



46

## ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Куриная печень – 500 г
- Сливочное масло – 100 г
- Яйцо – 3 шт.
- Сливки (10-15%) – 300 мл
- Чеснок – 1-2 зубчика
- Специи (перец черный)
- Соль

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1) Смешать все ингредиенты в блендере.
- 2) Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить полученную смесь и разровнять лопаткой.
- 3) Включить программу ВЫПЕЧКА и готовить до окончания программы.



### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Рис – 400 г
- Куриный бульон – 400 мл
- Оливковое масло – 50 мл
- Грибы свежие – 100 г
- Лук репчатый – 50 г
- Сыр «Пармезан» – 50 г
- Специи (перец черный)
- Соль

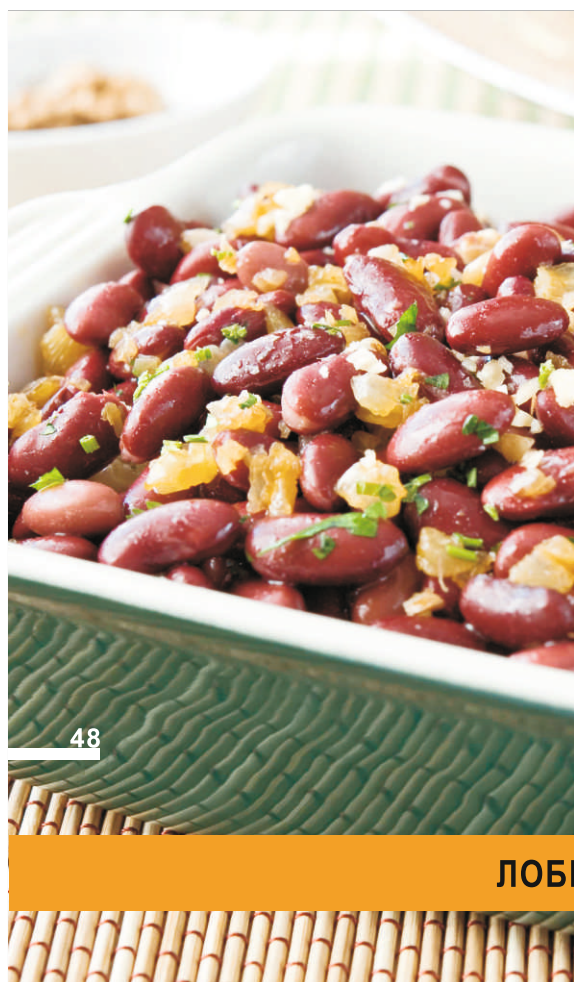
### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1) Промыть рис, и нарезать ветчину и грибы небольшими кусочками.
- 2) Налить оливковое масло, положить грибы, лук и рис в чашу мультиварки. Тщательно перемешать.
- 3) Добавить куриный бульон, посолить, поперчить.
- 4) Включить программу РИС и готовить до окончания работы программы, периодически помешивая.
- 5) После окончания приготовления посыпать тертым сыром и перемешать.



47

## РИЗОТТО



48

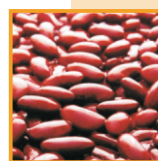
ЛОБИО

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- Красная фасоль – 1 банка
- Томатная паста – 50 г
- Лук репчатый – 100 г
- Уксус столовый – 10 мл
- Грецкие орехи – 50 г
- Чеснок – 1-2 зубчика
- Вода – 50 мл
- Свежая зелень (кинза)
- Специи (перец черный)
- Соль

**СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

- 1) Заложить все ингредиенты в чашу мультиварки, перемешать.
- 2) Включить программу ПОДОГРЕВ на 100° и готовить до окончания программы.



**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- Сыр – 300 г
- Сливки – 200 мл
- Яйцо куриное – 2 шт.
- Лаваш (тонкий) – 4 шт.
- Сливочное масло – 50 г
- Специи (перец черный)
- Соль

**СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

- 1) Смешать сливки, тертый сыр, яйцо, соль и перец. Тщательно перемешать.
- 2) Смазать чашу мультиварки сливочным маслом, выложить лаваш, сверху выложить смесь из сыра, сливок и яйца, далее снова выложить лаваш, прижать к предыдущему слою, снова выложить смесь из сыра, сливок и яйца, продолжать до тех пор, пока не закончатся продукты, последним слоем должен быть лаваш.
- 3) Включить программу ВЫПЕЧКА и готовить до окончания работы программы.



49

АЧМА



50

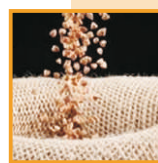
**ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- Гречка – 250 г
- Куриное филе – 300 г
- Морковь – 100 г
- Лук репчатый – 50 г
- Вода – 700 мл
- Растительное масло
- Специи (перец черный, хмели-сунели)
- Соль

**СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

- 1) Растительное масло вылить в чашу мультиварки, включить программу ОБЖАРКА на 15 минут, обжарить лук до золотистого цвета.
- 2) Куриное филе нарезать на мелкие кусочки, морковь натереть, обжарить вместе с луком до окончания работы программы.
- 3) Добавить гречку, соль, перец, хмели-сунели и залить водой.
- 4) Включить программу ГРЕЧКА и готовить до окончания работы программы.



**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- Грибы – 300 г
- Лук репчатый – 100 г
- Морковь – 100 г
- Томатная паста – 20 г
- Крупа перловая – 300 г
- Масло растительное
- Вода – 700 мл
- Специи (перец черный)
- Соль

**СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

- 1) Лук и грибы нарезать. Включить программу ОБЖАРКА на 15 минут и обжарить лук и грибы в течение 10 минут.
- 2) Морковь натереть на крупной терке и добавить к грибам. Продолжать обжаривать в течение 5 минут. Добавить томатную пасту и перемешать. Отключить программу.
- 3) Добавить перловую крупу, соль, перец и воду. Включить программу ПЛОВ и готовить до окончания работы программы.



51

**ПЕРЛОВАЯ КАША С ГРИБАМИ**



52

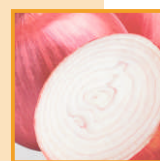
## БУЖЕНИНА ПО-ДОМАШНЕМУ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Свинина (шейка) – 1 кг
- Перец черный (молотый) – 1 г
- Лавровый лист – 6 шт.
- Перец красный – 1 г
- Перец черный (горошком) – 10 шт.
- Вода – 2 л
- Соль

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1) Залить воду, добавить мясо (целым куском) и специи в чашу мультиварки.
- 2) Включить программу СУП, готовить до окончания работы программы.
- 3) После окончания работы программы, включить программу ТУШЕНИЕ на 2 часа.
- 4) После окончания программы ТУШЕНИЕ достать аккуратно мясо, остудить и нарезать порционными кусочками.



### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Баклажаны – 1 кг
- Морковь – 300 г
- Перец болгарский – 250 г
- Лук репчатый – 200 г
- Чеснок – 3-4 зубчика
- Помидор – 200 г
- Сахар – 4 ст. л.
- Масло растительное
- Вода – 100 мл
- Специи (перец черный)
- Соль

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1) Овощи нарезать мелкими кубиками и обжарить по отдельности на программе ОБЖАРКА.
- 2) Смешать все обжаренные овощи, добавить воду, выложить в чашу мультиварки, включить программу ТУШЕНИЕ на 1 час.
- 3) После окончания работы программы переложить в другую емкость, дать овощной смеси остыть и взбить блендером.



53

## ИКРА БАКЛАЖАНОВАЯ



54

## ХОЛОДЕЦ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Нога свиная – 500-700 г
- Курица – 1 кг
- Морковь – 100 г
- Лук репчатый – 100 г
- Вода – 1,5 л
- Чеснок – 1-2 зубчика
- Специи (перец горошком)
- Соль

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1) Заложить все ингредиенты (лук и морковь очистить и не резать), посолить и поперчить по вкусу. Включить программу ТУШЕНИЕ на 3 часа и готовить до окончания работы программы.
- 2) После приготовления достать мясо, мелко нарезать и выложить в форму.
- 3) Залить мясо оставшимся бульоном. Дать застыть.



### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Говядина – 500 г
- Томатная паста – 50 г
- Лук репчатый – 100 г
- Огурцы соленые – 70 г
- Картофель – 500 г
- Помидор – 100 г
- Чеснок – 1-2 зубчика
- Растительное масло
- Специи (лавровый лист, перец черный)
- Свежая зелень
- Соль

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1) Все овощи, кроме чеснока, порезать на кубики средней величины.
- 2) В чашу мультиварки вылить растительное масло, выложить овощи слоями: говядина, лук, помидор, огурцы соленые, томатная паста, картофель, помидор. Включить программу ТУШЕНИЕ и готовить до окончания работы программы.
- 3) За полчаса до окончания работы программы добавить измельченный чеснок и лавровый лист.



55

## ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ



56

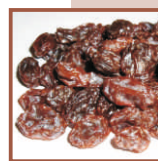
## ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Творог – 500 г
- Яйцо куриное – 3 шт.
- Сливочное масло – 50 г
- Ванильный сахар
- Манная крупа – 40 г
- Сахар – 50 г
- Изюм – 50 г
- Соль

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1) Замочить изюм в теплой воде. Тщательно промыть и слегка обсушить бумажными полотенцами.
- 2) Отделить белки от желтков. Смешать желтки с творогом, манкой, сахаром и ванильным сахаром.
- 3) Белки взбить с щепоткой соли до образования густой пены и добавить в творожную массу. Положить изюм и тщательно перемешать.
- 4) Смазать сливочным маслом чашу мультиварки и выложить творожно-яичную массу.
- 5) Включить программу ВЫПЕЧКА и готовить до окончания работы программы.



### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Масло сливочное – 100 г
- Кофе растворимый – 5 г
- Свежие ягоды
- Свежая мята
- Яйцо куриное – 5 шт.
- Сахар – 200 г
- Мука – 200 г
- Сода
- Соль

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1) Масло растопить и охладить.
- 2) Яйца взбить вместе с сахаром до образования густой пены, добавить растопленное масло, кофе и соду на кончике ножа.
- 3) Всыпать муку и замесить миксером жидкое тесто.
- 4) Смазать чашу мультиварки маслом и вылить тесто.
- 5) Включить программу ВЫПЕЧКА и выпекать до окончания работы программы.
- 6) Готовый бисквит остудить, украсить свежими ягодами, листиками мяты и подавать к столу.



57

## БИСКВИТ КОФЕЙНЫЙ



58

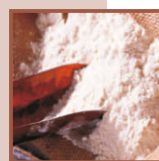
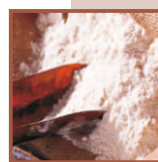
## БИСКВИТ ЛИМОННЫЙ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Лимонный сок – 20 мл
- Лимонная цедра – 10 г
- Сахарная пудра – 50 г
- Яйца – 4 шт.
- Мука – 200 г
- Сахар – 200 г

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1) С помощью мелкой терки снять цедру с лимонов, а затем выжать из них сок.
- 2) Яйца взбить с сахаром до образования густой пены.
- 3) Всыпать муку, добавить сок и измельченную цедру. Осторожно перемешать.
- 4) Смазать чашу мультиварки маслом, вылить тесто.
- 5) Включить программу ВЫПЕЧКА и выпекать до окончания работы программы.
- 6) Извлечь готовый бисквит из мультиварки, посыпать сахарной пудрой и подавать к столу.



### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Яблоко – 300 г
- Сахар – 200 г
- Разрыхлитель – 1 ч.л.
- Свежая мята
- Яйцо куриное – 3 шт.
- Мука – 200 г
- Сливочное масло – 50 г

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1) Яблоки очистить от кожуры и семян, нарезать на небольшие кусочки.
- 2) Яйца взбить с сахаром до образования густой пены. Осторожно вмешать муку и разрыхлитель.
- 3) Положить нарезанные яблоки в тесто и аккуратно перемешать.
- 4) Смазать чашу мультиварки маслом и вылить тесто.
- 5) Включить программу ВЫПЕЧКА и выпекать до окончания работы программы.
- 6) Извлечь готовую шарлотку из мультиварки, разрезать на порционные куски и подавать с шариком сливочного мороженого, украсив мятой.



59

## ШАРЛОТКА



60

**ЗАПЕЧЕННЫЕ ЯБЛОКИ**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- Яблоки – 400 г
- Сливочное масло – 50 г
- Сахарная пудра – 30 г
- Кедровые орешки – 100 г
- Мед – 50 г
- Корица – 1 г

**СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

- 1) Яблоки промыть и очистить от сердцевин.
- 2) В полученное углубление выложить мед, кедровые орешки. Сверху посыпать корицей.
- 3) Чашу мультиварки смазать сливочным маслом и выложить яблоки.
- 4) Включить программу ЗАПЕКАНИЕ на 30 минут и готовить до окончания работы программы. Затем достать яблоки.
- 5) Перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой.



**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- Сливочное масло – 100 г
- Разрыхлитель теста – 1 ч. л.
- Ванилин – ½ пакетика
- Сахар – 200 г
- Апельсин – 2 шт.
- Яйца – 2 шт.
- Мука – 280 г

**СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

- 1) Очистить апельсины, срезая цедру как можно тоньше. Затем выжать из них сок.
- 2) Измельчить цедру в мясорубке или с помощью блендера.
- 3) Растопить масло и дать ему остыть.
- 4) Растереть яйца с сахаром, добавить масло, муку, разрыхлитель, ванилин и цедру.
- 5) Все хорошо перемешать и добавить апельсиновый сок. Еще раз тщательно перемешать.
- 6) Тесто выложить в мультиварку, включить программу ВЫПЕЧКА и готовить до окончания программы.



61

**АПЕЛЬСИНОВЫЙ ПИРОГ**





62

ДОМАШНИЙ ЩЕРБЕТ

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- Сливки (25%) – 1 л
- Сахар – 2 кг
- Сливочное масло – 50 г

**СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

- 1) Смазать сливочным маслом чашу мультиварки, выложить все ингредиенты и перемешать.
- 2) Включить программу ТУШЕНИЕ на 3 часа и готовить до окончания работы программы.
- 3) После окончания приготовления, разложить по формам и дать застыть.



**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- Творог – 500 г
- Сахар – 150 г
- Яйцо куриное – 2 шт.
- Сливочное масло – 50 г
- Ванилин – ½ ч. л.
- Мука – 50 г
- Изюм – 50 г
- Соль

**СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

- 1) Белки отделить от желтков.
- 2) Творог растереть сахаром, добавить желтки, сливочное масло, соль и ванилин. Все тщательно перемешать. Добавить муку и изюм, продолжать перемешивать.
- 3) Белки тщательно взбить и добавить в тесто, перемешать.
- 4) Смазать чашу мультиварки сливочным маслом, выложить тесто и включить программу ДЕСЕРТ и готовить до окончания работы программы.



63

ТВОРОЖНЫЙ ПУДИНГ



64

## КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Смесь сухофруктов – 500 г
- Лайм – 1 шт.
- Сахар – 200 г
- Вода – 3 л

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1) Налить воду в чашу мультиварку, положить все сухофрукты. Включить программу СУП.
- 2) Как только вода закипит, добавить сахар.
- 3) Лайм разрезать на небольшие кусочки и добавить в компот после окончания работы программы.
- 4) Дать настояться в течение получаса и можно подавать к столу.



### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Яблочный сок – 200 мл
- Красное сухое вино – 750 мл
- Сахар – 100 г
- Специи для глинтвейна

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1) Вылить сок, высыпать сахар и специи в чашу мультиварки.
- 2) Включить программу ТУШЕНИЕ на 1 час и готовить до окончания работы программы.
- 3) После окончания работы программы влить красное сухое вино, перемешать.
- 4) Оставить в режиме поддержания тепла на 20 минут.



65

## ГЛИНТВЕЙН



66

## КЛУБНИЧНОЕ ВАРЕНЬЕ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сахарный песок – 1 кг
- Клубника – 1 кг
- Вода – 100 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Заложить все ингредиенты в чашу мультиварки, включить программу ТУШЕНИЕ на 1 час и готовить до окончания работы программы, периодически помешивая.



### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сахарный песок – 1 кг
- Сливы – 1 кг
- Вода – 100 мл
- Какао – 50 г

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1) Каждую сливу разрезать на две части и удалить косточки.
- 2) Смешать все ингредиенты, включить программу ТУШЕНИЕ.
- 3) Готовить до окончания работы программы, периодически помешивая.



67

## ШОКОЛАДНЫЙ ДЖЕМ ИЗ СЛИВ

