

SCARLETT®

Техника, с которой удобно!

SCARLETT.RU

SC-MC410S24

**КНИГА
РЕЦЕПТОВ**



Дорогие друзья!

Сегодня ритм жизни активной хозяйки оставляет мало времени на кулинарию.

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

У Вас в руках книга рецептов, которая поможет Вам готовить вкусные и изысканные блюда в новой современной мультиварке Scarlett – **SC-MC410S24**.

В этой книге Вы найдёте рецепты, которые будут радовать Вас и ваших близких.

С мультиваркой Scarlett Вы воплотите в жизнь все свои кулинарные фантазии. Экспериментируйте и будьте счастливы!

Коллектив компании
Scarlett

СПИСОК РЕЦЕПТОВ

СУПЫ

Суп-пюре из брокколи	05
Уха	06
Бульон куриный	07

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Треска на пару с овощами	09
Омлет	10
Запеченные куриные голени с чесноком	11
Хинкали домашние	12
Гречка на гарнир	13

ХЛЕБ И СЛАДКОЕ

Хлеб домашний	15
Оладьи	16
Домашний джем яблочный	17
Домашний йогурт	18

СУП-ПЮРЕ ИЗ БРОККОЛИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- брокколи – 500 г
- лук-порей – 200 г
- лук репчатый – 100 г
- морковь – 100 г
- сметана – 60 г
- масло сливочное – 20 г
- масло растительное – 30 мл
- вода – 1,5 л
- соль, специи – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Лук-порей и репчатый лук нарезать средними полукольцами, морковь кубиками по 1 см.
2. В чашу налить масло. Установить программу **ЖАРКА** на 5 минут. И выложить в чашу лук.
3. Готовить, периодически помешивая, до окончания программы.
4. Добавить в чашу мультиварки морковь и брокколи, залить все водой, добавить соль и специи, перемешать. Закрыть крышку. Установить программу **ВАРКА** на 30 минут. Готовить до окончания программы.
5. Готовый суп перелить в отдельную емкость и взбить блендером.
6. Затем добавить в суп сливочное масло и сметану, перемешать.



УХА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- рыбное филе – 500 г
- картофель – 2 средних
- цуккини – 1 маленький (около 200 г)
- лук репчатый – 80г
- морковь – 70-100 г
- томатная паста – 80 г
- вода – 1,5 л
- соль – 1 чайная ложка
- специи (перец горошком – 3-4 шт, лавровый лист 1-2 листика)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Филе промыть, нарезать полосками, цуккини, морковь и картофель - кубиками по 1,5 см, лук измельчить ножом.
2. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи.
3. Закрывать крышку, установить программу **ВАРКА** на 1 час, готовить до окончания программы.
4. Подавать в глубокой тарелке, посыпав свежей рубленой зеленью.

БУЛЬОН КУРИНЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- курица – 1,5 кг
- морковь – 1
- лук – 1
- стебель сельдерея – 1-2 стебля
- вода – 2-2,5 л
- соль – 1 столовая ложка
- специи – (перец горошком 5-7 горошин, лавровый лист – 3-4 листика)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Курицу промыть, разрезать на 5-6 частей. Овощи помыть, очистить.
2. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль и специи. Закрывать крышку. Установить программу **ВАРКА**, на 2 часа.
3. Готовить до окончания программы. Выбросить вареные овощи. Курицу разобрать на филе.
4. Подавать бульон в глубокой тарелке, посыпав свежей рубленой 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. Закрывать крышку. Установить программу **ПАРОВАРКА**, время приготовления 15 минут. Готовить до окончания программы.



ОМЛЕТ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- яйцо – 4 шт
- молоко - 100 мл
- масло растительное – 1 чайная ложка
- соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Яйца взбить с молоком, добавить соль.
2. Включить программу **ВЫПЕЧКА** на 20 минут.
3. Налить в чашу мультиварки масло.
4. Вылить молочно-яичную смесь и готовить при закрытой крышке до конца программы.
5. Подавать с зеленью и гренками.

ЗАПЕЧЕННЫЕ КУРИНЫЕ ГОЛЕНИ С ЧЕСНОКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- голени куриные - 6 шт.
- соль – 2 щепоти
- чеснок – 2 зубка
- масло раст. – 1 ст. ложка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Голени промыть и выложить в чашу мультиварки, посолить.
2. Установить программу **ВЫПЕЧКА** на 30 минут.
3. Готовить с закрытой крышкой. Через 15 минут перевернуть голени и выжать на них чеснок.
4. Готовить до окончания программы и сразу подавать.

ХИНКАЛИ ДОМАШНИЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- бездрожжевое тесто – 500 г
- говядина (филе), или поровну говядина и свинина – 200 г
- лук репчатый – 50 г
- соль 0.5 чайной ложки
- специи по вкусу
- масло растительное – 20 мл
- вода – 1,5 л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Фарш: мясо и лук пропустить через мясорубку, добавить соль и специи.
2. Раскатать тесто и нарезать его на квадраты 10 x 10 см. В середину каждого выложить немного фарша и защипать края теста.
3. В чашу мультиварки налить воду, установить на нее смазанную растительным маслом емкость пароварки, выложить хинкали. Закрывать крышку, установить программу **ПАРОВАРКА** на 25 мин.
4. Готовить до окончания программы.
5. Подавать посыпав свежей зеленью со сметаной.

ГРЕЧКА НА ГАРНИР

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- гречка – 1 стакан
- холодная вода – 2 стакана
- соль – щепотка
- оливковое масло – 1 ст. ложка
- свежий укроп – несколько веточек

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Промыть гречку.
2. Выложить в чашу мультиварки.
3. Залить холодной водой, посыпать солью.
4. Выбрать программу **КРУПЫ**.
5. Для 1 стакана гречки установить время приготовления 20 минут. Готовить не открывая.
6. Выложить гречку на тарелку, полить оливковым маслом, посыпать мелко порубленным укропом.

ХЛЕБ ДОМАШНИЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- мука – 400 г
- вода – 180 мл
- сухие дрожжи – 7 г
- соль – щепотка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Просеять в большую миску муку, дрожжи и соль. Влить воду.
2. Вымесить тесто деревянной ложкой. Если тесто слишком крутое, добавить немного воды.
3. Выложить тесто на присыпанную мукой поверхность и продолжать вымешивать до однородности.
4. Миску смазать растительным маслом, положить в нее тесто, накрыть и оставить в теплом месте на 1 час.
5. Снова вымесить тесто, вернуть в миску, присыпать мукой и оставить еще на 1 час.
6. Чашу мультиварки присыпать мукой. Сформовать из теста круглый хлеб, поместить его в чашу и готовить в режиме **ХЛЕБ** 90 минут.



ОЛАДЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- кефир 2,5% жирности – 0,5 л
- мука – 2 стакана
- сахар – 120 г
- сода – 1 чайная ложка
- яйца – 2 шт.
- ванильный сахар – 10 г
- масло растительное – 20-30 г для смазывания чаши

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Взбить яйцо с сахаром. Добавить в смесь теплый кефир. Всыпать просеянную муку, ванильный сахар и соду.
2. Вымесить до однородности.
3. Установить программу **ОЛАДЫ** на 30 мин. Налить в чашу мультиварки 1 ст. ложку растительного масла
4. Выкладывать тесто столовой ложкой на 3 оладьи.
5. Готовить под закрытой крышкой примерно по 1-1,5 минуты с каждой стороны.

ДОМАШНИЙ ДЖЕМ ЯБЛОЧНЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- яблоки свежие резаные кубиками - 3 стакана
- сахар - 3 стакана
- корица – 1 чайная ложка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Очистить яблоки и порезать кубиками (шириной 1 см)
2. Выложить яблоки в чашу мультиварки и засыпать сахаром и корицей.
3. Включить режим **ПОДОГРЕВ** на 15 минут, чтобы сахар пропитал яблоки и появился сок.
4. По окончании Подогрева включить режим Варка на 30 минут.
5. Периодически помешивать и не закрывать крышкой 10 минут.
6. Затем крышку закрыть и мешать джем 1 раз в 5 минут.
7. По окончании программы переложить джем в банку и оставить охлаждаться в прохладном месте. При охлаждении джем загустеет.

ДОМАШНИЙ ЙОГУРТ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- молоко — 0,5 л
- сливки (11%) — 0,5 л
- сахар 3 ст. л.
- йогурт (без добавок, или живые бактерии из аптеки) — 1 упак.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Смешать все ингредиенты в чаше (можно делать в баночках из-под детского питания. В этом случае в чашу налить теплой воды до нижнего деления).
2. Выставить программу **ЙОГУРТ**.
3. По окончании программы переместить чашу, или баночки в холодильник на 3-4 часа. Также можно по окончании программы переложить йогурт из чаши в контейнер и поставить его в холодильник на 3-4 часа для загустения.
4. Подавать с фруктами и орехами.

SCARLETT.RU

SC-MC410S24

