

КНИГА РЕЦЕПТОВ

СКОРОВАРКА-МУЛЬТИВАРКА

BRAND



ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА  
БЫСТРО И ВКУСНО

# Содержание

## Первые блюда

Суп картофельный с макаронами .....	2
Грибной суп .....	2
Суп с фрикадельками .....	2
Гороховый суп с копченостями .....	3
Борщ .....	3
Щи .....	3
Щи с грибами .....	4
Шурпа с горохом нохут .....	4
Рассольник .....	4
Рыбная солянка .....	5
Солянка мясная .....	5
Лагман .....	5

## Блюда из мяса

Гуляш особый .....	6
Говядина с черносливом .....	6
Говядина с розмарином и петрушкой .....	6
Говядина с луком и сыром .....	7
Буженина .....	7
Картофель тушёный с мясом .....	7
Свинина в соусе .....	8
Свинина с гречкой .....	8
Свинина тушеная с грибами .....	8
Мясо в луковом соке .....	9
Баранина тушеная в помидорах .....	9
Фаршированный перец .....	9
Ёжики .....	10
Курица с овощами .....	10
Курица в апельсиновом соке .....	10
Курочка в соевом соусе .....	11
Куриный рулет с черносливом .....	11
Утка (гусь) в маринаде .....	11
Тушеный гусь .....	12
Кролик в горчичном соусе .....	12
Азу в скороварке .....	12
Котлеты с морковью и зеленью .....	13
Котлеты в соусе .....	13

Курица с рисом .....	13
Картофель с овощами .....	14
Котлеты на пару .....	14
Овощное рагу с мясом .....	14
Голубцы .....	15
Ленивые голубцы .....	15
Плов сладкий .....	15
Плов с говядиной .....	16
Язык отварной .....	16
Холодец .....	16

## Блюда из рыбы

Рыба в майонезе .....	17
Рыбка на овощах .....	17
Рыба под маринадом .....	17
Судак на пару .....	18
Семга на пару .....	18
Тефтели рыбные .....	18
Рыбное рагу .....	19
Картофель тушёный с рыбой .....	19
Запеканка из рыбы .....	19
Морской коктейль с сыром .....	20
Креветки в сливочно-томатном соусе .....	20
Заливное из рыбы .....	20

## Блюда из овощей и грибов

Брокколи с сыром .....	21
Запеканка из цветной капусты и брокколи .....	21
Рагу овощное с фасолью .....	21
Фасоль в овощах .....	22
Зеленая фасоль тушеная .....	22
Закуска охотничья .....	22
Перец в томате .....	23
Кабачковая икра .....	23
Запеканка из кабачков .....	23
Кабачковая запеканка .....	24
Капуста жаренная .....	24

Картофельная запеканка с грибами .....	24
Гречка с грибами .....	25
Ризотто с овощами .....	25
Опята с тыквой .....	25

## Каша

Молочная рисовая каша .....	26
Молочная гречневая каша .....	26
Пшённая каша .....	26
Каша овсяная с абрикосами .....	27
Тыквенная каша с рисом .....	27
Гороховое пюре .....	27

## Выпечка и десерты

Бисквит .....	28
Любимый бисквит .....	28
Медовый пирог .....	28
Яблочная шарлотка .....	29
Шарлотка с апельсином .....	29
Ананасовый пирог .....	29
Кофейный торт .....	30
Шоколадно-ореховый торт .....	30
Ромовая баба .....	30
Кекс «ЗЕБРА» .....	31
Манник .....	31
Быстрый пирог .....	31
Запеканка творожная с изюмом .....	32
Творожный пудинг .....	32
Запеканка с яблоком и черносливом .....	32
Шоколадный пирог в глазури .....	33
Шоколадный пирог .....	33
Грушевый десерт .....	33
Десерт из груш «Сладкая жизнь» .....	34
Топленое молоко .....	34
Компот .....	34



## Суп картофельный с макаронами

Ингредиенты: бульон мясной, мясо отварное, картофель, паста (долгой варки), лук, морковь, подсолнечное масло, зелень свежая (или сушеная), соль – по вкусу, специи.

Лук порезать полукольцом, морковь натереть. Обжарить лук и морковь на режиме **ЖАРКА-ОВОЩИ** с небольшим количеством масла. После отключить режим. Затем добавить порезанный картофель, пасту, зелень, бульон, отварное мясо, соль и специи. Готовить на режиме **КАША/ВАРКА НА ПАРУ** 5 минут под высоким давлением.

## Грибной суп

Ингредиенты: 400–500 г грибов (можно замороженных), 6 картофелин, 1 морковь, 1 луковица, соль, лавровый лист, черный перец, растительное масло.

Нарезать небольшими кубиками морковь и поместить в чашу. Обжарить ее на масле используя режим **ЖАРКА-ОВОЩИ**. После добавить порезанный кубиками лук и продолжить жарку. Затем положить в чашу нарезанный на кубики картофель, грибы и залить водой. Посолить, добавить перец и лавровый лист. Далее готовить на режиме **ВАРКА НА ПАРУ** 10 минут. Подавать грибной суп со сметаной.



## Суп с фрикадельками

Ингредиенты: фрикадельки, картофель, риса, лук, морковь, растительное масло, лавровый лист, перец, соль, зелень.

На режиме **ЖАРКА-ОВОЩИ** обжарить лук и морковь с небольшим количеством масла. После добавить порезанный кубиками картофель, промытый рис, фрикадельки и залить водой. Посолить, поперчить. Готовить на режиме **СУП** 20 минут под давлением. В готовый суп добавить зелень.





## Гороховый суп с копченостями

Ингредиенты: 700 г копченых ребрышек, 1 м/ст. гороха, бекон, 3 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, растительное масло, соль, специи по вкусу.

Морковь и лук обжарить на режиме **ЖАРКА-ОВОЩИ** с порезанным беконом. После поместить ребрышки, горох, порезанный картофель, добавить специи и залить водой. Готовить на режиме **СУП** 20 минут под давлением.

## Борщ

Ингредиенты: 200–300 г мяса, 200 г капусты, 1 большая морковь, 500 г свеклы, зеленый лук, 5 картофелин, соль, лавровый лист, перец.

Мясо нарежьте кусочками. Капусту нашинкуйте, морковь натрите на крупной терке, лук порежьте. Сложите все в чашу и добавьте нарезанную соломкой свеклу и картофель. Налейте воду, посолите, поперчите. Готовить на режиме **СУП** под высоким давлением 20 минут. После окончания приготовления, дать борщу настояться. Подавать к столу со сметаной и зеленью.



## Щи

Ингредиенты: мясо (баранина), капуста белокочанная, картофель, лук, морковь, соль и перец по вкусу.

Мясо порезать на порционные кусочки. Капусту нашинковать. Картофель и лук нарезать, морковку потереть. Все сложить в чашу, посолить, поперчить и залить водой. Готовить под высоким давлением на режиме **СУП** 20 минут. Подавать со сметаной и зеленью.





## Щи с грибами

Ингредиенты: грибы свежие (подосиновики, белые), капуста, лук, морковь, картофель, помидоры, соль, черный молотый перец, лавровый лист, семена тмина, растительное масло.

В чашу положить грибы, все овощи, посолить, добавить перец, лавровый лист, семена тмина, 1 ст. л. растительного масла. Залить водой. Готовить 10 минут на режиме **ВАРКА НА ПАРУ** под давлением. Подавать с зеленью и сметаной.

## Шурпа с горохом нохут

Ингредиенты: 1 кг мяса (свинина, баранина или жирная говядина), 500 г картофеля, 2 луковицы, 80 г гороха, 1 морковь, 150 г помидоров, 50 г зелени, соль и специи по вкусу.

Мясо нарезать крупными кусочками и вместе с горохом поместить в чашу. Залить водой, добавить 1 целую очищенную луковицу, и посолить по вкусу. Включить режим **БОБОВЫЕ** на 25 минут, крышку скороварки прикрыть. Как только содержимое чаши закипит, снять пенку и закрыть скороварку герметично. Далее готовить под высоким давлением. Затем извлечь луковицу (она больше не нужна). Добавить крупно порезанный картофель, нарезанный полукольцами лук, помидоры, очищенные и порезанные на 4 части, морковь, порезанную тонкими кружками, специи и соль по вкусу. Затем включить режим **ВАРКА НА ПАРУ** еще 10–15 минут под высоким давлением. Суп должен получиться достаточно густой. Перед подачей добавить зелень кинзы.



## Рассольник

Инструкция: 1 луковица, 1 морковь, 2–3 соленых огурца, 1–2 ст. л. томатной пасты, 100г рассола, 4–5 картофеля, мясо (говядина), 1 м/ст. перловки, специи, лавровый лист.

Включить режим **ЖАРКА-ОВОЩИ** и обжарить лук с морковью до золотистого цвета. Добавить томатную пасту и порезанные огурцы, и еще немного обжарить. Далее поместить порезанное мясо, хорошо промытую перловку и порезанный картофель. Добавить рассол, долить воды. Включить режим **СУП** на 20 минут под высоким давлением. В конце приготовления добавить перец, специи, лавровый лист и дать еще постоять 5 минут. Подавать со сметаной.





## Рыбная солянка

Ингредиенты: треска 1 кг, 2 луковицы, 3 соленых огурца, 1 картофеля, 3 помидора, 1 стебель сельдерея, 2 ст. л. томатной пасты, оливки, растительное масло, соль, перец.

Рыбу отварить на режиме **ВАРКА НА ПАРУ** в течение 7 минут под давлением. Затем вынуть и разобрать от костей. Бульон процедить. Лук нарезать полукольцами, огурцы – соломкой. Помидоры очистить от кожицы и нарезать кубиками. Картофель нарезать соломкой. Слегка обжарить лук на режиме **ЖАРКА-ОВОЩИ**. Затем добавить огурцы и потушить вместе с луком 5 минут. После добавить помидоры, картофель, рыбу, нарезанный сельдерей, томатную пасту, соль, перец по вкусу. Залить бульоном и готовить на режиме **ВАРКА НА ПАРУ** 15 минут под давлением. Подавать солянку со сметаной, оливками и зеленью.

## Солянка мясная

Ингредиенты: мясо (охотничьи сосиски, буженина, постная корейка, ветчина, копченый окорочок, с/к колбаса), 1 луковица, 1 морковь, 2–3 соленых огурца, 1–2 ст. л. томатной пасты, 100 г рассола, 1–2 шт. картофеля, перец горошком 4–5 шт., лавровый лист.

Обжарить на режиме **ЖАРКА-ОВОЩИ** лук и морковь, затем добавить порезанные огурцы и томатную пасту. Продолжить обжаривать. После добавить порезанный кубиками картофель, порезанное соломкой мясо и перец. Долить рассол и воду. Готовить на режиме **СУП** 20 минут под давлением. Подавать со сметаной. По вкусу можно добавить маслины, оливки, лимон.



## Лагман

Ингредиенты: говядина б/к, лук, морковь, болгарский перец, помидоры, картофель, репа, макароны, растительное масло, лавровый лист, смесь перцев, травы, соль, зелень.

Мясо порезать и обжарить на режиме **ЖАРКА-МЯСО**. После добавить порезанный лук, перец, репу, картофель, помидоры и тертую морковь. Посолить и приправить. Включить режим **МЯСО** на 20 минут под давлением. После сигнала налить в чашу 5 м/ст. горячей воды и, не закрывая крышки, включить режим **КАША/ВАРКА НА ПАРУ** на 3 минуты. Как только вода закипит, добавить макароны, перемешать и герметично закрыть крышку. Готовить под давлением. Подавать к столу, посыпав зеленью.





## Гуляш особый

Ингредиенты: говядина для гуляша, лук, морковь, болгарский перец, кабачок, растительное масло, сметана, томатная паста, приправа, соль.

Мясо порезать небольшими кусочками и обжарить с порезанным луком, морковью, перцем и кабачком на режиме **ЖАРКА-МЯСО** с небольшим количеством масла. После залить соусом из сметаны и томатной пасты. Приправить специями и посолить. Закрыть герметично крышкой и готовить на режиме **МЯСО** 30 минут под давлением.

## Говядина с черносливом

Ингредиенты: 1 кг говядины, 50 г сливочного масла, 250 г чернослива, 50 г изюма, 1 ст. л. муки, 500 г моркови, 100 г лука, 0,5 литра воды, пучок зелени, соль и перец по вкусу.

Замочить в холодной воде на несколько часов изюм и чернослив. На режиме **ЖАРКА-МЯСО** подрумянить на масле говядину, затем положить лук, нарезанный полукольцами и морковь. Посыпать мукой, помешать, влить воду, посолить, поперчить, добавить зелень, изюм и чернослив. Готовить под высоким давлением на режиме **МЯСО** 20 минут.



## Говядина с розмарином и петрушкой

Ингредиенты: 1 кг говядины, соль, перец, 1 ч. л. оливкового масла, растительное масло, 1 пуч. петрушки, 1 пуч. розмарина, лук, 1 ст. л. муки, сок 2-х лимонов.

Посолить мясо и оставить на 5 минут, после приправить перцем. Обжарить мясо со всех сторон до румяной корочки на режиме **ЖАРКА-МЯСО**. После полить лимонным соком, добавить петрушку, розмарин и лук. Готовить на режиме **МЯСО** 30 минут под давлением. После выньте мясо, а в чашу добавьте муку. Готовьте соус на режиме **ЖАРКА-ОВОЩИ** 5 минут, постоянно помешивая. Подавайте мясо, полив его соусом.





## Говядина с луком и сыром

Ингредиенты: говядина 1 кг, лук 3 шт., соевый соус, растительное масло, сыр 200 г, специи.

Мясо заливаем соевым соусом, приправляем специями и выдерживаем в маринаде часа 3. После в чашу укладываем слоями порезанное на порционные куски мясо, затем лук, нарезанный кольцами, тертый сыр, мясо, лук, сыр. Готовим на режиме **МЯСО** 25 минут под давлением.

## Буженина

Ингредиенты: свинина 1 кг, майонез 1 ст. л., французская горчица 1 ст. л., чеснок 2 зубка, растительное масло, соль, перец по вкусу.

Мясо помыть, обсушить. Натереть солью и перцем. Нашпиговать чесноком. Обмазать смесью майонеза и французской горчицы. Оставить мариноваться на час. Затем смазать чашу скороварки маслом. Положить мясо в чашу и обжарить со всех сторон на режиме **ЖАРКА-МЯСО** с открытой крышкой. После налить 40 мл воды и готовить на режиме **ДИЧЬ** 30 минут под давлением.



## Картофель тушёный с мясом

Ингредиенты: свинина б/к, картофель, лук, приправа «7 трав», растительное масло, соль, перец.

Мясо порезать и обжарить 5 минут на режиме **ЖАРКА-МЯСО** с небольшим количеством масла. После добавить порезанный картофель и лук. Посыпать специями и солью. Налить 1 м/ст воды. Продолжить готовить на режиме **МЯСО** 20 минут под давлением.







## Свинина в соусе

Ингредиенты: 700 г свинины, луковица, 3/4 ст. сухого красного вина, 1 ч. л. горчицы, 1/3 ст. муки, 2 ст. л. томатной пасты, 0,5 ст. воды, 1 ст. л. сахара, растительное масло, соль, перец.

Мясо нарезать кусочками, посыпать солью и перцем, обвалить в муке и обжарить на режиме **ЖАРКА-МЯСО** до золотистой корочки. Вынимаем мясо из мультиварки. Помещаем измельченный лук и обжариваем на режиме **ЖАРКА-ОВОЩИ**. Добавляем томатную пасту, горчицу, вино, сахар, добавляем воду, соль и перец по вкусу. Включаем режим **МЯСО** на 20 минут и, не закрывая крышки, доводим соус до кипения. После кладем в чашу ранее обжаренное мясо и закрываем крышку. Далее готовим под давлением.

## Свинина с гречкой

Ингредиенты: 1 кг свинины, 2 большие луковицы, 2 морковки, 500 г гречневой крупы, соль, перец, специи.

Мясо порезать на кусочки и сложить в чашу. Сверху добавить порезанный полукольцами лук, затем тертую морковь. Засыпать промытой гречневой крупой, посолить, поперчить и залить водой на 0,5 см выше содержимого чаши. Не перемешивать! Готовить на режиме **РИС** 14 минут под давлением.



## Свинина тушеная с грибами

Ингредиенты: свинина 400 г, шампиньоны 250 г, лук репчатый 1 шт., морковь 1 шт., перец болгарский 1 шт., чеснок 2 зубчика, томатная паста 1 ст. л., лавровый лист 1 шт., кубик бульонный 1 шт., вода 100 мл, соль по вкусу, смесь перцев, зелень петрушки, растительное масло.

Мясо порезать небольшими кусочками, лук – полукольцами, морковь натереть на крупной тёрке, перец порезать полосками, грибы – ломтиками. В чашу налить растительное масло, включить режим **ЖАРКА-ОВОЩИ** и обжарить грибы. Вынуть. После обжарить морковь, лук, перец. Вынуть. Затем обжарить мясо до румяной корочки. Добавить остальные обжаренные продукты. Воду смешать с раскрошенным бульонным кубиком и томатной пастой. Посолить и поперчить. Вылить в чашу. Добавить измельченный чеснок и лавровый лист. Готовить блюдо в режиме **МЯСО** 20 минут под давлением. Готовое блюдо посыпать нарезанной петрушкой.





## Мясо в луковом соке

Ингредиенты: говяжья вырезка, 2 большие луковицы, перец горошком, лавровый лист.

Нарезать мелко две больших луковицы, высыпав на дно чаши. Положить сверху мясо, порезанное кусочками, добавить перец горошком и лавровый лист. Готовить на режиме **МЯСО** 25 минут под давлением. По данному рецепту можно приготовить любое мясо.

## Баранина тушеная в помидорах

Ингредиенты: 3 больших луковицы, 1 головка чеснока, помидоры 400 г, около килограмма баранины, соль, перец по вкусу, немного растительного масла.

Обжарить на режиме **ЖАРКА-МЯСО** мелко порезанный лук и чеснок. Добавить нарезанное на кусочки мясо и тоже обжарить. Помидоры измельчить, залить ими мясо. Готовить на режиме **МЯСО** 30 минут под давлением.



## Фаршированный перец

Ингредиенты: рис, фарш, лук, морковь, болгарский перец, 1 яйцо, томатная паста, сметана, соль, молотый перец, лавровый лист.

У перцев срезать плодоножку и очистить от семян. Смешать фарш, промытый рис, мелко порезанный лук, тертую морковь, яйцо. Посолить, поперчить и тщательно смешать. Наполнить получившимся фаршем перцы и уложить их в чашу. Залить смесью сметаны, томатной пасты и воды. Положить лавровый лист, посолить. Готовить на режиме **СУП** 20 минут под давлением.





## Ёжики

Ингредиенты: фарш, лук, болгарский перец, яйцо, рис, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. томатной пасты, соль, перец, укроп.

Обжарить на режиме **ЖАРКА-ОВОЩИ** лук и перец. В фарш добавить обжаренные овощи, промытый рис, яйцо, соль, перец. Тщательно перемешать и сформировать шарики. Уложить их в чашу и залить водой, смешанной со сметаной и томатной пастой. Добавить соль и сухой укроп. Готовить на режиме **МЯСО** 15 минут под давлением.

## Курица с овощами

Ингредиенты: курица, лук, морковь, помидоры, болгарский перец, 1 ст. л. майонеза, 1 ст. л. томатной пасты, растительное масло, соль, перец, лавровый лист.

Курицу порезать на порционные куски и обжарить на режиме **ЖАРКА-КУРИЦА** с небольшим количеством масла. После добавить порезанный полукольцами лук, тертую морковь, помидоры, перец, лавровый лист, соль, перец. Сверху вылить смесь майонеза и томатной пасты. Готовить на режиме **МЯСО** 25 минут под давлением.



## Курица в апельсиновом соке

Ингредиенты: курица, 1 апельсин, специи для курицы, соль.

Курицу порезать на порционные куски, натереть солью, посыпать специями и апельсиновой цедрой. Залить соком апельсина и оставить мариноваться на несколько часов. После переложить мясо в чашу и готовить под давлением 15 минут на режиме **МЯСО**.





## Куричка в соевом соусе

Ингредиенты: курица, 2–3 луковицы, 50 г соевого соуса, подсолнечное масло, сок лимона, перец.

Порезать лук и не много обжарить на режиме **ЖАРКА-ОВОЩИ**. Сверху выложить кусочки курицы и залить соевым соусом. Поперчить, добавить сок лимона и готовить 15 минут на режиме **ЖАРКА-КУРИЦА** закрыв крышкой .

## Куриный рулет с черносливом

Ингредиенты: куриная грудка, горчица, майонез, специи для курицы, соль, перец. Для начинки: сыр, чернослив, курага, специи, зелень.

Куриную грудку аккуратно отбить и посыпать солью и приправами. Положить сверху чернослив и курагу, посыпать тертым сыром, специями и мелко порезанной зелень. Плотно свернуть рулет. Сверху смазать горчицей или майонезом. Рулет аккуратно перекладываем в чашу швом в низ. Готовить на режиме **МЯСО** 15 минут под высоким давлением. По этому рецепту можно готовить куриные рулеты, экспериментируя с начинкой по вашему вкусу.



## Утка (гусь) в маринаде

Ингредиенты: утка (или гусь), 1 головка чеснока, 100 г масла, 100 г воды, перец, 150 г соевого соуса.

Подготовленную утку обильно натереть чесноком и поперчить. Приготовить маринад из масла, воды и соевого соуса. Оставить утку мариноваться 6–12 часов. После все сложить в чашу и готовить на режиме **ДИЧЬ** 30 минут под высоким давлением. На гарнир отлично подойдет рис.





## Тушеный гусь

Ингредиенты: 1 гуся, 60–80 г шпика, 80 г сливочного масла, 1–2 луковицы, 2 ст. л. муки и масла для заправки, 0,5 стакана красного вина, 0,5 л бульона, 8 горошин черного перца, 0,5 ч. л. тертого мускатного ореха.

Подготовленного гуся посолить и обжарить на растопленном сливочном масле с тертым мускатным орехом на режиме **ЖАРКА-МЯСО** до золотистой корочки. После добавить нашинкованный репчатый лук, черный перец горошком, красное вино, бульон (говяжий) и тушить под высоким давлением на режиме **ДИЧЬ**. Готового гуся вынуть и нарезать на порции. Сох заправить мукой, обжаренной на масле. По вкусу досолить и поперчить.

## Кролик в горчичном соусе

Ингредиенты: 1 кг кролика, 100 г горчицы, 100 г сливок, 30 г оливкового масла, соль, перец.

Кролика порезать на куски, обжарить с добавлением масла на режиме **ЖАРКА-КУРИЦА**. После посолить, поперчить, добавить вино и горчицу. Готовить на режиме **МЯСО** 20 минут под давлением. После окончания программы открыть скороварку и чуть охладить содержимое, а затем добавить сливки и хорошенько перемешать.



## Азу в скороварке

Ингредиенты: говядина 600 г, огурцы соленые 3 шт., морковь 2 шт., 3 ст. л. томатной пасты, лук 2 шт., чеснок 2 зубчика, растительное масло, соль, перец, лавровый лист.

Мясо порезать полосками поперек волокон и обжарить с растительным маслом на режиме **ЖАРКА-МЯСО**. Затем добавить порезанный лук. Как только лук подрумянится, положить порезанные морковь и огурцы. Залить смесью воды и томатной пасты. Посолить, поперчить, добавить лавровый лист и чеснок. Далее готовить на режиме **МЯСО** 15 минут под давлением.





## Котлеты с морковью и зеленью

Ингредиенты: филе куриное 450г, яйцо 1 шт., морковь 1 шт., зеленый лук, укроп, крахмал 1 ст. л. без верха, белый хлеб (замоченный в молоке) 1–2 ломтика, подсолнечное масло, соль, черный перец.

Грудку мелко нарезать, морковь натереть, лук порезать. Смешать мясо, овощи, зелень, яйцо, хлеб. Добавить специи, соль и крахмал. Все тщательно перемешать и сформировать котлеты. В чашу налить немного масла и обжарить котлеты на режиме **ЖАРКА-КУРИЦА** 23 минуты с закрытой крышкой. Через 15 минут, котлеты перевернуть и при закрытой крышке дожарить до окончания программы.

## Котлеты в соусе

Ингредиенты: 1 кг фарша, яйцо, лук, соль, перец, 2 ст. л. сметаны, 2 ч. л. томатной пасты, растительное масло.

В фарш добавить яйцо, мелко порезанный лук, перец, соль и хорошо перемешать. Сформировать 12 котлеток и обжарить в два захода на режиме **ЖАРКА-МЯСО** на растительном масле. После сложить котлетки в чашу и залить смесью воды 0,5 м/ст., сметаны и томатной пасты. Продолжить готовить на режиме **МЯСО** под давлением 12 минут.



## Курица с рисом

Ингредиенты: 1 курица, 2 м/ст. чашки риса, 2 луковицы, красный молотый перец, 2 зубчика чеснока, соль, соевый соус, сок одного лимона.

Курицу порезать на порционные куски, перемешать с мелко порезанным луком, поперчить, посолить, добавить соевый соус, лимонный сок, хорошенько перемешать и оставить мариноваться. На дно чаши высыпать 2 м/ст. риса и залить 2 м/ст. воды. Сверху добавить курицу вместе с получившимся соком. Готовить на режиме **РИС** 15 минут под давлением.





## Картофель с овощами

Ингредиенты: мясо (свинина), картофель, кабачок, морковь, лук, помидоры, соль, перец, растительное масло.

Обжарить мясо, порезанное кусочками на режиме **ЖАРКА-МЯСО** с добавлением растительного масла. После добавить порезанные овощи. Посолить и поперчить. Влить 0,5 м/ст воды (или бульона) и готовить на режиме **ВАРКА НА ПАРУ** 10 минут под давлением.

## Котлеты на пару

Ингредиенты: фарш смешанный 500 г, лук репчатый 2шт., яйца 2 шт., белый хлеб 150–200 г, соль и специи по вкусу, молоко для замачивания хлеба.

Хлеб замочить в молоке. Лук измельчить. Соединить вместе фарш, отжатый хлеб, лук, взбитые яйца. Добавить соль и специи. Полученный фарш хорошенько вымесить, сформовать котлеты. В чашу налить воды и установить пароварку (вода должна быть ниже уровня пароварки). Уложить на нее котлеты. Готовить на режиме **ВАРКА НА ПАРУ** 15 минут под давлением.



## Овощное рагу с мясом

Ингредиенты: лук 2–3 головки, морковь 1–2 штуки, 1 сладкий перец, мясо 0,5 кг, картофель 5–6 шт., томатный соус, специи.

Все режем на кусочки. В чашу наливаем немного растительного масла, обжариваем сначала лук, потом добавляем и обжариваем морковь и перец. Затем мясо, обжариваем, солим, перчим. Выкладываем сверху картофель. Добавляем томат-пасту, немного воды, лавровый лист, черный перец горошком. Готовим на режиме **МЯСО** 15 минут под давлением.





## Голубцы

Ингредиенты: 0,5 кг фарша, 1 яйцо, капуста, рис, лук, томатная паста, сметана, перец, соль.

Отварить капусту в подсоленной воде 2 минуты на режиме **ВАРКА НА ПАРУ** под давлением. После остудить и разобрать на листья. Смешать фарш, мелко порезанную луковицу, промытый рис, яйцо, соль, перец. Завернуть полученную начинку в капустные листья и уложить голубцы в чашу в два слоя. Залить смесью сметаны, томатной пасты и воды. Голубцы должны быть полностью покрыты соусом. Посолить по вкусу. Готовить на режиме **СУП** 20 минут под давлением.

## Ленивые голубцы

Ингредиенты: мясо (можно фарш), капуста, лук, морковь, томатный соус, сахар, соль, перец.

Мясо мелко порезать, и обжарить с луком на режиме **ЖАРКА-ОВОЩИ**, после добавить морковь. Затем поместить в чашу нашинкованную капусту. Залить 1 м/ст. томатного соуса смешанного с водой. Посолить, поперчить и добавить сахар по вкусу. Перемешать и готовить на режиме **РИС** 14 минут под давлением.



## Плов сладкий

Ингредиенты: мясо, масло, лук, морковь, перец сладкий, изюм, специи, приправы, чеснок, рис, растительное масло.

Мясо нарезать и обжарить на режиме **ЖАРКА-МЯСО** с добавлением небольшого количества масла. После добавить лук полукольцами, морковь и перец, порезанные соломкой и обжарить вместе с мясом. Затем положить специи, приправы, раздавленный чеснок, засыпать промытый рис, изюм и утрамбовать слегка. Залить водой на 1 см выше риса. Закрывать герметично крышку и готовить на режиме **РИС** под высоким давлением 14 минут.







## Плов с говядиной

Ингредиенты: говядина б/к, лук, морковь, 1,5 м/ст. риса, растительное масло, приправа для плова, соль.

Мясо порезать и слегка обжарить на режиме **ЖАРКА-ОВОЩИ**, после добавить порезанный лук, а затем морковь. После всыпать промытый рис, добавить специи, соль и залить 2,5 м/ст. воды. Продолжить готовить на режиме **РИС** 14 минут.

## Язык отварной

Ингредиенты: 850 г свиного языка, луковица, морковь, лавровый лист, соль.

Язык тщательно промыть и положить в чашу. Залить водой добавить соль, крупно порезанную морковь, лук и лавровый лист. Готовить на режиме **МЯСО** 30 минут под давлением. Готовый язык очистить от кожи и нарезать тонкими ломтями.



## Холодец

Ингредиенты: 1 свиная рулька (мясистая), 1 свиная ножка, 0,8–1 кг мякоти говядины, 1 неочищенную луковицу, чеснок, соль, перец горошком и лавровый лист.

Все сложить в чашу и залить водой, посолить. Готовить на режиме **ДИЧЬ** при высоком давлении 1 час. Чеснок мелко порезать и разложить по тарелочкам. Добавить готовое мясо, мелко порубленное вилкой. Залить процеженным бульоном.





## Рыба в майонезе

Ингредиенты: рыба, лук, майонез, растительное масло, перец, соль.

Обжарить лук, порезанный полукольцами на режиме **ЖАРКА-ОВОЩИ** с небольшим количеством масла. После добавить рыбу, порезанную кусочками. Посолить, поперчить и полить сверху майонезом. Включить режим **РИС** на 14 минут под давлением.

## Рыбка на овощах

Ингредиенты: 2 луковицы, 1 крупная морковь, 1 крупная картошка, 6 филе тилапии, 2 ст. л. растительного масла, соль, перец молотый.

Натереть на терке морковь, нарезать кольцами лук, нарезать ломтиками картошку. На дно чаши налить немного масла, добавить половину моркови, 1 луковицу, посолить, 3 мороженых тушки рыбки, посолить, поперчить, опять слой моркови, лука, всю картошку, 3 филе рыбки мороженных. Посолить, поперчить. Готовить на режиме **РИС** 15 минут под давлением.



## Рыба под маринадом

Ингредиенты: филе минтая 500 г, морковь – 2 шт., лук репчатый 1 шт., мука – для панировки, масло растительное, приправа для рыбы, лавровый лист, перец душистый – 3 шт., соль – по вкусу.

Для маринада: вода – 300 мл, кетчуп – 5–6 ст. л., уксус яблочный – 2 ст. л., соль – 0,5 ч. л.

Морковь натереть на крупной тёрке, лук порезать четверть кольцами. Обжарить на растительном масле лук, а затем добавить морковь. Вынуть овощи из чаши. Муку смешать с солью и приправой, запанировать рыбу и обжарить ее на режиме **ЖАРКА-РЫБА** до лёгкой корочки. Уложить в чашу слоями обжаренные овощи – рыбу – овощи – рыбу... Сверху должны быть морковь с луком. Добавить лавровый лист и перец. Смешать все компоненты для маринада, залить им все слои. Готовить в режиме **РИС** 15 минут под давлением. Готовую рыбу можно употреблять как в горячем виде, так и в холодном.





## Судак на пару

Ингредиенты: 1 судак, 1 луковица, зелень, соль, перец.

Подготовленную рыбу промойте в холодной воде и нарежьте на куски шириной 5–6 см. Посолите и поперчите. В чашу налейте 2 м/ст. воды и поставьте подставку пароварку. Выложите на пароварку кусочки рыбы, посыпьте зеленью. Сверху положите нарезанный кольцами лук. Готовьте на режиме **ВАРКА НА ПАРУ** под высоким давлением 5–7 минут. Подавать рыбу с отварным картофелем, посыпав зеленью.

## Семга на пару

Ингредиенты: стейки семги, прованские травы, 0,5 лимона, соль, перец.

В чашу налить воды и поставить пароварку, вода не должна доходить до уровня пароварки. Натереть стейки солью и уложить на пароварку. Посыпать сухими травами и сбрызнуть соком лимона. Готовить на режиме **ВАРКА НА ПАРУ** 13 минут под давлением.



## Тефтели рыбные

Ингредиенты: 600 г рыбного филе, 150 г белого хлеба, 200 мл воды или молока, 1 яйцо, репчатый лук, морковь, соль, перец, сахар, мука, масло, томатную пасту.

Рыбное филе пропустить через мясорубку вместе с луком и замоченным в воде (или молоке) белым хлебом. Добавить соль, перец и хорошо перемешать. Сформировать тефтели в виде шариков. Каждый шарик обвалять в муке и обжарить в масле на режиме **ЖАРКА-РЫБА**. Затем добавить обжаренные лук, морковь и томатную пасту, разбавленную водой. Посолить, поперчить и добавить сахар по вкусу. Готовим на режиме **КАША** 15 минут под давлением.





## Рыбное рагу

Ингредиенты: горбуша, лук, замороженная смесь овощей – по вкусу, растительное масло, соль, перец.

Рыбу порезать на кусочки и обжарить с луком на режиме **ЖАРКА-РЫБА** с небольшим количеством масла с открытой крышкой. Затем добавить замороженную овощную смесь для жарки. Посолить, поперчить и готовить на режиме **ЖАРКА-ОВОЩИ** с закрытой крышкой.

## Картофель тушеный с рыбой

Ингредиенты: 12 клубней картофеля, 500 г рыбного филе, 2 луковицы, 2 стручка сладкого перца, 4 ст. л. растительного масла, морковь, зелень петрушки, 200 г майонеза или сметаны, 1 ст. молока, 3 яйца, соль.

Мелко нарежьте лук и сладкий перец, морковь натрите на крупной терке и обжарьте на растительном масле, используя режим **ЖАРКА-ОВОЩИ**. Достаньте овощи из чаши. Очистите картофель и нарежьте кружочками. В чашу для приготовления положите слоями подсоленный картофель, рыбное филе, нарезанное ломтиками, и обжаренные овощи. Залейте смесью молока, яиц и майонеза, закройте крышкой и тушите на режиме **ЖАРКА-РЫБА** 20 минут. Подавайте, посыпав зеленью.



## Запеканка из рыбы

Ингредиенты: 0,5 кг филе рыбы, сок лимона, 100 г молока, 3 яйца, мука, сливочное масло, соль.

Рыбу разрезать на кусочки, сбрызнуть лимонным соком и уложить в чашу смазанную маслом. Залить смесью из молока, яиц, муки и соли. Готовить в режиме **КАША** 7 минут.





## Морской коктейль с сыром

Ингредиенты: морской коктейль – 500 г, лук репчатый – 1 шт., сливки 10% – 200 г, сыр пармезан – 50 г, оливковое масло, соль, перец черный молотый, специи по вкусу.

Лук нарезать и обжарить на оливковом масле вместе с морским коктейлем на режиме **ЖАРКА-МОРЕПРОДУКТЫ**. Приправить специями, солью и перцем. После добавить сливки смешанные с сыром и готовить еще 10 минут. Подавать с отварными макаронами.

## Креветки в сливочно-томатном соусе

Ингредиенты: 500 г креветок, 3 зубка чеснока, лук, 250 мл жирных сливок, 450 мл томатного соуса, 1/2 чашки сыра пармезан, 3–4 листика базилика, соль и перец по вкусу, оливковое масло.

На режиме **ЖАРКА-МОРЕПРОДУКТЫ** обжарить на оливковом масле креветки, чеснок, лук. Влить сливки и томат, перемешать, всыпать сыр. Довести до кипения, после чего добавить базилик, соль и перец. Хорошо прогреть и подавать на стол!



## Заливное из рыбы

Ингредиенты: 2 кг рыбы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 100 г хрена, 1 лавровый лист, 10 горошин перца, 10 г желатина на 1 стакан бульона, соль.

Подготовленную рыбу сложить в чашу, добавить нарезанные морковь, петрушку, сельдерей, репчатый лук, перец горошком, лавровый лист. Посолить и залить холодной водой. Готовить на режиме **ВАРКА НА ПАРУ** 15 минут под давлением. Затем шумовкой достаем рыбу, отделяем от костей и укладываем на блюдо. Рыбный бульон продолжаем варить с костями и плавниками на режиме **ВАРКА НА ПАРУ** под давлением еще 10–15 минут. Готовый бульон процеживаем, и соединяем с размоченным желатином. Доводят до кипения (но не кипятим!). Этим бульоном заливаем остывшую рыбу и ставим в холодное место.





## Брокколи с сыром

Ингредиенты: брокколи (можно замороженную), подсолнечное масло, сыр, специи.

Капусту разобрать на соцветия и промыть. В чашу налить немного масла и поместить капусту. Посолить, добавить специи и посыпать тертым сыром. Готовить на режиме **ЖАРКА-ОВОЩИ** 15 минут.

## Запеканка из цветной капусты и брокколи

Ингредиенты: капуста цветная – 800 г, брокколи – 400г, ветчина – 200 г, сыр – 100 г, сливки – 200 г, яйца – 3 шт., соль, перец, мускатный орех, кунжутное семя – 1 ст. л.

В чашу налить 4 стаканчика воды, установить пароварку. Сверху поместить соцветия брокколи и цветной капусты. Готовить 3–5 минут на режиме **ВАРКА НА ПАРУ** под давлением. После остудить овощи. Ветчину нарезать полосками, яйца взбить со сливками, посолить, приправить специями. Сыр натереть на терке и соединить с яичной массой. В чашу выложить овощи и ветчину, залить яичной массой и посыпать семенами кунжута. Готовить на режиме **РИС** 10 минут под давлением.



## Рагу овощное с фасолью

Ингредиенты: фасоль (консервированная белая) 1 б., 1 лук, 1 морковь, 1 болгарский перец, томаты в собственном соку 0,5 б., картофель 2 шт., 1–2 зуб. чеснока, зелень петрушки, соль, специи – по вкусу, растительное масло.

Обжарить на режиме **ЖАРКА-ОВОЩИ** лук, морковь, перец и томаты с небольшим количеством масла. После добавить картофель, порезанный кубиками, фасоль, мелко порезанную зелень, чеснок, соль, перец. Далее готовить на режиме **КАША** 5 минут под давлением.





## Фасоль в овощах

Ингредиенты: фасоль, лук, морковь, помидоры, чеснок, сладкий перец, соль, перец, тмин по вкусу, зелень, оливковое масло.

Обжарить на режиме **ЖАРКА-ОВОЩИ** лук, морковь, помидоры (без кожицы), перец с добавлением оливкового масла. После добавляем фасоль (предварительно замоченную на 12 часов) и воды, и готовим в режиме **БОБОВЫЕ** 30–40 минут. Готовое блюдо солим. Добавляем специи по вкусу, чеснок, зелень петрушки и укропа.

## Зеленая фасоль тушеная

Ингредиенты: стручки зеленой фасоли, лук, чеснок, томатная паста, подсолнечное масло, соль, перец.

Обжарить лук и чеснок в небольшом количестве масла на режиме **ЖАРКА-ОВОЩИ**. Добавить порезанные стручки фасоли и обжарить до полуготовности. Залить томатной пастой смешанной с водой. Посолить, поперчить. Продолжить готовку на режиме **ВАРКА НА ПАРУ** 10 минут под давлением.



## Закуска охотничья

Ингредиенты: 5 баклажан, 7 больших помидоров, 5 луковиц, 5 сладкого перца, 2 головки чеснока, 35 г уксуса, 70 г подсолнечного масла.

Помидоры порезать четвертинками. Лук и перец нарезать четвертинками. Чеснок нарезать крупными кусочками. Баклажаны – крупными кусочками. В чашу уложить слоями: помидоры, лук, перец, чеснок, баклажаны. Влить уксус и масло, посолить. Готовить на режиме **КАША** 20 минут под давлением. Можно закатать в банки на зиму.





## Перец в томате

Ингредиенты: 1 кг сладкого перца, 500 г очищенных от шкурки и семян помидор, 1 луковица, 1/2 стакана оливкового масла, несколько листочков базилика, соль по вкусу.

Перец очистить от семян, плодоножек и порезать. В чаше слегка обжарить лук на режиме **ЖАРКА-ОВОЩИ**, после добавить измельчённые помидоры и перец, пару листочков базилика. Продолжить готовку на режиме **КАША** 15 минут под давлением. В готовое блюдо добавить ещё немного свежего базилика.

## Кабачковая икра

Ингредиенты: 2 больших кабачка, 2–3 луковицы, 2–3 моркови, чеснок, 2 ст. л. томатной пасты, подсолнечное масло, сахар, соль, перец.

В чашу поместить порезанный лук, натертую на терке морковь и порезанные кубиками кабачки. Обжарить овощи на режиме **ЖАРКА-ОВОЩИ** с небольшим количеством масла. Затем добавить чеснок, томатную пасту, соль, перец, сахар по вкусу. Готовить на режиме **СУП** 20 минут под давлением. Готовые овощи измельчить в блендере.



## Запеканка из кабачков

Ингредиенты: 1 кг кабачков, 250 г сыра (брынзы), 250 г жирного творога, 4 яйца, 50 г сливочного масла, 0,5 чашки молотого миндаля, соль, белый перец.

Кабачки очистить от кожицы, натереть на терке и отжать лишний сок. Посыпать измельченным сыром, добавить творог, яйца, масло, миндаль и перемешать. Посолить, поперчить. Выложить в смазанную маслом чашу. Готовить на режиме **ВЫПЕЧКА**.







## Кабачковая запеканка

Ингредиенты: кабачки 600–700 г, лук репчатый 1 шт., яйца 2 шт., сметана 150 г, сыр твердый 100–150 г, зелень укропа, петрушки по 1/2 пучка, чеснок 2 зубчика, масло подсолнечное, перец черный, соль.

Кабачки порезать кубиками примерно 1х1 см, посолить, оставить стекать. Тем временем обжарить большую луковицу на подсолнечном масле до золотистого цвета на режиме **ЖАРКА-ОВОЩИ**. Сыр натереть на терке, часть его отложить для посыпки запеканки сверху. Зелень и чеснок измельчить. В миске слегка взбить яйца со сметаной, добавить сыр, перец, чеснок, зелень, обжаренный лук и кабачки. Хорошо перемешать и выложить массу в чашу. Сверху посыпать оставшимся сыром. Готовить на режиме **ВЫПЕЧКА** до готовности.

## Капуста жаренная

Ингредиенты: капуста, лук, морковь, растительное масло, соль, перец.

Капусту нашинковать, лук порезать полукольцами, морковь потереть. В чашу налить немного масла и поместить овощи. Посолить, поперчить. Готовить на режиме **ЖАРКА-ОВОЩИ** 15 минут с закрытой крышкой. После сигнала перемешать содержимое чаши.



## Картофельная запеканка с грибами

Ингредиенты: картофель, грибы, зелень, сметана, яйца, молоко, 1–2 ст. л. крахмала, подсолнечное масло, соль, перец.

В чашу налить небольшое количество масла. Картофель порезать и перемешать в чаше с отваренными грибами и мелко нарезанной зеленью. Залить смесью сметаны, яйца, молока и крахмала. Посолить, поперчить. Готовить на режиме **РИС** 14 минут под давлением. Готовую запеканку выложить на тарелку и посыпать зеленью.





## Гречка с грибами

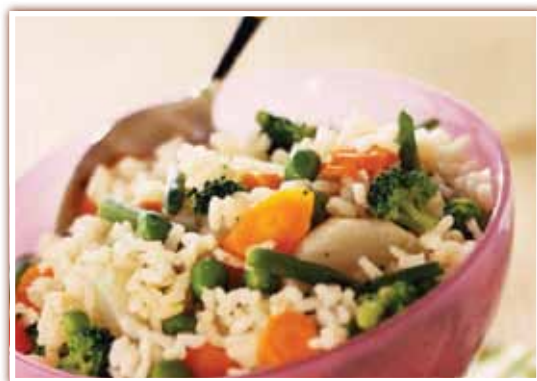
Ингредиенты: гречка ядрица – 2 чашки, бульон куриный (или вода) – 3,5 чашки, лук репчатый – 2 шт., морковь – 1 шт., масло сливочное (или растительное) – 50 г, грибы шампиньоны – 200 г, соль – по вкусу.

Лук мелко порезать, морковь натереть на крупной тёрке, грибы порезать ломтиками. Обжарить на режиме **ЖАРКА-ОВОЩИ** лук, морковь и грибы с добавлением небольшого количества масла. После всыпать крупу и залить бульоном (водой), посолить, закрыть крышку. Готовить на режиме **РИС** 14 минут под давлением.

## Ризотто с овощами

Ингредиенты: 400 г риса, 400 г помидор (очищенных от кожицы), 100 г тунца под маслом, 100 г оливок, 800 г бульона, 2 болгарских перца, 1 морковь, 1 пакетик шафрана, оливковое масло, соль, перец.

Слегка обжарить на режиме **ЖАРКА-ОВОЩИ** лук, после добавить порезанные брусочками перцы, тунец, измельчённые помидоры и продолжать обжаривать, помешивая. После добавить рис, соль, перец, бульон (бульон должен быть выше содержимого чаши на 0,5 см.). Готовить на режиме **РИС** 14 минут под давлением. В готовое блюдо добавить шафран и перемешать. Дать постоять несколько минут, а затем подавать к столу.



## Опята с тыквой

Ингредиенты: опята, лук, морковь, тыква (замороженная), растительное масло, соль.

Обжарить порезанный полукольцами лук и натертую на терке морковь на режиме **ЖАРКА-ОВОЩИ** с небольшим количеством масла. После добавить замороженную тыкву и отварные опята. Посолить, перемешать и закрыть крышку скороварки-мультиварки. Продолжить готовку на данном режиме еще 15 минут.





## Молочная рисовая каша

Ингредиенты: 1 м/ст. риса, 3 м/ст. молока, 2 м/ст. воды, 1 ст. л сахара, соль.

Ингредиенты поместить в чашу и готовить на режиме **КАША** 20 минут под высоким давлением.

## Молочная гречневая каша

Ингредиенты: 1/2 м/ст. гречневой крупы, 3 м/ст. молока, сливочное масло, сахар, соль – по вкусу.

Ингредиенты поместить в чашу и готовить на режиме **КАША** 20 минут под высоким давлением.



## Пшённая каша

Ингредиенты: 1 м/ст. пшена, 4 м/ст. молока, сливочное масло, соль, сахар – по вкусу.

Пшено промыть и высыпать в чашу. Добавить молоко, сахар и соль. Готовить в режиме **КАША** 13 минут под давлением. В готовую кашу положить масло.





## Каша овсяная с абрикосами

Ингредиенты: геркулесовые хлопья 1,5 м/ст., свежие абрикосы (можно замороженные) 5–6 половинок, сливочное масло 20 г, соль, сахар – по вкусу.

Поместить все ингредиенты в чашу и залить водой – 5 м/ст. Готовить на режиме КАША/ВАРКА НА ПАРУ 13 минут под высоким давлением.

## Тыквенная каша с рисом

Ингредиенты: 1/2 средней тыквы, 300 г риса, 300 г сахара.

Тыкву очистить от семян и корки, нарезать кубиками. Всыпать рис и сахар, слегка перемешать и налить водой на 1,5 см выше уровня риса. Готовить в режиме РИС.



## Гороховое пюре

Ингредиенты: 1 м/ст. гороха (половинки), болгарский перец, лук, растительное масло, зелень, соль.

Обжарить лук порезанный полукольцами на режиме ЖАРКА-ОВОЩИ с небольшим количеством масла. После добавить порезанный перец, горох, мелко порезанную зелень и посолить. Залить содержимое чаши 1,5 м/ст. воды и герметично закрыть крышкой. Включить режим КАША на 20 минут под давлением. После окончания программы оставить на функции ПОДОГРЕВ еще на 10 минут.





## Бисквит

Ингредиенты: яйца 4–5 шт., мука 1 ст., сахар 1 ст.

Яйца взбить миксером до хорошей пены. Постепенно всыпать 1 стакан сахара, продолжая взбивать. Когда масса станет густой и однородной, всыпать постепенно муку, аккуратно перемешивая тесто ложкой. Выпекать в смазанной чаше на режиме **ВЫПЕЧКА**.

## Любимый бисквит

Ингредиенты: мука 160 г, 4 яйца, мед 100 г, сок апельсиновый (или мандариновый) 100 мл, сахар 100 г, сливки 33% 100 мл.

Яичные белки взбить с сахаром, желтки взбить с медом и соком. Соединить обе массы. Добавить муку и аккуратно перемешать. Выпекать в чаше смазанной маслом на режиме **ВЫПЕЧКА** 45 минут. После сигнала об окончании программы оставить на функции **ПОДОГРЕВ** еще на 20 минут.



## Медовый пирог

Ингредиенты: 1 ст. сахара, 0,5 ст. подсолнечного масла, 3 ст. л. мёда, 2 ст. л. какао, 1 ст. воды, 0,5 ч. л. соды, 3 ст. л. грецких орехов, 3 ст. муки.

Смешать сахар с тёплой водой, подсолнечным маслом и какао. Добавить мёд, молотые грецкие орехи, перемешиваем и добавляем соду. Затем постепенно добавлять муку и перемешивать тесто до консистенции густой сметаны. Чашу смазать маслом, немного присыпать мукой и влить тесто. Готовить на режиме **ВЫПЕЧКА** 45 минут. Готовый пирог сверху украсить грецкими орехами.





## Яблочная шарлотка

Ингредиенты: яйца 3шт., мука 120мл, сахар 120мл, разрыхлитель 1 ч. л., корица 1 ч. л., яблоки 2 шт., панировочные сухари, маргарин для смазки кастрюли.

Яблоки очистить от кожуры и семян. Разрезать сначала на толстые дольки, а потом каждую поперёк на крупные (~ 1,5 см) кусочки (призмы). Обвалять их в корице. Яйца и сахар взбить миксером 3 минуты. Добавить ванильный сахар и просеянную муку, смешанную с разрыхлителем, перемешать ещё 20–30 сек. Аккуратно ложкой смешать яблоки и тесто. Дно и нижнюю часть стенок чаши смазать маргарином и посыпать панировочными сухарями. Вылить тесто. Готовить на режиме **ВЫПЕЧКА** 45 минут.

## Шарлотка с апельсином

Ингредиенты: 5 яиц, 2 мерные чашки сахара, 2 мерные чашки муки, 2 апельсина, панировочные сухари, сливочное масло.

Взбить яйца с сахаром, добавить муку, цедру одного апельсина и аккуратно перемешать. Апельсины почистить и разделить на дольки. Чашу смазать сливочным маслом и посыпать панировкой. Разложить красиво дольки апельсина и залить тестом. Сверху положить оставшиеся дольки. Выпекать на режиме **ВЫПЕЧКА** 45 минут. После сигнала дать постоять еще 10 минут на функции **ПОДОГРЕВ**.



## Ананасовый пирог

Ингредиенты: 4 яйца, 225 г сливочного масла, 300 г сахарной пудры, 2 ч. л. разрыхлителя, 150 г ананасового йогурта, 300 г муки, 4 дольки консервированного ананаса.

Взбить яйца и добавить растопленное масло, сахарную пудру, разрыхлитель, йогурт. После всыпать муку и перемешать. Дно чаши и бока смазать маслом и выложить тесто. Сверху положить ананас. Готовить на режиме **ВЫПЕЧКА** 45 минут.





## Кофейный торт

Ингредиенты: 6 яиц, 100 г сахара, 100 г муки, 20 г крахмала, 80 г протертого миндаля.

Для крема: сливочное масло, сгущенное молоко, растворимого кофе.

Растереть добела желтки и 50 г сахара. Отдельно взбить белки и 50 г сахара. Затем осторожно соединить обе смеси. Добавить муку, крахмал, миндаль и осторожно перемешать сверху вниз. Вылить полученную смесь в чашу. Выпекать на режиме **ВЫПЕЧКА** 45 минут. Готовый бисквит разрезать на 2 коржа. Приготовить крем: из сливочного масла, сгущенного молока (или ванильного пудинга), растворимого кофе. Промазать коржи полученным кремом и поставить торт в холодильник на некоторое время.

## Шоколадно-ореховый торт

Ингредиенты: 4 яйца, 225 г сахара, 75 г сливочного масла, 160 г муки, 2 ч. л. разрыхлителя, 100 г шоколада, 100 г измельченных грецких орехов.

Взбить яйца с сахаром, добавить масло и продолжать взбивать. После добавить муку и разрыхлитель. Шоколад растопить и соединить с тестом. Положить орехи и все тщательно перемешать. Смазать дно и бока чаши маслом и выложить тесто. Готовить на режиме **ВЫПЕЧКА** 45 минут. После окончания приготовления вынуть чашу из скороварки. После того как пирог остынет, выложите его на блюдо.



## Ромовая баба

Ингредиенты для теста: мука 375 г, дрожжи сухие 2,5 ч. л., молоко теплее 0,5 ст., сливочное масло 125 г, сахар 5 ст. л., соль 0,5 ч. л., яйца 4 шт., немного цедры лимона или ванили.

Для сиропа: вода 200 г, сахар 100 г, ром 3 ст. л.

Замесить тесто и положить его в смазанную маслом чашу, накрыть полотенцем и дать постоять. Когда тесто увеличится в объеме, включить режим **ВЫПЕЧКА** на 45 минут. Готовим сироп: проварить сахар с водой, после добавить ром. Готовый пирог полить сиропом. Сверху посыпать сахарной пудрой.





## Кекс «ЗЕБРА»

Ингредиенты: маргарин – 130 г, сахар – 1,25 стакана, яйца – 3 шт., мука – 2 стакана, кефир – 1 стакан, какао-порошок – 2 ст. л., сода – 1 ч. л., маргарин 1 ч. л.

Стакан = 250 мл

Размягчённый маргарин растереть с сахаром и яйцами. Добавить кефир, соду и муку. Тщательно размешать. Тесто разделить на 2 части. В одну добавить какао, в другую – 1 ст. л. муки. Смазать маргарином дно и нижнюю часть стенок чаши. Тесто выкладывать попеременно из двух мисок: тёмное тесто, светлое. Готовить на программе **ВЫПЕЧКА** 45 минут. После сигнала о готовности поддержать на функции **ПОДОГРЕВ** 10 минут, не открывая крышку.

## Манник

Ингредиенты: 3 яйца, 200 г манки, 200 г сметаны (15–20%), 200 г муки, 200 г сахара, 0,5 ч. ложки соды.

Соедините манную крупу со сметаной, перемешайте и оставьте набухать на 40–60 мин. Разотрите яйца с сахаром. Соедините яичную и манную смеси и тщательно их перемешайте. Добавьте муку, соду и замесите тесто без комочков. В смазанную маслом чашу влейте тесто и включите режим **ВЫПЕЧКА** на 1 час.



## Быстрый пирог

Ингредиенты: замороженное слоеное тесто, варенье (или мед), фрукты.

Разморозьте тесто и раскатайте его по форме дна чаши. Наколите вилкой в нескольких местах. В смазанную маслом чашу поместите тесто. Смажьте вареньем или медом, положите сверху нарезанные фрукты (например, персики или абрикосы). Готовьте на режиме **ВЫПЕЧКА** до готовности.







## Запеканка творожная с изюмом

Ингредиенты: 400 г творога, 3 яйца, по 1,5 ст. л. крахмала, 1,5 ст. л. манки, 2 ст. л. сахара, ванилин, разрыхлитель, изюм.

Смешать все ингредиенты до однородной массы. Чашу смазать сливочным маслом и вылить тесто. Включить режим **РИС** 14 минут под высоким давлением. После сигнала оставить на функции **ПОДОГРЕВ** еще на 10 минут. Готовую запеканку полить вареньем.

## Творожный пудинг

Ингредиенты: творог 200 г, яйцо 1–2 шт., сахар 1–2 ст. л., манка 1 ст. л., крахмал 1 ст. л., ванильный сахар 1 ч. л.

Все ингредиенты смешать. Вылить тесто форму (в комплекте нет), можно силиконовую и поставить на подставку пароварку, заранее налив в чашу воды до уровня пароварки. Готовить на режиме **ВАРКА НА ПАРУ** под давлением 13 минут. Подавать пудинг с вареньем или гущеным молоком.



## Запеканка с яблоком и черносливом

Ингредиенты: 500 г творога, 3 яйца, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. крахмала, 2 ст. л. манки, разрыхлитель, сливочное масло, яблоко, чернослив и кокосовая стружка.

Быстро замесить тесто из творога, яиц, сахара, крахмала, манки и разрыхлителя. Яблоко очистить, натереть и добавить в тесто. Поместить готовое тесто в смазанную маслом чашу. Сверху положить чернослив и посыпать кокосовой стружкой. Готовить на режиме **ВЫПЕЧКА** 50 минут.





## Шоколадный пирог в глазури

Ингредиенты: мука 100 г, сливочное масло 100 г, сахар 200 г, яйца 2 шт., разрыхлитель 1/2 ч. л., какао-порошок 30 г, ванильный сахар 1 пак.

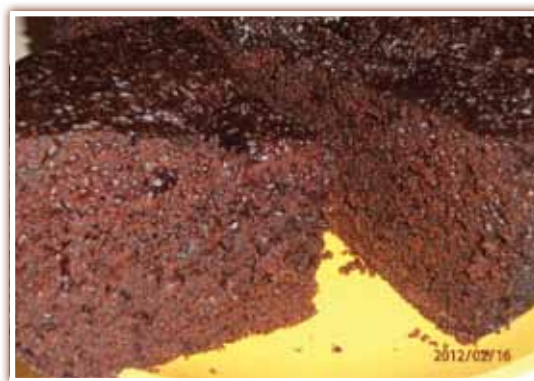
Для глазури: сливочное масло 50 г, какао-порошок 3 ст. л. без верха, мед 1 ст. л., сахарная пудра 1 ст. л. без верха, соль 1/4 ч. л.

Масло растопить, добавить сахар, яйца, ванилин. Перемешать и добавить какао, соль, муку с разрыхлителем. Вылить тесто в смазанную маслом чашу скороварки-мультиварки. Готовить не режиме **ВЫПЕЧКА** 45 минут. Приготовление глазури. Масло растопить до мягкого состояния. Добавить остальные ингредиенты для глазури и перемешать. Испечённый теплый пирог смазать глазурью.

## Шоколадный пирог

Ингредиенты: 4 яйца, 2 ст. сахара, 1 ст. молока, 1 ст. растительного масла, 1 п. ванилина (8 г), 3 ст. л. горького какао, 1 п. разрыхлителя (15 г), 2,5 ст. муки.

Смешать яйца, сахар, молоко, масло, ванилин, какао. Добавить муки и разрыхлитель. Выложить тесто в чашу и выпекать на режиме **ВЫПЕЧКА** 45 минут. Украсить пирог можно кокосовой стружкой, орехами или после выпечки покрыть шоколадной глазурью, или посыпать сахарной пудрой.



## Грушевый десерт

Ингредиенты: 2 груши, 3 ст. л. коричневого тростникового сахара, 1 ст. л. лимонного сока, 90 мл воды.

Груши порезать на четвертинки, снять кожу, вырезать семена. Четвертинки положить в чашу и посыпать сахаром, залить водой с лимонным соком (воду с соком наливать по краю кастрюльки, чтобы не смыть сахар с груш). Готовить в режиме **РИС** 10 минут под давлением. Подавать остывшими и политыми оставшимся сиропом.





## Десерт из груш «Сладкая жизнь»

Ингредиенты: груши твердые 2 шт., лимонный сок.

Для соуса: 1 апельсин или 4 мандарина, 1 ч. л. меда, 1 ч. л. сахарной пудры с корицей.

Груши почистить, оставив хвостики, сбрызнуть лимонным соком. В чашу налить 4 м/ст. воды и установить пароварку. Сложить на пароварку груши и готовить на режиме **ВАРКА НА ПАРУ** 5–7 минут под давлением. Вынуть груши, и полить их соусом. Соус: сок апельсина или мандарин, мед и сахарную пудру смешать и довести до кипения.

## Топленое молоко

Ингредиенты: 1 л молока.

Молоко залить в чашу и герметично закрыть крышку. Готовить на режиме **СУП** 30–40 минут под давлением.



## Компот

Ингредиенты: 400 г мороженых ягод, сахар по вкусу.

Ягоды поместить в чашу, добавить сахара и залить водой до максимальной отметки. Готовить в режиме **ВАРКА НА ПАРУ** 1 минуту.









## ООО «BRAND»

Телефон/факс: (495) 662-59-97, (495) 744-02-53,  
(495) 668-04-75

Адрес: 109382, г. Москва, Егорьевский проезд, д. 2

E-mail: [sale@videobrand.ru](mailto:sale@videobrand.ru)