SCARLETT®

Техника, с которой удобно!

SC-MC410S20

КНИГА РЕЦЕПТОВ



Дорогие друзья!

В нашем современном мире ни на что не хватает времени. Хочется выспаться, встретиться с друзьями, хотя бы по телефону поговорить с родителями, помочь детям сделать домашнее задание, заняться спортом и, конечно, готовить вкусные блюда своим близким.

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

Если Вы держите в руках эту книгу рецептов, это означает, что в вашем доме появился прибор, который поможет Вам готовить вкусные и изысканные блюда. Делать он это будет как настоящий шеф повар, только быстрее. Мы представляем Вам новую, современную разработку компании Scarlett – мультиварку **SC-MC410S20**.

В этой книге Вы найдёте массу рецептов: различные супы, каши, горячие блюда и даже десерты. С мультиваркой Scarlett Вы воплотите в жизнь все свои кулинарные фантазии. Экспериментируйте смелее и будьте счастливы!

Коллектив компании
Scarlett

СПИСОК РЕЦЕПТОВ

СУПЫ

Крем – суп из цветной капусты 05
Бульон куриный 06
Суп с рыбными фрикадельками 07

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Печень куриная с перцем 09
Запеченные куриные голени с чесноком 10
Рагу из баклажан 11

КАШИ И ГАРНИРЫ

Каша пшенная с тыквой 13
Рис карри 14
Молочная манная каша 15

НА ПАРУ

Котлеты куриные на пару 17
Треска на пару с овощами 18
Хинкали домашние 19

ДЕСЕРТЫ

Запеканка творожная 21
Домашний яблочный джем 22



КРЕМ – СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- цветная капуста – 400 г
- стебли сельдерея – 100 г
- лук репчатый – 80 г
- морковь – 70 г
- сметана – 50 г
- масло сливочное – 20 г
- масло растительное – 30 мл
- вода – 1,2 л
- соль, специи – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Репчатый лук нарезать средними полукольцами.
2. Морковь нарезать кубиками по 1 см.
3. В чашу мультиварки налить масло. Установить программу **СУП** на 30 минут. И выложить в чашу лук.
4. Готовить 1-2 минуты, под закрытой крышкой, 2 раза помешать.
5. Добавить в чашу мультиварки морковь, сельдерей и цветную капусту, и залить все водой, добавить соль и специи, перемешать. Закрыть крышку.
6. Готовый суп перелить в отдельную емкость и взбить блендером. Затем добавить в суп сливочное масло и сметану, перемешать. Можно посыпать тертым сыром.
7. Подавать с подсушенным хлебом, или гренками.

БУЛЬОН КУРИНЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- цыпленок – до 1 кг
- морковь – 1 средняя
- луковица – 1 средняя
- стебель сельдерея – 1 стебель
- вода – 2 л
- соль – 1 чайная ложка, или по вкусу
- специи – (перец горошком 5 горошин / лавровый лист – 2 листика)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Курицу промыть, разрезать на 5 частей.
2. Овощи помыть очистить.
3. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль и специи. Закрыть крышку. Установить программу **СУП**, время приготовления — 1,5 часа.
4. Готовить до окончания программы.
5. Вынуть и выбросить вареные овощи. Курицу разобрать на филе.
6. Подавать бульон в глубокой тарелке, или бульонной чашке, посыпав свежей рубленой зеленью.
7. В бульон можно добавить вареное куриное филе, или сваренное вкрутую яйцо (порезанное на 2-4 части).

СУП С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- филе рыбы, или рыбный фарш – 300 г
- луковица – 1 шт.
- морковь – 1 шт.
- картофель – 2 шт.
- томатная паста – 1 столовая ложка
- яйцо куриное – 1 шт.
- зелень – 1 пучок
- соль, перец, специи – по вкусу
- растительное масло – 1 столовая ложка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Овощи очистить и вымыть. Натереть морковь на крупной терке, лук мелко нарезать, картофель нарезать крупной соломкой.
2. Сделать фарш, или купить в магазине готовый фарш.
3. Приготовление фрикаделек: в фарш добавить половину порезанной луковицы. Вбить яйцо, посолить, поперчить по вкусу. Все тщательно перемешать.
4. Из смеси сформировать небольшие шарики.
5. Чашу мультиварки смазать маслом, положить в нее нарезанные овощи и фрикадельки, добавить ложку томатной пасты. Залить водой, добавить соль и перец по вкусу.
6. Включить режим **СУП**, установить таймер на 30 минут.
7. После окончания программы сразу разлить суп по тарелкам и посыпать свежей зеленью. Подавать блюдо горячим, в сопровождении с тостами.

ПЕЧЕНЬ КУРИНАЯ С ПЕРЦЕМ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- печень куриная – 400 г
- перец болгарский – 2 шт. крупный
- томаты – 2 шт.
- томатный сок – 100 г
- лук – 1 шт.
- соль, перец – по 1 щепотке
- масло растительное – 2 ст. ложки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Печень и овощи очистить и промыть.
2. В чашу налить растительное масло.
3. Установить программу **ТУШЕНИЕ** на 30 минут.
4. Выложить в чашу печень.
5. Готовить 10 минут. 1 раз перемешать.
6. Порезать лук и помидоры кубиками, перец брусочками.
7. Через 10 минут выложить в чашу к печени. Перемешать. Добавить томатный сок.
8. Готовить до окончания программы. Еще раз перемешать через 5 минут.
9. Подавать, посыпав зеленью. На гарнир можно приготовить гречку, или картофельное пюре.

ЗАПЕЧЕННЫЕ КУРИНЫЕ ГОЛЕНИ С ЧЕСНОКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- куриные голени – 5-6 шт.
- масло растительное – 1 ч. ложка
- чеснок – 5 зубков
- соль – 2 щепоти
- перец – 1 щепоть

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Куриные голени промыть.
2. В чашу налить растительное масло.
3. Выложить голени.
4. Выставить программу **ВЫПЕЧКА** на 30 минут.
5. Закрыть крышку.
6. Мешать через каждые 10 минут.
7. По прошествии 20 минут программы добавить мелко рубленый чеснок.
8. Подавать сразу с зеленью и свежими овощами.

РАГУ ИЗ БАКЛАЖАН

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- баклажаны – 2 шт.
- морковь – 1 шт. средняя
- перец болгарский – 1 шт.
- лук репчатый – 1 шт. средний
- масло растительное – 40 г
- соль – 1 чайная ложка
- перец молотый черный – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Баклажаны нарезать кубиками. Выложить в миску. Хорошо посолить и перемешать. Оставить на 10 минут.
2. Помыть и почистить перец. Порезать соломкой.
3. Почистить и помыть лук и морковь. Лук нарезать кубиками. Морковь натереть на крупной терке.
4. Налить масло в чашу мультиварки. Установить программу **ВЫПЕЧКА** на 40 минут. Выложить лук и морковь. Оставить на 5 минут.
5. Баклажаны промыть, слегка отжать. Выложить в чашу перец и баклажаны. Все посолить, поперчить и перемешать.
6. Готовить до окончания программы. Примерно через 10-15 минут перемешать.
7. Готовое блюдо украсить зеленью. Рагу из баклажанов можно подать горячим или холодным.



КАША ПШЕННАЯ С ТЫКВОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- пшено – 1 мерный стакан
- вода или молоко – 4 мерных стакана
- тыква (очищенная от кожи) – 200 г
- соль – 1 щепоть
- сахар – 1 ст. ложка
- сливочное масло – 2 ст. ложки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Пшено промыть.
2. Тыкву мелко нарезать или натереть.
3. Смазать чашу маслом, налить 1 стаканчик воды или молока.
4. Положить в чашу тыкву, посыпать сахаром.
5. Установить программу **МОЛОЧНАЯ КАША** на 20 минут.
6. Готовить 5 минут.
7. Добавить пшено и оставшиеся воду или молоко.
8. Готовить до окончания программы.
9. После окончания программы дать каше настояться 10 минут и подавать.

РИС КАРРИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- рис – 1 стакан
- вода горячая – 1,5 стакана
- луковица – 1 средняя
- морковь – 1 большая
- чеснок – 2 зубка
- масло растительное – 3 ст. ложки
- карри – 1 ст. ложка
- соль – щепотка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Промыть рис.
2. Лук, чеснок и морковь почистить. Лук порезать кубиками, морковь соломкой, чеснок мелко порубить.
3. Налить растительное масло в чашу мультиварки, установить режим **КРУПЫ** на 25 минут, выложить чеснок. Пассеровать его 30 секунд.
4. Добавить лук и карри в чашу мультиварки. Пассеровать 1 минуту при закрытой крышке.
5. Добавить морковь и жарить еще 2-3 минуты.
6. Выложить в овощи рис и перемешать.
7. Залить горячей водой, посыпать солью и перемешать.
8. Закрыть крышку.
9. Готовить, не открывая крышки до окончания программы.
10. После окончания дать настояться 10-15 минут (Подогрев отключить).
11. Подавать, посыпав кинзой.

МОЛОЧНАЯ МАННАЯ КАША

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- крупа манная – 40 г
- молоко 2,5% – 480 мл
- масло сливочное – 20 г
- соль – щепотка
- сахар – 1 чайная ложка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Крупу выложить в чашу мультиварки, залить молоком, добавить сливочное масло, соль, сахар и тщательно перемешать.
2. Закрыть крышку. Установить программу **МОЛОЧНАЯ КАША**, время приготовления — 10 минут.
3. Готовить до окончания программы.
4. Готовую кашу перемешать.
5. Выложить кашу на тарелку, добавить ягоды.



КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ НА ПАРУ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- куриное филе, или фарш – 500 г
- яйцо – 1 шт.
- зелень любая – 1 небольшой пучок
- соль, перец – по 0,5 ч. ложки
- вода горячая – 1,5 л
- масло растительное – 1 ч. ложка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Филе прокрутить в мясорубке.
2. В готовый фарш добавить яйцо и рубленую зелень. Добавить соль и перец, хорошо перемешать.
3. Воду залить в чашу мультиварки.
4. Установить программу **ПАРОВАРКА** на 40 минут.
5. Смазать поддон мультиварки для приготовления на пару растительным маслом.
6. Сформировать не очень толстые котлеты (толщина примерно 2 пальца).
7. Котлеты выложить на поддон.
8. Установить поддон с котлетами на чашу мультиварки.
9. Закрыть крышку. Готовить до окончания программы, не открывая и не переворачивая.
10. Подавать со свежими овощами и зеленью.

ТРЕСКА НА ПАРУ С ОВОЩАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- треска (филе) – 200 г
- морковь – 1 средняя
- брокколи – 3-4 соцветия
- капуста цветная – 3-4 соцветия
- вода – 1 л
- специи – по вкусу
- соль – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Рыбу промыть, натереть солью и специями (подойдут фенхель и майоран).
2. Морковь нарезать тонкими кружками.
3. В чашу мультиварки налить воду, установить на чашу контейнер для приготовления на пару. В контейнер выложить все ингредиенты, добавить специи и соль.
4. Закрыть крышку. Установить программу **ПАРОВАРКА**, время приготовления 15 минут. Нажать кнопку **СТАРТ**. Готовить до окончания программы.

ХИНКАЛИ ДОМАШНИЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- бездрожжевое тесто – 500 г

ДЛЯ ФАРША:
- говядина (филе), или поровну говядина и свинина – 200 г
- лук репчатый – 50 г
- соль
- специи
- масло растительное – 20 мл
- вода – 1,5 л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Приготовить фарш: мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком и добавить соль и специи.
2. Раскатать тесто и нарезать его на квадраты 10х10 см. В середину каждого выложить небольшую порцию фарша и защипать края теста.
3. В чашу мультиварки налить воду, установить на нее смазанную растительным маслом емкость пароварки, выложить хинкали. Закрыть крышку, установить программу **ПАРОВАРКА**. Кнопкой «+» установить время 25 мин.
4. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания программы.
5. Подавать посыпав свежей зеленью со сметаной.

ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- творог – 0,5 кг
- кефир любой жирности – 1 стакан
- манная крупа – ½ стакана
- яйца – 5
- сахар – 0,5-0,75 стакана
- мелкий изюм (можно взять курагу, финики, чернослив или орехи) – 3 горсти
- ванильный сахар – пакетик
- разрыхлитель (не сода!) – 1 чайная ложка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Замочить манку в кефире на 30 мин.
2. Промыть и обсушить изюм.
3. Отделить желтки от белков.
4. Добавить к желткам творог и разрыхлитель теста, перемешать до однородности.
5. Белки взбить в плотную устойчивую пену.
6. Понемногу добавлять сахар, ванильный сахар и продолжать взбивать.
7. Соединить творожно-желтковую массу с кефиром и манкой. Перемешать.
8. Аккуратно вмешать белки чтобы не повредить образовавшиеся в процессе взбивания пузырьки воздуха.
9. Добавить изюм, еще раз перемешать.
10. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом. Выложить в нее массу.
11. Закрыть крышку. Установить режим **ВЫПЕЧКА** на 40 мин.
12. Готовить до окончания программы. Не открывая крышку оставить мультиварку на программе Подогрев на 1 час.
13. Затем выключить Подогрев и дать запеканке настояться 10 минут.

ДОМАШНИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ДЖЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- яблоки – 1 кг
- вода – 0,5 стакана
- сахар – 0,5 кг
- лимонный сок – 0,5 ч. ложки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Очистить и порезать яблоки.
2. Выложить яблоки, сахар и лимонный сок в чашу мультиварки, добавить воду, перемешать.
3. Включить режим **ЗАПЕКАНИЕ** на 1 ч 20 минут.
4. Помешивать каждые 20 минут.
5. По окончании программы переложить джем в банку и оставить охлаждаться в прохладном месте.

Сборник рецептов для мультиварки Scarlett SC-MC410S20. Документация для ознакомления на сайте http://www.panatex.com.ua. Для Вас инструкции по эксплуатации, руководства пользователя, рецепты, рецепты для мультиварок, книги, журналы, скачать бесплатно без смс.