

Книга Рецептов

Мультиварка
МРС 1140



smile[®]

Рецепты

Рецепты для программы – Каша на воде.

Гречка по-деревенски

- Гречка ядрица -2,5 ч
- Бульон мясной (или куриный) -3 ч
- Лук репчатый -2 шт.
- Масло сливочное - 50 г
- Грибы с/м - 600 г
- Соль – по вкусу
- Сметана – по вкусу



Положить в кастрюлю растопленное масло, мелко нарезанный лук, замороженные грибы (предварительно промыть), перемешать. Гречку промыть, добавить к смеси. Залить бульоном, посолить. Выбрать программу «Каша на воде». Далее действовать по инструкции к программе. Готовое блюдо перемешать, подавать со сметаной.

Перловка с чесноком

- Перловая крупа – 2,5 ч
- Бульон или вода – 3,5 ч
- Чеснок свежий – 1/2 головки
- Соль – по вкусу
- Сливочное масло – 25 г

Положить в кастрюлю промытую и предварительно замоченную перловую крупу. Добавить бульон или воду, соль по вкусу, мелко порубленный чеснок. Готовить по программе «Каша на воде». Готовую перловую кашу подавать со сливочным маслом.



Рецепты для программы – Плов.

Грибной плов



- Рис – 2,5 чашки
- 700-800 гр. свежих грибов (шампиньонов)
- Кабачок -1 шт.
- Красный перец – 2 шт.
- Чеснок -1/2 головки
- Оливковое масло – 2-3 ложки
(можно подсолнечное)
- Овощной бульон – 5 чашек

Порезать грибы, кабачок, перец, чеснок. Сложить в мультиварку, засыпать сверху рисом, перемешать. Добавить масло и бульон, специи. Готовить в режиме «Плов».

Плов с морепродуктами слоеный

- Рис – 2 чаши
- Морепродукты - 500 г
- Лук -2 шт.
- Сладкий перец зеленый или желтый – 1 шт.
- Вода или бульон – 5 чашек
- Томатный соус – 4 ст.л.
- Черный перец молотый – 0,5 ч.л.
- Лимон – 0,5 шт
- Соль, зелень – по вкусу
- Сливочное масло – 3 ст.л.



В кастрюлю положить сливочное масло. Нарезать средними кубиками морепродукты, добавить также порезанные овощи. Положить тщательно промытый рис. Залить водой или бульоном. Добавить специи,

соль по вкусу. Готовить в режиме «Плов». По окончании приготовления выложить плов на блюдо нижним слоем вверх. Полить соком лимона, украсить зеленью.

Мясной плов

Приготовим сначала Жаркое из мяса (см. рецепты к программе Тушение). Внимание! Время приготовления жаркого из мяса для данного рецепта - 1 час.

Далее нам потребуются следующие продукты:

- Рис – 2 ч
- Морковь – 2 шт
- Помидоры – 3 шт.
- Чеснок – 6 зубчиков
- Бульон или вода – 1 ч
- Специи для плова, соль – по вкусу

Морковь, помидоры и чеснок моем, чистим, режем на мелкие кусочки и кладем к тушеному мясу. Рис тщательно промыть и тоже положить в кастрюлю. Специи для плова, соль по вкусу добавляем в бульон или воду.

Перемешиваем. Заливаем этим раствором содержимое кастрюли. Выбираем программу «Плов». И действуем по инструкции. Приятного аппетита!



Рецепты для программы – Каша на молоке.

Каша ячневая

- Крупа – 1 ч
- Молоко – 5 ч
- Соль – 1/2 ч.л
- Сливочное масло – 25 г

Молоко налить в кастрюлю. Тонкой струйкой всыпать крупу. Добавить соль, перемешать. Варить в режиме «Каша на молоке» 30 минут. Подавать к столу со сливочным маслом.

Рисовая каша с молоком

- Рис круглый – 1 ч
- Молоко – 5 ч
- Соль – 1/2 ч.л
- Сахар -1 ст.л
- Сливочное масло – 25 г

Рис промыть до чистой воды. Положить в кастрюлю. Добавить молоко, соль, сахар. Готовить в программе «Каша на молоке» по инструкции. Подавать к столу со сливочным маслом.



Рецепты для программы – Кекс.

Лимонная шарлотка

- Яйца – 5 шт.
- Сахарный песок – 2 ч.
- Мука – 2 ч.
- Лимоны – 3 шт.
- Цедра лимонная – 2 ч.л.
- Маргарин или сливочное масло – для смазки формы
- Сахарная пудра – для посыпки

Яйца слегка взбить венчиком, продолжая взбивать, добавить сахар и медленно ввести муку. Лимоны вымыть, с двух лимонов мелкой теркой натереть цедру (не задевая белый слой). Лимоны очистить, разделить на дольки, удалить косточки. Добавить лимоны и цедру в тесто. Перемешать аккуратно. Смазать форму маргарином (до середины формы). Вылить в нее тесто. Готовить в режиме «Кекс» 65 минут. По окончании приготовления, выключить прибор, открыть крышку. Готовую



шарлотку оставить остывать 2-3 минуты. Затем перевернуть кастрюлю и вытряхнуть шарлотку на блюдо. Сверху шарлотку посыпать сахарной пудрой. (Вместо лимонов можно использовать также апельсины).

Весенний кекс

- Яйца – 4 шт.
- Сахарный песок – 1 ч.
- Мука – 2 ч.
- Лимоны – 3 шт.
- Цедра лимонная или сок – от 1 шт.
- Маргарин размягченный – 1 ч
- Разрыхлитель -1/2 ч.л
- Изюм – 1 ч
- Масло для формы – 1 ч.л.
- Сахарная пудра – для посыпки.

Мягкий маргарин растереть с сахаром добела. Добавить яйца, лимонную цедру, лимонный сок. Все взбить миксером на средней скорости 5 минут. Муку и разрыхлитель смешать, всыпать в уже приготовленную массу. Добавить



изюм. Замесить тесто в течение 30 секунд. Готовить в программе «Кекс» 50 минут. По окончании приготовления, дать остыть 15 минут. Затем выложить на тарелку, посыпать сахарной пудрой.

Рецепты для программы – Тушение

Жаркое из мяса



- Мясо – 600 г
- Лук – 2 шт
- Перец желтый – 2 шт
- Соль – по вкусу

Мясо промыть, нарезать мелкими кусочками. Лук и перец промыть, почистить, мелко порезать. Положить лук и перец в кастрюлю, сверху выложить мясо. Посолить. Готовить в программе «Тушение» - 1,5 часа для свинины, 2 часа для говядины.

Мясо получается сочным и вкусным.

Курица по-французски

- Мясо курицы филе - 700 г
- Картошка- 2 шт (большие)
- Баклажан -1 шт
- Помидоры-2 шт
- Морковь-1 шт
- Чеснок – пол головки
- Лук- 1 шт
- Укроп – 1 пучок
- Петрушка – 1 пучок
- Перец красный -2 шт
- Растительное масло (лучше оливковое) – 1/3 чашки
- Соль, молотый красный перец - по вкусу
- Вода – 1 мерная чашка



Мясо курицы моем, режем на мелкие кусочки, кладем в кастрюлю. Овощи и зелень моем, чистим, также режем на кусочки. Вместе со специями и растительным маслом и водой добавляем к курице. Готовим в программе «Тушение» – 1,5 часа.

Просто курица

- 700 г - куриные бедра, крылышки или грудки
- 50 г сливочного масла
- 1/2 головки чеснока
- Соль, специи - по вкусу.

Маслом промазать дно и нижнюю часть поверхности мультиварки. Кусочки курицы вымыть и, не высушивая, положить в кастрюлю. Посолить, поперчить и т.д. по вкусу. Чеснок мелко порубить или пропустить через давилку, посыпать им курицу. Готовить в режиме «Тушение» 1 час.



Солянка

- 700 г Квашеной капусты
- 700 г Очищенного картофеля
- 700 г свинины
- 150 г копченой корейки
- 150 г острой подкопченной колбасы (охотничьей колбасы)
- 15 шт. средние острых маринованных перчиков.
- 1/2-1 головка чеснока
- Соль, перец - по вкусу.

Если нет корейки и колбасы, то можно увеличить количество свинины до 1 кг.

Картофель, свинину, корейку, колбасу, перчики и чеснок порезать небольшими кусочками. Сложить в кастрюлю мультиварки. Посолить, поперчить по вкусу. Добавить



квашеную капусту, перемешать. Добавить 2-3 столовые ложки оливкового масла (можно дезодорированное подсолнечное или сливочное 50 гр.) Добавить 1 мерную чашку овощного или мясного бульона. Готовить в режиме «Тушение» 1,5 часа.

Рецепты для программы – На пару

Таблица приготовления продуктов на пару

Продукт	Количество продуктов	Время (мин)
Пельмени	450 г	25-30
Котлеты куриные	4-6 шт./500 г	18-20
Фрикадельки	10-12 шт/ 300-350 г	18-20
Суфле мясное	500 г	25-30
Филе куриное	500 г	20-25
Телятина филе	500 г	25-30
Креветки неочищенные варено-мороженные	300 г	10-12
Филе рыбы	500 г	10-15
Картофель	500 г	18-23
Морковь	500 г	20-25
Свекла	500 г	30-35
Цв.капуста	500 г	20-25
Брокколи	500 г	18-23

Дополнительные рецепты

Тушенка

- Мякоть говядины – 900 г
- Лавровый лист – 6 шт
- Соль - 2 ч.л.
- Молотый черный перец – 1 ч.л.
- Сало – 50 г
- Вода или бульон – 1/2 ч

Мясо помыть, нарезать крупными кусками. Отбить со всех сторон. В кастрюлю мультиварки на дно положить 4 лавровых листа. Куски говядины посыпать солью и перцем. Плотно уложить в кастрюлю. Сало мелко

нарезать и положить поверх говядины. На самый верх уложить оставшиеся лавровые листья. Налить воду (бульон). Готовить по программе «Тушение» 5 часов.

Студень

- Купить мясо для студня (это важно) - 1-1,5 кг. Обязательно использовать не просто кость (копыто), а части (суставы) содержащие большое количество хрящевой ткани. Например: свиная рулька годится, а говяжья – нет (не достаточное количество хрящевой ткани).

Просите порубить мясо для студня так, чтобы оно нормально размещалось по дну мультиварки. Положите мясо в мультиварку, залейте водой. На 1-1,5 кг набора для студня соответственно 1,5-2 л воды. Добавьте луковицу (не очищенную), коренья (например: корень сельдерея, морковь) по вкусу. Соль и перец горошком по вкусу. Варить в режиме «Тушение» 4-5 часов. Затем



вынуть оставшиеся кости и коренья, бульон процедить, разлить по формам. Добавить мелко нарезанное вареное мясо, чеснок, иное по вкусу.

(Вареное мясо можно получить – см. рецепт приготовления мясного бульона.) После остывания, бульон убрать в холодильник для застывания или на балкон зимой.

Пышный омлет

- Яйца – 10 шт
- Молоко – 1/2 литра
- Соль – 1 ч.л
- Сливочное масло для смазки формы – 1 ст.л.
- Сливочное масло – 60 г

Хорошо смазать кастрюлю сливочным маслом. В глубокую миску вылейте молоко. Добавьте соль, яйца. Хорошо размешайте, но не взбивайте!

Получившуюся смесь вылейте в смазанную кастрюлю мультиварки. Готовьте по Программе «Тушение» 30 минут. По окончании приготовления вы получите толстый, с румяной корочкой пышный омлет. Выложите



его на тарелку, порежьте и добавьте сверху кусочек сливочного масла по вкусу. Приятного вам аппетита!

Супы

Данный прибор дает возможность приготовления супов двумя способами:

1) Суп, приготовленный на основе мясного бульона (его рецепт приведен ниже)

Мясной бульон

- Мясо – от 600 до 800 г
- Вода - от 1,8 л до 2,4 л
(соотношение мясо/вода – 1/3)
- Лук – 1-2 шт.
- Коренья- сельдерей, морковь и т.п. – по вкусу
- Соль – по вкусу

Мясо промыть, положить в кастрюлю, налить воды. Добавить лук, коренья, соль по вкусу. Варить в программе «Тушение». (Говядина, свинина – 2 часа, курица – 1,5 часа).



По окончании приготовления, вынуть мясо и использовать по назначению. Коренья и лук выбросить. Бульон процедить. Использовать для приготовления различных супов. Например: щей из свежей капусты (рецепт приведен ниже), куриная лапша, борщ.



Щи из свежей капусты

- Капуста белокочанная – 1 вилок (не-большой)
- Морковь – 1 шт. большая (2 шт. не-большие)
- Красный перец – 1 шт.
- Помидоры – 2 шт.
- Мясной бульон (см.рецепт выше)
- Соль, укроп, петрушка, черный перец горошком – по вкусу
- Лавровый лист – 2 шт.

Покрошить (шинковать) продукты, положить в мультиварку. Залить мясным бульоном. Варить в режиме «Тушение» 1 час. После звукового сигнала (по окончании программы) всыпать специи.

Для большой остроты можно добавить в этот же момент острые мелко порубленные маринованные перчики (10 шт.), а также 3-4 ст.ложки томатной пасты. Все это сделать достаточно быстро. Закрывать крышку и дать настояться в режиме «Подогрев» 20-30 минут.

Быстрые супы, которые готовятся в программе «На пару». Например: щи щавелевые, суп гуляш, рыбный суп, куриная лапша (рецепты приведены ниже).

Щи щавелевые

- 2 л. воды
- 150 г щавеля (консервированного или мелко порезанного свежего)
- 4 картофелины
- 1 морковь
- Соль, специи - по вкусу

Картошку, морковку очистить и порезать небольшими кубиками. Налить в кастрюлю воду. Положить картошку, морковку, щавель и специи (можно использовать готовые приправы или овощные бульонные

кубики). Включить программу «На пару» на 15 минут. В готовые щи при подаче на стол добавить мелко порезанное яйцо, зелень (лук, укроп, петрушка) и сметану.

Суп гуляш

- Тушенка – 400 г
- Картофель – 400 г
- Морковь – 1 шт.
- Перец болгарский красный – 1 шт.
- Перец чили – 2 шт.
- Помидоры – 2 шт.
- Паприка – 2 ч.л.
- Луковица – 1 шт.
- Соль – по вкусу
- Вода – 1 литр
- Сметана – по вкусу

Картофель, морковь, помидоры очистить, промыть, порезать мелкими кубиками. Тушенку размять. Все положить в кастрюлю. Добавить перец чили, лук, паприку, соль. Залить водой. Готовить в программе На



пару 20 минут. После приготовления лук и перец чили достать и выбросить. Подавать суп гуляш со сметаной. (Но можно и без нее).



Рыбный суп

- Лосось или горбуша – 1 банка
- Вода – 1,5 литра
- Картофель – 2 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Лук – 1 шт.

Время приготовления по программе «На пару» 15-20 минут

Куриная лапша

- Куриный бульон -1,5 л
- Лапша или вермишель – 1 ч
- Морковь – 1 шт
- Лук – 1 шт
- Соль, специи - по вкусу

Время приготовления по программе «На пару» 15-20 минут



Мультиварка дает также возможность одновременного приготовления двух блюд.

Важно, чтобы эти продукты сочетались между собой. Например: когда мы готовим быстрый суп и одновременно некий продукт в контейнере-пароварке, то надо учитывать, что продукт из контейнера-пароварки выделяет сок.

Одновременно можно приготовить:

1) Суп гуляш и фрикадельки (рецепт вкусных фрикаделек приводим ниже).

Фрикадельки

- Фарш мясной -300-400 г
- Овсяные хлопья измельченные – 1 ч
- Яйцо – 1 шт.
- Соль, черный молотый перец – по вкусу

Фарш, овсяные хлопья, яйцо смешать. Добавить специи. Вымесить. Скатать небольшие шарики диаметром 2-3 см. Уложить в сито-пароварку. Готовить в программе «На пару» 20 минут, а в кастрюле за это время приготовится суп гуляш.



2) Щи щавелевые и овощи (картошка, морковь, капуста брокколи).

Рецепт и время приготовления щей 15-20 минут, а время приготовления овощей смотрите в таблице «На пару» (приведены выше).

3) Рыбный суп на основе покупного лосося из банки и паровой рыбки наверху.

Рецепт рыбного супа (см. выше)

Филе свежей рыбы помещается в контейнер - пароварку

4) Куриная лапша и куриная грудка или овощи.

Рецепт куриной лапши (см.выше)

Куриная грудка или овощи помешаются в контейнер – пароварку.

