

Ольга Алексеевна Грачевская
Мультиварка. Пасхальный
стол

Полная книга рецептов (Рипол) -



Аннотация

Современное чудо-изобретение мультиварка поможет накрыть стол к Пасхе. В этот праздник по традиции принято готовить самые вкусные блюда из разнообразных продуктов. В книге собраны рецепты первых и вторых горячих, а также холодных блюд из мяса, птицы, рыбы, грибов и овощей на основе русской кухни. Найдутся здесь и рецепты сладких блюд и напитков для пасхальной трапезы. С мультиваркой вы приготовите их легко и быстро!

Грачевская Ольга Алексеевна Мультиварка. Пасхальный стол

Введение



Пасха является главным христианским праздником, имеющим еще одно название – Светлое Христово Воскресение. В этот день все христиане отмечают воскресение своего Спасителя Иисуса Христа. Христианами является огромное число людей и в нашей стране. Пасха стала традиционным народным праздником, который подтверждает веру людей и объединяет их.

Каждый христианин соблюдает предписанные верой посты и праздники, что нашло отражение в русских кулинарных традициях и особенностях проведения народных празднеств.

Мультиварка поможет приготовить все традиционные для русского пасхального стола блюда. Особенности этого прибора таковы, что продукты в нем готовятся особым образом. Они равномерно прогреваются со всех сторон и поэтому хорошо провариваются и пропекаются. С мультиваркой легко подготовиться к приходу гостей. Время приготовления блюд известно заранее, остается только запастись продуктами и продумать меню.



В этой книге собраны рецепты разнообразных блюд для пасхального стола на основе русской кухни. Для их приготовления используются в основном традиционные продукты – доступные и обязательно натуральные и свежие. Для того чтобы блюдо получилось вкусным и ароматным качество продуктов имеет особое значение. Можно приготовить мясо и рыбу любых сортов, добавлять в блюда сметану и сливки, печь из сдобного теста и многое другое. К пасхальному столу готовят все самое-самое вкусное, деликатесное. Даже приверженцы низкокалорийного питания балуют себя в этот праздник сдобными куличами, пробуют пасху и другие праздничные угощения, в том числе мясные закуски, выглядящие на столе очень аппетитно.

Подготовка к главному христианскому празднику начинается задолго. Пасхе предшествует Великий пост, который продолжается 7 недель. В этот период готовят только постную пищу, иногда даже без добавления масла. Такое ограничение в питании помогает духовному очищению и делает Пасху еще более долгожданной. Также принято в пост наводить порядок во всех делах, хозяйстве, налаживать отношения с близкими. Пасху встречают с чистыми мыслями и открытой душой, а гостеприимство и обилие угощений на столе свойственны нашему народу.

Пасхальные кулинарные традиции



В Светлое Христово Воскресение многие люди устремляются в церковь, а потом встречают гостей и сами навещают друзей и родственников. Поэтому в каждом доме к Пасхе готовят разнообразные и вкусные угощения. В этот день снимаются запреты на любые продукты и можно позволить себе любые деликатесы и яства.

В каждом христианском доме в этот день принято обмениваться крашеными яйцами и угощаться куличом, творожной пасхой. Многие помнят эти традиции с детских лет и за долгие годы они совсем не изменились. В ответ на «Христос воскрес!» вы всегда услышите «Во истину воскрес!» и получите взамен на свое крашеное яйцо такое же.

Крашеные яйца, куличи и пасхи являются символическими праздничными блюдами. Яйцо обозначает зарождение новой жизни, что и происходит в Светлое Христово Воскресение. Кулич – это священный хлеб, являющийся символом жизни. Пасха готовится из жирного творога, масла, с добавлением яиц и разных вкусов (изюма, специй и пр). Это питательное блюдо из высококалорийных продуктов символизирует плодородность земли и большой урожай. Именно это было когда-то для наших далеких предков самым важным. В главный христианский праздник эти блюда наполняются особым смыслом. Каждый непременно должен их отведать, чтобы соблюсти все пасхальные традиции.

Куличи и крашеные яйца принято перед праздником освящать. После пасхального богослужения Великий пост считается окончанным и можно разговляться. Для этого более всего подходят освященные продукты и блюда. Часто их в небольшом количестве пробуют сразу по окончании богослужения. Многие верят, что они в светлый праздник Пасхи являются не просто пищей, но помогают укрепить веру, исцелиться, духовно возвыситься, и эта вера часто помогает людям.

Кулич – главное украшение пасхального стола. Готовят куличи обязательно из сдобного теста, с добавлением изюма, цукатов, миндаля и пр. Куличи поливают глазурью или покрывают помадкой, используют для их украшения разноцветную посыпку. Раньше русские хозяйки для этого специально красили пшено. Теперь в этом нет необходимости и можно воспользоваться готовыми посыпками в виде конфетти, кокосовой стружки и др. Куличи и крашеные яйца выставляют на стол, который накрыт в Пасху весь день. Они всегда на виду и каждый может подойти и угоститься ими.

Помимо куличей, к Пасхе хозяйки пекут разнообразную выпечку. Это пироги со сладкими

и несладкими начинками, торты, рулеты, кексы, медовые пряники. Вкусно пахнущая выпечка выставляется на стол вместе с куличами и крашеными яйцами. Этот стол постоянно манит к себе всех домочадцев и гостей.

Застолье на Пасху отличается обилием и разнообразием блюд, которые выглядят красочно и аппетитно. Это поддерживает радостное настроение во время трапезы.

Также на праздничном столе обязательно присутствуют различные закуски. Предшествующее длительное ограничение в еде побуждает приготовить всевозможные домашние деликатесы – буженину, ветчину, колбасы, холодец, язык с соусом и многое другое. Эти блюда из русской кухни традиционно украшают пасхальный стол. Конечно же, в качестве закуски присутствуют соленья и маринады. Острые помидорчики, огурчики, грибочки – лучшая закуска для горячительных напитков и средство для возбуждения аппетита.

В Пасху принято готовить также горячие первые и вторые блюда. Из первых блюд традиционны для нас супы, щи, борщи, уха. Вторые блюда отличаются большим разнообразием. Их готовят из мяса птицы и животных, рыбы. Традиционными для русской кухни являются бефстроганов из говядины, тушеный кролик, индейка с яблоками, форель. Используют в качестве компонентов для вторых блюд овощи, грибы. И первые, и вторые блюда для пасхального стола готовят из отборных продуктов, с добавлением зелени и специй. Все должно быть ароматным и восхитительным на вкус, радовать глаз.

В завершение праздничного обеда подаются к выпечке традиционные русские напитки – компоты, кисели, сбитень. Можно приготовить к праздничному столу хмельной сбитень или его заморский аналог – глинтвейн.

Особое внимание каждая хозяйка уделяет сервировке пасхального стола. Его накрывают в парадной комнате праздничной скатертью. В комнате обязательно должно быть чисто и светло. В центре стола ставят куличи, пасху, крашеные яйца. Для сервировки используют самую красивую посуду. Выпечку и закуски щедро раскладывают по широким тарелкам. Все должно быть красиво, празднично, душевно.

В качестве декоративных элементов пасхальный стол украшают свечами, предметами с пасхальными символами и изображениями, колокольчиками, цветами, пасхальными венками. Рядом с крашеными яйцами располагают различных птиц, птичьи гнезда. Все это создает особое настроение и связано с традициями праздника.

Следующие за Пасхой семь дней также считаются праздничными. В течение пасхальной недели сохраняют накрытый стол с куличами и крашеными яйцами. Великий праздник еще продолжается. В эти дни тоже готовят разнообразные вкусные блюда и встречают гостей.

Изобилие угощений на праздничном столе в Пасху имеет символическое значение. Гостеприимство и приверженность христианским традициям свойственны людям, у которых много друзей и близких, а значит, в жизни все складывается хорошо.

С помощью мультиварки можно быть всегда готовыми к приходу гостей даже в течение целой праздничной недели. Блюда длительного приготовления могут готовиться без вашего участия, нужно только включить необходимый режим работы прибора. А пока варится холодец или выпекается кулич, вы можете заняться чем-нибудь другим, например, подготовкой продуктов для другого блюда или накрыванием стола.

Готовьте с удовольствием по традиционным рецептам и встречайте светлый праздник Пасхи радостно за праздничным столом в кругу друзей и близких!



Выпечка

Выпечка



Закуски



Первые блюда



Вторые блюда



Напитки

Куличи

Пасхальный кулич на желтках

Для теста: 550 г пшеничной муки, 150 г сахара, 125 г сливочного масла, 250 мл молока, 4 яичных желтка, 3,5 ч. л. сухих быстрорастворимых дрожжей, 0,5 ст. л. коньяка или водки, 0,5 ч. л соли, ванилин, изюм и цукаты.

Для глазури: 4 яичных белка, 4 ст. л. сахара, 5 мл лимонного сока.

Смешайте часть муки с дрожжами. В отдельной посуде разотрите желтки с сахаром, влейте в массу растопленное сливочное масло. Добавьте молоко, соль, ванилин и алкоголь. Все тщательно перемешайте венчиком или взбейте миксером на низких оборотах. Соедините муку и дрожжи с взбитыми ингредиентами, затем постепенно введите в получившуюся массу остальную муку. Тесто должно слегка липнуть к рукам. Миску с тестом накройте пленкой и поставьте в теплое место на 2–2,5 ч. Подошедшее тесто обомните и вмешайте в него изюм и цукаты. Чашу мультиварки смажьте маслом, выложите в нее тесто. Дайте тесту подняться в течение 15–50 мин, в зависимости от качества дрожжей. Периодически включайте режим «Подогрев» на 5–7 мин для ускорения процесса. После увеличения объема теста в 2 раза включите режим «Выпечка» (90 мин). Готовый кулич аккуратно выньте из чаши и смажьте глазурью, украсив сверху кондитерской посыпкой. Глазурь приготовьте непосредственно перед украшением. Для этого взбейте белки и сахар с лимонным соком до образования устойчивых пиков.

Кулич с апельсиновым сиропом

Для теста: 500 г пшеничной муки, 150 г сливочного масла, по 100 г сахара и цукатов, 25 г свежих дрожжей, 200 мл молока, 2 яйца, ванилин, 0,5 ч. л. соли.

Для сиропа: сок 2 апельсинов, 100 г сахара.

Для опары в теплом молоке разведите дрожжи, 2 ст. л. сахара и 4 ст. л. просеянной муки. Миску накройте пленкой и поставьте в теплое место на 15 мин. В другой посуде смешайте оставшийся сахар и яйца, добавьте мягкое сливочное масло и ванилин. В эту смесь добавьте цедру одного апельсина, цукаты, соль. После смешивания влейте опару и всыпьте остальную просеянную муку, замесите тесто, поставьте на 3 ч в теплое место. Переложите тесто в предварительно смазанную маслом чашу мультиварки, поставьте ее на режим «Подогрев» на 10–15 мин, после чего выключите и оставьте подниматься на 30 мин. Далее включите режим «Выпечка» (120 мин). Параллельно сварите на плите сироп из сока и сахара, непрерывно помешивая массу. При закипании убавьте огонь и выключите после загустения сиропа. Готовый кулич пропитайте сиропом при помощи шприца.



Пасхальный кулич на желтках

Пасхальный кулич на желтках

Кулич на сливках

700 г пшеничной муки, 250 г сливочного масла, 200 г сахара, по 100 г свежих дрожжей, очищенного миндаля, изюма, цукатов, 300 мл сливок, 8 яичных желтков, по 1 ч. л. соли, ванильного сахара.

Приготовьте опару, для чего в слегка подогретых сливках разведите дрожжи и половину муки. Поставьте опару в теплое место, разотрите в отдельной посуде добела желтки с сахаром, соедините их с растертым маслом. Изюм вымойте и высушите. В готовую опару введите желтковую массу, изюм, цукаты, молотый миндаль. Все хорошо вымесите, добавьте соль, оставшуюся муку и ванильный сахар. Тесто поставьте в теплое место на 1–1 ч 20 мин. После этого тесто еще раз вымесите и еще раз оставьте в теплом месте. Из готового теста сформируйте небольшие булочки, выложите их в смазанную маслом чашу мультиварки. Тесто не должно превышать 1/3 высоты чаши. Включите режим «Подогрев» на 25 мин. Затем включите режим «Выпечка» на 60 мин. Готовые куличи выложите на мягкую подстилку, смажьте тонким слоем глазури из взбитых вместе белков и сахара. Остатки глазури наберите в кондитерский шприц и украсьте куличи более толстыми глазурированными рисунками, посыпьте сверху кондитерской посыпкой.

Кулич шоколадно-лимонный

Для теста: 500 г пшеничной муки, по 200 г сахара, измельченного миндаля, по 100 г апельсиновых цукатов, горького шоколада, 22 г сухих дрожжей, по 100 мл рома или коньяка, сухого красного вина, 8 яиц, 1 лимон, 2 ст. л. сливочного масла, по 0,5 ч. л. молотой гвоздики, корицы, вода.

Для глазури: 3 яичных белка, 100 г сахара, 3 ст. л. какао-порошка.

Сухие дрожжи разведите в стакане теплой воды. Добавьте муку, замесите тесто, поставьте в теплое место на 2 ч. После этого вымесите тесто еще раз. Белки отделите от желтков, белки взбейте, а желтки разотрите с сахаром. Шоколад натрите на крупной терке. Отожмите из лимона сок. В тесто добавьте желтки с сахаром, миндаль, шоколадную крошку, вино, ром, лимонный сок, цукаты, корицу и гвоздику. Все тщательно перемешайте, введите взбитые белки. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом, выложите тесто, чтобы оно занимало лишь половину высоты чаши. Готовьте в режиме «Выпечка» 60–90 мин. Для глазури охлажденные белки взбейте миксером до состояния устойчивых пиков, введите в эту массу сахар и какао, все еще раз взбейте. Готовый кулич смажьте глазурью.

Кулич царский

600 г муки, по 100 г сливочного масла, сахара, по 50 г нарезанных миндаля, цукатов, промытого изюма, 25 г свежих дрожжей, 500 мл сливок, 7 яичных желтков, по 1 ст. л. толченых сухарей, мускатного ореха, кардамона.

Разведите дрожжи в 200 мл сливок и приготовьте густую опару, добавив в эту смесь 300 г муки. Когда опара поднимется, введите в нее растертые со сливочным маслом и сахаром яичные желтки, всыпьте оставшуюся муку. Влейте в эту массу 300 мл сливок, вмешайте кардамон, мускатный орех, миндаль, цукаты и изюм. Замесите тесто, оставьте в теплом месте на 2 ч. Затем еще раз вымесите тесто, переложите в смазанную маслом и посыпанную толчеными сухарями чашу мультиварки. Наполните чашу лишь до половины. Дайте тесту подняться, включите режим «Подогрев» на 15 мин. Затем включите режим «Выпечка» на 80 мин. Готовый кулич украсьте по своему вкусу.

Пасхальный бездрожжевой кулич

300 г пшеничной муки, 150–200 г сахара, 100 г сахарной пудры, по 70 г сливочного масла, изюма, 250 мл молока низкой жирности, 3 яйца, 1 пакетик ванилина.

Вымойте изюм и просушите его на салфетке. Отделите белки от желтков, желтки перемешайте с сахаром. Добавьте мягкое сливочное масло и продолжите взбивать массу миксером до полного растворения сахара. В отдельной посуде смешайте муку, разрыхлитель и ванилин. Добавьте эту массу к желткам. Хорошо перемешайте все миксером, чтобы тесто превратилось в мелкую крошку. Добавьте молоко и перемешайте до однородной массы. Изюм обваляйте в муке, вмешайте в тесто. В отдельной миске взбейте добела желтки и аккуратно влейте в тесто, перемешайте. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом, присыпьте мукой. Вылейте в нее тесто и установите режим «Выпечка» на 60 мин. Взбейте в густую пену белок, медленно добавляйте сахарную пудру и продолжайте взбивать до получения густого крема. Украсьте им верх готового кулича и поставьте его охлаждаться на 2 ч.

Цитрусовый кулич

Для теста: 450 г пшеничной муки, по 100 г сливочного масла, изюма, 50 мл лимонного сока, 4 яйца, 1 пакетик ванилина, 6–8 ст. л. сахара, 2,5 ч. л. сухих дрожжей, 0,5 ч. л. соли. Для глазури: 1 яичный белок, 0,5 стакана сахарной пудры, 5 мл лимонного сока.

Дрожжи соедините с просеянной мукой, добавьте ванилин и соль. В отдельной посуде взбейте яйца и сахар, добавьте в муку. Введите лимонный сок и растопленное сливочное масло. Замесите тесто. Тесто должно получиться мягкое и эластичное, слегка липнущее к рукам. Миску с ним накройте пищевой пленкой и поставьте в теплое место на 1,5–2 ч, за которые оно должно увеличиться в 1,5–2 раза. Изюм промойте и оставьте в теплой воде на 10–15 мин. Затем просушите его на салфетке. Подошедшее тесто смешайте с изюмом и сформируйте из него колобок. Чашу мультиварки смажьте маслом, выложите в нее тесто и закройте крышку, включив на 10–15 мин режим «Подогрев». Затем выключите, дайте тесту постоять и включите этот режим еще на 10 мин. Затем установите режим «Выпечка» на 80 мин. Для глазури взбейте яичный белок с сахарной пудрой и лимонным соком до появления устойчивых пиков пены. Выньте готовый кулич и покройте его глазурью.

Кулич творожный

Для теста: 500 г пшеничной муки, 150 г жирного творога, по 100 г сливочного масла, сахара, 120 мл молока, 2 яйца, 1 пакетик ванилина, 3 ч. л. сухих дрожжей, 0,5 ч. л. соли, изюм, цукаты или курага.

Для глазури: 1 яичный белок, 0,5 стакана сахарной пудры, 5 мл лимонного сока.

В теплом молоке разведите дрожжи, добавьте в него 3 ст. л. муки и 1 ст. л. сахара. Дайте опаре постоять в тепле 20–30 мин. В отдельной посуде взбейте яйца и сахар, добавьте в эту массу подошедшую опару и растопленное сливочное масло. Также в эту массу положите соль, творог и ванилин. Постепенно вмешивая муку, замесите мягкое и эластичное тесто. Посуду с тестом поставьте в теплое место на 1,5–2 ч для увеличения в размере в 2–3 раза. В подошедшее тесто вмешайте изюм, орехи или курагу. Скатанное в колобок тесто выложите в смазанную маслом чашу мультиварки, оставьте на 15–40 мин для подъема. Затем включите режим

«Выпечка» (90 мин) и выпекайте кулич без переворачивания. Приготовьте глазурь из яичного белка, сахарной пудры и лимонного сока, взбив их в крепкую пену. Готовый кулич украсьте глазурью и цукатами.

Традиционный кулич с изюмом

Для теста: 500–600 г пшеничной муки, 150 г сахара, 100 г изюма, 70 г сливочного масла, 100 мл молока, 50 мл растительного масла, 3 яйца, по 1 пакету сухих дрожжей, ванилина, 0,5 ч. л. соли.

Для глазури: 1 яичный белок, 0,5 стакана сахарной пудры, 5 мл лимонного сока.

Разведите дрожжи, 2–3 ст. л. муки и 1 ст. л. сахара в теплом молоке. Дайте опаре подойти в теплом месте 20–30 мин. Взбейте яйца с сахаром до бела. Смешайте опару и взбитые яйца с солью и ванилином. Добавьте в эту массу муку и замесите мягкое тесто. После чего в него вмешайте растопленное сливочное масло, а затем растительное. Тесто укройте пищевой пленкой и поставьте в теплое место на 2,5–4 ч, пока оно не увеличится в объеме в 2–3 раза. Изюм залейте кипятком и дайте постоять 10–15 мин, после чего воду слейте и просушите его на салфетке. В подошедшее тесто вмешайте изюм, из теста скатайте колобок. Чашу мультиварки смажьте маслом и поместите в нее тесто. Включите режим «Подогрев» на 20–25 мин и дайте тесту постоять 40–60 мин. Далее включите режим «Выпечка» (1 ч 40 мин), кулич не переворачивайте. Аккуратно выньте готовый кулич и покройте его белковой глазурью, приготовленной из яичного белка, сахарной пудры и лимонного сока.



Кулич творожный

Кулич творожный

Пасхальный кулич с шафраном

450–500 г пшеничной муки, по 100 г сливочного масла, изюма, 170 г сахара, 15 г сухих дрожжей, 100 мл молока, 3 яйца, 3 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. ванили, 0,5 ч. л. соли, 0,3 ч. л. шафрана.

Дрожжи разведите в теплом молоке, добавьте сахар и 2 ст. л. муки, все тщательно перемешайте и поставьте в теплое место на 15 мин. Отделите белки от желтков, взбейте белки с половиной сахара и солью до появления мягкой белой пены, а в другой посуде – желтки с оставшимся сахаром. В дрожжевую опару влейте желтковую массу, перемешайте, а затем постепенно введите белковую, добавьте соль, шафран и ваниль. Не переставая помешивать, всыпьте муку и замесите мягкое тесто. Чтобы оно не прилипло к рукам, влейте растительное масло. Затем в тесто введите растопленное сливочное масло и вымешивайте в течение 10 мин. После чего миску накройте пищевой пленкой и поставьте в теплое место. В это время замочите изюм, обдайте его кипятком и просушите на салфетке, а затем вмешайте в тесто. Чашу мультиварки смажьте маслом, выложите туда тесто, включите режим «Подогрев» на 20 мин. Затем дайте тесту настояться в течение еще 40 мин. Выпекайте кулич в режиме «Выпечка» (1 ч 40 мин). Готовый кулич посыпьте сахарной пудрой.



Мультиварка – это многофункциональный бытовой прибор с электронной системой управления, имеющий от 4 до 20 режимов, включающих варку, жарку, выпечку, подогрев, варку на пару, способный приготовить практически любое блюдо в автоматическом режиме.

Пироги

Дрожжевой пирог с капустой

Для теста: 450–500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 2 ст. л. растительного масла, по 1 ч. л. сухих дрожжей, сахара, 0,5 ч. л. соли, 200 мл воды.

Для начинки: 400–500 г капусты, по 1 головке репчатого лука, средней моркови, растительное масло, специи, соль.

В теплой воде растворите сухие дрожжи, затем добавьте яйцо, соль, сахар, растительное масло и тщательно перемешайте. Миску с тестом накройте пищевой пленкой и поставьте в теплое место на 1 ч, в течение которого оно должно увеличиться в 2–3 раза. Для начинки тонко нашинкуйте капусту, натрите на терке морковь, мелко нарежьте лук. В чашу мультиварки налейте растительное масло, выложите овощи, добавьте соль и специи. Перемешайте. Закройте крышку и готовьте в режиме «Выпечка» 20 мин, периодически помешивая. Готовую начинку выньте из чаши и остудите. Тесто раскатайте слоем 0,5 см на присыпанной мукой поверхности, выложите начинку, разровняйте, тесто сверните рулетом. Затем выложите его улиткой в смазанную маслом чашу мультиварки и включите режим «Подогрев» на 15 мин. После этого установите режим «Выпечка» на 65 мин, затем пирог переверните и выпекайте в этом же режиме еще 20 мин.

Дрожжевой пирог с картофелем

Для теста: 400–500 г пшеничной муки, 100 г сливочного масла или маргарина, 200 мл молока или кефира, 1–2 яйца, 1 ст. л. сахара, 2–3 ч. л. сухих дрожжей, соль.

Для начинки: 5 клубней картофеля, 1 зубчик чеснока, 100 г сыра, зелень, черный молотый перец, соль.

В теплом молоке разведите сухие дрожжи, 1 ст. л. сахара и несколько ложек муки. Опару поставьте в теплое место на 20–30 мин, укрыв пищевой пленкой. Сливочное масло растопите, а яйца разотрите с солью. В опару влейте яичную смесь и растопленное масло, небольшими порциями введите муку и замесите мягкое тесто. Затем миску с тестом уберите в теплое место на 1–1,5 ч. В это время очищенный картофель отварите в подсоленной воде, затем разомните в пюре. В остывшее пюре добавьте перец и измельченные зелень, чеснок, тертый сыр. Подошедшее тесто выложите на посыпанную мукой поверхность, поделите на 7 равных частей. Каждую из них разомните в лепешку, в центр лепешек положите начинку. Края лепешек защипните так, чтобы получилась круглая булочка. Булочки выложите в смазанную маслом чашку мультиварки так, чтобы они соприкасались, и дайте расстояться в течение 10 мин в режиме «Подогрев». Затем выключите мультиварку и оставьте картофельный разборный пирог на 30–40 мин. После чего верхнюю часть пирога смажьте взбитым яичным желтком, включите режим «Выпечка» на 65 мин. После этого пирог переверните и выпекайте еще 40 мин с другой стороны.

Дрожжевой пирог с грибами и сыром

Для теста: 400–500 г пшеничной муки, 100 г сливочного масла или маргарина, 200 мл молока или кефира, 1–2 яйца, 1 ст. л. сахара, 2–3 ч. л. сухих дрожжей, соль.

Для начинки: 400 г свежих грибов, 200–250 г сыра, 4 ст. л. майонеза, растительное масло, специи, черный молотый перец, соль.

В теплом молоке или кефире комнатной температуры разведите сухие дрожжи, сахар и несколько ложек муки. Опару поставьте в теплое место на 20–30 мин, укрыв пищевой пленкой. Сливочное масло растопите (80 г), а яйца разотрите с солью. В опару введите яичную смесь и растопленное масло, небольшими порциями всыпьте муку и замесите мягкое тесто. Затем миску с тестом уберите в тепло на 1,5–2 ч. Сыр натрите на крупной терке, смешайте с майонезом и специями. Подошедшее тесто выложите на посыпанную мукой поверхность и раскатайте в пласт. Для начинки грибы обжарьте в сковороде на растительном масле, посолите и поперчите. Чашу мультиварки смажьте оставшимся маслом, выложите тесто и сформируйте высокие бортики. Выложите начинку. Установите режим «Подогрев» и подержите пирог 5 мин. Затем выключите режим и оставьте пирог на 30–40 мин. Верхнюю часть пирога смажьте взбитым яичным желтком. Установите режим «Выпечка» на 1,5 ч.

Дрожжевой пирог с яблоками

Для теста: 700 г пшеничной муки, по 150 г сливочного масла или маргарина, сахара, 5 г сухих быстрорастворимых дрожжей, 250 мл теплого молока, 3 яйца, 0,5 ч. л. соли, ванилин.

Для начинки: 3–4 зеленых яблока, сахар, корица.

В теплом молоке разведите сухие дрожжи, вмешайте 1 ст. л. сахара и 2 ст. л. муки. Опару

поставьте в теплое место на 20–30 мин, накрыв пленкой. Сливочное масло или маргарин растопите, 2 яйца разотрите с солью. В опару влейте яичную смесь и растопленное масло, небольшими порциями введите муку и замесите мягкое тесто. Затем миску с тестом уберите в теплое место на 1–1,5 ч. Подошедшее тесто разделите на две части, одна из которых должна быть больше другой. Чашу мультиварки смажьте маслом. Большую часть теста раскатайте в небольшой пласт, выложите в чашу и сформируйте борта по кругу. Яблоки мелко нарежьте, перемешайте с сахаром и корицей по вкусу, затем выложите в чашу. Начинку накройте меньшим пластом теста и примните. Края пирога защипните. Закройте мультиварку и включите режим «Подогрев» на 20 мин. Смажьте верх пирога взбитым яйцом для получения корочки. Выпекайте пирог в режиме «Выпечка» 35 мин, затем переверните и выпекайте еще 10 мин, предварительно смазав взбитым яйцом.



Дрожжевой пирог с грибами и сыром

Дрожжевой пирог с грибами и сыром

Пирог с абрикосами и медом

Для теста: 250 г пшеничной муки, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, соль, 1–2 ст. л. ледяной воды.

Для начинки: 10–12 крупных абрикосов, 3 ст. л. сахара, 1 ст. л. меда.

Муку просейте и смешайте с сахаром. Добавьте туда нарезанное кусочками мягкое масло. Перетрите муку с маслом до получения крупной крошки. Добавьте в эту смесь яйцо и постепенно влейте ледяную воду. Вымесите тесто, заверните его в пищевую пленку и уберите на 1 ч в холодильник. Тщательно вымойте абрикосы, удалите косточки, нарежьте тонкими дольками. Тесто раскатайте по дну смазанной маслом чаши мультиварки, сформируйте бортики. Смажьте поверхность теста медом и выложите на него по кругу абрикосовые дольки. Сверху посыпьте их сахаром. Включите режим «Выпечка» на 50 мин, затем дайте пирогу полностью остыть и выньте из мультиварки.

Пирог из слоенного теста с творогом

500 г готового слоеного теста, 300 г творога, 2 яйца, по 2–3 ст. л. сахара, изюма, кунжута.

Слоеное тесто, раскатайте тонким слоем на присыпанной мукой доске. Поставьте на него кастрюлю и аккуратно вырежьте ножом круг из теста. После этого еще немного раскатайте полученный круг. Смажьте чашу мультиварки сливочным маслом и выложите туда тесто. Смешайте творог с 1 яйцом, сахаром и изюмом. Выложите начинку ровным слоем на тесто. Сверху пирог накройте остатками теста, проколите его в нескольких местах вилкой и обмажьте верх яйцом. Посыпьте сверху сахаром и кунжутом. Установите режим «Выпечка» на 30–40 мин. Затем переверните пирог и выпекайте с другой стороны еще 15–20 мин. Выньте пирог из мультиварки и полностью остудите.

Пирог из слоеного теста с мясом и грибами

600 г слоеного теста, по 200 г куриного филе, грибов, капусты, 50 г твердого сыра, по 1 вареному яйцу, моркови, головке репчатого лука, зелень, растительное масло, соль.

Капусту, лук и морковь мелко нашинкуйте и посолите, затем обжарьте на растительном масле в мультиварке в режиме «Выпечка». Куриное филе нарежьте мелкими кусочками, добавьте в капусту, жарьте до готовности. Грибы отварите в подсоленной воде, нарежьте, затем добавьте в начинку и жарьте еще 2 мин. Яйцо и сыр натрите на крупной терке. Смешайте с остальной начинкой. Раскатайте слоеное тесто на присыпанной мукой доске. Выложите в середину пласта начинку, заверните тесто конвертом и защипните края. Смажьте дно чаши мультиварки сливочным маслом и выложите туда пирог. Включите режим «Выпечка» на 20 мин, после чего переверните пирог и готовьте еще 20 мин. Выньте пирог из мультиварки и остудите.



Мультистакан – это мерный стаканчик, который является необязательным аксессуаром для мультиварок разных производителей. Полный до краев мультистакан

вмещает 180 мл воды. Соответственно, деления на стакане «40», «80», «120», «160» – это количество воды в миллилитрах.

Торты

Медовик с черносливом, курагой и грецкими орехами

Для коржей: 300 г пшеничной муки, 250 г сахара, 6 яиц, 5 ст. л. меда, 1 ч. л. соды, растительное масло.

Для крема: 70–80 г сметаны, 250 г сахара, по 100 г ядер грецких орехов, чернослива, кураги.

Смешайте мед и соду, поставьте смесь на водяную баню на медленный огонь, постоянно помешивая. Когда масса увеличится в размерах и начнет темнеть, снимите ее с огня. Взбейте миксером яйца и сахар до появления устойчивых пиков. Добавьте в них медовую массу. Осторожно вмешайте просеянную муку. Смешайте тесто, консистенцией напоминающее густую сметану. Чашу мультиварки смажьте растительным маслом, аккуратно налейте туда тесто. Закройте крышку и установите режим «Выпечка» на 90 мин. После окончания выпекания оставьте бисквит в мультиварке и установите режим «Подогрев» на 10–15 мин. Выньте бисквит, остудите и разрежьте на 3 коржа. Залейте курагу и чернослив кипятком на 10–15 мин, после чего слейте воду и мелко нарежьте. Смешайте сметану и сахар, оставьте миску на несколько минут, пока сахар не растворится, а затем перемешайте. Пропитайте нижний корж сметанным кремом, выложите на него равномерно курагу, еще раз смажьте кремом. Затем положите на него второй корж и пропитайте. Выложите на него чернослив и повторите те же процедуры с третьим коржом, выложив на него грецкие орехи. Готовый торт поставьте в холодильник на 4 ч.

Яблочный торт

Для коржей: 350 г пшеничной муки, 200 г сахара, 120 г маргарина или сливочного масла, 4–5 средних яблок, 2 яйца, по 1 ч. л. разрыхлителя, соды, ванилин, корица, соль. Для крема: 300 г сметаны, по 200 г творога, сахара, ванилин.

В глубокой посуде смешайте муку, соду, соль, разрыхлитель, корицу и ванилин. В другой посуде взбейте мягкое сливочное масло с сахаром и вбейте по одному яйцу. В эту смесь всыпьте муку, непрерывно помешивая. Густое тесто отставьте в сторону на 15–20 мин. Очистите яблоки, удалите сердцевину, нарежьте мелкими кубиками. Вмешайте их в тесто. Смажьте чашу мультиварки сливочным маслом. Выложите тесто в чашу, поверхность разровняйте ложкой. Закройте мультиварку, установите режим «Выпечка» на 120 мин. Выньте готовый яблочный корж и остудите. В глубокой чашке смешайте творог и сметану, сахар и ванилин. Все взбейте до густоты. Остывший торт разрежьте на 3 коржа. Промажьте коржи творожно-сметанным кремом. Украсьте торт по своему вкусу – корицей, стружкой из вафель, тертым шоколадом или кондитерской посыпкой.

Шоколадный торт

Для коржей: 300 г муки, 200 г сахара, 200 мл молока, 100 мл растительного масла, 3 яйца,

4 ст. л. какао, 1 ст. л. разрыхлителя, 1 г ванилина. Для крема: 400–500 г сметаны 30 %-ной жирности, 200 г сахара, бананы или вишня.

Отделите белки от желтков и взбейте их вместе с сахаром. Смешайте в отдельной посуде муку, разрыхлитель, какао, ванилин. Добавьте в эту смесь яичные желтки, молоко и растительное масло, перемешайте. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом и вылейте в нее тесто. Установите режим «Выпечка» на 80 мин. Затем выньте бисквит и охладите на решетке, чтобы низ бисквита не отпотел. Затем аккуратно широким ножом срежьте верхушку и выньте мякиш, оставляя низ и стенки бисквита целыми. Вырезанную часть нужно отложить на крошку для украшения торта, а часть добавить в крем. Для крема взбейте сметану с сахаром до получения густой и однородной массы. стакан крема отложите, а в оставшуюся часть всыпьте бисквитную крошку, мелко нарезанные бананы или вишню. Заполните получившуюся бисквитную «коробку» кремом, накройте торт срезанной частью бисквита и слегка прижмите. Смажьте верх торта оставшимся кремом и украсьте сверху вишнями. Готовый торт уберите в холод на 2–3 ч.



Шоколадный торт

Шоколадный торт

Торт с изюмом и орехами

Для коржей: 400 г пшеничной муки, 200 г сахара, по 100 г грецких орехов, изюма, 250 мл яблочного отвара, 100 мл растительного масла, 1 ст. л. разрыхлителя, ванилин, корица.

Для шоколадной глазури: 4 ст. л. воды, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. какао.

В глубокой чаше смешайте сахар и растительное масло. Добавьте изюм и пропущенные

через мясорубку грецкие орехи. Влейте в эту массу яблочный отвар. Порциями введите муку, просеянную и смешанную с разрыхлителем, ванилином и корицей. Замесите тесто, смажьте чашу мультиварки растительным маслом и влейте туда тесто. Закройте крышку и установите режим «Выпечка» на 80 мин. После завершения режима выньте бисквит и остудите его. Для глазури перемешайте в кастрюльке воду, сахар и какао. Проварите массу до густоты и пропитайте торт, разрезанный на 2 коржа, получившейся глазурью. Между коржами выложите большую часть орехов и изюма, а оставшейся частью украсьте торт сверху. Поставьте торт в холодильник на 4 ч.

Торт «Сметанник»

Для коржей: 400 г муки, по 200 г сметаны, сахара, 100 г сливочного масла, 4 яйца, 1 ст. л. разрыхлителя или 1 ч. л. соды, гашеной уксусом, ванилин.

Для крема: 400 г сметаны, по 200 г творога, сахара, ванилин.

Яйца и сахар взбейте миксером в пышную белую пену. Добавьте сметану и растопленное сливочное масло, перемешайте и введите муку, разрыхлитель и ванилин. Замесите мягкое тесто. Выложите его в предварительно смазанную маслом чашу мультиварки. Установите режим «Выпечка» на 80 мин. Готовый бисквит выньте из мультиварки и остудите. Затем разрежьте на 3–4 коржа. Приготовьте крем, взбив миксером сметану, творог, сахар и ванилин. Коржи сметанника промажьте со всех сторон кремом и уберите в холодильник на 4 ч. Верх торта по желанию украсьте кондитерской посыпкой или цукатами.

Традиционный бисквит

По 200 г муки, сахара, 6 яиц, 1 упаковка разрыхлителя, 50 мл растительного масла, щепотка соли.

Взбейте миксером яйца, постепенно добавляя туда сахар и соль. Отдельно смешайте просеянную муку с разрыхлителем. Затем постепенно вмешайте эту массу в яйца. Общее время взбивания должно быть равно 10 мин, чтобы бисквит был пышным.

Вылейте тесто в чашу мультиварки, смазанную растительным или сливочным маслом. Установите режим «Выпечка» на 60 мин. Выньте бисквит из мультиварки, остудите его и разрежьте на 3 коржа. Пропитайте их любым сиропом или вареньем, фруктовым соком. Далее промажьте своим любимым кремом и охладите в холодильнике в течение 4 ч.

Банановый чизкейк

400 г творога, по 200 г сметаны, печенья «Юбилейное», 170 г сахара, 70 г сливочного масла, по 3 спелых банана, яйца, 1 ст. л. лимонного сока.

Измельчите печенье при помощи блендера или мясорубки. Растопите сливочное масло и введите в него полученную крошку. Выложите печенье в смазанную маслом чашу мультиварки. Плотно утрамбуйте массу руками и доньшком стакана. Уберите чашу с печеньем в холодильник. Блендером измельчите бананы, добавьте к ним сок лимона. В другой миске взбейте блендером творог, сметану, яйца и сахар. Смешайте творожную массу с банановым пюре и взбейте все это вместе. Выложите начинку для чизкейка на печенье. Закройте крышку

мультиварки, установите режим «Выпечка» (65 мин). После окончания не открывайте крышку, оставьте чизкейк в мультиварке на 1 ч. Затем извлеките чизкейк из чаши, украсьте сверху по своему вкусу и поставьте охлаждаться.

Торт «Прага»

Для коржей: 300 г пшеничной муки, по 200 г сахара, сметаны, сгущенного молока, 2 яйца, 1 ст. л. какао, 1 ч. л. соды.

Для крема: 200 г сгущенного молока, 150 г сливочного масла.

Для глазури: 100 г сахара, 50 г сливочного масла, по 2 ст. л. какао, сметаны, 1 ст. л. воды.

Яйца взбейте с сахаром. В сметану добавьте соду и сгущенное молоко, хорошо взбейте. Соедините с яйцами, еще перемешайте, всыпьте муку и какао. Выложите полученное тесто в смазанную маслом чашу мультиварки. Установите режим «Выпечка» на 60 мин. Затем выньте готовую основу, остудите и разделите на 3 коржа. Взбейте миксером до состояния сметаны сгущенное молоко и сливочное масло. Каждый корж смажьте этим кремом. Для глазури сметану, сахар, какао и воду поместите в кастрюльку и поставьте на медленный огонь. Доведите массу до кипения, постоянно помешивая. Добавьте размягченное сливочное масло. Обмажьте глазурью поверхность торта и поставьте его на 2–3 ч в холодильник.

Финиковый торт

Для коржей: 400 г пшеничной муки, 300 г фиников, 200 г сахара, 100 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 1,5 ч. л. гашеной уксусом соды, пакетик ванилина, 200 мл крутого кипятка.

Для крема: 200 г сгущенного молока, 100 г размягченного сливочного масла.

Удалите из фиников косточки, мелко нарежьте. Добавьте в них 1 ч. л. соды, залейте кипятком и оставьте набухать на 30 мин, плотно закрыв крышкой. Добавьте к финикам яйцо, муку, сахар, горячее растопленное сливочное масло или маргарин. Перемешайте и добавьте 0,5 ч. л. гашеной уксусом соды. Оставьте на 10 мин в теплом месте. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом или маргарином. Вылейте в нее получившееся тесто. Установите режим «Выпечка» на 65 мин. После этого выньте кекс, остудите его и разрежьте на 3 коржа. Взбейте сгущенное молоко со сливочным маслом. Промажьте коржи получившимся кремом. Посыпьте сверху бисквитной крошкой.



В мультиварке можно готовить йогурты. Некоторые модели оснащены специальным режимом, а в тех, которые такового не имеют, готовят в режиме «Мультиповар». Для этого нужно налить натуральное молоко и закваску в баночки, постелить в мультичашу салфетку, выставить на нее баночки и включить режим на 6–8 ч.

Кексы

Сдобный йогуртовый кекс

700 г пшеничной муки, 80 г сливочного масла, 200 мл йогурта, 2 яйца, пакетик ванилина, горсть изюма или цукатов, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. растительного масла, 1,5 ст. л. дрожжей, соль.

В подогретом йогурте разведите дрожжи, добавьте 2 ст. л. сахара и 50 г пшеничной муки. Перемешайте и оставьте опару на 30 мин в теплом месте, накрыв пищевой пленкой. Переберите изюм, залейте его кипятком на 10–15 мин, после чего слейте воду и обсушите изюм на салфетке. Яйца взбейте со всем оставшимся сахаром. Смешайте подошедшую опару с яичной смесью, ванилином и солью. Добавьте в эту массу сливочное масло, хорошенько размешайте и влейте растительное масло. Постепенно введите в эту смесь муку и изюм. Замесите мягкое тесто, которое не должно липнуть к рукам. Поставьте чашку с тестом в теплое место на 1 ч. Затем разделите его на три части, скатайте жгутики и сплетите из них косичку. Выложите ее в смазанную маслом чашу мультиварки, а верх обмажьте взбитым желтком. Дайте тесту подойти, включив режим «Подогрев» на 5–7 мин. Выпекайте кекс в режиме «Выпечка» 60 мин, затем переверните его и выпекайте еще 20 мин.



Сдобный йогуртовый кекс

Сдобный йогуртовый кекс

Банановый кекс

3 спелых банана, 1 яйцо, 8 ст. л. сахара. 7 ст. л. пшеничной муки, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. разрыхлителя, 0,5 ч. л. гашеной соды, пакетик ванильного сахара.

Бананы разомните вилкой до консистенции однородного пюре. Взбейте яйцо с сахаром,

добавьте все остальные ингредиенты в банановое пюре. Тщательно взбейте эту смесь. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом и присыпьте мукой. Включите режим «Выпечка» на 85 мин. Дайте кексу остыть и подавайте на стол, посыпав ванильным сахаром.

Сдобные кексы «Обезьяний хлеб»

Для теста: 350–400 г муки, 200 мл молока, 2,5 ст. л. сахара, 2 ст. л. топленого сливочного масла, 1 ч. л. соли, пакетик ванилина.

Для протитки: 100 г сахара, 50 г сливочного масла, 1,5 ст. л. корицы.

Разведите дрожжи в теплом молоке, добавьте в него растопленное сливочное масло, сахар, соль и ванилин, тщательно перемешайте. Затем постепенно введите в эту смесь муку и замесите мягкое тесто. Накройте миску с тестом пищевой пленкой и поставьте в теплое место на 1 ч. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом, дно и бока присыпьте сахаром и корицей. От подошедшего теста отрывайте небольшие куски и обмакивайте в растопленное сливочное масло, а затем в смесь сахара и корицы. Выложите шарики в чашу мультиварки. Закройте крышку и включите режим «Подогрев» на 5–10 мин. Затем оставьте тесто подходить еще 30 мин. После чего включите режим «Выпечка» и выпекайте кексы в течение 50 мин.

Творожный кекс с апельсиновой цедрой

400 г пшеничной муки, 250 г творога, 200 г сахара, 150 г сливочного масла, 3 яйца, пакетик разрыхлителя, цедра апельсина.

Мягкое сливочное масло взбейте с сахаром, добавьте творог и все тщательно взбейте еще раз до получения однородной массы. Затем добавьте по одному яйца, продолжая взбивать массу. После чего всыпьте апельсиновую цедру по вкусу и просеянную муку, смешанную с разрыхлителем. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом, выложите в нее тесто. Верхнюю часть разровняйте ложкой, затем закройте крышку и установите режим «Выпечка» (100 мин). Готовый кекс выньте из мультиварки и украсьте сверху по своему вкусу, используя сгущенное молоко, тертый шоколад, цедру апельсина или кокосовую стружку.

Кексы с ягодой

280 г пшеничной муки, 200 г ягод (черника, смородина, малина), 120 г растопленного сливочного масла, 100 г сахара, 230 мл молока, 3 яйца, по 1 ст. л. разрыхлителя, ванильного сахара, крахмала.

Смешайте ванильный сахар, разрыхлитель и муку. В отдельной посуде взбейте яйца и сахар, затем влейте молоко и сливочное масло. Смешайте обе смеси, затем отделите 2/3 части жидкого теста и разлейте по приготовленным силиконовым формам. Наливайте тесто в формы так, чтобы 1/3 часть оставалась свободной. Смешайте ягоды и крахмал, влейте в них оставшуюся часть жидкого теста и тщательно перемешайте. Заполните ягодной массой формочки. Поставьте силиконовые формы в чашу мультиварки и установите режим «Выпечка» на 60 мин. Выньте силиконовые формы и посыпьте кексы ванильным сахаром. Подавайте охлажденными.

Чайный кекс

300 г пшеничной муки, по 100 г сахара, любого варенья, 100 мл крепкого черного чая, 1 яйцо, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. гашеной соды.

Смешайте сахар, варенье, растительное масло, яйцо и влейте туда охлажденный чай. Порциями и постоянно помешивая, всыпьте в эту массу муку. Затем добавьте в получившееся тесто соду и еще перемешайте. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом. Вылейте в нее тесто и установите режим «Выпечка» на 65 мин. Выньте готовый кекс, украсьте по своему вкусу и поставьте охлаждаться на 2–3 ч.

Мраморный кекс

Для теста: по 300 г пшеничной муки, сахара, по 200 г сметаны, маргарина, 3 яйца, 2 ст. л. какао, пакетик разрыхлителя.

Для глазури: 50 г сливочного масла, 3 ст. л. сахара, по 2 ст. л. сметаны, какао.

Разотрите в глубокой посуде маргарин и сахар. Добавьте яйца и хорошо перемешайте. Добавьте сметану и перемешайте до однородной смеси. Введите в полученную массу муку порциями и разрыхлитель. Разделите получившееся тесто пополам. В одну часть добавьте какао и хорошо вымесите его. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом.

Налейте в нее светлое тесто, затем сверху аккуратно выложите тесто, смешанное с какао. Ложкой с длинной ручкой проведите спиральные линии по всей толщине теста. Закройте мультиварку и установите режим «Выпечка» на 65 мин. Для глазури смешайте все ингредиенты и посуду с этой смесью поставьте на огонь, помешивайте, пока не разойдется сахар. Готовый кекс полейте глазурью и остудите в холодильнике.



Чтобы выпечка не прилипла ко дну мультиварки, выложите крест-накрест две ленты из бумаги для выпекания, оставив довольно длинные края. Потянув за эти края, можно будет спокойно и легко вынуть пирог при окончании выпекания.

Кекс «Северный»

350 г пшеничной муки, по 200 г жирной сметаны, сахара, 80 г сливочного масла, 3 яйца, по 2 ст. л. корицы, коньяка, молотых грецких орехов, ванильного сахара, 3 ч. л. какао, 2 ч. л. разрыхлителя.

Взбейте яйца с сахаром, добавьте в эту смесь растопленное сливочное масло, сметану и тщательно все взбейте. Разделите тесто на две равные части. В одну добавьте грецкие орехи и ванильный сахар. В смазанную маслом чашу мультиварки вылейте эту половину теста. Вторую

половину теста смешайте с какао, коньяком и корицей, затем тщательно перемешайте. Вылейте темное тесто на белое. Установите режим «Выпечка» на 60 мин. После окончания выпекания оставьте кекс на 5 мин в чаше мультиварки, затем выньте и посыпьте ванильным сахаром.

Ромовая баба

Для теста: 400 г пшеничной муки, 130 г сливочного масла, 80 г изюма, 100 мл молока, 4 яйца, 1 ст. л. коньяка или рома, 2,5 ч. л. сухих дрожжей.

Для сиропа: 100 г сахара, 2 ст. л. рома, 5 мл лимонного сока, 200 мл воды.

Для глазури: 250 мл молока, по 5 ст. л. какао-порошка, сахара, по 1 ст. л. сливочного масла, картофельного крахмала.

Для сиропа соедините все ингредиенты в огнеупорной посуде. Прокипятите на медленном огне 2–3 мин, чтобы сахар растворился. Добавьте лимонный сок в конце и поставьте остывать. Замесите тесто из всех представленных ингредиентов. Поставьте его на 90 мин в теплое место, затем обомните тесто, смажьте чашу мультиварки маслом и выложите его туда. Включите режим «Подогрев» на 15–25 мин. После чего дайте тесту постоять и включите этот режим еще на 30 мин. Затем установите режим «Выпечка» на 80 мин. После окончания приготовления пропитайте ромовую бабу сиропом прямо в чаше мультиварки. Затем выложите ее на тарелку. Для шоколадной глазури смешайте в кастрюльке все необходимые ингредиенты, поставьте на огонь на 4 мин до закипания, постоянно помешивая. Когда масса станет блестящей, снимите кастрюльку с огня, полейте ромовую бабу еще горячей глазурью. Остудите ромовую бабу в прохладном месте, затем поместите ее в холодильник на 3–4 ч.



Ромовая баба

Рулеты

Дрожжевой рулет с вареньем

Для теста: 500 г муки, по 100 г сахара, сливочного масла, 200 мл молока или кефира, 2

яйца, пакетик ванилина, 1 ст. л. сухих дрожжей, соль.

Для начинки: любое варенье, повидло или джем.

Замесите сдобное дрожжевое тесто. В теплом молоке или кефире комнатной температуры разведите сухие дрожжи, вмешайте 1 ст. л. сахара и 2 ст. л. муки. Опару уберите в теплое место на 20–30 мин, предварительно укрыв пленкой. Сливочное масло растопите, а яйца разотрите с солью. В настоявшуюся опару влейте яичную смесь и растопленное масло, небольшими порциями всыпьте муку и замесите мягкое и эластичное тесто. Затем миску с тестом уберите в теплое место на 2–3 ч. Готовое тесто выложите на поверхность, присыпанную мукой, и раскатайте слоем 0,5 см. Смажьте тесто начинкой и сверните рулетом. Затем смажьте чашу мультиварки маслом и выложите в нее рулет, свернув его улиткой. Закройте крышку и включите режим «Подогрев» на 10–15 мин, после чего дайте пирогу расстояться в течение 30–40 мин. Переключите мультиварку на режим «Выпечка» на 90 мин, после чего переверните рулет и продолжайте выпекать еще 20 мин. Готовый рулет полностью остудите.

Рулет с маком

Для теста: 500 г пшеничной муки, 100 г сахара, 50 г сливочного масла или маргарина, 20 г живых дрожжей или 1 пакет сухих, 200 мл молока, 2 яйца, 0,5 ч. л. соли.

Для начинки: 150 г мака, 50 г мела, 30 г сахара.

Мак залейте кипятком, накройте крышкой и дайте настояться в течение 30–40 мин. Затем слейте воду, отожмите мак, разотрите его в миске с медом и сахаром. Начинка должна иметь вид и консистенцию повидла. В теплом молоке разведите дрожжи, добавьте туда сахар и половину муки. Поставьте опару в теплое место, а когда она увеличится в объеме в 2 раза, добавьте в нее соль и растертые с сахаром яйца. Тщательно перемешайте тесто, добавьте оставшуюся муку и растопленное сливочное масло или маргарин. Выложите мягкое, отстающее от рук тесто в смазанную маслом чашу мультиварки и выставьте режим «Подогрев» на 25 мин. После увеличения теста в объеме выложите его на доску и раскатайте пласт толщиной 1 см. Положите на него подготовленный мак. Разровняйте начинку и сверните тесто в рулет. Переложите его в чашу мультиварки и установите режим «Подогрев» на 35 мин. Затем переключите на режим «Выпечка» на 45 мин, потом переверните рулет и выпекайте его еще 10 мин. В середину рулета, чтобы он не сомкнулся, поставьте высокий стакан.

Рулет с тыквой и грецкими орехами

Для теста: 1 кг муки, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 1,5 ч. л. соли, 200 мл воды.

Для начинки: 1 кг очищенной тыквы, 200 г ядер грецких орехов, 5 ст. л. сахара.

Приготовьте крутое тесто, смешав муку, растопленное сливочное масло, растертое с солью 1 яйцо и воду. Дайте ему расстояться в течение 20 мин. Разделите тесто на 2 части, каждую раскатайте. Тыкву натрите на терке, добавьте сахар и молотые грецкие орехи, все тщательно перемешайте. Раскатанное тесто смажьте растопленным сливочным маслом, выложите начинку тонким слоем. Накройте вторым пластом теста, смажьте его маслом, выложите начинку. Сверните тесто в рулет. Выложите его в смазанную маслом чашу мультиварки и дайте настояться 10 мин. Включите режим «Подогрев» на 25 мин. Затем откройте мультиварку и прямо в чаше аккуратно разрежьте рулет на ломтики, чтобы

испарилась влага. Верх рулета смажьте взбитым яйцом. Далее выпекайте в режиме «Выпечка» (90 мин). Готовый рулет охладите.



Многие модели мультиварок имеют функцию «Отсрочка старта» до 24 ч, которая позволяет отложить начало приготовления пищи на нужное время. Например, можно вечером выложить в мультиварку все ингредиенты для овсянки, а утром получить горячую кашу на завтрак.

Рулетики миндальные

400 г пшеничной муки, по 200 г сметаны, сахара, очищенного миндаля, 120 г сливочного масла, 1 яичный желток, 1 ст. л сахарной пудры, по 1 ч. л. коньяка, кардамона, соль.

Разомните мягкое сливочное масло и смешайте его со сметаной. Добавьте в эту смесь муку и замесите тесто. Поставьте его в прохладное место на 1 ч. Миндаль измельчите и смешайте с сахаром, кардамоном и коньяком. Готовое тесто разделите на равные части, раскатайте их ленты. Один конец ленты должен быть шире другого. На широкий конец каждой ленты выкладывайте начинку и скатывайте ее в трубочку. Сверху каждую трубочку смажьте яичным желтком и выложите их в смазанную маслом чашу мультиварки так, чтобы трубочки можно было легко разделить после приготовления. Затем установите режим «Подогрев» на 10–15 мин, затем включите режим «Выпечка» на 40 мин. Готовые рулетики выньте из мультиварки, посыпьте сахарной пудрой. Поставьте выпечку охлаждаться на 2–3 ч.

Рулет с малиной и шампанским

Для теста: 100 г сахара, 75 г муки, 50 г крахмала, 4 яйца, 1 ст. л. какао, 1 ч. л. разрыхлителя, растительное масло, вода. Для начинки: 200 г малины, 50 г сахара, 12 г желатина, 420 мл сливок, 100 мл шампанского, 2 желтка, малина, листья мяты.

Взбейте белки с 30 г сахара, в отдельной миске взбейте желтки и 2–3 ст. л. горячей воды. Добавьте в желтковую массу остальной сахар. Выложите белковую пену на желтковую массу. Смешайте муку, крахмал, разрыхлитель и какао, просейте эту смесь на яичную массу и смешайте все вместе. Смажьте чашу мультиварки маслом. Выложите получившееся тесто в чашу и установите режим «Выпечка» на 40 мин. Выньте основу для рулета, разрежьте ее в горячем виде на несколько тонких коржей. Простелите горячие коржи поварской бумагой, скатайте в рулеты еще горячую и податливую выпечку, и дайте остыть. Замочите желатин, перемешайте желтки с сахаром. Взбейте на горячей водяной бане. Влейте в эту массу шампанское и распустите желатин. Охладите до консистенции желе. Хорошо взбейте 300 мл сливок и смешайте с кремом. Добавьте в него несколько ягод малины. Раскатайте рулет и смажьте его кремом изнутри. Скатайте рулет и выложите на блюдо, накройте пищевой пленкой и дайте охладиться в течение 2–3 ч. Хорошо взбейте оставшиеся 120 мл сливок и смажьте ими

охлажденный рулет. Украсьте ягодами малины и листочками мяты.

Рулет-завиванец с двойной начинкой

Для теста: 500 г муки, по 100 г сливочного масла, сахара, 50 г живых дрожжей, 250 мл сметаны, 2 желтка, ваниль, соль.

Для начинки: 200 г молотых грецких орехов, по 100 г мака, сахара, 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. молока, 1 яичный белок, джем или варенье, ваниль.

Разведите живые дрожжи в теплом молоке, добавьте 1 ст. л. сахара и дайте забродить. После этого влейте получившуюся опару в емкость с просеянной мукой, добавьте растопленное сливочное масло и растертые добела с сахаром желтки. Также добавьте соль, ваниль и сметану, замесите мягкое тесто. Накройте тесто и поставьте в теплое место на 2–3 ч. Раскатайте тесто в круглый пласт. Смешайте начинку: 1) орехи с сахаром, молоком и ванилью; 2) мак с сахаром, взбитым яичным белком и вареньем. Выкладывайте на раскатанное тесто полосками шириной 4 см начинку до середины рулета: сначала ореховую, потом маковую. Затем сверните тесто в рулет, начиная со стороны начинки. Выложите полученный рулет в смазанную маслом чашу мультиварки улиткой. Установите режим «Подогрев» на 10–15 мин. Дайте тесту постоять 30 мин, после чего включите режим «Выпечка» (90 мин). Выньте рулет-завиванец, посыпьте сверху ванилью и охладите в течение 2 ч.



Руллет с малиной и шампанским

Руллет с малиной и шампанским

Руллет шоколадный

Для теста: по 100 г пшеничной муки, сахара, 50 г шоколада, 4 яйца.

Для начинки: 200 г сливочного масла, 100 г сахара, 3 яйца, по 1 ст. л. растворимого кофе, какао, ванилин.

Взбейте яичные белки с сахаром. Затем добавьте желтки и еще раз взбейте. Всыпьте в эту массу муку, тертый шоколад и тщательно перемешайте. Дайте тесту постоять в прохладном месте 1 ч. Выложите его на доску и раскатайте в тонкий пласт. Накройте его кулинарной бумагой и скатайте в рулет. Чашу мультиварки смажьте маслом, выложите в нее рулет. В середину поставьте стакан, чтобы рулет не сомкнулся. Установите режим «Подогрев» на 15 мин, затем дайте тесту постоять и включите режим «Выпечка» на 60 мин. Разотрите желтки с сахаром, прогрейте эту массу на водяной бане. Добавьте туда кофе, какао и ванилин. Остудите начинку, разомните ее с мягким сливочным маслом. Выньте рулет из мультиварки, разверните бумагу и остудите. Затем выложите на тесто начинку ровным слоем и сверните рулет. Дайте ему пропитаться в течение 3–4 ч. Подавайте охлажденным.

Сладкие рулеты без сахара на кефире

Для теста: 500 г пшеничной муки, по 200 г кефира, мягкого сливочного масла, по 0,5 ч. л. соли, гашеной уксусом соды.

Для начинки: 4 средних яблока, по горсти изюма, чернослива, ядер грецких орехов, по 2 ст. л. корицы, лимонного сока.

Замесите мягкое и липкое тесто. Накройте миску пищевой пленкой и поставьте в холодильник на 30–40 мин. Приготовьте начинку для рулета. Натрите на крупной терке очищенные яблоки, грецкие орехи пропустите через мясорубку, чернослив и изюм залейте горячей водой на 10 мин. Затем обсушите их на салфетке и нарежьте на небольшие кусочки. Перемешайте ингредиенты для начинки, добавьте в эту массу лимонный сок. Тесто выньте из холодильника, разделите на 3 равные части. Тонко раскатайте каждую часть, выложите на них начинку. Скатайте плотные рулеты. Смажьте сливочным маслом чашу мультиварки. Выложите в нее рулеты улиткой, в середину поставьте высокий стакан. Сверху рулеты обмажьте смесью из взбитых вместе желтка, молока и сахара. Поставьте чашу в мультиварку и включите режим «Подогрев» на 15 мин. Затем включите режим «Выпечка» на 60 мин. Выньте рулеты, переверните и выпекайте в этом же режиме еще 20 мин. Выньте рулеты, охладите и посыпьте ванильным сахаром или сахарной пудрой.

Пасхальные крученики

Для теста: 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. соли, 200 мл воды.

Для начинки: 500 г мясного фарша (свинина и говядина), по 1 головке репчатого лука, яйцо, 3 ст. л. растительного масла, зелень, молотый черный перец, соль.

Просейте муку, смешайте ее с водой и солью. Взбейте яйцо с растительным маслом и введите в мучную смесь. Замесите тесто, накройте его пищевой пленкой и оставьте в теплом месте на 30 мин. Мясной фарш смешайте с мелко нарезанным луком, добавьте специи и соль, вбитое яйцо. Подошедшее тесто разделите на 4–5 частей. Каждую из них раскатайте в тонкий пласт, смажьте растительным маслом. Начинку выложите тонким слоем на тесто, затем туго сверните в рулеты. Скрепите свободные края. Каждый рулет надрежьте по всей длине на полосы шириной 2–3 см. Чашу мультиварки смажьте растительным маслом. Выложите в нее улиткой крученики.

Установите режим «Подогрев» на 15 мин, затем включите режим «Выпечка» на 60 мин.

Потом переверните крученики и выпекайте еще 20 мин.

Рулеты с творогом

Для теста: 500 г пшеничной муки, 150 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 ст. л. панировочных сухарей, 1 ст. л. смальца, 1 ч. л. уксуса.

Для начинки: 600 г творога, 300 г сметаны, 100 г сахара, 4 яйца, 2 ст. л. изюма без косточек, цедра лимона.

Замесите тесто из муки, растопленного сливочного масла, яйца, смальца и уксуса. Хорошо вымесите его до образования пузырей. Сформируйте несколько круглых булок, уложите на присыпанную мукой доску. Смажьте их поверхность смальцем, чтобы не появились трещины, и уберите в теплое место на 10–15 мин. Приготовьте начинку, смешав все ингредиенты. Раскатайте булки в тонкие пласты, дайте немного постоять и густо смажьте топленым смальцем. Сверху посыпьте панировочными сухарями. На 1/3 часть каждого пласта выложите начинку и при помощи полотенца скатайте тугие рулеты. Смажьте поверхность готовых рулетов смальцем и выложите рулеты в смазанную жиром чашу мультиварки. Установите режим «Подогрев» на 25 мин, после чего дайте тесту постоять. Включите режим «Выпечка» на 90 мин. При необходимости переверните рулеты и выпекайте еще в течение 25 мин.



Для переворачивания выпекающихся изделий в мультиварке используйте специальную лопатку, входящую в комплект с прибором. Она удобна и не повредит антипригарное покрытие.

Пряники

Творожные прянички

По 100 г пшеничной муки, творога, по 50 г сливочного масла, сахара, 1 яичный желток, 0,25 ч. л. соды, ванилин, соль.

В глубокой посуде смешайте муку и нарезанное кусочками сливочное масло. Добавьте в эту массу остальные ингредиенты. Замесите крутое тесто и уберите миску с ним в холодильник на 30 мин. Затем выложите тесто на присыпанный мукой стол, раскатайте пласт толщиной 3–4 см. Вырежьте произвольные или формованные прянички. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом. Выложите в нее прянички и установите режим «Выпечка» на 40 мин. При желании через 20 мин выпекания можно прянички перевернуть и дать зарумяниться с обеих сторон.

Пряники с халвой

350–400 г пшеничной муки, 300 г халвы, 50 г сливочного масла, 200 мл молока, 1 яйцо, 4 ст. л. сахара, 1 ст. л. сухих дрожжей, ванилин, соль.

Подогрейте молоко и разведите в нем сухие дрожжи. Яйцо взбейте с сахаром, а сливочное масло растопите. Соедините все ингредиенты, добавьте соль и ванилин. Перемешайте и всыпьте муку, замесите крутое тесто. Миску с тестом оставьте на 1 ч в теплое место. Когда оно подойдет, скатайте из него небольшие шарики и разомните их руками. На одну половину получившихся овальных лепешечек выложите нарезанную кубиками халву. Закройте начинку другим краем лепешки и защипните края. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом и выложите в нее пряники. Установите режим «Подогрев» на 10–15 мин, после чего оставьте на 1 ч. Затем включите режим «Выпечка» на 60 мин, потом переверните пряники и выпекайте с другой стороны еще 40 мин. Для зарумянивания боков пряников смажьте их взбитым яйцом. Выньте пряники из мультиварки и дайте им остыть.

Медовые пряники на пару

Для теста: 300 г пшеничной муки, 100 г сахара, 15 г меда, 1 яйцо, 30 мл растительного масла, 0,5 ч. л. соды.

Для крема: 250–300 г сметаны, 100 г сахара, ванилин.

Все продукты для теста смешайте в одной емкости. Замесите мягкое, но не прилипающее к рукам тесто. Чайной ложки набирайте тесто и скатывайте шарики мокрыми руками. Выкладывайте шарики в смазанную маслом корзинку-пароварку на небольшом расстоянии, чтобы шарики не слипались. Установите режим «Варка на пару» на 30 мин. После окончания выньте пряники и остудите. Каждый пряник полейте приготовленным из взбитой сметаны, сахара и ванилина кремом. Сверху пряники можно украсить тертым шоколадом. Поставьте их в прохладное место на 2–3 ч.



Творожные прянички

Творожные прянички

Имбирные пряники

1 кг пшеничной муки, по 500 г сахара, меда, 300 г маргарина, по 50 г какао, сливочного масла, 2 яйца, 1 яичный белок, цедра 1 лимона и 1 апельсина, 3 ст. л. рома или 3 капли ароматизатора, 2 ч. л. разрыхлителя, по 1 ч. л. корицы, молотой гвоздики, кардамона, имбиря, аниса, ванили, лимонный сок.

Сахар, мед и маргарин нагревайте, пока сахар не растворится, не доводя до кипения. Снимите массу с огня и остудите до 65 °С. Половину всей муки смешайте с пряностями, какао, цедрой и разрыхлителем. Перемешайте до однородности яйца и в два приема введите их в медовую массу. Добавьте туда же ароматизатор или ром. Затем вмешайте мучную смесь в медовую и тщательно перемешайте. Поставьте в холодильник на несколько часов. Всыпьте остальную муку, замесите однородное плотное тесто. Приготовьте пряничные формочки или лекала для будущих фигурных пряников. Затем раскатайте тесто на присыпанной мукой доске и вырежьте пряники. Они должны хорошо держать форму. В противном случае добавьте в тесто еще муки.

Затем смажьте чашу мультиварки сливочным маслом и выложите на дно пряники. Установите режим «Выпечка» на 60 мин. Затем переверните пряники и выпекайте еще 20 мин. Выньте пряники из мультиварки и поставьте остывать на 12 ч. Приготовьте белковую сахарную глазурь. Сахар растолките в сахарную пудру. Затем просейте ее через самое мелкое сито, и взбейте с яичным белком. Добавьте 3–5 капель лимонного сока и накройте глазурь мокрым полотенцем на 15 мин. Украсьте пряники при помощи корнетика или кондитерского шприца, влажной кисточкой. На незастывшую глазурь можно приклеивать кондитерскую посыпку или другие украшения. Оставьте пряники для высыхания.

Медовые пряники на маргарине

450 г пшеничной муки, 180 г сахара, 100 г маргарина, 2 яйца, 3 ст. л. меда, 1 ч. л. разрыхлителя, сахарная пудра, изюм, орехи, 1,5 л воды.

Замесите из всех ингредиентов крутое тесто. Добавьте в него орехи или изюм по вкусу. Поставьте тесто в теплое место на 1 ч, после чего разделите на небольшие кусочки и скатайте из них шарики. Каждый шарик примните сверху, чтобы получилась пышная лепешка. Налейте в чашу мультиварки воду и сверху установите корзину для варки на пару. Смажьте ее сливочным маслом и выложите пряники так, чтобы они не соприкасались. Закройте крышку мультиварки и установите режим «Варка на пару» на 30 мин. Выньте готовые пряники и посыпьте сахарной пудрой. Подавайте охлажденными.

Пряники с коричневым сахаром

Для теста: 300 г пшеничной муки, 250 г густого меда, 125 г коричневого сахара, 60 г растительного масла, по 1 яйцу, яичному желтку, 3 ст. л. сгущенного молока, 1 ст. л. корицы, 2 ч. л. мускатного ореха, по 1 ч. л. разрыхлителя, соли, 0,5 ч. л. молотого душистого перца, 8 молотых звездочек.

Для сиропа: 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. воды, 5 мл лимонного сока.

В большую огнеупорную миску выложите мед, растительное масло и сахар. Поставьте на огонь и доведите до кипения, затем охладите до 40 °С. Просейте муку, добавьте в нее разрыхлитель, соль, все пряности. Добавьте в эту смесь яйцо и желток. Введите медовую смесь в муку, замесите тесто лопаткой. Поставьте миску с тестом в холодильник на 30 мин, затем выложите тесто в смазанную маслом и присыпанную мукой чашу мультиварки. Верх смажьте сгущенным молоком. Затем установите режим «Выпечка» на 90 мин. По истечению времени переверните пряник и выпекайте еще 20 мин. В отдельной огнеупорной посуде уварите сахар с

водой и лимонным соком до получения крупных пузырей. Затем охладите сироп до 70 °С, взбейте миксером. Выньте пряник из мультиварки и полейте его сиропом. Поставьте в холодильник на 3–4 ч.

Тульский пряник

250 г пшеничной муки, 200 г сахара, 100 г сливочного масла, 50 г сахарной пудры, 2 яйца, 3 ст. л. меда, по 1 ч. л. соды, корицы, повидло или джем, 5 мл лимонного сока, 200 мл воды.

В жаропрочной посуде смешайте мед, яйца, сливочное масло, сахар, соду, корицу. Поставьте эту смесь на водяную баню и доведите до однородной консистенции. При появлении пены уберите смесь с огня. Всыпьте в остывшую массу муку небольшими порциями, замесите тесто. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом. Выложите в нее тесто и установите режим «Выпечка» на 65 мин. Приготовьте сахарную глазурь. Для этого в емкость с сахарной пудрой влейте столовую ложку кипятка, перемешайте и доведите массу до кипения. Затем влейте лимонный сок. Выньте пряник, разрежьте его на 2 коржа и обмажьте сахарной глазурью. Сверху украсьте джемом или повидлом. Подавайте охлажденным.

Кокосовый пряник

450 г пшеничной муки, 180 г сахара, 100 г маргарина, 70 г кокосовой стружки, 2 яйца, 3 ст. л. меда, 1 ч. л. разрыхлителя, сахарная пудра, орехи, 1,5 л воды.

Приготовьте тесто. Для этого просеянную пшеничную муку соедините со взбитыми яйцами, сахаром, размягченным маргарином, медом, водой, разрыхлителем. Замесите тесто, добавьте кокосовую стружку и любые молотые орехи, снова вымесите тесто и поставьте в теплое место на 1 ч. Затем разделите тесто на произвольное количество маленьких кусочков и скатайте из них шарики. Каждый шарик слегка сплющите, чтобы получилась пышная лепешка. В чашу мультиварки влейте воду, установите корзину для варки на пару. Смажьте корзину сливочным маслом, выложите пряники так, чтобы они не соприкасались друг с другом. Закройте крышку мультиварки и установите режим «Варка на пару» на 25–30 мин. После звукового сигнала откройте крышку мультиварки и дайте пряникам постоять в корзинке еще 5–7 мин. После этого выньте и посыпьте сахарной пудрой.



Чтобы отмыть не снимающуюся крышку мультиварки, достаточно налить в чашу воду, включить режим «Варка на пару», дать немного постоять и протереть крышку мягкой тряпочкой. В воду можно добавить пару капель лимона или лимонную кожуру, чтобы внутри посуды не оставалось неприятного запаха.



Закуски



Выпечка



Закуски

Первые блюда



Вторые блюда



Напитки

Холодцы

Холодец со свиной и говяжьей

1 свиная нога, 1,5 кг свиной рульки, 1 кг мякоти говядины, по 2 моркови, головке репчатого лука, зубчика чеснока, 1 корень петрушки, лавровый лист, тмин, анис, черный молотый перец, душистый перец горошком, соль, 2 л воды.

Для украшения: 4 вареных яичных желтка, 1 болгарский перец, 0,5 лимона, зелень укропа.

Вымойте говядину и нарежьте большими кусками. Рульку вымойте, обрежьте мясо с косточки, мясо нарежьте крупными кусками. Ногу тщательно очистите и вымойте, порубите. Овощи и корень вымойте, очистите, нарежьте крупно. В чашу мультиварки выложите ноги, рульку с обрезным мясом и говядину, овощи, специи, посолите, влейте воду. Установите режим «Тушение» на 6 ч. Достаньте мясо из бульона, бульон процедите. Мясо мелко нарежьте. Лимон вымойте, нарежьте кружочками. Желтки разделите пополам. Перец вымойте, очистите, нарежьте кольцами. Укроп вымойте и мелко нарежьте. В каждую формочку для холодца положите кольцо перца, в середину половинку яйца, мясо, зелень, кружочек лимона, залейте бульоном. Формочки поставьте в холодильник, чтобы холодец полностью застыл.

Быстрый холодец

1 говяжья нога от коленного сустава и ниже весом около 1 кг, 1 кг мякоти голени говядины, по 2 моркови, головки репчатого лука, болгарских перца, лавровый лист, душистый перец горошком, тмин, соль, 2 л воды.

Ноги тщательно вымойте и очистите, порубите, чтобы помещались в чашу мультиварки. Мясо вымойте, нарежьте большими кусками. Овощи вымойте, очистите, нарежьте крупными кусками или положите целиком. Выложите все ингредиенты в чашу мультиварки, влейте воду.

Установите режим «Тушение» на 6 ч. Достаньте мясо из бульона, мелко нарежьте. Бульон процедите. В формочки для холодца на дно положите мясо и залейте бульоном. Поставьте формочки в холодильник до полного застывания.

Холодец с говядиной

2 свиные ноги, 1,5 кг мякоти говядины, по 3 моркови, головки репчатого лука, зубчика чеснока, 1 вареное яйцо, лавровый лист, душистый молотый перец, кориандр, соль, 2,5 л воды.

Мясо вымойте и нарежьте средними кусками. Ноги вымойте, очистите, порубите, чтобы поместились в чашу мультиварки. Положите в чашу мультиварки ноги, мясо, лавровый лист, перец, кориандр, соль, влейте воду. Установите режим «Тушение» на 6 ч. Овощи вымойте, очистите, мелко нарежьте. Достаньте мясо и ноги из бульона, мясо мелко нарежьте, бульон процедите. Бульон снова влейте в чашу мультиварки, попробуйте на соль, если нужно, посолите, положите овощи и установите режим «Выпечка» или «Варка на пару» на 5–10 мин. Яйцо нарежьте кружочками. В каждую формочку для холодца положите по кружочку яйца, затем мясо, залейте бульоном с овощами, слегка перемешайте мясо с бульоном, не задевая яйцо на дне формочки. Формочки поставьте в холодильник на несколько часов до полного застывания.



Быстрый холодец

Быстрый холодец

Холодец из свинины с луком и морковью

2 свиные ноги, 1 кг мякоти свинины, по 2 головки репчатого лука, вареных моркови, по 1 головке чеснока, пучку зелени, лавровый лист, анис, черный молотый перец, соль, 2 л воды.

Мясо вымойте, нарежьте средними кусками. Ноги тщательно вымойте и очистите,

разрубите на несколько частей, чтобы поместились в мультиварку. Положите в чашу мультиварки мясо и ноги, очищенные головки лука целиком, влейте воду, добавьте лавровый лист, соль, перец, анис. Установите режим «Тушение» на 6 ч. Достаньте мясо и ноги из бульона, мясо мелко нарежьте, бульон процедите. Бульон снова влейте в чашу мультиварки, попробуйте на соль, если нужно, посолите и установите режим «Выпечка» или «Варка на пару» на 5–10 мин. Морковь нарежьте кружочками, чеснок очистите и нарежьте. Зелень вымойте. В каждую формочку для холодца положите по несколько листочков зелени, затем несколько кружочков моркови, мясо, чеснок, еще слой моркови, украсьте мелко нарезанной зеленью, залейте бульоном. Поставьте формочки с холодцом в холодильник, на несколько часов, чтобы он полностью застыл.

Холодец из свинины с маслинами

2 свиные ноги, 1 кг мякоти свинины, 30 г маслин без косточек, 2 головки репчатого лука, 1 болгарский перец, лавровый лист, душица, белый молотый перец, соль, 2 л воды.

Мясо вымойте, нарежьте средними кусками. Ноги тщательно вымойте и очистите, разрубите на несколько частей, чтобы поместились в мультиварку. Положите в чашу мультиварки мясо и ноги, очищенные головки лука целиком, залейте водой, добавьте лавровый лист, соль, перец, душицу. Установите режим «Тушение» на 6 ч. Достаньте мясо и ноги из бульона, мясо мелко нарежьте, бульон процедите. Бульон снова влейте в чашу мультиварки, попробуйте на соль, если нужно, посолите и установите режим «Выпечка» или «Варка на пару» на 5–10 мин. Перец вымойте, очистите и вместе с маслинами нарежьте колечками. В каждую формочку для холодца положите колечко болгарского перца и 5 колечек маслин в форме цветка, затем мясо, повторите слой перца и маслин, залейте бульоном. Поставьте формочки с холодцом в холодильник на несколько часов, чтобы он полностью застыл.

Холодец с курицей

1 говяжья нога от коленного сустава и ниже весом около 1 кг, 1,5 кг курицы, по 1 моркови, головке репчатого лука, 50 г оливок без косточек, лавровый лист, душистый перец горошком, тмин, соль, 2,5 л воды.

Ноги тщательно вымойте и очистите, порубите, чтобы помещались в чашу мультиварки. Курицу вымойте, разрубите на несколько частей. Овощи вымойте, очистите, нарежьте крупными кусками или положите целиком. Выложите все ингредиенты в чашу мультиварки, кроме оливок, залейте водой. Установите режим «Тушение» на 5 ч. Достаньте курицу из бульона, отделите мясо от костей, мясо мелко нарежьте. Бульон процедите. Оливки нарежьте колечками. В каждой формочке для холодца выложите дно колечками оливок, положите мясо, затем еще слой оливок, залейте бульоном. Поставьте формочки в холодильник до полного застывания.



Холодец во многих семьях является неотъемлемой частью праздничного стола, и хозяйки тратят много времени на его приготовление. Чтобы холодец получился вкусным, нужно использовать сразу несколько видов мяса – свинину, говядину, курицу.

Буженина

Буженина из свиной шеи

500 г мякоти свиной шеи, по 50 г горчицы, майонеза, 1 головка чеснока, растительное масло, розмарин, душица, красный, черный, душистый молотый перец, соль.

Смешайте горчицу, майонез, розмарин, душицу, перец и соль. Чеснок очистите, произвольно нарежьте. Мясо вымойте, слегка обсушите бумажными полотенцами, нашпигуйте чесноком, смажьте пряной смесью, оставьте настояться на несколько часов. В чашу мультиварки влейте немного масла, выложите мясо. Установите режим «Выпечка» и обжаривайте с каждой стороны по 15 мин. Переключите на режим «Тушение» на 2–3 ч. Когда мясо будет готово, остудите его, нарежьте средними кусками и подавайте на стол.

Буженина с лимонным соком

1,5 кг мякоти свинины, 100 мл лимонного сока, адыгейская соль, растительное масло.

Мясо вымойте, слегка обсушите бумажными полотенцами. Натрите солью, полейте лимонным соком, положите в полиэтиленовый пакет, дайте промариноваться около 2 ч. Переложите в чашу мультиварки, влейте туда немного масла. Установите режим «Тушение» на 2 ч. Когда буженина будет готова, остудите ее до комнатной температуры, нарежьте и подавайте на стол.

Необычная буженина

1 кг мякоти свиной шеи, по 250 г мякоти молодой говядины, куриного филе, по 100 г клюквы, миндальных орехов, оливок без косточек, по 100 мл красного винного уксуса, растительного масла, 2 головки чеснока, по 1 головке репчатого лука, моркови, тмин, кориандр, соль.

Все мясо вымойте, слегка обсушите бумажными полотенцами. Очистите лук, морковь, чеснок. Лук и морковь мелко нарежьте. Положите в чашку чеснок, клюкву, орехи, влейте масло и уксус, перемешайте блендером до однородной массы. Свинину нарежьте «гармошкой»,

каждый надрез смажьте смесью. Курицу и говядину нарежьте небольшими тонкими полосками, положите эти полоски, чередуя друг с другом, в надрезы свинины. Лук и морковь также произвольно положите в эти надрезы. Сверху украсьте половинками оливок. Положите мясо со смесью в полиэтиленовый пакет, перевяжите нитью, дайте настояться 2 ч. Выложите в чашу мультиварки и установите режим «Тушение» на 2 ч. Готовую буженину остудите, нарежьте и подавайте на стол.

Маринованная буженина

2 кг мякоти свиной шеи, 100 мл соевого соуса, по 1 пучку зелени, головке чеснока, 2 ст. л. растительного масла, кориандр, тмин, сухие измельченные петрушка, укроп, орегано, черный молотый перец, соль.

Мясо вымойте, слегка обсушите бумажными полотенцами. Чеснок очистите, раздавите в чеснокодавилке. Зелень вымойте, мелко нарежьте. Смешайте в одной чаше соус, масло, приправы, чеснок, зелень до однородной массы. Смажьте мясо полученным маринадом, оставьте в контейнере на 1 ч. Переложите мясо вместе с маринадом в чашу мультиварки, установите режим «Выпечка» и обжарьте с каждой стороны по 20 мин. Затем переключите на режим «Тушение» на 2–3 ч. Когда буженина будет готова, остудите ее до комнатной температуры, нарежьте и подавайте на стол.



Маринованная буженина

Маринованная буженина

Буженина из говяжьей шеи с паприкой

1,5 кг мякоти шеи говядины, по 30 г горчицы, кефира, 4 зубчика чеснока, 1 головка репчатого лука, растительное масло, паприка, тмин, кориандр, черный, душистый молотый перец, соль.

Мясо вымойте, слегка обсушите. Чеснок очистите, произвольно нарежьте, нашпигуйте им мясо. Лук очистите и мелко нарежьте. Смешайте в чаше соль, кефир, горчицу, перец, паприку, тмин, кориандр. Натрите полученной смесью мясо, положите в целлофановый пакет, поместите в холодильник на 4 ч. Настоявшееся мясо переложите в чашу мультиварки вместе со смесью, влейте немного масла. Установите в мультиварке режим «Выпечка» и обжаривайте каждую сторону по 15–20 мин. Переключите на режим «Тушение» на 2 ч. Когда буженина будет готова, остудите ее до комнатной температуры, нарежьте и подавайте на стол.



Буженина, приготовленная в мультиварке, сохраняет свой аромат, нежность и вкус, так как влага не выпаривается в процессе приготовления, а остается вся внутри. Поэтому буженина в мультиварке не только нежная, но и сочная.

Буженина из говяжьей шеи с куркумой

1 кг мякоти шеи говядины, по 30 г горчицы, майонеза, 4 зубчика чеснока, растительное масло, куркума, черный, душистый молотый перец, соль.

Мясо вымойте, слегка обсушите бумажными полотенцами. Смешайте в чаше растительное масло, соль, майонез, горчицу, куркуму, перец, измельченный чеснок. Натрите полученной смесью мясо, положите в целлофановый пакет, поместите в холодильник на 4 ч. Затем мясо переложите в чашу мультиварки вместе со смесью. Установите режим «Тушение» на 1,5 ч. Когда буженина будет готова, остудите ее до комнатной температуры, нарежьте и подавайте на стол.

Буженина из свинины и зелени

1,5 кг мякоти свинины, 2 головки чеснока, 1 пучок любой зелени, растительное масло, соль.

Чеснок очистите, половину измельчите в чеснокодавилке, половину произвольно нарежьте. Зелень вымойте, мелко нарежьте. Мясо вымойте, слегка обсушите бумажными полотенцами, нашпигуйте нарезанным чесноком, посолите и обмажьте раздавленным чесноком, полейте маслом, посыпьте зеленью. Оставьте в контейнере на ночь, чтобы мясо промариновалось. Переложите мясо вместе с маринадом в чашу мультиварки, установите режим «Выпечка» и обжарьте с каждой стороны по 20 мин. Затем переключите на режим «Тушение» на 2–3 ч. Когда буженина будет готова, остудите ее до комнатной температуры, нарежьте и подавайте на стол.

Мясные рулеты

Рулет из телятины

600 г телятины, 50 г ветчины, 100 мл мясного бульона, 40 мл оливкового масла, по 1 головке репчатого лука, моркови, пучку зелени петрушки, 5 ст. л. панировочных сухарей, черный молотый перец, соль.

Вымойте и очистите овощи. Измельчите лук, петрушку. Раскалите в чаше мультиварки масло на режиме «Жарка». Спассеруйте лук с панировочными сухарями и петрушкой. Мясо нарежьте полосками средней ширины. Тщательно отбейте каждую, поперчите, посолите, посыпьте сухарями, выложите на полоски лук, сухари, ветчину и маленький кусочек сливочного масла. Сверните в рулеты и свяжите нитками. Обжаривайте рулетики в чаше мультиварки на масле в режиме «Жарка» в течение 40 мин, затем добавьте мясной бульон, смените режим на «Тушение», готовьте до сигнала. После сигнала выложите на плоское блюдо и полейте соусом, в котором готовились рулеты.

Свиные рулеты с черносливом

400 г филе свинины, 200 г сметаны, 150 г чернослива без косточек, 100 г сыра твердых сортов, любая зелень, черный молотый перец, соль.

Нарежьте мясо небольшими кусочками, тщательно отбейте. Посолите, поперчите. Распарьте чернослив, сполосните холодной водой, измельчите. Сыр нарежьте кубиками небольшого размера. На каждый кусок мяса выложите по 1 ч. л. измельченного чернослива, кусочку сыра. Сверните рулетом и положите швом вниз в чашу мультиварки, залейте сметаной. Готовьте 40 мин в режиме «Жарка». После сигнала выложите на блюдо на листья салата, посыпьте измельченной зеленью.

Свиной рулет с орехами

300 г филе свинины, по 120 г копченого бекона, измельченных грецких орехов, шампиньонов, 60 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, по 1 пучку зелени петрушки, кинзы, черный молотый перец, соль.

Вымойте грибы, нарежьте пластинками. Обжаривайте на сковороде на сливочном масле в течение 20 мин. Вымойте мясо. Сделайте поперечные надрезы, разверните, придайте таким образом более плоскую форму. Тщательно отбейте. Посолите, поперчите, натрите чесноком. Оставьте на 20 мин. Выложите нарезанный бекон, орехи и грибы на мясо, сверните в рулет. Нагрейте сливочное масло в чаше мультиварки. Выложите рулет в чашу. Готовьте 40 мин в режиме «Тушение», переложите на разделочную доску, дайте остыть. Нарежьте рулет кольцами, выложите на плоскую тарелку и посыпьте мелко рубленой зеленью.

Рулет с говяжьей печенью

300 г говяжьей печени, 150 г сливочного масла, 50 мл 33 %-ных сливок, по 1 пучку зелени петрушки, головке репчатого лука, по 3 ст. л. растительного масла, измельченного арахиса, черный молотый перец, соль.

Промойте печень, удалите пленки и протоки, нарежьте соломкой. Раскалите растительное масло в чаше мультиварки, выложите печень и установите режим «Жарка» на 20 мин, поперчите, посолите, выньте и дайте остыть. Пропустите через мясорубку. Измельчите лук, обжарьте на сковороде на растительном масле. Пропустите через мясорубку и добавьте к печени. Влейте сливки и еще раз пропустите через мясорубку всю массу. Добавьте 100 г сливочного масла и тщательно взбейте миксером. Получившуюся печеночную массу выложите на пищевую пленку ровным слоем и уберите в холодильник на 30 мин. Затем растопите на водяной бане 50 г сливочного масла, и нанесите тонким слоем на печеночную массу. С помощью пленки сверните массу в рулет и уберите в холодильник на 2 ч. Измельчите зелень, перед подачей на стол украсьте зеленью и арахисом.

Рулеты из говядины с грибным соусом

400 г филе говядины, по 150 г свинины, шампиньонов, 20 г сливочного масла, 100 мл молока, 2 яйца, по 1 головке репчатого лука, зубчику чеснока, 1/4 часть батона, 2 ст. л. муки, по 2 ч. л. панировочных сухарей, черный молотый перец, соль, вода.

Говядину нарежьте порционными кусками, тщательно отбейте с обеих сторон, посолите, поперчите. Свинину пропустите через мясорубку, посолите, поперчите. Предварительно размочите хлеб в молоке, добавьте в фарш. На отбивные выложите по 1 ст. л. фарша, сверните в рулеты и запанируйте в яйцах и сухарях. В чаше мультиварки нагрейте сливочное масло, выложите рулеты, установите режим «Жарка» на 30 мин. Тем временем приготовьте соус: на отдельной сковороде в небольшом количестве сливочного масла обжарьте измельченные грибы и репчатый лук в течение 5 мин, вмешайте муку, влейте 5 ст. л. кипяченой воды, все тщательно размешайте, чтобы не было комков. После сигнала залейте соусом отбивные, установите режим «Тушение» и готовьте 20 мин.



Руллет с говяжьей печенью

Рулеты из свинины с овощами

500 г свинины, 100 г ветчины, 50 г сливочного масла, 40 мл оливкового масла, по 1 головке цветной капусты, моркови, пучку зелени петрушки, по 5 ст. л. панировочных сухарей, черный молотый перец, соль, вода.

Очистите овощи. Измельчите лук, морковь, петрушку, капусту разделите на соцветия. Вскипятите воду, посолите, опустите на 3 мин капусту в воду, откиньте на дуршлаг, дайте воде стечь. Раскалите в чаше мультиварки масло. Спассеруйте лук с панировочными сухарями и петрушкой. Нарежьте ветчину. Мясо нарежьте полосками средней ширины. Тщательно их отбейте, поперчите, посолите, на каждый кусочек выложите лук, морковь, капусту, ветчину и маленький кусочек сливочного масла. Сверните в рулеты и свяжите нитками. Запанируйте в сухарях. Обжаривайте рулетики в чаше мультиварки на сливочном масле в режиме «Жарка» в течение 40 мин, затем влейте мясной бульон, тушите до готовности. После сигнала переложите на плоское блюдо и полейте соусом, в котором готовились рулеты.

Рулет с куриной печенью

300 г куриной печени, 120 г сливочного масла, 40 мл 33 %-ных сливок, 1 головка репчатого лука, по 3 ст. л. растительного масла, измельченного арахиса, пучок любой зелени, черный молотый перец, соль.

Промойте печень, измельчите в блендере. Раскалите растительное масло в чаше мультиварки, выложите печень и установите режим «Жарка» на 20 мин, поперчите, посолите, выньте и дайте остыть. Измельчите лук, обжарьте на сковороде. Пропустите через мясорубку и добавьте к печени. Влейте сливки и еще раз пропустите через мясорубку всю массу. Добавьте 100 г сливочного масла и тщательно взбейте миксером. Получившуюся печеночную массу выложите на пищевую пленку ровным слоем и уберите в холодильник на 30 мин. Затем растопите на водяной бане оставшееся сливочное масло и нанесите тонким слоем на печеночную массу. С помощью пленки сверните массу в рулет и уберите в холодильник на 2 ч. Измельчите зелень, перед подачей на стол украсьте зеленью и арахисом.

Мясные рулеты с орехами и черносливом

400 г свиного филе, по 100 г куриного фарша, чернослива без косточек, арахиса, сыра твердых сортов, 200 мл сливок 33 %-ной жирности, любая зелень, черный молотый перец, соль.

Нарежьте филе свинины широкими полосками, тщательно отбейте. Посолите, поперчите. Распарьте чернослив и измельчите. Сыр нарежьте маленькими кубиками. Добавьте в куриный фарш чернослив и измельченный заранее арахис, посолите, тщательно перемешайте. На каждую отбивную выложите куриный фарш и кусочек твердого сыра. Сверните рулетом и уложите швом вниз в чашу мультиварки, залейте сливками. Готовьте 40 мин в режиме «Жарка». После сигнала переложите рулетики на блюдо, посыпьте измельченной зеленью.

Мясные рулеты с ананасом и сыром

450 г свиного филе, по 100 г сыра твердых сортов, 20 г сливочного масла, консервированного ананаса, 200 мл сливок 33 %-ной жирности, 5 ст. л. панировочных сухарей, по 1 пучку зеленого салата, зелени петрушки, черный молотый перец, соль.

Нарежьте филе свинины широкими полосками, тщательно отбейте. Посолите, поперчите. Нарежьте сыр маленькими кусочками. Выложите по несколько кусочков ананаса, сыра и по

кусочку сливочного масла на каждую отбивную. Сверните рулетом, запанируйте в сухарях и уложите швом вниз в чашу мультиварки, залейте сливками. Готовьте 40 мин в режиме «Жарка». После сигнала выложите готовые рулеты на листья салата и посыпьте измельченной зеленью.



Рулет – это традиционное европейское блюдо. Само слово произошло от французского «rouleau» и означает «свернуть». Позже немецкие, австрийские и венгерские кондитеры использовали эту идею для пирожных, штруделей и рулетов из теста, начиненных сладкой начинкой.

Паштеты

«Нежный» паштет

600 г говяжьей печени, 200 г сливочного масла, 150 мл сливок, 4 яйца, по 1 головке репчатого лука, зубчику чеснока, по 1 ч. л. мускатного ореха, хмели-сунели, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Очистите от пленок печень, промойте в холодной воде. Нарезьте небольшими кусочками и пропустите через мясорубку. Измельчите лук, чеснок, добавьте в печеночный фарш, вбейте яйца. Измельчите все до пюреобразного состояния. Полученную массу посолите и поперчите. Влейте сливки, тщательно перемешайте. Дно чаши мультиварки выложите бумагой для выпекания. Вылейте жидкую массу в чашу мультиварки, установите режим «Выпечка» на 20 мин, затем охладите, выложите паштет на плоское блюдо, нарежьте кусочками. Украсьте предварительно измельченной зеленью петрушки.

Печеночный паштет

400 г говяжьей печени, 50 г сливочного масла, по 100 мл сливок 33 %-ной жирности, 20 мл белого вина, 1 головка репчатого лука, 5 ст. л. сливочного масла, кориандр, мускатный орех, черный молотый перец, соль.

Очистите и измельчите репчатый лук, растопите сливочное масло в чаше мультиварки, пассеруйте лук в течение 5 мин. Пропустите через мясорубку печень, посолите, поперчите, влейте сливки, вино, тщательно перемешайте. Выложите в мультиварку печеночную массу, установите режим «Жарка» на 30 мин. Добавьте кориандр и мускатный орех. После сигнала готовую массу переложите в блендер, измельчите. Выложите паштет в глубокую емкость, поставьте в холодильник на 2 ч.

Куриный паштет

250 г куриных грудок, 120 г сливочного масла, по 1 головке репчатого лука, моркови, пучку зелени, черный молотый перец, соль, вода.

Вымойте и очистите овощи. Промойте тщательно холодной водой куриные грудки. Выложите в корзину мультиварки для варки на пару. Установите режим «Варка на пару» на 25 мин. Готовые куриные грудки выложите в отдельную посуду, оставьте остывать. Измельчите зелень и лук. Растопите в чаше мультиварки сливочное масло, пассеруйте 7 мин лук в режиме «Жарка» с открытой крышкой. Морковь нарежьте кружочками. Измельчите в блендере морковь, кусочки куриной грудки, жареный лук, влейте топленое масло и пюрируйте все. Выложите паштет в емкость, поставьте в холодильник на 2 ч. Перед подачей на стол украсьте зеленью.

Паштет с коньяком

400 г говяжьей печени, 130 мл сливок, 40 г сливочного масла, по 2 головки репчатого лука, моркови, вареных яйца, 1 ч. л. коньяка, черный молотый перец, соль.

Вымойте и очистите овощи. Лук нарежьте полукольцами, морковь натрите на терке. Растопите часть сливочного масла в чаше мультиварки. Пассеруйте морковь и лук в течение 7 мин в режиме «Жарка». Очистите печень от пленок, ополосните прохладной водой. Нарежьте соломкой. Выложите к моркови и луку. Обжаривайте еще 25 мин. Остудите печеночную массу, переложите в блендер. Добавьте сливки, соль, перец, измельченные яйца, коньяк. Тщательно все перемешайте. Смажьте маслом чашу мультиварки, выложите заготовку для паштета, добавьте оставшееся сливочное масло, установите режим «Выпечка», готовьте 30 мин. После сигнала переложите паштет в другую посуду и отправьте охлаждаться.



Печеночный паштет

Печеночный паштет

Овощной паштет с сыром

150 г сыра пармезан, 300 мл 33 %-ных сливок, по 3 яйца, болгарских перца, по 1 кабачку, моркови, пучку зеленого лука, 2 ст. л. кукурузной муки, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Вымойте и очистите овощи. Натрите сыр и морковь на крупной терке. Лук измельчите. Взбейте яйца, добавьте муку, сливки и сыр, лук. Посолите, поперчите. Кабачок и перец нарежьте кубиками. Кастриюлю мультиварки смажьте растительным маслом, на дно выложите морковь. Залейте 1/3 частью яичной смеси. Затем выложите кабачок, посолите, вылейте еще 1/3 часть яичной смеси. Следующим слоем выложите перец и оставшуюся заливку. Установите режим «Выпечка», готовьте 20 мин. После сигнала в теплом виде смешайте все в блендере, поставьте в холодильник на 1 ч. Перед подачей на стол украсьте паштет измельченной зеленью.

Паштет из куриной печени

350 г куриной печени, 100 г сливочного масла, по 2 головки репчатого лука, моркови, зубчика чеснока, черный молотый перец, соль.

Печень промойте, нарежьте маленькими кусочками. Вымойте и очистите овощи. Лук измельчите, натрите морковь на терке, порубите мелко чеснок. Нагрейте в чаше мультиварки сливочное масло, выложите печень, лук, морковь и чеснок. Посолите, поперчите. Установите режим «Выпечка», готовьте 20 мин. После сигнала переложите все в блендер, измельчите. Выложите паштет в емкость, поставьте в холодильник на 3 ч.

Овощной паштет с творожным сыром

150 г творожного сыра, 300 мл 33%ных сливок, 2 яйца, по вилку цветной капусты, баклажану, моркови, 2 ст. л. кукурузной муки, растительное масло, черный молотый перец, соль, вода.

Вымойте и очистите овощи. Измельчите лук, натрите на крупной терке морковь, баклажан нарежьте кубиками. Положите измельченные овощи в отдельную емкость. Взбейте яйца, добавьте муку, сливки и сыр, лук. Посолите, поперчите. Тщательно перемешайте. Чашу мультиварки смажьте растительным маслом, на дно выложите морковь. Залейте 1/3 частью яичной смеси. Вскипятите 1,2 л воды, разделите капусту на соцветия, опустите на 3 мин в кипящую подсоленную воду. Выложите в чашу мультиварки поверх моркови, вылейте еще 1/3 часть яичной смеси. Следующим слоем – баклажан и оставшуюся заливку. Установите режим «Выпечка», готовьте 30 мин. После сигнала в теплом виде смешайте все в блендере, поставьте в холодильник на 40 ч. Перед подачей на стол украсьте паштет измельченной зеленью.

Печеночный паштет в лаваше

350 г куриной печени, 4 листа лаваша, 40 мл растительного масла, по 2 яйца, головки репчатого лука, моркови, по 5 майонеза, кетчупа, черный молотый перец, соль.

Залейте водой печенку на 2 ч. Нарежьте кусочками, поместите в блендер, сделайте пюре. Переложите готовую массу на отдельное блюдо, посолите, поперчите. Натрите на терке морковь и лук. Налейте в чашу мультиварки масло, пассеруйте овощи 7 мин с закрытой крышкой. Выложите на листы лаваша паштет тонким слоем, сверху слой моркови и лука. Сверните лаваш в рулет и выложите все в чашу мультиварки. Установите режим «Подогрев». В отдельной глубокой миске приготовьте соус: взбейте майонез, кетчуп и яйца. Залейте яичной массой лаваша и смените режим на «Тушение». Готовьте 15 мин.



В Россию паштет пришел из Германии. В немецком языке это слово имеет значение «пирожок». Первоначально это был мясной фарш, приготовленный особым образом с использованием грибов, орехов, трюфелей и яиц.

Ветчина

Ветчина из свинины и куриных окорочков

1 кг мякоти свинины, 3 куриных окорочка, 4 зубчика чеснока, 2 маринованных огурца, по 1 моркови, головке репчатого лука, болгарскому перцу, 30 г желатина, душистый молотый перец, паприка, соль, вода.

Для того чтобы придать форму ветчине, потребуется пластиковая бутылка из-под минеральной воды. Необходимо срезать верхнюю часть и оставить прямую часть. Бутылку вымойте и обсушите. Свинину и окорочка вымойте, слегка обсушите бумажными полотенцами. Свинину нарежьте большими кусочками. Окорочка разрежьте на несколько произвольных частей. Овощи вымойте и очистите. Лук и болгарский перец нарежьте полукольцами, морковь оставьте целой. В чашу мультиварки выложите мясо, окорочка, лук, морковь, перец, посолите, влейте немного воды. Установите режим «Тушение» на 2 ч. Достаньте окорочка. Отделите куриное мясо от костей, нарежьте, положите обратно в чашу мультиварки, продолжайте готовить в этом же режиме еще 1 ч. Желатин разведите в теплой воде до полного растворения, влейте его в чашу мультиварки, переключите на режим «Подогрев» на 10 мин. Когда прозвучит сигнал, достаньте мясо и морковь из чаши мультиварки с помощью шумовки. Чеснок очистите, раздавите в чеснокодавилке. Огурцы и вареную морковь натрите на крупной терке. Смешайте мясо, морковь, огурец, чеснок, паприку, поперчите, посолите. Переложите все в бутылку из-под минеральной воды, по мере наполнения бутылки понемногу подливайте бульон с желатином. При необходимости утрамбуйте ветчину плотнее и поставьте на нее гнет. Охладите до комнатной температуры, поставьте бутылку с ветчиной в холодильник на 5 ч, затем разрежьте бутылку вдоль, достаньте готовую ветчину, нарежьте кусочками и подавайте на стол.

Куриная ветчина

1 кг куриного филе, 50 г измельченных ядер грецких орехов, 10 г желатина, 3 зубчика чеснока, 1 болгарский перец, анис, куркума, душистый, белый молотый перец, соль, вода.

Мясо нарежьте небольшими кусочками. Чеснок очистите, раздавите в чеснокодавилке. Перец болгарский вымойте, очистите, мелко нарежьте. Смешайте мясо, чеснок, сухой желатин, анис, куркуму, болгарский перец, орехи, поперчите, посолите. Переложите все в пакет для

выпекания, плотно утрамбуйте, закрепите края. Положите в чашу мультиварки силиконовый коврик, выложите пакет с мясом, налейте воды, чтобы пакет был покрыт полностью. Установите режим «Варка» на 1,5–2 ч. После звукового сигнала достаньте пакет, охладите до комнатной температуры, уберите в холодильник на несколько часов. Аккуратно разрежьте пакет, выньте и нарежьте ветчину, подавайте на стол.

Ветчина из говядины и свинины

По 1 кг мякоти говядины, свинины, 10 г желатина, 4 зубчика чеснока, 1 головка репчатого лука, черный, душистый, красный молотый перец, тмин, кориандр, соль, вода.

Мясо вымойте, обсушите бумажными полотенцами, нарежьте небольшими кусочками по 2–3 см. Чеснок и лук очистите, измельчите в блендере. Смешайте лук, чеснок, перец, тмин, кориандр и соль. Добавьте неразведенный желатин. Положите в пряную смесь мясо, перемешайте. Переложите мясо в пакет для запекания, плотно утрамбуйте, закрепите пакет. Пакет поместите в ветчинницу, натяните пружины. В чашу мультиварки положите силиконовый коврик, установите ветчинницу, налейте воды так, чтобы она полностью покрывала ветчинницу. Включите режим «Тушение» на 2 ч. После сигнала выньте ветчинницу, поставьте ее вертикально на тарелку, охладите до комнатной температуры, поставьте в холодильник на несколько часов. Готовую ветчину нарежьте кусочками и подавайте на стол.



Куриная ветчина

Куриная ветчина

Домашняя ветчина из курицы

1 кг куриного фарша, 500 г куриного филе, по 2 головки репчатого лука, моркови, по 1 болгарскому перцу, головке чеснока, 2 ст. л. желатина, 1 ст. л. соевого соуса, имбирь, орегано, зира, черный, красный молотый перец, соль, вода.

Овощи вымойте и очистите, прокрутите на мясорубке. Филе вымойте, просушите

бумажными полотенцами, нарежьте произвольными кусочками. Смешайте фарш, перекрученные овощи, кусочки филе, соус, сухой желатин, имбирь, зиру, орегано, посолите, поперчите. Пакет для запекания положите в ветчинницу, в пакет переложите мясо, плотно утрамбуйте, закрепите пакет, закройте ветчинницу, закрепите пружины. В чашу мультиварки положите силиконовый коврик, на него установите ветчинницу. Залейте ветчинницу полностью водой. Установите режим «Суп» на 2 ч. После звукового сигнала достаньте ветчинницу из мультиварки, поставьте вертикально на тарелку, пока она не остынет до комнатной температуры, затем уберите на несколько часов в холодильник. После этого выньте ветчину, нарежьте кусочками и подавайте на стол.

Ветчина из индюшачьей печени

500 г индюшачьей печени, 250 г соленого сала, 200 г манной крупы, 5 яиц, по 3 моркови, головки красного лука, зубчика чеснока, базилик, барбарис, кардамон, кунжут, черный молотый перец, соль, вода.

Овощи вымойте и очистите. Печень вымойте, перекрутите вместе с салом и овощами на мясорубке. Добавьте в полученный фарш базилик, барбарис, кардамон, кунжут, посолите, поперчите, тщательно перемешайте. Затем добавьте манную крупу и еще раз перемешайте, оставьте настояться на 1 ч. Переложите полученную смесь в пакет для запекания, плотно утрамбуйте, закрепите край. В чашу мультиварки положите силиконовый коврик, на него выложите пакет, залейте пакет полностью водой. Установите режим «Тушение» на 2 ч. После звукового сигнала достаньте пакет, охладите до комнатной температуры, уберите в холодильник на несколько часов. Аккуратно разрежьте пакет, нарежьте ветчину и подавайте на стол.



При приготовлении ветчины в мультиварке можно экспериментировать с продуктами и режимами. Но при этом нужно сохранять форму ветчины, для чего понадобятся пищевой жаропрочный пластиковый пакет, который кладется в ветчинницу, емкость из нержавеющей стали.

Колбасы

Колбаса по-деревенски

По 300 г филе куриных грудок, куриных бедер, 120 мл молока, по 0,5 ч. л. крахмала, разрыхлителя, черного молотого перца, красного молотого перца, сахара, мускатного ореха, растительное масло, соль, вода.

Мясо вымойте и пропустите через мясорубку. Посолите, поперчите. Измельчите в

блендере до образования однородной розовой массы. Добавьте молоко. Тщательно перемешайте, выложите в форму для колбасы. Смажьте чашу мультиварки растительным маслом, выньте из формы и выложите в чашу мультиварки. Готовьте в режиме «Варка на пару» 1 ч. После сигнала выньте колбасу, охладите и нарежьте ломтиками, украсьте зеленью.

Колбаса по-украински

400 г куриного филе, 200 мл сливок 33 %-ной жирности, 0,5 свеклы среднего размера, по 2 яичных белка, зубчика чеснока, по 1 пучку зеленого лука, петрушки, соль, вода.

Тщательно вымойте куриное филе и удалите пленки. Нарежьте мелкими кусочками и измельчите в блендере с чесноком. Добавьте сливки, взбейте массу миксером. Не прекращая взбивать, добавьте белки, посолите, поперчите. Из свеклы выжмите сок, влейте в фарш. Готовый однородный фарш разделите на две порции. Выложите каждую часть на пищевую пленку, сверните в форме батона, боковые края перекрутите и завяжите узлом. Обе колбаски поместите в чашу мультиварки и залейте водой таким образом, чтобы они полностью утонули. Установите режим «Варка» на 1 ч. После сигнала выньте колбаски и дайте им остыть, нарежьте кружочками и украсьте предварительно измельченной зеленью.

Русская колбаска

500 г филе свинины, 250 г сала с мясной прослойкой, 50 г манки, по 2 головки репчатого лука, зубчика чеснока, 1 яйцо, по 1 ст. л. желатина, мускатного ореха, черного молотого перца, соли, растительного масла, вода.

Промойте мясо, удалите жилки и пленки, нарежьте маленькими кусочками. Измельчите лук и чеснок, смешайте с мясом, посолите, поперчите. Измельчите все в блендере до однородной массы. Добавьте яйцо, измельченное сало, тщательно перемешайте, добавьте желатин, черный перец, мускатный орех, манку, масло и соль. Колбасную массу тщательно перемешайте. Выложите полученную смесь в пакет, сверните в рулет и плотно закрепите края бечевкой. Выложите в чашу мультиварки, залейте водой так, чтобы вода полностью покрывала колбаски. Установите режим «Варка» и готовьте 2 ч с закрытой крышкой. После сигнала остудите и поместите в холодильник на 40 мин.

Докторская колбаса

700 г говяжьей вырезки, по 2 ст. л. сухого молока, жидкого дыма, 1 ч. л. мускатного ореха, сахара, 2 яйца, растительное масло, черный молотый перец, соль, вода.

Вымойте мясо и измельчите. Вмешайте в мясо дым, молоко, специи, яйца. Измельчите все блендером. Выложите фарш в пакет для запекания и перетяните его в нескольких местах. Выложите колбаску в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом, залейте водой на треть, установите режим «Варка на пару» на 2 ч.

Колбаса из трех видов мяса

По 150 г филе говядины, свинины, курицы, 120 мл 33 %-ных сливок, по 0,5 ч. л. крахмала,

разрыхлителя, черного и красного молотого перца, сахара, мускатного ореха, растительное масло, соль, вода.

Мясо промойте и пропустите через мясорубку. Посолите, поперчите, добавьте разрыхлитель, сахар и мускатный орех. Измельчите в блендере до образования однородной розовой массы. Влейте сливки.

Тщательно размешайте, выложите в пакет для запекания, перетяните его в нескольких местах. Смажьте чашу мультиварки растительным маслом и выложите колбасу, готовьте в режиме «Варка на пару» 1 ч. После сигнала охладите и нарежьте ломтиками, украсьте зеленью.

Колбаса по-тбилиски

400 г куриных окорочков, 120 мл молока жирностью 2,3 %, 2 зубчика чеснока, очищенные свиные кишки, по 1 ч. л. хмели-сунели, розмарина, черного молотого перца, соль, вода.

Промойте окорочка, удалите кости, нарежьте мясо крупными кусками. Измельчите чеснок. Посолите мясо и добавьте специи. Влейте молоко, тщательно перемешайте руками. Поставьте в холодильник на 20 мин. Свиные кишки туго перетяните с одного края. Начините кишки готовым фаршем, выложите в чашу мультиварки колбаски и залейте водой. Установите режим «Варка» на 2 ч. После сигнала немного остудите и подавайте в теплом виде, нарежьте кружочками и украсьте измельченной зеленью.

Колбаса по-домашнему

400 г куриного филе, по 2 яичных белка, зубчика чеснока, 200 мл 10 %-ных сливок, 1 лавровый лист, по 1 ч. л. паприки, черного, красного молотого перца, соли, вода.

Нарежьте филе кусочками. Добавьте измельченный чеснок, доведите в блендере массу до однородного состояния. Влейте в готовый фарш сливки. Взбейте все миксером, пока масса не станет пышной. Охладите в течение 2 мин белки и добавьте в фарш. Приправьте специями. Выложите на пищевую пленку примерно половину фарша, туго стяните концы и проделайте аналогичную процедуру со второй половиной фарша. Выложите в чашу мультиварки колбаски, залейте на треть водой и установите режим «Варка» на 2 ч. После закипания воды добавьте лавровый лист. Подавайте в охлажденном виде.



Колбаса из трех видов мяса

Колбаса из трех видов мяса

Чесночная колбаска

700 г филе свинины, 250 г телятины, 150 г сала, 10 зубчиков чеснока, очищенные кишки, растительное масло, любая зелень, черный молотый перец, соль, вода.

Нарежьте мясо и сало мелкими кубиками. Посолите, поперчите, измельчите чеснок,

добавьте к мясу. Прокрутите на мясорубке мясо и добавьте 4 ст. л. кипяченой воды. Тщательно перемешайте. Наполните кишки фаршем не очень плотно. Скрепите края и отправьте остывать в холодильник. Смажьте чашу мультиварки растительным маслом и выложите колбаски. Проткните иголочкой колбаски в нескольких местах. Установите режим «Варка на пару» на 4 ч. После сигнала дайте остыть и поместите на 1 ч в холодильник, затем нарежьте кружочками и посыпьте измельченной зеленью.

Колбаса с сыром

По 400 г куриного филе, 100 г плавленого сыра, 120 мл 33 %-ных сливок, очищенные свиные кишки, по 0,5 ч. л. крахмала, разрыхлителя, черного и красного молотого перца, сахара, мускатного ореха, растительное масло, соль, вода.

Мясо тщательно промойте и пропустите через мясорубку. Посолите, поперчите, добавьте разрыхлитель, сахар и мускатный орех. Измельчите в блендере до образования однородной розовой массы. Добавьте сливки, сыр. Тщательно размешайте, набейте фаршем кишку. Смажьте чашу мультиварки растительным маслом и выложите колбасу, залейте водой так, чтобы колбаса полностью погрузилась в воду, готовьте в режиме «Варка на пару» 1 ч. После сигнала охладите и нарежьте ломтиками, украсьте зеленью.



Слово «колбаса» впервые встречается в берестяных грамотах XII века. Также колбаса упоминается в письменных источниках Греции, Вавилона, Древнего Египта и России. Но мастерские по производству колбас появились только в XVII веке.

Язык с соусом

Свиной язык под сливочно-грибным соусом

1 свиной язык, по 2 моркови, головки репчатого лука, зубчика чеснока, лавровый лист, зира, орегано, кардамон, черный молотый перец, соль, вода. Для соуса: по 400 г вареных лисичек, сливок, 2 головки репчатого лука, растительное масло.

Язык тщательно вымойте. Морковь, лук, чеснок очистите. Выложите в чашу мультиварки язык и целые овощи, залейте полностью водой. Установите режим «Тушение» на 2 ч. За 1 ч до окончания режима положите лавровый лист, специи, посолите. Когда прозвучит звуковой сигнал, выньте из мультиварки все продукты, язык положите на 5 мин в холодную воду. Сделайте надрез с узкого края и снимите верхнюю пленку чулком. Для соуса очистите лук, мелко нарежьте. Положите лук в чашу мультиварки, обжарьте несколько мин на любом режиме на растительном масле. Затем выложите грибы и сливки, установите режим «Тушение» на 1 ч.

Нарежьте язык, полейте соусом и подавайте на стол.

Язык телячий в сметано-лимоном соусе

1 телячий язык, по 1 моркови, головке репчатого лука, лавровый лист, шалфей, шафран, эстрагон, соль, вода. Для соуса: по 50 г сметаны, измельченного хрена, 50 мл лимонного сока, соль.

Язык тщательно вымойте. Морковь и лук очистите. Выложите в чашу мультиварки язык и целые овощи, залейте полностью водой. Установите режим «Тушение» на 1,5 ч. За 1 ч до окончания режима положите лавровый лист, специи, посолите. Когда прозвучит звуковой сигнал, выньте из мультиварки все продукты, язык положите на 5 мин в холодную воду. Сделайте надрез с узкого края языка и снимите верхнюю пленку чулком. Смешайте все ингредиенты для соуса. Нарежьте язык, полейте соусом и подавайте на стол.

Язык говяжий под сырным соусом

1 говяжий язык, 2 головки репчатого лука, по 1 корню сельдерея, лавровый лист, майоран, паприка, розмарин, соль, вода. Для соуса: 150 г тертого твердого сыра, 100 г сливочного масла, 500 мл молока, 2 ст. л. муки, черный, душистый молотый перец, соль.

Язык тщательно вымойте. Корень, лук вымойте и очистите. Выложите в чашу мультиварки язык и целые овощи, залейте полностью водой. Установите режим «Тушение» на 3 ч. За 1 ч до окончания режима положите лавровый лист, специи, посолите. Когда прозвучит звуковой сигнал, выньте из мультиварки все продукты, язык положите на 5 мин в холодную воду. Сделайте надрез с узкого края языка и снимите верхнюю пленку с языка. Снова включите мультиварку в режиме «Тушение», положите в чашу масло и растопите. В масло постепенно, постоянно помешивая силиконовой лопаткой, добавьте муку, затем тонкой стружкой, помешивая, влейте теплое молоко. Смесь доведите до кипения, варите, помешивая, до загустения. Посолите и поперчите, перемешайте. Добавьте натертый сыр, мешайте, пока сыр не расплавится. Нарежьте язык, полейте соусом и подавайте на стол.

Свиной язык под изюмным соусом

1 свиной язык, по 1 корню петрушки, головке красного лука, лавровый лист, имбирь, барбарис, душистый перец горошком, соль, вода. Для соуса: 100 г сахара, 50 г измельченного изюма, 50 мл уксуса, 1 ст. л. муки.

Язык тщательно вымойте. Корень, лук вымойте и очистите. Выложите в чашу мультиварки язык и целые овощи, залейте полностью водой. Установите режим «Тушение» на 2 ч. За 1 ч до окончания режима положите лавровый лист, специи, посолите. После звукового сигнала выньте из мультиварки все продукты, язык положите на 5 мин в холодную воду. Сделайте надрез с узкого края языка и снимите верхнюю пленку чулком. 200 мл получившегося бульона, смешайте с уксусом, сахаром, изюмом, мукой. Смесь перелейте в чашу мультиварки и доведите до кипения на любом режиме, держите, постоянно помешивая, пока не разойдется мука. Нарежьте язык, полейте соусом, подавайте на стол.

Говяжий язык с чесночным соусом

1 говяжий язык, по 2 корня петрушки, головки репчатого лука, болгарских перца, лавровый лист, кориандр, душица, белый молотый перец, соль, вода. Для соуса: 100 мл оливкового масла, 3 зубчика чеснока, соль.

Язык тщательно вымойте. Корень, лук, болгарский перец вымойте и очистите. Положите в чашу мультиварки язык и целые овощи, залейте полностью водой. Установите режим «Тушение» на 3 ч. За 1 ч до окончания режима положите лавровый лист, специи, посолите. Когда прозвучит звуковой сигнал, выньте из мультиварки все продукты, язык положите на 5 мин в холодную воду. Сделайте надрез с узкого края языка и снимите верхнюю пленку чулком.

Чеснок очистите, пропустите через чеснокодавилку. Чеснок смешайте с маслом, немного посолите, дайте настояться соусу 30 мин. Нарезьте язык, полейте соусом и подавайте на стол.



Говяжий язык с чесночным соусом

Телячий язык в чесночном соусе

1 телячий язык, 3 болгарских перца, 1 морковь, лавровый лист, хмели-сунели, тимьян, майоран, соль, вода. Для соуса: 2 зубчика чеснока, 100 мл рафинированного растительного масла, кориандр, кардамон, тмин, черный молотый перец, соль.

Язык тщательно вымойте. Морковь и болгарский перец вымойте и очистите. Выложите в чашу мультиварки язык и целые овощи, залейте полностью водой. Установите режим «Тушение» на 1,5 ч. За 1 ч до окончания режима положите лавровый лист, специи, посолите. Когда прозвучит звуковой сигнал, выньте из мультиварки все продукты, язык положите на 5 мин в холодную воду. Сделайте надрез с узкого края языка и снимите верхнюю пленку чулком. Чеснок очистите, вымойте, пропустите через чеснокодавилку. Смешайте все ингредиенты для соуса, перелейте в чашу мультиварки и доведите до кипения в любом режиме. Нарежьте язык, полейте соусом и подавайте на стол.



Язык является не только праздничным, но и деликатесным блюдом. А с помощью мультиварки можно существенно сократить время его приготовления. В зависимости от вида, рассчитывают время варки языка: свиной – 2 ч, говяжий – 3 ч, телячий – 1,5 ч.



Первые блюда



Выпечка



Закуски



Первые блюда

Вторые блюда



Напитки

Супы

Суп с говядиной и капустой

1 кг белокочанной капусты, 300 г говядины, 100 г твердого сыра, 3 головки репчатого лука, черный молотый перец, соль, 2 л воды.

Капусту очистите от верхних листьев и тонко нашинкуйте. Лук очистите и измельчите. Часть сыра нарежьте небольшими кубиками, оставшийся натрите на терке. Включите режим

«Мультиповар», установите температуру 160 °С, в чашу влейте воду и доведите до кипения. Потом добавьте все овощи и варите 10 мин. Положите нарезанное мелкими кусочками мясо, хорошо перемешайте. Готовьте 40 мин. Добавьте весь сыр, посолите, поперчите по вкусу и выключите мультиварку.

Суп с говядиной

500 г говядины, 300 г картофеля, 250 г помидоров, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л. растительного масла, зелень, специи, соль, вода.

Лук очистите и нарежьте полукольцами. Мясо промойте и нарежьте небольшими кусочками. Налейте масло в чашу мультиварки, выложите нарезанный лук и обжаривайте 5 мин в режиме «Выпечка». Добавьте к луку говядину, соль и специи и продолжайте готовить еще 30 мин. Налейте воду, включите режим «Тушение» и готовьте 40 мин. Очистите картофель и нарежьте кубиками. Выложите картофель в чашу мультиварки и готовьте еще 20 мин. Затем добавьте нарезанные кубиками помидоры и через 5 мин выключите мультиварку. Перед подачей посыпьте зеленью.

Мясной гороховый суп

300 г говядины, 250 г гороха, 2 клубня картофеля, по 1 головке репчатого лука, моркови, специи, соль, вода.

Горох замочите на ночь в воде. Мясо сварите до готовности и нарежьте соломкой. Картофель, лук и морковь очистите и нарежьте небольшими кусочками. Все ингредиенты выложите в чашу мультиварки, влейте воду. Установите режим «Тушение» на 2 ч. Через 1 ч посолите суп и добавьте специи. Гороховый суп подавайте с гренками.

Суп с говядиной и тыквой

350 г говядины, 200 г очищенной тыквы, по 1 клубню картофеля, моркови, головке репчатого лука, 3 ст. л. кондитерского мака, лавровый лист, молотый черный перец, соль, 1,5 л воды.

Говядину хорошо вымойте, обсушите, нарежьте соломкой. Тыкву натрите на мелкой терке. Картофель, морковь, репчатый лук вымойте и очистите. Картофель нарежьте небольшими кубиками, морковь натрите на крупной терке, репчатый лук нарежьте маленькими кубиками. Подготовленные овощи и мясо выложите в чашу мультиварки, влейте воду. Добавьте кондитерский мак, лавровый лист, посолите и поперчите по вкусу. Готовьте в режиме «Тушение» 1 ч. При подаче суп украсьте зеленью.



Суп с говядиной

Суп с говядиной

Фасолевый суп с говядиной

1 кг говядины, 500 г картофеля, 200 г консервированной фасоли, по 1 моркови, головке репчатого лука, зубчика чеснока, 1 ст. л. томатной пасты или кетчупа, растительное масло, красный молотый перец, сушеный базилик, свежая петрушка, лавровый лист, соль, мясной бульон.

Мясо сварите до готовности, нарежьте небольшими кусочками. Включите программу «Выпечка», налейте растительное масло в чашу мультиварки, прогрейте 5 мин. Затем положите целую очищенную головку лука, обжарьте до прозрачности, добавьте натертую морковь и готовьте еще 5 мин. Добавьте томатную пасту. Положите заранее нарезанный картофель, перемешайте и обжарьте до окончания программы. Добавьте консервированную фасоль, мясо и влейте мясной бульон до желаемой густоты, положите лавровый лист, красный перец, базилик и готовьте в режиме «Тушение» 30 мин.

По окончании программы добавьте измельченный чеснок и свежую петрушку. Дайте немного настояться.

Чечевичный суп с говядиной

500 г говядины, 250 г чечевицы, 2–3 клубня картофеля, по 1 головке репчатого лука, моркови, растительное масло, специи, соль, вода

Овощи вымойте и очистите. В режиме «Выпечка» пассеруйте на масле нарезанные соломкой морковь и лук. Выложите предварительно замоченную чечевицу, нарезанный кубиками картофель. Влейте бульон в объеме 1,5 л, посолите, добавьте специи. Добавьте нарезанное крупными кусочками мясо. Готовьте в режиме «Тушение» 1,5 ч.

Суп со свиной

600 г свинины, 300 г замороженных овощей, 3 клубня картофеля, 1 головка репчатого лука, специи, соль, мясной бульон.

Мясо сварите до готовности и нарежьте небольшими кусочками. Картофель очистите и нарежьте кубиками, положите целую луковичку, всыпьте замороженные овощи для супа, залейте мясным бульоном до отметки 1,2 л. Добавьте соль и специи, включите режим «Суп» и готовьте 1 ч.

Солянка

400 г говядины, 300 г мясных продуктов (колбаса, язык, почки и пр.), 200 г копченых ребрышек, 50 г каперсов, 4 соленых огурца, 3 головки репчатого лука, 1 морковь, 1 ст. л. томатной пасты, маслины без косточек, растительное масло, лавровый лист, специи, зелень, сметана, соль, 500 мл бульона.

Лук и морковь очистите, тонко нашинкуйте. На дно чаши мультиварки выложите овощи. Готовьте в режиме «Выпечка» с добавлением растительного масла. В получившуюся зажарку добавьте копченые ребрышки и нарезанное кубиками мясо. Влейте бульон, включите режим «Тушение» и готовьте 1,5–2 ч. Мясные продукты и огурцы нарежьте кубиками. За 30 мин до готовности добавьте в мультиварку томатную пасту, огурцы, мясные продукты, лавровый лист, специи и нарезанные колечками маслины, посолите. Если блюдо получается чересчур густым, влейте еще бульона.



Если при варке бульона вы не успели снять пену, и она опустилась на дно, то влейте в него немного холодной воды, тогда пена поднимется и ее можно будет убрать. Удалять пену лучше всего специальной ложкой с отверстиями.

Суп со свиной и овощами

1 кг свинины, по 400 г замороженной стручковой фасоли, 30 г зелени, по 3 клубня картофеля, зубчика чеснока, по 1 моркови, головке репчатого лука, 1 ст. л. растительного масла, черный молотый перец, соль, 1,5 л мясного бульона.

Вымойте и очистите овощи. Нарезьте лук и морковь кубиками. Влейте в чашу мультиварки растительное масло и обжарьте их в режиме «Жарка» с открытой крышкой до золотистого цвета. Выключите мультиварку, добавьте нарезанный кубиками картофель, кусочки стручковой фасоли, нарезанное небольшими кусочками мясо. Добавьте специи, влейте бульон. Готовьте в режиме «Тушение» 40 мин. Затем добавьте мелко нарезанные зубчики чеснока и зелень и готовьте еще 15 мин.

Суп гороховый со свиной

400 г гороха, 300 г не очень жирной свинины, по 1 моркови, головке репчатого лука, растительное масло, зелень, соль, вода.

Горох залейте водой на несколько часов или на ночь. Подготовьте продукты: мясо нарежьте небольшими кусочками, овощи очистите и вымойте, лук мелко нарежьте, морковь нарежьте кубиками.

В чашу мультиварки налейте немного растительного масла и в режиме «Выпечка» обжаривайте мясо в течение 5 мин. К мясу добавьте лук и морковь, обжаривайте еще 10 мин. Выложите горох, влейте горячую воду и посолите. Установите режим «Тушение»/«Суп» на 1 ч. После сигнала переключите на режим «Подогрев», чтобы суп настоялся. При подаче посыпьте зеленью.

Суп с семгой

300 г свежей семги, по 200 г итината, зеленого консервированного горошка, 20 г сливочного масла, 2 клубня картофеля, по 1 моркови, головке репчатого лука, 1 ст. л. нарезанного сельдерея, 0,5 ч. л. тмина, специи для рыбы, соль, 200 мл молока, вода.

Вымойте и очистите овощи. Лук нарежьте полукольцами, морковь и картофель кубиками. В режиме «Выпечка» обжарьте лук и морковь на сливочном масле до золотистой корочки, добавьте картофель и обжаривайте 5 мин все вместе. Добавьте специи, влейте 1,5 л воды в чашу

мультиварки. Доведите содержимое до кипения, добавьте измельченный шпинат. Готовьте в режиме «Тушение» до полного разваривания шпината, после чего добавьте нарезанную кусочками семгу, зеленый горошек, сельдерей и тмин. Через 20 мин влейте молоко, готовьте еще 10 мин. Суп готов.

Гороховый суп с копченостями

500 г говяжьих ребрышек, 300 г копченого окорока, 200 г гороха, 2 клубня картофеля, по 1 моркови, головке репчатого лука, растительное масло, лавровый лист, черный перец горошком, соль, вода.

Вымойте и очистите овощи. Нарезьте лук и морковь небольшими кубиками, затем обжарьте в чаше мультиварки с добавлением небольшого количества растительного масла в режиме «Выпечка». Добавьте к овощам говяжьи ребрышки, нарезанные кубиками копченый окорок, картофель, горох, лавровый лист. Посолите, поперчите. Влейте воду и готовьте в режиме «Тушение» 1,5 ч. Затем отделите мясо от костей и нарежьте небольшими кусками, положите в суп.

Суп «На курьих ножках»

400 г куриных ножек, 2–3 клубня картофеля, 1 морковь, 0,5 головки репчатого лука, 3 ст. л. растительного масла, черный молотый перец, зеленый лук, соль, вода.

Вымойте и очистите овощи. Нарезьте лук полукольцами, морковь соломкой. Налейте в чашу масло и установите в мультиварке режим «Тушение». Выложите морковь и лук. Закройте крышку, через 3–4 мин перемешайте. Налейте воду, положите в чашу куриные ножки. Установите режим «Варка на пару» на 15–20 мин. Потом добавьте нарезанный ломтиками картофель, посолите, поперчите. Готовьте в том же режиме еще 10 мин. Потом переключите мультиварку на режим «Тушение» на 10 мин. Перед подачей на стол посыпьте суп мелко нарезанным зеленым луком.



Гороховый суп с копченостями

Гороховый суп с копченостями

Суп из индейки

400 г индейки, 200 г консервированного горошка, 4 моркови, 2–3 клубня картофеля, по 2 головки репчатого лука и зубчика чеснока, 3 веточки тимьяна, 2 стебля сельдерея, по 1 ч. л. морской соли и молотого черного перца, 0,5 ч. л. молотого красного перца, лавровый лист, вода.

Филе индейки измельчите, чтобы получился фарш. Посолите, поперчите фарш по вкусу, тщательно перемешайте. Слепите из фарша небольшие котлетки и обжарьте их на слабом огне с двух сторон, примерно 5 мин каждую сторону. После отложите их и дайте им остыть. Нарежьте овощи, после чего добавьте их в кастрюлю мультиварки, затем добавьте перец, консервированный горошек и котлеты. Залейте полученную смесь водой. Количество воды выбирайте в зависимости от того, какой густоты суп вы хотите приготовить. Посолите суп и добавьте лавровый лист и тимьян. Чтобы они не развалились в процессе варки, свяжите их вместе ниткой. Выберите режим «Тушение» и готовьте суп в течение 30 мин. Готовый суп украсьте зеленью. Подавайте вместе с гренками.

Сырный суп с копчеными ребрышками

300 г копченых ребер, 50 г плавленного сыра, 2 клубня картофеля, по 1 моркови, головке репчатого лука, растительное масло, специи, соль, вода.

Ребра выложите в чашу мультиварки, налейте воду и включите режим «Гречка». Овощи очистите. Лук нарежьте полукольцами, морковь натрите на терке и все обжарьте на сковороде с небольшим количеством масла. Картофель нарежьте кубиками. Выключите режим «Гречка» и выньте ребра. В бульон положите картофель, обжаренные лук и морковь. Готовьте в режиме «Тушение» 1 ч. Снимите мясо с ребер, мелко нарежьте и снова положите в суп. За 30 мин до конца готовки добавьте натертый сыр.



Супы лучше всего варить в небольшом количестве, из расчета на один день. Суп на следующий день становится менее вкусным. Щи, борщ и гороховый суп, заправленные пассерованными овощами, можно хранить в холодильнике несколько дней.

Куриный суп с лапшой

400 г куриного мяса без костей, 80 г яичной лапши, по 1 головке репчатого лука, моркови, растительное масло, зелень, черный молотый перец, соль, 1,3 л воды.

Обжаривайте в мультиварке в режиме «Выпечка» на масле мелко нарезанные лук и морковь до прозрачности 10 мин. Затем положите нарезанное мясо и обжаривайте до сигнала, не забыв его спустя некоторое время перевернуть. Мультиварку выключите. Всыпьте лапшу, посолите, поперчите, влейте воду и включите режим «Тушение». Готовьте 1 ч. Дайте супу немного настояться и подавайте, посыпав зеленью.

Куриный суп с вермишелью и яйцами

500 г куриных голени, 100 г вермишели «паутинка», 3 клубня картофеля, 2 яйца, по 1 моркови, головке репчатого лука, лавровый лист, зелень, специи, соль, 2 л воды.

Лук и морковь очистите. Морковь натрите на терке, лук оставьте целым. Выложите все в чашу мультиварки, добавьте куриные голени, лавровый лист, посолите и залейте горячей водой. Установите режим «Тушение» на 1,5 ч. Очистите и нарежьте брусочками картофель, добавьте через 1 ч вместе с вермишелью в мультиварку. Перемешайте. Яйца взбейте с солью, влейте в суп за 20 мин до окончания готовки. Перемешайте. Перед самым окончанием готовки добавьте мелко нарезанную зелень. Оставьте суп в режиме «Подогрев» на 10 мин.

Суп куриный с вермишелью

1 кг курицы, 50 г вермишели, 3 клубня картофеля, по 1 моркови и головке репчатого лука, душистый перец, лавровый лист, соль, вода.

Курицу вымойте, нарежьте на куски, варите в течение 10 мин в отдельной кастрюле. Овощи вымойте и очистите. Картофель нарежьте кубиками, морковь натрите на терке, лук нарежьте маленькими кусочками. Курицу и овощи выложите в чашу мультиварки, влейте воду и установите режим «Тушение». Спустя 1 ч добавьте специи и посолите. За 5–7 мин до готовности всыпьте вермишель. После звукового сигнала установите режим «Подогрев» и оставьте суп потомиться 10 мин.

Легкий куриный суп

500 г курицы, 50 г риса, 30 г сливочного масла, 3 клубня картофеля, 1 морковь, свежая зелень укропа, соль, вода.

Курицу хорошо вымойте и нарежьте небольшими порционными кусками. Очищенные овощи измельчите: морковь нарежьте тонкими кружочками, картофель небольшими кубиками или брусочками. Рис промойте теплой водой. Выложите все продукты в чашу мультиварки, посолите, залейте кипящей водой и перемешайте. Установите режим «Суп»/«Тушение» на 1 ч. Укроп добавьте в суп в конце приготовления, предварительно слегка обжарив его на сливочном масле. Куриный суп подавайте с гренками из белого хлеба.

Сливочный суп с лисичками

350 г лисичек, 200 г сливок, 30 г сливочного масла, 3 клубня картофеля, по 1 моркови, головке репчатого лука, зелень петрушки, черный молотый перец, соль, вода.

Грибы очистите и хорошо промойте. Нарежьте небольшими кусочками и варите в кастрюле в течение 10 мин. Очистите лук и морковь. Лук нарежьте небольшими кубиками, морковь натрите на крупной терке. На дно мультиварки положите сливочное масло, затем лук и морковь. Обжаривайте в режиме «Выпечка» 20 мин. Очистите картофель и нарежьте его небольшими кубиками. Добавьте его в мультиварку после сигнала, потом выложите лисички. Влейте воды столько, сколько нужно для густоты супа. Готовьте в режиме «Тушение» 1 ч. Затем посолите, поперчите и готовьте в режиме «Выпечка» 5 мин. Перед подачей на стол посыпьте суп рубленой петрушкой.

Суп с лососем

400 г лосося, 3 клубня картофеля, 2 моркови, 1 головка репчатого лука, семена укропа, зелень укропа, лука, черный молотый перец, соль, 2 л воды.

Вымойте и очистите овощи. В чашу мультиварки выложите кусочки лосося, нарезанный кубиками картофель, обжаренные в растительном масле на сковороде лук и морковь, измельченную зелень укропа и лука, соль, перец и семена укропа. Влейте воду и готовьте в режиме «Суп» 60 мин.

Суп рыбный с зеленью

300 г картофеля, 200 г филе любой рыбы, по 1 моркови, головке репчатого лука, зелень, приправа для супа, соль, вода.

Сначала сварите бульон. Налейте в чашу мультиварки воду до верхней отметки, опустите туда рыбу и готовьте в режиме «Тушение» 1 ч. Из готового бульона выньте рыбу, добавьте нарезанный ломтиками картофель, натертую на крупной терке морковь и мелко нарезанный лук, посолите, добавьте приправу. Готовьте в режиме «Тушение» 1 ч. Потом снимите пену и положите в суп рыбу. Перед подачей посыпьте зеленью.



Суп рыбный с зеленью

Суп рыбный с зеленью

Грибной суп

400 г шампиньонов, 100 г сливочного масла, 4 клубня картофеля, по 1 моркови, головке репчатого лука, зубчику чеснока, 1 ст. л. муки, зелень, черный молотый перец, соль, вода.

Установите в мультиварке режим «Тушение», выложите в чашу сливочное масло.

Очистите овощи и грибы. Нашинкуйте лук кольцами, морковь соломкой, добавьте к маслу. Нарежьте картофель и грибы ломтиками, выложите в чашу, влейте воду, чтобы она слегка покрывала овощи. Посолите и поперчите по вкусу. Через 40 мин добавьте муку, хорошо размешайте, долейте воды до верхней отметки. Готовьте еще 20 мин. Затем положите нарезанную зелень и измельченный чеснок. Готовьте еще 10 мин. Суп готов.

Рыбный суп

500 г рыбы (любой), 100 г перловой крупы, 2 клубня картофеля, по 1 моркови, головке репчатого лука, перец душистый горошком, лавровый лист, специи для рыбы, корень петрушки, соль.

Корень петрушки, лук, морковь и картофель вымойте, почистите и нарежьте. Крупу промойте. Сложите все ингредиенты в кастрюлю, посолите, добавьте специи (кроме лаврового листа и перца). Залейте водой, поставьте в режим «Мультиповар» на 35 мин. Добавьте лавровый лист и перец, закройте и оставьте на 10 мин. Подавайте к столу, посыпав мелко нарезанной свежей зеленью.

Картофельный суп с курицей

500 г куриных голени, 300 г картофеля, 200 г замороженной овощной смеси, 1 головка репчатого лука, зелень петрушки и укропа, специи, соль, куриный бульон.

Голени предварительно отварите до полуготовности. Овощную смесь разморозьте, лук нарежьте кубиками. Картофель нарежьте небольшими дольками и положите в чашу мультиварки вместе с остальными овощами, добавьте голени и залейте куриным бульоном. Посолите, добавьте специи. Готовьте суп в режиме «Тушение» в течение 1 ч. Готовый суп посыпьте мелко нарезанной зеленью.

Грибной суп со сметаной

350 г замороженных грибов, 3 клубня картофеля, по 1 моркови, головке репчатого лука, 2–3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сливочного масла, зелень, сметана, специи, соль, вода.

Овощи вымойте и очистите. Лук мелко нарежьте, морковь натрите на терке, выложите в чашу мультиварки. Добавьте грибы. Влейте растительное масло, перемешайте и установите режим «Выпечка» на 20 мин. Спустя 10 мин положите сливочное масло. Затем влейте воду, посолите и добавьте специи. Включите режим «Тушение» и готовьте 1 ч. Перед подачей на стол добавьте в тарелки по 1 ст. л. сметаны и веточку зелени.



Чтобы суп с домашней лапшой и курицей не помутнел, лапшу на 1 мин нужно опустить в горячую воду, откинуть на дуршлаг, после чего положить в куриный суп и варить до готовности. То же самое надо сделать с рисом для рисового супа.

Щи

Щи

500 г говядины, 4 клубня картофеля, по 1 моркови, головки репчатого лука, помидору, 0,25 вилка капусты, 50 мл растительного масла, лавровый лист, черный молотый перец, соль, вода.

Установите в мультиварке режим «Выпечка» на 40 мин. На дно чаши налейте масло, положите нарезанный полукольцами лук и закройте крышку. Нарежьте мясо маленькими кусочками, добавьте к луку. Натрите на крупной терке морковь и добавьте к луку с мясом. Готовьте до окончания программы. Капусту нашинкуйте тонкой соломкой, помидор мелко нарежьте, картофель нарежьте кубиками. После сигнала выложите в мультиварку капусту, помидор и картофель. Влейте воду до максимальной отметки, добавьте соль и специи. Готовьте в режиме «Тушение» 1,5 ч.

Щи с черносливом

300 г свинины, 100 г квашеной капусты, 50 г чернослива, 3 клубня картофеля, 2 головки репчатого лука, зелень, соль, вода.

Нарежьте мясо кусочками и выложите в чашу мультиварки. Картофель, лук и чернослив нарежьте небольшими кусочками, добавьте к мясу. Влейте воду до максимальной отметки. Посолите по вкусу. Готовьте 1 ч в режиме «Суп». Украсьте готовые щи зеленью и подавайте со сметаной или майонезом.

Острые щи

500 г телятины, 200 г белокочанной капусты, 3 клубня картофеля, по 1 головке репчатого лука, моркови, помидору, 10 г сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, зелень, 1 ч. л. красного молотого перца, соль, вода.

Овощи вымойте и очистите. В чашу мультиварки выложите морковь, лук и мясо, нарезанные кусочками. Положите сливочное и растительное масло. Готовьте 30 мин в режиме «Тушение». Затем добавьте нарезанный помидор и готовьте в этом же режиме еще 10 мин. Нашинкуйте капусту, картофель нарежьте ломтиками, зелень измельчите. Все выложите в мультиварку, посолите, готовьте в режиме «Выпечка» 40 мин, добавьте 100 мл воды. За 10 мин до завершения программы добавьте перец и влейте кипящую воду, все тщательно перемешайте, немного посолите. Дайте щам настояться 10 мин.

Щи с зеленью

300 г мяса, 250 г белокочанной капусты, 3–4 клубня картофеля, по 2 моркови, головки

репчатого лука, зубчика чеснока, 1 помидор, 2 ст. л. растительного масла, зелень петрушки, укропа, лавровый лист, черный молотый перец, соль, вода.

Овощи вымойте и очистите. Лук нарежьте полукольцами, морковь натрите на крупной терке. Выложите все в чашу мультиварки, влейте масло и включите режим «Выпечка». Готовьте 15 мин. Мясо нарежьте кубиками и добавьте к овощам. Готовьте еще 15 мин. Картофель нарежьте кубиками, капусту нашинкуйте. Выложите в мультиварку. После сигнала посолите, добавьте перец, лавровый лист и измельченный чеснок. Влейте воду до максимальной отметки. Готовьте в режиме «Тушение» 1 ч. Перед подачей украсьте листиками петрушки.

Щи с квашеной капустой

500 г мяса, 150 г квашеной капусты, 3 клубня картофеля, 1 морковь, лук-порей, шпинат по вкусу, черный молотый перец, соль, вода.

Очистите и нарежьте кубиками морковь и картофель. Выложите в чашу мультиварки кусок мяса целиком. Влейте воду до верхней отметки. Добавьте квашеную капусту с морковью и картофелем. Готовьте 1,5 ч в режиме «Тушение». Выньте мясо за 10 мин до готовности. Нарежьте его кусочками и положите обратно в мультиварку. Добавьте нарезанный кольцами лук-порей, замороженный шпинат. Посолите, поперчите. И готовьте еще 20 мин.

Щи с чесноком

500 г говядины, 250 г белокочанной капусты, 4 зубчика чеснока, 3 клубня картофеля, по 1 моркови, помидору, 3 ст. л. растительного масла, зелень, специи, соль, вода.

Очищенные морковь, лук, помидор нарежьте крупными кубиками и обжарьте на растительном масле в режиме «Жарка». Добавьте к овощам целый кусок мяса, нарезанный ломтиками картофель, измельченный чеснок, соль и влейте воду. Готовьте в режиме «Суп» 2 ч. За 30 мин до готовности положите нашинкованную капусту и лавровый лист. Перед подачей посыпьте измельченной зеленью.



Щи с зеленью

Щи с зеленью

Борщи

Борщ с добавлением сахара

300 г мяса, 150 белокочанной капусты, по 3 клубня картофеля, помидора, по 1 моркови,

головке репчатого лука, свекле, зубчику чеснока, 0,5 ч. л. сахара, специи, соль, вода.

Овощи вымойте и очистите. Мясо и овощи нарежьте кусочками (кроме моркови и свеклы). Морковь и свеклу натрите на мелкой терке. Выложите все в чашу мультиварки и влейте горячую воду до верхней отметки. Готовьте 1,5 ч в режиме «Тушение». За 10 мин до готовности посолите, добавьте специи и сахар.

Борщ украинский

300 г говядины, 150 г белокочанной капусты, 4 клубня картофеля, 3 зубчика чеснока, по 1 свекле, моркови, головке репчатого лука, болгарскому перцу, 4 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. томатной пасты, по 1 ст. л. уксуса, сахара, черный молотый перец, соль, 2,5 л воды.

Мясо нарежьте кубиками. Овощи вымойте и очистите. Свеклу, морковь и перец нарежьте соломкой, картофель брусочками. Мелко нарежьте лук и петрушку. Капусту тонко нашинкуйте. Влейте масло в чашу мультиварки и обжаривайте лук и петрушку 5 мин в режиме «Жарка» при открытой крышке. Добавьте морковь с перцем и свеклой, перемешайте и обжаривайте еще 5 мин. Затем добавьте мясо и готовьте еще 10 мин, постоянно помешивая. Переключите на режим «Тушение». Добавьте томатную пасту и 150 мл воды, сахар и уксус, перемешайте, закройте крышку и готовьте 10 мин. Потом положите капусту и картофель, перемешайте. Влейте воду до верхней отметки. Посолите, поперчите. Выберите режим «Суп» или «Тушение» и готовьте 40 мин. Мелко нарежьте чеснок и добавьте в борщ. Готовьте еще 10 мин.

Борщ с поджаркой

300 г мяса, 200 г белокочанной капусты, 3 клубня картофеля, по 2 помидора, зубчика чеснока, по 1 моркови, головке репчатого лука, свекле, 3 ст. л. томатной пасты, 1 ч. л. лимонного сока, растительное масло, специи, соль, вода.

Нарежьте мясо кусочками, обжаривайте в режиме «Выпечка» 20 мин на растительном масле. Овощи вымойте и очистите. Натрите на крупной терке морковь и свеклу. Нарежьте кубиками помидоры и лук. Лук с морковью добавьте к мясу в чашу и готовьте 15 мин. Затем добавьте помидоры, томатную пасту и тушите 10 мин. Выложите натертую свеклу и тушите еще 15 мин, положите измельченный чеснок. Положите специи, лимонный сок, ломтики картофеля, нашинкованную капусту, посолите, поперчите и влейте воду. Готовьте в режиме «Тушение» 1 ч.

Борщ классический

Вариант 1

300 г говядины, 200 г белокочанной капусты, 4 клубня картофеля, по 1 моркови, небольшой свекле, головке репчатого лука, 1 ст. л. томатной пасты, специи, соль, вода.

Овощи вымойте и очистите. Морковь натрите на крупной терке, лук измельчите. Картофель нарежьте брусочками, нашинкуйте капусту. Выложите овощи и кусочки мяса в чашу мультиварки, налейте воду до верхней отметки. Сверху установите емкость для варки на пару и положите свеклу, нарезанную крупными кусочками. Закройте крышку мультиварки и готовьте

в режиме «Тушение» или «Суп» 1 ч. Затем достаньте свеклу и натрите на крупной терке. Положите ее в мультиварку, добавьте томатную пасту, соль, специи и готовьте еще 1 ч.

Вариант 2

300 г свинины, 250 г белокочанной капусты, 4 клубня картофеля, по 1 моркови, свекле, 1 ст. л. томатной пасты, растительное масло, специи, соль, вода.

Морковь очистите и натрите на крупной терке. Обжаривайте ее с нарезанной кусочками свининой в чаше мультиварки на растительном масле в течение 5 мин в режиме «Жарка». Капусту тонко нашинкуйте. Нарезьте кубиками картошку. Выложите в мультиварку, посолите, добавьте специи и влейте воду до отметки 1,2 л. Свеклу нарежьте кусочками и выложите в пароварку. Установите пароварку над чашей с борщом. Готовьте в режиме «Суп» 1 ч. Свеклу натрите на крупной терке и добавьте в борщ, положите томатную пасту. Готовьте в том же режиме еще 5 мин.

Уха

Уха классическая

1,5 кг рыбы (1 судак, 1 окунь, 1 ерш), 3 клубня картофеля, по 1 головке репчатого лука, моркови, корню петрушки, лавровый лист, зелень петрушки, душистый перец горошком, соль, 100 мл водки, вода.

Рыбу очистите, отрежьте голову и хвост, хорошо промойте. Выложите в чашу мультиварки зелень петрушки, перец, лавровый лист, голову и хвосты. Влейте воду и установите режим «Тушение» на 2 ч. Пока готовится бульон, подготовьте остальные ингредиенты. Тушки рыб нарежьте на порционные куски. Овощи вымойте и очистите. Картофель и морковь нарежьте полукольцами, корень петрушки – кольцами, лук измельчите. За 1 ч до готовности выньте головы и хвосты, положите вместо них кусочки рыбы. Через 10 мин добавьте овощи. После сигнала откройте мультиварку и влейте водку, посолите и поперчите. Оставьте уху на 10 мин в режиме «Подогрев». Подавайте, положив в тарелки дольку лимона.

Уха из карпа

1,5 кг карпа, 100 г тиена, 4 клубня картофеля, по 1 головке репчатого лука, помидору, 1 ст. л. водки, зелень укропа, соль, вода.

Рыбу очистите, удалите жабры, выпотрошите и вымойте. Рыбу нарежьте крупными кусками, картофель – кубиками, лук очистите, но не режьте. Выложите все в чашу мультиварки: рыбу, пузырь, икру, картофель, лук, пшено, укроп. Влейте воду, посолите. Готовьте в режиме «Тушение» 1 ч. За 15 мин до готовности добавьте водку. Уху подавайте, посыпав зеленью.

Уха из форели

700 г форели, 4 клубня картофеля, по 1 головке репчатого лука, моркови, 2 ст. л. риса,

зелень, лавровый лист, черный молотый перец, соль, вода.

Рыбу вымойте, выложите в чашу мультиварки. Картофель нарежьте небольшими кубиками, морковь – кружками. Лук очистите и целиком положите в мультиварку, Добавьте специи и зелень. Всыпьте рис. Влейте 2–2,5 л воды. Готовьте в режиме «Тушение» 1,5 ч. Рыбу выньте. Лук и зелень удалите. Рыбу отделите от костей и снова положите в бульон. Посыпьте свежей измельченной зеленью.



Вторые блюда



Выпечка



Закуски



Первые блюда



Вторые блюда

Напитки

Блюда из мяса и птицы

Запеченная говядина

2 кг говядины, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. соли, мука, специи для мяса.

Натрите мясо специями и солью, оставьте на 10–20 мин. Запекайте в режиме «Выпечка» в течение 1,5 ч, добавив масло. После того как мясо будет готово, выложите его на разделочную доску и нарежьте кусками. Из оставшегося сока в мультиварке приготовьте подливу. Для этого установите режим «Варка на пару» и дайте соку немного выкипеть и загустите подливу, добавив 2 ст. л. муки.

Говядина в красном вине

1 кг говяжьей вырезки, 200 г бекона с прослойками жира, по 1 головке репчатого лука, зубчику чеснока, по 2 ст. л. пшеничной муки, растительное масло, 300 мл красного вина, лавровый лист, специи, соль.

Говядину нарежьте небольшими кусочками. Масло нагрейте в сковороде и обжарьте мясо, а потом переложите в чашу мультиварки. Обжаривайте измельченные репчатый лук, чеснок и бекон на сковороде в течение 3 мин, добавьте муку и все хорошо перемешайте. Медленно влейте вино и мешайте, чтобы получилась однородная масса. Переложите в мультиварку к говядине и добавьте специи, посолите. Перемешайте и установите режим «Тушение» на 2 ч.

Гуляш с овощами

600 г говядины, 4 головки репчатого лука, 2 помидора, по 1 красному и желтому болгарскому перцу, специи, соль, вода.

Нарежьте лук кубиками и обжарьте в чаше мультиварки до золотистого цвета. Затем нарежьте помидоры, мясо небольшими кусочками, болгарский перец небольшими кубиками и выложите все в мультиварку. Влейте воду (250 мл) и готовьте в режиме «Тушение» 1 ч.

Свинина с чечевицей

250 г свинины, 200 г чечевицы, 2 корня сельдерея, по 1 моркови, головке репчатого лука, 1,5 ст. л. томатной пасты, растительное масло, специи, соль, вода.

Нарежьте свинину кубиками и готовьте в режиме «Тушение» с небольшим количеством воды. В отдельной емкости на растительном масле потушите нарезанные полукольцами морковь и репчатый лук, через 10 мин добавьте томатную пасту и влейте немного воды, потушите еще 5 мин. Посолите, добавьте специи. Переложите все продукты вместе с чечевицей в мультиварку и тушите до готовности 20–30 мин в режиме «Тушение».



Запеченная говядина

Говядина с чесноком

500 г говядины, 50 г сахара, 4 зубчика чеснока, 3 головки репчатого лука, 4 ст. л. растительного масла, 0,75 ст. л. молотого имбиря, зелень петрушки, черный молотый перец, соль, вода.

В чаше мультиварки нагрейте растительное масло и обжарьте мелко нарезанные лук и чеснок до золотистого цвета в режиме «Выпечка». Говядину нарежьте крупными кусками, добавьте к луку и чесноку и дайте немного подрумяниться. Выключите мультиварку. Влейте воду, чтобы она покрывала мясо, добавьте соль, перец, петрушку, молотый имбирь и готовьте в режиме «Тушение» 1,5 ч. Потом добавьте сахар и тушите еще 15 мин.



Прежде чем разогреть жареное мясо, нужно сбрызнуть его несколькими ложками холодной воды и добавить жир. Это позволит сохранить мясу свежий вкус, как будто его только что приготовили.

Индейка в сметане

600 г индейки (бедро), 150 мл сметаны, 6 клубней картофеля, 2 головки репчатого лука, 1 головка чеснока, растительное масло, бадьян, сушеный майоран, соль.

Лук мелко нарежьте, обжарьте в чаше мультиварки на масле в режиме «Выпечка». Бедро индейки обваляйте в бадьяне и также обжарьте. В чашу на обжаренный лук положите картофель, нарезанный крупными кусками. Добавьте дольки чеснока, индейку, влейте сметану и посыпьте майораном. Готовьте в режиме «Тушение» 1 ч. В конце посолите и тушите еще 5 мин.

Паровые котлеты

500 г мяса (говядина и свинина), по 2 головки репчатого лука, яйца, 1/2 булки белого хлеба, панировочные сухари, специи, соль, вода.

Из мяса, лука и размоченного в воде белого хлеба приготовьте фарш, пропустив все через мясорубку. Добавьте в фарш яйца, специи и посолите. Сформируйте котлеты и обваляйте их в сухарях. Влейте необходимое количество воды, которое зависит от объема мультиварки, и установите решетку для готовки на пару. Уложите котлеты и готовьте в режиме «Варка на пару» примерно 35 мин. После сигнала снимите порцию и положите новую.



Мультиварка позволяет готовить пищу с минимальным добавлением жира. При этом мясо, рыба, овощи не пригорают и сохраняют сочность, поэтому блюда из

мультиварки вкусны и более полезны.

Индейка с яблоками

500 г индейки, 100 г чернослива, 3 зубчика чеснока, 2 яблока, 1 ст. л. оливкового масла, 100 мл белого вина, зелень петрушки, перец, соль.

Индейку нарежьте небольшими кусочками, лук – полукольцами, чеснок измельчите, чернослив разрежьте на 4 части. В режиме «Выпечка» пассеруйте на оливковом масле чеснок и лук, затем добавьте кусочки индейки и готовьте около 3 мин. Добавьте остальные ингредиенты: вино, яблоки, чернослив, посолите, поперчите. Готовьте в режиме «Тушение» 25–30 мин. Готовое блюдо посыпьте петрушкой.

Бефстроганов

600 г говядины, 1 головка репчатого лука, 3 ст. л. сметаны, 2 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. пшеничной муки, лавровый лист, черный молотый перец, соль, вода.

Мясо нарежьте полосками. Мелко нарежьте лук и обжарьте его на сковороде до золотистого цвета. Соедините мясо и лук, добавьте сметану и томатную пасту. Влейте в мультиварку 200 мл воды и добавьте соль и перец. Готовьте в режиме «Тушение» 40 мин. За 5 мин до завершения готовки положите лавровый лист.

Курица с овощами

1,5 кг курицы, по 3 помидора, болгарских перца, по 1 головке чеснока, стручку острого перца, по 125 мл оливкового масла, винного уксуса, черный молотый перец, соль.

Курицу нарежьте на куски. Овощи очистите и нарежьте кусочками (кроме острого перца). Выложите в чашу мультиварки слоями курицу и овощи. Посолите, поперчите каждый слой, влейте масло и уксус. Готовьте в режиме «Тушение» 2 ч.

Кролик тушеный

1,5 кг кролика, по 4 головки репчатого лука, зубчика чеснока, помидора, 2 болгарских перца, по 200 мл вина, воды, 1 ч. л. молотой паприки, черный перец горошком, соль.

Кролика разделите на порционные куски. Овощи вымойте и очистите. Помидоры, перец крупно нарежьте, лук разрежьте на 4 части. Чеснок очистите. Все положите в чашу мультиварки, влейте вино и воду, посолите, добавьте паприку и перец. Готовьте в режиме «Тушение» 2 ч.

Медовые куриные крылышки

500 г куриных крылышек, 6 клубней картофеля, 5 ст. л. соевого соуса, 1 ст. л. меда, 2 ч. л. карри, арахис, оливковое масло, соль.

Куриные крылышки замаринуйте. Для маринада смешайте в глубокой миске соевый соус, мед и карри, положите в маринад крылышки. Если нужно, посолите. Поставьте на 20 мин в холодильник. Картофель очистите и разрежьте на четвертинки. В чашу мультиварки налейте оливковое масло так, чтобы дно было покрыто. Положите замаринованные крылышки. Сверху установите решетку для варки на пару. Выложите картофель и готовьте в режиме «Тушение» 1 ч. Перед подачей украсьте половинками арахиса.

Блюда из рыбы

Рыба под грибным соусом

800 г рыбного филе (любого), 500 г шампиньонов, 100 г сливочного масла, 200 мл сливок, четвертинка лимона, 2 ст. л. пшеничной муки, черный молотый перец, соль.

Филе рыбы посолите и поперчите. Шампиньоны нарежьте пластинками. Затем выложите нарезанное кусочками филе рыбы. Растопите в чаше мультиварки 50 г масла и выложите нарезанные шампиньоны. Обжаривайте их в течение 7 мин в режиме «Выпечка». Добавьте к грибам сок лимона, соль и перец и продолжайте готовить еще 5 мин. Затем добавьте муку и сливки. Тщательно перемешайте и готовьте еще 3 мин. Положите рыбу в соус, перемешайте и готовьте в режиме «Выпечка» в течение 40 мин, предварительно сняв с мультиварки клапан.

Рыба в томатно-овощной подливе

500 г любой морской рыбы, 200 г шампиньонов, по 2 больших головки репчатого лука, моркови, 3 ст. л. томатной пасты, 0,5 ст. л. муки, 2 ч. л. кетчупа, 1 ч. л. красного молотого перца, сок 0,5 лимона, растительное масло, черный молотый перец, соль, вода.

Рыбу и овощи очистите. Морковь натрите на крупной терке. Шампиньоны нарежьте полосками, лук полукольцами. Готовьте овощи в режиме «Выпечка» 20 мин, добавив немного масла. Рыбу нарежьте на кусочки и обжарьте ее на сковороде в небольшом количестве масла, по 4 мин с каждой стороны. Для томатного соуса кетчуп, томатную пасту, муку, красный перец, сок лимона, соль и черный перец тщательно перемешайте. Если соус получился густым, то долейте 100 мл воды. Добавьте к овощам в мультиварке сначала соус, а потом кусочки обжаренной рыбы. Аккуратно перемешайте, утапливая рыбу в томатно-овощной подливе. Туда же влейте 200 мл кипяченой охлажденной воды и продолжайте готовить в режиме «Тушение» 20 мин.



Медовые куриные крылышки

Медовые куриные крылышки

Скумбрия в масле

500 г скумбрии, 1 головка репчатого лука, 100 мл растительного масла, 0,5 ч. л лимонной кислоты, лавровый лист, черный перец горошком, соль, 100 мл воды.

У рыбы удалите внутренности, отрежьте голову, хвост и плавники. Тушку хорошо промойте и нарежьте небольшими кусочками. Лук очистите, вымойте в холодной воде и

нарежьте полукольцами. В теплой воде разведите соль (1 ч. л.) и лимонную кислоту. Выложите в чашу мультиварки слой нарезанного лука (часть), потом слой нарезанной скумбрии (часть), добавьте несколько горошин перца и лавровый лист. Снова выложите слой оставшегося лука, слой скумбрии, лавровый лист и перец. Влейте воду с лимонной кислотой и солью и растительное масло. Готовьте в режиме «Тушение» в течение 1–1,5 ч. После сигнала выложите рыбу на блюдо и дайте ей остыть.



Для жирной рыбы, например палтуса, зубатки и камбалы, рекомендуется использовать кисловатые соусы. Для хека, скумбрии, ставриды и трески соусы должны содержать сметану, масло, яйца, майонез.

Рыбная запеканка

500 г филе рыбы, 200 г риса, 100 г сыра, 5 помидоров, 2 яйца, 1 головка репчатого лука, 50 мл молока, майонез, черный молотый перец, соль.

Рис предварительно сварите. Рыбу хорошо промойте и нарежьте кусочками. Лук очистите и нарежьте тонкими кольцами, помидоры кружками. В чашу мультиварки выложите рис равномерным слоем. Затем на рис выложите рыбу, а поверх нее лук и помидоры. Каждый слой посыпьте специями и смажьте майонезом (1 ст. л.). В блендере взбейте яйца, молоко и майонез (1 ст. л.), потом добавьте тертый сыр, перец и соль по вкусу и продолжайте взбивать до получения однородной массы – это заливка-омлет для запеканки. Приготовленной смесью залейте слои запеканки. Готовьте в режиме «Мультиповар» в течение 30 мин.

Рыба с овощами

400 г филе любой рыбы, 200 г овощной смеси, 1 лимон, веточки укропа и петрушки, розмарин, черный молотый перец, специи для рыбы, соль, вода.

Филе рыбы промойте и обсушите. Смешайте соль с черным перцем и специями для рыбы. Натрите филе приготовленной смесью и оставьте на 15 мин. В чашу мультиварки налейте воду и установите паровую тарелку. Выложите на тарелку овощную смесь и немного посолите. Сверху на овощи выложите рыбу и на каждый кусочек положите по ломтику лимона, зелени и по щепотке розмарина. Готовьте в режиме «Варка на пару» 30 мин.

Паровые котлеты из форели

500 г форели, по 1 яйцу, головке репчатого лука, ломтику белого хлеба, 70 мл молока, черный молотый перец, соль, вода.

Рыбу очистите, удалите кости. Лук очистите и разрежьте на 4 части. Замочите белый хлеб в молоке на 15 мин. Пропустите рыбу и лук через мясорубку. Соедините хлеб с фаршем, посолите, поперчите. Из фарша сформируйте котлеты. Налейте в мультиварку 1 л воды и установите решетку для готовки на пару. Выложите котлеты. Готовьте в режиме «Варка на пару» 25–35 мин.

Блюда с грибами

Грибы с куриной печенью

400 г шампиньонов, 250 г куриной печени, 1 головка репчатого лука, 1 ст. л. растительного масла, соль, вода.

Налейте в чашу мультиварки масло, установите режим «Выпечка». Лук нарежьте тонкими полукольцами и выложите в чашу. Готовьте 10 мин. Печень промойте, разрежьте каждую пополам, очистите от сосудов. Смешайте печень с нарезанными грибами, добавьте к луку и готовьте в течение 10 мин. Затем перемешайте. Если жидкости мало, влейте 2–3 ст. л. горячей воды. Готовьте еще 10 мин.

Грибы с рисом

350 г шампиньонов, 150 г риса, 100 г сыра, 40 г сушеных белых грибов, 1 головка репчатого лука, 3 ст. л. сливочного масла, по 1 ч. л. сушеного тимьяна, соли, 0,5 ч. л. черного молотого перца, 900 мл грибного бульона, воды.

Сварите на плите сушеные грибы. После того как грибы закипят, варите их еще 5 мин. Оставьте грибы на 30 мин, не сливая воду. Перелейте отвар в чашку. Грибы нарежьте кусочками. Лук нарежьте произвольно. Тимьян добавьте к грибам. Шампиньоны промойте и некрупно нарежьте. Растопите сливочное масло в чаше мультиварки. Рис промойте, всыпьте в мультиварку. Добавьте лук к рису и перемешайте. Влейте грибной бульон. Закройте крышку и готовьте в режиме «Плов/Гречка» 30 мин. Затем оставьте блюдо на 10 мин. Добавьте тертый сыр, тимьян, белые грибы и шампиньоны. Грибной отвар также влейте в мультиварку. Посолите, поперчите. Перемешайте и закройте крышку. Дождитесь сигнала.

Грибы с мясом и картофелем

По 450 г шампиньонов, говядины, 4 крупных клубня картофеля, 2 головки репчатого лука, 1 морковь, растительное масло, специи, соль, 500 мл воды.

Овощи вымойте и очистите. Мясо нарежьте кубиками или брусочками, морковь натрите на терке, лук нарежьте кубиками. Шампиньоны нарежьте пластинками. Мясо обжаривайте в чаше мультиварки на масле в режиме «Выпечка» в течение 20 мин, периодически перемешивая. Добавьте грибы и готовьте еще в течение 10 мин. Потом выложите лук и готовьте еще 15 мин. Картофель крупно нарежьте и добавьте к мясу и грибам. Все хорошо перемешайте, посолите, добавьте специи и влейте воду. Установите режим «Выпечка» и готовьте 50 мин, время от времени перемешивая.

Лесные грибы с рисом и сыром

400 г лесных грибов (подосиновики, лисички и пр.), 200 г риса, 100 г сыра, 5 ст. л. измельченного репчатого лука, растительное масло, соль, 1,3 л воды.

В чашу мультиварки налейте масло и в режиме «Жарка» или «Выпекание» обжарьте лук. Потом добавьте промытый рис, перемешайте и готовьте до прозрачности, регулярно помешивая. Грибы предварительно промойте и нарежьте на крупные куски. Добавьте их к обжаренному луку и рису. Влейте горячую воду. Перемешайте, закройте крышку и готовьте в течение 20 мин в режиме «Низкое давление». Выложите блюдо на теплую тарелку и посыпьте тертым сыром.

Грибы в сметане

500 г лесных грибов, 100 г сметаны, 2 головки репчатого лука, растительное масло, соль.

Грибы вымойте и очистите, нарежьте кусочками. Лук очистите и нарежьте полукольцами. В чашу мультиварки налейте немного растительного масла и готовьте в режиме «Выпечка» в течение 40 мин. Лучше всего жарить грибы с открытой крышкой, чтобы блюдо не получилось очень жидким. Через 20 мин добавьте нарезанный лук и продолжайте готовить с закрытой крышкой до окончания программы. Добавьте сметану и соль. Готовьте в режиме «Тушение» еще 5 мин. Подавайте, посыпав зеленью.



Грибы с мясом и картофелем

Грибы с мясом и картофелем

Грибы с рисом и морковью

400 г грибов, 200 г риса, по 1 головке репчатого лука, моркови, сушеный чеснок, соль, вода.

Грибы вымойте, нарежьте и отварите в подсоленной воде. Лук очистите, мелко нарежьте,

морковь натрите на терке. В чашу мультиварки выложите все ингредиенты и влейте воду, посолите, добавьте чеснок по вкусу. Готовьте в режиме «Плов» 40 мин.

Тушеные грибы с картофелем

500 г опят, 4 клубня картофеля, 2 головки репчатого лука, 2 ст. л. растительного масла, черный молотый перец, соль.

Налейте в чашу мультиварки растительное масло, выложите нарезанные грибы и готовьте в режиме «Экспресс» 15–20 мин, чтобы выпарилась жидкость. Потом добавьте тонко нарезанный картофель и мелко нарезанный лук, посолите, поперчите. Все перемешайте и готовьте еще 25–30 мин, периодически помешивая.

Грибная запеканка

500 г шампиньонов, 30 г сливочного масла, 12 помидоров черри, 10 клубней картофеля, по 1 головке репчатого лука, зубчику чеснока, 1 ст. л. манки, 2 ч. л. пшеничной муки, 0,5 ч. л. смеси перцев, зелень петрушки, растительное масло, соль, 1 л воды. Для соуса к грибам: 100 г сметаны 20 %-ной жирности, 30 г пшеничной муки, 1 ч. л. соли. Для соуса к картофелю: 100 г сметаны 20 %-ной жирности, 2 яйца, соль.

Налейте в чашу мультиварки воду и установите контейнер для варки на пару. Положите очищенный и разрезанный на 4 части картофель. Готовьте в режиме «Варка на пару» в течение 20 мин. После сигнала выньте картофель и дайте ему остыть. Затем пропустите через мясорубку. Выложите в глубокую тарелку сметану и смешайте с яйцами и солью. Затем соедините соус с картофельной массой и снова все перемешайте до однородной массы. Тарелку накройте пищевой пленкой. Установите режим «Выпечка» на 40 мин. В чашу мультиварки налейте растительное масло и обжаривайте мелко нарезанный лук до золотистого цвета. Добавьте к нему нашинкованные грибы и жарьте до готовности начинки. После готовности посолите, поперчите, добавьте измельченный чеснок, сметану и пшеничную муку. Все хорошо перемешайте. Переложите готовую начинку в глубокую тарелку и накройте ее пленкой.

Смажьте чашу сливочным маслом, посыпьте манкой. Выложите половину картофельной массы, разровняйте и выложите ровным слоем грибную начинку. Сверху положите оставшуюся картофельную массу и снова разровняйте. Готовьте в режиме «Выпечка» 65 мин. Затем оставьте запеканку в мультиварке на режиме «Подогрев» на 20–30 мин. Переложите на блюдо и смажьте сверху сливочным маслом. Подавайте с помидорами черри.

Тушеные грибы с картофелем

500 г грибов, 5 клубней картофеля, 2 головки репчатого лука, 4 ст. л. тертого сыра, зелень, растительное масло, специи, соль, 100 мл воды.

Грибы вымойте и нарежьте на кусочки. Картофель очистите и нарежьте кубиками, лук нарежьте полукольцами. В чашу мультиварки влейте растительное масло, установите режим «Выпечка» и обжаривайте лук до золотистого цвета, затем добавьте нарезанные грибы и обжаривайте их вместе с луком. Посолите, добавьте специи и готовьте 20 мин, слегка помешивая. Затем добавьте картофель, влейте воду, еще раз посолите и добавьте специи. Готовьте в режиме «Тушение» 40–50 мин. После сигнала разложите блюдо по тарелкам,

посыпьте сверху тертым сыром и измельченной свежей зеленью.



При добавлении в блюда свежей зелени, например, зелени петрушки, сельдерея и укропа, ее нужно резать, а не рубить. Рубленая свежая зелень быстро выделяет сок, теряя свои ароматические и вкусовые качества. Чтобы петрушка стала еще ароматнее, ее рекомендуется ополоснуть теплой водой.

Овощные блюда

Овощное рагу со сливками

8–10 клубней картофеля, 2 помидора, по 1 молодому кабачку, зубчику чеснока, 0,5 вилка белокочанной капусты, 200 мл 10 %-ных сливок, растительное масло, соль.

Овощи вымойте и очистите. Нарежьте кубиками картофель, кабачок, помидоры, мелко нашинкуйте капусту, измельчите чеснок. Установите в мультиварке режим «Жарка» и нагрейте растительное масло. Сначала выложите в чашу мультиварки картофель, подрумяньте его, затем добавьте кабачок, помидоры и чеснок. Выложите капусту, посолите, влейте сливки и все перемешайте. Включите режим «Тушение» или «Выпечка», закройте крышку и готовьте 60 мин.

Овощное рагу с зеленым горошком

3 моркови, 2 клубня картофеля, 1 болгарский перец, 0,5 вилка капусты, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 ч. л. соли.

Овощи вымойте и очистите. Нарежьте кубиками морковь и картофель, капусту и перец – соломкой. Установите режим «Тушение» и потомите овощи в течение 30 мин, добавив немного воды (200 мл). По завершении добавьте в рагу горошек, посолите и перемешайте. Посыпьте мелко нарезанной зеленью и подавайте рагу на стол.

Овощное рагу с кабачками и баклажанами

3 помидора, по 2 головки репчатого лука, кабачка, баклажана, 1 морковь, 2 ст. л. растительного масла, черный молотый перец, соль.

Овощи вымойте и очистите. Нарежьте кубиками баклажаны и кабачки, посолите и отставьте в сторону. Лук нарежьте полукольцами, морковь нашинкуйте соломкой, помидоры обдайте кипятком и снимите с них кожицу. Мякоть двух помидоров нарежьте кубиками, а

третий нарежьте дольками. Установите режим «Выпечка», нагрейте в чаше масло и выложите морковь. Готовьте до полупрозрачности. Слойми выложите на морковь овощи: баклажаны, помидоры, кабачки, лук, баклажаны, помидоры, кабачки, лук. Дольки помидоров. Каждый слой посолите и поперчите. Готовьте в режиме «Выпечка» в течение 1 ч. Затем, не открывая крышку, оставьте рагу еще на 20 мин в режиме «Подогрев».

Овощное рагу

400 г картофеля, 300 г кабачков, 200 г помидоров, по 1 головке репчатого лука, моркови, зубчику чеснока, 1 ст. л. растительного масла, специй, соль.

Овощи очистите. Картофель и кабачки нарежьте крупными брусочками. Лук нарежьте полукольцами, помидор небольшими дольками. Морковь нарежьте кружочками или крупными кубиками. Все овощи выложите в чашу мультиварки, предварительно налив в нее растительное масло. Посолите, добавьте специи и готовьте блюдо на режиме «Плов» 40 мин.

Овощное рагу с грибами

4 клубня картофеля, 2 зубчика чеснока, по 1 кабачку, головке репчатого лука, помидору, моркови, 250 г грибов, растительное масло, специи, соль, вода.

Овощи вымойте и очистите. Нарежьте кубиками лук, картофель, помидор и кабачок, грибы нарежьте пластинками, морковь натрите на крупной терке.

Установите режим «Выпечка», влейте в чашу масло и обжаривайте лук и морковь 10 мин. Добавьте остальные овощи, посолите, добавьте специи и перемешайте, влив горячую воду, чтобы она покрывала ингредиенты. Готовьте рагу еще 50 мин в режиме «Выпечка» или 90 мин в режиме «Тушение».



Овощное рагу

Овощное рагу

Овощное рагу с говядиной

6 клубней картофеля, 2 головки репчатого лука, 1 морковь, 500 г говядины, специи, растительное масло, соль, вода.

Овощи вымойте и очистите. Мясо нарежьте небольшими кусочками. Выложите в чашу

мультиварки и готовьте в режиме «Жарка» 30 мин, добавив растительное масло. Лук мелко нашинкуйте, морковь нарежьте крупными кубиками. Морковь и лук добавьте в мультиварку к мясу спустя 15 мин от начала приготовления мяса.

Картофель нарежьте крупными кусками. Выложите нарезанный картофель на мясо, морковь и лук. Влейте воду. Посолите, добавьте специи. Готовьте в режиме «Тушение» 1,5 ч.



Баклажаны, предназначенные для приготовления икры, не следует пропускать через мясорубку. Металл придает икре неприятный привкус. Кабачки, из которых будет готовиться икра, можно предварительно запанировать в муке и обжарить.

Картофель с сыром

800 г картофеля, 50 г сыра, 2 ст. л. растительного масла, по 1 ч. л. соли, прованских трав, 0,5 ч. л. сушеного чеснока, черный молотый перец.

Картофель очистите и нарежьте тонкими кружочками. Соедините в чаше мультиварки картофель с растительным маслом, солью, перцем, чесноком и прованскими травами. Сверху посыпьте тертым сыром и готовьте блюдо в режиме «Выпечка» 1 ч. Помешивайте картофель каждые 20 мин.

Жареный картофель

5 клубней картофеля, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. сливочного масла, зелень укропа, черный молотый перец, соль.

Картофель очистите. Нарежьте соломкой или ломтиками. В чашу мультиварки положите сливочное масло и картофель. Установите режим «Выпечка» и готовьте 40 мин. Измельчите чеснок и мелко нарежьте укроп. Откройте мультиварку за 10 мин до окончания режима. Добавьте соль, перец, чеснок и укроп. Все хорошо перемешайте, закройте крышку и готовьте еще 10 мин.

Баклажан в сметане с луком

по 1 баклажану, головке репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 3 ст. л. сметаны, 2 ст. л. растительного масла, черный молотый перец, соль.

Баклажан нарежьте кубиками. Лук и чеснок очистите и мелко нарежьте. В чашу мультиварки налейте масло и обжаривайте лук и чеснок в режиме «Выпечка» 10 мин. Добавьте кусочки баклажана, посолите, поперчите, перемешайте. Готовьте в том же режиме еще 30 мин. Добавьте сметану и готовьте еще 10 мин.

Тушеный картофель

5 клубней картофеля, 3 зубчика чеснока, 1 головка репчатого лука, по 2 ст. л. сливочного масла, сметаны, 1 ст. л. тиеничной муки, зелень укропа, лавровый лист, черный молотый перец, соль, 200 мл воды.

Овощи вымойте и очистите. Картофель нарежьте небольшими кубиками. Мелко нарежьте лук. Добавьте сливочное масло в чашу мультиварки, выложите лук. Установите режим «Выпечка» и обжаривайте лук с картофелем 15 мин. Выключите мультиварку. Добавьте муку, перемешайте. Посолите, поперчите, добавьте лавровый лист, измельченный чеснок и сметану. Перемешайте, влейте воду. Готовьте в режиме «Тушение» 45 мин. После поставьте на режим подогрева на 15 мин.



В овощном рагу сладкий перец всегда можно заменить репой или брюквой. Достаточно одного овоща среднего размера. Репу для овощного рагу нарезают небольшими кубиками. Картофель для рагу можно не обжаривать, а класть в мультиварку сразу.

Морковь в молоке

2–3 моркови, 3 ст. л. сахара, 300 мл молока, соль.

Морковь очистите и натрите на крупной терке. Выложите морковь в чашу мультиварки и залейте молоком. Добавьте сахар и соль, перемешайте. Готовьте в режиме «Гречка» в течение 30 мин. Подавайте, посыпав пряными травами.

Тушеная капуста

500–600 г белокочанной капусты, по 1 головке репчатого лука, зубчику чеснока, 3 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. растительного масла, черный молотый перец, соль.

Масло нагрейте в чаше мультиварки в режиме «Выпечка». Добавьте нарезанные лук и чеснок и готовьте 3 мин, периодически помешивая. Выложите нашинкованную капусту, посолите и закройте крышку. Готовьте в течение 45 мин. Помешивайте каждые 15 мин. За 10–15 мин до окончания цикла добавьте томатную пасту, все хорошо перемешайте и снова закройте крышку. Когда цикл закончится, посолите и поперчите по вкусу.

Кабачковая икра

500 г кабачков, 3 зубчика чеснока, 2 моркови, по 1 болгарскому перцу, головке репчатого

лука, 4 ст. л. растительного масла 2 ст. л. томатной пасты, зелень укропа, сахар, соль.

Овощи вымойте и очистите. В чашу мультиварки налейте растительное масло, выложите нарезанный мелко лук и тертую морковь. Готовьте в режиме «Выпечка» 20 мин. Кабачки и перец нарежьте кубиками. Добавьте их в мультиварку, положите томатную пасту, соль и сахар по вкусу и готовьте еще 20 мин в режиме «Выпечка». Затем готовьте в режиме «Тушение» 1 ч. За 10 мин до окончания добавьте измельченный чеснок и мелко нарезанный укроп. Готовые овощи переложите в блендер и измельчите в пюре.

Гарнир из кабачков

3 небольших кабачка, сметана, зелень, соль, вода.

Кабачки очистите и нарежьте кружочками толщиной 1 см. В чашу мультиварки налейте 600 мл воды. Выложите кабачки в контейнер для приготовления на пару, посолите. Готовьте кабачки в режиме «Варка на пару» 20–30 мин. Подайте с рубленой зеленью и сметаной к мясу.



Напитки



Выпечка



Закуски



Первые блюда



Вторые блюда

Напитки

Компоты

Компот из сухофруктов

400 г сахара, по 200 г сушеных яблок, кураги, по 100 г изюма, чернослива, вода.

Сухофрукты промойте, обдайте кипятком и положите в чашу мультиварки. Засыпьте их сахаром и залейте холодной водой до максимальной отметки на чаше. Включите режим «Тушение» и готовьте до сигнала. Дайте компоту настояться 25 мин.

Компот из замороженных фруктов

150 г замороженной вишни, по 100 г замороженной сливы, сахара, вода.

Замороженные ягоды осторожно всыпьте в чашу мультиварки. Добавьте к ним сахар и залейте холодной водой до максимальной отметки. Готовьте 25 мин в режиме «Пароварка», после чего настаивайте в течение 60 мин в режиме «Подогрев».

Компот из ревеня

200 г стеблей ревеня, 150 г сахара, 8 г лимонной цедры, 1 л воды.

Стебли ревеня промойте в теплой воде. С утолщенных концов ножом снимите кожицу. Затем нарежьте стебли на кусочки длиной 2–3 см, положите в кастрюлю и залейте холодной кипяченой водой. Оставьте ремень на 15 мин. В чашу мультиварки влейте воду, всыпьте сахар. Установите режим «Кипячение» и приготовьте сахарный сироп. После загустения запустите ремень в сироп, добавьте лимонную цедру и готовьте в этом режиме еще 15 мин.

Компот из мандаринов

1 кг мандаринов, 500 г сахара, 2 л воды.

Спелые мандарины очистите их от кожуры и белых прожилок. Разделите на дольки. Затем в чашу мультиварки налейте воду, включите режим «Кипячение» на 15 мин, вскипятите воду. Опустите туда дольки мандаринов, затем добавьте сахар. Перемешайте, закройте крышку и оставьте в режиме «Тушение» на 20 мин. Затем включите режим «Подогрев» и дайте компоту настояться в течение 30 мин.

Компот из яблок и слив

По 400–500 г яблок, слив, 200 г сахара, 2 л воды.

Промойте яблоки и сливы под проточной водой. У яблок удалите сердцевинку, нарежьте на кусочки и выложите в чашу мультиварки, засыпьте сахаром. Сливы освободите от косточек, выложите в чашу мультиварки. Влейте горячую воду в чашу до верхней отметки. Установите режим «Тушение» на 60 мин, после чего оставьте компот потомиться еще 30 мин.



Компот из сухофруктов

Компот из сухофруктов

Яблочно-рябинный компот

700 г мелких яблок, 200 г сахара, 100 г черноплодной рябины, 2 л воды.

Вымойте яблоки, вырежьте у них сердцевину. Черноплодную рябину переберите, вымойте. Вскипятите воду, выложите яблоки и черноплодную рябину в мультиварку. Добавьте

к ним сахар, затем залейте горячей водой. Установите режим «Варка на пару» на 1 мин, после этого оставьте компот на 30 мин в режиме «Подогрев».

Ягодный компот

100 г сахара, по 10 ягод вишни, клубники, по 1 яблоку, персику, дольке апельсина, лимона, 1 г ванилина, вода.

Ягоды и фрукты помойте проточной водой. Яблоко и персик очистите, удалите сердцевину и косточку. Выложите фрукты и ягоды в чашу мультиварки, добавьте сахар и ванилин, влейте горячую воду до верхней отметки. Закройте крышку мультиварки и установите режим «Тушение» на 30 мин. По окончании программы выньте из компота фрукты, оставьте только жидкость. Дайте охладиться и добавьте небольшое количество льда. Смочите ободки стаканов, переверните их и опустите в тарелку с сахаром, чтобы он налип по краю. Вылейте компот в стаканы, украсьте их стенками тонкими дольками цитрусовых.

Сливово-рябинный компот

250–300 г сливы, 150 г черноплодной рябины, по 2–3 яблока, груши, 0,25 ч. л. лимонной кислоты, сахар, 3 л горячей воды.

Тщательно вымойте фрукты, удалите серединки и косточки. Выложите в чашу мультиварки яблоки, груши и сливы. Налейте горячую воду до максимальной отметки. Закройте крышку мультиварки и установите режим «Тушение» на 1 ч. Затем откройте мультиварку, добавьте в чашу черноплодную рябину и лимонную кислоту. Закройте крышку и включите режим «Тушение» еще на 30 мин.

Компот из замороженной черной смородины и вишни

300 г замороженной вишни, 200 г сахара, 100 г замороженной черной смородины, 3 л воды.

Поставьте в чайнике греться воду. Включите мультиварку в режим «Жарка» и налейте в чашу 1 л воды. Разморозьте и промойте черную смородину и вишню. Выложите их в мультиварку, добавьте сахар по вкусу. Налейте закипевшую воду в мультиварку, закройте крышку и установите режим «Тушение» на 30 мин.

Компот из вишни и сливы

150 г замороженной вишни, по 100 г замороженной сливы, сахара, 3 л воды.

Разморозьте сливу и вишню. Выложите в чашу мультиварки ягоды. Добавьте сахар. Залейте ягоды холодной водой до максимальной отметки. Установите режим «Варка на пару» на 25 мин. Оставьте компот в режиме «Подогрев» на 1 ч после окончания варки. Перелейте компот из чаши в графин и остудите.

Компот из черной смородины и брусники

По 150 г черной смородины, брусники, 120 г сахара, вода.

Ягоды переберите, промойте и разомните деревянной ложкой. Выложите ягоды в сито и отожмите сок в отдельную посуду. Сок поставьте в холодильник. Влейте в чашу мультиварки воду, установите режим «Варка» или «Суп» на 15 мин, дождитесь, когда вода закипит. Выложите в кипяток отжатые ягоды и оставьте кипеть еще 15 мин. Закройте крышку и настаивайте 30 мин. Затем процедите компот в отдельную посуду, добавьте сахар, размешайте до его полного растворения. Дайте остыть до комнатной температуры. Затем смешайте с охлажденным соком и поставьте компот остужаться.

Компот с копченой компотной грушей

По 150 г кураги, чернослива, 1 компотная копченая груша, сахар, 2 л воды.

Сухофрукты вымойте и выложите в чашу мультиварки. Добавьте сахар по вкусу. Влейте воду и установите режим «Каша» на 15 мин. Затем добавьте в компот копченую грушу и включите режим «Тушение» на 35 мин.

Компот из сухофруктов с орехами

200 г любых сухофруктов, 50 г очищенных грецких орехов, 12 сушеных ягод инжира, 2 ст. л. имбиря, вода.

Влейте в чашу мультиварки 4 стакана теплой воды. Промойте инжир и сухофрукты, переложите их в чашу мультиварки. Добавьте нарезанный имбирь. Закройте крышку мультиварки, установите режим «Варка на пару» на 15 мин, после чего оставьте компот настаиваться в режиме «Подогрев» 35 мин. В самом конце цикла всыпьте в мультиварку измельченные грецкие орехи. Охладите компот.

Витаминный компот из шиповника

200 г шиповника, 100 г сахара, 4 яблока, 3 л воды.

Промойте шиповник и яблоки. Нарежьте яблоки небольшими дольками, удалите сердцевинки. Выложите в чашу мультиварки шиповник и яблоки. Всыпьте сахар. Влейте воду до максимальной отметки. Закройте крышку и установите режим «Тушение» на 60 мин. Выключите мультиварку после сигнала и оставьте компот еще на 1 ч, чтобы он настоялся.

Компот из кураги

400 г кураги, 250 г сахара, 2 л воды.

Промойте курагу и выложите ее в чашу мультиварки. Всыпьте сахар, влейте холодную воду и перемешайте. Установите режим «Суп» на 60 мин. После завершения режима оставьте компот в мультиварке на 1 ч.

Клюквенный компот

250 г клюквы, 200 г сахара, вода.

Переберите клюкву, вымойте ее и выложите в дуршлаг для просушки. Затем поместите ягоды в отдельную посуду и перетрите ложкой или блендером. В чашу мультиварки всыпьте сахар, добавьте отжатые ягоды и сок из них. Залейте все это до максимальной отметки горячей водой. Перемешайте, закройте крышку мультиварки и оставьте настаиваться в течение 60 мин в режиме «Подогрев». Затем откройте крышку мультиварки, дайте компоту остыть. Остывший компот процедите, при желании добавьте сахар.

Кисели

Кисель из малины и смородины

По 250 г свежей черной смородины и малины, 2–3 ст. л. крахмала, сок лимона, сахар, вода.

Ягоды вымойте, переберите и выложите в чашу мультиварки. Пересыпьте их сахаром по вкусу. Закройте крышку мультиварки и установите режим «Выпечка» на 20 мин. Затем откройте крышку и добавьте в чашу кипяченую воду. Хорошо перемешайте и дайте остыть. Затем процедите морс и вылейте его в чашу мультиварки, оставив половину стакана. Также в чашу добавьте сок лимона по вкусу. В стакан с морсом добавьте крахмал, хорошо размешайте и дайте набухнуть. Установите режим «Варка на пару» на 10 мин, затем влейте крахмал в подогретый морс. Перемешайте кисель и закройте крышку. Дайте настояться в течение 30 мин.



Кисель из малины и смородины

Кисель из малины и смородины

Кисель «Лесной»

250 г свежих лесных ягод, по 4 ст. л. сахара, картофельного крахмала, 1 л воды.

Переберите и промойте свежие лесные ягоды (малину, ежевику, бруснику). Выложите их в чашу мультиварки, всыпьте сахар. Влейте воду, закройте крышку и установите режим «Варка

на пару» на 15 мин. Затем разведите крахмал в стакане кипяченой холодной воды и за 3 мин до окончания варки постепенно влейте его в мультиварку. Закройте крышку мультиварки и оставьте довариваться. Затем откройте крышку, хорошо перемешайте содержимое чаши и дайте настояться киселю 60 мин. Процедите кисель и охладите.

Кисель из клюквы

200 г клюквы, 100 г сахара, 50 картофельного крахмала, 2 л воды.

Вымойте клюкву. Налейте в чашу мультиварки воду, всыпьте в нее клюкву и добавьте сахар. Закройте крышку мультиварки и установите режим «Варка на пару» на 15 мин. Разведите картофельный крахмал в стакане холодной кипяченой воды и дайте набухнуть. За 5 мин до окончания варки влейте крахмал в воду, непрерывно помешивая кисель. После этого закройте крышку, дайте настояться киселю в течение 50 мин.

Кисель из замороженных ягод

400–500 г замороженной клубники и малины, 1,5–2 ст. л. крахмала, сахар, 2 л воды.

Подготовьте замороженные ягоды, промойте их. Выложите ягоды в чашу мультиварки. Добавьте сахар по вкусу. Влейте теплую воду, закройте крышку и установите режим «Варка на пару» на 30 мин. Затем перелейте приготовленный компот в другую емкость, процедив через сито. Жидкость опять вылейте в мультиварочную чашу. Установите режим «Варка на пару» на 10 мин, чтобы компот закипел. Разведите в стакане с водой крахмал. Тонкой струйкой влейте его в кипящий компот. Тщательно размещайте кисель и оставьте томиться в мультиварке на 30 мин.

Кисель из черноплодной рябины и яблок

200 г черноплодной рябины, 50 г вишни, 2–3 яблока, 4 ст. л. сахара, 1 ст. л. крахмала, 1 л воды.

В чашу мультиварки влейте воду, установите режим «Варка на пару» для закипания. Переберите и промойте черноплодную рябину и вишню, вымойте яблоки, нарежьте их на дольки. Откиньте все на сито и дайте обсохнуть. После закипания воды запустите в нее рябину, а через пару минут – яблоки и вишню.

Добавьте в кисель сахар. Растворите крахмал в стакане холодной воды. Влейте крахмал в кипящий кисель тонкой струйкой, а затем хорошо перемешайте. Смените режим на «Тушение» и доведите смесь до закипания. После чего выключите мультиварку и оставьте кисель настояться на 35 мин.

Льняной кисель без сахара

250 г любых сухофруктов, 2 ст. л. льняного семени, 1 ст. л. кишмиша, 2 л воды.

Вымойте сухофрукты и изюм. Выложите в чашу мультиварки и добавьте льняное семя. Влейте воду и установите режим «Тушение» на 1 ч. Оставьте кисель настаиваться в течение 6 ч.

Затем процедите кисель.



Кисели – очень полезные и калорийные витаминные напитки, которые обычно готовят с добавлением крахмала. Натуральные кисели обладают ярко выраженными целебными свойствами. Для приготовления можно использовать картофельный, кукурузный (или маисовый) крахмал, а также зерновые закваски.

Овсяный кисель

300 г мелких овсяных хлопьев, 4 ст. л. крупных овсяных хлопьев, 150 мл кефира, теплая вода.

Все ингредиенты разложите и разлейте по баночкам для приготовления йогурта. В каждую добавьте на 1/3 теплой воды. Затем чашу мультиварки выстелите мягкой салфеткой и установите на нее баночки. Крышку мультиварки закройте и включите режим «Подогрев» на 3–4 ч. Затем пропустите полученный кисель через сито. Если не промывать хлопья водой, то получается овсяный кисель с высокой кислотностью, если же промыть – с низкой. Употребляйте в охлажденном виде небольшими глотками несколько раз в сутки.

Кисель из тыквы

По 50 г очищенной тыквы, картофельного крахмала, 80 г сахара, 2 г ванилина, 500 мл молока, сок ягодный (малины или красной смородины), соль.

Тыкву натрите на мелкой терке. Крахмал разведите небольшим количеством холодного молока, влейте в чашу мультиварки с горячим молоком, не переставая помешивать. Для этого установите режим «Варка на пару». Доведите смесь до кипения, затем добавьте в нее ванилин, соль, сахар, тертую тыкву, перемешайте и прогрейте в режиме «Подогрев». Затем разлейте в вазочки и охладите, подавайте к столу вместе с ягодным соком.

Кисель из щавеля

600 г щавеля, 100 г сахара, 40 г картофельного крахмала, соль, 1,5 л воды.

Щавель вымойте и переберите, затем помните и мелко нарежьте. Выложите его в чашу мультиварки и добавьте немного воды. Тушите эту смесь в режиме «Тушение» в течение 5 мин. Тушеный щавель протрите через сито, верните в чашу мультиварки. Добавьте оставшуюся воду и сахар. Готовьте в режиме «Варка на пару» еще 5 мин. Крахмал разведите в холодной воде, дайте набухнуть, после чего введите его в щавелевую смесь тонкой струйкой, непрерывно помешивая. Прокипятите кисель в этом же режиме еще 20 мин. Подавайте охлажденным.

Кисель лимонный

100 г сахара, 80 г картофельного крахмала, 2 лимона, 1 л воды.

Лимоны вымойте, затем снимите с них цедру. Влейте в чашу мультиварки теплую воду, в нее положите цедру и доведите все до кипения в режиме «Варка на пару». Затем процедите жидкость, удалите из нее цедру, влейте опять в чашу мультиварки. Включите режим «Варка», подогрейте жидкость до кипения и добавьте заранее разведенный в стакане холодной воды крахмал. Непрерывно помешивайте кисель, чтобы не было комочков. Когда крахмал заварится, выключите мультиварку. Отожмите сок из лимонов, смешайте с киселем и охладите.

Кисель из клубники

450 г клубники, 100 г сахара, 80 г картофельного крахмала, 1,5 л воды.

Клубнику вымойте. В чашу мультиварки влейте теплую воду, выложите клубнику, установите режим «Варка на пару». Готовьте до звукового сигнала. После этого жидкость процедите и снова отправьте в чашу мультиварки. Установите режим «Варка на пару», подогрейте жидкость и добавьте заранее разведенный в стакане холодной воды крахмал. Непрерывно помешивайте кисель, чтобы не было комочков. Добавьте сахар, перемешайте. Когда крахмал заварится, выключите мультиварку.

Кисель из сыворотки

200 мл сыворотки, 100 мл ягодного сока, 2 ст. л. сахара, 2 ч. л. крахмала, вода.

В чашу мультиварки влейте сыворотку и ягодный сок. Добавьте в эту смесь сахар. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 20 мин. Разведите крахмал в стакане холодной воды, затем тонкой струйкой и непрерывно помешивая введите его в чашу мультиварки. Доведите кисель до кипения в режиме «Тушение». Затем разлейте в стаканы и посыпьте сверху сахаром.



Кисель из клубники

Кисель из клубники

Кисель из калины

280 г сахара, 100 г сока калины без сахара, 90 г картофельного крахмала, 2 л воды.

Картофельный крахмал разведите в небольшом количестве холодной воды. Вылейте сок калины без сахара в чашу мультиварки, включите режим «Тушение» и нагрейте сок, затем

влейте в него разведенный крахмал тонкой струйкой, непрерывно помешивая. Добавьте в кисель сахар, затем оставьте в мультиварке в режиме «Тушение» на 30 мин. Вылейте в графин и охладите.

Кисель из фиников

100 г фиников, 60 г сахара, 40 г картофельного крахмала, 2 г лимонной кислоты, 1 л воды.

Финики тщательно переберите, удалите косточки и промойте. Затем проверните через мясорубку или протирочную машину. Выложите эту массу в чашу мультиварки. Нагрейте воду и залейте финики водой, включите режим «Варка на пару» на 10 мин. Затем в финики добавьте сахар и лимонную кислоту, поставьте вариться еще на 10 мин. Разведите картофельный крахмал в холодной воде, затем влейте его тонкой струйкой в финиковую массу. Снова доведите до кипения в этом режиме, затем выключите мультиварку и дайте настояться в течение 10 мин. Разлейте кисель в порционную посуду и охладите.

Кисель из персиков

40 г свежих персиков, 24 г сахара, 10 г крахмала, 1 г лимонной кислоты, 500 мл воды.

Персики вымойте в теплой воде, разрежьте пополам и выньте из них косточки. Затем плоды положите в чашу мультиварки, залейте горячей водой и поставьте в режим «Варка на пару» на 15 мин. Сваренные персики выньте из мультиварки и протрите через сито. Отвар персиков процедите и снова влейте в чашу мультиварки. Добавьте в него протертые персики, сахарный песок и лимонную кислоту. Выставьте режим «Тушение» на 20 мин. Затем разлейте кисель по порционным стаканам и подавайте горячим.

Кисель миндальный

100 г сладкого миндаля, 25 г сахара, 10 г маисового крахмала, 3 г горького миндаля, 500 мл воды.

Миндаль переберите и положить в чашу мультиварки. Залейте его кипятком и закройте крышкой. Включите режим «Подогрев» на 10–12 мин. Затем миндаль откиньте в сито, не давая остыть, нужно очистить от кожицы и хорошо промыть. После чего измельчите миндаль в ступке, постепенно подливая кипяток до образования тестообразной кашицы. Затем эту массу отжать через марлю. Выжимки еще раз растереть в ступке, вновь смешать с водой и отжать. Полученное миндальное молоко слить в чашу мультиварки, включите режим «Тушение» на 15 мин, после чего добавьте в него сахар, и предварительно разведенный в холодном миндальном молоке крахмал. Хорошо перемешайте эту массу и выставьте режим «Тушение» на 20 мин. Готовый кисель разлейте в порционную посуду, посыпьте сверху сахаром и охладите.



Овсяные кисели научились делать еще в XV веке. Этот напиток считается крайне полезным продуктом, содержащим множество микроэлементов и растительные волокна. Кисели на овсе рекомендуются для употребления худеющим и страдающим заболеваниями желудочно-кишечного тракта.

Сбитень

Ароматный сбитень

По 6 ст. л. сахара, меда, по 2 ст. л. гвоздики, имбиря, 4 лавровых листа, 400 мл воды.

Налейте воду в чашу мультиварки, установите режим «Кипячение» и доведите воду до закипания. Добавьте в кипяток мед, хорошо перемешайте, чтобы мед растворился. Добавьте пряности. Установите режим «Тушение» на 10 мин. Выключите мультиварку, дайте напитку немного остыть и отстояться, после чего процедите его и подавайте на стол.

Сбитень праздничный

250 г меда, 25 г живых дрожжей, по 2,5 г гвоздики, корицы, имбиря, душистого перца, 750 мл воды.

Влейте в мультиварку воду, положите мед, доведите до кипения в режиме «Кипячение». Добавьте пряности, дайте прокипеть. Затем выключите мультиварку и дайте смеси охладиться. Отлейте в отдельную миску немного теплого отвара, в нем разведите дрожжи. Влейте эту смесь в чашу мультиварки и перемешайте. Поставьте режим «Тушение» на 15 мин. Разлейте напиток по бутылкам и поместите их в теплое место на 12 ч. Затем тщательно закупорьте бутылки и поставьте их в холодильник на 2–3 недели. В созревший напиток можно добавлять любой ягодный сок (клюквенный, малиновый).

Сбитень с красным вином

1 л красного сухого вина, 150 г меда, 10 г имбиря, 6 ст. л. сахара, корица, гвоздика.

В чашу мультиварки влейте красное вино. Установите режим «Тушение» на 10 мин. Затем добавьте в вино мед, сахар, специи по вкусу. Все тщательно перемешайте и закройте крышку мультиварки. Установите режим «Тушение» на 20 мин, после чего выключите мультиварку. Оставьте в чаше на 30 мин, затем подавайте на стол.

Сбитень с корицей

6 ст. л. сахара, 5 ст. л. меда, 5 бутонов гвоздики, 1 палочка корицы, 3-сантиметровый кусочек корня имбиря, 1 л воды.

Очистите корень имбиря. В чашу мультиварки влейте воду и вскипятите ее в режиме «Кипячение». Добавьте в кипяток корицу, имбирь и гвоздику. Затем положите мед и сахар, хорошо перемешайте. Закройте крышку мультиварки и дайте сбитню покипеть в режиме «Тушение». Затем откройте крышку, выключите мультиварку и снимите пену. Оставьте сбитень настаиваться 30 мин в режиме «Подогрев». Затем процедите.

Мятно-ромашковый сбитень

1 ст. л. меда, по 0,5 ст. л. сушеных мяты, ромашки, 400 мл воды.

Влейте в чашу мультиварки воду, доведите ее до кипения в режиме «Кипячение». Добавьте в воду сухие травы и плотно закройте крышку. Оставьте смесь в режиме «Подогрев» на 60 мин. Затем откройте крышку и добавьте мед. Тщательно перемешайте и подавайте на стол.

Народный сбитень

500 г меда, 10 г хмеля, 0,25 ч. л. имбиря, 2 л воды.

Налейте в чашу мультиварки воду, включите режим «Кипячение» и вскипятите ее. Добавьте в воду мед, перемешайте до растворения. Затем всыпьте имбирь и включите режим «Подогрев» на 30 мин.

Сбитень белый

250 г белого меда, 200 мл малинового сока, 2 ст. л. жидких дрожжей, 1 л воды.

Вылейте в чашу мультиварки воду, включите режим «Кипячение» и вскипятите ее. Добавьте в воду мед, размешайте и влейте в медовую массу сок. Затем закройте крышку мультиварки, установите режим «Тушение» на 60 мин. Периодически открывайте крышку и снимайте пену. Затем перелейте сбитень в кастрюлю, охладите до температуры 30 градусов, добавьте в напиток дрожжи. Поставьте кастрюлю в теплое место на 12 ч для брожения. перебродившую смесь перелейте в чистую емкость, плотно закупорьте и поставьте в холодное место на 3–4 недели.



Сбитень с корицей

Сбитень с корицей

Сбитень со зверобоем и имбирем

150 г меда, 100 г сахара, по 2–3 ч. л. сухого зверобоя, мяты, 1 ч. л. корицы, 0,25 ч. л. имбирного порошка, 5 горошин черного перца, 2 бутона гвоздики, 2 л воды.

В чашу мультиварки налейте 1 стакан воды и выложите мед. Прокипятите эту смесь в

режиме «Кипячение» 5 мин и снимите пену. Затем перелейте медовый отвар в отдельную посуду, в мультиварку влейте стакан воды и всыпьте сахар. Прокипятите аналогичным образом. Затем добавьте в сахарную смесь медовый отвар и установите режим «Тушение» на 60 мин. Не допускайте сильного кипения. В кастрюльке под крышкой прокипятите 1 стакан воды с пряностями, дайте настояться в течение 10 мин. Затем процедите пряный отвар и добавьте его в сахарно-медовую смесь. Установите режим «Тушение» на 15 мин.

Сбитень заварной монастырский

1 кг меда, 100 мл крепкого зеленого чая, 2 ч. л. хмеля, 3 л воды.

Вылейте воду и мед в чашу мультиварки. Закройте крышку мультиварки и включите режим «Тушение» на 60 мин. Затем установите режим «Подогрев» на 60 мин. В марлю выложите хмель, небольшой прокипяченный камешек, завяжите марлю и опустите в кастрюлю мультиварки. Установите режим «Тушение» на 60 мин, периодически подливайте горячую воду по мере выкипания. Затем процедите теплую смесь и перелейте в стеклянную посуду не более чем на 4/5 объема. Оставьте в теплом месте на четверо суток. Когда мед перебродит, влейте в него зеленый чай. Процедите еще раз и поставьте в прохладное помещение на 1–2 месяца.



Сбитень (збитень) – это старинный напиток с восточнославянскими корнями, который традиционно готовили из воды, меда, пряностей, лечебных травяных сборов. Горячие сбитни обладают согревающим и противовоспалительным действием, а холодный сбитень может хорошо утолять жажду в бане или в жаркий день.

Глинтвейны

Глинтвейн с чаем

1 л крепкого черного чая, 750 мл красного столового вина, корица, гвоздика.

В чашу мультиварки влейте чай и столовое красное вино. Установите режим «Тушение» на 20 мин. После закипания добавьте в смесь корицу и гвоздику по вкусу. Затем покипятите еще 2–3 мин и выключайте. Закройте крышку мультиварки и дайте глинтвейну настояться 20 мин.

Мокко-глинтвейн

750 мл красного вина, 300 мл натурального кофе, 150 мл коньяка, 150 г сахара.

В чашу мультиварки влейте кофе и вино. Установите режим «Тушение» на 15 мин, после чего добавьте в смесь сахар и коньяк. Включите режим «Подогрев» на 15 мин.

Глинтвейн апельсиновый

100 мл красного портвейна, 25 мл апельсинового ликера, третья часть лимона, щепотка мускатного ореха.

В чашу мультиварки влейте портвейн, включите режим «Тушение» и доведите напиток до кипения. Затем добавьте в него корицу и гвоздику, влейте апельсиновый ликер. Выжмите сок из лимона, добавьте его в глинтвейн, затем закройте крышку мультиварки и дайте напитку настояться 20 мин. Затем разлейте глинтвейн по чашкам и присыпьте сверху мускатным орехом.

Глинтвейн чайный

100 мл чайного настоя, по 30 мл абрикосового или виноградного сока, яблочного сока, 10 мл коньяка или рома, 20 г сахара, специи.

Крепкий чайный настой влейте в чашу мультиварки. Добавьте соки и сахар. Закройте крышку мультиварки и установите режим «Тушение» на 20 мин. Не доводите напиток до кипения. Затем в смесь добавьте коньяк или ром, положите ароматные специи по вкусу. Дайте глинтвейну настояться под крышкой около 15 мин.

Глинтвейн ароматный

750 мл красного столового вина, 300 мл рома, 600 г сахара, 300 г меда, по 18 бутонов гвоздики, кардамона, корица, мускатный орех, 300 мл воды.

В чашу мультиварки влейте вино, воду. В эту смесь добавьте мед, сахар и специи, влейте ром. Установите режим «Тушение» на 20 мин. Вскипятите глинтвейн, затем процедите и разлейте по стаканам.

Глинтвейн яблочный

120 мл яблочного сока, 50 мл красного вина, по 1 ст. л. сахара, лимонного сока, 2 бутона гвоздики, корица.

В чашу мультиварки влейте яблочный сок, красное вино, лимонный сок. Добавьте в эту смесь гвоздику, корицу и сахар. Затем включите режим «Тушение» на 15 мин. Не доводите глинтвейн до кипения. Готовый напиток процедите и подавайте в предварительно нагретой кружке.

Глинтвейн с яйцом

200 мл белого столового вина, 20 г сахара, 2 яичных желтка, 0,5 лимона, ваниль, корица.

В чашу мультиварки влейте белое вино. Добавьте гвоздику, лимон, корицу, ваниль, сахар. Установите режим «Тушение» на 10 мин, прогрейте смесь, затем добавьте туда яичные желтки. Тщательно перемешайте глинтвейн, проварите еще 10 мин. Затем процедите и разлейте по стаканам. Подавайте горячим.

Глинтвейн дорожный

По 75 мл красного столового, белого столового вина, 5 мл лимонной настойки, корица, гвоздика, мускатный орех.

В чашу мультиварки влейте белое и красное вино. Добавьте к ним лимонную настойку. Установите режим «Кипячение» на 10 мин. Доведите до кипения и добавьте специи по вкусу. Затем включите режим «Подогрев» на 15 мин и оставьте глинтвейн настаиваться под крышкой. Процедите напиток и разлейте по стаканам.

Глинтвейн белый

750 мл белого сухого вина, 100 г сахара, 1 апельсин или лимон, гвоздика, корица, 125 мл воды.

Выложите в чашу мультиварки сахар и специи. Добавьте нарезанный небольшими ломтиками лимон или апельсин. Добавьте в смесь воду, установите режим «Кипячение». Доведите до кипения смесь, процедите настой. Влейте его в чашу мультиварки, добавьте вино и подогрейте до 70 градусов. Подавайте в порционных стаканах.

Глинтвейн медовый с черным перцем

750 мл красного полусладкого вина, 1 апельсин, 5–6 бутонов гвоздики, 3–4 горошины черного перца, 1 ч. л. меда, корица, соль.

Апельсин вымойте, нарежьте кружочками, не очищая. Вино влейте в чашу мультиварки, подогрейте в режиме «Тушение». Введите в него специи, мед, соль. Затем добавьте апельсиновые кружочки. Включите режим «Тушение» еще на 10 мин. Затем процедите глинтвейн и подавайте в порционных стаканах.



Глинтвейн яблочный

Глинтвейн яблочный

Глинтвейн с гранатовым соком

750 мл красного вина, 100 мл гранатового сока, 1 апельсин, 1–2 гвоздики, 1 палочка корицы, 1 ст. л. меда.

В чашу мультиварки выложите специи. Вымойте в горячей воде апельсин, очистите его и

нарежьте дольками. Дольки выложите в специи и слегка придавите ложкой, чтобы выделился сок. Влейте вино с соком, затем включите режим «Тушение» на 15 мин. Не доводите до кипения. В самом конце добавьте мед и оставьте на 10 мин под крышкой настаиваться. Разлейте по стаканам и подавайте глинтвейн на стол.

Глинтвейн с перцем

750 мл красного вина, 200 мл портвейна, 1 ст. л. сахара, по 6 шт. гвоздики, ямайского перца, 1 палочка корицы, цедра половины лимона, лимонные дольки, 100 мл воды.

В чашу мультиварки влейте воду, добавьте пряности и установите режим «Подогрев» на 20 мин. Затем перелейте отвар в отдельную посуду, предварительно процедив его. В чашу мультиварки влейте портвейн, добавьте сахар. В режиме «Тушение» доведите смесь до кипения. Затем разлейте по порционным стаканам и подавайте на стол, добавив в каждый стакан лимонную корочку и лимонную дольку.

Заключение

Современные хозяйки могут приготовить многие традиционные блюда для пасхального стола в мультиварке. Это быстро и удобно. Мультиварка заменит не только русскую печь или обычную плиту, но и множество кухонной техники (хлебопечку, микроволновую печь, гриль и др.).

Мультиварка – это многофункциональный прибор для приготовления пищи. В ней можно варить, тушить, жарить, запекать. Таким образом можно приготовить самые разнообразные блюда (горячие первые и вторые, закуски, выпечку, десерты) для пасхального стола, в том числе те, которые в стародавние времена готовили в печах. Особенно незаменима мультиварка для приготовления традиционных русских мясных закусок (буженины, холодца, колбас, ветчины и пр.). Некоторые из них удобнее готовить в мультиварках большого объема.

В мультиварке можно готовить блюдо на всех этапах. Например, сначала пассеруют овощи или обжаривают кусочки мяса в режиме «Выпечка» или «Жарка», а затем добавляют остальные продукты и переключают на режим «Варка» или «Тушение». При необходимости выпаривания лишней жидкости из почти готового блюда, включают на короткое время режим «Выпечка». В итоге вам не придется мыть множество кастрюль и сковородок. Ознакомившись с режимами работы вашей мультиварки, можно найти множество плюсов этого современного чуда техники.

Внутренняя поверхность мультиварки с антипригарным покрытием, поэтому после закладки продуктов внутрь и установки необходимого режима работы (варка, тушение, выпечка и др.) можно спокойно закрыть крышку и ждать сигнала готовности блюда. При необходимости можно открыть крышку и помешать лопаткой продукты или перевернуть их. Возможности мультиварки разнообразны, и все, что вы делали с пищей на кухонной плите (варили, парили, жарили и т. д.), вы можете сделать в этом приборе. Прилагаемые инструкции помогут в этом.

При необходимости в мультиварке можно в течение длительного времени сохранять приготовленную пищу в теплом виде или подогреть к определенному времени. У некоторых мультиварок существуют режимы работы, предназначенные для приготовления определенных продуктов или блюд, например, режим «Суп». Его можно использовать для приготовления и

других первых блюд (щей, борщей и др.). Особенность такого режима в том, что в процессе приготовления блюда мультиварка по заданной программе меняет параметры своей работы и термическое воздействие на продукты оказывается разное. Все продумано таким образом, чтобы продукты обрабатывались оптимально и максимально сохраняли вкус и полезные вещества. Именно поэтому многие блюда, приготовленные в мультиварке, значительно вкуснее приготовленных обычным способом – в кастрюле или на сковороде.

Особенно удобно готовить в мультиварке паровые блюда, например, порционную рыбу, колбасы. Это наиболее полезный вид кулинарной обработки продуктов, и для приготовления праздничных блюд он тоже подходит.

Удается в мультиварке и выпечка. В ней хорошо пропекается тесто, и его корочка не зарумянивается чрезмерно.

Стоит заметить, что мультиварка в процессе приготовления пищи не нагревается, поэтому можно смело включать и переключать ее. Также при ее использовании в доме не распространяются дым, чад и запахи. Если на кухне есть мультиварка, то вкусная еда и чистота гарантированы. Уход за прибором не сложен. Корпус снаружи протирают влажной губкой, а вынимающиеся емкости для варки моют обычными моющими средствами и водой.

Не смотря на такой технический прогресс, многое в нашей жизни сохраняется неизменным. Праздник Пасхи по-прежнему остается самым важным и долгожданным, а мультиварка поможет накрыть к нему стол.



Вы скачали книгу Мультиварка. Пасхальный стол. Ольга Грачевская, для ознакомления на сайте <http://www.panatex.com.ua>. Инструкции по эксплуатации, руководства пользователя, рецепты, рецепты для мультиварок, книги, журналы, возможность скачать бесплатно.