

Moulinex®

МУЛЬТИВАРКА

- Русский 3 - 11
- Українська 12 - 20
- Қазақ тілі 21 - 30

NC00015513 • 04/2010

www.moulinex.com

Moulinex®

МУЛЬТИВАРКА

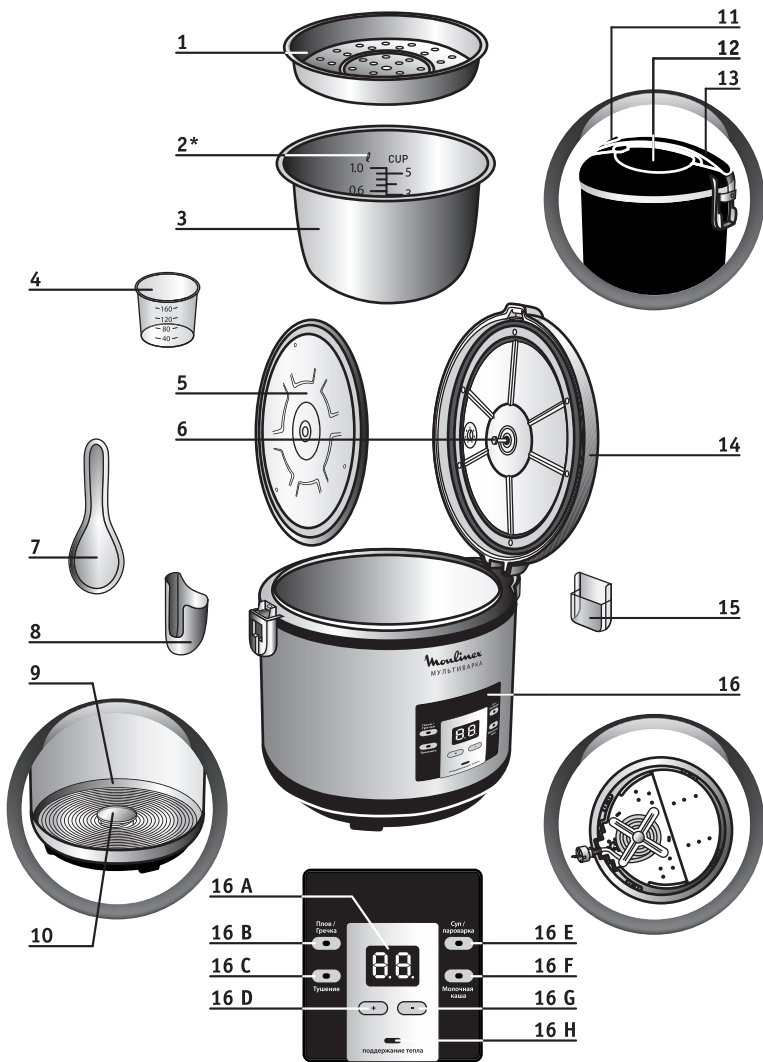
RU

UK

KK



www.moulinex.com



* В зависимости от модели - Залежно від моделі - Моделіне қарай



FIG.1



FIG.2

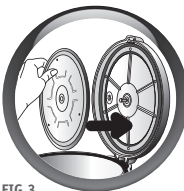


FIG.3



FIG.4

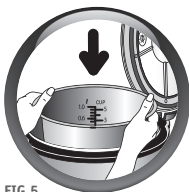


FIG.5



FIG.6



FIG.7

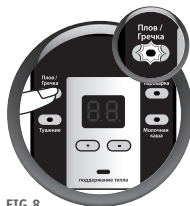


FIG.8

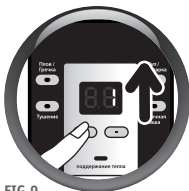


FIG.9



FIG.10



FIG.11



FIG.12



FIG.13



FIG.14



FIG.15



FIG.16



FIG.17



FIG.18



FIG.19

1 ПАМЯТКА ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Прочтите и следуйте инструкциям по применению. Сохраните для дальнейшего использования.

Инструкции по технике безопасности

- В целях Вашей безопасности данный прибор отвечает действующим в момент изготовления правилам и директивам по технике безопасности (Директива о низковольтном оборудовании, электромагнитной совместимости, положения о материалах, контактирующих с пищевыми продуктами, об окружающей среде...).
- Убедитесь, что напряжение в электросети соответствует напряжению, указанному на приборе (переменный ток).
- Принимая во внимание разнообразие действующих стандартов, прибор должен пройти проверку в соответствующем сервисном центре в случае, если он куплен в другой стране.
- Не устанавливайте прибор вблизи источника тепла или нагревательных приборов. Это может привести к серьезным повреждениям.
- Этот прибор предназначен исключительно для бытового пользования. В случае промышленного или некорректного использования прибора производитель снимает с себя ответственность, и гарантия теряет силу.
- Прибор не предназначен (гарантия не применяется) для использования:
 - на кухнях для персонала магазинов, офисов и прочих рабочих помещений;
 - в фермерских постройках;
 - клиентами гостиниц, мотелей и в прочих съемных жилых помещениях;
 - в частных мини-гостиницах.

Подключение к электросети

- Запрещено использовать прибор в следующих случаях:
 - Прибор или его шнур питания повреждены.
 - Прибор падал, видны повреждения или неисправно работает.
- В этих случаях необходимо обратиться в соответствующий сервисный центр. Не разбирайте прибор самостоятельно.
- Включайте прибор в розетку с заземлением.
- Не используйте удлинитель. Если вы берете на себя ответственность за использование удлинителя, выбирайте удлинитель в хорошем состоянии, с заземленной штепсельной вилкой в соответствии с мощностью прибора.
- Если шнур питания поврежден, в целях безопасности, он должен быть заменен производителем, в соответствующем сервисном центре или специалистом.
- Не оставляйте шнур в висячем положении.
- Не тяните за шнур для отключения из розетки.
- Отключайте прибор из розетки сразу же после использования, при перемещении прибора, перед чисткой или техническим обслуживанием.

Эксплуатация

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Рабочая поверхность должна быть плоской, устойчивой, избегайте попадания на прибор водяных брызг.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без наблюдения.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Прикосновение к горячей поверхности прибора, контакт с горячей водой, паром или пищей может привести к ожогам.
- Запрещено использовать прибор с пустой чашей или без нее.

- Функция приготовления пищи включается автоматически. Не препятствуйте и не мешайте автоматическому переходу данной функции в функцию поддержания температуры.
- Запрещено вынимать чашу в процессе работы прибора.
- Запрещено устанавливать прибор непосредственно на горячую поверхность, либо вблизи источников тепла или пламени, так как это может быть опасно или привести к поломке прибора.
- Чаша должна соприкасаться непосредственно с нагревательной пластиной. Попадание между чашей и пластиной посторонних предметов или кусочков пищи приведет к нарушению правильной работы прибора.
- Запрещается закладывать продукты или заливать воду в прибор до тех пор, пока чаша не зафиксирована.
- Соблюдайте дозировки, указанные в рецептах.
- Во время приготовления наблюдается выделение пара и тепла из прибора. Берегите лицо и руки. Не поворачивайтесь лицом к отверстиям выпуска пара и не держите руки вблизи них. Запрещено закрывать отверстия выпуска пара.
- Не погружайте прибор в воду и не вливайте воду в него, только в его чашу.
- В случае возгорания какой-либо детали прибора не пытайтесь потушить ее с помощью воды. Для гашения пламени используйте небольшое влажное полотенце.
- Операции по замене деталей осуществляются исключительно представителями сервисных центров; при замене деталей используются запасные детали от производителя.



Не загрязняйте окружающую среду!

- ① Ваш прибор содержит материалы, которые могут быть переработаны.
- ➔ Сдайте его в местный пункт сбора вторсырья.

2 ОПИСАНИЕ

1. Паровая корзина
2. Шкала уровней воды и кол-ва риса*
3. Съёмная чаша с антипригарным покрытием
4. Мерный стаканчик
5. Съёмная паровая пластина
6. Ручка паровой пластины
7. Ложка
8. Держатель для ложки
9. Нагревательная пластина
10. Сенсорное управление
11. Кнопка для открывания крышки
12. Клапан выпуска пара
13. Ручка крышки
14. Крышка
15. Влагосборник
16. Панель управления
 - a. Дисплей времени приготовления или отсрочки запуска программы в режиме «Плов/Гречка»
 - b. Индикатор приготовления режима «Плов/Гречка» (красный)
 - c. Индикатор медленного приготовления (красный)
 - d. Кнопка таймера отсрочки «Плюс»
 - e. Индикатор приготовления в режиме Суп/Варка на пару (красный)
 - f. Индикатор приготовления в режиме Молочная каша (красный)
 - g. Кнопка таймера отсрочки «Минус»
 - h. Индикатор подогрева (оранжевый)
17. Шнур питания
18. Отсек для шнура питания

3 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Распаковка прибора

- Выньте прибор из упаковки и распакуйте все детали.
 - Нажатием кнопки, расположенной на ручке, откройте крышку – рис. 1.
 - Выньте всю документацию на прибор и съемные детали.
 - Установите держатель для ложки: пластмассовый стыковочный паз подставки вставьте в отверстие под шарнирным соединением крышки и наклоните его вниз – рис. 2.
- Прочитайте инструкцию и строго придерживайтесь рекомендаций по эксплуатации.

2. Чистка прибора

- Выньте чашу с антипригарным покрытием.
- Промойте металлические части крышки и чаши с помощью губки и жидкости для мытья посуды. Установите паровую пластину на специальную подставку – рис. 3.
- Протрите прибор снаружи влажной тряпкой.
- Тщательно вытрите насухо.
- Запрещается использовать абразивные или жесткие чистящие средства.

4 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МУЛЬТИВАРКИ

Для всех четырех функций

- Тщательно протрите прибор снаружи (особенно дно). Убедитесь, что на нижней части чаши или нагревательной пластины нет остатков пищевых продуктов – рис. 4.
- Вставьте чашу в прибор – рис. 5, следите за тем, чтобы чаша была правильно расположена.
- Слегка прокрутите чашу в обе стороны, чтобы обеспечить плотный контакт между её дном и нагревательной пластиной.
- Убедитесь, что паровая пластина установлена правильно – рис. 3.
- Закройте и зафиксируйте крышку.
- Убедитесь, что влагосборник установлен правильно – рис. 6.
- Подключите прибор к электросети.
- Не включайте прибор до выполнения всех вышеизложенных действий.

Ни в коем случае не держите руки над клапаном выпуска пара во время приготовления – это может привести к ожогам. Прибор не начнет работать, если чаша установлена неправильно. Если Вы хотите изменить заданное время приготовления или режим, задайте повторно режим, а затем время приготовления.

При этом на 5 секунд загорится индикатор соответствующего режима приготовления. В течение этих 5 секунд Вы все еще можете установить время или режим приготовления. Не рекомендуется жарить или готовить блюда в масле с открытой крышкой.

5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА В РЕЖИМЕ ПЛОВ/ГРЕЧКА

1. Отмеряя ингредиенты – Максимальная вместимость чаши

- При приготовлении риса пластмассовая чашка используется только для отмеривания количества риса, а не воды (исключение – приготовление 1 стаканчика риса).
- Шкала делений на внутренней поверхности чаши дана в литрах и чашках, она используется для определения количества воды при приготовлении риса – рис. 7. При приготовлении других блюд, например макарон, придерживайтесь пропорций, указанных в рецептах.
- Пластмассовая чашка, комплектующаяся вместе с вашим прибором, предназначена для отмеривания согласно таблице ниже количества риса необходимого для определенного количества порций.
- В таблице ниже приведены рекомендации по приготовлению белого риса. Советуем использовать обычный рис, а не рис быстрого приготовления, который в результате

варки может стать клейким и прилипнуть к дну чаши. Для приготовления других видов риса, таких как нешлифованный или дикий рис, количество воды необходимо корректировать (см. таблицу ниже).

- Для приготовления 1 стакана белого риса (соответствует 2 маленьким или одной большой порции), возьмите одну мерную чашку белого риса и затем залейте 1 1/2 мерной чашки воды. При приготовлении одного стакана некоторых сортов риса маленькие крупинки могут прилипнуть ко дну.
- Максимальное общее количество риса и воды не должно превышать отметку 5 или 10 на шкале «Чашка» (в зависимости от модели) на внутренней поверхности чаши – рис. 7.
- Перед приготовлением рис необходимо тщательно промыть водой.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЕЛОГО РИСА В АВТОМАТИЧЕСКОЙ ПРОГРАММЕ МУЛЬТИВАРКИ
(американский длинный рис, рис басмати, тайский рис)

Количество мерных чашек белого риса	Масса белого риса	Уровень воды в чаше (вместе с рисом)	Порции	Среднее время приготовления*
2	300 г	отметка «2 чашки»	3-4	14-17 мин.
4	600 г	отметка «4 чашки»	5-6	20-25 мин.
5	750 г	отметка «5 чашки»	7-8	23-27 мин.
6	900 г	отметка «6 чашки»	8-10	23-27 мин.
8	1200 г	отметка «8 чашки»	11-14	25-30 мин.
10	1500 г	отметка «10 чашки»	13-17	30-35 мин.

- Перед приготовлением рис необходимо тщательно промыть водой (кроме риса ризотто).

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПРОЧИХ СОРТОВ РИСА

Сорт риса	Количество мерных чашек риса	Масса риса	Уровень воды в чаше (вместе с рисом)	Порции	Среднее время приготовления*
Круглый белый (итальянский рис часто более клейкий)	4	600 г	отметка «4 чашки»	5-6	20-23 мин.
Цельнозернистый нешлифованный	4	600 г	отметка «4,5 чашки»	5-6	35-40 мин.
Дикий рис	4	400 г	отметка «3,5 чашки»	4-5	около 40 мин.
Рис ризотто (сорт Арборио)	4	600 г	отметка «4 чашки»	4-5	17-23 мин.

*Мультиварка автоматически определяет точное время приготовления в зависимости от количества воды и риса в чаше.

ВНИМАНИЕ: При использовании сорта риса Арборио для приготовления рисовых и десертных пудингов соблюдайте пропорции, указанные в кулинарной книге, поскольку в этом случае требуется больше воды. При приготовлении рисового пудинга рекомендуется использовать сорт Арборио риса ризотто, поскольку он быстрее готовится и лучше подходит для приготовления пудинга. Готовьте блюдо строго по рецепту. Будьте внимательны при приготовлении риса в молоке, поскольку молоко может вспениться и выкипеть из чаши через крышку.

2. Готовим рис

- В таблицах и рецептах приведено ориентировочное время приготовления риса.
- Прибор необходимо устанавливать на плоскую, устойчивую, жаропрочную поверхность, подальше от водных брызг и источников тепла.
- Перед приготовлением рис необходимо тщательно промыть водой.
- С помощью мерной чашки насыпьте необходимое количество риса в чашу мультиварки. Затем залейте холодной водой до нужной отметки по шкале «Чашки» на внутренней поверхности чаши (см. рекомендации по приготовлению) – рис. 7.
- Закройте крышку.

ВНИМАНИЕ: В первую очередь необходимо засыпать в чашу рис, а затем заливать воду. Нарушение данной очередности может привести к переизбытку воды.

- Убедитесь, что прибор подключен к электросети. Быстрым нажатием активируется кнопка «Плов/Гречка» – рис. 8. Красный индикатор «Плов/Гречка» мигает 5 секунд. Спустя 5 секунд индикатор продолжает ровно гореть и автоматически начинается приготовление.
- Влагосборник необходимо очищать и промывать после каждого использования прибора.

Мультиварка самостоятельно устанавливает точное время приготовления в зависимости от количества воды и продуктов в чаше (см. таблицу приготовления для определения времени). После того, как рис впитает в себя всю воду, мультиварка автоматически завершает процесс приготовления и переключается в режим подогрева (загорается оранжевый индикатор «Подогрев»).

3. Режим приготовления «Плов/Гречка» с отсрочкой начала приготовления

- Это единственный режим, в котором можно запрограммировать отсрочку начала приготовления.
- Данный режим позволяет отсрочить время начала приготовления ингредиентов.
- Выберите режим «Плов/Гречка». После того, как ингредиенты будут положены в чашу и прибор подключен к электросети, нажмите кнопку «Плов/Гречка» – рис. 8. Загорится красный индикатор «Плов/Гречка».
- Задайте время отсрочки. Когда загорится индикатор «Плов/Гречка», нажмите кнопку «плюс» - рис. 9 или кнопку «минус» – рис. 10 и установите период времени, в течение которого необходимо приготовить Ваше блюдо. Например: если на часах 13:00, а Вы хотите, чтобы рис был готов к 20:00. Установите на таймере «7Н». Индикатор «Плов/Гречка» останется гореть.
- Максимальное время отсрочки приготовления составляет 9 часов.

4. Ряд рекомендаций для оптимального приготовления риса

- Отмерьте необходимое количество риса и тщательно промойте его в сите под проточной водой (исключение составляют сорта риса ризотто, такие как Арборио - этот рис промывать не рекомендуется). Затем засыпьте рис в чашу и залейте необходимым количеством воды.
- Для однородного приготовления всей массы равномерно распределите рис в чаше.
- Солите рис по желанию. На четыре чашки риса допускается добавлять около 0,5 чайной ложки соли, однако Вы можете добавлять соль по Вашему вкусу. Помните, что для приготовления риса в мультиварке требуется меньше воды, чем для варки в

- обычных условиях, поэтому будьте осторожны с количеством соли, не пересолите.
- При желании вместо воды можно использовать бульон. При использовании бульонных кубиков следите за количеством специй.
 - Запрещено открывать крышку в процессе приготовления, поскольку из-под крышки может вырваться пар, что повлияет на время приготовления.
 - По окончании приготовления, при выборе режима «Подогрев» размешайте рис и оставьте в мультиварке еще на несколько минут, чтобы рис получился рассыпчатым.

При приготовлении плова или добавлении к рису других ингредиентов, прежде всего, необходимо засыпать в чашу рис и залить его необходимым количеством воды. Проследите, чтобы общий объем ингредиентов не превышал максимальной отметки на шкале на внутренней стороне чаши. Не готовьте с открытой крышкой.

6 РЕЖИМ МЕДЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Отмеряя ингредиенты

- В режиме медленного приготовления общее количество ингредиентов (пропорции см. в рецептах) не должно превышать отметки 5 или 10 на шкале чаши «Чашки» (в зависимости от модели).

2. Медленно готовим

- Выбор режима «Медленное приготовление»: Заложите ингредиенты в чашу и подключите прибор к электросети. Затем нажмите кнопку «Медленное приготовление» – рис. 11. Когда начнет мигать индикатор «Медленное приготовление», нажмите кнопку «плюс» – рис. 9 или «минус» – рис. 10 и задайте время приготовления. Если в течение 5 секунд Вы не задали время приготовления, световой индикатор перестает мигать и соответствующий индикатор остается гореть ровно; при этом автоматически устанавливается время приготовления 60 минут и начинается процесс приготовления.
- Установка времени приготовления: в режиме медленного приготовления Вы можете установить время приготовления от 60 минут до 9 часов. Время необходимо устанавливать в соответствии с указаниями рецепта во время мигания красного индикатора «Медленное приготовление». Для увеличения времени приготовления необходимо многократно нажимать кнопки «+/-». Вы также можете нажимать непрерывно для ускорения процесса. Время приготовления увеличивается почасово, от минимальной отметки 60 минут до максимальной - 9 часов.
- Процесс приготовления начинается после того, как перестает мигать красный индикатор «Медленное приготовление».

3. Важные рекомендации для приготовления сухой фасоли и гороха в режиме медленного приготовления

- Прежде, чем готовить блюдо с содержанием сухой фасоли или гороха в режиме медленного приготовления (напр., красная фасоль или турецкий горох), бобы необходимо оставить на ночь в холодной воде. Слейте воду, в которой оттаивались бобы и тщательно промойте их. Затем положите их в большую емкость и залейте свежей холодной водой. Доведите до кипения и кипятите в течение 10 минут без крышки. После этого слейте воду. Бобы готовы для приготовления блюда в медленном режиме.
- Эта процедура позволяет удалить из бобов природные токсины.
- Чечевицу можно не вымачивать, однако ее необходимо прокипятить в течение 10 минут.
- Что касается консервированной фасоли, из нее можно слить жидкость и промыть ее водой. Консервированная фасоль добавляется в блюдо за 30 минут до окончания приготовления. Она не требует предварительного кипячения.

- Не ешьте сырую фасоль, горох и чечевицу.
- Для здорового пищеварения необходимым является предварительное вымачивание сухой фасоли за 10 часов до ее приготовления.

7 СУП/ВАРКА НА ПАРУ

1. Отмеряя ингредиенты

- Максимальное количество воды в чаше не должно превышать отметки 5 или 10 чашек (в зависимости от модели) показанные на шкале, на внутренней поверхности чаши. Превышение этого уровня может вызвать переливание через край во время приготовления.

2. Подготовка

- Залейте воду в чашу как указано в рецепте, но не больше отметки 10 чашек.
- Поместите паровую корзину в чашу мультиварки – рис. 12.
- Добавьте ингредиенты.

3. Варим на пару

- Выбор режима Суп/Варка на пару. Поместите ингредиенты и воду в чашу, подключите прибор к электросети, затем нажмите кнопку Суп/Варка на пару – рис. 13. Когда начнет мигать индикатор Суп/Варка на пару, нажмите кнопку «плюс» – рис. 9 или «минус» – рис. 10 чтобы выбрать время приготовления. Если в течение 5 секунд Вы не задали время приготовления, световой индикатор перестает мигать и соответствующий индикатор остается гореть ровно; при этом автоматически устанавливается время приготовления 1 минута и начинается процесс приготовления.
- Установка времени приготовления: Для того чтобы начать приготовление, вам нужно выбрать время приготовления. Прибор позволяет вам задавать от 1 до 60 минут в режиме варки на пару. Вы выбираете время, подходящее для выбранного рецепта. Нажимайте кнопки +/- для увеличения времени готовки. Вы можете нажимать непрерывно для ускорения процесса.
- Когда красный индикатор Суп/Варка на пару перестанет мигать, начнется приготовление.

! Если вам нужно перемешать суп, не делайте это непосредственно в мультиварке. Выньте чашу и перелейте содержимое, которое нужно перемешать в другой контейнер. В случае если вы не будете соблюдать данные рекомендации, ваша мультиварка может сломаться.

8 ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОЛОЧНОЙ КАШИ

Готовим МОЛОЧНУЮ КАШУ

- Чтобы выбрать режим приготовления каши нажмите кнопку «Молочная каша». Поместите ингредиенты в чашу, подключите прибор к электросети, затем нажмите кнопку «Молочная каша» – рис. 14. Когда загорится индикатор «Молочная каша» нажмите кнопку «плюс» – рис. 9 или кнопку «минус» – рис. 10 для выбора времени приготовления. Если в течение 5 секунд Вы не задали время приготовления, световой индикатор перестает мигать и соответствующий индикатор остается гореть ровно; при этом автоматически устанавливается время приготовления 5 минут и начинается процесс приготовления.

Пример: приготовление овсяной каши

Рецепт	Предлагаемое время приготовления, используя функцию овсяная каша	Порции
1 чашка овсяных хлопьев, 2 чашки молока, 0,5 чашки воды	20'	400 гр.
2 чашки овсяных хлопьев, 3 чашки молока, 2 чашки воды	30'	800 гр.

Примечание: После приготовления, если овсяная каша слишком жидкая, как вам кажется, готовьте ее дополнительные 2 минуты. Различные марки овсяных хлопьев слегка отличаются друг от друга, поэтому может потребоваться установить время приготовления или количество жидкости необходимое для получения любимой вами консистенции.

9 ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПОДОГРЕВА

По окончании приготовления, независимо от выбранного режима готовки, прибор автоматически подключает функцию «подогрева», исключение составляет режим приготовления овсяной каши. Загорается оранжевый индикатор «подогрев». Таким образом, еда остается теплой и готовой к подаче. Чтобы отключить эту функцию, выключите прибор.

Закончив готовить

- Откройте крышку.
 - Достаньте пищу с помощью пластмассовой ложки (идет в комплекте с прибором) и закройте крышку.
 - Пища, оставленная в чаше мультиварки, будет подогреваться.
 - Отключите прибор из розетки.
- Избегайте пара.

10 ОЧИСТКА И УХОД

1. Влагосборник

- Влагосборник необходимо очищать и промывать после каждого использования прибора.
- Нажмите с двух сторон на пластиковый колпачок и выньте влагосборник - Рис. 15.
- Для того, чтобы установить влагосборник обратно, надавите на него, чтобы он вошел в паз.

2. Чаша, паровая корзина и паровая пластина

- Используйте только горячую воду, жидкость для мытья посуды и мягкую губку для промывания и очистки чаши, влагосборника и паровой пластины – Рис. 16-17-18. Запрещается использовать абразивные или жесткие чистящие средства.
- Если пища прилипла к дну мультиварки, нанесите на некоторое время жидкость для мытья посуды на поверхность чаши, затем смойте её водой.
- Тщательно высушите чашу мультиварки.
- Не погружайте прибор в воду и не вливайте воду в него, только в его чашу.

3. Очистка в посудомоечной машине

- Чашу, паровую корзину и паровую пластину можно мыть в посудомоечной машине. При очистке чаши, внимательно прочитайте инструкцию ниже:
- Когда Вы помещаете чашу в посудомоечную машину, будьте осторожны и не повредите антипригарное покрытие о стенки машины.

- После нескольких промывок чаши в посудомоечной машине рекомендуется протереть поверхность чаши бумажным полотенцем, предварительно смоченным растительным маслом.
 - Убедитесь, что по окончании очистки Вы поместили чашу обратно в мультиварку.
- Любые коричневые пятна и царапины, которые могут появиться после длительного использования мультиварки не являются проблемой для её дальнейшего использования. Мы гарантируем, что антипригарное покрытие соответствует всем правилам и нормам в отношении материалов, контактирующих с едой.**

4. Уход за чашей с антипригарным покрытием

- Для сохранения качества антипригарного покрытия чаши в течение долгого периода времени не рекомендуется резать в ней пищу.
 - Используйте пластмассовые или деревянные приборы (не металлические) для перемешивания пищи в чаше, чтобы избежать повреждение антипригарного покрытия.
 - Для избежания риска коррозии, не наливайте в чашу уксус.
 - Цвет поверхности чаши может измениться после первого и/или длительного использования.
- Изменение цвета происходит из-за действия пара и воды и никаким образом не влияет на дальнейшее функционирование мультиварки и не опасно для Вашего здоровья.

5. Очистка других частей прибора

- Очистите внешнюю поверхность мультиварки, внутреннюю часть крышки и шнур, используя влажное кухонное полотенце и высушите насухо. Не используйте абразивные чистящие средства.
- Не промывайте водой внутреннюю часть прибора, поскольку это может повредить датчик сенсорного управления.
- Перед тем как убрать мультиварку, закрутите шнур внизу прибора – Рис. 19.

50 рецептами

*Все ваши
любимые блюда
без постоянного
контроля*



Moulinex®



МУЛЬТИВАРКА

Эта книга рецептов была разработана, чтобы продемонстрировать все разнообразие блюд, которые можно приготовить в вашей мультиварке.

В книге представлены как традиционные рецепты на каждый день, так и рецепты, открывающие новые горизонты.

Молочная каша, рис или гречка на каждый день? Тушеные блюда или приготовленные на пару? Вы оцените прекрасный вкус и простоту приготовления блюд. К тому же ваша мультиварка по окончании приготовления автоматически переходит в режим поддержания блюда в теплом состоянии!

Наслаждайтесь разнообразными блюдами, не тратя время на пристальный контроль за их приготовлением!

СУП

Борщ	04-05
Гороховый суп	06
Молочный суп	06
Сборная солянка	07
Рассольник	08
Сборная солянка	09

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Плов	10-11
Гречка	12
Гречка по-селянски	12
Бурый Рис "Примавера"	13
Белый рис	14
Рис для суши	14
Гороховая каша	14
Ризотто С Лесными Грибами	15
Лобио из красной фасоли	16
Гуляш с овощами	16
Чечевица По-Мексикански	17
Рис По-Кантонски	18
Ризотто По-Милански	18
Вкусная Тушеная Курица	19
Картофель с грибами	20
Картофель под сметанным соусом	20
Тушеная Говядина По-Провански	21
Макароны С Ветчиной	22
Омлет	22
Картофель тушеный со свиной	23
Паэлья	24
Пшеничная каша	24
Таджин Из Ягненка С Абрикосами По-Мароккански	25
Бефстроганов	26
Буженина	26
Говядина В Красном Вине С Луком	27

ПАРОВАРКА

Салат Из Овощей С Цитрусовым	28-29
Соусом "Винегрет"	28-29
Голубцы	30
Морские Гребешки В Пакете	30
Филе Форели В Пакете	31
Полента С Запеченными Овощами	32
Лосось На Пару В Румяной Глазури	33

МОЛОЧНАЯ КАША

Каша Из Пяти Злаков С Сушеными Вишнями	34-35
Молочная овсяная каша	36
Молочная рисовая каша	36
Имбирно-Апельсиново-Клубничная Каша	37
Каша "Дружба" рисово-пшеничная	38
Дробленый Овес С Пряными Яблоками И Миндальным Молоком	39

ДЕСЕРТ

Чизкейк	40-41
Рисовый Пудинг С Ароматом Апельсина И Кардамона	42
Шоколадный торт	43
Груши С Шоколадным Соусом	44
Кокосово-рисовый пудинг	44
Нежный грушевый торт с корицей	45
указатель	46





Борщ

Ингредиенты, необходимые для приготовления 4 порций:

- 1 измельченные луковицы среднего размера
- 1 измельченная средняя морковь
- 2 небольшие картофелины, нарезанные брусочками
- 300 г измельченной белокочанной капусты (или соленой капусты)
- 150г сырой натертой на крупной терке красной свеклы
- 400 г говядины, нарезанной кубиками
- 1 помидор, нарезанный кубиками
- 5 измельченных долек чеснока
- 0,5 сл сока лимона
- 1 чайная ложка соли
- Черный перец
- Сметана
- Рубленая петрушка

Налейте в варочную чашу воду до отметки 4, обозначенной на емкости. Положите кусочки мяса, добавив немного соли и черного перца. Закройте крышку и установите таймер на 40 минут в режиме СУП/ПАРОВАРКА.

На отдельной сковороде разогрейте немного растительного масла и обжарьте на нем лук и морковь до золотистого цвета. Затем переложите все в мультиварку.

Добавьте к полученной смеси картофель, чеснок и помидоры. Посолите и поперчите по вкусу, а затем перемешайте. Поставьте таймер на 45 минут в том же режиме СУП/ПАРОВАРКА.

За 15 минут до готовности опустите свеклу в лимонный сок. Откройте крышку и положите в варочную чашу свеклу и капусту. Посолите и поперчите по вкусу, а затем вновь закройте крышку.

подавайте на стол, посыпав небольшим количеством петрушки и добавив немного сметаны.





Грибной суп

Ингредиенты, необходимые для приготовления 3-4 порций:

600 г нарезанных кусочками грибов
1 нарезанная кусочками морковь
2 измельченные луковицы
3 нарезанные кусочками картофелины
Соль, черный перец, лавровый лист

Обжарьте на растительном масле 300 г грибов, лук и морковь. Переложите содержимое сковороды в мультиварку, добавьте остальные грибы и картофель.

Добавьте лавровый лист. Затем долейте воду до отметки 8, обозначенной на емкости.

Закройте крышку и установите таймер на 40-50 минут в режиме СУП/ПАРОВАРКА. Добавьте соль и перец по вкусу.



Молочный суп

Ингредиенты:

5 стаканов молока
2 стакана вермишели
2 столовые ложки сахара
1/3 чайной ложки соли

Влейте молоко и положите вермишель в варочную чашу. Добавьте сахар, соль, а затем перемешайте.

Закройте крышку и установите таймер на 30 минут в режиме МОЛОЧНАЯ КАША



Гороховый суп

Ингредиенты:

1 средняя морковь, нарезанная небольшими кусочками
1 измельченная луковица среднего размера
2 нарезанные соломкой картофелины
250 г копченой свинины
110г сушеного зеленого горошка
1 чайная ложка соли
Растительное масло, черный перец, лавровый лист

Обжарьте на сковороде лук и морковь до золотистого цвета в течение 10-15 минут. Положите все ингредиенты в емкость, затем наполните ее водой до отметки 5. Установите таймер на 1 ч в режиме СУП/ПАРОВАРКА.

Подайте на стол с гренками



Рассольник

Ингредиенты, необходимые для приготовления 3 порций:

1 измельченная луковица
 1 нарезанная небольшими кусочками морковь
 2-3 соленых огурца
 100 г огуречного рассола
 1 столовая ложка томатной пасты
 3 картофелины среднего размера
 250 г говядины
 1 столовая ложка перловой крупы
 Соль, черный перец, лавровый лист

Нарежьте мясо кусочками и положите его в емкость. Затем залейте водой до отметки 4, обозначенной на емкости. Установите таймер на 1 час в режиме СУП/ПАРОВАРКА.

Тем временем на отдельной сковороде обжарьте на небольшом количестве растительного масла лук и морковь до золотистого цвета.

Спустя 30 минут добавьте к мясу остальные ингредиенты и огуречный рассол. Добавьте соль и перец по вкусу. Затем закройте крышку и установите таймер еще на 30 минут. Добавьте лавровый лист.

Подавайте на стол, посыпав зеленью (петрушкой, укропом, зеленым луком) и добавив немного сметаны.



Сборная солянка

Ингредиенты:

1 нарезанная кусочками морковь
 1 измельченная луковица
 3 нарезанных кубиками соленых огурца
 1 столовая ложка томатного соуса
 200 г говядины (предпочтительно с косточкой)
 3 нарезанные кружочками сосиски
 200 г копченого мяса (или копченой колбасы), нарезанного кусочками размером 2 на 0,5 см толщиной.
 Соль, лавровый лист, черный перец
 1 лимон
 Черные оливки
 Сметана

Положите мясо с косточкой в емкость и залейте водой до отметки 6. Закройте крышку и установите таймер на 60 минут в режиме СУП/ПАРОВАРКА.

Тем временем, на отдельной сковороде обжарьте лук и морковь до золотистого цвета. Добавьте томатный соус, соленые огурцы, сосиски и кусочки копченого мяса. Подержите на огне еще минут 5.

Выложите все в мультиварку и продолжите процесс приготовления. Добавьте соль и перец, слегка перемешайте и вновь закройте крышку. До полного выключения мультиварки должно оставаться не менее 15 минут. Перед подачей на стол нарежьте мясо небольшими кусочками.

В каждую тарелку положите по ¼ кружочка лимона, 2-3 маслины и ½ столовой ложки сметаны.





Плов

Ингредиенты, необходимые для приготовления 2-3 порций:

500 г говядины или баранины
2 стакана риса
1 нарезанная кусочками морковь
1 измельченная луковица
3 дольки чеснока не очищенных
Соль ,перец ,кумин , растительное
масло

Обжарьте на сковороде на растительном масле лук и морковь до золотистого цвета. Обжарьте также до золотистого цвета кусочки мяса.

Промойте рис и выложите его в емкость. Затем залейте водой до отметки 2, обозначенной на емкости. Выложите в мультиварку содержимое сковороды и добавьте к нему чеснок и специи. Установите режим ПЛОВ/ ГРЕЧКА и оставьте блюдо готовиться до автоматического отключения устройства.

Перемешайте содержимое и оставьте его не менее чем на 15 минут в режиме ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА.





Гречка

Ингредиенты:

- 1 стакан гречки
- 2-2,5 стакана воды
- Соль, сливочное масло

Выложите гречку в емкость и залейте водой. Добавьте соль, затем установите режим ПЛОВ/ГРЕЧКА и оставьте блюдо готовиться до автоматического отключения устройства. Перед подачей на стол добавьте сливочное масло.



Гречка по-селянски

Ингредиенты, необходимые для приготовления 3-4 порций:

- 2 стакана гречки
- 4 стакана мясного или куриного бульона
- 2 измельченные луковицы
- 300 г опят или других грибов
- 100 г сливочного масла
- Сметана
- Соль, черный перец

На сковороде на сливочном масле обжарьте лук до золотистого цвета в течение 5-10 минут. Добавьте грибы и продолжайте обжаривать еще минут 10. Переложите содержимое сковороды в мультиварку, затем добавьте гречку и залейте бульоном. Добавьте соль и перец. Закройте крышку, установите режим ПЛОВ/ГРЕЧКА и оставьте блюдо готовиться до автоматического отключения устройства (30-40 минут). После приготовления оставить еще на 10 минут в режиме «сохранение горячим»



Бурый рис “примавера”



Ингредиенты:

- 1 ½ стакана органического длиннозерного бурого риса**
- 6 стаканов куриного или овощного бульона**
- 1 чайная ложка соли
- ½ чайной ложки перца
- 3 пера лука-шалот, порезать
- 8-12 тонких стеблей спаржи (90 г), порезать на кусочки длиной 5 см, удалить жесткие кончики
- 1 стакан замороженного горошка
- 8 грибов, нарезанных четвертинками
- 1 маленькая морковь, очищенная от кожуры и нарезанная кубиками
- 12 помидоров черри, нарезанных четвертинками
- По 1 чайной ложке свежей нарубленной зелени петрушки и шнитт-лука
- По ½ чайной ложки свежего нарубленного розмарина и лимона тимьян
- ½ стакана натертого пармезана
- **использовать мерный стакан Moulinex

Засыпать необходимое количество бурого риса в кастрюлю и влить бульон (использовать мерный стакан Moulinex), приправить солью и перцем. Накрыть крышкой, выбрать программу ПЛОВ/ГРЕЧКА и варить 40 минут.

Пока рис варится, подготовить остальные ингредиенты за исключением тертого сыра. Через 40 минут добавить овощную смесь, перемешать и продолжить приготовление, пока аппарат не перейдет в режим ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА (еще около 10 минут). Посыпать тертым сыром и подавать. Количество порций: 6



белый рис

Способ приготовления

На 2-3 порции:

Промойте в глубокой посуде 2 стакана риса. Переложите в варочную чашу мультиварки и залейте водой до отметки 2, обозначенной на емкости. Включите режим ПЛОВ/ГРЕЧКА и оставьте блюдо готовиться до автоматической остановки программы.

На 3-4 порции:

Промойте в глубокой посуде 3 стакана риса. Переложите в варочную чашу мультиварки и залейте водой до отметки 3, обозначенной на емкости. Включите режим ПЛОВ/ГРЕЧКА и оставьте блюдо готовиться до автоматической остановки программы.

Рис для суши

Способ приготовления:

2 стакана риса для суши
1 чайная ложка соли
1-2 столовые ложки сахара
3 столовые ложки рисового уксуса

Промойте рис, выложите его в чашу мультиварки. 2 стакана риса для суши необходимо залить водой до отметки 2, обозначенной на емкости. Добавьте соль и сахар. Установите режим ПЛОВ/ГРЕЧКА и оставьте блюдо готовиться до автоматической остановки программы. Дайте рису остыть, добавьте рисовый уксус, тщательно перемешайте.

Гороховая каша

Ингредиенты:

1 стакан сушеного зеленого горошка
4 стакана воды
Соль

Положите в емкость мультиварки сушеный зеленый горошек (без предварительного замачивания), залейте его 4 стаканами воды и добавьте соль. Установите режим ПЛОВ/ГРЕЧКА и оставьте блюдо готовиться до полной остановки программы (около 2 часов). Подавайте к столу со сливочным маслом.

Ризотто с лесными грибами



Ингредиенты:

2 столовые ложки сушеных белых грибов
½ стакана воды
3 столовые ложки растопленного сливочного масла
2 стакана круглозерного риса**
1 мелко нарубленное перо лука-шалот
1 мелко нарубленный зубчик чеснока
¼ стакана сухого белого вина
4 стакана куриного бульона, разделенного на 2 части (предпочтительно домашнего приготовления)
120 г свежих нарубленных грибов
120 г свежих нарубленных грибов шиитаке
1 чайная ложка соли
½ чайной ложки свежемолотого черного перца
1 чайная ложка свежего нарубленного розмарина
1 чайная ложка свежего нарубленного лимонного тимьяна
½ стакана отвара белых грибов
1 столовая ложка сливочного масла

**использовать мерный стакан Moulinex

Отварить сушеные белые грибы в течение 5 минут в маленькой кастрюльке с ½ стакана воды. Оставить в воде на 30 минут до размягчения.

Дать воде стечь и оставить отвар, затем порубить грибы.

Влить растопленное масло в кастрюлю. Всыпать рис и хорошенько перемешать, чтобы он покрылся маслом. Добавить лук, чеснок, вино и 2 стакана бульона, затем перемешать.

Накрыть крышкой, выбрать программу ПЛОВ/ГРЕЧКА, и варить 10 минут. Добавить все грибы, в том числе, белые грибы, грибной отвар, сыр, травы и остальной бульон и перемешать. Варить еще 17 минут.

По желанию при подаче посыпать тертым сыром.

Количество порций: 6

Лоблио из красной фасоли

Ингредиенты, необходимые для приготовления 3 порций:

- 1 большая банка консервированной красной фасоли
- 1 стакан томатного соуса
- 1 чайная ложка уксуса
- 1 головка чеснока
- 1 крупная луковица
- Кинза
- Грецкие орехи
- Соль, черный перец

Положить в кастрюлю консервированную фасоль, добавить томатный соус и уксус, предварительно обжаренный лук, варить 5-10 минут с момента закипания в режиме СУП\ПАРОВАРКА. В конце приготовления добавить грецкие орехи и чеснок и измельченный кориандр.

Гуляш с овощами

Ингредиенты, необходимые для приготовления 3-4 порций:

- 600 г говядины, нарезанной кубиками толщиной 2 см
- 1 красный болгарский перец, нарезанный кубиками
- 1 желтый болгарский перец, нарезанный кубиками
- 2 помидора, нарезанных кубиками
- 4 нарезанные ломтиками луковицы
- Соль
- черный перец
- лавровый лист

Обжарьте на сковороде лук до золотистого цвета. Затем переложите его в варочную чашу.

Болгарский перец нарежьте кусочками размером 2x2 см, помидоры и мясо – кубиками. Затем выложите все в варочную чашу, добавив немного воды. Установите таймер на 1.30 минут в режиме ТУШЕНИЕ



Чечевица по-мексикански

Ингредиенты:

- 250 г промытой чечевицы
- ½ стакана нарубленного сельдерея
- ½ стакана нарубленной моркови
- 2 стакана острого томатного соуса сальса
- 1 небольшой нарубленный зеленый сладкий перец без семян
- 1 мелко нарубленный зубчик чеснока
- 1 чайная ложка дижонской горчицы
- 1 чайная ложка вустерширского соуса
- 1 чайная ложка соли
- ½ чайной ложки свежемолотого перца
- 2 столовые ложки молотого перца чили
- 1 чашка зерен кукурузы
- 1 ½ стакана говяжьего бульона

УКРАШЕНИЕ:

- 4 жареных яйца
- ½ стакана тертого сыра чеддер или пармезан
- 1 столовая ложка свежей рубленой кинзы или петрушки

Поместить все ингредиенты за исключением жареных яиц, тертого сыра и кинзы в кастрюлю.

Хорошенько перемешать, накрыть крышкой, выбрать режим ТУШЕНИЕ и поставить таймер на 9 часов.

Подавать чечевицу в мисках, сверху выложить жареные яйца, тертый сыр и кинзу.

Количество порций: 4





Рис по-кантонски

- Ингредиенты:**
 2 стакана или 300 г длиннозерного риса
 400 мл воды
 50 мл оливкового масла
 1 луковица
 30 сушеных грибов шиитаке
 100 г очищенных креветок
 2 яйца
 3 десертные ложки соевого соуса
 2 десертные ложки соуса нуок-мам или рыбного соуса
 соль, перец

Вымочить грибы в холодной воде в течение 30 минут. Промыть рис под краном. Засыпать рис в контейнер, налить воду, посолить.

Закрывать крышку и выбрать режим ПЛОВ/ ГРЕЧКА. Прибор переключится в режим поддержания тепла примерно через 15 минут приготовления.

Тонко порезать грибы и лук и обжарить на оливковом масле. Приготовить из яиц омлет и нарезать его кусочками.

Смешать грибы, лук, омлет и креветки с рисом. Приправить перцем, соевым соусом и соусом нуок-мам.

Подавать теплым.

Ризотто по-милански

- Ингредиенты:**
 2 стакана или 300 г длиннозерного риса
 50 мл оливкового масла
 1 нарубленная луковица
 100 г ветчины
 100 г грибов
 400 мл куриного бульона
 250 мл томатного соуса пассата
 пармезан
 соль, перец

Промыть рис под проточной водой. Нарезать ветчину и грибы небольшими кусочками. Налить оливковое масло, положить рубленый лук, грибы, ветчину и рис в кастрюлю. Хорошо перемешать. Добавить куриный бульон и слегка приправить.

Закрывать крышку и выбрать режим ПЛОВ/ ГРЕЧКА.

Прибор автоматически переключится в режим поддержания тепла примерно через 15 минут приготовления. Подавать с томатным соусом и сыром пармезан.



Вкусная тушеная курица



- Ингредиенты:**
 1 столовая ложка муки
 По ½ чайной ложки чесночного и лукового порошка, паприки и соли
 ¼ чайной ложки свежемолотого черного перца
 2 крупные (170-250 г) половинки куриной грудки без кожи, нарезанных кусками размером 4 см
 1 ½ столовые ложки оливкового масла
 1 нарубленная луковица-шалот
 1 нарубленный зубчик чеснока
 ¼ стакана сухого белого вина
 2 чайные ложки дижонской горчицы
 1 столовая ложка томатной пасты
 ½ стакана куриного бульона
 ½ чайной ложки соли
 ¼ чайной ложки свежемолотого черного перца
 6 мелких целых белых луковок без шелухи
 6 грибов, нарезанных четвертинками
 1 морковь, очищенная от кожуры, разрезанная пополам, а потом кусочками длиной 2,5 см
 ½ стакана замороженного горошка
 ½ чайной ложки свежего нарубленного тимьяна
 1 чайная ложка свежей нарубленной петрушки
 2 столовые ложки сметаны

Смешать муку, чесночный и луковый порошок, паприку, соль и перец и насыпать в пластиковый пакет. Положить в пакет кусочки курицы и хорошенько встряхнуть, чтобы запанировать их этой смесью.

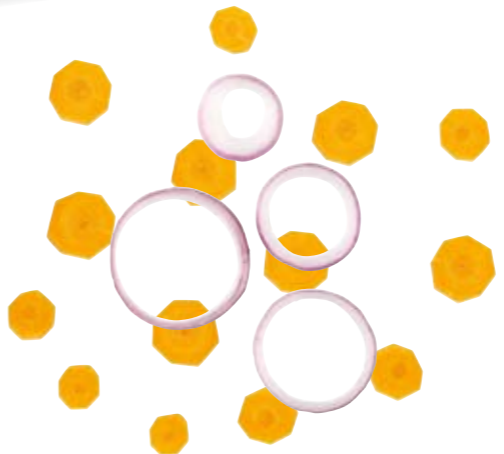
Нагреть масло в широкой сковороде и хорошенько подрумянить курицу. Вынуть курицу и переложить в кастрюлю. Положить в сковороду чеснок и лук-шалот и пассеровать 1 минуту, затем влить вино.

Добавить горчицу и томатный соус, куриный бульон, соль и перец и перемешать. Вылить содержимое со сковороды в кастрюлю с курицей. Положить лук, грибы и морковь. Хорошо перемешать.

Закрывать крышку, выбрать режим ТУШЕНИЕ и поставить таймер на 6 часов.

Когда на таймере останется 59 минут, добавить замороженный горошек, тимьян и петрушку. Когда на таймере останется 5 минут, добавить сметану и перемешать. Подавать с полентой или с чесночным картофельным пюре.

Количество порций: 6



Картофель с грибами

Ингредиенты, необходимые для приготовления 4 порций:
 500 г нарезанных кусочками грибов
 8 нарезанных кусочками картофелин
 1 измельченная крупная луковица
 50 г сливочного масла
 Соль, черный перец
 Петрушка

На сковороде на сливочном масле обжарьте лук до золотистого цвета, а затем переложите его в мультиварку. Добавьте грибы, картофель и залейте 2 стаканами воды. Добавьте соль, перец и установите таймер на 40 минут в режиме ТУШЕНИЕ.

Перед подачей на стол украсьте блюдо петрушкой.

Картофель под сметанным соусом

Ингредиенты, необходимые для приготовления 3 порций:
 500 г картофеля, нарезанного крупными кубиками
 250 г сметаны
 ½ стакана воды
 Соль, черный перец
 20г сливочного масла
 Мускатный орех

Положите картофель в мультиварку, порезать мелко сливочное масло и натереть немного мускатного ореха. Добавьте сметану и воду. Добавьте соль и перец, перемешайте, перед тем как закрыть крышку. Установите таймер на 60 минут в режиме ТУШЕНИЕ.



Тушеная говядина по-провански



Ингредиенты:
 3 столовые ложки оливкового масла по отдельности
 1,4 кг говядины для тушения, нарезанной кубиками размером 2 см
 1 крупная нарубленная луковица
 4 мелко нарубленных зубчиков чеснока
 ½ стакана сухого красного вина
 2 столовые ложки коньяка
 2 столовые ложки томатной пасты
 ½ стакана говяжьего бульона
 2 чайные ложки дижонской горчицы
 1 ½ чайные ложки соли
 ½ чайной ложки свежемолотого черного перца
 букет приправ (1 лавровый лист, 4 гвоздики, 1 палочка корицы, кусочек апельсиновой корки размером 5 см,
 1 мускатный орех в завязанном марлевом мешочке)
 ¾ стакана зеленых оливок без косточек
 ¾ стакана черных оливок без косточек
 ½ кг помидоров черри
 1 столовая ложка свежей нарубленной петрушки
 1 столовая ложка свежего нарубленного розмарина

Разогреть 2 столовые ложки оливкового масла на большой сковороде и хорошо обжарить говядину со всех сторон.
 Переложить мясо и образовавшийся сок в кастрюлю. Налить на сковороду остальное масло и пассеровать лук и чеснок, пока они не станут прозрачными. Выложить луковую смесь в кастрюлю с мясом.
 Вылить в сковороду вино и коньяк и нагревать на медленном огне 2 минуты. Вылить смесь вин в кастрюлю, добавить томатную пасту, бульон, горчицу, соль, перец и букет приправ. Хорошо перемешать.
 Накрывать крышкой, выбрать режим ТУШЕНИЕ и поставить таймер на 9 часов.
 Через 8 часов положить в кастрюлю оливки, помидоры и травы и хорошо перемешать. Вынуть мешочек с приправами.
 По желанию подавать говядину с рисом басмати, вареной лапшой или полентой.
 Количество порций: 8

Макаронны с ветчиной

Ингредиенты:

200 г макарон
50 г сливочного масла
(маленькими кусочками)
1 ломтик ветчины
20 г натертого сыра грюйер
500 мл воды
половина чайной ложки соли

Нарезать ветчину маленькими кусочками. Положить масло, макароны, ветчину, сыр грюйер в кастрюлю, налить воды, посолить. Перемешать.

Закрывать крышку и выбрать режим ПЛОВ/ГРЕЧКА.

Прибор автоматически переключится в режим поддержания тепла примерно через 35 минут приготовления.

Подождать 5 минут и выложить на подогретые тарелки.

Количество порций: 4



Омлет

Ингредиенты:

5 яиц
2 стакана молока
Соль
15г манной крупы
20 г сливочного масла

Взбейте яйца, добавьте молоко, соль и 15г манной крупы. Положить в кастрюлю масло, перелейте смесь в чашу мультиварки и оставьте готовиться в течение 20 минут в режиме СУП/ПАРОВАРКА.

Картофель тушеный со свиной

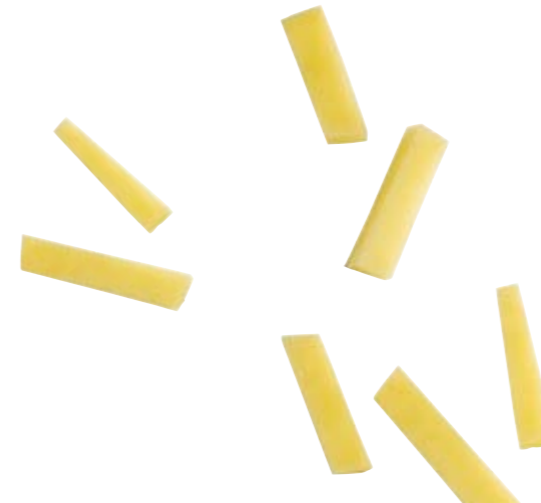
Ингредиенты, необходимые для приготовления 4 порций:

500 г свинины, нарезанной кубиками размером 2 см
1 нарезанная кружочками морковь
6 средних картофелин
чеснок 1 головка
Лавровый лист

На дно емкости положите кусочки свинины. Добавьте соль и перец. Затем выложите кружочки моркови. Сверху покройте все слоем картофеля. Добавьте соль и перец.

Влейте 4 стакана воды. Положите лавровый лист. Установите таймер на 1 ч. 10 мин. в режиме ТУШЕНИЕ.

За 15 минут до готовности добавьте головку чеснока и достаньте ее перед подачей на стол.





Паэлья

Ингредиенты, необходимые для приготовления 2 порций:

- 1 измельченная луковица
- 2 небольших красных болгарских перца, нарезанных кубиками
- 5 измельченных долек чеснока
- 3 столовые ложки оливкового масла
- 3 средних помидора, нарезанных кубиками
- 250 г креветок
- 250 г нарезанного кусочками куриного мяса
- 3 стакана риса
- 2 столовые ложки паприки мелкого помола
- ½ чайные ложки шафрана
- Соль, черный перец

Налейте в кастрюлю воду и доведите до кипения. Опустите в кипящую воду креветки на одну минуту, затем достаньте их и положите под холодную воду.

Промойте рис и обжарьте его на сковороде, добавив 1 столовую ложку оливкового масла. Переложите в чашу мультиварки. 3 стакана риса необходимо залить водой до отметки 3, обозначенной на емкости.

На сковороду налейте 2 столовые ложки оливкового масла. Сначала обжарьте до золотистого цвета чеснок, лук, затем добавьте к ним помидоры и в самом конце ? болгарский перец. Обжарив ингредиенты до золотистого цвета, переложите их в емкость.

Затем слегка обжарьте куриное мясо и также переложите его в емкость.

Добавьте шафран и паприку. Добавьте соль и перец. Тщательно перемешайте, затем закройте крышку и установите режим ПЛОВ/ГРЕЧКА.

Оставьте блюдо готовиться до автоматической остановки программы.

После сигнала, свидетельствующего об окончании процесса приготовления, откройте крышку. Сверху разложите креветки. Оставьте блюдо еще на 5-10 минут в режиме ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА, затем все перемешайте и подайте на стол.



Пшениная каша

Ингредиенты:

- 1 стакан пшена
- 3 стакана воды
- Щепотка соли
- Сливочное масло

В емкость мультиварки положите пшено, залейте его водой и добавьте соль. Затем установите режим ПЛОВ/ГРЕЧКА и оставьте блюдо готовиться до автоматической остановки программы.

Перед подачей на стол положите в тарелки сливочное масло.

Таджин из ягненка с абрикосами по-мароккански

Ингредиенты:

- 3 столовые ложки оливкового масла по отдельности
- 900 г ягнатины без костей, нарезанной кубиками размером 2 см
- 1 нарубленная луковица среднего размера
- 2 нарубленных зубчика чеснока
- 1 чайная ложка соли
- 1 чайная ложка молотого карри
- 1 палочка корицы
- ½ чайной ложки имбиря
- ½ чайной ложки молотой зиры
- 1 чайная ложка паприки
- 1 столовая ложка меда
- 1 столовая ложка свежевыжатого лимонного сока
- 170 г кураги
- ¼ стакана миндальных хлопьев
- мята для украшения

Разогреть 2 столовые ложки растительного масла в большой сковороде. Хорошо обжарить ягнятину со всех сторон.

Переложить мясо и образовавшийся сок в кастрюлю. Налить в сковороду оставшееся масло и пассеровать лук и чеснок, пока они не станут прозрачными.

Положить луковую смесь в кастрюлю с мясом вместе с остальными компонентами за исключением миндаля и мяты. Хорошо перемешать.

Накрыть крышкой, выбрать режим ТУШЕНИЕ и поставить таймер на 9 часов. Вынуть палочку корицы. Посыпать сверху миндалем и украсить мятой. По желанию подавать с кускусом.



Бефстроганов

Ингредиенты, необходимые для приготовления
3-4 порций:

600 г мяса, нарезанного длинными и тонкими
кусочками
1 луковица
2 столовые ложки томатной пасты
3 столовые ложки сметаны
1 столовая ложка муки
Черный перец, соль, 1 лавровый лист

Нарежьте мясо. Измельчите лук и обжарьте его на
сковороде до золотистого цвета. Положите лук, мясо,
томатную пасту и сметану.

Влейте 1 стакан воды. Добавьте соль, перец и
установите таймер на 40 минут в режиме ТУШЕНИЕ.
За 5 минут до готовности добавьте лавровый лист.

Буженина

Ингредиенты:

1 кг свинины
1 морковь
1 головка чеснока
1 столовая ложка растительного масла
Горчица
Соль
Белый, черный перец
0,5 стакана воды

Проделайте в свинине с помощью ножа небольшие
отверстия и начините их кусочками моркови и чеснока.
Замаринуйте свинину в смеси из горчицы, перца и соли.
Оставьте ее мариноваться на 2-3 часа.

Влейте в мультиварку столовую ложку растительного
масла, а затем положите в емкость кусок свинины.
Установите таймер на 1 час в режиме ТУШЕНИЕ, добавьте
0,5 стакана воды. Переверните мясо и снова установите
таймер еще на 1 час в режиме ТУШЕНИЕ.
Подавайте на стол в горячем или холодном виде.

Говядина в красном вине с луком

Ингредиенты:

2 столовые ложки растительного масла
200 г нежирного бекона с прослойками
жира, нарезанного кусочками
1 нарезанная луковица
1 зубчик чеснока, растолочь (по желанию)
1 кг вырезки
2 столовые ложки муки
300 мл красного вина
1 лавровый лист
12 мелких луковок целиком
соль и свежемолотый перец

Срезать лишний жир с вырезки и нарезать
кубиками размером 2 см. Нагреть масло
в большой сковороде и хорошенько
подрумянить мясо со всех сторон.
Переложить в кастрюлю мультиварки.

Слегка обжарить бекон, лук и чеснок
в течение 2-3 минут. Добавить муку,
перемешать, затем медленно влить вино и
хорошо перемешать до однородной массы.

Довести до кипения, постоянно помешивая,
а затем положить лавровый лист, лук и
приправы.

Переложить в кастрюлю мультиварки и
хорошо перемешать.

Закрывать крышку, выбрать режим ТУШЕНИЕ
и установить время приготовления (в
пределах 7-9 часов).

Сервировка: Подавать к столу с молодым
картофелем. Если поливка слишком
жидкая, перелить в сковороду и
загустить, добавив немного крахмала.

Количество порций: 6



Салат из овощей с цитрусовым соусом «винегрет»



Ингредиенты:

ОВОЩИ

1 небольшой красный сладкий перец без семян, нарезанный на 8 полосок
 1 небольшой желтый перец без семян, нарезанный на 8 полосок
 ½ небольшая головка цветной капусты (170 г)
 8-12 тонких стеблей спаржи (120 г) без жестких кончиков
 4 пера лука шалот, белая часть + 5 см зелени

ВИНЕГРЕТ

¼ стакана оливкового масла первого холодного отжима
 2 столовые ложки свежесжатого лимонного сока
 3 столовые ложки апельсинового сока
 1 чайная ложка соли
 ½ чайной ложки свежемолотого черного перца
 По 1 чайной ложке свежей нарубленной зелени орегано, шнитт-лука и базилика
 По ½ чайной ложки свежего нарубленного розмарина и лимонного тимьяна
 1 чайная ложка меда
 ½ чайной ложки дижонской горчицы
 1 чайная ложка бальзамического уксуса
 Смесь салатов: кервель, руккола, эндивий, латук, бостонский салат или красные и зеленые листья салата-латук

Влить 1 стакан воды в кастрюлю. Приготовить овощи и разложить их в корзине для варки на пару. Вставить корзину в мультиварку и закрыть крышку.

Выбрать режим СУП/ПАРОВАРКА и установить таймер на 15 минут. Чтобы остановить процесс приготовления, сразу же вынуть корзину из мультиварки и поместить овощи в холодильник.

Смешать компоненты для винегрета в небольшой миске. Разобрать салатную зелень на порции и распределить по тарелкам, уложив сверху охлажденные овощи. Непосредственно перед подачей вылить примерно 1 столовую ложку соуса «винегрет» на каждую тарелку салата и остальную заправку

Количество порций: 4-6 порций с ½ стакана соуса винегрет



Морские гребешки В пакете

Ингредиенты:

8 гребешков
2 пера лука-шалот
30 г сливочного масла
2 квадрата алюминиевой фольги
150 мл воды
соль, перец

Вымыть гребешки. Нарубить лук-шалот.

Положить 4 гребешка на каждый квадрат фольги. Чуть-чуть присыпать рубленным луком и положить кусочек масла. Приправить. Закрыть пакеты.

Поставить корзину для приготовления на пару в кастрюлю. Положить пакеты в корзину для варки на пару.

Закрыть крышку, выбрать режим СУП/ПАРОВАРКА и установить время приготовления.

Прибор автоматически переключится в режим поддержания тепла примерно через 15 минут приготовления.

Подавать в фольге.

Количество порций: 2

Голубцы

Ингредиенты, необходимые для приготовления 4-5 порций:

1 вилок белокочанной капусты (около 800 г)

ДЛЯ ФАРША

400 г рубленого мяса
1 луковица, нарезанная кубиками
1 стакан риса (сухого)

ДЛЯ БУЛЬОНА

1 нарезанная кусочками морковь
1 помидор, нарезанный кубиками
1 нарезанная ломтиками луковица
Одна столовая ложка томатной пасты
Соль, молотый черный перец

Возьмите вилок капусты весом около 800 г. Удалите кочерыжку. Бланшируйте капусту в кастрюле, а затем постарайтесь аккуратно разобрать кочан на отдельные листья, не повредив их.

В глубокой посуде смешайте рис, рубленое мясо и лук. Добавьте достаточно соли и перца.

Влейте в емкость воду до отметки 2. Добавьте морковь, нарезанный лук, помидоры и томатную пасту. Добавьте соль, перец, перемешайте, затем установите таймер на 10 минут в режиме СУП/ПАРОВАРКА.

Тем временем достаньте бланшированную капусту, дайте стечь воде и положите ее под холодную воду. Расстелите капустные листья и срежьте твердую среднюю часть.

Положите на листья приготовленный фарш. Сначала загните левый край листа, затем правый, а потом плотно сверните его трубочкой.

Разложите свернутые и нафаршированные капустные листья в емкости таким образом, чтобы они плотно прилегали друг к другу. Влейте один стакан воды. Сверху хорошо посыпьте солью и перцем. Закройте крышку, установите таймер на 25 минут в режиме СУП/ПАРОВАРКА.



Филе форели в пакете

Ингредиенты:

3 филе морской форели (примерно по 150 г каждое)
50 г моркови
50 г сельдерея
1 луковица-шалот
30 г сливочного масла
3 квадрата алюминиевой фольги
200 мл воды
соль, перец

Мелко порубить морковь и сельдерея. Нарубить лук-шалот.

Положить 1 филе форели на каждый квадрат фольги с морковью и сельдереем, чуть-чуть присыпать рубленным луком и положить кусочек масла. Приправить. Завернуть пакеты

Поставить корзину для приготовления на пару в кастрюлю. Положить пакеты в корзину для варки на пару.

Закрыть крышку, выбрать режим СУП/ПАРОВАРКА и установить время приготовления.

Прибор автоматически переключится в режим поддержания тепла примерно через 20 минут приготовления. Подавать в фольге.

Количество порций: 2

Полента с запеченными овощами

Ингредиенты:

ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ

- 1 неочищенный японский баклажан (около 150 г), нарезанный кубиками размером 4 см
- ½ кг помидоров черри (примерно 2 десятка)
- ½ желтого сладкого перца без семечек, нарезанного кусочками размером 4 см
- ½ красного сладкого перца, нарезанного кусочками размером 4 см
- 3 неочищенных зубчика чеснока
- ½ средн луковиц нарезанн четвертинками и разделенн на части
- 1 чайная ложка соли
- ¼ чайной ложки свежемолотого черного перца
- 3 столовые ложки оливкового масла первого холодного отжима

ПОЛЕНТА

- 3 столовые ложки растопленного сливочного масла
- 1 нарубленная луковица-шалот
- 1 нарубленный зубчик чеснока
- ½ чайн ложк соли
- ¼ чайн ложк перца
- 3 стакана куриного бульона
- 1 стакан кукурузной муки грубого помола*
- 1/3 стакана натертого пармезана
- 1 столовая ложка сливочного масла

Разложить все овощи на противне в один слой. Посолить, поперчить, полить оливковым маслом и хорошенько встряхнуть овощи, чтобы они покрылись маслом.

Запекать овощи в предварительно разогретой до 220°C духовке примерно 30 минут. Снять кожицу с запеченного чеснока и размять его вилкой. Смешать чеснок с овощами.

Пока овощи запекаются, налить растопленное масло в кастрюлю и положить лук-шалот и чеснок.

Накрыть крышкой, выбрать режим МОЛОЧНАЯ КАША и установить таймер на 30 минут. Через 5 минут лук начнет подрумяниваться, в этот момент положить остальные компоненты за исключением натертого сыра и сливочного масла.

Закрывать крышку и продолжать готовить еще 25 минут, затем добавить натертый сыр и масло и перемешать.

Выложить поленту на блюдо, уложить сверху запеченные овощи и сразу же подавать к столу, посыпав по желанию сыром.

Количество порций: 6

Лосось на пару в румяной глазури

Ингредиенты:

- Соль и перец
- 0,5 кг филе лосося толщиной 2,5 см

ГЛАЗУРЬ:

- 1 зубчик чеснока, растолочь
- 1 столовая ложка абрикосового или персикового джема
- 1 чайная ложка коричневого сахара
- ¼ чайной ложки горчичного порошка
- 1 чайная ложка соевого соуса
- 1 чайная ложка кетчупа
- 1 чайная ложка соуса хойсин
- 1 чайная ложка муки, листья салата-латук
- 1 стакан листьев карликового шпината

Приправить лосось солью и перцем. Соединить ингредиенты для приготовления глазури и смазать лососину со стороны разреза.

Влить 1 стакан воды в кастрюлю, и выложить корзину для варки на пару листьями латука. Выложить филе лосося на листья салата кожей вниз. Поставить корзину для приготовления на пару в кастрюлю.

Накрыть крышкой, выбрать режим СУП/ПАРОВАРКА и установить таймер на 20 минут.

Разложить свежие листья карликового шпината на тарелке и выложить лосось на тарелку. Сразу подавать к столу с дольками лимона.

Количество порций: 4





Каша из пяти злаков с сушеными вишнями

Ингредиенты:

3 столовые ложки манной крупы
3 столовые ложки крахмала
3 столовые ложки овсяных хлопьев
3 столовые ложки кукурузной муки
3 столовые ложки овсяных отрубей
2 стакана молока
2 стакана воды
2 столовые ложки меда
2 столовые ложки коричневого сахара
½ чайной ложки соли
½ чайной ложки корицы
¼ чайной ложки мускатного ореха
¼ чайной ложки молотого имбиря
½ стакана сухих вишен

Положить все компоненты в кастрюлю и хорошо вымесить, чтобы все крупы перемешались.

Накрыть крышкой, выбрать режим МОЛОЧНАЯ КАША и установить таймер на 15 минут.

Хорошо вымесить кашу через 10 минут в направлении от дна кверху.

Готовить еще 5 минут. Перед подачей хорошо перемешать и по желанию полить молоком.

Количество порций: 4



Молочная овсяная каша

Ингредиенты:

1 стакан овсяных хлопьев
3 стакана молока
20 г сливочного масла
Соль

Положите ингредиенты в чашу мультиварки. Установите таймер на 30 минут в режиме МОЛОЧНАЯ КАША.

Перед подачей на стол в каждую тарелку положите небольшой кусочек сливочного масла

Молочная рисовая каша

Ингредиенты:

1 стакан риса
4 стакана молока
2 столовые ложки сахара
2 щепотки соли

Положите ингредиенты в чашу мультиварки и установите таймер на 40 минут в режиме МОЛОЧНАЯ КАША.

Перед подачей на стол в каждую тарелку положите небольшой кусочек сливочного масла. Кашу также можно подать вместе с вареньем

Имбирно-апельсиново- клубничная каша



Ингредиенты:

2 стакана овса
3 стакана молока
Натертая на мелкой терке корка и сок одного апельсина
2 стакана жидкости (использовать апельсиновый сок и долить водой)
¼ чайной ложки молотой корицы
½ чайной ложки молотого имбиря
2 столовые ложки нежирного йогурта без добавок (по желанию)
3 столовые ложки сахара
100 г клубники, нарезанной четвертинками

Положить в кастрюлю овес, апельсиновую корку, специи. Добавить апельсиновый сок и воду, отмеренные стаканом для риса. Хорошо перемешать.

Закрывать крышку и выбрать режим МОЛОЧНАЯ КАША. Установить таймер на 9 минут.

Когда каша будет готова, добавить йогурт и сахар и перемешать.

При подаче украсить тарелки клубникой.

Количество порций: 4



Каша “дружба” рисово

Ингредиенты:

1/2 стакана риса
1/2 стакана пшена
4 стакана молока
Соль, сахар

Промойте рис и выложите ингредиенты в емкость. Установите таймер на 40 минут в режиме МОЛОЧНАЯ КАША. Перед подачей на стол в каждую тарелку положите небольшой кусочек сливочного масла.



Дробленый овес с пряными яблоками и миндальным молоком

Ингредиенты:

1 стакан дробленого овса (не быстрого приготовления)
3 стакана заменителя молока с ароматом миндаля
1/4 чайной ложки соли
1 столовая ложка меда
1 столовая ложка коричневого сахара
1/2 чайной ложки молотой корицы
1/4 чайной ложки молотого имбиря
1/4 чайной ложки мускатного ореха
1 крупное кислое яблоко без кожицы, нарезанное кусочками

Засыпать дробленый овес в кастрюлю, налить 1 1/2 стакана миндального молока, посолить, добавить мед и хорошо вымесить до получения однородной массы.

Накрыть крышкой, выбрать режим МОЛОЧНАЯ КАША и установить таймер на 30 минут. Пока овес готовится, соединить коричневый сахар и специи в небольшой мисочке и обвалить яблоки в этой смеси.

Через 10 минут варки долить в кастрюлю оставшуюю часть (1 1/2 стакана) миндального молока и вымесить в направлении снизу вверх.

Выложить приправленные яблоки сверху на овес и готовить еще 20 минут. Подавать сразу.

Количество порций: 4





Чизкейк

Ингредиенты:

2 яйца, отделить белки от желтков
 1/3 стакана сахара
 170 г нежирного сливочного сыра
 2 столовые ложки молока
 1 ½ столовые ложки кукурузного крахмала
 цедра лимона
 2 столовые ложки лимонного сока
 глазурь:
 1 ½ столовые ложки лимонного сока
 1 чайная ложка кукурузного крахмала
 2 столовые ложки засахаренных съедобных цветов,
 малины и мяты



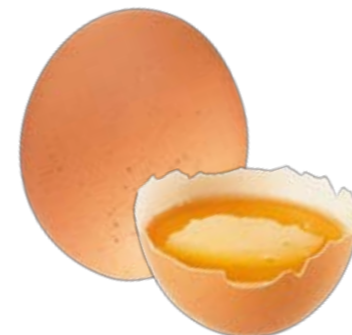
Взбить белки яиц с 1 чайной ложкой сахара до крепкой пены и отставить в сторону. Взбить желтки с оставшимся сахаром и другими компонентами чизкейка на средней скорости в течение 3 минут.

Аккуратно перемешать смесь для чизкейка со взбитыми белками и поровну разложить в 4 порционные формочки или креманки (на 170 г).

Влить 1 стакан воды в кастрюлю. Поставить формы в корзину для варки на пару (если все четыре не помещаются сразу, готовить по два). Поставить корзину для приготовления на пару в мультиварку. Накрыть крышкой, выбрать режим СУП/ПАРОВАРКА и установить таймер на 13 минут. Сразу же вынуть паровую решетку из кастрюли и дать формочкам остыть в течение 20 минут. При необходимости приготовить на пару вторую партию.

Тем временем соединить ингредиенты для глазури в мисочке и тщательно размешать до растворения сахара и комочков крахмала. Готовить глазурь в микроволновой печи при высокой температуре в течение 1 минуты, снова перемешать и с помощью ложки полить каждый тортик глазурью. Поставить в холодильник на несколько часов, затем подавать, украсив съедобными цветами, малиной или мятой по желанию.

Количество порций: 4



Рисовый пудинг с ароматом апельсина и кардамона



Ингредиенты:

1 стакан круглозерного риса для ризотто, 1 апельсин, на мелкой терке корка и сок одного апельсина
3 стакана жидкости (использовать апельсиновый сок и долить водой)
3 целых стручка кардамона (слегка раздавленных)
½ стручка ванили (разломанного вдоль)
200 мл нежирного молока
1 яйцо
75 г сахара
4 столовые ложки (60 мл) двойных сливок (по желанию)
25 г поджаренных миндальных хлопьев

Положить в кастрюлю рис, апельсиновую корку, затем добавить апельсиновый сок и воду, отмеренную стаканом для риса.

Закрывать крышку и выбрать режим ПЛОВ/ГРЕЧКА. Прибор автоматически переключится в режим поддержания тепла примерно через 27 минут приготовления.

Пока рис варится, налить в сотейник молоко, добавить раздавленные семена кардамона и семена, вычищенные из половинок стручка ванили. Довести до кипения на медленном огне. Снять с огня и дать настояться в течение 20 минут.

Взбить в миске яйцо с сахаром, влить молоко, процедив его через ситечко, и взбить все вместе. Добавить немного риса в яичную смесь, а затем вылить в кастрюлю мультиварки. Хорошо перемешать.

Отключить мультиварку и включить режим МОЛОЧНАЯ КАША на 5 минут. Не закрывать крышку и, постоянно помешивая, довести до кипения. Варить 1-2 минуты. Добавить сливки и перемешать.

Подавать теплым или холодным в формочках, украсив сверху апельсиновой цедрой и миндальными хлопьями.

Количество порций: 6



Шоколадный торт



Ингредиенты, необходимые для приготовления 2 тортов:

1 ½ стакана муки
7 г дрожжей (около ½ чайной ложки)
1 стакан сахара
1 стакан порошкообразного горького шоколада
2 пакетика ванильного сахара
2 яйца
50 г растопленного сливочного масла (1/3 стакана)
1/3 стакана молока
сахар для глазирования

Разбейте яйца в глубокую посуду, сначала введите растопленное сливочное масло, затем обычный и ванильный сахар. Перемешайте. Добавьте дрожжи и просеянную муку. Тщательно перемешайте, добавьте 1 стакан горького порошкообразного шоколада. Смешайте все до получения однородной массы.

Влейте в емкость воду до отметки 5. Возьмите алюминиевую форму, которую можно вставить в корзинку для приготовления на пару, или застелите эту корзинку алюминиевой фольгой. Смажьте внутреннюю поверхность сливочным маслом и вылейте в емкость половину теста. Поставьте форму с тестом 4 в 1 в мультиварку. Закройте крышку и установите таймер на 40 минут в режиме СУП/ПАРОВАРКА.

Спустя 40 минут достаньте торт из формы и выложите его на большую тарелку, перевернув вверх дном. Разрежьте торт на части и подайте на стол.



Кокосово-рисовый пудинг

Ингредиенты:

1 стакан риса для ризотто сорта Арборио
Тертая корка одного лайма (по желанию)
3 стакана воды
200 мл кокосовых сливок
1 яйцо
40 г крупно нарубленных жареных фисташек
60 г сахарной пудры

Положить в кастрюлю рис, корку лайма, затем добавить воду, отмеряя нужное количество стаканом для риса.

Закрывать крышку и выбрать режим ПЛОВ/ГРЕЧКА. Прибор автоматически переключится в режим поддержания тепла примерно через 27 минут приготовления.

Взбить в миске кокосовое молоко и яйцо. Добавить немного риса в яичную смесь, а затем вылить в кастрюлю мультиварки. Хорошо перемешать.

Отключить мультиварку и включить режим МОЛОЧНАЯ КАША на 5 минут. Не закрывать крышку и, постоянно помешивая, довести до кипения и варить 1-2 минуты.

Добавить фисташки и сахар по вкусу. Разложить смесь по 6 формочкам. Накрывать крышками и оставить в холодильнике на 2-3 часа или на ночь.

При подаче украсить несколькими рублеными фисташками.
Количество порций: 6

Подсказка:

Кокосовые сливки можно заменить 200 мл кокосового молока. Оставшееся кокосовое молоко можно заморозить и позже использовать для приготовления пудингов и карри.



Груши с шоколадным соусом

Ингредиенты:

3 крупные спелые груши
1 щепотка молотой корицы
200 мл воды
100 г горького шоколада
50 мл воды
50 мл сливок

Очистить груши, разрезать пополам и вынуть сердцевину. Влить 200 мл воды в кастрюлю с корзиной для приготовления на пару. Положить груши в корзину для приготовления на пару и посыпать корицей.

Закрывать крышку, выбрать режим СУП/ПАРОВАРКА и установить время приготовления.

Прибор автоматически переключится в режим поддержания тепла примерно через 20 минут приготовления.

Для приготовления шоколадного соуса на медленном огне расплавить шоколад с водой и сливками. Перемешать.

Подавать груши, полив их шоколадным соусом.

Количество порций: 3

Нежный грушевый торт с корицей



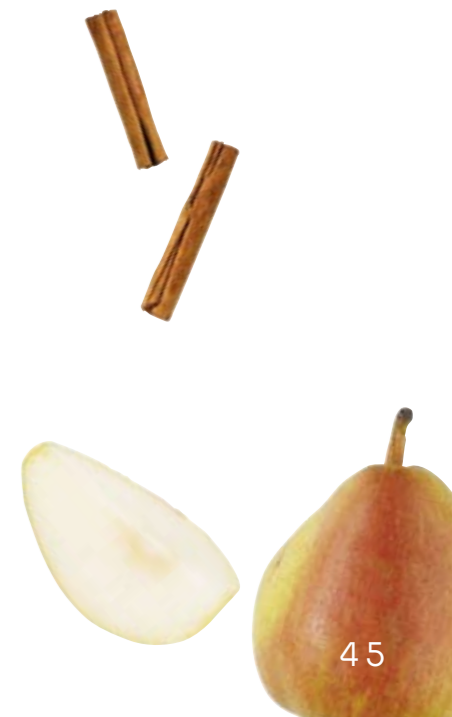
Ингредиенты, необходимые для приготовления 2 небольших тортов:

1 ½ стакана муки
7 г дрожжей (около ½ чайной ложки)
1 стакан сахара
2 пакетика ванильного сахара
3 чайные ложки мелкоизмельченной корицы
2 яйца
30 г растопленного сливочного масла (1/3 стакана)
1 крупная груша
½ стакана молока
сахар для глазирования

Разбейте яйца в глубокую посуду, сначала введите растопленное сливочное масло, затем обычный и ванильный сахар. Перемешайте. Добавьте дрожжи и просеянную муку. Тщательно перемешайте. Добавьте 3 чайные ложки корицы, затем влейте ½ стакана молока. Смешайте все до получения однородной массы. Нарежьте грушу небольшими кусочками и добавьте в тесто.

Влейте в емкость воду до отметки 5. Возьмите алюминиевую форму, которую можно вставить в корзинку для приготовления на пару, или застелите эту корзинку алюминиевой фольгой. Смажьте внутреннюю поверхность сливочным маслом и вылейте в емкость половину теста. Поставьте форму с тестом 4 в 1 в мультиварку. Закройте крышку и установите таймер на 45 минут в режиме СУП/ПАРОВАРКА.

Спустя 45 минут достаньте торт из формы и выложите его на большую тарелку, перевернув вверх дном. Дайте ему постоять 5 минут. Смажьте поверхность сахаром для глазирования. Разрежьте торт на части и подайте на стол.



Белый рис	14	Молочная рисовая каша.....	36
Бефстроганов	26	Молочный суп.....	06
Борщ.....	04–05	Морские Гребешки В Пакете.....	30
Буженина	26	Нежный грушевый торт с корицей	45
Бурый Рис “Примавера”	13	Омлет.....	22
Вкусная Тушеная Курица	19	Паэлья.....	24
Говядина В Красном Вине С Луком.....	27	Плов.....	10–11
Голубцы	30	Полента С Запеченными Овощами	32
Гороховая каша	14	Пшеничная каша.....	24
Гороховый суп.....	06	Рассольник.....	08
Гречка	12	Ризотто По–Милански.....	18
Гречка по–селянски	12	Ризотто С Лесными Грибами	15
Груши С Шоколадным Соусом.....	44	Рис для суши.....	14
Гуляш с овощами	16	Рис По–Кантонски.....	18
Дробленый Овес С Пряными Яблоками И Миндальным Молоком	39	Рисовый Пудинг С Ароматом Апельсина И Кардамона.....	42
Имбирно–Апельсиново–Клубничная Каша	37	Салат Из Овощей С Цитрусовым Соусом “Винегрет”	28–29
Картофель под сметанным соусом	20	Сборная солянка.....	07
Картофель с грибами.....	20	Сборная солянка.....	09
Картофель тушеный со свининой	23	Таджин Из Ягненка С Абрикосами По–Мароккански	25
Каша “Дружба” рисово–пшеничная	38	Тушеная Говядина По–Провански	21
Каша Из Пяти Злаков С Сушеными Вишнями	34–35	Филе Форели В Пакете	31
Кокосово–рисовый пудинг	44	Чечевица По–Мексикански	17
Лобио из красной фасоли	16	Чизкейк.....	40–41
Лосось На Пару В Румяной Глазури	33	Шоколадный торт.....	43
Макароны С Ветчиной	22		
Молочная овсяная каша.....	36		





Настройся на легкость!

