

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ
ПОДХОД**

www.aresa-techno.ru

ARESA®



ARESA®

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПОДХОД



Книга рецептов

*Готовим
в мультиварке!*

ARESA®

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПОДХОД

МУЛЬТИВАРКА

AR-2008

www.aresa-techno.ru



СУПЫ



Программа: СУП

Луковый суп

Ингредиенты

- 1 кг репчатого лука
- 1,5 л говяжьего бульона
- 150 г сыра Эмменталь
- 80 г сливочного масла
- 4 ст.л. оливкового масла
- 15 г молотого черного перца
- 1 ст.л. муки
- 1 ст.л. соли
- хлеб, тосты (для сервировки)

Способ приготовления

Лук, нарезанный тонкими кольцами, положить в кастрюлю.

Добавить бульон, сыр и остальные ингредиенты. Хорошо перемешать. Готовить на программе «Суп».

По окончании посолить, поперчить по вкусу. Подавать горячим с ломтиками хлеба или тостами.



Рассольник

Ингредиенты

- 1 куриная грудка
- 3-4 картофелины
- 4-5 соленых огурца
- 1 морковь, • 1 луковица
- 1/4 мерных стакана крупы перловой
- растительное масло, • соль, перец, приправы по вкусу

Способ приготовления

Хорошо вымыть и очистить все овощи. Картофель, морковь, лук, огурцы нарезать кубиками. На дно кастрюли налить растительное масло, обжарить лук и морковь на программе «Жарка» в течение 5 минут. Затем добавить огурцы, курицу, перловую крупу и в конце - картофель. Обжаривать еще 15-20 минут. После завершения программы «Жарка» долить воду до верхней отметки и включить программу «Суп». Готовить на программе «Суп».



Программа: СУП

Борщ с ребрышками

Ингредиенты

- свинина на ребрышках – 300 г
- вода – 2 литра
- капуста свежая – 200 г
- свекла – 2 шт.
- морковь – 1 шт.
- лук репчатый – 1 шт.
- картофель – 2 шт.
- помидоры свежие или в томате – 2 шт.
- масло топленое – 1 ст.л.
- чеснок – 2 зубка
- сахар-песок – 1 ч.л.
- сок половины лимона
- специи (по желанию)
- зелень
- соль



Способ приготовления

- Свеклу, морковь и лук очищаем от кожуры.
- Морковку и свеклу натираем на крупной терке, лук мелким ножом. Капусту тонко шинкуем, помидоры крошим брусочками, чеснок пропускаем через чеснокодавилку.
- Затем добавляем в кастрюльку масло морковку, лук.
- Выставляем мультиварку в режим «Жарка» либо «Выпечка», время – 5 минут. Обжариваем овощи, помешивая силиконовой лопаткой, с открытой крышкой.
- Далее закладываем ребрышки, помидоры и продолжаем жарить еще 5 минут.
- Выкладываем половину свеклы, капусту, картошку, сахар. Подсаливаем и заливаем водой.
- После этого переключаем меню на «Тушение», время варки супа – 1 час. Закрываем крышку мультиварки.
- Тем временем вторую часть свеклы заливаем стаканом кипятка, вливаем лимонный сок и доводим до кипения.
- Затем в готовый супчик выливаем процеженный свекольный отвар (использованную свеклу выбрасываем).
- Кладем чеснок, приправы, нарезанную зелень.
- Переводим мультиварку на «подогрев» и оставляем на 10 минут.
- Отделяем мясо от костей. Кусочки мяса кладем обратно в суп, кости выбрасываем.
- Подаем к столу красный ароматный борщ приготовленный в мультиварке со сметаной и наслаждаемся насыщенным вкусом настоящего классического борща, вкусного и полезного.



КАШИ



Программа: КРУПА

Гречка с шампиньонами

Ингредиенты

- 2,5 мерных стакана гречки, • 2 луковицы
- 200-300 г свежих шампиньонов
- 4 мерных стакана воды
- 30 г сливочного масла, • перец, соль по вкусу

Способ приготовления

Шампиньоны промыть. Шампиньоны и лук почистить, нарезать.

Обжарить лук на сливочном масле на программе «Жарка».

Добавить шампиньоны и продолжить обжаривание.

Добавить соль, красный и черный молотый перец.

Положить в кастрюлю гречку. Все перемешать, залить водой. Готовить на программе «Крупа».



Молочная рисовая каша с изюмом

Ингредиенты

- 1 мерный стакан круглого риса
- 4 мерных стакана молока, • 1 яблоко
- 3 ст.л. изюма, • корица

Способ приготовления

Положить в кастрюлю промытую крупу, влить молоко. Добавить изюм и натертое на крупной терке яблоко. Готовить на программе «Крупа».

Перед подачей на стол добавить корицу.



Кукурузная каша с тыквой

Ингредиенты

- 1 мерный стакан кукурузной крупы
- 300 г тыквы, • 1 л молока,
- соль, сахар по вкусу

Способ приготовления

Положить в кастрюлю промытую крупу и порезанную кусочками тыкву, влить молоко, посолить. По желанию добавить сахар или мед. Готовить на программе «Крупа». После завершения программы оставить готовую кашу потомиться на 40-50 минут в режиме «Томление».



Программа: ПЛОВ

Плов

Ингредиенты

- 500 г мяса (баранина или телятина)
- 4-5 мерных стаканов пропаренного риса
- 2-3 шт. моркови, • 5-7 луковиц, • 1 головка чеснока
- 3/4 ст. нута (турецкого гороха), • специи, соль по вкусу
- растительное масло

Способ приготовления

Нут замочить в холодной воде на 10-12 часов. Промыть и замочить рис на 1 час. Нарезать лук, морковь, чеснок, мясо, нут и мясо. Помешивая, готовить на программе «Жарка» 30 минут. После окончания программы добавить рис, специи и воду (2:1). Не открывая крышку, готовить на программе «Плов».



Плов овощной

Ингредиенты

- 2,5 мерных стакана риса
- 700-800 г свежих грибов (шампиньонов)
- 1 кабачок, • 2 красных перца, • 1/2 головки чеснока
- 2-3 ст.л. оливкового масла (подсолнечного)
- 5 мерных стаканов бульона, • специи, соль по вкусу

Способ приготовления

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



Плов с морепродуктами

Ингредиенты

- 2 мерных стакана риса, • 500 г морепродуктов, • 2 луковицы
- 1 сладкий перец (зеленый или желтый)
- 5 мерных стаканов воды (бульона), • 4 ст.л. томатного соуса
- 1/2 ч.л. молотого черного перца, • 1/2 лимона
- 3 ст.л. сливочного масла, • специи, соль, зелень по вкусу

Способ приготовления

В кастрюлю положить сливочное масло. Нарезать средними кубиками морепродукты, добавить также порезанные овощи. Положить тщательно промытый рис. Залить водой или бульоном. Добавить специи, соль по вкусу. Готовить в режиме «Плов». По окончании приготовления выложить плов на блюдо нижним слоем вверх. Полить соком лимона, украсить зеленью.



Программа: ОВСЯНКА

Овсяная каша с медом и орехами

Ингредиенты

- овсяные хлопья - 1 мерный стакан
- молоко или вода - 2 мерных стакана
- любые орехи - 2 ст. л.
- курага или чернослив - 30 г
- изюм кишмиш - 30 г
- жидкий мед - 2 ст.л.
- банан



Способ приготовления

- Изюм и курагу промойте, курагу мелко нарежьте.
- Овсяные хлопья положите в чашу мультиварки, добавьте орехи, курагу, изюм, влейте молоко или воду. Перемешайте.
- Закройте крышку, выберите программу «Овсянка» и нажмите кнопку Старт.
- При подаче добавьте мед и рубленые орехи. Можно оформить дольками банана или другими фруктами.



ПИЦЦА



Программа: ПИЦЦА

Пицца

Ингредиенты

- 2 яйца
- 4 ст.л. майонеза
- 4 ст.л. сметаны
- 9 ст.л. муки (без горки)
- для начинки: сыр, колбаса, фарш, огурец маринованный, грибы, помидоры, лук, болгарский перец, оливки

Способ приготовления

- Смешать яйца, майонез, сметану и муку (тесто получается жидким).
- Тесто вылить в смазанную чашу, сверху кладем начинку: колбаса, грибы, помидоры, огурцы маринованные, фарш обжаренный с луком, помидоры и т.д.
- Сверху полить майонезом, посыпать тертым сыром. Поставить чашу в мультиварку, включить режим «Пицца» на 40 минут.



Пицца с морепродуктами

Ингредиенты

- тесто дрожжевое замороженное — 200 гр.
- креветки отварные — 100 гр.
- мидии — 100 гр.
- сыр твердый — 100 гр.
- оливки — 10 шт.
- помидор — 1 шт.
- оливковое масло — 1 ч. ложка
- соль — по вкусу
- специи — по вкусу

Способ приготовления

- Тесто разморозим и поставим в мультиварку на подогрев, сыр режем тоненькими ломтиками, помидоры - кружочками, морепродукты разморозим и чистим. Раскатываем тесто в тонкую лепешку, чуть-чуть солим и перчим.
- Емкостью от мультиварки выдавливаем из теста круг, чтобы основа была соразмерна мультиварке.
- Чашу мультиварки смазываем оливковым маслом, и помешаем тесто. Закладываем помидоры, мидии и креветки. Посыпаем приправами по вкусу. Добавим оливки, и выкладываем тоненькие пластинки сыра поверх. Если хотите, можно пищу посолить и взбрызнуть лимонным соком или оливковым маслом.
- В режиме "Пицца" устанавливаем 40 минут.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Программа: ЖАРКА

Куриное филе в лимонном маринаде

Ингредиенты

- 500 г куриного филе,
- сок двух лимонов
- 1-2 зубчика чеснока
- 10 горошин черного перца,
- соль

Способ приготовления

Куриное филе нарезать кубиками. Приготовить маринад: выдавить сок из двух лимонов, добавить горошины черного перца, чеснок, соль. Залить филе маринадом и поставить в холодильник на 1-2 дня. Замаринованные кусочки обвалить в муке и обжарить в горячем масле на программе «Жарка».



Жареный картофель со сладким перцем

Ингредиенты

- 500 г картофеля,
- 1 сладкий красный перец
- 1 зубчик чеснока,
- растительное масло, соль

Способ приготовления

Овощи помыть и очистить. Нарезать картофель круглыми ломтиками. Нарезать перец соломкой, чеснок измельчить. На дно кастрюли налить растительное масло. Положить все ингредиенты, посолить по вкусу, перемешать. Готовить на программе «Жарка».



Жареные баклажаны с чесноком

Ингредиенты

- 1 баклажан,
- 1 головка чеснока,
- соль
- оливковое масло

Способ приготовления

Нарезать баклажаны круглыми ломтиками, посыпать солью и дать постоять 30 минут, чтобы ушла горечь. Затем промокнуть их полотенцем и слегка обвалить в муке. Чеснок очистить и нарезать тонкими пластинами. В кастрюле с небольшим количеством масла на программе «Жарка» обжарить чеснок. Когда он слегка подрумянится, вынуть его из кастрюли, а в том же масле обжарить баклажаны. После готовности баклажаны соединить с чесноком.



Программа: ЗАПЕКАНИЕ

Мясо по-французски

Ингредиенты

- 500 г мяса (мякоть), • 2 моркови,
- 2 луковицы, • 1 ч.л. цедры лимона
- 10 шляпок шампиньонов
- 2-3 ломтика копченостей
- 250 г сливок или сметаны, • 1/2 ст.л. муки
- соль, пряности по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать порционными кусками, слегка отбить. Морковь, лук очистить и мелко порубить. Копчености нарезать соломкой.

Все перемешать, добавить цедру, пол стакана воды и муку, соль пряности. Переложить в кастрюлю. Готовить на программе «Запекание».

Через 1 час добавить сливки (сметану), грибы, перемешать и продолжать готовить еще 30 мин.



Шампиньоны, фаршированные овощами и ветчиной

Ингредиенты

- 10 крупных шампиньонов, • 150 г ветчины
- 1-2 луковицы, • 2 зубчика чеснока
- перец красный сладкий молотый
- перец красный острый молотый
- 1 мерный стакан красного вина (по желанию)
- масло растительное, • соль

Способ приготовления

Шампиньоны помыть, почистить, удалить ножки и аккуратно выскоблить из шляпок мякоть.

Ножки, мякоть грибов, ветчину, лук, чеснок очень мелко нарезать, посолить, поперчить, все перемешать. Заполнить грибные шапочки подготовленным фаршем. Положить их в кастрюлю, добавить все остальные ингредиенты. Готовить на программе «Запекание».



Морской окунь с грибами

Способ приготовления

Шампиньоны помыть, почистить, нарезать пластинами. Лук, чеснок измельчить. Положить на дно кастрюли грибы, лук, чеснок, сверху - филе окуня. Готовить на программе «Запекание». При подаче на стол сбрызнуть лимонным соком.

Ингредиенты

- 500-700 гр филе морского окуня, • 1 луковица
- 100 гр шампиньонов, • 2 зубчика чеснока
- 1-2 лимона, • соль, • перец



Программа: ТУШЕНИЕ

Курица тушеная с беконом и сладким перцем

Ингредиенты

- 1/2 курицы, • 100г бекона, • 250г помидоров
- 2 сладких красных перца, • 3 зубч. чеснока,
- соль, перец, • растительное масло

Способ приготовления

Курицу разрезать на порционные куски. Перцы очистить, нарезать соломкой. Помидоры нарезать дольками. Чеснок нарезать пластинами.

Положить все ингредиенты в кастрюлю. Готовить на программе «Тушение» 2 часа, периодически помешивая.



Рагу овощное с говядиной

Ингредиенты

- 250 г говядины (мякоть), • 2 картофелины
- 1 маленький кочан цветной капусты
- 1 морковь, • 200 г брокколи
- 200 г зеленой фасоли, • 200 г тыквы
- 500 мл овощного бульона,
- 1 ст.л. оливкового масла, • петрушка
- тимьян (чабрец)

Способ приготовления

Хорошо вымыть и очистить все овощи. Мясо, картошку, тыкву нарезать кубиками, морковь - кружочками. Цветную капусту разделить на соцветия. Положить мясо и все овощи, кроме картофеля, в кастрюлю, добавить масло. Готовить на программе «Тушение». После завершения программы добавить в кастрюлю картофель, рубленную петрушку, тимьян, влить бульон, посолить, поперчить по вкусу, все перемешать. Включить программу «Тушение» еще раз.



Жаркое из печени

Ингредиенты

- 500 г печени, • 350 г картофеля, • 2 зубчика чеснока,
- 1 сладкий красный перец, • петрушка,
- 1 ст.л. муки, • 300 мл. бульона, • 1/2 ч.л. сахара,
- 1 луковица, • соль, • перец, • растительное масло

Способ приготовления

Печень хорошо промыть, вымочить в молоке, нарезать на порционные кусочки, слегка отбить. Овощи очистить и нарезать: картофель - крупными ломтиками, перец - кубиками или соломкой; лук, чеснок, петрушку измельчить. Положить все ингредиенты в кастрюлю. Добавить бульон, специи. Хорошо размешать. Готовить на программе «Тушение» 2-3 часа.



Программа: НА ПАРУ

Овощи по-деревенски на пару

Ингредиенты

- 2-3 соцветия цветной капусты, • 1 картофелина,
- 1 маленький цуккини (или кабачок), • 1 морковь
- 150 г зеленой фасоли, • 1-2 стебля зеленой спаржи
- 50-100 г свежего или замороженного зеленого горошка, • оливковое масло, • соль
- по желанию можно добавлять (убирать) любые другие овощи

Способ приготовления

Хорошо вымыть и очистить все овощи. Срезать жесткие, волокнистые части спаржи и концы у стручков фасоли. Морковь и картофель нарезать брусочками, цуккини - кубиками, стебли спаржи - наискось кусочками длиной 5 см, фасоль - соломкой. Разложить все овощи в контейнере-пароварке, не смешивая их. Посолить по вкусу. В кастрюлю налить воду. Контейнер-пароварку поместить в кастрюлю. Готовить на программе «На пару». Сервировать на блюде, не смешивая, сбрызнуть оливковым маслом.



Котлеты на пару

Ингредиенты

- 500 г мяса, • 1 луковица, • 2 яйца
- 4 зубчика чеснока, • соль, перец по вкусу

Способ приготовления

Приготовить фарш. Добавить в него натертый лук и чеснок, яйца, посолить, поперчить по вкусу. Тщательно перемешать. Сформировать котлеты и выложить их в контейнер-пароварку. В кастрюлю налить воду.

Готовить на программе «На пару». После ее завершения перевернуть котлеты на другую сторону и еще раз включить программу «На пару».



Рыба на пару

Ингредиенты

- 300 г (филе) рыбы, • 1 долька лимона
- 2 моркови, • 1 луковица, • соль, перец по вкусу

Способ приготовления

Очищенную рыбу полить лимонным соком, поперчить по вкусу. Морковь нарезать кружочками, лук - полукольцами. Налить в кастрюлю воду. В контейнер-пароварку выложить рыбу, морковь и лук. Готовить на программе «На пару».



Программа: НАСТОЙКА

Настойка из черной смородины/клюквы

Ингредиенты

- ягоды - 300 гр.
- сахар - 200 гр.
- водка - 500 гр.

Способ приготовления

- Возьмите две горсти черной смородины. Эти ягоды в качестве основы для наливки наиболее подходят, поскольку они невероятно ароматные и дают превосходный цвет. Можно делать наливку из клюквы, которая именуется "клюковкой".
- Засыпьте ягоды сахаром и залейте водкой. Поставьте мультиварку в режим "Подогрев" на две минуты. Включить режим "Настойка" на 12 часов.



Апельсиновка

Ингредиенты

- спирт - по вкусу
- вода - по вкусу
- лимон - 2 штуки
- апельсин - 2 штуки
- сахар - 3/4 стакана

Способ приготовления

- Разведите спирт с водой в пропорции 70/30, где 70% - спирта, по объему должно получиться 0,5 литра.
- Очистите от цитрусовых цедру, разрежьте фрукты пополам поперек сегментов и выньте ложкой мякоть.
- Выложите мякоть в мультиварку и залейте подготовленным спиртом, всыпьте сахар.
- Готовьте в режиме «Подогрев» 1 минуту. Желательно следить за процессом подогрева, чтобы не допустить закипания цитрусовых.
- Далее установить программу «Настойка» на 10-12 часов. Это нужно для того, чтобы фрукты не сварились, но максимально отдали свой аромат, цвет и вкус.
- Остывшую настойку Апельсиновка через два сита процедите в бутылку, мякоть отожмите, и сок тоже процедите.



ПЕЛЬМЕНИ



Программа: ПЕЛЬМЕНИ

Домашние пельмени

Ингредиенты

- мука пшеничная - 500 г
- вода для теста - 200 мл
- крупные яйца - 2 штуки
- оливковое или подсолнечное масло - 1 ст. ложка
- соль - половина ч. ложки
- нежирная свинина - 500 г, • репчатый лук - 2 шт.
- говядина - 500 г, • перец молотый - по вкусу
- вода для начинки - 200 мл.

Способ приготовления

Высыпьте на стол всю муку, создайте углубление.

Вылейте в него подсолненную воду, яйца и масло.

Замесите однородное, эластичное, мягкое тесто.

Вымешайте тесто так, чтобы его можно было достаточно тонко раскатать. Оберните его пищевой пленкой, хлопковым полотенцем, оставьте на 20 минут. Разделите тесто на три куска. Из каждого куска скрутите длинные трубочки.

Очистите и промойте луковицы. Из мяса сделайте фарш. Смешайте мясо, лук, посолите, поперчите, добавьте воды. Слепите пельмени. На режиме «Суп» вскипятите полтора литра воды. Посолите воду для варки, бросьте в нее пельмени, перемешайте.

В режиме «Пельмени» 15 минут готовьте блюдо. Добавьте немного сливочного масла к готовым изделиям, посыпьте рубленой зеленью. Майонез, соевый соус, горчица или сметана будут отличным соусом для пышных домашних пельменей.



Пельмени жареные

Ингредиенты

- замороженные пельмени - 500 г
- сметана - 3 ст. ложки
- растительное масло - 3 ст. ложки
- горячая вода - 50 мл, • соль и специи - по вкусу

Способ приготовления

Добавьте в чашу растительное масло, включите режим «Жарка». Добавьте через 5 минут пельмени. Закройте крышку.

Смешайте горячую воду, сметану и специи.

Через 20 минут переверните пельмени.

Залейте блюдо соусом, продолжайте готовить 15 минут в режиме «Пельмени», но крышку не закрывайте.

При подаче жареных пельменей к столу посыпьте их зеленью. Для более интересного вкуса попробуйте обжарить вместе с ними лук, грибы или бекон.



ПАСТА



Программа: ПАСТА

Паста Карбонара по-итальянски

Ингредиенты

- спагетти – 300 г
- грудинка – 300 г
- жирные сливки (30 %) – 250 мл
- чеснок – 4 зубчика
- кетчуп или томатная паста – 2 ст.л.
- твердый сыр – 200 г
- соль, перец и базилик – по вкусу
- оливковое масло



Способ приготовления

Порежьте грудинку соломкой, обжарьте ее в чаше мультиварки без масла около 10 мин (режим «Жарка»). Почистите чеснок, пропустите его через пресс. Добавьте к обжаренной грудинке, перемешайте и обжаривайте еще пару минут. Далее положите кетчуп, сливки, соль и специи по вкусу. Все перемешайте, доведите до кипения в режиме «Выпечка» до загустения соуса. Натрите сыр на средней или мелкой терке. Когда соус загустеет, добавьте тертый сыр и перемешайте. Поломайте спагетти, выложите в чашу мультиварки к соусу, залейте горячей водой так, чтобы покрылись все макароны. Закройте крышку и подождите несколько минут, чтобы макароны размякли (режим «Выпечка» должен работать).

Затем откройте крышку, перемешайте макароны, включите режим «Паста» и готовьте 20 - 30 мин. Готовую пасту карбонара подавайте к столу вместе с соусом.

Паста Болоньезе

Ингредиенты

- мясной фарш – 300 г
- шампиньоны – 300 г
- спагетти – 400 г
- чеснок – 3 зубчика
- репчатый лук – 1 шт.
- помидоры – 2 шт.
- морковь – 1 шт.
- оливковое масло
- смесь итальянских трав – 1 ч.л.
- соль и перец – по вкусу
- зелень – для украшения



Способ приготовления

Почистите все овощи. Лук мелко порубите, морковь натрите на терке. Выложите овощи в чашу мультиварки. Установите режим «Жарка», добавьте немного оливкового масла. Грибы нарежьте пластинками или мелкими кубиками, добавьте к овощам. Выложите мясной фарш, перемешайте и обжарьте ингредиенты в течение 10 мин. Помидоры аккуратно очистите от шкурки, мелко порубите и отправьте в мультиварку.

Пропустите чеснок через пресс, добавьте соль, перец и смесь итальянских трав. Продолжайте обжаривать все ингредиенты вместе под закрытой крышкой в течение 10 мин. При желании Вы можете добавить в соус сливки. Когда он будет готов, переложите его в отдельную посуду, накройте крышкой и приступайте к варке макарон. Налейте в чашу мультиварки около 1 л воды, добавьте 1 ч.л. оливкового масла и посолите по вкусу. Выложите спагетти, установите режим «Паста» и готовьте 8 мин. Готовые спагетти процедите через дуршлаг и промойте большим количеством воды. Выложите соус болоньезе и спагетти в мультиварку, перемешайте и включите режим «Подогрев». Оставьте пасту в таком режиме на 15 – 20 мин.

Готовое блюдо подавайте к столу, украсив рубленой зеленью.

ХЛЕБ/ВЫПЕЧКА



Программа: ХЛЕБ

Хлеб домашний

Ингредиенты

- дрожжи свежие - 30 гр.
- соль - 2 ч.
- сахар - 1 ч. ложка
- молоко (кефир, кислое молоко или вода) - 1 чашка (200-250 мл)
- мука 7-8 мультистаканов
- сливочное масло (спред или маргарин) - 50 гр.

Способ приготовления

Размешать дрожжи в нескольких ложках теплого молока или воды, добавив туда сахар.

Накрыть чашку с дрожжами блюдечком и оставить

на 10 минут. Сливочное масло растопить на водяной

бане. Когда дрожжи подойдут (поднимется пенка), перелить их в любую емкость и добавить кефир или

кислое молоко (воду). В общей сложности, жидкости для теста должно быть пол литра. Вылить кефир с

дрожжами и сахаром в большую кастрюлю (3,5 литра), добавить растопленное масло, соль и 5 мультист.

муки. Тщательно перемешивать тесто, чтобы не было комочков. Тесто должно получиться жидким, как на

оладьи. Поставить тесто в большую емкость с теплой водой чтобы подошло. Добавляем всю остальную муку

(3 мультистакана) и перемешиваем. Тесто, даже после добавления муки, остается жидковатым. Смазать

мультиварку сливочным маслом и выложить в нее тесто. Выставляем режим «Хлеб». После сигнала хлеб сразу

не доставать, дайте ему немного постоять, приоткрыв крышку.



Серый хлеб с кунжутом

Ингредиенты

- молоко или теплая вода - 250 мл.
- мука (белая) - 3 ст., • ржаная мука - 1 ст.
- дрожжи (обычные) - 1/3 пачки
- растительное масло - 1 ст. ложка, • кунжут
- соль - 0,5 ст ложки, • сахар - 0,5 ст. ложки

Способ приготовления

Начинаем приготовление теста с того, что разводим дрожжи в теплой воде или молоке, добавив туда сахар.

Вода должна быть теплой, а не горячей! Даем дрожжам

немного постоять и подняться. Потом выливаем дрожжи

в емкость, где будем месить тесто, и добавляем соль и

растительное масло. Постепенно добавляем ржаную и

пшеничную муку и замешиваем тесто. Муки может уйти больше или меньше, это зависит от качества муки.

Нужно помнить, что соотношение ржаной и пшеничной муки должно быть 1:3. Тесто не должно быть

слишком крутым, но и липнуть к рукам тоже не должно. Готовое тесто накрываем пищевой пленкой и ставим

в теплое место на 30-40 минут. Можно в большую емкость с горячей водой. После того, как оно

увеличилось в объеме в два раза, выкладываем на стол и опять вымешиваем. Формируем колобок, посыпая

кунжутом и кладем в смазанную растительным маслом мультиварку. Включаем подогрев на 10-15 минут.

Потом включаем режим «Хлеб».



Программа: ВЫПЕЧКА

Лимонный пирог

Ингредиенты

- 5 яиц, • 2 ч.л. сахарного песка, • 2 ч.л. муки
- 2 ч.л. цедры лимона, • 3 лимона (апельсина)
- маргарин или сливочное масло (для смазки формы), • сахарная пудра (для посыпки)

Способ приготовления

Яйца слегка взбить венчиком, продолжая взбивать, добавить сахар и медленно ввести муку. Лимоны вымыть, с двух лимонов мелкой теркой натереть цедру (не задевая белый слой). Лимоны очистить, разделить на дольки, удалить косточки. Добавить лимоны и цедру в тесто. Перемешать аккуратно. Смазать форму маргарином (до середины формы). Вылить в нее тесто. Готовить в режиме «Выпечка» 65 минут. По окончании приготовления, выключить прибор, открыть крышку. Готовый пирог оставить остывать 2-3 минуты. Затем перевернуть кастрюлю и вытряхнуть на блюдо. Сверху пирог посыпать сахарной пудрой.



Манник

Ингредиенты

- 3 яйца, • 200 г манки, • 200 г муки, • 1/2 ч.л. соды
- 200 г сметаны (15-20%), • 200 г сахара

Способ приготовления

Соединить манную крупу со сметаной, перемешать и оставить набухать на 40-60 минут. Растереть яйца с сахаром. Соединить яичную и манную смеси и тщательно их перемешайте. Добавить муку, соду и замесите тесто без комочков. В смазанную маслом чашу мультиварки влить тесто и включить режим «Выпечка» на 1 час.



Яблоки запеченные с медом

Ингредиенты

- яблоки • мед • сок лимона • корица • грецкие орехи, изюм или курага • сливочное масло

Способ приготовления

Из яблок вынуть сердцевину. Сбрызнуть соком лимона. Внутри каждого добавить 1 ст.л. меда, по желанию - грецкие орехи, изюм или курагу, посыпать корицей. Дно кастрюли смазать маслом, выложить яблоки. Готовить на программе «Выпечка».



Программа: ВЫПЕЧКА

Шарлотка

Ингредиенты

- яблоки - 500 г, • яйца - 4 шт
- сахар - 1 стакан, • разрыхлитель - 1 ч.л.
- мука пшеничная - 1 стакан
- корица - 0,5 ч.л. (по желанию),
- соль - 0,5 ч.л.
- сахарная пудра (для сервировки)

Способ приготовления

Яйца вымойте с содой и разбейте в миску, добавьте сахар. Взбейте яйца с сахаром до состояния пышной массы. Чем пышнее будет взбита смесь, тем лучше получится шарлотка.

Добавьте муку, разрыхлитель и корицу и замесите тесто по консистенции как густая сметана. Яблоки нарежьте кубиками и добавьте в тесто. Обычно при приготовлении шарлотки так не делают. Но с яблоками шарлотка получается намного сочнее и нежнее. Здесь по вкусу и желанию. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом, немного посыпьте сахаром. Яблоко нарежьте дольками и удалите семена. Сначала выложите в мультиварку тонкие яблочные дольки-слайсы. Сахар нужен для того, чтобы яблочки карамелизовались во время выпекания пирога. Аккуратно переложите тесто в мультиварку и распределите по поверхности. Готовить шарлотку в мультиварке в режиме «Выпечка» 60 минут. Обычно за это время пирог пропекается. В любом случае периодически проверяйте пирог на готовность. Дайте шарлотке постоять минут 5 с открытой крышкой мультиварки и вынимайте. Готовую шарлотку обильно посыпать пудрой.



Творожная запеканка

Ингредиенты

- 200-300 г творога, • 1-2 яйца
- 35 г муки (или манной крупы)
- 2-3 ст.л. сахара, • 1/2 ч.л. соли
- 35 г сливочного масла, • ванилин
- корица, • сахарная пудра (для сервировки)

Способ приготовления

В творог добавить все ингредиенты. Хорошо перемешать до получения однородной массы. Дно кастрюли смазать маслом, выложить массу, сверху посыпать корицей. Готовить на программе «Выпечка».

При подаче на стол посыпать сахарной пудрой.

Программа: ХОЛОДЕЦ



Холодец

Ингредиенты

- 2 свиные ножки (700 г),
- 1,5 кг говядины на кости,
- 1,2 л воды,
- 3 лавровых листа
- 1 морковь (120 г),
- 5-6 горошин черного перца,
- 1 чайная ложка соли,
- чеснок по вкусу

Способ приготовления

- Свиные ножки поскоблить ножом и тщательно помыть. Сложить ножки в кастрюлю и залить холодной водой, оставить ножки в воде на 5 часов. Затем слить воду с ножек и промыть их еще раз. Помыть говядину, морковь очистить и помыть. Сложить в кастрюлю от мультиварки свиные ножки, говядину, морковь, лавровый листик и перец горошком. Залить мясо водой и добавить соль.
- Включить режим «Холодец» на 6 часов. При варке в мультиварке не образуется пена и бульон получается прозрачный.
- Достать мясо и ножки из бульона, переложить в миску, остудить и отделить мясо от костей. Морковку по желанию можно нарезать и уложить в формы как украшение.
- Разложить мясо по формам, в которых будет застывать холодец.
- Бульон процедить через двойную марлю (чтобы в холодец не осталось мелких костей).
- Разливаем бульон по формам.
- Остудить холодец и убрать в холодильник до полного застывания.

Приятного Вам аппетита!

