

Блюда в мультиварке

закуски и супы, вторые блюда
гарниры, выпечка

50
рецептов



блюда в мультиварке

закуски и супы, вторые блюда
гарниры, выпечка



ЭКМО
Москва
2012

Содержание:

Закуски и супы

Салат с курицей	4
Креветки к пиву	5
Омлет с ветчиной и грибами	6
Кюкю (омлет с зеленью)	7
Аджика	8
Овощное рагу	9
Солянка белая	10
Суп с фасолью и копченостями	11
Рассольник	12
Харчо	13
Борщ	14
Куриный суп-лапша	14
Щи по-кавказски	15
Молочный суп с вермишелью	15



Вторые блюда с овощами, мясом, рыбой

Чолит с картофелем	16
Ньокки из тыквы и картофеля с сырным соусом	17
Баклажаны, фаршированные овощами	18
Рататуй	19
Фасоль с луком и карри	20
Голубцы с савойской капустой	21
Фаршированный перец	22
Рыба на пару с рисом	23
Треска по-польски	24
Семга под соусом	25
Куриные рулетики в беконе	26
Куриная печень в сливочном соусе	26
Тушенка домашняя	27
Курица, тушенная в сметане с чесноком	27
Котлеты на пару с овощами	28
Чанахи	29
Мясо по-аргентински с грушей	30
Говядина по-валлийски	31
Свинина с баклажанами	32
Свинина с орехами	33
Каша с овощами «Ассорти»	34

Крупы и рис

Гречка по-селянски	35
Ризотто с грибами и ветчиной	36
Овсяная каша с изюмом	36
Плов с фруктами	37
Плов с бараниной	37

Выпечка

Баница из лаваша	38
Кукурузный пирог с брокколи	39
Сырный пирог с грибами	40
Булочки с маком	41
Творожная запеканка с изюмом	42
Яблочный пирог с корицей	43
Шарлотка с вишней и шоколадом	44
Кекс «Фруктовый коктейль»	45
Кекс по-фински	46
Кекс с йогуртом	47



Салат с курицей

1. Картофель и морковь очистить, промыть. Яйца осторожно, но хорошо вымыть.
2. Овощи и яйца уложить в корзинку для приготовления на пару, а в чашу мультиварки налить воду и положить куриные грудки. Добавить соль, перец горошком, лавровый лист. Готовить в режиме «Тушение» в течение 40 мин.
3. Все полностью остудить, яйца очистить. Нарезать куриную грудку, овощи и яйца, добавить нарезанные кубиками огурцы и зеленый горошек, заправить майонезом.

Состав:

3 клубня картофеля
1 морковь
2 яйца
2 стакана воды
1 филе куриной грудки
Лавровый лист
3 соленых или маринованных огурца
2–3 ст. л. зеленого горошка
2–3 ст. л. майонеза
Соль, перец

Бульон, оставшийся от варки куриной грудки, можно процедить и использовать для приготовления супа, соуса или для приготовления лапши.

Время приготовления: 55 мин.
Количество порций: 4



Креветки к пиву

Состав:

200 г креветок средних размеров

50 г сливочного масла

1–2 зубчика чеснока

Перец и соль по вкусу

1. Чеснок измельчают, смешивают с маслом, перцем и солью.
2. Ингредиенты соединяют с креветками и перемешивают.
3. Мультиварку включают на режим «Выпечка», укладывают креветки.

Сливочное масло можно заменить растительным и добавить зелень.

Время приготовления: 30 мин.

Количество порций: 2



Омлет с ветчиной и грибами

1. Ветчину и шампиньоны нарезать кубиками. Смазать чашу мультиварки топленным маслом, выложить ветчину и грибы, готовить в режиме «Выпечка» в течение 5 мин.
2. Тем временем приготовить смесь для омлета. Разбить в стакан яйца, замерить объем. Перелить яйца в миску, а в стакан налить ровно половину объема, который занимали яйца (для идеального результата важно соблюсти эту пропорцию строго). Перелить молоко в миску с яйцами. Посолить и поперчить по вкусу, затем аккуратно перемешать вилкой или венчиком до однородности, не взбивая смеси.
3. Влить омлетную смесь в чашу мультиварки, аккуратно перемешать лопаткой и готовить в режиме «Выпечка» 15 мин. По окончании процесса проверить готовность омлета лопаткой в центре — если он не застыл до конца, готовить еще 5 мин.
4. Готовый омлет аккуратно вытряхнуть на тарелку, при желании посыпать зеленью и подавать к столу.

Состав:

50 г ветчины
100 г шампиньонов
0,5 ст. л. топленного масла
4 яйца
0,5 стакана молока
Соль, специи

Если вы готовите омлет без добавок, то предварительно прогрейте чашу мультиварки с маслом, а уже потом вливайте в нее смесь.

Время приготовления: 25 мин.
Количество порций: 2



Кюкю (омлет с зеленью)

Состав:

Пучок кинзы

Пучок петрушки

Пучок укропа

0,5 пучка зеленого лука

Пучок мяты

6 яиц

¼ ч. л. лимонной кислоты

4 ст. л. растительного масла

Соль, перец

1. Всю зелень промыть и обсушить. Удалить жесткие стебли, нарубить. Смешать зелень с яйцами, посолить и поперчить, добавить лимонную кислоту. Слегка взбить вилкой.

2. В чашу мультиварки влить растительное масло и дать ему прогреться 3–4 мин. в режиме «Выпечка» (выбрать продолжительность режима 40 мин.). Затем влить омлетную смесь в чашу и продолжать готовить в том же режиме 20 мин.

3. Не выключая мультиварку, с помощью тарелки вытряхнуть омлет, перевернуть его и вернуть обратно в чашу. Продолжать готовить до сигнала, после чего вытряхнуть готовый омлет на тарелку, разрезать на порции и подавать.

Кюкю можно подать к столу как горячим, так и холодным, в качестве закуски.

Время приготовления: 45 мин.

Количество порций: 3



Аджика

1. Овощи помыть, из сладкого перца удалить семена, помидоры разрезать и удалить жесткую сердцевину. Сладкий перец и помидоры пропустить через мясорубку или измельчить в кухонном комбайне. Выложить помидоры и перец в чашу мультиварки и готовить в режиме «Тушение» 2 ч.
2. Отдельно пропустить через мясорубку перец чили и очищенные зубчики чеснока.
3. Добавить в чашу мультиварки перец чили и чеснок, а также соль, сахар и уксус. Перемешать и включить режим «Выпечка» на 30–40 мин. (чтобы аджика немного загустела).
4. Разлить аджику по простерилизованным банкам и закрутить крышками.

Состав:

*Сладкий перец
1 кг красного перца
700 г помидоров
2 перца чили красного
6–7 зубчиков чеснока
1 ст. л. соли
2 ст. л. сахара
2 ст. л. 10%-ного уксуса*

Если вы хотите сделать аджику более жгучей на вкус, измельчите перец чили вместе с семенами.

Если аджика получилась, на ваш взгляд, слишком жидкой, уварите ее в режиме «Выпечка» с открытой крышкой, иногда помешивая, до нужной густоты.



Время приготовления: 3 ч
Количество порций: 4

Овощное рагу

Состав:

2 сладких перца
2 луковицы
2 моркови
4 помидора
2 молодых кабачка
3 ст. л. растительного масла
3 лавровых листа
2 ст. л. томатной пасты
Соль, перец

1. Сладкий перец освободить от семян и перегородок, лук и морковь очистить. Нарезать все овощи примерно равными по размеру кубиками.

2. Выложить лук в чашу мультиварки с растительным маслом, готовить в режиме «Выпечка» в течение 5 мин. Затем добавить к луку морковь, перемешать и готовить в том же режиме 7–8 мин.

3. Выключить мультиварку, положить в чашу все овощи, посолить и поперчить, добавить лавровый лист. Готовить в режиме «Тушение» 1 ч. Из готового рагу удалить лавровый лист, добавить томатную пасту и перемешать.

4. Подавать к столу рагу можно как в горячем, так и в холодном виде.

Время приготовления: 1,5 ч
Количество порций: 4



Солянка белая

1. Выложить говядину, корень петрушки, морковь, одну луковицу, лавровый лист и перец горошком в чашу мультиварки, залить водой и варить в режиме «Тушение» 2 ч. Затем бульон процедить, корни выбросить. Перелить бульон в очищенную чашу мультиварки.

2. Тем временем на сковороде со сливочным маслом обжарить оставшийся нарезанный тонкой соломкой лук до светло-золотистого оттенка, развести небольшим количеством бульона.

3. На отдельной сковороде потушить нарезанные соломкой соленые огурцы, добавив немного воды, в течение 15–20 мин.

4. Положить в процеженный бульон лук и огурцы, добавить нарезанные соломкой или небольшими ломтиками сосиски, ветчину и колбаски. Варить в режиме «Тушение» 30 мин. За 5 мин. до готовности положить в солянку каперсы и маслины. В конце досолить по вкусу.

Состав:

450 г говядины
с косточкой
1 корень петрушки
1 морковь
3 луковицы
3 лавровых листа
5–6 горошин черного
перца
2 л воды
20 г сливочного масла
200 г соленых огурцов
70 г сосисок
70 г ветчины
2 охотничьи колбаски
1 ст.л. каперсов
30 г маслин без косточки
0,5 лимона
Сметана для подачи
Соль

Готовую солянку подать, добавив в тарелки по ломтику лимона, со сметаной, при желании посыпав зеленью.

Время приготовления: 2,5 ч
Количество порций: 8



Суп с фасолью и копченостями

Состав:

1 луковица
2 моркови
2 клубня картофеля
250 г копченостей
(колбаски, ветчина,
грудинка и т. п.)
1 банка фасоли красной
консервированной
20 мл растительного
масла
1 ст. л. томатной пасты
1 ч. л. базилика сушеного
Рубленая зелень
для подачи
Соль

Для бульона:

400 г говядины
1,5 л воды
Корень петрушки
1 морковь
3 лавровых листа
5–6 горошин черного
перца
Соль

1. Сварить мясной бульон в режиме «Тушение» (см. рецепт солянки на с. 10). Процедить и вернуть в очищенную чашу мультиварки, посолив по вкусу.

2. Лук и морковь очистить, нарезать тонкой соломкой (морковь можно натереть). Картофель нарезать кубиками. Копчености нарезать небольшими ломтиками или соломкой. С фасоли слить жидкость.

3. Спассеровать лук и морковь на растительном масле до мягкости.

4. Положить в чашу с бульоном жаренку, картофель, копчености и фасоль, добавить томатную пасту и сушеный базилик. Готовить в режиме «Тушение» 1 ч. В конце варки досолить по вкусу. При подаче посыпать зеленью.

Время приготовления: 3 ч

Количество порций: 6



Рассольник

1. Влить в чашу мультиварки доведенную до кипения воду, положить мясо, посолить и поперчить по вкусу, поставить в режим «Тушение» на 1 ч.
2. Перловую крупу промыть и замочить в воде.
3. Лук и морковь почистить, лук мелко нарубить, морковь натереть на терке. Поджарить лук с морковью на сковороде с растительным маслом.
4. Когда мясо будет готово, поместить в мультиварку перловую крупу, зажарку из лука и моркови, нарезанный кубиками картофель, нарезанные соломкой соленые огурцы. Готовить в режиме «Тушение» еще 1 ч.
5. Готовый рассольник при необходимости досолить, поперчить. Подавать со сметаной.

Состав:

1,5 л воды
400 г говядины
1 стакан перловой крупы
1 луковица
1 морковь
2 ст. л. растительного масла
3–4 клубня картофеля
3 соленых огурца
Сметана для подачи
Соль, перец



Время приготовления: 2 ч
Количество порций: 6

Харчо

Состав:

500 г говядины
 2 л воды
 Корень петрушки
 3 луковицы
 1 ст. л. муки
 2 ст. л. растительного масла
 0,5 стакана риса
 3 лавровых листа
 0,5 ч. л. семян кориандра
 10 горошин черного перца
 0,5 стакана молотых грецких орехов
 2 ст. л. соуса ткемали
 2 ст. л. зелени петрушки рубленной
 2 ч. л. хмели-сунели
 0,5 ч. л. красного молотого перца
 1 щепотка корицы
 0,5 ч. л. шафрана имеретинского
 5 зубчиков чеснока
 1 ст. л. зелени кинзы рубленной
 0,5 ст. л. зелени базилика рубленной
 Соль

Время приготовления: 3 ч
 Количество порций: 8

1. Говядину нарезать на не слишком крупные куски, залить холодной водой, добавить корень петрушки и варить 2 ч в режиме «Тушение».

2. Мелко нарезанный лук обжарить с мукой на небольшом количестве растительного масла.

3. Из готового бульона достать мясо, бульон процедить, влить обратно в очищенную чашу мультиварки, засыпать хорошо промытый рис, обжаренный лук, положить обратно мясо, посолить по вкусу. Добавить лавровый лист, растертые в ступке семена кориандра и черный перец. Варить в режиме «Тушение» 40 мин. За 10 мин. до готовности добавить молотые грецкие орехи.

4. Через 5 мин. добавить в суп соус ткемали, рубленую зелень петрушки, хмели-сунели, красный перец, корицу и шафран. Варить до сигнала, после чего оставить в режиме подогрева на 5–10 мин.

5. В готовый суп добавить пропущенный через пресс чеснок, рубленую зелень кинзы и базилика.



Борщ

Время приготовления: 3,5 ч

Количество порций: 6

1. Положить в чашу мультиварки кусок мяса с косточкой, залить водой, добавить крупно нарезанные морковь и луковицу. Сварить бульон в режиме «Тушение» в течение 1,5 ч. Достать мясо, бульон процедить и вернуть в очищенную чашу мультиварки.
2. Свеклу нарезать соломкой и слегка обжарить на половине растительного масла с томатной пастой. Влить в сковороду немного бульона, добавить сахар и уксус, потушить около 30 мин. Положить свеклу в бульон.
3. Натертую на терке или тонко нарезанную морковь и мелко нарезанную луковицу спассеровать на растительном масле, положить в бульон.
4. Нашинковать капусту, положить в бульон. Посолить по вкусу, добавить лавровый лист. Готовить в режиме «Тушение» 2 ч.
5. При подаче положить в борщ снятое с кости и нарезанное отварное мясо, поперчить, заправить сметаной и посыпать рубленой зеленью укропа.

Состав:

350 г говядины с костью
1,5 воды
2 моркови
2 луковицы
1 свекла средняя
50 мл растительного масла
2 ст. л. томатной пасты
1 ч. л. соли
1 ч. л. уксуса столового
80 г капусты белокачанной
3 лавровых листа
Сметана для подачи
2–3 веточки укропа
Соль, перец



Куриный суп-лапша

Время приготовления: 2 ч

Количество порций: 4

1. Курицу разрезать на небольшие кусочки и положить в чашу мультиварки. Влить воду и готовить в режиме «Тушение» 1 ч.
2. Нарезать очищенные морковь, лук, корень сельдерея и картофель, добавить в бульон с курицей. Положить лавровый лист, посолить и поперчить по вкусу. Продолжать готовить в режиме «Тушение» 1 ч.
3. За 12–15 мин. до готовности всыпать в чашу мультиварки лапшу. При подаче посыпать суп рубленой зеленью.

Состав:

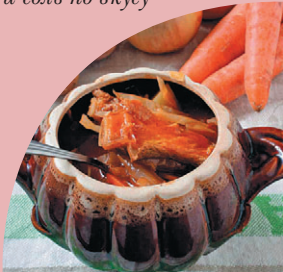
500 г курицы
1 л воды
1 средняя морковь
1 луковица
100 г сельдерея корневого
1 клубень картофеля
1 лавровый лист
50 г лапши
Зелень петрушки или укропа для подачи
Соль, перец



Щи по-кавказски

Состав:

400 г телятины
1 л воды
150 г капусты
1 болгарский перец
1 морковь
2 клубня картофеля
2 луковицы
2 помидора
3 зубчика чеснока
3 ст. л. оливкового масла
3 ст. л. сливочного масла
Зелень, специи, аджика
и соль по вкусу



Время приготовления: 1,5 ч

Количество порций: 6

1. Мультиварку включают на режим «Выпечка» и выкладывают в емкость нарезанные лук, морковь и чеснок. Добавляют оливковое и сливочное масло. Готовят около 40 мин.
2. Мясо режут, солят, добавляют специи, выкладывают в кастрюлю и готовят в том же режиме, что и овощи.
3. Через 10 мин. после начала приготовления мяса добавляют в кастрюлю нарезанные помидоры и болгарский перец.
4. Картофель, капусту и зелень нарезают и добавляют к мясу. Готовят около 40 мин.
5. За 5–6 мин. до окончания приготовления добавляют специи, аджику и заливают кипятком. Готовые щи настаивают 5–10 мин.

При использовании свежей капусты для аромата в щи можно добавить поджаренную муку. И еще: в щи следует добавлять либо свежую капусту, либо квашеную, не смешивая их.

Молочный суп с вермишелью

Состав:

1,5 л молока
2 стакана вермишели
2 ст. л. сахара
50 г сливочного масла
Соль



Время приготовления: 30 мин.

Количество порций: 6

1. Влить в чашу мультиварки молоко, положить вермишель.
2. Добавить сахар и соль по вкусу, перемешать. Закрыть крышку и готовить в режиме «Молочная каша» в течение 30 мин.
3. Готовый суп заправить сливочным маслом.

Чолнт с картофелем

1. Картофель очищают, 5 клубней нарезают кружками и выкладывают на дно емкости мультиварки.
2. Мясо нарезают кусочками.
3. Нарезают лук и чеснок.
4. На картофель выкладывают мясо, лук и чеснок. Солят, перчат по вкусу.
5. Оставшийся картофель нарезают кружками и выкладывают на мясо.
6. Блюдо заливают водой так, чтобы она немного покрывала верхний слой картофеля.
7. Готовят блюдо в режиме «Тушение» около 4 ч.
8. Готовое блюдо держат в режиме «Подогрев» до подачи на стол. Посыпают измельченной зеленью.

Состав:

500 г мяса
7 клубней картофеля
1 луковица
2 зубчика чеснока
Зелень укропа, перец
и соль по вкусу

Время приготовления: 4 ч
Количество порций: 4



Ньокки из тыквы и картофеля с сырным соусом

Состав:

400 г картофеля
250 г тыквы очищенной
3 ст. л. пармезана
тертого
2 яичного желтка
1 щепотка мускатного
ореха тертого
1 стакан муки
Соль

Для соуса:

50 г сыра дор блю
0,5 стакана сливок
10%-ных

1. Очищенный картофель и тыкву нарезать одинаковыми крупными кубиками. Положить в корзинку для варки на пару, влить 1,5 стакана воды и варить 20 мин. в режиме «Варка на пару». Готовые овощи горячими размять в пюре. Остудить.

2. Тем временем приготовить соус: взбить в блендере сыр дор блю со сливками. Соус получится густым.

3. Тертый пармезан смешать с желтками, солью и мускатным орехом, добавить в овощное пюре, перемешать. Положить муку и вымесить тесто (если оно получается липким, добавить еще немного муки). Присыпав кусочек теста мукой, сформовать из него длинную колбаску толщиной с мизинец. Сделать несколько таких колбасок, нарезать их на кусочки длиной около 2 см. Слегка покатайте их в руках, чтобы придать кончикам аккуратную форму.

4. В чаше мультиварки довести воду до кипения в режиме «Варка на пару». Отварить ньокки в течение 4–5 мин. (до всплытия). Выложить в тарелки, дополнить соусом.

Время приготовления: 45 мин.

Количество порций: 4



Баклажаны, фаршированные овощами

1. Баклажан разрезать пополам вдоль, вырезать середину, чтобы получились «лодочки». Присыпать половинки баклажанов солью и оставить на 10–15 мин., чтобы вышел горький сок, после чего промыть и обсушить. Извлеченную мякоть мелко нарубить.
2. Мелко нарезать лук, морковь натереть на терке. Сладкий перец освободить от семян и перегородок, нарезать сначала соломкой, затем – мелкими кубиками.
3. На части растительного масла спассеровать лук, затем добавить к нему морковь, мякоть баклажана и сладкий перец. Обжарить все вместе, в конце посолить и поперчить по вкусу и добавить томатную пасту.
4. Начинить «лодочки» из баклажана приготовленной овощной массой. Выложить в чашу мультиварки с растительным маслом. Готовить в режиме «Выпечка» 40 мин. За 5 мин. до готовности присыпать баклажаны тертым сыром.

Состав:

1 баклажан
0,5 головки лука
1 морковь
100 г сладкого перца
разных цветов
50 мл растительного
масла
1 ст. л. томатной пасты
30 г сыра твердого
Соль, перец

Время приготовления: 1 ч
Количество порций: 2



Рататуи

Состав:

4 кабачка
2 баклажана
Соль по вкусу

Для соуса 1:

5 помидоров
2 луковицы
4 зубчика чеснока
60 мл красного вина
Специи и соль по вкусу

Для соуса 2:

100 г сливочного масла
2 ст. л. муки
300 мл молока
200 г плавленого сыра
100 г твердого сыра
Специи и соль по вкусу

1. Кабачки, баклажаны нарезают кружками, солят и выкладывают на дно емкости мультиварки.
2. Готовят соус 1: лук, чеснок, помидоры нарезают, добавляют соль, специи, красное вино и тушат 7–8 мин. в отдельной емкости.
3. Готовым соусом поливают овощи, выставляют режим «Выпечка» и готовят 40–45 мин.
4. Готовят соус 2: в растопленное масло добавляют муку, перемешивают. В горячем молоке растапливают плавленый сыр. Все соединяют в отдельной кастрюле, ставят на огонь, доводят до кипения и при малом кипении добавляют натертый на мелкой терке твердый сыр. Постоянно помешивая, нагревают 10 мин.
5. Готовое блюдо поливают сырным соусом.

Блюдо можно подавать как в горячем, так и в холодном виде.

Время приготовления: 1 ч 10 мин.

Количество порций: 8



Фасоль с луком и карри

1. Фасоль замочить в воде на ночь (чтобы вода покрыла фасоль полностью), утром воду слить (не выливать).
2. Лук нарезать тонкими полукольцами, обжарить в чаше мультиварки на растительном масле в режиме «Выпечка» до светло-золотистого цвета (около 12 мин.). Смешать с карри, посолить, переложить в миску.
3. Выложить в чашу мультиварки с оставшимся от жарки лука маслом половину фасоли, на нее — лук с карри, затем снова фасоль. Посолить по вкусу, залить водой, которая осталась от замачивания фасоли. Готовить в режиме «Гречка» до сигнала.

Состав:

350–400 г фасоли
красной или пестрой
1–1,5 стакана воды
4–5 луковиц
50 мл растительного
масла
1 ч. л. порошка карри
Соль

Это блюдо можно подавать как теплым, так и холодным. Готовую фасоль, когда она остынет, можно заправить майонезом – получится сытная холодная закуска.



Время приготовления: 40 мин.
Количество порций: 3

Голубцы с савойской капустой

Состав:

1 кочан савойской
капусты

0,5 стакана риса

Фарш домашний

400 г (говядина +
свинина)

1 луковица

Сметана для подачи

Соль, перец

Для соуса:

1,5 стакана воды или
бульона

1 морковь

1 луковица

1 помидор

1 ст. л. томатной пасты

Соль, перец, специи

1. С кочана капусты аккуратно срезать несколько крупных листьев. Бланшировать их в большой кастрюле с кипящей водой в течение 3–4 мин., достать и оставить остывать.

2. Соединить предварительно отваренный до полуготовности рис, мясной фарш и мелко нарубленный лук. Посолить и поперчить, при желании добавить специи для мяса.

3. Приготовить соус. Влить в чашу мультиварки воду или бульон, добавить натертую морковь, мелко нарезанный лук, нарезанный помидор, томатную пасту и специи. Готовить в режиме «Тушение» в течение 10 мин. По окончании перелить соус в миску.

4. Тем временем сделать голубцы. У остывших листьев капусты срезать или отбить толстые прожилки. Выложить на капустные листья фарш и сформовать голубцы.

5. Выложить голубцы в чашу мультиварки, чтобы они плотно прилегали друг к другу. Залить приготовленным соусом. Готовить в режиме «Тушение» 40 мин. При подаче полить голубцы соусом, в котором они варились, а также отдельно подать сметану.

Время приготовления: 1 ч

Количество порций: 4



Фаршированный перец

1. Перец помыть, срезать верхушки, удалить перегородки и семена. Мякоть срезанных крышечек мелко нарезать. Лук мелко нарубить.
2. Рис отварить до полуготовности, откинуть на дуршлаг, чтобы слить воду. Дать остыть. Фарш смешать с рисом, половиной рубленого лука, добавить специи, яйцо, посолить по вкусу. Наполнить фаршем подготовленные перцы.
3. Помидоры мелко нарезать, морковь натереть на крупной терке. Выложить на дно чаши мультиварки помидоры, морковь, нарезанный сладкий перец и оставшийся лук. Посыпать раскрошенным бульонным кубиком.
4. Поверх овощей выложить фаршированный перец. Влить воду, закрыть мультиварку и готовить в режиме «Тушение» 1,5 ч.

Состав:

6 сладких перцев
разных цветов
2 луковицы
0,5 стакана риса
Фарш домашний
500 г (говядина +
свинина)
0,5 ч. л. специй для
фарша
1 яйцо
1 бульонный кубик
(овощной или говяжий)
1,5–2 стакана воды
20 г укропа и петрушки
Сметана для подачи
Соль, перец

*Готовый перец посыпать рубленой
зеленью и подать со сметаной.*

Время приготовления: 2 ч
Количество порций: 6



Рыба на пару с рисом

Состав:

300 г филе морской рыбы

1 помидор

0,5 луковицы

50 г сыра твердого

50 г сметаны

50 г майонеза

1 стакан воды

0,5 стакана риса

Соль, перец

1. Взять филе морской рыбы типа горбуши или трески, изрезать на порционные куски. Помидор нарезать тонкими ломтиками, лук — полукольцами. Сыр натереть.

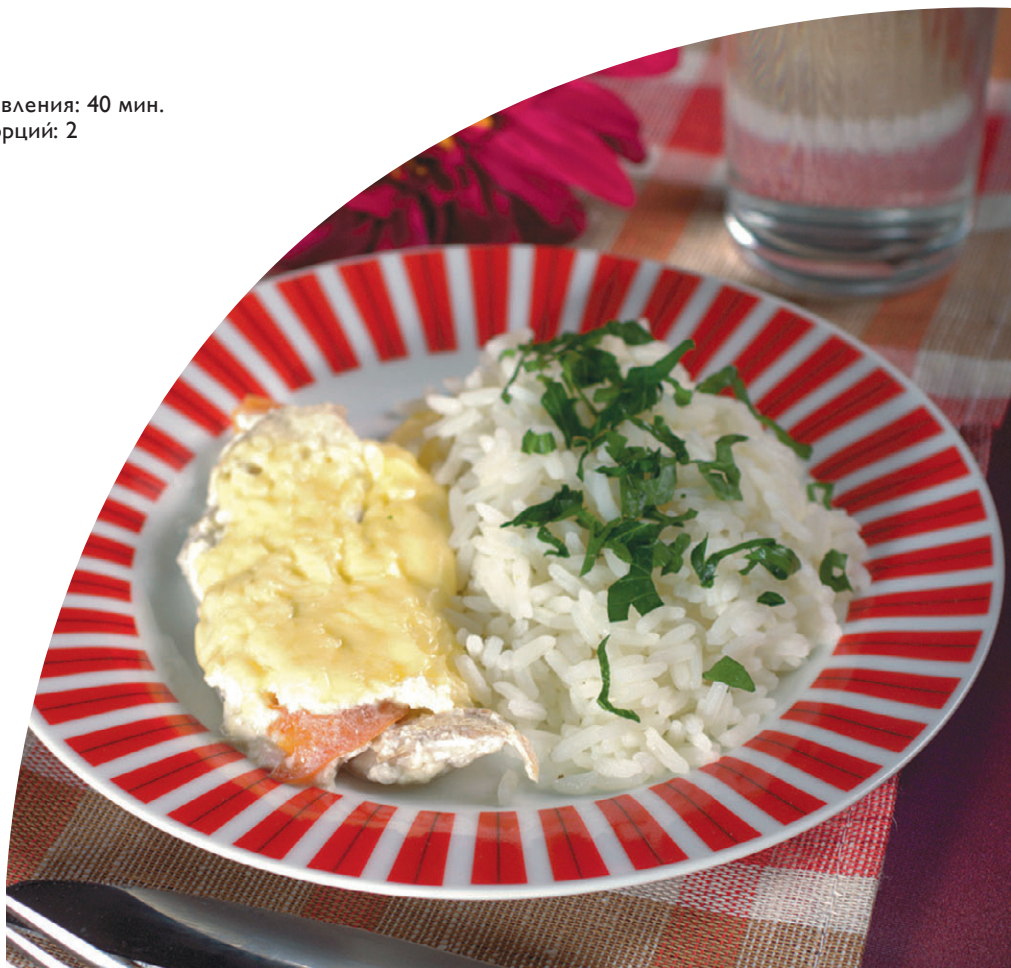
2. Уложить рыбу в корзинку для варки на пару, сверху выложить по ломтику помидора и лук. Посолить и поперчить по вкусу. Смешать сметану и майонез, покрыть этим соусом каждый кусочек рыбы. Сверху посыпать натертым сыром.

3. Влить в чашу мультиварки воду, подсолить, положить рис и готовить в режиме «Варка на пару» 30 мин. Через 15 мин. после начала варки поместить в мультиварку в пластиковую корзинку с рыбой и продолжать готовить все вместе.

4. Аккуратно с помощью лопатки переложить рыбу на тарелки и дополнить отварным рисом.

Время приготовления: 40 мин.

Количество порций: 2



Треска по-польски

1. Филе трески разрезать на порционные куски. Лук и морковь очистить, крупно нарезать. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить.
2. Поместить в чашу мультиварки морковь, лук, лавровый лист, черный перец горошком, залить водой и посолить. Варить в режиме «Тушение» 15 мин.
3. Положить в приготовленный бульон куски трески и готовить в том же режиме 15 мин. Отварную рыбу переложить в миску. Отлить часть бульона для соуса, остальное не пригодится.
4. Приготовить соус. Растопить в ковшике сливочное масло, добавить мелко нарубленные яйца, мелко нарезанные листочки петрушки и соль по вкусу. Влить 3–4 ст. ложки рыбного бульона, выжать из лимона сок, перемешать.
5. При подаче полить рыбу горячим яичным соусом.

Состав:

600 г филе трески
(или судака)
1 луковица
1 морковь
4 яйца
3 лавровых листа
5–6 горошин черного перца
120 г сливочного масла
4–5 веточек петрушки
¼ лимона
Соль

Время приготовления: 1 ч
Количество порций: 4



Семга под соусом

Состав:

600 г семги

2 головки репчатого лука

Зелень, специи, перец
и соль по вкусу

Для соуса:

4 ст. л. майонеза

4 ст. л. сметаны

150 г твердого сыра

1. Рыбу нарезают порционными кусками, солят, перчат, добавляют специи.
2. Лук нарезают кольцами или полукольцами.
3. Готовят соус: смешивают сметану, майонез, добавляют натертый на мелкой терке сыр и немного воды до получения консистенции сметаны.
4. Рыбу выкладывают на дно емкости мультиварки, сверху кладут лук и измельченную зелень, заливают соусом. Рыбу готовят в режиме «Мультиповар». Время приготовления: около 20 мин. при температуре 90–100 °С.

Для приготовления этого блюда можно использовать любую морскую рыбу, картофель и свежие овощи.

Время приготовления: 30 мин.

Количество порций: 3



Куриные рулетики в беконе

Время приготовления: 30 мин.

Количество порций: 2

1. Каждое филе куриной грудки разрезать с помощью острого ножа вдоль на две части. Выложить разрезом вверх, накрыть пищевой пленкой и отбить. Посолить и поперчить по вкусу.
2. Смешать сметану с майонезом и прованскими травами. Смазать приготовленной смесью филе с отбитой стороны.
3. Сыр разрезать на 4 удлиненных брусочка, положить на филе со смазанной стороны и свернуть рулетиком, по возможности подвернув края внутрь, чтобы сыр не вытек при приготовлении.
4. Обернуть каждый рулетик ломтиком бекона. Выложить в чашу мультиварки и готовить в режиме «Выпечка» 10 мин. Затем перевернуть каждый рулетик и готовить еще 10 мин.

Куриные рулетики в беконе лучше всего подать с картофельным пюре, сваренными на пару овощами или зеленым салатом.

Состав:

2 филе куриной грудки
1 ст. л. сметаны
0,5 ст. л. майонеза
1 ч. л. смеси прованских трав
70 г сыра твердого
4 ломтика бекона
Соль, перец



Куриная печень в сливочном соусе

Время приготовления: 2 ч

Количество порций: 4

1. Лук очистить и мелко нарубить, выложить в чашу мультиварки с растопленным сливочным маслом. Положить куриную печень и включить режим «Выпечка» на 40 мин., крышку не закрывать. Обжаривать печень с луком, изредка открывая крышку и помешивая.
2. После сигнала об окончании режима добавить в чашу мультиварки сливки, куркуму, соль по вкусу, листочки тимьяна. Закрывать мультиварку, готовить печень в соусе в режиме «Тушение» в течение 1 ч.
3. Подать печень теплой, с соусом, в котором она готовилась.

Гарниром к печени могут служить любые отварные овощи или рис.

Состав:

1 луковица
30 г сливочного масла
600 г куриной печени
1 стакан сливок
0,5 ч. л. куркумы
3–4 веточки тимьяна
Соль



Тушенка домашняя

Состав:

300 г говядины
(грудинка, голяшка)
300 г свинины
1 индейка (окорочок)
0, 5 курицы суповой
1 луковица крупная
6 лавровых листов
10–12 горошин черного перца
4–5 горошин душистого перца
8–10 ягод можжевельника
Соль



Время приготовления: 6 ч
Количество порций: 3

1. Все мясо промыть, обсушить, нарезать кусками без костей, выложить в чашу мультиварки. Добавить очищенную луковицу, разрезанную на 4 части. Готовить в режиме «Тушение» 5 ч.
2. Добавить к мясу все специи и соль по вкусу. Готовить в режиме «Тушение» еще 1 ч.
3. Стеклобанки простерилизовать, разложить в них готовую тушенку и закатать стерилизованными крышками.

Если вы не планируете хранить тушенку слишком долго, ее можно не закатывать, а положить в пластиковые контейнеры и хранить в морозилке.

Курица, тушенная в сметане с чесноком

Состав:

1 средняя курица
150–170 г сметаны
2 зубчика чеснока
Соль по вкусу



Время приготовления: 1 ч 20 мин.
Количество порций: 8

1. Курицу тщательно моют, обсушивают полотенцем и нарезают крупными кусками.
2. Курицу выкладывают в сковороду, солят.
3. Мультиварку выставляют на режим «Тушение» и помещают в нее сковороду с курицей. Время приготовления курицы — около 1 ч. Курицу во время приготовления переворачивать не нужно.
4. За 30 мин. до окончания приготовления к курице добавляют сметану, перемешанную с измельченным чесноком.

Готовое блюдо хорошо сочетается с красным столовым вином.

Котлеты на пару с овощами

1. Пропустить мясо через мясорубку. Мелко нарубить лук, чеснок пропустить через пресс. С белого хлеба срезать корки, размочить мякиш в молоке. В мясной фарш добавить яйцо, размоченный и отжатый хлеб, лук, чеснок, а также соль и перец по вкусу. Сформовать плоские котлеты и выложить их в корзину мультиварки для приготовления на пару.

2. Морковь нарезать произвольно, брокколи и цветную капусту разобрать на соцветия. В чашу мультиварки налить овощной бульон, посолить его по вкусу. Установить корзину для варки на пару с котлетами, готовить в режиме «Варка на пару» в течение 25 мин.

3. Через 10 мин. после начала варки положить в бульон морковь, а еще через 6–7 мин. — соцветия брокколи и цветной капусты.

4. По окончании варки извлечь корзину с котлетами, овощи достать из бульона (бульон можно использовать для приготовления других блюд, например супа). Подать котлеты с овощами.

Состав:

250 г говядины
250 г свинины
1 луковица небольшая
2 зубчика чеснока
40 г белого хлеба
0,5 стакана молока
1 яйцо
2 моркови
150 г брокколи
150 г цветной капусты
1 л овощной бульон
Соль, перец

Время приготовления: 40 мин.
Количество порций: 4



Чанахи

Состав:

700 г баранины
6 помидоров
2 баклажана
7 клубней картофеля
2 моркови
2 головки репчатого лука
5 зубчиков чеснока
2 лавровых листа
Молотый красный перец, зелень укропа, соль по вкусу

1. Баклажаны нарезают небольшими кубиками, солят, оставляют на 30 мин., после чего слегка отжимают.
2. Мясо нарезают небольшими кусочками.
3. Нарезают помидоры и лук, морковь натирают на средней терке. Картофель нарезают кубиками.
4. В мультиварку выкладывают мясо, солят, перчат, затем слоями картофель, баклажаны, лук, морковь, помидоры. Солят, перчат по вкусу. Готовят в режиме «Тушение» около 3 ч.
5. За 15 мин. до готовности кладут лавровый лист, измельченный чеснок и зелень укропа.

Для того чтобы сделать блюдо более жидким, можно добавить во время приготовления воду или бульон.

Время подготовки: 30 мин.
Время приготовления: 3 ч
Количество порций: 4



Мясо по-аргентински с грушей

1. Мясо промывают и нарезают небольшими кусочками.
2. Нарезают лук, помидоры без кожицы, картофель и груши.
3. Мясо обжаривают в мультиварке в режиме «Выпечка» по 10–15 сек. с каждой стороны, после чего добавляют помидоры и лук. Вливают бульон и все перемешивают.
4. Блюдо готовят в режиме «Тушение» в течение 1,5 ч.
5. За 30 мин. до готовности добавляют картофель и груши.
6. За 10–12 мин. до готовности добавляют изюм, соль, перчат блюдо по вкусу.

Состав:

900 г говядины
3 помидора
3–4 клубня картофеля
3 головки репчатого лука
2 груши
60 г сливочного масла
3 ст. л. изюма
170 мл бульона
Перец и соль по вкусу

Изюм и груши придают мясу пикантный сладковатый привкус. По вкусу количество изюма можно уменьшить или не добавлять совсем.

Время приготовления: 1 ч 40 мин.
Количество порций: 6



Говядина по-валлийски

Состав:

700 г говядины
650 мл бульона
650 мл светлого пива
2,5 ст. л. оливкового
масла
50 г муки
2 головки репчатого лука
1,5 ст. л. майорана
1,5 ст. л. сахара
Перец и соль по вкусу

1. Говядину нарезают небольшими кусочками и обжаривают на масле до образования золотистой корочки в мультиварке в режиме «Выпечка». Время приготовления — около 40 мин.
2. После мяса обжаривают измельченный лук с мукой, затем добавляют специи, сахар, пиво и бульон. Доводят все до кипения.
3. Выкладывают мясо в мультиварку, накрывают крышкой, ставят в духовку, нагретую до температуры 180–190 °С. Время приготовления — около 2 ч.
4. Приправляют блюдо по вкусу.

С готовым блюдом хорошо сочетаются отварной картофель и свежие овощи.

Время приготовления: 2 ч 20 мин.
Количество порций: 5



Свинина с баклажанами

1. Свинину нарезают небольшими кусочками и готовят в мультиварке в режиме «Выпечка» около 50 мин.
2. Овощи нарезают. Отдельно обжаривают на масле баклажаны до образования золотистой корочки.
3. Готовое мясо достают и выкладывают на бумажное полотенце, чтобы удалить лишний жир.
4. Оставшийся жир из кастрюли сливают и выкладывают в нее слоями овощи и мясо, добавляют черный перец горошком и соль.
5. Готовят блюдо 1,5 ч в режиме «Тушение». Посыпают измельченной зеленью укропа.

Состав:

500 г свинины
5 помидоров
4 баклажана
2 моркови
5 болгарских перцев
(разных цветов)
3 головки репчатого лука
5 ст. л. растительного
масла
Зелень укропа, черный
перец горошком и соль
по вкусу

Во время приготовления блюда получается много жидкости, излишек ее можно вытопить в мультиварке в режиме «Выпечка».

Время приготовления: 2 ч 30 мин.
Количество порций: 4



Свинина с орехами

Состав:

1,5 кг свинины
2 ст. л. измельченных орехов
4 ст. л. растительного масла

Для соуса:

3 ст. л. соевого соуса
3 ст. л. меда
3 зубчика чеснока

1. Растительное масло наливают на дно мультиварки и нагревают его в режиме «Выпечка».
2. Мясо промывают и нарезают кусочками среднего размера.
3. В разогретое масло выкладывают мясо и обжаривают по 10 мин. с каждой стороны.
4. Готовят соус: соединяют мед, соевый соус и толченый чеснок, перемешивают.
5. Обжаренное мясо поливают соусом и посыпают орехами.
6. Мясо готовят в мультиварке в режиме «Тушение». Время приготовления – около 1,5 ч.

Мясо будет особенно вкусным и пикантным, если его обильно полить образовавшимся в процессе приготовления соусом.

Время приготовления: 2 ч
Количество порций: 8



Каша с овощами «Ассорти»

1. Свеклу, морковь и тыкву очистить, натереть по отдельности на крупной терке. Гречку перебрать, пшено промыть горячей водой, рис — холодной.
2. В чашу мультиварки слоями уложить: гречку, свеклу, рис, морковь, пшено и тыкву, посолив по вкусу.
3. Залить овощи и крупы водой так, чтобы она покрывала содержимое чаши слоем в 1 см. Готовить в режиме «Гречка» до сигнала.
4. Готовую кашу перемешать и заправить сливочным маслом.

Состав:

1 свекла
2 моркови
200 г тыквы
0,5 стакана риса
0,5 стакана гречневой крупы
0,5 стакана пшена
50 г сливочного масла
Соль

Необычное сочетание разных овощей и круп в этом блюде дает великолепный результат: каша получается ароматной и очень вкусной.

Время приготовления: 50 мин.
Количество порций: 8



Гречка по-селянски

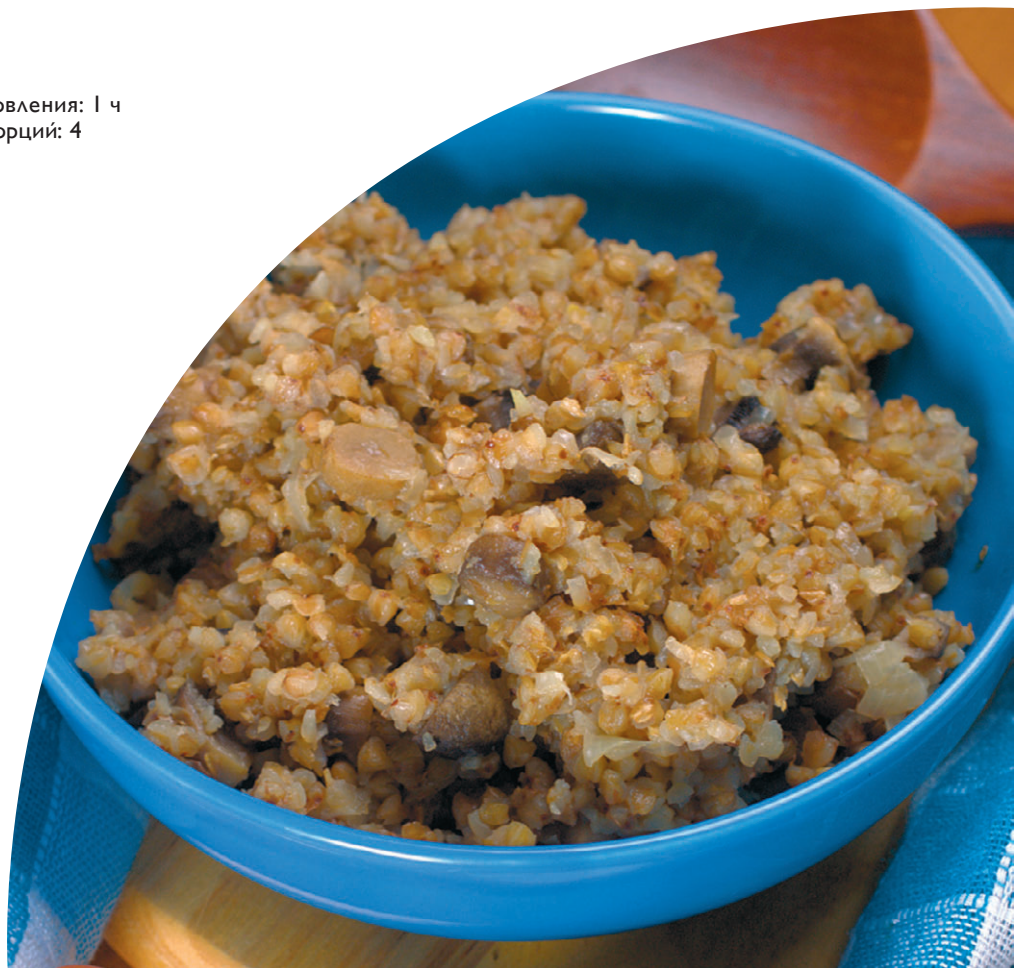
Состав:

80 г сливочного масла
1 луковица
200 г шампиньонов или
лесных грибов
1 стакан гречневой
крупы (ядрицы)
2 стакана бульона
куриного
100 г сметаны
Соль

1. В чашу мультиварки влить растопленное сливочное масло (или растопить его в режиме «Выпечка» в течение 3 мин.).
2. Лук мелко нарубить, грибы нарезать не слишком крупно. Гречневую крупу промыть.
3. Смешать в чаше мультиварки крупу, грибы и лук, залить бульоном и посолить по вкусу.
4. Готовить в режиме «Гречка» до сигнала. Перемешать, подать блюдо горячим, со сметаной в отдельной посуде.

Чтобы приготовить блюдо было проще, вместо бульона можно использовать бульонный кубик и воду.

Время приготовления: 1 ч
Количество порций: 4



Ризотто с грибами и ветчиной

Время приготовления: 1 ч

Количество порций: 6

1. Промывать рис в проточной холодной воде до тех пор, пока она не будет оставаться чистой. Ветчину, лук и грибы мелко нарубить. Лук спассеровать на оливковом масле.
2. Положить в чашу мультиварки обжаренный лук с маслом из сковороды, ветчину, грибы и рис, хорошо перемешать. Влить куриный бульон, добавить шафран, посолить и поперчить по вкусу.
3. Готовить ризотто в режиме «Плов». Подать с томатным соусом и натертым пармезаном.

Состав:

2 стакана риса арборио
100 г ветчины
1 луковица
100 г шампиньонов
50 мл оливкового масла
2 стакана куриного бульона
1 щепотка шафрана
Томатный соус для подачи
Пармезан для подачи
Соль, перец



Овсяная каша с изюмом

Время приготовления: 40 мин.

Количество порций: 4

1. Засыпать в чашу мультиварки непромытые овсяные хлопья и промытый изюм, добавить воду или молоко, посолить, добавить сахар по вкусу.
2. Готовить в режиме «Молочная каша» до сигнала. Готовую кашу перемешать, добавив сливочное масло.

В овсяную кашу можно положить любые ягоды или фрукты (в этом случае добавляется сахар), а можно приготовить по классическому рецепту – без добавок, тогда сахар класть не нужно.

Состав:

1 стакан овсяных хлопьев
2 ст. л. изюма без косточек
3 стакана молока или воды
0,5 ч. л. соли
Сахар
20 г сливочного масла



Плов с фруктами

Состав:

1 морковь
30 г сливочного масла
30 мл растительного масла
2 яблока свежих
100 г кураги
100 г изюма
1,5 стакана риса длиннозерного
Вода
0,5 ч. л. зиры
2 ч. л. барбариса сушеного
Соль



Время приготовления: 1 ч

Количество порций: 4

1. Морковь натереть на крупной терке или нарезать тонкими брусочками и спассеровать на смеси сливочного и растительного масла. Выложить в чашу мультиварки, положить туда также очищенные и нарезанные яблоки и промытые сухофрукты.

2. Рис промыть до прозрачной воды, выложить в чашу поверх фруктов. Залить водой так, чтобы она покрывала рис слоем в 1 см, добавить специи для плова и соль по вкусу. Готовить в режиме «Плов» до сигнала.

3. Перед подачей выложить готовый плов на широкое блюдо нижним слоем вверх.

Плов с бараниной

Состав:

300 г баранины (мякоть)
2 луковицы
2 моркови
50 мл масла растительного
4–5 зубчиков чеснока
Вода
Перец чили красный
1 шт.
1,5 стакана риса длиннозерного
0,5 ч. л. зиры
1 ч. л. барбариса
Соль



Время приготовления: 1,5 ч

Количество порций: 6

1. Баранину нарезать не слишком крупными кусками. Лук нарезать полукольцами, морковь — тонкой соломкой.

2. В чашу мультиварки влить масло, положить лук и морковь. Обжаривать в режиме «Выпечка» 10 мин. Добавить к овощам мясо и обжаривать, иногда помешивая, еще 20 мин.

3. Влить в мультиварку немного воды, положить разобранный на зубчики, но не очищенный чеснок и целый перчик чили. Сверху выложить промытый до чистой воды рис, добавить зиру, барбарис и соль. Влить воды столько, чтобы она покрывала рис слоем в 1 см. Готовить в режиме «Плов» до сигнала.

4. Готовый плов аккуратно перемешать, выложить на большое блюдо, украсить выбранными из плова зубчиками чеснока и перчиком чили.

По этому рецепту можно готовить плов с любым другим мясом: говядиной, курицей или индейкой.

Баница из лаваша

1. Приготовить начинку: домашний сыр или творог растереть с двумя яйцами, посолить по вкусу.
2. Лист лаваша смазать размягченным сливочным маслом с одной стороны и выложить на него (на несмазанную сторону) сырную начинку, аккуратно размазывая по всей поверхности. Скрутить лаваш в рулет, уложить по спирали в смазанную маслом чашу мультиварки.
3. Сметану смешать с оставшимися яйцами, чуть подсолить и залить рулет сверху.
4. Готовить баницу в режиме «Выпечка» 80 мин.

Состав:

500 г домашнего сыра
или творога
5 яиц
1–2 листа лаваша
плоского
100 г сливочного масла
1 стакан нежирной
сметаны
Соль

Если у вас небольшая по объему мультиварка, то достаточно будет одного большого листа лаваша. Если большая – используйте полтора-два листа, выкладывая их по спирали один за другим.

Время приготовления: 1,5 ч
Количество порций: 8



Кукурузный пирог с брокколи

Состав:

400 г консервированной
кукурузы

6 яиц

220 мл сливок

180 г сыра гауда

10 г разрыхлителя

500 г брокколи

4 ст. л. растительного
масла

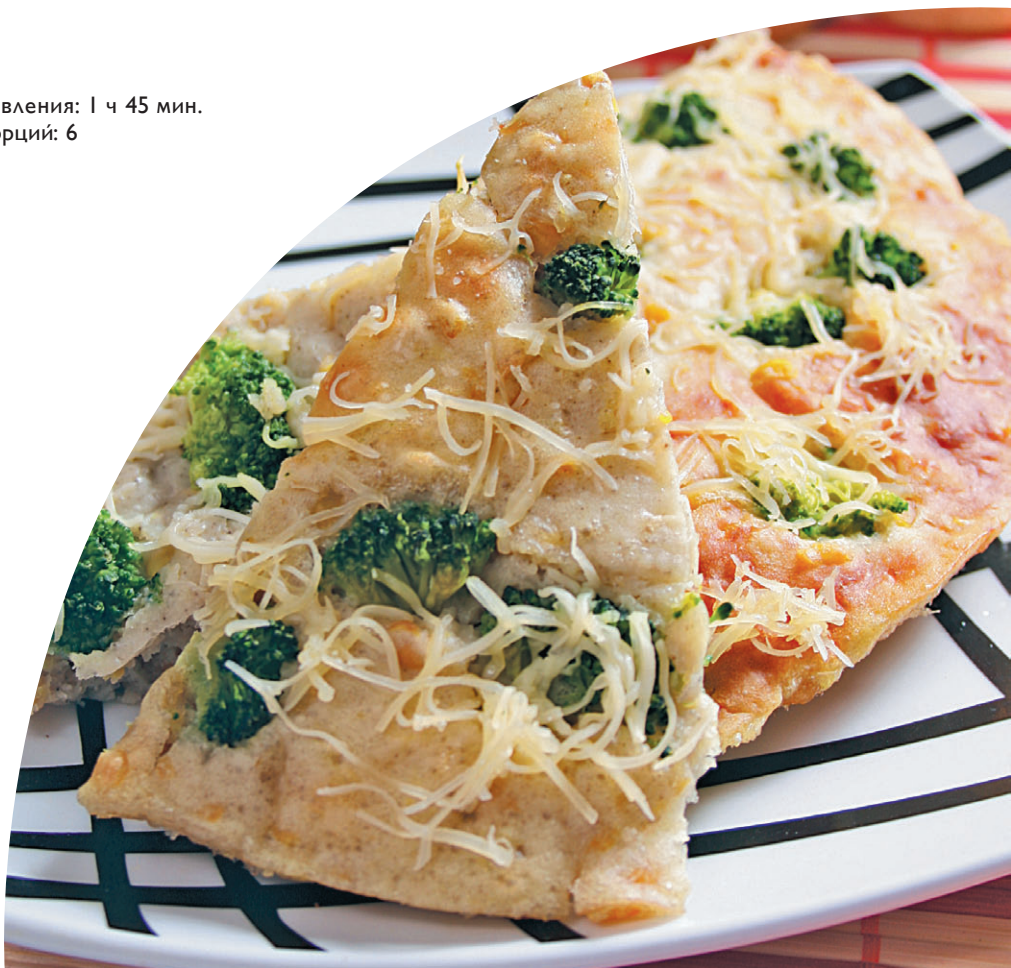
Специи и соль по вкусу

1. Кукурузу измельчают в мясорубке, добавляют сливки, яйца и разрыхлитель. Все тщательно перемешивают.
2. В тесто добавляют тертый сыр, специи и соль.
3. Брокколи разделяют на соцветия, тщательно промывают.
4. Брокколи обжаривают в мультиварке в режиме «Выпечка» 3–4 мин.
5. На дно емкости мультиварки выкладывают тесто и вдавливают в него обжаренные брокколи. Готовят в режиме «Выпечка» около 1,5 ч.

По желанию в тесто, кроме брокколи (или вместо), можно добавить оливки, болгарский перец.

Время приготовления: 1 ч 45 мин.

Количество порций: 6



Сырный пирог с грибами

1. Муку смешать с разрыхлителем, вбить яйца, взбить венчиком. В процессе взбивания постепенно ввести в тесто масло, подогретое молоко, тертый сыр, соль и перец.
2. Нарезать шампиньоны довольно крупно, поджарить на растительном масле. Чеснок раздавить плоской стороной ножа и мелко нарубить. Нарезать петрушку. Добавить все в тесто, перемешать.
3. Выложить тесто в смазанную маслом чашу мультиварки и готовить в режиме «Выпечка» 60 мин.
4. Готовый пирог оставить в выключенной мультиварке минут на 10–15, после чего вытряхнуть его на блюдо и нарезать.

Состав:

1,5 стакана муки
1 пакетик разрыхлителя
3 яйца
60 мл растительного масла
125 мл молока
100 г сыра твердого
300 г шампиньонов
1 зубчик чеснока
10 г зелени петрушки
Растительное масло для жарки
Соль, перец

Проверить готовность пирога просто. Проткните пирог деревянной шпажкой: если она выходит сухой – пирог готов, если нет – нужно продлить выпечку на 5–10 мин.



Время приготовления: 1,5 ч
Количество порций: 8

Булочки с маком

Состав:

*Дрожжи сухие
быстро растворимые
0,5 пакетика
1 стакан молока
150 г сахара
700 г муки
150 г сливочного масла
2 яйца
0,5 ч. л. соли
1 щепотка ванилина*

Для начинки:

*150 г мака
100 г сахара*

1. Дрожжи смешать с небольшим количеством теплого молока и сахара. Когда они запузырятся, влить смесь в муку, добавить все остальные ингредиенты и замесить тесто. Готовое тесто накрыть салфеткой, убрать в тепло для расстойки примерно на полчаса. Когда тесто поднимется и увеличится вдвое – обмять и дать снова расстояться (около 30 мин).

2. Приготовить начинку: мак залить кипятком, дать немного остыть, слить воду, соединить мак с сахаром и перемешать.

3. Готовое тесто обмять, сформовать из него шарики среднего размера. Из каждого шарика руками или с помощью скалки сформовать не слишком тонкую лепешку, в центр положить начинку, края приподнять и собрать в виде мешочка. Верх защипнуть.

4. Все подготовленные таким образом булочки смазать растительным маслом, уложить швом вниз в смазанную маслом чашу мультиварки. Сверху смазать взбитым желтком. Включить подогрев и оставить в закрытой мультиварке на 30 мин.

5. Не открывая крышку, включить режим «Выпечка» и готовить 65 мин. Открыть крышку, дать булочкам немного остыть, аккуратно вытряхнуть на плоскую тарелку и вернуть в мультиварку, перевернув вверх дном. Выпекать еще 20 мин. Готовые булочки разделить (они легко отделяются одна от другой).

Время подготовки: 1 ч

Время приготовления: 2 ч 10 мин.

Количество порций: 7



Творожная запеканка с изюмом

1. Растереть творог с сахаром, добавить яйца, сметану, разрыхлитель, манную крупу, ванилин и соль, тщательно размешать, чтобы не было комочков. Оставить в закрытой посуде на 1 ч, чтобы разбухла манная крупа. Затем добавить в творожную массу промытый изюм.
2. Чашу мультиварки равномерно смазать сливочным маслом. Выложить в нее творожную массу и разровнять. Готовить в режиме «Выпечка» в течение 60 мин.
3. По окончании режима мультиварку отключить, а запеканку оставить в чаше под закрытой крышкой минут на 10.
4. Готовую запеканку аккуратно перевернуть на блюдо и разрезать на порционные куски. К запеканке отдельно подать сметану.

Состав:

500 г творога
100–120 г сахара
2 яйца
100 г сметаны
1 пакетик разрыхлителя
0,5 стакана манной крупы
1 щепотка ванилина
1 щепотка соли
0,5 стакана изюма
50 г сливочного масла
200 г сметаны
(для подачи)

Вместо сметаны или вместе с ней к запеканке можно подать любое варенье, джем, сироп или сгущенное молоко.

Время приготовления: 2,5 ч
Количество порций: 6



Яблочный пирог с корицей

Состав:

120 г сливочного масла

1 стакан муки

3 ст. л. сахара

1 ч. л. корицы молотой

1 щепотка соли

Сливочное масло для
смазывания

Сахарная пудра для
посыпки

Для начинки:

500 г яблок кисло-сладких

2–3 ст. л. сахара

1 ч. л. лимонного сока

1. Растереть руками до состояния крошки масло с мукой и сахаром, добавив в конце корицу и соль.

2. Приготовить начинку: яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кубиками, уложить в смазанную сливочным маслом чашу мультиварки, присыпать сверху сахаром и сбрызнуть лимонным соком.

3. На начинку высыпать приготовленную крошку, слегка утрамбовать рукой. Готовить 40 мин. в режиме «Выпечка».

4. Открыть крышку мультиварки и дать пирогу немного остыть. Аккуратно вытряхнуть пирог на большую тарелку и поместить обратно в чашу мультиварки тестом вниз. Выпекать еще 40 мин.

5. Готовый пирог остудить, выложить на блюдо яблочной начинкой вверх и посыпать сахарной пудрой.

Время приготовления: 1,5 ч

Количество порций: 8



Шарлотка с вишней и шоколадом

1. Яйца, сахар и муку смешать блендером, венчиком или миксером до однородной пышной массы. С вишни слить сок. Шоколад натереть на крупной терке.
2. Соединить тесто с ягодами и натертым шоколадом, осторожно перемешать.
3. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом. Выложить в чашу тесто и готовить 60 мин. в режиме «Выпечка».
4. После сигнала выключить мультиварку, открыть крышку и оставить шарлотку на 10–15 мин. остывать. Затем вынуть, перевернув чашу.
5. Приготовить шоколадную глазурь, растопив на водяной бане шоколад и смешав его со сливками. Полить шарлотку глазурью и дать остыть перед подачей.

Состав:

2 яйца
2/3 стакана сахара
2/3 стакана муки
2/3 стакана вишни замороженной
25 г шоколада темного
40 г сливочного масла

Для глазури:

70 г шоколада темного
1 ст. л. сливок 33%-ных

Вместо натертого шоколада в тесто лучше добавить специальный шоколад для выпечки, сформованный в маленькие драже, – при выпечке он не тает, и шарлотка будет эффектнее смотреться на срезе.

Время приготовления: 1,5 ч
Количество порций: 6



Кекс «Фруктовый коктейль»

Состав:

250 г муки

1 яйцо

125 г сахара

60 г маргарина

1 ч. л. соды

0,5 ч. л. разрыхлителя

75 г грецких орехов

150 г любых фруктов

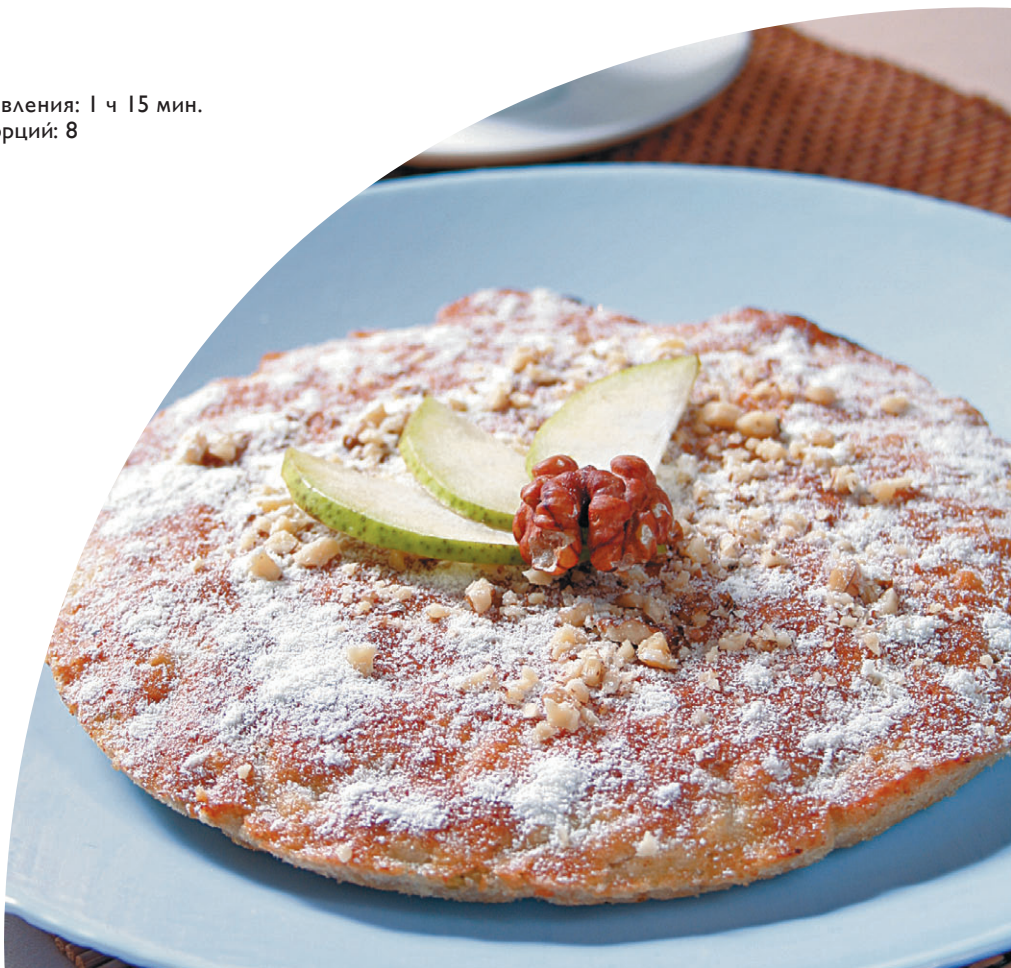
0,25 г соли

1. Маргарин растопить, добавить сахар, соль и яйцо. Все взбить.
2. Муку соединить с содой и разрыхлителем.
3. Фрукты нарезать.
4. Соединить муку и фрукты.
5. Грецкие орехи измельчить.
6. Фруктово-мучную смесь соединить с маргарином, сахаром и яйцами. Все тщательно перемешать.
7. Готовую смесь перелить в емкость мультиварки, посыпать орехами.
8. Мультиварку включить на режим «Выпечка» и готовить кекс около 1 ч.

Фрукты для кекса подойдут как свежие, так и консервированные.

Время приготовления: 1 ч 15 мин.

Количество порций: 8



Кекс по-фински

1. Яйца взбить с сахаром.
2. Муку соединить с разрыхлителем, перемешать.
3. Постепенно во время взбивания добавить какао и соль.
4. Вымешивать тесто.
5. Добавить сметану и еще раз перемешать.
6. Емкость мультиварки тщательно смазать маслом и залить тестом.
7. Кекс готовить в режиме «Выпечка» около 1 ч.

Состав:

500 г просеянной муки
400 г сахара
400 г сметаны
6 яиц
4 ст.л. растворимого какао
20 г разрыхлителя
2 ст.л. растительного масла
Щепотка соли

При подаче на стол кекс можно посыпать сахарной пудрой.

Время приготовления: 1 ч 10 мин.
Количество порций: 8



Кекс с йогуртом

Состав:

670 г муки

370 г сахара

3 яйца

450 мл йогурта

75 г сливочного масла

0,5 ч. л. соды

0,5 ч. л. разрыхлителя

2 ст. л. растительного масла

50 г сахарной пудры

1. Яйца взбить, постепенно добавить сахар.
2. Соду смешать с йогуртом и добавить к взбитым яйцам.
3. Растопить сливочное масло и добавить к смеси.
4. Разрыхлитель перемешать с мукой, ввести в тесто, тщательно вымесить.
5. Емкость мультиварки смазать маслом и вылить в нее тесто.
6. Готовить кекс в режиме «Выпечка» около 1 ч. Посыпать сахарной пудрой.

Готовность кекса можно проверить спичкой или зубочисткой: если спичка остается чистой, без следов теста, значит, кекс пропекся.

Время приготовления: 1 ч 20 мин.

Количество порций: 8



УДК 641/642
ББК 36.997
П 99

Идея внутреннего макета *Татьяны Островерховой*,
преподавателя графического дизайна
в Московской финансово-промышленной академии (МФПА)

Разработка макета и дизайн переплета *Н. Никоновой*
Оформление переплета *А. Марычева*

П 99 **50** рецептов. Блюда в мультиварке. — М. : Эксмо, 2012. — 48 с. : ил.

ISBN 978-5-699-57742-2

Перед вами книга из новой кулинарной серии, объединенной круглой цифрой 50 и собравшей коллекцию блюд по самым популярным темам: консервированные блюда, на гриле, в мультиварке, блюда для детей, салаты, баклажаны и кабачки, огурцы и помидоры, грибы, блюда из птицы, рыбы, мяса, выпечка. Все рецепты проверены, снабжены иллюстрациями, необходимыми советами и временными параметрами. Удобно, доступно, разнообразно.

УДК 641/642
ББК 36.997

Издание для досуга

50 РЕЦЕПТОВ

Блюда в мультиварке

Ответственный редактор *Е. Левашева*
Художественный редактор *А. Марычев*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *С. Пяташ*
Корректор *Т. Романова*

В оформлении обложки использовано фото:
Josh Resnik / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Подписано в печать 20.06.2012. Формат 70×100¹/₁₆.
Гарнитура «NewBaskerville». Печать офсетная. Усл. печ. л. 3,89.

Тираж экз. Заказ №

ISBN 978-5-699-57742-2



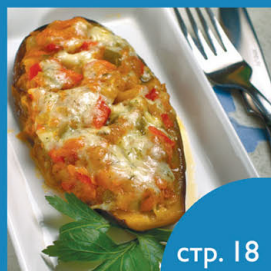
9 785699 577422 >

ISBN 978-5-699-57742-2

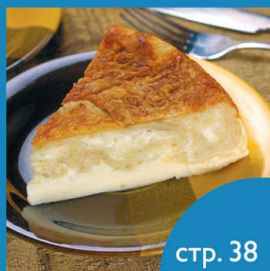
© ООО «Издательство «Эксмо», 2012



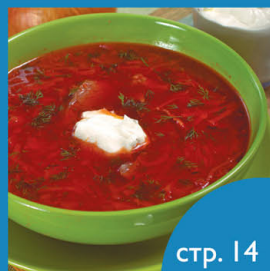
стр. 8



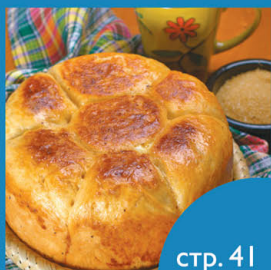
стр. 18



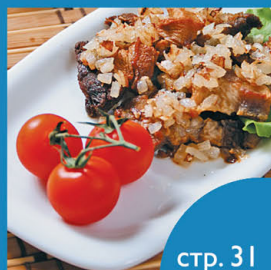
стр. 38



стр. 14



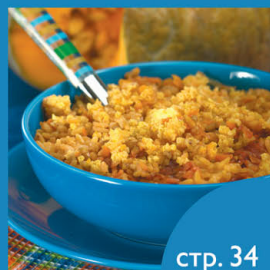
стр. 41



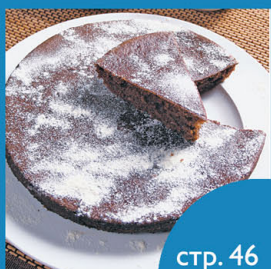
стр. 31



стр. 21



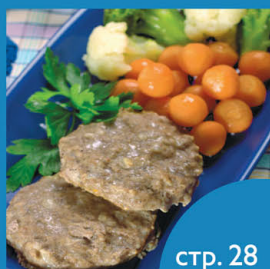
стр. 34



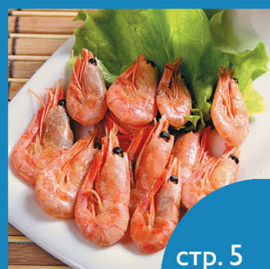
стр. 46



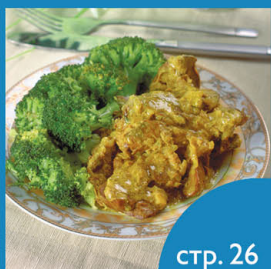
стр. 47



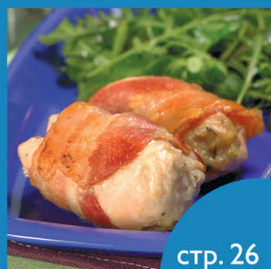
стр. 28



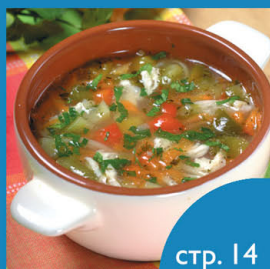
стр. 5



стр. 26



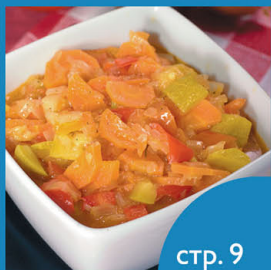
стр. 26



стр. 14



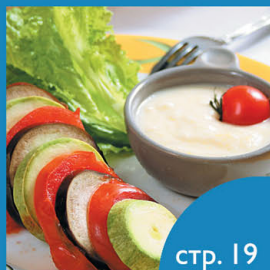
стр. 17



стр. 9



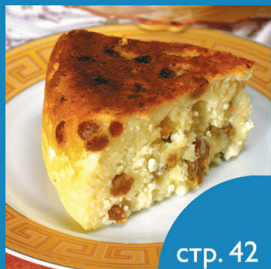
стр. 36



стр. 19



стр. 40



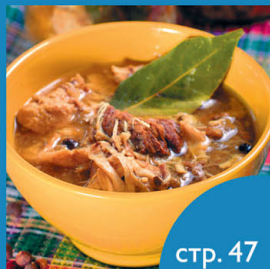
стр. 42



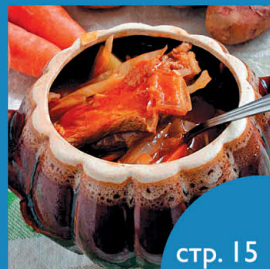
ISBN 978-5-699-57742-2



9 785699 577422 >



стр. 47



стр. 15