Рецепты к мультиваркам Mystery

ЖАРЕНЫЙ СУЛУГУНИ СО СЛАДКИМ СОУСОМ ЧИЛИ





Ингредиенты:

- 16 кусочков сыра Сулугуни
- Сладкий соус Чили
- Растительное масло

Приготовление:

Выберите режим "Фритюр", разогрейте в рабочей емкости растительное масло и обжарьте в нем кусочки сыра Сулугуни до золотистого цвета. Затем положите кусочки сыра на бумажное полотенце.

Сервировка:

Выложите кусочки сыра на блюдо и подавайте со сладким соусом Чили и листьями салата.

ЖАРЕНЫЕ ОВОЩИ





Ингредиенты:

- 6 чашек мелко нарубленных овощей (морковь, краснокочанная капуста, кабачки, репчатый лук, грибы, ананас и т.п.).
- 20 мл кунжутного масла
- 10 мл измельченного чеснока
- 10 мл. свежего измельченного имбиря
- 100 мл. легкого соевого соуса
- 50 мл. сладкого соуса Чили

Приготовление:

Выберите режим "Быстрое обжаривание", поместите все ингредиенты в рабочую емкость (за исключением кунжутного масла и сладкого соуса Чили) и обжарьте их при закрытой крышке в течение 5 минут.

По окончании приготовления добавьте к овощам кунжутное масло и соус Чили.

ЛОСОСЬ С ЖАСМИНОВЫМ РИСОМ ПОД СОУСОМ ИЗ МАРАКУЙИ И ВОДКИ





Ингредиенты:

- 4 филе свежего лосося
- 500 мл. жасминового риса
- 750 мл. куриного или рыбного бульона
- 100 мл. белого вина
- 200 мл. мякоти маракуйи
- 50 мл.водки
- 2 звездчатых аниса
- Соль и перец
- Соевый соус

Приготовление:

Выберите режим "Тушение". Поместите в мультиварку бульон, рис, анис, белое вино и тушите все ингредиенты в течение 10 минут. Затем установите решетку (в это время рис продолжает готовиться в мульварке) и поместите на нее кусочки филе лосося и готовьте филе в течение 15 минут. Затем сбрызните филе соевым соусом.

Добавьте к рису мякоть маракуйи и водку.

Сервировка:

Наполните стакан рисом и затем переверните его на тарелку. Аккуратно положит кусочек филе рыбы на рис. Украсьте блюдо кусочками маракуйи и дольками лимона на шпажках.

ЖАРЕНЫЙ ТУНЕЦ





Ингредиенты:

- 4 стейка из тунца
- 15 мл.кунжутного масла
- 10 мл.семян кунжута
- 250 мл. легкого соевого соуса
- 50 мл. засушенной вишни
- 10 мл. свежего имбиря
- 10 мл.молотого кориандра
- Соль

Приготовление:

Выберите режим "Быстрое обжаривание". Налейте в мультиварку кунжутное масло, немного посолите его и слегка обжарьте в нем стейки в течение 1 минуты с каждой стороны. Положите рыбу на тарелку и обжарьте остальные ингредиенты для получения соуса.

Сервировка:

Разрежьте стейки по диагонали, сбрызните их соевым соусом, посыпьте семенами кунжута и разложите кусочки рыбы на листья салата. В качестве гарнира можно подать салат, либо обжаренные овощи.

СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ПАРУ





Ингредиенты:

- 1 кочан цветной капусты
- 4-5 шт. мини-кукурузы
- 2 красных перца
- 1 пучок зеленой стручковой фасоли
- 1,5 л.куриного, либо овощного бульона
- 10 мл. обжаренных семян кунжута
- 5 мл. измельченного имбиря

Приготовление:

Выберите режим "Тушение". Налейте в мультиварку бульон и добавьте к нему измельченный имбирь. Нарежьте все овощи на тонкие полоски. Установите решетку и поместите на нее овощи. Закройте крышку и готовьте овощи на пару в течение 5-10 минут до готовности.

Сервировка:

Разложите овощи на тарелку, сбрызните их соевым соусом и посыпьте поджаренными семенами кунжута.

КАРЕ ЯГНЕНКА С ЖАРЕНЫМ МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ И КЛЮКВЕННЫМ СОУСОМ





Ингредиенты:

- 8 шт.каре ягненка
- 12 шт. молодого картофеля
- 500 мл. красного вина
- 500 мл. говяжьего бульона
- 1 банка клюквенного соуса
- 100 мл. марокканской приправы (20 мл. тмина, 50 мл. молотого кориандра, 10 мл. корицы, 5 мл. молотой гвоздики, 5 мл. измельченного имбиря, 5 мл. кардамона, 5 мл. мускатного ореха)
- 6 шт. моркови
- 2 головки репчатого лука
- 5 мл. измельченного чеснока (свежего)
- Свежий розмарин
- Оливковое масло

Приготовление:

Натрите каре ягненка марокканской приправой. Выберите режим "Фритюр". Налейте в мультиварку немного оливкового масла и обжарьте мясо с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета, затем добавьте к нему измельченный чеснок, красное вино, бульон и веточки розмарина.

Выберите режим "Тушение". Тушите каре ягненка при закрытой крышке в течение 30 минут, затем поместите в мультиварку разрезанный пополам картофель, лук и морковь, разрезанные на 4 части и тушите все при закрытой крышке 25 минут до готовности картофеля. Выложите мясо и картофель на тарелку , оставшийся соус в мультиварке кипятите на медленном огне в течение 5 минут, затем добавьте клюквенный соус и доведите его до кипения. Добавьте 5 мл. оливкового масла, немного кукурузного крахмала для получения густой консистенции соуса.

Сервировка:

В центр тарелки поместите картофель и овощи, сверху положите мясо и полейте соусом. Украсьте блюдо веточками свежей мяты и розмарина.

МОРЕПРОДУКТЫ ПОД СОУСОМ КАРРИ ПО-ТАЙСКИ




Ингредиенты:

- 2 кг ассорти из морепродуктов(мидии, гребешки, креветки, кальмары)
- 50 мл. кунжутного масла
- 50 мл. сушенной вишни
- 2 головки репчатого лука
- 1 банка кокосовых сливок
- 2 банки кокосового молока
- 20 мл. тайской зеленой пасты карри
- 10 мл. свежего измельченного имбиря
- 10 мл. свежего измельченного чеснока
- 10 мл. свежего измельченного кориандра

Приготовление:

Выберите режим "Быстрое обжаривание". Налейте в мультиварку кунжутного масла и обжарьте на нем мелко порезанный лук. Добавьте к луку пасту карри и готовьте полученный соус 2-3 минуты.

Выберите режим "Тушение". Поместите в мультиварку морепродукты, имбирь, чеснок, кориандр, кокосовое молоко и сливки и готовьте все в течение 25-30 минут, затем добавьте вишню.

Рекомендации:

Для более быстрого приготовления данного блюда рекомендуется выбрать режим "Фритюр".

Сервировка:

Разложите морепродукты в чашки и подавайте с жасминовым рисом и свежим кориандром.

ЖАРЕНЫЙ ЦЫПЛЕНОК С ЛИМОНОМ И ТИМЬЯНОМ





Ингредиенты:

- 1 целый цыпленок
- 12 шт. молодого картофеля
- 4 шт. репчатого лука
- 6 шт. лимонов
- цедра 3-х лимонов
- 1 зубок чеснока
- 1 пучок свежего тимьяна
- 500 мл. куриного бульона
- Смесь приправ для цыпленка:
  - 10 мл. молотого тмина
  - 10 мл. молотого кориандра
  - 10 мл. паприки
  - 2 мл. молотой гвоздики
  - 2 мл. измельченного красного стручкового перца
  - Соль
  - Перец
- Оливковое масло

Приготовление:

Выберите режим "Быстрое обжаривание". Натрите цыпленка смесью из приправ и обжарьте его со всех сторон и выложите на тарелку. Добавьте в мультиварку оливковое масло и слегка обжарьте в нем репчатый лук (порезанный на четыре части).

Выберите режим " Тушение". Поместите обжаренного цыпленка в мультиварку, налейте куриного бульона, положите лимон, разрезанный пополам, измельченный чеснок и тмин. Готовьте цыпленка в течение 1 часа. Затем добавьте положите картофель, приправленный солью и перцем и готовьте еще минут 30 до готовности цыпленка и картофеля.

Сервировка:

Положите цыпленка и картофель на блюдо и украсьте дольками лимона, лимонной цедрой и свежим тимьяном.

ПРЯНЫЕ ГРУШИ С СОУСОМ ИЗ КРАСНОГО ВИНА





Ингредиенты:

- 8 груш (очищенных от кожуры)
- 1,5 л. красного вина
- 250 мл. сахарного песка
- 10 г. корица
- 2 шт. гвоздики
- Цедра одного лимона
- 1 г.мускатного ореха
- 4 звездчатых аниса

Приготовление:

Выберите режим "Тушение". Поместите все ингредиенты в мультиварку и готовьте в течение 20-30 минут. Затем выложите груши на тарелку и дайте оставшимся ингредиентам потомиться еще минут 10.

По истечении 10 минут выключите прибор.

Сервировка:

Налейте в тарелку соус из красного вина и положите в него груши. Украсьте блюдо шариком из ванильного мороженого и карамелизованным сахаром.

БЛИНЧИКИ С ШОКОЛАДНОЙ НАЧИНКОЙ





Ингредиенты:

- 500 г. темного бельгийского шоколада
- 200 мл.сливок
- 100 мл. измельченных орех
- 16 листов готового сдобного теста
- 100 мл. муки
- 50 мл. воды
- Растительное масло

Приготовление:

Выберите режим "Тушение". Растопите шоколад, добавьте сливки и орехи и помешивайте до образования однородной массы. Полученную массу охладите, пока она не затвердеет (5-10 минут).

На листы теста выложите шоколадную начинку. Смешайте муку с водой и смажьте края теста полученной смесью. Заверните тесто в трубочку и поместите в морозильную камеру на 30 минут.

Выберите режим "Фритюр". Разогрейте в мультиварке масло и поджарьте в нем блинчики до золотистой корочки.

Сервировка:

Подавайте с фундуком и шариком шоколадного мороженого.

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ С АПЕЛЬСИНОМ



6-8 порций, мариновать 4-8 часов, время приготовления 25 минут

Ингредиенты:

- 1,2 кг свиных ребрышек
- Маринад:
- 2 апельсина
- 2 столовых ложки меда
- 1 столовая ложка лимонного сока
- 1 столовая ложка любого кисло-сладкого соуса
- 1 столовая ложка соевого соуса
- соль и перец по вкусу

Приготовление:

Первый этап:

Разрезать ребрышки на порции, отложить в сторону.

Второй этап:

Приготовить маринад: на самой мелкой терке натереть кожуру одного апельсина и ссыпать ее в мультиварку. Туда же выжать сок обоих апельсинов и добавить мед, лимонный сок, кисло-сладкий и соевый соусы. Довести до кипения при температуре 150°С. Периодически помешивая готовить маринад в течение 10 минут. Затем хорошо остудить.

Третий этап:

Вылить маринад на ребрышки, накрыть крышкой и поставить в холодильник минимум на 4 часа.

Четвертый этап:

Поставить решетку в мультиварку. Снять маринад с ребрышек и сохранить его для дальнейшей поливки. Положить ребрышки на решетку.

Выбрать режим "Гриль". Готовить 10 минут. Каждые 5 минут поливать ребрышки оставшимся маринадом.

ЧЕСНОЧНЫЕ ТОСТЫ



4 порции, время приготовления 6 минут

Ингредиенты:

- 1 французская или итальянская булка
- 0,5 стакана сливочного масла комнатной температуры
- 2 столовых ложки тертого сыра пармезан
- 2 зубца чеснока, очищенных и мелко порезанных, соль и перец по вкусу

Приготовление:

Первый этап:

Порезать булку по диагонали на куски толщиной около 2,5 см.

Второй этап:

Тщательно смешать масло, сыр-пармезан, чеснок, соль и перец. Получившуюся смесь нанести на одну из сторон нарезанной булки.

Третий этап:

Поставить решетку в кастрюлю, положить 4-5 кусков булки на решетку. Готовить в режиме "Гриль" до тех пор, пока булочки не приобретут золотисто-коричневый цвет. Куски булки должны стать золотисто-коричневыми. Повторите процедуру с оставшимися кусками булки. Для «травяных хлебцев» вместо чеснока добавьте в масло 2 столовых ложки нарезанной зелени петрушки, базилика или розмарина.

ПРЯНЫЕ КРЫЛЫШКИ



6 порций, маринование минимум 30 минут, время приготовления 30 минут

Ингредиенты:

- 1,2 кг куриных крылышек
- Маринад: 0,5 стакана соевого соуса, 0,5 стакана растительного масла, 1 столовая ложка острого масла чили, 1 большой зубец чеснока, мелко порезанный

Приготовление:

Первый этап:

Приготовьте маринад: Смешать в большой кастрюле соевый соус, масло, масло чили и чеснок. Положить туда же куриные крылышки и перемешать. Поставить в холодильник минимум на 30 минут.

Второй этап:

Установите решетку в мультиварку. Слейте маринад из крылышек. Разместите крылышки на решетке. Готовьте 10 минут в режиме "Гриль". Затем еще 10 минут в режиме "Обжаривание".

ЗАПЕЧЕННАЯ КУРИЦА ИЛИ ЦЫПЛЕНОК В ФОЛЬГЕ



4-6 порций, маринование минимум 50 минут, время приготовления 25 минут

Ингредиенты:

- 500 г куриного мяса, 1 ст. ложка десертного вина или ликера, 1 ч. ложка сахарного песка, 2 ч. ложки крахмала, 1/4 ч. ложки молотого перца, 2 дольки чеснока, 3 ст. ложки соевого соуса, 1 морковь, 50 г свежих или консервированных грибов, по 3 ст. ложки соцветий цветной капусты и брокколи, фольга

Приготовление:

Натереть морковь на крупной терке, мелко нарезать чеснок и грибы. Кусочки курицы обвалять в крахмале, смешать все остальные компоненты и опустить в них мясо. Поставить в холодильник на час. На середину листа фольги выложить овощи из маринада, сверху положить мясо. Завернуть фольгу так, чтобы не вытекал сок. Запекать 25 мин в режиме "Обжаривание".

КУРИЦА, ПЕЧЕНАЯ С ПИВОМ



4-6 порций

Ингредиенты:

- 1 курица (примерно 1 кг), 0,5стакана пива, черный молотый перец и соль по вкусу

Приготовление:

Подготовленную тушку курицы натереть снаружи и внутри перцем и солью. В кастрюлю налить пиво, положить курицу и запекать ее в течении 40-45 мин в режиме "Жаркое". Затем курицу перевернуть и печь еще 15-18 мин при том же режиме.

КУРИЦА, ФАРШИРОВАННАЯ ЗЕЛЕНЬЮ



Ингредиенты:

- 1 охлажденная тушка курицы (весом 1 кг), 50 г зелени петрушки, 30 г зелени сельдерея, 20 г корня сельдерея, 1 морковь, черный молотый перец и соль по вкусу

Приготовление:

Тушку курицы тщательно промыть изнутри и снаружи холодной водой, удалить все излишки жира. Зелень промыть, обсушить и очень мелко нарубить, морковь и корень сельдерея очистить и также мелко нарубить. Все смешать, добавить по вкусу соль и перец, нафаршировать подготовленную курицу, отверстие зашить ниткой. Тушку натереть солью и запекать на решетке 1 ч в режиме "Жаркое". Перед подачей нитку нужно удалить.

КУРИЦА С ЯБЛОКОМ И ЛИМОНОМ



Ингредиенты:

- 1 курица (весом около 1 кг), 2-3 кислых яблока, 1 лимон, черный молотый перец и соль по вкусу

Приготовление:

Лимон нарезать тонкими ломтиками. У яблока вырезать середину и нарезать тонкими дольками. Курицу выпотрошить, подсушить полотенцем, посолить и поперчить снаружи и изнутри. Выложить тушку изнутри лимоном, заполнить подготовленными яблоками. Курицу зашить. Жарить 30 мин в режиме "Обжаривание", затем еще 10 мин в режиме "Быстрое обжаривание" до появления золотистой корочки.

КУРИЦА ПО-ВОСТОЧНОМУ



Ингредиенты:

- 1 курица (весом около 1 кг), по 50 г кураги и изюма без косточек, 30 г ядер грецких орехов, 1 головка репчатого лука, 100 г риса, 50 г сливочного масла, черный молотый перец, соль по вкусу

Приготовление:

Курагу замочить на 1 ч. Изюм тщательно промыть. Рис отварить. Орехи мелко нарубить. Лук мелко нарезать, обжарить в сливочном масле до золотистого цвета, добавить курагу, изюм, орехи и тоже немного обжарить вместе с луком. Добавить в смесь отварной рис и хорошо перемешать. Посолить и поперчить. Курицу подготовить, начинить рисовой смесью. Отверстие зашить. Сверху тушку натереть солью и перцем. Можно обмазать смесью растительного масла и меда. Запекать на решетке 40 мин в режиме "Гриль". Подавать, украсив свежей зеленью.

ФИЛЕ-ГРИЛЬ



4 порции, время приготовления (полусырое) 8-10 минут, (средней готовности) 10-12 минут, (хорошо прожаренное) 12-14 минут

Ингредиенты:

- 1 кусок мясного филе до 2,5 см толщиной, 2 зубца чеснока, очищенные и раздавленные, соль и перец по вкусу

Приготовление:

Первый этап:

Натереть обе стороны филе чесноком, солью и перцем, отложить в сторону.

Второй этап:

Положить филе на решетку. Готовить согласно указанному выше времени в режиме "Гриль".

«ФИЛЕ-МИНЬОН» ГРИЛЬ



4 порции, время приготовления (полусырое) 8-10 минут, (средней готовности) 12 минут, (хорошо прожаренное) 14 минут

Ингредиенты:

- 4 филе-миньона до 2,5 см толщиной
- 1 столовая ложка растительного масла, соль и перец по вкусу

Приготовление:

Первый этап:

Смазать филе маслом. Добавить соль и перец. Отложить в сторону.

Второй этап:

Вставьте высокую решетку в кастрюлю. Положите филе на решетку. Готовить согласно указанному выше времени в режиме "Гриль".

ОТБИВНАЯ БЕЗ КОСТИ



6 порций, время приготовления (полусырая) 1 час 40 минут, (средней готовности) 1 час 50 минут, (хорошо прожаренная) 2 часа

Ингредиенты:

- Отбивная 1,6 кг без кости, перевязанная, соль и перец по вкусу

Приготовление:

Первый этап:

Хорошо натрите отбивную солью и перцем.

Второй этап:

Установить решетку в стеклянную кастрюлю. Положить отбивную прямо на решетку. Готовить согласно указанному выше времени в режиме "Обжаривание". После готовности выключить мультиварку и держать отбивную в кастрюле еще 10 минут, затем порезать и подать.

БАРБЕКЮ ИЗ ГОВЯДИНЫ «WESTERN»



4-6 порций, маринование минимум 4 час, лучше - оставить на всю ночь, время приготовления 1 час 20 минут

Ингредиенты:

- 0,5-1 кг небольших кусочков филе или грудинки без косточек
- Маринад: 0,5 стакана яблочного уксуса, 0,5 стакана воды, 1 столовая ложка растительного масла, 2 столовых ложки сухого лука или 1 небольшая тонко порезанная луковица, 1 столовая ложка приправы перец с лимоном, 0,5 стакана консервированного томатного соуса
- Соус барбекю:
- остаток маринада
- 1 стакан консервированного томатного соуса 0,5 стакана, концентрированного соуса барбикю 1 столовая ложка, коричневого сахара соль по вкусу

Приготовление:

Первый этап:

В посуде смешать ингредиенты маринада. Положить в маринад говядину и перемешать. Закрыть крышкой и убрать на ночь в холодильник.

Второй этап:

Расстелить кусок толстой фольги размером примерно 35х50 см. Вынуть мясо из маринада и уложить его на фольгу. Вылить на мясо примерно 0,3 стакана маринада. Соединить вместе длинные концы фольги, затем - короткие до получения «запечатанного конверта».

Третий этап:

Установить решетку в кастрюлю. Положить фольгу с мясом на решетку. Готовить 10 минут в режиме "Гриль". Затем готовить 1,5 часа в режиме "Тушение". Вылейте оставшийся маринад в кастрюлю и потомите его 10 минут (или до тех пор, пока он не станет густеть). Добавить томатный соус, соус барбекю и сахар. Томить 5 минут.

Четвертый этап:

Щипцами осторожно извлечь и развернуть фольгу. Вылить на мясо 0,3 стакана соуса барбикью, снова закрыть фольгу и положить на решетку. Готовить 10 минут в режиме "Обжаривание". Подавать на хлебе с остатками соуса.

ЖАРЕНАЯ СВИНИНА ПО-КИТАЙСКИ



8 порций, маринование минимум 2 часа, время приготовления 1 час 10 минут

Ингредиенты:

- Свиное филе без кости (примерно 1,2 кг). Маринад: 0,5 стакана соуса хойсинг, 0,25 стакана кисло-сладкого соуса, 1/2 чайная ложка свежего мелко резанного имбиря, или 0,5 чайной ложки молотого имбиря, 0,25 стакана апельсинового сока, 1/2 зубца чеснока, очищенного и давленного.
- Соус:
- 1 стакан холодного куриного бульона
- 1 чайная ложка кукурузного крахмала, растворенная в 1 столовой ложке воды

Приготовление:

Первый этап:

Срезать излишек жира.

Второй этап:

Приготовить маринад: В большой стеклянной посуде смешать соус хойсинг, кисло-сладкий соус, имбирь, чеснок и апельсиновый сок. Добавить свинину и перемешать. Закрыть крышкой и убрать в холодильник минимум на 2 часа.

Третий этап:

Поставить решетку в кастрюлю. Извлечь свинину из маринада, маринад сохранить. Положить свинину на решетку. Готовить 1 час 10 минут в режиме "Обжаривание". После готовности вынуть свинину из кастрюли, подождать 10 минут и порезать ее.

Четвертый этап:

Для приготовления соуса необходимо вылить в кастрюлю остаток маринада, добавить бульон и крахмал. Томить 15 минут в режиме "Тушение".

Пятый этап:

Порезать свинину на кусочки по 0,6 см, выложить их на блюдо. Полить теплым соусом.

МЯСНАЯ ЗАПЕКАНКА ПО-АМЕРИКАНСКИ



4 порции, время приготовления 50 минут

Ингредиенты:

- 0,5 кг говяжьего фарша, 1 кусок хлеба (раскрошить), 1 яйцо, слегка взбитое, 0,25 стакана нежирной сметаны или йогурта без добавок, 0,25 стакана томатного сока или овощного сока, 0,25 стакана тонко порезанного лука, 1 чайная ложка орегано, 1 чайная ложка базилика, 1 чайная ложка тимьяна, 1 стоповая ложка соуса для мяса, соль и перец по вкусу

Приготовление:

Первый этап:

В большой кастрюле смешать яйцо, раскрошенный хлеб, сметану, томатный сок, соус для мяса, лук и травы. Добавить мясной фарш и хорошо перемешать. Из получившейся смеси слепить лепешку размером примерно 18х8 см.

Второй этап:

Поставить решетку в кастрюлю. Положить лепешку на решетку. Готовить 50 минут в режиме "Обжаривание". Подавать с Вашим любимым соусом.

ЖАРЕНАЯ БАРАНЬЯ НОЖКА



8 порций, время приготовления 1 час 40 минут

Ингредиенты:

- Баранья ножка примерно 1,6 кг, 2 зубца чеснока, очищенных и давленных, 1 столовая ложка нарезанной свежей зелени розмарина или 1 чайная ложка, сухого розмарина, соль и перец по вкусу.

Приготовление:

Первый этап:

Удалить с бараньей ножки излишки жира. Натереть мясо чесноком, затем посыпать розмарином, солью и перцем. Отложить в сторону.

Второй этап:

Установите решетку в кастрюлю. Положите баранью ножку на решетку. Готовить 20 минут в режиме "Гриль". Затем выньте мясо, заверните его в фольгу и снова положите на решетку. Готовить 1 час 20 минут в режиме "Обжаривание". Примечание: баранью ножку можно заменить бараньей лопаткой.

ЯЙЦА С БЕКОНОМ



4 порции, время приготовления 10 минут

Ингредиенты:

- 4 яйца, 8 кусочков бекона

Приготовление:

Поставить решетку в кастрюлю. Положить на решетку 8 кусков бекона. Готовить 4 минуты в режиме "Обжаривание". Затем положить на решетку яйца (в скорлупе). Готовить 6 минут. Получаются замечательные яйца всмятку. Если Вы любите яйца вкрутую, добавьте ко времени приготовления еще 4 минуты. Примечание: Будьте осторожны, вынимая яйца. Используйте щипцы или рукавицу - скорлупа очень горячая!

КРЕВЕТКИ-ГРИЛЬ



4 порции, время приготовления 10 минут

Ингредиенты:

- 0,6 кг крупных креветок (очищенных)
- 0,25 стакана растопленного сливочного масла
- 1 зубец чеснока, очищенный и давленный
- 2 столовых ложки лимонного сока

Приготовление:

Первый этап:

Приготовление лимонного соуса: Сполоснуть креветки и промокнуть их салфеткой. В небольшой кастрюле смешать растопленное масло, чеснок и лимонный сок. Отставить в сторону.

Второй этап:

Установите решетку в кастрюлю. Обмажьте креветки масляной смесью и положите их на решетку. Готовить 10 минут в режиме "Обжаривание". Подавать горячими с рисом, политым лимонным соусом.

«РЫБА В САДКЕ»



4-6 порций, время приготовления 15 минут

Ингредиенты:

- 0,4 кг рыбного филе: камбала, палтус, зубатка или любая жирная рыба
- 1 небольшая луковица, тонко нарезанная, 1 чайная ложка свежего тертого имбиря или 0,5 чайной ложки сухого имбиря, 3 средний красный перец, тонко нарезанный, 6 грибов (шампиньонов), тонко нарезанных
- сок половинки лимона, 4 столовых ложки соуса терияки, 1 столовая ложка арахисового масла

Приготовление:

Первый этап:

Расстелить на столе два листа толстой фольги размером примерно 35х50 см каждый. Положить по половине приготовленного лука, имбиря, красного перца и грибов в середину каждого листа, накрыть эти кучки половинками рыбного филе. Сбрызнуть рыбу и овощи лимонным соком, соусом терияки и маслом.

Второй этап:

Соединить вместе сначала длинные, потом короткие концы фольги, получив «конверт».

Третий этап:

Установить решетку в кастрюлю, положить оба «конверта» на решетку. Готовить 15 минут в режиме "Обжаривание". Осторожно развернуть фольгу. Подавать рыбу с овощами и бульоном.

ТУНЕЦ-ГРИЛЬ ИЛИ ЛОСОСЬ



4 порции, время приготовления 8 минут, маринование 30 минут

Ингредиенты:

- Маринад: 0,25 стакана соевого соуса, 2 столовых ложки свежего лимонного сока 6 головок зеленого лука, очищенного и мелко нарезанного, 2 столовых ложки растительного масла.

Приготовление:

Первый этап:

Приготовить маринад: Смешать соевый соус, лимонный сок, зеленый лук и масло. Добавить кусочки рыбы и смешать их с маринадом. Закрыть крышкой и поставить в холодильник на 30 минут.

Второй этап:

Поставить решетку в кастрюлю. Выложить рыбу на решетку. Готовить 8 минут в режиме "Гриль". Вместо тунца можно взять рыбу-меч или лосося.

ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ В МУНДИРЕ



4 порции, время приготовления 35 минут

Ингредиенты:

- 4 средних картофелины, мытые, 4 чайных ложки сливочного масла или маргарина комнатной температуры, чесночная соль и черный перец по вкусу.

Приготовление:

Первый этап:

Вытереть картофель бумажным полотенцем. В нескольких местах проткнуть кожуру вилкой. Натереть каждую картофелину маслом, чесночной соли и перца.

Второй этап:

Вставить решетку в кастрюлю. Положить картофелины на решетку. Готовить 35 минут в режиме "Жаркое". Картофель готов, когда вилка легко проходит до середины картофелины. Примечание: Вы можете готовить картофель и жарить мясо одновременно. В этом случае уложите картофелины вокруг мяса и установите время приготовления 40 минут.

ЖАРЕНЫЕ ОВОЩИ



4 порции, время приготовления 23 минуты

Ингредиенты:

- 0,4 кг овощной смеси: сладкий картофель, баклажаны, цуккини, лук, зеленые помидоры, 3 столовых ложки растительного масла, 0,5 чайной ложки чесночной соли, 0,25 чайной ложки черного перца

Приготовление:

Первый этап:

Вымыть и вытереть овощи. Порезать их кусочками примерно 1,5х5 см.

Второй этап:

В кастрюле смешать масло с чесночной солью и перцем. Добавить нарезанные овощи и закрыть крышкой. Взболтать содержимое кастрюли.

Третий этап:

Установить решетку в кастрюлю. Выложить овощи на решетку. Готовить 23 минуты в режиме "Жаркое". Примечание: Вы можете жарить овощи и мясо одновременно. Можно положить овощи на низкую решетку вместе с мясом, а можно и на верхнюю решетку - отдельно от мяса. Время приготовления возрастет до 35 минут.

ОВОЩИ НА ПАРУ



Очистить и порезать произвольное количество овощей. Разложить получившуюся смесь кучками, каждую из которых затем завернуть в фольгу. Перед тем, как плотно закрыть получившиеся пакетики, влить в каждый 1 чайную ложку воды. Положить готовые пакетики или вокруг уже готовящейся пищи, или прямо на решетку. Большинство мягких овощей (например, цуккини, лук, горох) требует 15-20 минут приготовления, тогда как более твердые овощи (например, морковь и картофель) нужно готовить 30-40 минут. Проверять готовность следует опытным путем. Готовить согласно указанному выше времени в режиме "Пароварка".

ЗАМОРОЖЕННАЯ ПИЦЦА



4 порции, время приготовления 5-7 минут

Ингредиенты:

- Одна замороженная пицца не больше 28 см, или порционные куски

Приготовление:

Установить решетку в кастрюлю. Положить замороженную пиццу на решетку. Готовить 5-7 минут в режиме "Гриль".

ПЕЧЕНЫЕ ЯБЛОКИ



4 порции, время приготовления 35 минут

Ингредиенты:

- 4 больших мытых яблока, 2 столовых ложки коричневого сахара, 0,5 стакана порезанных сухофруктов
- 0,5 стакана воды, взбитый крем или ванильный йогурт (на выбор).

Приготовление:

Первый этап:

Удалить из яблок сердцевину. Кончиком острого ножа надрезать кожуру по «экватору» каждого яблока. Положить яблоки в отдельную огнеупорную посуду.

Второй этап:

В миксере смешать коричневый сахар с сухофруктами. Распределить сухофрукты между яблоками. Заполнить сухофруктами дырки от вынутой сердцевины. На дно огнеупорной посуды налить воды.

Третий этап:

Установить решетку в мультиварку. Поместите яблоки на решетку. Готовить 35 минут в режиме "Жаркое". Если яблоки готовы, вилка входит в них свободно. Подавать со взбитым кремом или ванильным йогуртом.

ЛАГМАН



Ингредиенты:

- Баранина или говядина(либо филе курицы)
- Вода или бульон
- Томатная паста (можно заменить 1 свежим помидором)
- Лук репчатый — 1 шт.
- Морковь крупная — 1 шт.
- Болгарский перец- 1 шт.
- Картофель- 2 шт.
- Редька — 1/2 шт.
- Чеснок
- Соль
- Специи, пряности

Приготовление:

Включите режим «Тушение». Положите морковь, натертую соломкой, лук, порезанный кубиками, чеснок,филе курицы и слегка обжарьте до изменения цвета мяса. Затем добавьте редьку, натертую соломкой, картофель, свежие помидоры и сладкий перец, положите томатную пасту(3 ст ложки), соль, перемешайте.

Затем залейте водой как на суп и включите режим «Варка» на 1 час. За это время в отдельной кастрюле сварите лапшу для лагмана, откиньте и промойте. В тарелку сначала выложите лапшу, а затем сверху положите остальные ингредиенты из мультиварки.

При подаче можно посыпьте рубленой зеленью.

ОВОЩНОЕ СОТЕ



Ингредиенты:

- Болгарский перец — 1-2 шт.
- Баклажаны — 2 шт.
- Помидоры — 4-5 шт.
- Лук репчатый — 1-2 шт.
- Чеснок — 1-2 зубчика
- Красный перец — 1 стручок
- Соль
- Специи по вкусу

Приготовление:

Крупно нарежьте овощи. На дно мультиварки положите овощи, посолите. Воду добавлять не нужно! Включите режим «Тушение» на 40 минут. В ходе приготовления на пару овощи в мультиварке аккуратно перемешивайте. В готовое овощное соте выдавите чеснок и разрезанный стручок красного перца. После того как перец отдаст горечь, извлеките его.

ГРИБЫ СО СМЕТАНОЙ



В грибной сезон обязательно приготовьте грибы в мультиварке, они получаются нежными и вкусными.

Ингредиенты:

- Лесные грибы — 0,3-0,5 кг.
- Лук репчатый — 1-2 шт.
- Сметана — 100 г
- Растительное масло
- Соль

Приготовление:

Грибы очистите и порежьте. Лук очистите и порежьте. В кастрюлю налейте немного растительного масла, положите грибы. Установите режим «Тушение» на 40 минут. Жарьте грибы в мультиварке с открытой крышкой, в обратном случае грибы будут выделять слишком много сока. Спустя 20 минут положите лук к грибам, перемешайте и продолжайте готовить еще в течение 10 минут. Грибы со сметаной лучше подавать горячими.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА



Ингредиенты

- Для картофельной начинки
- Лук — 1 шт.
- Картофель — 1 кг
- Яйца — 2 шт.
- Укроп
- Соль
- Для мясного фарша
- Лук -1 шт.
- Яйца -2 шт.
- Свиной фарш -500 г.
- Соль
- Тёртый сыр
- Растительное масло

Приготовление

Натрите картофель на терке, добавьте яйца, мелко нарезанный лук, укроп. Хорошо вымесите фарш, посолите.

Приготовьте мясную начинку: смешайте свиной фарш, яйца, мелко нарезанный лук, посолите.

В чашу мультиварки налейте растительное масло. Картофельный фарш разделите пополам и тоже выложите в чашу. Разровняйте. Посыпьте сыром. Положите мясной фарш. Разровняйте.Посыпьте сыром. Поставьте в мультиварку на программу «Тушение». Готовьте 65 минут. Затем переставьте в духовку, либо оставляете в мультиварке на режиме «подогрев» еще на 20 минут.

КОТЛЕТКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ



Мясные блюда в мультиварке получаются очень вкусными, сочными, полезными. Для приготовления котлет в мультиварке понадобятся следующие продукты.

Ингредиенты:

- Белый хлеб — 3 кусочка
- Говядина — 300 гр.
- Лук репчатый — 1 шт.
- Яйцо — 1 шт.
- Перец, соль по вкусу

Приготовление:

Сделайте фарш и слепите котлетки. В блюдо для пароварки выложите котлетки. Уровень воды не должен превышать максимально допустимый.. Выберите режим «Пароварка»

СУП С ТЫКВОЙ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ



Ингредиенты:

- Мясо — 300 гр.
- Картофель -1 шт.
- Морковь — 1 шт.
- Лук репчатый — 1 шт.
- Тыква — 200 гр.
- Сладкий перец — 2 шт.

Приготовление:

Порежьте мясо на кусочки или сварите в мультиварке целым куском, затем разберите до костей. Очистите картофель и порежьте кубиками.

Очистите морковь и порежьте кружочками. Тыкву, лук, сладкий перец очистите и порежьте мелкими кусочками. Положите все ингредиенты в кастрюлю мультиварки, залейте водой, посолите, добавьте специи и включите режим «Варка» на 1час. В конце варки положите нарезанную морковь с измельченным чесноком.

ЧЕЧЕВИЦА С КУРИЦЕЙ



Ингредиенты:

- Коричневая чечевица — 200 гр.
- Репчатый лук — 1 гр.
- Филе куриное — 500 гр.
- Сладкий перец- 1 шт.
- Соль
- Помидоры — 1-2 шт.
- Растительное масло
- Приправа для курицы

Приготовление

Нарежьте лук кубиками, перец очистите и нарежьте соломкой. Помидор нарежьте кусочками, куриное филе — брусочками. Включите режим «Варка» на 30 минут. Налейте в кастрюлю масло и жарьте лук в течение 10 минут. Затем добавьте куриное филе в мультиварку и продолжайте жарить до окончания времени. Установите режим «Тушение». В кастрюлю положите промытую чечевицу, сладкий перец, помидоры, соль, затем налейте горячей воды 2 мерных стакана.

Варить 1 час, несколько раз перемешивая. При подаче можно по вкусу добавить сливочное масло.

КУРИНЫЕ ГРУДКИ С КАРТОФЕЛЕМ



Ингредиенты:

- Картофель -4 шт.
- Куриные грудки — 600 гр.
- Морковь крупная — 1 шт.
- Вода — 350 мл.
- Базилик сухой — 1 ч. л.
- Приправа для курицы — 1 ч. л.
- Масло растительное

Приготовление:

Нарежьте грудки крупными кусками. Морковь, лук, картофель очистите. Лук нарежьте кольцами. Морковь и картофель — кружками. Включите режим «Тушение» на 25 минут. Налейте немного масла, положите в мультиварку грудки и обжарьте в течение 15 минут. Затем добавьте картофель, морковь, лук, приправу для курицы и жарьте до окончания режима.

СУП С КУСКУСОМ И ВЕТЧИНОЙ



Ингредиенты:

- Репчатый лук- 1 шт.
- Морковь — 1 шт.
- Ветчина — 100-150 гр.
- Чеснок — 1 зубчик
- Картофель — 2-3 шт.
- Сухой пастернак — 1 ст ложка
- Вода — 1,5-1,7 литра
- Растительное масло — 2-3 ст ложки

Приготовление:

Налейте в кастрюлю немного растительного масла, положите нарезанные соломкой морковь, чеснок, ветчину и лук. Жарьте на режиме «Жаркое» примерно 10 минут. Затем добавьте картофель, нарезанный соломкой, помидоры дольками, кускус. Посолите и налейте горячей воды. Готовить суп нужно на режиме «Варка» 1 час. После окончания оставьте на режиме «Подогрев» на 10-15 минут.

ВЕГЕТАРИАНСКАЯ СОЛЯНКА



Ингредиенты:

- Маслины (или оливки)
- Морковь-1 шт.
- Лук- 1 шт.
- Картофель — 2-3 шт.
- Капуста — 1 вилок маленького размера

Приготовление:

Установите мультиварку в режим «Жаркое». Налейте на дно кастрюли немного масла, положите обжаривать лук, морковь.

Немного позднее добавьте картошку, нашинкованную капусту, квашеную капусту, томатную пасту и жарьте 30 мин.

СОЛЯНКА РЫБНАЯ



Ингредиенты:

- Любая свежая или соленая рыба
- Картофель — 2 шт.
- Морковь — 1 шт.
- Помидоры -2 шт.
- Лук репчатый — 1 шт.
- Огурцы соленые — 1-2 шт.
- Сметана
- Зелень
- Оливки
- Соль, специи по вкусу

Приготовление:

Почистите овощи и порежьте соломкой. Рыбу нарежьте кусочками. Включите режим «Жаркое» на 20 минут. В кастрюлю налейте немного масла, положите морковь, помидоры - жарьте в течение 10 минут. Затем добавьте огурцы и продолжайте готовить оставшиеся 10 минут.

Затем в кастрюлю положите рыбу, картофель, налейте воды, посолите, поперчите и включите режим «Варка» на 1 час. За 10 минут до готовности положите оливки и по вкусу рассол из под оливок. Оставить в режиме «Подогрев» минут на 10-15. Подавать с порезанной зеленью и сметаной.

ЧЕЧЕВИЧНАЯ ПОХЛЕБКА



Ингредиенты:

- Лук-1 шт.
- Морковь-1 шт.
- Мясо -500 гр
- Соль
- Перец
- Чечевица — 1,5 мерных стакана
- Картофель — 1 шт.
- Вода-1,5 литра

Приготовление:

Обжарить в режиме «Жаркое» морковь, лук. Говядину нарезать крупными кубиками и положить в кастрюлю мультиварки, посыпав солью и перцем. Обжарить слегка в течение 2 минут. Переключить мультиварку в режим «Варка» на 2 часа, добавив 1,5 мерных стакана чечевицы и, нарезанную мелкими кубиками картошку(1 крупная), затем залить 1,5 литрами воды. Приправьте специями и посолите, закройте крышку и ждите сигнал о готовности.

Чечевичную похлебку можно подавать с гренками.

ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА



Ингредиенты:

- Сметана -100т гр.
- Творог 500 гр.
- 70 гр.сливочного масла
- 2 яйца
- 1\2 стакана сахара
- 1 мерный стакан манки
- 1 пакет разрыхлителя
- Ванилин по вкусу

Приготовление:

Разотрите творог с сахаром, добавьте яйца, сметану, разрыхлитель, манку, ванилин и тщательно перемешайте, чтобы не было комочков. Накройте миску крышкой и оставьте на 1-1,5 часа для того чтобы манка разбухла. Стенки и дно чаши мультиварки смажьте сливочным маслом. Выложите творожную массу в мультиварку и разровняйте. Творожная запеканка в мультиварке готовится в режиме «Тушение» 50 мин. По окончании времени приготовления оставьте запеканку в форме, не открывая крышки на 10-15 минут. Выньте, положите на тарелку и разрежьте порционно. Творожную запеканку можно подать с сиропом, сгущенкой, сметаной, вареньем.

РАССОЛЬНИК



Ингредиенты:

- Мясо
- Морковь-1шт.
- Лук-1шт.
- Перловая крупа-2 ст.л
- Огурцы соленые-2
- Масло растительное
- Черный молотый перец
- Соль
- Рассол огуречный (по желанию)

Приготовление:

Очистите картофель, лук, морковь и нарежьте соломкой. Огурцы тоже нарежьте соломкой. На режиме «Жаркое» в течение 20 минут обжарьте лук и морковь. За 5 мин до окончания положите огурцы. Затем добавьте мясо, крупу, картофель, соль, черный перец молотый, воду в необходимом количестве. Установите режим «Варка» на один час. В конце варки можно добавить огуречный рассол. После приготовления оставить рассольник в режиме «Подогрев» в течение 10-20 минут. Подавайте со сметаной и зеленью.

БОРЩ



Ингредиенты:

- мясо -300 гр.
- капуста — 1 шт
- свекла + сок 0,5 лимона
- чеснок — 1 долька
- морковь + лук
- растительное масло
- картофель — 3 шт среднего развития
- помидоры — 2-3 шт (можно использовать замороженные)
- немного сахара
- соль и специи по вкусу
- бульон и воду, так, чтобы покрыть все содержимое

Приготовление:

Заложите все ингредиенты в кастрюлю слоями и поставьте на режим «Варка» на 1,5 часа. Если вы хотите, чтобы у борща получился красивый цвет, можно припустить тертую свеклу в небольшом количестве воды на сковороде. Получившийся сок вылить в кастрюлю за 10 минут до окончания приготовления.

КАБАЧКИ ТУШЕНЫЕ В СМЕТАНЕ



Ингредиенты:

- кабачок — 2 шт (средние)
- помидоры — 5-6 средних
- чеснок — 2-3 зубчика
- упаковка сметаны
- подсолнечное масло (либо оливковое)
- мука
- соль
- лавровый лист
- специи по вкусу

Приготовление:

Нарезаем кабачки кружочками. Обваливаем их в муке и обжариваем до золотистой корочки на масле в режиме «Жаркое». В то время, пока жарятся кабачки, нарезаем помидоры тоже кружочками, режем мелко чеснок. После того, как все кабачки обжарены, начинаем выкладывать ингредиенты слоями в мультиварку.

Сначала слой кабачков (чуть чуть солим), потом слой помидоров (каплю соли), посыпаем небольшим количеством чеснока и заливаем сметаной, далее опять слой кабачков и т.д. в том же порядке. Закрываем крышку, ставим программу «Варка». Готовим 1 час.

СЛИВОЧНЫЙ СУП С ЛОСОСЕМ



Ингредиенты:

- Лук- 100 гр
- Лосось-300 гр
- Морковь — 50 гр
- Соевый соус — 40 мл
- Картофель — 150 гр
- Кукуруза — 40 гр
- Соль, специи
- Растительное масло

Приготовление:

Нарежьте рыбу кубиками толщиной 2-3 см, мелко нашинкуйте лук, нарежьте морковь полукольцами, картофель — кубиками. установите режим «Жаркое» и слегка обжарьте рыбу вместе с овощами в течение 10 минут. Добавьте картофель, соль, специи, сливки, соевый соус. установите режим «Варка» на 1 час.

СУП-ЛАПША



Ингредиенты:

- Курица — 300 гр
- Морковь-100 гр
- Лук репчатый -100 гр
- Вода- 1,5-2 литра
- Лапша — 30 гр
- Перец, соль, зелень

Приготовление:

Нарежьте курицу мелкими кубиками, порубите морковь, лук. Выложите ингредиенты в чашу мультиварку, добавьте перец и соль, залейте водой. установите режим «Варка» на 1 час. За 10 минут до готовности в суп можно добавить зелень.

СУП С БЕКОНОМ



Ингредиенты:

- Бекон -400-500 гр
- Лук репчатый — 1 шт.
- Морковь — 1 шт.
- Томатная паста -1 ст л.
- Зеленый горошек — 100 гр
- Соль, специи, лавровый лист
- Подсолнечное масло для обжарки овощей

Приготовление:

Включите мультиварку на режим «Жаркое» и обжарьте морковь и лук в течение 5-7 минут. Бекон нарежьте полосками и тоже обжарьте в течение 15 минут. Добавьте томатную пасту, зеленый горошек, перец, лавровый лист. Залейте водой до уровня 1 литр, установите режим «Варка» на 1 час. За 5 минут до готовности можно добавить зелень. Дать настояться и можно подавать

РЫБА С ОВОЩАМИ



Ингредиенты:

- рыба -1 кг(можно взять речную)
- репчатый лук — 2 шт. крупного размера
- морковь — 1 шт. среднего размера
- свекла — 1 шт.
- соль -1,5 ч ложки
- сахар -1 ч ложка
- подсолнечное масло — 0,5 мерн стакана
- перец черный молотый
- лавровый лист — 2-3 шт.
- приправа для рыбы

Приготовление:

Почистите рыбу, выпотрошите и нарежьте небольшими кусочками. Морковь, лук, свеклу порежьте кольцами. На дно мультиварки положите натертые овощи, сверху рыбу, приправы, перец. Далее выложите оставшиеся овощи. Соль и сахар положите в мерный стакан, добавьте воду, полученную смесь вылейте в чашу мультиварки. Сверху блюдо полейте подсолнечным маслом. Затем включите режим «Варка», спустя 2 часа блюдо готово.

ТРЕСКА ПАРОВАЯ



Ингредиенты:

- треска
- морковь

Приготовление:

Треску очистить и порезать на крупные куски. Морковь очистить и порезать крупной соломкой.

В кастрюлю мультиварки налить воды. Вставить поддон для варки на пару. Положить в него кусок рыбы, вокруг уложить морковь.

Включить режим «Пароварка» на 30 минут.

При подаче рыбу очистить от костей и кожи, разобрать на пластины и подать с морковкой. При желании сбрызнуть растительным маслом.

ЛЕЧО



Очень вкусная холодная закуска.

Ингредиенты::

перец болгарский мясистый 3-4 шт.

лук 2 шт.

помидоры в собственном соку 1 банка

соль

перец черный

сахар

уксус

лавровый лист

Приготовление:

Перец порезать кольцами, лук тонкими полукольцами, помидоры очистить от кожи и нарезать мелко, сок вылить в мультиварку к овощам, все перемешать, добавить 1 ст. ложку сахара, полложки соли и поставить на режим «Варка» на 1 час. Добавить перец, лавровый лист, 1 ст. ложку уксуса, охладить.

СУП-ГУЛЯШ С КРАСНОЙ ФАСОЛЬЮ



Данный густой супчик можно так же приготовить и в горшочке.

Ингредиенты:

- говядина
- лук репчатый
- морковь
- красная фасоль
- карточка
- соль, перец, лук, зелень, лавровый лист

Приготовление:

Лук мелко режем, обжариваем .Затем добавляем морковь, тертую на крупной терке ,затем порезанное на небольшие кусочки мясо. Красную фасоль предварительно на ночь замачиваем в холодной воде, ставим в холод. Если фасоль в банке, промываем ее проточной холодной водой. Фасоль и картофель (порезанный на крупные куски) добавляем в суп вместе с лавровым листом, добавляем воды такое количество, чтобы оно немного накрывало все продукты, включаем режим "Варка" на 1 час. Затем достаем картофель и натираем его на терке либо давим его, обратно добавляя в суп. Включаем режим "пароварка" на 10 минут, добавляем мелко порезанную зелень и подаем. Суп получается очень насыщенным и густым.

ЖАРКОЕ ЛЕСНИКА



Ингредиенты:

- 300гр. свинины
- 10 гр. лесных, сушеных грибов(белые, подберезовики...)
- 150гр. шампиньонов
- 2 шт. большие луковицы
- 5 шт. картофелин
- 250 гр. сметаны
- 1 столовая ложка томат пасты или кетчупа
- 1 шт. морковки
- соль, перец

Приготовление:

Картофель очистить нарезать ломтиками. Лук нашинковать полукольцами. Сухие грибы залить кипятком, смыть и мелко нарезать. Шампиньоны нарезать. Говядину нарезать небольшими кусками. На дно мультиварки выкладываем лук, мясо, сухие грибы, картофель, морковь, шампиньоны. Заливаем все сметаной и томатной пастой. Готовим в режиме «Варка» 1 час. Перемешиваем, солим, перчим. И ставим готовиться в режим «Тушение» на 30 мин, чтоб выкипела лишняя жидкость.

БОРЩ (РЕЦЕПТ №2)



Приготовление:

Итак, закладываем в кастрюльку мультиварки слоями:

- мясо, порезанное кубиками,
- нашинкованную капусту ,
- натёртую на тёрке свёклу + сок 0,5 лимона (хорошо перемешать),
- лук + морковь, предварительно обжаренные на растительном масле,
- картофель,
- мелко измельчённую дольку чеснока,
- помидоры (в моём случае замороженные)
- немного сахара
- специи и соль по вкусу
- воду или бульон, так, чтобы покрыть всё содержимое (Следите за уровнем воды! Не налевайте воду выше допустимой отметки)

Ставим в режим " Варка" и уже через 1,5 - 2 часа борщ готов.

Если вы хотите получить красивый цвет борща, припустите тёртую свёклу в небольшом количестве воды на сковороде. Полученный сок слейте в какую-либо ёмкость (его вы добавите в мультиварку за 10 минут до готовности), а свёклу закладываете, как написано выше.

РЫБА С ПОРЕЕМ



Ингредиенты:

- филе рыбы
- лук порей
- специи

Приготовление:

Филе рыбы обвалять в специях, уложить в кастрюлю.. Посыпать пореем и готовить в режиме "Пароварка". Время приготовления зависит от количества рыбы.

САЦИВИ ИЗ КУР



Ингредиенты:

- 1 кг куриного филе или курица целиком (порезанную на небольшие кусочки)
- 600 гр лука, порезанного полукольцами (я брала намного меньше)
- 200 гр очищенных грецких орехов
- 2 ст.л. растительного масла
- пучок кинзы (нарезать)
- 3 зубчика чеснока (мелко нарезать)
- шафран, гвоздика, кориандр, соль, перец, хмели - сунели.
- зёрна граната

Приготовление:

Закладываем в кастрюльку курицу, лук, измельчённые ядра грецких орехов и несколько целых для украшения, растительное масло, кинзу, чеснок, специи. Всё хорошо перемешиваем и ставим в режим "Варка" на 1,5 - 2 часа. При подаче на стол бросьте в тарелку горсть гранатовых зёрен.

РЫБА ТУШЕНАЯ С МОРКОВЬЮ.



Ингредиенты:

- 2 небольшие луковицы
- филе рыбы 500-700гр.
- морковь 1шт.

Приготовление:

На дно кастрюльки положить тонко нарезанный кольцами лук. На него уложить филе рыбы, посолить, посыпать специями. На рыбу уложите тёртую на тёрке морковь, и готовьте в режиме "Тушение" 1 час .

КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ С ТОМАТАМИ



Приготовление:

В кастрюльку мультиварки закладываем куриную печёнку, порезанные кубиками помидоры, базилик, соль, перец и ставим в режим " тушение" на 1 час. За минутку до окончания, добавить дольку чеснока.

СОЛЯНКА МЯСНАЯ



Ингредиенты:

- 500 гр мяса
- 300 гр ветчины + окорок (любые варёные или жареные мясные продукты)
- 3-4 солёных огурца
- 100 гр маслин (я беру с косточками)
- 3 луковицы
- 1 морковь
- 1 лимон
- несколько веточек петрушки
- лавровый лист
- перец горошек
- 1 ст.л. томатной пасты
- 50 гр каперсов
- сметана
- соль, молотый перец по вкусу.

Приготовление:

Мелко нарезаем мясо (соломкой длинной со спичку размером) и загружаем в кастрюльку мультиварки, добавив 300 мл горячего бульона или воды. Ставим в режим «Варка» на 1час 30 минут.

Шинкуем лук, трём на тёрке морковку. Обжариваем. Сюда же добавляем томатную пасту (можно заменить свежими помидорами). В это время мясные продукты (ветчина, окорок, язык, колбаса, сосиски или др. любые мясные продукты) нарезать также как и мясо - тонкой соломкой. Солёные огурцы очистить от кожицы и разрезав их вдоль, нарезать ломтиками.

Затем содержимое сковородки + мясные продукты + огурцы + лавровый лист, перец горошек, каперсы закладываем в мультиварку. Солим и перчим по вкусу. Стоит обратить внимание на количество воды. Если солянка густая, следует добавить ещё горячий бульон или воду. Оставить до окончания приготовления.

Перед подачей на стол в каждую тарелку с солянкой кладём зелень петрушки, лимончик, маслины и сметану.

ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЦЫ



Ингредиенты:

- сладкий перец
- фарш говяжий
- яйцо
- соль, специи
- репчатый лук
- морковь
- растительное масло

Приготовление:

Лук перемалываем в блендере, связываем его с фаршем, яйцом, специями, солью. Хорошо перемешиваем.

Перчик моем и освобождаем от семян. Начиняем перчики фаршем и загружаем в кастрюльку мультиварки. Заливаем кипятком так, чтобы вода не превышала допустимую отметку. Можно сделать зажарку (обжариваем лук и морковь) и бросаем в кастрюльку к перчикам. Ставим в режим "Суп" на 1,5 часа. Для меньшего объёма, возможно, потребуется меньшее время приготовления.

Вы скачали рецепты к мультиваркам Mystery 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.