

SCARLETT®

Техника, с которой удобно!

SCARLETT.RU

SC-MC410S21

**КНИГА
РЕЦЕПТОВ**



Дорогие друзья!

В современном мире ни на что не хватает времени. Хочется выспаться, встретиться с друзьями, хотя бы по телефону поговорить с родителями, сделать с детьми домашнее задание, заняться спортом и, конечно, приготовить вкусное блюдо.

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, как настоящий шеф-повар, только быстрее. Мы представляем Вам новую, современную разработку компании Scarlett – Мультиварку **SC-MC410S21**.

В этой книге Вы найдёте рецепты, которые будут радовать Вас и ваших близких. В ней представлены рецепты различных супов, каш, горячих блюд и даже десертов. С мультиваркой Scarlett Вы воплотите в жизнь все свои кулинарные фантазии. Экспериментируйте и будьте счастливы!

Коллектив компании
Scarlett

СПИСОК РЕЦЕПТОВ

СУПЫ

Мясной бульон	05
Куриный бульон	06
Рыбный бульон	07
Суп харчо	08
Солянка сборная мясная	09
Рассольник с почками на говяжьем бульоне	10
Куриный суп с сельдереем и помидорами	11
Рыбный суп с фрикадельками	12
Грибной суп с перловкой	13

КАШИ

Гречневая каша	15
Гречка с лососем	16
Астраханский кулеш	17
Пшенная каша с бараниной	18
Пшенная каша с тыквой	19
Рисовая каша с индейкой и брокколи	20
Гороховая каша	21

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Сердце тушенное с овощами	23
Курица с грибами	24
Норвежское мясо по-флотски	25
Мясо с сухофруктами	26
Жаркое из рыбы	27
Чахохбили из курицы	28
Фаршированные перцы	29
Итальянский омлет с сыром и сладким перцем	30
Итальянский омлет с зелёным горошком, ветчиной и луком	31
Сладкий плов	32
Лечо	33

БЛЮДА НА ПАРУ

Паровые манты	35
Фаршированный сибас на пару	36
Котлеты на пару	37

ДЕСЕРТЫ

Медовые пряники с орехами	39
Шарлотка с яблоками	40
Домашний хлеб	41
Айвовый компот	42
Йогурт	43
Глинтвейн	44

МЯСНОЙ БУЛЬОН

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- говядина с костью – 500 г
- луковица средняя – 0,5 шт.
- морковь средняя – 0,5 шт.
- корень сельдерея – 50 г
- лук-порей (белая часть) – 1 шт.
- лавровый лист – 1 шт.
- горошины чёрного перца – 6 шт.
- горошины душистого перца – 2 шт.
- веточки петрушки, укропа, тимьяна – по 3 шт.
- соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Мясо вымыть, промокнуть салфеткой. На программе **ЖАРКА** обжарить мясо по 2-3 минуты с каждой стороны, до образования румяной корочки. Залить водой (2 литра) и установить программу **СУП** на 1 час 30 минут.
2. Довести бульон до кипения, открыть крышку и снять с него пену. Затем снова закрыть крышку.
3. Морковь, лук и сельдерей помыть и очистить. Морковь нарезать кружками толщиной 1 см, сельдерей небольшими кусочками, репчатый лук разрезать на 3 части. Припечь овощи на сухой, раскалённой сковороде в течение примерно 5 минут.
4. Лук-порей и зелень вымыть, обсушить. Лук-порей нарезать длинными кусочками, связать всю зелень ниткой в пучок.
5. Открыть крышку мультиварки и добавить в бульон обжаренные овощи.
6. По прошествии времени добавить к бульону связанную пучком зелень, горошины перца и лавровый лист.
7. Когда бульон готов, шумовкой вынуть овощи и зелень.
8. Бульон процедить.



КУРИНЫЙ БУЛЬОН

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- курица – 500 г
- луковица маленькая – 1 шт.
- морковь маленькая – 1 шт.
- корень сельдерея – 1 шт.
- веточка петрушки – 2 шт.
- веточка тимьяна – 2 шт.
- веточка сельдерея – 2 шт.
- лавровый лист – 1 шт.
- горошины чёрного перца – 4 шт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Курицу вымыть, порезать на крупные куски, положить в чашу мультиварки, залить водой (2 литра). Установить программу **СУП** на 1 час. Довести бульон до кипения, открыть крышку и снять с него пену. Затем снова закрыть крышку.
2. Лук, морковь и корень сельдерея очистить и крупно нарезать. Зелень вымыть и обсушить. С бульона ещё раз снять пену, добавить овощи, зелень, лавровый лист, перец.
3. После завершения приготовления вынуть из бульона курицу и овощи.
4. Бульон процедить.

РЫБНЫЙ БУЛЬОН

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- рыба – 1 кг
- луковица средняя – 1 шт.
- лук-порей (белая часть) – 1 шт.
- зубчик чеснока – 1 шт.
- белое сухое вино – 250 мл
- петрушка, сельдерея, тимьян – по 2 веточки
- лавровый лист - 1 шт.
- горошины чёрного перца – 4 шт.
- соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Рыбу очистить, выпотрошить и тщательно вымыть. Ножницами вырезать жабры. Отделить голову, хвост и плавники. Филе снять с кости и нарезать порционно.
2. Голову, хвост и плавники положить в чашу мультиварки, залить водой (2 литра). Установить программу **СУП** на 1 час. Довести бульон до кипения и снять пену.
3. Репчатый лук очистить и нарезать кольцами по 2 см шириной. Чеснок почистить и порезать тонкими пластинами. Зелень вымыть, обсушить и связать пучком. В бульон добавить овощи, зелень, лавровый лист, перец, соль. Влить вино.
4. После завершения программы шумовкой вынуть голову, хвост, плавники, овощи и зелень. Положить в бульон рыбное филе и установить программу **СУП** ещё на 10 минут.

СУП ХАРЧО

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- постная говядина – 1 кг
- рис – 100 г
- луковица средняя – 4 шт.
- корень петрушки – 1 шт.
- измельчённая петрушка – 2 ст. л.
- лавровый лист – 1 шт.
- мука – 1 ст. л.
- горошины чёрного перца – 10 шт.
- толчённые грецкие орехи – 100 г
- натуральный гранатовый сок без сахара – 150 мл
- базилик – 1 пучок
- кинза – 1 пучок
- острый перец чили – 1 шт.
- хмели-сунели – 1 ч. л.
- зубчики чеснока – 5 шт.
- томатная паста – 1 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Говядину вымыть, нарезать небольшими кусками, положить в чашу мультиварки и залить водой (2,5 литра). Установить программу **СУП** на 1,5 часа. Довести бульон до кипения, открыть крышку и снять с него пену. По прошествии времени мясо вынуть из бульона, переложить в отдельную посуду и накрыть крышкой. Бульон процедить и на программе **СУП** варить еще 30 минут. Рис промыть и всыпать в кипящий бульон, посолить. Вернуть мясо в чашу. Добавить томатную пасту.
2. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в небольшом количестве масла вместе с мукой на предварительно разогретой сковороде.
3. Корень петрушки натереть на крупной тёрке.
4. Добавить в бульон обжаренный лук, корень петрушки, лавровый лист и толчённый чёрный перец.
5. Измельчить грецкие орехи и добавить их в суп.
6. Добавить хмели-сунели и гранатовый сок.
7. Кинзу, базилик вымыть, обсушить и измельчить. Острый перец вымыть и нарезать тонкими кольцами. Чеснок почистить и мелко истолочь.
8. Добавить толчённый чеснок, зелень, перец, измельченную петрушку и дать настояться 15 минут.

СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- куриные окорочка – 4 шт.
- луковица средняя – 1 шт.
- морковь средняя – 1 шт.
- сельдерей или петрушка – 2 веточки
- лавровый лист – 1 шт.
- горошины чёрного перца – 5 шт.
- любые сырокопчёные и варёно-копчёные мясные продукты – 400 г
- солёный огурец – 4 шт.
- луковица большая – 2 шт.
- томатная паста – 1 ст. л.
- чёрные маслины без косточек – 100 г
- каперсы – 50 г
- лимон – 1 шт.
- растительное или сливочное масло для обжаривания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАПРАВКИ:

1. Установить программу **ЖАРКА** на 20 минут. В чашу налить масло.
2. Две больших луковицы очистить, нашинковать и обжарить в чаше мультиварки до золотистого цвета.
3. Тонкой соломкой нарезать мясные продукты и добавить их к луку, затем добавить томатную пасту и продолжать обжаривать, постоянно помешивая все ингредиенты. После завершения программы выложить всё в отдельную ёмкость.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУЛЬОНА:

4. Куриные окорочка уложить в чашу мультиварки и залить 1,5 л воды. Установить программу **СУП** на 50 минут. После закипания бульона снять с него пену и добавить очищенные и нарезанные овощи.
5. После завершения программы вынуть из бульона ножки, отделить их от кости и мелко нарезать соломкой. Добавить к бульону мясо и заправку и установить программу **СУП** на 30 минут.
6. За 5 минут до окончания программы добавить ломтики лимона, мелко порезанные соленые огурцы, маслины и каперсы.

РАССОЛЬНИК С ПОЧКАМИ НА ГОВЯЖЬЕМ БУЛЬОНЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- говяжий бульон – 2 л
- говяжьи почки – 400 г
- солёный огурец – 4 шт.
- картофель средний – 2 шт.
- стебли сельдерея – 2 шт.
- морковь средняя – 1 шт.
- луковица средняя – 1 шт.
- растительное масло – 2 ст. л.
- рис – 3 ст. л.
- лавровый лист – 1 шт.
- огуречный рассол – 100 мл
- горошины душистого перца – 3 шт.
- петрушка – 3 веточки
- соль, молотый перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Сварить крепкий говяжий бульон (см. рецепт приготовления бульона).
2. Каждую почку разрезать пополам, очистить от жира и плёнок. Промыть, залить холодной водой и замочить на 3 часа периодически меняя воду. Откинуть почки на дуршлаг, затем нарезать на небольшие кусочки.
3. Сложить почки в чашу мультиварки и залить 1,5 л воды. Установить программу **СУП** на 30 минут. Довести до кипения. Первый бульон слить, почки промыть и снова положить в чашу мультиварки и залить 500 мл холодной воды. Установить программу **СУП** на 1,5 часа. После приготовления вытащить почки из чаши мультиварки и отложить в сторону.
4. Овощи очистить. Морковь нарезать соломкой, лук – полукольцами, стебли сельдерея пластинами толщиной 1 см., огурцы нарезать соломкой. Измельчить петрушку. Все овощи обжарить в чаше мультиварки на программе **ЖАРКА** в течение 20 минут.
5. Добавить к овощам почки, бульон и установить программу **СУП** на 30 минут. После закипания супа добавить к нему рис, картофель, нарезанный соломкой, лавровый лист, перец и соль по вкусу.

КУРИНЫЙ СУП С СЕЛЬДЕРЕЕМ И ПОМИДОРАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- куриный бульон – 1 л
- луковица средняя – 1 шт.
- стебли сельдерея – 4 шт.
- помидоры – 700 г
- растительное масло – 2 ст. л.
- петрушка, зелень сельдерея, кинза – по 2 веточки
- соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Сварить в мультиварке куриный бульон (см. рецепт приготовления бульона). Курицу вынуть, снять мясо с костей. Бульон процедить.
2. Помидоры вымыть, обдать крутым кипятком, снять кожицу и удалить семена. Мякоть нарезать кубиками. Сельдерей вымыть, нарезать тонкими пластинами. Лук очистить и нарезать полукольцами. Зелень вымыть, обсушить и измельчить.
3. На программе **ЖАРКА** на растительном масле, обжарить в течение 5 минут лук и сельдерей.
4. Добавить помидоры и жарить ещё 10 минут.
5. Залить бульоном обжаренные овощи, посолить и поперчить по вкусу, довести до кипения на программе **СУП**.
6. Добавить куриное мясо и варить в течение 5 минут.
7. Дать настояться ещё 20 минут.

РЫБНЫЙ СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- рыба – 500 г
- рыбный бульон – 1 л
- сливочное масло – 2 ст. л.
- яйцо – 1 шт.
- морковь средняя – 1 шт.
- луковица средняя – 2 шт.
- корень сельдерея – 100 г
- белый хлеб – 2 куса
- молоко – 100 мл
- соль, чёрный молотый перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Сварить в мультиварке рыбный бульон (см. рецепт приготовления бульона). Хлеб размочить в молоке, затем отжать. Филе рыбы вынуть из бульона, измельчить вместе с хлебом.
2. Луковицу очистить, мелко нарезать. На сковороде разогреть масло, выложить лук и жарить 3 минуты, постоянно перемешивая. В фарш добавить лук и слегка взбитое яйцо. Посолить и тщательно перемешать. Сформировать из фарша фрикадельки диаметром 2 см.
3. Овощи очистить и нарезать небольшими кубиками. Бульон в чаше мультиварки довести до кипения на программе **СУП**. Добавить овощи, соль, перец по вкусу. Варить 20 минут. Добавить фрикадельки и готовить ещё 10 минут.
4. Дать настояться в течение 20 минут.

ГРИБНОЙ СУП С ПЕРЛОВКОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- сушеные грибы – 50 г
- луковица большая – 1 шт.
- морковь средняя – 1 шт.
- картофель средний – 2 шт.
- перловка – 50 г
- сливочное масло – 2 ст. л.
- зелёный лук – 4 пера
- лавровый лист – 1 шт.
- соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Перловку промыть и отбросить на дуршлаг. В чаше мультиварки вскипятить воду на программе **СУП**.
2. Контейнер-пароварку застелить фольгой, которую предварительно часто проткнуть зубочисткой. Переложить на нее перловку. Поместить контейнер в чашу мультиварки и пропаривать в течение 10 минут. Затем извлечь перловку из чаши, переложить в миску и накрыть крышкой.
3. Грибы, предварительно вымоченные 4 часа, залить 1,2 л горячей воды и оставить на 15 минут с закрытой крышкой.
4. Откинуть грибы на дуршлаг, нарезать соломкой и отложить. Грибной настой процедить.
5. Влить грибной настой в чашу мультиварки и добавить распаренную перловку, очищенный картофель, порезанный небольшими кубиками, лавровый лист, соль, перец по вкусу; довести до кипения на программе **СУП** и варить 50 минут.
6. Лук и морковь помыть и почистить. Мелко нарезать.
7. На сковородке растопить сливочное масло и обжарить в течение 3 минут лук и морковь. Добавить туда грибы и обжаривать ещё 5 минут.
8. Всё обжаренное содержимое сковородки добавить к супу.
9. Посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

ГРЕЧНЕВАЯ КАША

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- гречка-ядрица – 2 стакана *
- вода – 4 стакана *
- соль – 0,5 ч. л.
- сахар – 1 ч. л.
- сливочное масло – 2 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Гречку перебрать, затем промыть в 2-3 водах. Затем засыпать её в чашу мультиварки и на программе **ЖАРКА** сначала подсушить, а затем обжарить до золотистой корочки. Затем пересыпать в сухую миску.
2. Залить в чашу мультиварки воду и установить программу **КРУПЫ** на 50 минут. После того, как вода в мультиварке закипит всыпать в неё гречку, добавить соль. (для того чтобы она была более рассыпчатой можно добавить кусочек сахара).
3. После завершения приготовления добавить в кашу сливочное масло и дать постоять 10 минут.

* Для удобства эксплуатации мультиварки крупы и вода измеряются стаканчиками, входящими в комплект мультиварки.



ГРЕЧКА С ЛОСОСЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- гречка-ядрица – 1 стакан *
- вода – 2 стакана *
- консервированный лосось – 1 банка
- луковица большая – 1 шт.
- масло растительное – 2 ст. л.
- соль – 0,5 ч. л.
- зелень по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Сварить гречку, как описано в рецепте на странице 15.
2. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами и обжарить на сковороде на разогретом растительном масле 4-5 минут. Добавить лосось вместе с соком, перемешать и тушить ещё 3 минуты.
3. Добавить всё в чашу мультиварки, смешать с гречкой. Дать потомиться в течение 20-30 минут на программе **КРУПЫ**.

* Для удобства эксплуатации мультиварки крупы и вода измеряются стаканчиками, входящими в комплект мультиварки.

АСТРАХАНСКИЙ КУЛЕШ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- куриное филе – 400 г
- пшено – 1 стакан *
- вода – 3 стакана *
- луковица средняя – 1 шт.
- картофель средний – 2 шт.
- лавровый лист – 1 шт.
- сосиски подкопчённые – 200 г
- растительное масло – 1 ст. л.
- сливочное масло – 1 ст. л.
- соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Установить программу **СУП** на 1 час 10 минут.
2. Пшено тщательно промыть. В чаше мультиварки вскипятить подсоленную воду. Всыпать пшено и варить 10 минут.
3. Картофель очистить и нарезать мелкими кубиками, добавить в кашу вместе с лавровым листом и варить ещё 10 минут.
4. Куриное филе вымыть, нарезать небольшими кусочками. Сосиски порезать кружками, лук измельчить. Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить лук в течение 4-5 минут, затем добавить куриное филе и обжарить ещё 3-4 минуты, после этого добавить сосиски. Обжарить ещё 3-4 минуты. Содержимое сковороды необходимо все время тщательно помешивать.
5. Добавить все обжаренные ингредиенты в кашу, посолить, поперчить по вкусу и перемешать. Готовить ещё 10-15 минут. За 5 минут до готовности добавить сливочное масло.
6. Дать потомиться в течение 10 минут.

* Для удобства эксплуатации мультиварки крупы и вода измеряются стаканчиками, входящими в комплект мультиварки.

ПШЕННАЯ КАША С БАРАНИНОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- пшено – 1 стакан *
- бескостная баранина – 400 г
- корица – 0,5 ч. л.
- апельсиновая цедра – 1 ч. л.
- изюм – 3 ст. л.
- миндаль – 3 ст. л.
- соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Изюм вымыть, залить кипятком и оставить распариваться 10 минут. Миндаль нарезать тонкими пластинами. Цедру измельчить. Баранину вымыть и нарезать небольшими кусочками.
2. Установить программу **ЖАРКА**. Обжарить баранину, в течение 5 минут, перемешав 1 раз.
3. Крупу промыть и всыпать в чашу с мясом. Посолить, поперчить по вкусу и тщательно перемешать.
4. Установить программу **ТУШЕНИЕ** на 1 час 30 минут.
5. Добавить в чашу мультиварки кипяток так, что бы вода прикрывала содержимое чаши на 2 пальца.
6. Сильно разогреть сухую сковороду и обжарить на ней, постоянно помешивая, миндаль в течение 3 минут. Затем добавить его в кашу.
7. Положить в чашу мультиварки корицу, цедру, изюм, тщательно перемешать. Тушить 5 минут.
8. Оставить кашу в закрытой мультиварке ещё на 15 минут.

* Для удобства эксплуатации мультиварки крупы и вода измеряются стаканчиками, входящими в комплект мультиварки.

ПШЕННАЯ КАША С ТЫКВОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- пшено – 1 стакан *
- молоко – 3 стакана *
- тыква – 0,5 кг
- соль – 0,5 ч. л.
- сахар – 2 ст. л.
- сливочное масло – 4 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Установить программу **ТУШЕНИЕ** на 30 минут.
2. Пшено несколько раз промыть в тёплой воде. Тыкву очистить от кожуры и семян и нарезать маленькими кубиками. В чаше мультиварки вскипятить молоко. Добавить в молоко тыкву, посолить и ещё раз довести до кипения.
3. Пшено поместить на раскалённую сухую сковороду и обжаривать до тех пор, пока оно не станет сухим и рассыпчатым: примерно 5-7 минут.
4. Всыпать пшено в кипящее молоко, перемешать и включить программу **ТУШЕНИЕ** ещё на 20 минут.
5. Оставить кашу в закрытой мультиварке ещё на 35 минут.

* Для удобства эксплуатации мультиварки крупы и вода измеряются стаканчиками, входящими в комплект мультиварки.

РИСОВАЯ КАША С ИНДЕЙКОЙ И БРОККОЛИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- филе индейки – 400 г
- луковица средняя – 1/2 шт.
- морковь маленькая – 1 шт.
- рис – 1 стакан *
- вода – 2,5 стакана *
- сливки 20% – 50 мл
- брокколи – 200 г
- соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Установить программу **КРУПЫ**.
2. Филе индейки вымыть и поместить в чашу мультиварки. Залить водой, довести до кипения. Снять пену, добавить очищенные морковь и лук. Варить 30 минут.
3. Вынуть филе, бульон процедить и залить в чистую чашу мультиварки.
4. Рис промыть, всыпать в бульон и довести до кипения на программе **КРУПЫ**.
5. Слить жидкость и протереть готовый рис через мелкое сито.
6. Филе индейки измельчить.
7. Брокколи разделить на соцветия, вымыть и опустить в кипящую в чаше мультиварки воду на 7 минут. Затем шумовкой переложить в воду со льдом. Обсушить и очень мелко нарезать.
8. Смешать рис, мясо индейки и брокколи, заложить их в чашу мультиварки.
9. Дать потомиться 35 минут на программе **ТУШЕНИЕ**.

* Для удобства эксплуатации мультиварки крупы и вода измеряются стаканчиками, входящими в комплект мультиварки.

ГОРОХОВАЯ КАША

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- сухой горох – 1 стакан *
- луковица средняя – 1 шт.
- растительное масло – 4 ст. л.
- соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Горох промыть и замочить в горячей воде на 10 часов, отбросить на дуршлаг. Выложить в чашу мультиварки, влить воду так, чтобы она только прикрывала горох. Довести до кипения, посолить и варить ещё 40 минут на программе **КРУПЫ**.
2. Лук очистить, мелко нарезать, обжарить в разогретом растительном масле на сковороде 4 минуты. Добавить в чашу мультиварки и смешать с горохом.
3. Дать настояться 15-20 минут на программе **КРУПЫ**.

* Для удобства эксплуатации мультиварки крупы и вода измеряются стаканчиками, входящими в комплект мультиварки.

СЕРДЦЕ ТУШЕННОЕ С ОВОЩАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- свиное или говяжье сердце – 600 г
- картофель средний – 4 шт.
- морковь средняя – 2 шт.
- луковица средняя – 2 шт.
- репа средняя – 1 шт.
- корень петрушки – 1 шт.
- солёный огурец – 2 шт.
- петрушка – 1 пучок

ДЛЯ СОУСА:

- помидоры – 500 г
- луковица – 1 шт.
- чеснок – 1 зубчик
- лавровый лист – 1 шт.
- сахар – 1 ч. л.
- сливки 22% – 125 мл
- соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Сердце помыть, залить холодной водой и оставить на 3 часа, время от времени меняя воду. Вымыть ещё раз, положить в кипящую воду в чашу мультиварки и варить 2,5 часа на программе **МЯСО**. За полчаса до окончания варки добавить соль.
2. Извлечь сердце из чаши мультиварки, положить в холодную воду на 10-15 минут. Затем вынуть и тонко нарезать поперёк волокон ломтиками.
3. Помидоры вымыть, очень мелко порезать, лук и чеснок очистить, измельчить. Уложить овощи в чашу мультиварки, залить 0,5 стакана воды, положить лавровый лист и сахар. Приправить солью, перцем и варить 5 минут на программе **СУП**. Дать постоять 30 минут, затем протереть через сито. Остудить. Добавить сливки и перемешать.
4. Готовое сердце залить подготовленным соусом.
5. Картофель, морковь, лук и репу промыть, очистить и нарезать ломтиками. Корень петрушки измельчить. Обжарить на растительном масле в чаше мультиварки на программе **ЖАРКА** 5 мин.
6. Солёные огурцы очистить, разрезать вдоль на 3-4 части, удалить семена и порезать кубиками. Петрушку промыть и измельчить.
7. Огурцы и обжаренные овощи смешать в чаше мультиварки с кусочками варёного сердца в соусе. Приправить по вкусу, перемешать и тушить ещё 15-20 минут на программе **МЯСО**.



КУРИЦА С ГРИБАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- курица – 1 кг
- шампиньоны – 150 г
- морковь маленькая – 2 шт.
- лук средний – 1 шт.
- ветчина – 50 г
- чеснок – 1 зубчик
- вино красное сухое – 250 мл
- карри – 1/2 ч. л.
- лавровый лист – 2 шт.
- масло оливковое – 2 ст. л.
- соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Курицу вымыть, обсушить и разрезать на куски. Ветчину нарезать кубиками, очищенные морковь и грибы – тонкими ломтиками. Лук порубить.
2. Налейте в чашу мультиварки немного оливкового масла, положите туда курицу и обжарьте со всех сторон до золотистой корочки на программе **ЖАРКА**.
3. Добавьте к ней грибы, ветчину, целый зубчик чеснока, морковь, лук. Влейте вино, добавьте лавровый лист, соль и карри. Всё тщательно перемешайте.
4. Добавьте в чашу мультиварки немного воды, чтобы кусочки курицы были ей покрыты и готовьте в течение часа, периодически помешивая, на программе **КУРИЦА**.
5. Дать потомиться ещё 15 минут.

НОРВЕЖСКОЕ МЯСО ПО-ФЛОТСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- филе говядины – 400 г
- горчица – 1 ст. л.
- жир свиной топленый – 1 ст. л.
- луковица большая – 1 шт.
- картофель средний – 3 шт.
- шпик – 50 г
- бульон мясной – 1 стакан *
- соль, перец чёрный молотый – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Мясо смазать горчицей и порезать небольшими кубиками. Обжарить на разогретом жире в чаше мультиварки на программе **ЖАРКА** до появления румяной корочки.
2. Очистить лук и картофель и нарезать крупными ломтиками. Шпик нарезать мелко.
3. Обжаренное мясо, овощи и шпик смешать в чаше мультиварки. Добавить бульон, посолить и поперчить, готовить в течение часа, периодически помешивая, на программе **МЯСО**.
4. Дать потомиться ещё 15 минут.

* Для удобства эксплуатации мультиварки крупы и вода измеряются стаканчиками, входящими в комплект мультиварки.

МЯСО С СУХОФРУКТАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- телятина – 1,5 кг
- подсолнечное масло – 100 г
- луковица средняя – 2 шт.
- чернослив – 100 г
- курага – 50 г
- изюм – 50 г
- сушеные яблоки – 50 г
- мёд – 2 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Порезать телятину небольшими кусочками. Обжарить на подсолнечном масле в чаше мультиварки на программе **ЖАРКА** в течение 5-7 минут.
2. Лук мелко нарезать и добавить к мясу продолжая обжаривать ещё 3-5 минут.
3. Добавить мёд и тушить ещё 20 минут периодически помешивая, на программе **ТУШЕНИЕ**.
4. Добавить в мясо предварительно замоченные чернослив и курагу, а также остальные сухофрукты, тщательно перемешать и продолжать тушить в течение часа (при необходимости можно добавлять немного горячей воды в процессе).
5. Мясо хорошо подавать на подушке из смеси дикого и бурого риса.

ЖАРКОЕ ИЗ РЫБЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- рыба – 600 г
- бульон рыбный – 200 мл
- лук – 2 шт.
- картофель – 2 шт.
- масло оливковое – 2 ст. л.
- соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить и промыть. У рыбы отрезать голову, хвост, плавники. Порезать рыбу на стейки толщиной 1,5-2 см, затем разделить каждый стейк на 2 продольные части. Обжарить с двух сторон в чаше мультиварки на программе **ЖАРКА** на оливковом масле в течение 15 минут.
2. Добавить нарезанный дольками картофель, нарезанный кольцами лук, посолить, поперчить.
3. Влить немного рыбного бульона или воды, тушить в течение 20-25 минут на программе **РЫБА**.

ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУРИЦЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- курица – 1,2 кг
- красные луковицы – 4 шт.
- бульон куриный – 1 стакан *
- помидор – 500 г
- перец сладкий красный – 1 шт.
- масло растительное – 5 ст. л.
- аджика – 1 ст. л.
- морковь крупная – 1 шт.
- хмели-сунели – 1 щепотка
- лист лавровый – 2 шт.
- чеснок – 4 зубчика
- кинза и базилик – по 1 пучку
- соль – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Курицу вымыть, разделить на 4 части, положить в чашу мультиварки, залить кипящей водой и варить 35-40 минут на программе **КУРИЦА**. Вынуть из бульона и дать остыть, бульон сохранить. Отделить мясо от костей.
2. Лук и морковь очистить. Из сладкого перца удалить сердцевину. Перец нарезать тонкими полосками, лук измельчить, морковь натереть на крупной терке.
3. Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить куски курицы на сильном огне до румяной корочки. Добавить лук и готовить, помешивая, 8-10 минут.
4. Положить в чашу мультиварки мясо курицы и оставшиеся овощи и тушить все вместе ещё 10 минут, затем влить 1 стакан куриного бульона и тушить ещё 40 минут на программе **КУРИЦА**.
5. На помидорах сделать крестообразные надрезы, опустить их в кипяток на 1-2 минуты. Обдать ледяной водой и снять кожицу. Мякоть нарезать кусочками, положить в чахохбили и тушить ещё 10 минут.
6. Чеснок очистить и мелко нарезать. Кинзу и базилик промыть и измельчить. Растереть в ступке зелень и чеснок с солью до образования однородной кашицы.
7. Положить смесь в чашу мультиварки вместе с аджикой, лавровым листом, черным перцем и щепоткой хмели-сунели. Тушить до полной готовности 5-7 минут.

* Для удобства эксплуатации мультиварки крупы и вода измеряются стаканчиками, входящими в комплект мультиварки.

ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЦЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- болгарский перец разноцветный - 5 шт.
- оливковое масло - 2 ст. л.
- ДЛЯ ФАРША:**
- мясной фарш - 300 г
- рис басмати - 100 г
- кедровые орешки - 50 г
- чеснок - 2 зубчика
- соль – по вкусу
- паприка – по вкусу
- черный молотый перец – по вкусу
- ДЛЯ СОУСА:**
- вода – 2-3 стакана *
- томатная паста - 4-5 ст. л.
- морковь средняя - 1 шт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовление фарша:

1. Рис отварить в чаше мультиварки согласно инструкции на его упаковке на программе **КРУПЫ**. Слить воду и остудить. Чеснок пропустить через пресс. Смешать рис, фарш, чеснок и кедровые орешки. Хорошо перемешать. Добавить специи и снова перемешать.
2. У перцев срезать «крышечки». Удалить семена. Перцы наполнить фаршем.
3. На дно чаши мультиварки налить оливковое масло. Вертикально поставить перцы.

Приготовления соуса:

4. Томатную пасту развести водой и хорошо перемешать, чтобы не было комочков. Морковь натереть на крупной терке и добавить в соус.
5. В каждый перец влить по 2-3 ст. л. соуса. Накрыть овощи «крышечками». Оставшийся соус вылить на дно чаши. Тушить около 40 минут до готовности начинки на программе **ТУШЕНИЕ**.

* Для удобства эксплуатации мультиварки крупы и вода измеряются стаканчиками, входящими в комплект мультиварки.

ИТАЛЬЯНСКИЙ ОМЛЕТ С СЫРОМ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- яйца – 6 шт.
- сладкий перец – 1 шт.
- сыр (любой твёрдый и острый) – 200 г
- плотный творог – 150 г
- растительное масло – 2 ч. л.
- сливки 20% – 50 мл
- соль, чёрный молотый перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Сыр натереть на тёрке. Творог размять вилкой. Перец вымыть, удалить сердцевину и порезать тонкой соломкой.
2. Налить в чашу мультиварки немного растительного масла и заложить перец, дать ему потушиться 5-7 минут на программе **ЖАРКА**.
3. Взбить яйца со сливками и половиной сыра. Посолить и поперчить по вкусу.
4. Залить всё в чашу мультиварки, смешать с перцем. Всю яичную смесь тушить 3 минуты.
5. Выложить сверху вторую половину сыра и творог. Готовить ещё 5 минут.
6. Дать потомиться ещё 7-10 минут на программе **ЖАРКА**.

ИТАЛЬЯНСКИЙ ОМЛЕТ С ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ, ВЕТЧИНОЙ И ЛУКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- яйца – 6 шт.
- луковица средняя – 1 шт.
- зелёный горошек – 1 баночка (маленькая)
- ветчина – 100 гр.
- сливки 20% – 200 мл
- сыр (любой твёрдый и острый) – 200 г
- сливочное масло – 1 ст. л.
- соль, чёрный молотый перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Сыр натереть на тёрке, лук очистить и порезать полукольцами. Ветчину порезать соломкой, горошек слить, промыть и обсушить.
2. Взбить яйца со сливками и сыром. Посолить и поперчить по вкусу.
3. На программе **ЖАРКА** разогреть в чаше мультиварки сливочное масло и добавить туда лук. Дать луку потомиться и слегка обжариться в течение 5 минут, затем добавить яичную смесь, перемешать и готовить ещё 3 минуты.
4. Положить горошек и ветчину, перемешать и готовить в течение 10 минут.
5. Дать потомиться ещё 3-5 минут.

СЛАДКИЙ ПЛОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- рис – 300 г
- луковица репчатого лука – 1 шт.
- морковь – 1 шт.
- ягоды кураги – 10 шт.
- ягоды чернослива – 10 шт.
- изюм – 100 г
- сливочное масло – 100 г
- специи для плова – 1 пакетик
- вода – 300 мл
- соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Лук нарезать полукольцами, морковь — тонкой соломкой, сухофрукты тщательно промыть в теплой воде.
2. Рис тщательно промыть в холодной воде.
3. Положить сливочное масло в чашу мультиварки и обжарить на нем лук и морковь на программе **ЖАРКА**.
4. Добавить в чашу сухофрукты, соль и специи, положить рис и залить кипятком на 1-1,5 см выше уровня риса.
5. Установить программу **ПЛОВ** на 1 час.

ЛЕЧО

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- сладкий перец – 2 кг
- помидоры – 1 кг
- чеснок – 4 зубчика
- перец чили – 1/3 стручка
- столовый уксус 9% – 1 ст. л.
- сахар – 1 ст. л.
- соль – 1 ч. л.
- растительное масло – 2 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Перец очистить от семян и порезать на небольшие кусочки.
2. Помидоры очистить от кожуры и пропустить через мясорубку.
3. Перец чили и чеснок измельчить и добавить к помидорам.
4. Заложить все ингредиенты в чашу мультиварки и включить программу **ЗАГОТОВКИ**. Готовить 60 минут.
5. Закатывать в стерилизованные банки в горячем состоянии.

* Для удобства эксплуатации мультиварки крупы и вода измеряются стаканчиками, входящими в комплект мультиварки.

ПАРОВЫЕ МАНТЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- слоёное тесто – 400 г
- фарш (свинина, говядина) – 400 г
- луковица – 1 шт.
- кинза – 1 пучок
- сливочное масло – 2-4 ст.л.
- соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Каждый пласт теста разделить на 4 части и немного раскатать.
2. Лук очистить и измельчить вместе с кинзой.
3. Перемешать всё с фаршем, посолить и поперчить.
4. Выложить в середину квадратов по столовой ложке фарша.
5. Для сочности можно положить по небольшому кусочку сливочного масла.
6. Скрепить края конвертиком и хорошо слепить швы.
7. Залить в чашу мультиварки воду, довести её до кипения, на программе **ПАРОВАРКА** положить манты на решётку мультиварки, готовить в течение 25 минут.



ФАРШИРОВАННЫЙ СИБАС НА ПАРУ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- сибас – 2 рыбы по 200-300 г (можно выбрать дораду, судака, форель)
- зелень – 1 пучок (любая по вкусу)
- лайм (или лимон) – 1 шт.
- чеснок – 1 зубчик
- розмарин – 1 веточка
- соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Зелень и чеснок мелко порезать и смешать.
2. Добавить сок половины лайма/лимона.
3. Рыбу почистить, удалить хвосты и нафаршировать.
4. Посолить, поперчить, сверху положить веточку розмарина.
5. Установить программу **ПАРОВАРКА**, залить в чашу мультиварки воду, довести её до кипения. Рыбу на решётке поместить в чашу мультиварки и готовить в течение 30 минут.

КОТЛЕТЫ НА ПАРУ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- филе телятины или курицы – 300 г
- белый хлеб – 50 г
- молоко – 100 мл
- луковица маленькая – 1 шт.
- соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Хлеб размочить в молоке, а затем отжать. Мясо вымыть, обсушить, дважды пропустить через мясорубку, соединить с хлебом, луком, посолить по вкусу и тщательно перемешать.
2. Решетку застелить фольгой, предварительно ее проткнуть частыми дырочками зубочисткой, чтобы через нее лучше проходил пар. Из получившегося фарша сформовать котлеты, выложить их на решетку.
3. Залить в чашу мультиварки воду, установить программу **ПАРОВАРКА** на 1 час, довести воду до кипения, поместить решетку в чашу мультиварки и готовить 40-45 минут.

* Для удобства эксплуатации мультиварки крупы и вода измеряются стаканчиками, входящими в комплект мультиварки.

МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ С ОРЕХАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- пшеничная мука – 360 г
- яйцо – 2 шт.
- сливочное масло – 100 г
- мед – 2 ст. л.
- сахар – 200 г
- сода, гашеная уксусом – 1/2 ч. л.
- грецкие орехи – 1,5 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Орехи измельчить ножом или кухонным комбайном.
2. Смешать яйца, мягкое сливочное масло, мед и сахар, довести до однородной массы на водяной бане.
3. Продолжая варить на водяной бане, всыпать муку и соду, гашеную уксусом. Полностью вмешать муку в тесто. Добавить измельченные орехи и снять с водяной бани.
4. Решетку мультиварки застелить фольгой и проделать в фольге частые дырочки зубочисткой. При помощи мокрой ложки выложить тесто в виде пряников на фольгу.
5. Залить в чашу мультиварки воду, установить программу **ПАРОВАРКА** на 1 час. Довести воду до кипения и готовить на пару 40 минут. Готовые пряники снять с формы и остудить.



ШАРЛОТКА С ЯБЛОКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- сахарный песок – 200 г
- сливочное масло – 50 г
- яйца – 4 шт.
- разрыхлитель – 2 ч. л.
- мука – 200 г
- соль – 1/2 ч. л.
- яблоки (антоновка) – 800 г
- сахарная пудра – 3 ст. л. (для обсыпки)
- корица – 1 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Яблоки очистить от кожуры, семенных коробочек и нарезать ломтиками.
2. Включите мультиварку в режим **ПОДОГРЕВА** и положите в чашу кусочек масла, чтобы оно растаяло. Когда растает - слегка смажьте этим маслом стенки чаши и добавьте 2 ст.л. сахара (коричневый сахар даст более золотистый цвет, но можно брать обычный). Помешивать деревянной или пластмассовой ложкой, пока сахар полностью не растворится в масле.
3. Уложить на дно первый слой яблок красиво (начинайте укладывать от внешнего края) - это ведь будет верх пирога! Затем выложите на первый слой остальные яблоки как угодно, не очень плотно.
4. Миксером взбивайте яйца с сахаром, пока сахар не растворится. Добавьте стакан муки и корицу, разрыхлитель и соль, продолжайте взбивать. Тесто будет, как сметана.
5. Вылить тесто на яблоки. Поставить на 40 минут в режим **ВЫПЕЧКА**. Когда готово, перевернуть на сервировочное блюдо. Посыпать сахарной пудрой

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- теплая вода – 500 мл
- пшеничная мука – 650 г
- сухие быстродействующие дрожжи – 1 пакетик
- сахар – 4 ч. л.
- соль – 2 ч. л.
- растительное масло для смазывания формы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. В воде растворить сахар и дрожжи. Подождать 5-10 минут. За это время дрожжи должны начать пузыриться и пениться.
2. Добавить в воду с дрожжами соль и муку, замесить тесто. Оно должно получиться густое и вязкое (если нужно - добавьте муку).
3. Тесто накрыть крышкой или полотенцем и оставить его в теплом месте расстаиваться. Для этих целей подойдет духовка. Ее можно слегка разогреть до 35-40°C, не больше. Объем теста должен увеличиться примерно в 3-4 раза.
4. Когда тесто подошло, заложить его в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом и посыпанную мукой.
5. Придать тесту форму шара, перекатывая его в руках и заправляя края вниз к центру. Месить около 5-7 минут. Чтобы тесто в форме не сохло, посыпать его сверху тонким слоем муки.
6. Тесто для хлеба оставить в чаше мультиварки, чтобы оно еще раз поднялось.
7. После того, как тесто еще раз поднялось, включить программу **ХЛЕБОПЕЧКА**.
8. Румяный и ароматный хлеб выложить из чаши мультиварки, дать ему немного остыть, излишки муки сверху удалить.

АЙВОВЫЙ КОМПОТ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- айва – 600 г
- вода – 2 л
- корица – 1 ч.л.
- сахар – 200 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Айву вымыть и порезать на мелкие ломтики, поместить в чашу мультиварки, залить холодной водой, добавить сахар и корицу.
2. Варить 1,5 часа на программе **КОМПОТ**.
3. Дать настояться ещё 30 минут.

ЙОГУРТ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- молоко 2.5% – 1/2 л
- сливки 11% – 1/2 л
- сахарный песок – 3 ст. л.
- йогурт без добавок – 2 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Смешать все ингредиенты и влить в чашу мультиварки. Подойдут также стеклянные баночки из-под детского питания, которые нужно поместить в чашу. (Воды в чаше мультиварки должно быть до середины баночек).
2. Закрывать крышку мультиварки и установить программу **ЙОГУРТ**.
3. После завершения программы **ЙОГУРТ** отключить мультиварку и, не открывая крышки, дать постоять еще 1 час.
4. Через час после отключения мультиварки чашу или баночки вынуть и поставить в холодильник.

SCARLETT.RU

SC-MC410S21

