 ст.л. уксуса
3 ст.л. растительного масла
2 луковицы
0,5 ст. красного сухого вина
лавровый лист
петрушка
лимон
чеснок
гвоздика

Приготовить маринад из 1 ст.л. уксуса, 3 ст.л. растительного масла, вина, резаного лука, лаврового листа, петрушки, 3-4 кружочков лимона, гвоздики, нескольких горошин перца, соли. Положить мясо в маринад на сутки.
В скороварке обжарить на 20 гр сливочного масла мясо, вынутое из маринада в режиме «ВЫПЕЧКА». Облить его маринадом, вынув гвоздику. Закрыть и тушить 30 мин в режиме «ТУШЕНОЕ МЯСО». Вынуть мясо, постараться сохранить горячим. Процедить оставшуюся в кастрюле жидкость. Влить в кастрюлю, добавить 30 гр сливочного масла, муку, разведенную в 0,5 стакана воды, 2 ст.л. уксуса, пучок зелени. Закрыть и варить 5 мин в режиме «СУП». Открыть, вынуть зелень, поперчить соус, налить в соусник и подавать с мясом.

ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНИНЫ

800 гр бараньих котлет
250 гр картофеля
250 гр моркови
250 гр репы или брюквы
1 ветка сельдерея
2 луковицы
1 пучок зелени
50 гр сливочного масла
1 ст.л. муки
соль
перец

Подрумянить в скороварке на масле мясо в режиме «ВЫПЕЧКА». Посыпать его мукой, помешать. Добавить немного воды, морковь, репу, нарезанный кружочками лук, пучок зелени, соль, перец. Закрыть и тушить 25 мин в режиме «МЯСО». За это время очистить картошку и разрезать на половинки. Открыть кастрюлю и положить картошку вместе с сельдереем. Закрыть снова и тушить 15 мин. Можно картошку предварительно подрумянить на сковородке.

БАРАНИНА ПО ВЕНГЕРСКИ

1 кг баранины
30 гр сливочного масла
2 луковицы
1 ст.л. муки
1 десертная ложка томат-пасты
1 зубчик чеснока
1-2 ст.л. сметаны
1 кофейная ложка красного молотого перца
пучок зелени
соль
черный перец
250 гр риса

Нарезать мясо кубиками. Слегка обжарить его на масле вместе с нарезанным луком. Посыпать мукой, помешать. Добавить чеснок, томатную пасту, четверть стакана воды, зелень, соль, черный перец. Закрыть и тушить 20 мин в режиме «МЯСО». В обычной кастрюле вскипятить подсоленную воду, положить в нее хорошо промытый рис и варить 15-17 мин. (либо 6 мин. в скороварке в режиме «РИС»). Вынуть мясо. Извлечь зелень. В оставшийся сок положить сметану. Кипятить 1 мин. Подавать с рисом.

РАГУ ПО ИРЛАНДСКИ

1 кг баранины, нарезанной для рагу
2 зубчика чеснока
250 гр лука
1 кг картошки
петрушка

соль
перец

Очистить картофель и нарезать ломтиками. Нарубить лук, чеснок, петрушку. На дно кастрюли положить слой мяса, на него слой лука, на лук – слой картофеля, затем снова мясо, лук и картофель. Сверху положить чеснок и петрушку. Посолить, поперчить, сбрызнуть водой. Закрыть и тушить 45 мин в режиме «ТУШЕНОЕ МЯСО».

ЖАРКОЕ С КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ

800 гр баранины
75 гр сливочного масла
2 луковицы
0,5 кофейной ложки красного перца
75 гр томатной пасты
соль

Мелко нарезать лук и вместе с нарезанным мясом подрумянить его на масле в скороварке. Посыпать красным перцем, посолить. Закрыть и тушить 20 мин в режиме «МЯСО». Смешать томатную пасту с 0,5 стакана воды, влить смесь в кастрюлю с мясом, закрыть снова и тушить еще 10 мин. Подавать либо с рисом, либо с картофелем, помещенным вместе с томат-пастой в ту же скороварку.

БАРАНЬЯ НОГА ПО-АНГЛИЙСКИ

1 баранья нога
250 гр моркови
250 гр репы
1 большая луковица, в которую воткнуть 2 гвоздичины
1 пучок зелени
2 зубчика чеснока
соль
перец
Для соуса:
2 ст.л. уксуса
2 коф.л. нарезанного лука
2 желтка
100 гр сливочного масла

Скороварку наполовину заполнить водой. Положить овощи, соль, перец. Вскипятить. Погрузить в кипяток баранью ногу. Закрыть крышкой. Варить из расчета 5 мин. на 400 гр мяса в режиме «МЯСО». Отставить кастрюлю, сбросить пар, открыть кастрюлю и вынуть ногу. Положить на блюдо, гарнировать овощами.
Во время варки приготовить соус: уксус вскипятить до резкого уменьшения в объеме, предварительно положив в него нарезанный лук. Остудить. Добавить 1 ст.л. холодной воды и желтки. Поставить на слабый огонь и помешивать до образования пенистой массы. Снять с огня и, взбивая, добавить понемногу 100 гр сливочного масла. Посолить, поперчить. Подать соус к бараньей ноге.

ЖАРКОЕ С ОВОЩАМИ

800 гр баранины (лучше шеи)
50 гр сливочного масла
1 кг репы
2 моркови
100 гр лука
2 ст.л. муки
пучок зелени
соль
перец

Кусочки мяса хорошо обжарить в скороварке на масле со всех сторон вместе с разрезанной на 4 части луковицей в режиме «ВЫПЕЧКА». Посыпать мукой. Помешать. Влить намного воды (до 0,5 стакана). Посолить, поперчить, добавить зелень. Закрыть и тушить 10 мин в режиме «МЯСО». Приготовить овощи, нарезав ломтиками. Добавить овощи к мясу, закрыть и тушить еще 20 мин.

БАРАНИНА С ФАСОЛЬЮ

800 гр баранины
50 гр сливочного масла
500 гр сухой фасоли
2 ст.л. муки
3 луковицы
1 зубчик чеснока
зелень
соль
перец
рубленая зелень петрушки

Перебрать и промыть фасоль. Положить в скороварку и залить холодной водой так, чтобы она закрыла фасоль. Закрыть крышкой и варить 2 мин в режиме «РИС». Откинуть фасоль на дуршлаг и вымыть кастрюлю. Очистить лук. Растопить в скороварке масло и обжарить на нем мясо вместе с нарезанным луком в режиме «ВЫПЕЧКА». Посыпать мукой, перемешать. Влить 3-4 стакана холодной воды. Положить зелень, чеснок, посолить, поперчить. Закрыть и варить 10 мин в режиме «МЯСО». Открыть, положить фасоль, закрыть и варить еще 15 мин. Подавать, посыпав зеленью петрушки.

БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ



СВИНЫЕ КОТЛЕТЫ ПО-ФЛАМАНДСКИ

4 свиные котлеты
50 гр сливочного масла
500 гр картофеля
соль
перец

Растопить 30 гр сливочного масла в скороварке в режиме «ВЫПЕЧКА» и подрумянить на нем котлеты. Нарезать на дольки очищенный картофель. Вынуть котлеты. Положить картофель, затем сверху котлеты, посолить, поперчить. Добавить остатки масла. Закрыть и тушить 10 мин.

СВИНЫЕ КОТЛЕТЫ ПАРОВЫЕ

4 свиные котлеты
50 гр сливочного масла
8 картофелин
4 зубчика чеснока
соль, перец

Очистить и разрезать пополам картофель. Разогреть масло в скороварке и положить на дно картофель. На каждую половинку положить по полдольки чеснока, сверху положить свинину, посолить, поперчить. Закрыть и тушить 14 мин. Подавать, полив сверху соусом из кастрюли (чеснок из соуса удалить)

СВИНЫЕ КОТЛЕТЫ НА РЕБРАХ

4 свиные котлеты
40 гр сливочного масла
2 луковицы
3 ст.л. томатной пасты
4 ст.л. сметаны
1 зубчик чеснока
зелень
соль
перец

В скороварке растопить масло и обжарить на нем котлеты вместе с разрезанным луком. Положить рубленый чеснок, зелень. Развести томатную пасту в 0,5 ст. воды, посолить, поперчить, влить в кастрюлю. Закрыть. Тушить 10 мин в режиме «МЯСО». На подогретую тарелку положить котлеты. Удалить зелень. Вскипятить соус, непрерывно помешивая, затем полить им котлеты.

ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ.

1 кг свиного филе
50 гр сливочного масла
1 зубчик чеснока
1 луковица

соль
перец

Натереть свинину чесноком, посолить, поперчить. Растопить в скороварке 50 гр сливочного масла и обжарить со всех сторон мясо куском на сильном огне. Положить разрезанный на 4 части лук. Закрыть и тушить 30 мин в режиме «ТУШЕНОЕ МЯСО».

ЖАРКОЕ ПО-ШВЕДСКИ

1 кг свинины
40 гр сливочного масла
12 шт. чернослива
1 кг картофеля
пучок зелени
соль
перец

Замочить на час в теплой воде чернослив. Откинуть на дуршлаг. Вынуть косточки. Нашпиговать мясо черносливом. Растопить масло в скороварке и подрумянить на нем мясо со всех сторон. Влить полстакана воды, положить зелень, соль, перец. Закрыть и тушить 30 мин в режиме «МЯСО». Очистить картофель, крупный нарезать на половинки, мелкий оставить целым. Открыть кастрюлю и положить в нее картофель. Тушить еще 10 мин.

ЖАРКОЕ В МОЛОКЕ

1 кг свиной мякоти
80 гр сливочного масла
0,5 л молока
1 крупная луковица
1 ст.л. муки
1 лавровый лист
соль, перец

Растопить в скороварке 40 гр масла и обжарить на нем мясо с разрезанной на 4 части луковицей. Когда мясо подрумянится со всех сторон, влить кипящее молоко. Посолить, поперчить, положить лавровый лист. Закрыть и тушить 30 мин в режиме «МЯСО». На медленном огне растопить в кастрюле 40 гр масла с мукой, влить немного соуса из-под жаркого. Варить несколько минут. Выложить мясо и полить соусом.

ЖАРКОЕ С КАРТОФЕЛЕМ

1 кг свинины (куском)
50 гр сливочного масла
800 гр картофеля
10 маленьких луковиц
пучок зелени
рубленая зелень петрушки
соль
перец

В скороварке обжарить на масле свинину со всех сторон. Положить крупно нарезанный картофель (а мелкий – целиком) и луковицы. Смешать и обжарить. Посолить, поперчить. Положить зелень. Закрыть и тушить 30 мин в режиме «ТУШЕНОЕ МЯСО». Подавать, посыпав зеленью петрушки.

ЖАРКОЕ С АПЕЛЬСИНАМИ

1 кг мякоти свинины
3 апельсина
50 гр сливочного масла
25 гр сахарного песка
40 гр муки
соль
перец

Очистить апельсины и нарезать цедру на тоненькие ломтики, которые варить 10 мин в режиме «ВЫПЕЧКА». В 1 стакане кипятка. В скороварке подрумянить на масле свинину, посолить, поперчить. Закрыть и тушить 20 мин в режиме «МЯСО». Разделить апельсины на четвертинки и очистить от белой кожицы. Вынуть из кастрюли цедру, охладить отвар и смешать с мукой. Открыть скороварку, положить четвертинки апельсинов вокруг мяса, посыпать сахаром, полить смесью муки с отваром. Закрыть и тушить 10 мин. Выложить мясо, обложить апельсинами и полить соусом.

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ



РАГУ ИЗ ГУСЯ

800 гр – 1 кг гуся
40 гр сливочного масла
1 ст.л. муки
1 ст. белого или красного сухого вина
1 морковь
1 луковица
1 пучок зелени
соль
перец
рубленая петрушка

Постараться тщательно обезжирить гуся. Разделить его на части, обжарить на масле со всех сторон вместе с луковицей, разрезанной на 4 части. Когда все подрумянится, посыпать мукой. Посолить, поперчить, сбрызнуть коньяком и поджечь гуся. Добавить вино, морковь, пучок зелени. Закрыть кастрюлю и тушить все 20 мин в режиме «КУРИЦА». Картофель, разрезанный пополам, посолить, поместить над мясом на решетку через 20 мин. После начала тушения гуся и, закрыв вновь кастрюлю, тушить рагу еще 10 мин. Подавать, посыпав рубленой петрушкой.

УТКА ТУШЕНАЯ

Утка весом 1,5-2 кг
100 гр копченой грудинки
40 гр сливочного масла
1 луковица
1 морковь
0,5 ст. белого сухого вина
соль
перец

Подрумянить утку на масле в сковороде, положить в скороварку. Добавить нарезанную на кусочки грудинку и порезанные кружочками лук и морковь. Обжаривать еще 10-12 мин в режиме «ВЫПЕЧКА». Посолить, поперчить. Влить вино и вскипятить, не закрывая кастрюли. Добавить полстакана воды. Закрыть кастрюлю и тушить утку 15-18 мин в режиме «КУРИЦА». За 5 мин. До окончания тушения можно добавить зеленый горошек, морковь, репу.

УТКА С ОЛИВКАМИ

Утка весом 1,5-2 кг
200 гр оливок
50 гр сливочного масла
1 кофейная ложка муки
соль
перец

Поместить оливки в холодную несоленую воду, вскипятить и откинуть на дуршлаг. Часть масла растопить в скороварке и подрумянить на нем утку. Посолить, поперчить. Закрыть

кастрюлю и тушить утку 10 мин в режиме «КУРИЦА». Смешать муку и оставшееся масло. Открыть кастрюлю и положить в нее смесь и оливки. Снова закрыть и тушить еще 5-8 мин.

КУРИЦА ПО-БАСКСКИ

Курица весом 1 кг
150 гр сливочного масла
1 кг свежих помидоров
100 гр лука
250 гр болгарского перца
250 гр риса
2 зубчика чеснока
зелень петрушки
соль
перец

Обдать помидоры кипящей водой и сразу же очистить от кожицы и порезать. Очистить перец от зерен, крупно порезать. Нарезать лук. Растопить в скороварке 50 гр сливочного масла и слегка обжарить на нем лук. Смешать с помидорами, перцем, нарезанным чесноком, солью. Закрыть кастрюлю и тушить овощи 15 мин в режиме «КАША». Выложить содержимое из кастрюли и вымыть ее. Разрезать курицу на 6 частей. Подрумянить на 50 гр масла, посолить, поперчить, закрыть кастрюлю и тушить курицу 15 мин в режиме «КУРИЦА». Затем выложить ее, полить соусом и сохранить в горячем виде. В скороварку в оставшийся соус положить хорошо вымытый рис, добавить 50 гр масла и несколько минут на слабом огне обжарить в открытой кастрюле. Влить воду (в полтора раза больше по объему, чем риса). Посолить, поперчить. Закрыть кастрюлю и варить рис 6 мин в режиме «РИС». Овощи положить на дно блюда, сверху поместить кусочки курицы, посыпав рубленой зеленью петрушки. Подавать с рисом.

КУРИЦА В СМЕТАНЕ

Курица весом 1 кг
30 гр сливочного масла
125 гр сметаны
2 яйца
соль
перец

Разрезать курицу на 6 частей. Обжарить в скороварке на масле (но не подрумянивать), посолить, поперчить. Закрыть кастрюлю и тушить курицу 15 мин в режиме «КУРИЦА». Открыть кастрюлю и оставить на слабом огне открытой. Хорошо взбить яйца и смешать со сметаной. Влить смесь сметаны с яйцами и непрерывно помешивать, не доводя до кипения, пока сметана не превратится в маслянистую массу. Выложить курицу и полить соусом.

ФАРШИРОВАННАЯ КУРИЦА

Курица весом 1 кг
200 гр черствой булки
200 гр вареного окорока

1 зубчик чеснока
рубленая петрушка
2 яйца
1 маленький кочан капусты
2 моркови
2 репы
2 картофелины
1 веточка сельдерея
1 луковица, в которую воткнуть 2 гвоздичины
соль
перец

Тонко нарезать ливер (печень, сердце, желудок) и окорок. Истолочь булку. Нарезать петрушку и чеснок. Смешать все вместе с рублеными яйцами. Посолить, поперчить. Нафаршировать этой смесью курицу. Зашить. В скороварке вскипятить подсоленную воду вместе с овощами, сельдереем и луковицей. Положить туда курицу. Закрыть кастрюлю и варить курицу 25 мин в режиме «КУРИЦА». Подавать на блюде, обложив овощами.
Фарш предварительно вынуть и разложить по тарелкам отдельно.

ФАРШИРОВАННАЯ КУРИЦА (2-й рецепт)

Курица весом 1 кг
100 гр сливочного масла
50 гр шпика
1 большая луковица
20 мелких луковиц
50 гр белого хлеба
150 гр сосисок (или сосисочного фарша)
50 гр картофеля
полстакана коньяка
соль
перец
зелень петрушки

Изрубить ливер (печень, сердце, легкие, желудок) вместе с петрушкой. Поджарить в скороварке на 50 гр масла большую мелконарезанную луковицу, добавить сосиски, накрошить мякоть хлеба, смесь из ливера, добавить коньяк, соль, перец. Потушить 10 мин в режиме «КУРИЦА». Поместить фарш внутрь курицы. Зашить. Подрумянить курицу на 50 гр масла с кусочками шпика и маленькими луковицами. Положить нарезанный картофель. Смешать, посолить, поперчить. Закрыть кастрюлю и тушить ее содержимое 8 мин.

РАГУ ИЗ ИНДЕЙКИ

Кусок индейки весом 1 кг
300 гр сливочного масла
250 гр моркови
250 гр репы
400 гр картофеля
1 луковица
полстакана коньячного ликера

1 зубчик чеснока
пучок зелени
петрушка
перец соль

Очистить морковь, репу, лук. Порезать их кружочками. Разделанную на кусочки индейку хорошо обжарить (режим «ВЫПЕЧКА») в масле со всех сторон и выложить из кастрюли. Положить на их место овощи. Когда они хорошо обжарятся, положить индейку, влить ликер и поджечь. Влить 2 стакана воды, положить чеснок, зелень, перец, соль. Закрыть кастрюлю и варить содержимое 10 мин в режиме «КУРИЦА». Открыть, положить очищенный и нарезанный картофель. Закрыть и доваривать еще 10-15 мин. Выложить на блюдо, посыпать петрушкой.

БЛЮДА ИЗ ДИЧИ



РАГУ ИЗ КРОЛИКА

Кролик весом 1 кг
50 гр сливочного масла
петрушка
1 луковица, в которую воткнуть 1 гвоздичину
соль
перец
чабрец (если есть)
Для соуса:
40 гр сливочного масла
30 гр муки
1 желток
1 лимон
сметана

Кролика разделать на куски и слегка обжарить на масле в скороварке. Налить воду, чтобы она покрыла мясо, добавить петрушку, лук, чабрец, посолить, поперчить. Поместить на решетке сверху очищенный картофель. Закрыть кастрюлю и варить кролика 15 мин в режиме «МЯСО».
Приготовить соус: поджарить на 40 гр масла 30 гр муки, смешать с 0,5 л полученного бульона, посолить, поперчить. Вскипятить. Снять с огня и смешать с желтком, сметаной и мякотью лимона. Подавать кролика, полив соусом.

РАГУ ИЗ КРОЛИКА ПО-ИСПАНСКИ.

Кролик весом 1000-1200 гр
80 гр сливочного масла
1 стакан белого сухого вина (или сметаны)
1 ст.л. муки
1 кг помидоров
2 шт. болгарского перца
250 гр риса
1 пучок зелени
резаная зелень петрушки
1 луковица
1 зубчик чеснока
соль
перец

Помидоры обдать кипятком и сразу же очистить от кожицы, разрезать на 4 части. Отжать сок из помидоров в отдельную посуду. Растопить на сковородке масло, положить в него нарезанный чеснок, оставшиеся части помидоров, перец, очищенный от зерен и нарезанный, зелень. Посолить, поперчить. Обжарить все на сильном огне. Кусочки кролика хорошо обжарить в скороварке на 50 гр масла, посыпать мукой, добавить разрезанный на 4 части лук. Жарить некоторое время вместе, посолить, поперчить, влить вино или сметану, добавить обжаренные овощи. Закрыть кастрюлю и тушить кролика 20 мин в режиме «МЯСО».
Хорошо вымыть рис (пока вода не станет прозрачной), погрузить его на 3 мин. В кипящую сильно соленую воду. Откинуть на дуршлаг и положить в обычную кастрюлю, покрыв ли-

стом бумаги и тарелкой. Рис дойдет на собственном пару. За 5 мин. До подачи блюда на стол добавить рис в помидоры и потушить вместе. Готовое блюдо полить соусом от кролика и посыпать зеленью петрушки.

ЗАЯЦ В ГОРЧИЦЕ

1200 гр зайца
заячья печень
1 ломоть белого хлеба
6 горчичных (?) ложек горчицы
150 гр сливочного масла
100 гр сметаны
2 желтка
соль
перец
лавровый лист

Смочить хлеб в молоке. В части сливочного масла обжарить лук и печень. Порубить все вместе и нафаршировать этой смесью зайца, смешав предварительно фарш с желтками. Посолить, поперчить. Зашить зайца. Смазать горчицей. Обжарить хорошо в масле, положить в скороварку, добавить лавровый лист и тушить 45 мин в режиме «ТУШЕНОЕ МЯСО». Подавать со сметаной.

КУРОПАТКА С КАПУСТОЙ

2 куропатки
1 кг капусты
200 гр чесночной (чайной) колбасы (от себя – я уже начала забывать, что это такое)
150 гр копченой грудинки
50 гр сливочного масла
2 моркови
2 луковицы, в которые воткнуть 2 гвоздичины
зелень
соль
перец

Разрезать кочан на части, удалив кочерыжку и толстые ребра, положить на 2 мин. в кипящую соленую воду. Затем промыть холодной водой, дать хорошо стечь на дуршлаге. Куропаток подрумянить на сковородке на масле, посолить, поперчить. В скороварку положить нарезанные капусту и морковь, 2 луковицы, зелень. Влить полчашки кипятка, посолить, поперчить. Довести до кипения. Положить обжаренные кусочки куропатки, нарезанные колбасу и грудинку. Закрыть кастрюлю и тушить содержимое 30 мин в режиме «ТУШЕНОЕ МЯСО».

ЖАРКОЕ ИЗ КАБАНА

1 кг нарезанной кабаньей лопатки
30 гр сливочного масла
1 ст.л. муки
1 кофейная ложка том. пасты

2 свежих помидора
соль
перец
Для маринада:
0,5 л белого или красного сухого вина
0,5 стакана подсолнечного масла
1 морковь
1 луковица, нарезанная на кружки
2 зубчика чеснока
зелень
перец

Мясо положить на 2 дня в маринад. Затем отжать и обжарить в скороварке на сливочном масле в режиме «МЯСО». Посыпать мукой, хорошо помешивая, добавить часть маринада, томатную пасту, очищенные от кожицы и нарезанные томаты, соль, перец. Вскипятить, лобавить четверть литра горячей воды. Закрыть и тушить 30 мин. (если кабан старый, то 40-50 мин.) Подавать можно с картофелем.

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ



МОРКОВЬ В СМЕТАНЕ

1 кг моркови
30 гр сливочного масла
1 луковица
1 зубчик чеснока
1 коф. ложка муки
1 ст.л. сметаны
соль
перец
гвоздика

Очищенную морковь нарезать на кубики. Нарезать крупно луковицу и обжарить ее слегка в кастрюле с маслом (не подрумянивать) в режиме «РИС». Добавить морковь, чеснок, гвоздику, соль, перец, посыпать мукой. Помешать. Закрыть кастрюлю и тушить 10 мин. (если морковь зимняя, то 15 мин.) в режиме «КАША». Снять кастрюлю с огня держать закрытой еще 5 мин. При подаче к столу добавить сметану. Это блюдо можно подавать самостоятельно и как гарнир.

ХОЛОДНАЯ МОРКОВЬ

500 гр моркови
60 гр сливочного масла
0,5 ст. воды
1 ст.л. сахара
0,5 коф.л. соли
перец

Почистить и помыть морковь. Молодую морковь оставить целиком, старую порезать кружочками. Положить в скороварку. Покрыть водой. Добавить масло, соль, перец, сахар. Закрыть кастрюлю и тушить морковь 20 мин в режиме «КАША». Охлажденную морковь подавать как гарнир к мясу.

КОРЕНЬ СЕЛЬДЕРЕЯ

Очистить корень сельдерея и нарезать кружочками. Положить в скороварку, слегка покрыть холодной водой. Посолить. Закрыть кастрюлю и варить сельдерей 10 мин в режиме «КАША». Приготовить соус: 1 ст.л. муки поджарить до розового цвета в 40 гр сливочного масла, затем влить 0,5 л молока, помешивая, довести смесь до кипения, затем посолить, поперчить и кипятить 10 мин. При подаче на стол добавить к сельдерею кусочек сливочного масла и полить соусом. Можно также выложить сельдерей на сковородку, посыпать тертым швейцарским сыром, добавить кусочек масла и на 5 мин. поставить в духовку. При подаче на стол полить соусом.

ПЮРЕ ИЗ КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ

700 гр корня сельдерея
200 гр картофеля
50 гр сливочного масла
50 гр тертого сыра

соль
перец

Очистить сельдерей и картофель. Картофель нарезать на четвертинки. Овощи варить в скороварке в соленой воде в течение 10 мин в режиме «КАША». Откинуть на дуршлаг. Растереть в пюре. Посолить и поперчить по вкусу. Затем положить масло и посыпать сыром. Можно поместить на несколько минут в горячую духовку до образования мягкой корочки. Нарезать тонкими ломтиками хлеб и обжарить на сковороде. Подавать пюре вместе с гренками.

ОТВАРНАЯ КАПУСТА

По этому рецепту можно готовить любую капусту: белокочанную, красную, брюссельскую.
Вскипятить в скороварке воду. Положить в кипяток нарезанную квадратиками капусту. Закрыть кастрюлю и варить капусту 5 мин в режиме «РИС». Откинуть на дуршлаг и обдать холодной водой. Снова налить в скороварку холодной воды и положить в нее капусту. Посолить. Вскипятить и варить еще 5 мин. Снова откинуть на дуршлаг и обдать холодной водой. Затем положить под пресс, потом переложить в сковородку, посыпать тертым сыром, добавить сливочное масло и поставить на несколько минут в горячую духовку. Можно потушить с мясным соком, добавив немного чеснока.

КРАСНАЯ КАПУСТА С ЯБЛОКАМИ

1 кочан красной капусты весом 1 кг
30 гр сливочного масла
200 гр свежего свиного сала
250 гр яблок
3-4 луковицы
0,5 стакана белого сухого вина
0,5 ст. воды
соль
перец

Вскипятить воду в скороварке. Из кочана извлечь кочерыжку и срезать толстые ребра. Кочан нарезать соломкой. В кипящую воду положить капусту и сало. Как только вода снова закипит, откинуть все на дуршлаг. Нарезать сало, лук и яблоки на кусочки. Освободить кастрюлю, разогреть ее, положить масло, сало, лук. Слегка подрумянить их и добавить капусту, яблоки, вино, воду, соль, перец. Закрыть и тушить 25 мин в режиме «КАША».

ТУШЕНАЯ КАПУСТА.

Кочан капусты весом 1 кг
100 гр копченой грудинки
1 морковь
1 луковица
1 маленький стакан воды
соль
перец

пучок Очистить кочан от верхних листьев. Вскипятить в скороварке воду и опустить в нее кочан. Закрыть. Варить 5 мин. Откинуть капусту на дуршлаг. В пустую скороварку положить на дно нарезанные грудинку, морковь, лук, капусту и зелень. Посолить, поперчить, полить водой. Закрыть и тушить 45 мин в режиме «КАША».

БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА

В кипящую в скороварке воду опустить кочанчики брюссельской капусты. Закрыть и варить 2 мин в режиме «РИС». Открыть кастрюлю и откинуть капусту на дуршлаг. Снова вскипятить воду в скороварке и снова опустить туда же капусту. Закрыть и варить еще 3 мин., затем откинуть и остудить. Для соуса на сковородке растопить сливочное масло, посолить, поперчить, посыпать толченым чесноком. Подавать капусту, полив горячим соусом и сметаной.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА

1 кг цветной капусты
2 ст. воды
соль

Разделить капусту на соцветия. Помыть и положить в дуршлаг без ручки. Налить в скороварку воды и положить в нее корку хлеба для устранения запаха капусты. Воду посолить и вскипятить. Вставить на подставку дуршлаг с капустой так, чтобы она не касалась воды. Закрыть кастрюлю и варить капусту 4 мин в режиме «РИС». Можно поджарить капусту на сковородке, часто переворачивая. Поперчить и посыпать рубленой зеленью петрушки.

ТЫКВА ПО-МОНАКСКИ

1 кг тыквы
50 гр сливочного масла
соль
перец

Нарезать тыкву на квадраты по 2 кв. см. Заполнить скороварку на 1/3 водой, вскипятить ее и посолить. Положить тыкву. Закрыть и варить 5 мин в режиме «РИС». Откинуть на дуршлаг и обдать холодной водой. Растопить в скороварке масло и обжарить в нем тыкву, переворачивая осторожно ножом или ложкой.

ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ

1 кг тыквы
250 гр картофеля
50 гр сливочного масла
2 яйца
2 стакана молока
соль
перец

Очистить тыкву и картофель. Нарезать на кусочки. Положить в скороварку и залить молоком. Посолить, поперчить и варить 10 мин. в режиме «РИС» растереть овощи в пюре.

Смешать с маслом и двумя взбитыми яйцами.

ШПИНАТ В СОКЕ

2 кг шпината
50 гр сливочного масла
1 ст.л. муки
2 зубчика чеснока
2 стакана мясного бульона
соль
перец

Вымыть шпинат. Обварить его кипятком и откинуть на дуршлаг. Положить под пресс, чтобы максимально отжать воду. В скороварке растопить сливочное масло, всыпать муку, смешать, добавить бульон, помешать, положить шпинат и нарубленный чеснок, посолить, поперчить. Закрыть и тушить 20 мин в режиме «СУП».

ФАСОЛЬ

500 гр сухой или молодой фасоли
1 луковица, в которую воткнуть 2 гвоздичины
1 букетик зелени
1 зубчик чеснока
соль

Вымыть и положить в скороварку фасоль. Покрыть холодной несоленой водой. Закрыть и варить 5 мин в режиме «КАША». Откинуть на дуршлаг. Положить фасоль снова в кастрюлю и залить кипятком, посолить, добавить лук, чеснок, зелень. Закрыть и варить еще 40 мин. (или 3 мин., если фасоль молодая).

ЗЕЛЕНАЯ ФАСОЛЬ НА ПАРУ

Налить в скороварку 2-3 стакана подсоленной холодной воды. Фасоль очистить и поместить на решетку. Закрыть и варить 10 мин в режиме «СУП».

ЗЕЛЕНАЯ ФАСОЛЬ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

1 кг фасоли
500 гр помидоров
80 гр сливочного масла
1 луковица
1 зубчик чеснока
пучок зелени
рубленая зелень петрушки
соль
перец

От стручков фасоли отделить нить, связывающую половинки стручков. Очистить от кожицы помидоры и нарезать. Порубить чеснок и лук. Быстро обжарить в скороварке на 60 гр сливочного масла помидоры и лук, затем добавить фасоль, зелень, чеснок, закрыть кастрюлю

и тушить все 10 мин в режиме «КАША». При подаче посыпать зеленью петрушки и добавить остальное масло.

ГОРОХ ПО-КАТАЛОНСКИ

250 гр сухого гороха
40 гр сливочного масла
100 гр копченой грудинки
2 ст.л. томатной пасты
1-2 зубчика чеснока
соль
перец

Накануне замочить горох в воде комнатной температуры. Перед варкой откинуть на дуршлаг. Затем положить в скороварку вместе с чесноком. Залить подсоленной водой. Закрыть и варить 45 мин в режиме «КАША». Открыть кастрюлю и положить нарезанную грудинку, томатную пасту, сливочное масло, соль, перец. Закрыть и варить еще полчаса.

ГОРОШЕК ПО-КРЕСТЬЯНСКИ

2 кг горошка (зрелого, освобожденного от стручков)
4 моркови
10 мелких луковиц
1 ст.л. муки
1 коф.л. сахара
50 гр сливочного масла
ветка петрушки
соль
перец

Растопить в скороварке сливочное масло, положить в него горошек, морковь, нарезанную на кусочки, лук. Посолить, поперчить, перемешать с мукой и сахаром. Положить петрушку, покрыть водой. Вскипятить. Кастрюлю закрыть и варить горошек 10 мин в режиме «КАША».

ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК ПО-ПАРИЖСКИ

2 кг горошка
30 гр сливочного масла
2 моркови
1 луковица, в которую воткнуть гвоздику
1 резаная луковица
1 зубчик чеснока
петрушка
соль
перец

В скороварке растопить масло, положить луковицу с гвоздикой, нарезанную ломтиками луковицу, нарезанную кружками морковь, горошек, чеснок и ветку петрушки. Посолить, поперчить, помешать. Как только горошек изменит цвет, закрыть кастрюлю. Тушить 12-15

мин в режиме «КАША».

КАРТОФЕЛЬ В СМЕТАНЕ

1 кг картофеля
60 гр сливочного масла
125 гр сметаны
кервель

Картофель очистить и нарезать на 4 части. Сварить в течение 8 мин. на пару (на решетке) в скороварке в режиме «КАША». Очистить кастрюлю. Растопить масло в скороварке, выложить в нее из решетки картофель, слегка посолить, влить сметану. Снова закрыть и тушить еще 2 мин.

КАРТОФЕЛЬ С САЛОМ

1 кг картофеля
100 гр шпика
50 гр сливочного масла
2 луковицы
20 гр муки
рубленая зелень петрушки
соль
перец

Нарезать сало на мелкие кусочки. Очистить лук. Обжарить лук на сале в скороварке, добавив масло. Очистить и помыть картофель. Нарезать на четвертинки. Положить в скороварку вместе с луком и салом. Посолить, поперчить. Посыпать мукой, перемешать. Влить 1 стакан воды или мясного бульона. Закрыть кастрюлю и варить картофель 10 мин в режиме «КАША». Подавать, посыпав зеленью петрушки.

КАРТОФЕЛЬ С ПОМИДОРАМИ

1 кг картофеля
50 гр сливочного масла
300 гр помидоров
3 болгарских перца
100 гр лука
пучок зелени
соль
перец
чеснок

Ошпарить помидоры кипятком и сразу же очистить от кожицы. Очистить от зерен перец. Очистить лук и картофель. Нарезать все овощи большими кусками. В скороварке растопить масло, положить овощи, зелень, чеснок, соль, перец. Закрыть и тушить все 15 мин в режиме «КАША».

ФАРШИРОВАННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

1 кг картофеля
50 гр сливочного масла
250 гр сосисок
зелень петрушки
соль
перец

Очистить картофелины и вынуть из них середину. Снять кожу с сосисок и нафаршировать ими картофелины. Растопить в скороварке масло и подрумянить на нем картофель. Посолить, поперчить. Закрыть кастрюлю и тушить картофель 15 мин в режиме «КАША». Подать, посыпав зеленью петрушки, или с холодной морковью.

ПОМИДОРЫ ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ

4 зрелых помидора
4 зубчика чеснока
петрушка
50 гр сливочного масла
соль
перец

1 кофейная ложка толченых орехов. Порубить зелень петрушки и чеснок. Растопить в скороварке масло и положить в него разрезанные пополам помидоры разрезом вниз. Жарить 1 мин., затем перевернуть, посыпать чесноком, орехами и петрушкой каждую половину. Посолить, поперчить. Закрыть кастрюлю и тушить помидоры 5 мин в режиме «КАША».

ЛУК-ПОРЕЙ С ВЕТЧИНОЙ

800 гр порея
60 гр сливочного масла
4 ломтика ветчины
75 гр тертого сыра
40 гр муки
0,5 литра молока
соль
перец

Разделить листья порея и хорошо промыть под краном. Затем связать в пучок. В скороварке вскипятить подсоленную воду (0,5 кастрюли). Положить в нее пучок порея. Закрыть и варить 10 мин в режиме «СУП». Затем распустить пучок. Сложить каждую луковицу вдвое. Обвалять в тертом сыре и обернуть ломтиками ветчины. Уложить на сковородку, смазанную сливочным маслом, и залить соусом. Соус приготовить предварительно следующим способом: обжарить муку с маслом на сковороде до золотистого оттенка, влить 0,5 л молока, довести до кипения, посолить, поперчить и варить 10 мин. Снять с огня, вбить в соус 1 желток и добавить остатки сыра. Залитый соусом порей поставить в горячую духовку на 15 мин.

Вы скачали инструкцию по эксплуатации Mystery MCM-5018 для ознакомления на сайте http://www.panatex.com.ua.Для Вас инструкции по эксплуатации, руководства пользователя, рецепты, рецепты для мультиварок, книги, журналы, возможность скачать бесплатно.