



Рецепты для мультиварки:

[самиздат]

В данной брошюре собраны рецепты для мультиварок разных производителей. Любой рецепт может быть адаптирован и использован для Вашей мультиварки.

Рецепты были написаны разными людьми, с разными вкусами и разными способностями в кулинарии. Возможно, какие-то рецепты не особо удались, но при использовании рецепта для приготовления всё будет в ваших руках, пробуйте, экспериментируйте, добавьте свою изюминку к вашему блюду.

Надеемся, что и Ваши рецепты появятся на форуме Мультиварка.ру (www.multivarka.ru) и будут опубликованы в следующем выпуске.

**Рецепты с сайта www.multivarka.ru
31.12.2010**

Оглавление

Мясные блюда	5
Мясо по-французски	5
Свинина с замороженными овощами	6
Курочка зажаренная	7
Курица, запечённая в сметане	8
Котлеты	9
Жаркое по-домашнему	10
Плов по ГОСТу.....	12
Индейка по-французски	13
Свинные отбивные	14
Говядина тушено-запеченая	15
Гуляш	16
Свинина с овощами (для ТМН-10)	18
Картофель запеченный с грибами и курицей.	19
Курица в кисло-сладком соусе.....	20
Макароны с куриным филе	21
Куриные грудки на пару "Ароматные".....	23
Рыбные блюда	24
Запеченое рыбное филе под "шубой" (ТМН-10).....	24
Рыба с овощами	25
Рыбка в кефире.....	27
Рыба, запечённая с луком и яйцом	28
Семга на пару.....	29
Плов рыбный (для ТМН-10).....	30

Жареная рыба.....	32
Рыба по-королевски на пару.....	33
Овощные рецепты	34
Картофель печёный по-шведски	34
Картошка с беконом 2	35
Рис с овощами	36
Картофель с грибами	38
Запеканки и омлеты	39
Низкокалорийная творожная запеканка с яблоками (ТМВ-10).....	39
Творожная запеканка с изюмом	40
Творожная неженка (для ТМН-10)	41
Воздушная творожная запеканка	43
Творожная запеканка для Димы	44
Омлет.....	45
Картофельная запеканка с фаршем	47
Супы	48
Суп-пюре из шампиньонов	49
Суп грибной	50
Сливочный суп с семгой (для ТМН-10).....	51
Томатный суп с фасолью и вермишелью.....	53
Щи из квашеной капусты	54
Суп-харчо с орехами	56
Суп с красной фасолью	57
Борщ по-белгородски.....	58
Суп кулеш	60

Солянка сборная мясная	61
Суп - лапша.....	63
Борщ от незнакомки.....	64
Щи от Незнайки	65
Молочные каши	67
Молочная рисовая каша	67
Молочная каша из овсяных хлопьев на таймере.....	68
Молочная пшеничная каша	69
Молочная пшенная каша	71
Молочная гречневая каша	72
Выпечка.....	74
Кекс Дачный.....	74
Чизкейк из Буко	76
Шарлотка из цельнозерновой муки.	77
Бисквит "шоколад на кипятке"	78
Торт Сникерс.....	79
Торт «Просто Чудо»	81
Бисквит:.....	81
Торт Санчо Панчо	83
Рецепты-дуэты и разные блюда в мультиварке	85
Макароны отварные	85
Каша & Вареные яйца к завтраку (на таймере).....	86
Макароны по-флотски + овощи	88
Рис с котлетами	89
Рис с лечо + сосиски (для ТМН-10)	91

[illegible]

Мясные блюда

Мясо по-французски

Это блюдо мы частенько готовили в духовке. Сегодня решили приготовить в мультиварке. Свинину порезали на порционные куски, посолили, поперчили. В кастрюльку мультиварки "капнули" чуть-чуть масла и обжарили мясо в режиме "выпечка" 30 минут. Потом перевернули, положили сверху колечки лука. Сыр потёрли на тёрку, смешали с майонезом и выложили на лук! И ещё на 30 минут на "выпечку"!!! Запах шёл по квартире задолго до готовности. А в итоге получилось вот такое блюдо:

Вложения:

Комментарий к файлу: Мясо по-французски к Вашему столу!!!



Свинина с замороженными овощами

Готовится без хлопот.

Говядина или свинина - 500 г

Лук - 1-2 головки

Чеснок - 3-4 зубчика

Соль, перец по вкусу

Лавровый лист

Замороженные овощи - 1 пакет ок. 400 г (типа "Лечо", "Паприкаш") - что любите.

Мясо промыть, нарезать небольшими кусками как на гуляш, сложить в миску, туда же отправить порезанный полукольцами лук, чеснок, лавровый лист, соль, перец, перемешать, накрыть крышкой или пищевой пленкой и оставить мариноваться (лучше на ночь в холодильнике).

Мясо выложить в мультиварку, сверху высыпать замороженные овощи из пакета, присолить их и включить режим "Тушение" - время зависит от вида мяса.

Во время готовки запах идет суперский! Мясо получается нежнейшее и вкусное.



Куручка зажаренная

Ингредиенты:

Куриные крылышки (бедрышки, окорочка) - 700 гр.

Приправа для курицы

Соль и перец молотый черный - по вкусу

Приготовление:

Курицу помыть, вытереть, посолить, поперчить и посыпать специями для курицы.

Смазать дно мультиварки растительным маслом, положить курочку, можно положить на каждый кусочек по небольшой дольке чеснока . Программа "Выпечка " 30 минут, по окончании, перевернуть и еще на 30 минут.

После окончания программы, на соке от жарки можно приготовить гречку или картошечку.

Вложения:



Курица, запечённая в сметане

Продукты

Любые части курицы - 700 г (у меня - куриные голени)

Лук - 1-2 шт.

Сметана - 1 ст.л. с верхом

Лавровый лист - 1-2 шт.

Соль, перец

Растительное масло

Приготовление

Мультиварку включить на "Выпечку" 40 мин. Налить и нагреть растительное масло. Это

займёт приблизительно 8-10 мин.

Голени (или любые части курицы) посолить, поперчить.

Лук нарезать полукольцами. Положить голени в кастрюльку и обжаривать с одной стороны 15 мин с закрытой крышкой. Затем перевернуть, положить лук и продолжить обжаривать до сигнала. Крышку прикрыть. Далее в кастрюльку положить сметану и лавровый лист. Перемешать. Поставить программу «Молочная каша» и готовить до сигнала. На этой программе весь сметанный соус впитывается в куриное мясо и оно получается необычайно вкусное и нежное.



Котлеты

Ингредиенты:

фарш ~ 700 гр.

батон, вымоченный 3-5 мин. в молоке или воде (мякиш)

картофель 1 шт.

лук

желток 1 яйца

соль, перец

Приготовление:

Батон, картофель, лук, яйцо смешать в процессоре комбайна, добавить массу в фарш,

перемешать и сформировать котлетки. Внутри по желанию можно добавить сыр. Далее обвалять котлеты в панировочных сухарях и выложить на горячую сковороду. Как только образовалась золотистая корочка на обеих сторонах, перекладываем котлеты в мультиварку на режим «Выпечка» на 40 мин. Котлеты при таком способе получаются зажаристыми, но не сухими.

Вложения:



Жаркое по-домашнему

Продукты

Свинина - 600 г

Картофель - 1200 г
Лук - 1 большая головка
Томатная паста - 2 ст. л.
Вода - 1 мультстакан
Соль - по вкусу
Растительное масло
Зелень петрушки или укропа

Приготовление

Свинину, картофель и лук порезать.
Мультиварку включить на программу "Выпечка" 40 мин. Налить растительное масло. Нагревать приблизительно 5 мин. Затем положить лук. Обжарить его до прозрачности. Добавить свинину и обжарить её со всех сторон до сигнала. Крышку не закрывать. За 5 мин до сигнала положить томатную пасту, перемешать и потушить. Крышку можно прикрыть. После сигнала добавить картофель, посолить, перемешать. Положить лавровый лист. Залить водой. Включить программу Плов.



Плов по ГОСТу.

Плов из ГОСТ-х рецептур. Напоминает тот самый плов, который продавали в прошлом веке в "Кулинариях" при ресторанах.

Продукты

650 г говядины (свинины, баранины)
2 мультистакана пропаренного риса
2 моркови
2 луковицы
100 г маргарина
1 головка чеснока
2 ст. л. томатной пасты
2 ч. л. соли
1/2 ч. л. красного перца
1 ч. л. сухих ягод барбариса
4 мультистакана воды
Свежий укроп или петрушка для посыпки готового плова.

Приготовление

Мясо нарезать кусочками по 20 - 30 г. Морковь и лук порезать кубиками или соломкой. Головку чеснока очистить от верхних чешуек.

Мультиварку включить на программу "Выпечка" - 40 мин. Положить половину маргарина и разогреть его 5 мин. Положить и обжарить лук. Затем добавить морковь и остальной маргарин. Потушить. Положить мясо одним слоем и обжарить. Затем мясо перевернуть. Посыпать перцем. Добавить томатную пасту. Перемешать, крышку закрыть и тушить до сигнала. После сигнала положить рис, целую головку чеснока, добавить ягоды барбариса и залить всё водой с растворённой в ней солью. Поставить программу Плов. После сигнала чеснок вынуть, готовый плов перемешать и оставить на 15 - 30 мин под закрытой крышкой.



Индейка по-французски

Продукты

600 г филе индейки
5 маленьких луковиц
2 помидора
50 г сыра
Майонез
Соль
Перец
Растительное масло

Приготовление

Филе индейки порезать на кусочки, положить в тарелку и посолить, поперчить. По вкусу можно приправить специями. Перемешать, накрыть тарелкой и поставить под пресс на 15 - 30 мин.

Нарезать помидоры кружочками, лук колечками, сыр натереть на тёрке.

Мультиварку включить на программу "Выпечка" 60 мин. Налить растительное масло и нагревать его 5 - 8 мин. Затем положить кусочки индейки и обжаривать с одной стороны 5 мин. Перевернуть. Смазать майонезом. Положить лук. Затем помидоры. Посыпать сыром. Крышку закрыть и готовить до сигнала. После

сигнала открыть крышку и подождать, когда соус загустеет



Свинные отбивные

Продукты

600 г свинины (корейки, шейки)
1 яйцо
100 г панировочных сухарей
30 - 40 г сливочного масла
3 ст. л. растительного масла
соль и чёрный молотый перец по вкусу

Приготовление

Свинину нарезать кусками толщиной 1,5 - 2 см. Слегка отбить, придать овальную форму, посолить, поперчить, обмакнуть во взбитое вилкой яйцо и запанировать в сухарях. Мультиварку включить на программу Выпечка 50 мин. Налить растительное масло, нагреть его, положить сливочное масло. Через 10 мин положить отбивные. Обжаривать 20 мин с одной стороны. Крышку прикрыть. Затем перевернуть на

другую сторону и обжаривать ещё 20 мин. После сигнала, отбивные готовы.



Говядина тушено-запеченая

Ингредиенты:

Мясо говядины - 500 гр

Чернослив - 3 шт

Соль

Перец

Приправа "для жарки мяса"

Вода или бульон 0,5 стакана

Приготовление:

Мясо (куском) положила в мультиварку. Посолила, поперчила, чернослив положила на кусок мяса. Добавила воды. Поставила на "Тушение" на 1,5 часа. По окончании программы, слила бульон, добавила каплю подсолнечного масла и поставила ещё на 20 минут на "Выпечку". М-м-м, вкусно.

Обращаю внимание, если мясо "старое", нужно тушить подольше.

Вложения:



Гуляш

Ингредиенты:

Бульон из говядины

мясо - 500 г

лук репчатый - 2 шт

морковь – 1 шт

томат-паста - 3-4 ст. ложки

мука – 1 ст. ложка

соль, перец, специи (для жарки мяса), лавровый лист

зелень

Приготовление:

Мясо нарезать кубиками, посыпать солью, перцем и обжарить на сковороде (в кастрюле мультиварки) с маслом. Добавить муки и всё слегка обжарить.

Отдельно обжарить лук и морковь.

Все ингредиенты сложить в мультиварку, залить водой или бульоном (~ 3 мультистакана), чтобы мясо полностью скрылось, добавить томат-пасту, 2-3 лавровых листика.

Поставить в режим "Тушение" на 1,5 часа.

Подавать с отварным картофелем или макаронами, посыпав зеленью петрушки/укропа.

Вложения:



Свинина с овощами (для ТМН-10)

Продукты

Свинина - 500 г

Картофель - 650 г

Морковь - 1 шт.

Лук - 1 шт.

Помидоры - 2 шт.

Свежий укроп - 1 ст.л.

Соль, перец - по вкусу

Растительное масло - 2-3 ст.л.

Лавровый лист - 1 шт.

Перец горошком - 5-8 шт.

Приправа для картофеля - по вкусу (можно не класть)

Приготовление

Свинину и овощи крупно порезать. Укроп мелко нарезать.

На дно кастрюльки от мультиварки налить растительное масло.

Положить помидор. Посолить. Затем лук. На лук положить свинину. Посолить, поперчить.

Далее картофель. Посыпать приправой или солью. Посыпать укропом. Разложить

морковь. Посолить. Сверху всё прикрыть помидорами. Посолить. Положить лавровый

лист, перец. Немного примять ложкой. Закрывать крышку и поставить программу "Плов".

После сигнала блюдо готово.



Картофель запеченный с грибами и курицей.

1. Куриные грудки - 3шт.
2. Лук.
3. Грибы - 250-300 гр.
4. Картофель.
5. Универсальная приправа
6. Чеснок - 1-2 зубочка.

Куриные грудки порезать, обжарить на растительном масле, посолить и поперчить. (можно на сковороде.)Грибы крупно порезать и обжарить несколько минут с луком. Картофель порезать дольками среднего размера, положить в Мультиварку посолить, добавить приправу и немного растительного и сливочного масла, сверху выложить мясо и грибы, добавить порезанный чеснок и 1/2 мерного стакана воды. Поставить режим выпечка на 65м +25м
Высыпать на блюдо, посыпать свежей зеленью и можно звать всех к столу.
Приятного аппетита!



Курица в кисло-сладком соусе

Продукты

950 г куриных окорочков (3 шт.)

1 яблоко

растительное масло

соль по вкусу

Соус

1 ст. л. мёда

1 ст. л. кетчупа

1 ст. л. горчицы

1 ст. л. соевого соуса

Приготовление

В кастрюльку мультиварки налить растительное масло и нагреть его на программе "Выпечка" (40 мин). Положить куриные окорочка и обжаривать их с одной стороны 15 мин. Затем перевернуть, немного посолить. Положить очищенное и нарезанное на кусочки яблоко и продолжить обжаривать до сигнала. Приготовить соус. Для этого смешать мёд, кетчуп, соевый соус и горчицу. Полить этим соусом окорочка. Поставить программу Плов и готовить до сигнала. После сигнала окорочка готовы.



Макароны с куриным филе

Состав:

Филе курицы(у меня было 2 целых грудки)

Лук 1 шт.

Морковь 1 шт.

Перец(у меня был мороженный)

Макароны 1 пачка

Соль, специи по вкусу.

Приготовление:

Лук мелко порезать, картофель натереть на терке. Филе порезать небольшими кусочками. Обжариваем лук на режиме "Выпечка", затем морковь, перец, далее добавляем грудку. Хорошо обжариваем. Выключаем мультиварку, засыпаем макароны, солим, включаем программу Плов. После сигнала все перемешать.



Куриные грудки на пару "Ароматные"

4 шт. куриной грудки
50 мл. соевого соуса
1 ч.л. сухого чеснока
1 ч.л. приправы "Травы итальянской кухни"
соль
пакет для запекания

Блюдо готовится очень просто,но тем не менее оно очень вкусное и малокалорийное. Итак,грудку помыть,обсушить. Я для этого блюда купила две куриные грудки с кожицей на косточке и просто отделила мясо от костей (чтобы грудка была с кожей,она получается так сочнее).

Грудки посолить.

В пакет для запекания налить соевый соус,насыпать чеснок и приправы,положить туда грудки (лучше сложить грудки рядком,а не друг на друга).

В кастрюлю мультиварки налить пять мульти-стаканов воды,положить грудку в плосечку для пароварки и поставить в режим "Варка на пару" на 40 минут.



Рыбные блюда

Запеченное рыбное филе под "шубой" (ТМН-10)

Продукты

200г филе любой белой рыбы

1 морковь

1 луковица

100г сыра

майонез

специи, соль, 1 ст.л. масла

Рыбное филе выкладываем в МВ, предварительно смазав дно маслом. Посолить, добавить специи. Далее слоями: тертая морковь, лук кружочками, тертый сыр, сверху - майонез. Устанавливаем программу Выпечка 40 минут. После сигнала - выкладываем на тарелки и украшаем.



Рыба с овощами

Ингредиенты:

Рыба (у меня был пелингас, можно любую, но лучше речную) - 1 кг

Лук репчатый - 2 крупные луковицы

Морковь - 1 (но очень крупная)

Свекла - 1 средняя

Соль - 1.5 ч. л.

Сахар - 1 ч.л

Масло подсолнечное - 0,5 мультистакана

Черный молотый перчик,

Пару лавровых листочков

Любая приправа для рыбы.

Процесс:

Рыбу чистим, потрошим и нарезаем небольшими кусочками. Лук, морковь, свеклу трем на бернеровской терке колечками (У кого нет терки просто режем кольцами).

На дно МВ кладем половину натертых овощей, сверху располагаем всю рыбу, притрушиваем приправой, перчиком . Сверху рыбы выкладываем остальные овощи.

В стаканчик МВ кладем соль и сахар, добавляем немного воды, чтобы растворились и выливаем в МВ. Сверху поливаем подсолнечным маслом.

Включаем режим Тушение на 2 часа. Я включала на 1,5 часа, но свекла оказалась твердоватой, пришлось добавить полчаса.

Рыба получилась сочной и ароматной и к тому же очень диетической.



Рыбка в кефире

Продукты

Филе любой свежеморож. рыбы - 500-800 г

Лук - 2 шт.

Морковь - 2 шт.

Кефир - до 1 л

Соль, перец - по вкусу

Лавровый лист - 1 шт

Перец горошком - 5 шт.

Растительное масло

Приготовление

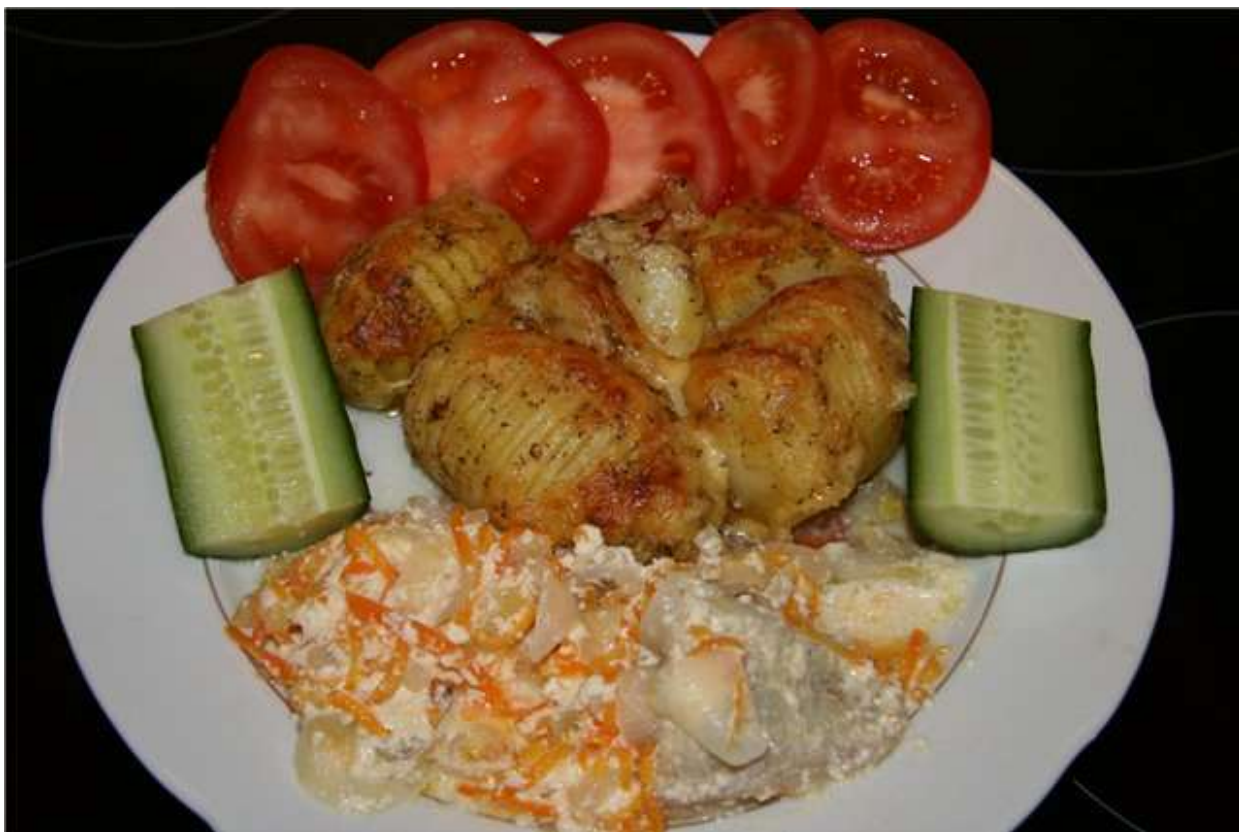
Филе рыбы разморозить, промыть, порезать на кусочки. Лук нарезать полукольцами, морковь нашинковать.

В кастрюльку мультиварки налить немного растительного масла. Положить лук. Затем морковь. Посолить.

На овощи положить рыбу. Посолить, поперчить. Добавить лавровый лист и перец горошком. На рыбу опять положить лук и морковь. Посолить.

Налить кефир так, чтобы он почти покрыл последний слой. Поставить программу "Выпечка" - 50 мин.

После сигнала можно раскладывать по тарелкам.



Рыба, запечённая с луком и яйцом

Продукты

Филе рыбы - 500 г

Лук - 1 шт.

Яйцо - 4 шт.

Мука - 2 ст.л.

Молоко - 50 мл

Сыр - 50 г

Соль, перец - по вкусу

Растительное масло для обжарки

Приготовление

Рыбное филе подготовить, лук нарезать полукольцами, сыр натереть.

Мультиварку включить на программу "Выпечка" - 40 мин.

Налить масло и нагреть его. Положить лук. Филе рыбы посыпать солью и перцем.

Обвалять в муке с двух сторон и положить на лук. Яйца слегка взбить вилкой и добавить молоко. Подсолить.

Рыбу перевернуть. и на неё вылить яичную смесь. Посыпать тёртым сыром.

Крышку закрыть и готовить до сигнала.



Семга на пару

Ингредиенты:

Филе сёмги (форели) – 2 стейка

Приправа «Для рыбы»

Лимон

Соль

Приготовление:

Налить 4 мультичашки воды в кастрюлю, положить стейки в пароварку, сверху кружочек лимона, посыпать приправой и солью. Поставить на режим «Варка на пару» на 15 мин.

Подавать с соусом по вкусу, нам очень нравится гранатовый.



Плов рыбный (для ТМН-10)

Продукты

Филе рыбы с/м - 500 г

Лук - 1 шт.

Морковь - 1 шт.
Рис пропаренный - 1 мультистакан
Перец красный - 1/4 ч. л.
Имбирь - 1/4 ч. л.
Соль - 1 ч. л.
Вода - 1 1/2 мультистакан
Растительное масло

Приготовление

Мультиварку включить на программу "Выпечка" - 40 мин. Налить в кастрюльку растительное масло. Затем добавить нашинкованную морковь и обжарить. Рыбное филе промыть и не размораживая порезать на небольшие кусочки. Положить к луку и моркови в кастрюльку. Перемешать и тушить до сигнала. Засыпать рис в кастрюльку. Добавить красный перец, имбирь и соль. Залить всё водой. Поставить программу Плов. После сигнала мультиварку выключить. Плов перемешать и оставить на 15 - 20 мин, чтобы он упрел.



Жареная рыба

По этому рецепту можно приготовить любое рыбное филе. В этот раз я взяла замороженное филе окуня в брикетах.

Продукты

Филе окуня замороженное - 500 г

Яйца - 2 шт.

Мука - 2 ст. л.

Соль - по вкусу

Растительное масло

Приготовление

Филе рыбы достать из упаковки, чуть-чуть разморозить, обмыть и порезать на порции. У меня получилось 12 шт.

В миску разбить яйца и немного взбить вилкой. В другую посуду насыпать муку для панировки рыбы.

Мультиварку включить на программу "Выпечка" 40 мин. Налить растительное масло и нагревать его 5 мин. Кусочки рыбы обвалять в муке, обмакнуть в яйцо и выложить на дно кастрюльки мультиварки. У меня поместилось 6 штук. Жарить 5 - 7 минут. В конце посолить. Затем перевернуть, посолить и готовить приблизительно столько же.



Рыба по-королевски на пару

Очень нравится рыба по-королевски запеченная в духовке, но на это не хватает времени. Попыталась адаптировать рецепт для мультиварки.

Итак, потребуется:

1. филе рыбы 500 гр (я брала судака, можно любую другую, главное - костей поменьше)
2. помидоры 2-3 шт
3. лук 1-2 шт
4. сметана 200-250 гр
5. сыр 200-250 гр (брала российский, но он очень легко плавиться, лучше взять более "тугоплавкий")
6. соль, перец (другие специи по-вкусу)

Рыбу моем, режем крупными кусочками и выкладываем в контейнер для варки на пару. Режем кольцами лук и выкладываем на филе. Мажем сметаной. Солим и перчим по-

вкусу. Выкладываем порезанную кольцами помидору. Сверху все обильно посыпаем тертым сыром. Готовим на пару 10 минут. Одновременно с рыбой варила рис: 2 мерных чашки риса и 4 мерных чашки воды. Все получилось быстро и вкусно. Приятного аппетита!



Овощные рецепты

Картофель печёный по-шведски

Продукты

Картофель - 10-15 шт.

Масло сливочное - 50 г

Сыр тёртый - 50 г

Майонез

Приправа для картофеля или соль, перец

Приготовление

Картофель очистить. Каждый клубень разрезать поперёк на тонкие ломтики, но не до конца, чтобы картофеля внешне казалась целой. Вот так:



Форму от мультиварки смазать изнутри сливочным маслом и поместить в нее картофель. Посыпать сверху приправой для картофеля. Смазать майонезом. На каждую картофелину положить кусочек масла. Сверху посыпать тёртым сыром. Крышку закрыть. Поставить программу Выпечка 60 мин. Через 40 минут открыть крышку и перевернуть картофель зажаренной стороной вверх. Выпекать до сигнала.



Картошка с беконом 2

Состав:

Картошка(сколько войдёт в МВ)

Ломтики бекона(столько сколько картошки)

Соль

Лук 1 шт.

Масло подсолнечное

Приготовление:

Почистить картошку и каждую картофелину разрезать поперёк на тонкие ломтики, но не до конца, чтобы картофелина внешне казалась целой, немного посолить. Затем берём картошку и аккуратно заворачиваем в бекон. Чтобы было удобней потом переворачивать, бекон закрепляем зубочисткой. Наливаем в МВ масло и кладём картошку обмотанную беконом, швом в низ. Закрываем крышку и включаем режим "Выпечка" на 40 мин. Минут через 20-30 картошку перевернуть и за 10 мин до окончания посыпать картошку мелко порезанным луком.

**Рис с овощами****Продукты**

Рис - 1 ст. от мульт-ки

Лук - 1 шт.
Морковь - 1 шт.
Помидоры - 1 шт.
Перец сладкий - 1 шт.
Чеснок - 1 зубчик
Зелень - 2-3 ст.л.
Растительное масло
Соль - 1 ст.л.
Вода - 2 ст. от мульт-ки

Приготовление

Овощи и зелень нарезать, рис промыть. В кастрюльку мультиварки налить растительное масло и включить программу Выпечка Положить лук и обжарить до прозрачности. Затем положить морковь и обжарить. Далее - перец, потушить. Затем - помидор. Тоже потушить, чтобы он дал сок. Мультиварку выключить и положить рис. Залить овощи и рис подсоленной водой. Поставить программу Плов.



Картофель с грибами

Продукты

Картофель - 450 г
Шампиньоны мелкие - 300 г
Лук - 1 шт
Сметана - 1 ст. л.
Соль - по вкусу
Вода - 1 мультстакан
Растительное масло
Свежий укроп

Приготовление

Картофель и лук нарезать. Сметану перемешать с водой.
Мультиварку включить на программу "Выпечка". Налить растительное масло и нагреть его. Положить и обжарить лук. Добавить целые грибы и обжаривать до появления сока. Мультиварку выключить. Положить картофель. Перемешать, посолить. Залить сметанной смесью. Поставить программу Плов. После сигнала разложить по тарелкам, посыпав свежим укропом



Запеканки и омлеты

Низкокалорийная творожная запеканка с яблоками (ТМВ-10)

Продукты

250 г низкокалорийного творога
250 г мягкого обезжиренного творога
250 г яблок (3 небольших шт.)
3 яйца
30 г манки
4 ст. л. сахара (ложки мерные - 15 мл)
Соль по вкусу

Сливочное масло для смазывания формы
Панировочные сухари для посыпки формы

Приготовление: В миску положить творог, напереть яблоки. Перемешать. Добавить яйца и сахар. Перемешать. Положить манную крупу. Перемешать. Кастрюльку мультиварки смазать растопленным сливочным маслом и обсыпать панировочными сухарями. Выложить туда творожно-яблочную смесь. Поставить программу Выпечка 65 минут. После сигнала открыть крышку и остудить запеканку до тёплого состояния. Затем перевернуть на контейнер-пароварку.



Творожная запеканка с изюмом .

Продукты

Творог 5-18% - 500 г
Яйца - 2 шт
Сах. песок - 4 ст.л.
Масло сливочное - 40 г
Соль - 1/4 ч.л.

Мука - 4 ст.л.

Изюм - 100 г

Ванильный сахар - 1 пак.

Для смазывания формы - 10-15 г слив. масла

Приготовление

Смешать яйца, сахарный песок, ванильный сахар, размягчённое сливочное масло, творог, изюм. Добавить муку. Хорошо перемешать и выложить в форму мультиварки, предварительно смазав её сливочным маслом.

Готовить в программе "Выпечка" - 40 мин. После сигнала оставить на "Подогреве" 15-20 мин. Затем мультиварку выключить, открыть крышку и оставить остывать. Тёплую запеканку перевернуть на блюдо и разрезать на порции.



Творожная неженка (для ТМН-10)

Продукты

600 г творога 9%

1 мультстакан сахара
3 яйца
3 ст. л. сметаны
0,5 ч. л. соды
1/8 ч. л. ванилина
1 мультстакан муки

Сливочное масло для смазывания формы

Приготовление

Творог протереть. Затем перемешивая добавить сахар. Положить яйца. Перемешать. Добавить сметану. Перемешать. Муку перемешать с содой и ванилином и добавить к творожной массе. Перемешать. Муку перемешать с содой и ванилином и добавить к творожной массе. Перемешать. Форму от мультиварки смазать сливочным маслом и выложить тесто. Верх разровнять. Поставить программу ;Выпечка на 65 мин. После сигнала мультиварку выключить. Открыть крышку и остудить Творожную неженку до теплого состояния. Переложить на контейнер-пароварку.



Воздушная творожная запеканка

5 яиц (желтки отделить от белков)

2/3 стакана сахара

1/2 стакана манной крупы

1 стакан кефира (можно простоквашу или йогурт)

500 гр. творога любой жирности

1 ч.л. разрыхлителя

1 пакетик ванильного сахара.

Манную крупу залить кефиром и оставить набухать.

Блендером смешиваю творог, желтки, разрыхлитель, ванильный сахар, манно-кефирную смесь.

Белки взбить с сахаром до мягких пиков.

Ввести в творожную смесь сначала 1/3 белков, аккуратно перемешать и потом добавить остальные белки.

"Выпечка" - 40 минут, режим "подогрев" - 50 минут, 10 минут стоим с закрытой крышкой, потом крышку можно открывать и остужать. Если открыть раньше, то запеканка осядет и не будет такой воздушной.



Творожная запеканка для Димы

Смешать: 500 г творога, 100 г манки, 1 яйцо, 1 банан (размять вилкой), 1 ст.л. сахара. Форму смазать маслом и выложить смесь. Сверху выложить тёртое яблоко, посыпать сахаром. Выпекать 50 минут.



Омлет

Продукты

4 яйца

60 мл молока

30 г сливочного масла

Соль по вкусу

Приготовление

Мультиварку включить на программу "Выпечка" - 30 мин. Положить сливочное масло. Нагревать 5 мин. Яйца соединить с молоком, перемешать, посолить и взбить вилкой до появления пены. Вылить омлетную массу в кастрюльку мультиварки. Крышку закрыть и готовить до сигнала. Затем мультиварку выключить. Открыть крышку и остудить омлет минут 10.



Картофельная запеканка с фаршем

Потребуется -

грамм 700 фарша (свинина+говядина)

картофель

пара яиц

майонез

сыр

сварить крутое картофельное пюре, остудить и добавить в него яйца.. Фарш прокрутить через мясорубку (я в комбайн запускаю), порезать мелко лук и соединить с фаршем.

Смазать мультиварку растительным маслом. Нижний слой - картофель, затем выкладываем фарш, сверху добавить немного майонеза и опять добавляем картофельное пюре. Натереть на терке сыр и посыпать верх. Режим выпечка 65 минут. Минут 20 еще был "подогрев".



Супы

Суп-пюре из шампиньонов

Ингредиенты:

шампиньоны ~ 1-1,2 кг

2 луковицы

2 моркови

2-3 ст. ложки растительного масла

вода ~ 1,5-2 литра

100 гр сметаны (можно сливки)

зелень

соль

перец черный свежемолотый

Приготовление:

Обжарить на "Выпечке" шампиньоны без масла, выделившуюся жидкость слить. В это же время отдельно в сковороде обжарить лук и морковь на растительном масле. Все продукты сложить в кастрюлю мультиварки, налить воды (или бульон), посолить, добавить сметану и перец черный свежемолотый. Поставить в режим "Тушение" на 1 час. За 5 минут до окончания программы добавить зелень. После окончания программы отключить Мультиварку и прямо в ней блендером взбить суп в пюре. Дать супу настояться 10-15 мин. при закрытой крышке. ПРИЯТНОГО АППЕТИТА.



Суп грибной

Ингредиенты:

Мясо курицы или индейки
шампиньоны
лук + морковь, обжаренные на растительном масле
картофель
вода ~ 1,5 литра
чеснок
зелень
соль
специи

Приготовление:

Обжарить на "Выпечке" лук и морковь. Отдельно обжарить шампиньоны. Порезать

брусочками картофель. Все продукты сложить в кастрюлю мультиварки, налить воды или "заготовку" бульона, посолить, добавить специи по вкусу. Поставить в режим "Тушение" на 1 час.

После окончания программы, добавить чеснок, зелень. Дать супу настояться 5-10 мин. при закрытой крышке.

"Заготовка" бульона: довести до кипения мясо в кастрюле, снять "шум" и далее полученную "заготовку" перелить в мультиварку.



Сливочный суп с семгой (для ТМН-10)

Количество продуктов указано для маленькой МВ.

Продукты

150-200 г филе свежей семги или форели

200 г картофеля

1 средний помидор

1/2 стебля лука порей

1 морковь

150 мл сливок (10-20%)

соль

сливочное или растительное масло

зелень по вкусу

Приготовление

Лук и морковь порезать тонкой соломкой, семгу, картофель нарезать кубиками, помидор опустить на минуту в кипяток, снять кожицу, порезать кубиками. Включить режим Выпечка, обжарить на масле лук, добавить морковь, обжарить до золотистого цвета. Добавить помидор, потушить до мягкости (примерно 5 мин). Выключить режим Выпечка. Добавить картофель, семгу, залить водой, но не до конца, а с расчетом добавления потом сливок. Посолить. Включить режим Тушение на 1 час. После сигнала отключить режим выпечка, добавить сливки, включить режим Варка на пару на 5 минут. Выключить мультиварку, дать настояться 20 минут.



Томатный суп с фасолью и вермишелью

Продукты

Сосиски - 250 г (5 шт.)

Лук - 1 шт.

Чеснок - 1 зубчик

Фасоль - 5 ст. л.

Вермишель - 5 ст. л.

Томатная паста - 1 ст. л.

Аджика - 1 ст. л.

Соль - 2 ч. л.

Вода - 1,6 л

Растительное масло

Сыр

Зелень

Для приготовления я брала фасоль "Чёрный глаз". Её не нужно предварительно замачивать. В мультиварке она прекрасно разваривается.

Приготовление

Лук и чеснок порезать. Сыр натереть на тёрке. Зелень измельчить.
Мультиварку включить на "Выпечку". Налить растительное масло. Обжарить лук, чеснок, а затем сосиски. Положить томатную пасту и аджику. Потушить.
Мультиварку выключить. Налить воды. Добавить фасоль и вермишель. Посолить.
Крышку закрыть и поставить программу Тушения на 1ч.
Вермишель и фасоль я брала такие:



После сигнала можно разливать по тарелкам. Сверху посыпать сыром и зеленью



Щи из квашеной капусты

800 гр. филе бедра индейки
600 гр. квашеной кислой капусты
5-6 шт. средних картофелины
2 ст.л. томатной пасты
2-3 ст.л. сахара (в зависимости от того на сколько кислая капуста)

приправа для супа

соль

по желанию можно добавить немного болгарского перца (у меня сушёный) и зелень

Для начала нам необходимо потушить капусту. Положить капусту в кастрюлю мультиварки, добавить 0,5 мульти-стакана воды. Поставить на режим "Тушение" на 1,5 часа.

Порезать мясо на порционные куски. Картофель почистить (нужен целикovsky).

Капусту выложить из кастрюли, кастрюлю помыть, вытереть насухо.

Положить в кастрюлю мясо и картофель, залить водой (в половину мульти-кастрюли) и поставить на режим "Тушение" на 1 час.

Через час картофель достать и в отдельной посуде растолочь с помощью толкушки, потом снова добавить в мульти-кастрюлю. Далее в кастрюлю добавить капусту, приправы, томатную пасту, перец, зелень. Поставить на режим "Тушение" ещё на 1 час.

Желательно после истечения заданного времени потомить щи в режиме "Подогрев" с полчаса.



Суп-харчо с орехами

Продукты

На 1,75 л воды:

200 г бараньих копчёных рёбрышек
2 небольшие луковицы
2 небольшие моркови
1/2 ст. риса (ст. от мульт-ки)
50 г грецких орехов
1 ст. л. томатной пасты
1 ст. л. соуса "Ткемали"
1 ч. л. приправы "Хмели-сунели"
2 ч. л. соли
1 ч. л. молотой паприки
2 зубчика чеснока
Перец горошком
Растительное масло
Зелень

Приготовление

Лук мелко порезать, морковь натереть на тёрке. Грецкие орехи измельчить.

В кастрюльку мультиварки налить растительное масло и обжарить до прозрачности лук на программе "Выпечка". Затем положить морковь. Потушить. Добавить бараньи рёбрышки. Обжарить. Положить томатную пасту и соус Ткемали. Довести до кипения и потушить около 1 мин. Мультиварку выключить. Положить промытый рис. Затем положить орехи, Хмели-сунели, паприку, перец горошком. Добавить воды, посолить и выдавить чеснок. Поставить программу Тушение на 1 час.



Суп с красной фасолью

Состав:

Фасоль красная

Мясо

Картошка 3-4 шт.

Морковь 1 шт.

Лук 1 шт.

Квашеная капуста(можно простую)

Перец сушёный

Томатная паста 1/2 ст.л.

Соль по вкусу

Приготовление:

Фасоль замочить в воде,я замочила утром вечером начала готовить.

В МВ наливаем горячую кипячёную воду,кладём мясо и фасоль.Включаем режим"тушение"на 1 час.

Делаем обжарку лука и моркови с томатной пастой.

Через час кладём картошку,капусту,обжарку,сушёный перец и не забудьте

посолить. Включаем режим "тушение" на 1 час.



Борщ по-белогородски

Такой борщ варят в с.Белогородка под Киевом.

Очень вкусный, я его как попробовала, сразу занесла в свои любимые рецепты.

Хочу поделиться с вами, авось кому-то приглянется.

Рецепт специфический и наверное больше рассчитан на сельских жителей, так как в городе редко кто солит огурцы и помидоры, все больше маринуют или консервируют.

Свинные ребрышки - 3-4 шт

Картофель - 3 шт средние

Капуста - 1/4 вилка

Свекла - 1 большая

Морковь - 1 большая

Соленый огурец - 1 большой или средний в зависимости от кислоты

Соленые помидоры - 4 шт

Соль, сахар, перец, чеснок, зелень и любые другие ваши любимые специи.

Приготовление:

Лук и морковь мелко порезать и опустить в кастрюльку МВ, добавив 2 ст.ложки подсолнечного масла. Включить режим Выпечка . Пока жарятся лук и морковь, протереть на мелкой терке, а лучше измельчить в блендере огурец и помидоры. Минут через 10 добавить к луку и моркови с 2-мя ч.ложками сахара. Продолжать жарить еще 10 мин. Выключить МВ.

Добавить свеклу, мясо, картофель, капусту и налить воду до верхней отметки. Посолить, поперчить, положить любимые специи и включить режим Тушение на 1,5 часа. По окончании времени открыть, добавить чеснок, большой пучек зелени (петрушка, укроп) и включить режим Варка на пару на 2-3 минуты, прокипятить чтобы не прокисало, если сразу не съедите.

Получается вкусный, наваристый и остренький борщ.

Соленые помидоры и сахар можно заменить на любой сладковатый томатный соус.

Соленые огурцы ни чем не заменять!

Можно подавать со сметаной, но я люблю без нее, так как от сметаны утрачивается острота.



Суп кулеш

Состав:

Свинина или говядина 200г
Пшённая крупа 1 мульт стакан
Картошка 3-4 шт.
Морковка 2 шт.
Лук 1 шт.
Масло для обжарки
Соль, специи по вкусу
Лавровый лист

Приготовление:

Включаем режим "Выпечка" на 60 мин.
Наливаем масло, кладём лук, обжариваем, Затем морковь. Когда морковь слегка обжарится кладём мясо, закрываем крышку и ждём когда закончится время. Иногда помешивать. Когда МВ вас позовёт выключаем с подогрева и кладём картошку, Промытую пшёнку. Соль, Ваши любимые специи, лавровый лист. Наливаем горячую кипячёную воду, закрываем крышку, включаем режим "Тушения" на 1 час.



Солянка сборная мясная

Ингредиенты:

Бульон из говядины или вода ~ 1,5 литра

огурцы маринованные

рассол $\frac{1}{2}$ стакана
маслины
колбаса или мясо копчёное ~ 200 г
колбаса варёная или сосиски ~ 200 г
лук репчатый - 1 шт
томат-паста - 3-4 ст. ложки
мука – 2 ст.л.
специи (например, хмели-сунели)
пучок укропа

Приготовление:

Делаем зажарку. Режем лук кубиками и обжариваем на растительном масле. Добавляем 2 ст. ложки муки и обжариваем с луком. Добавляем томатную пасту. Зажарка готова. Порезать брусочками копчёности и сосиски. Все продукты сложить в кастрюлю мультиварки, налить воды, посолить, добавить специи. Поставить в режим "Тушение" на 1 час.

После окончания программы добавляем порезанные кубиками или кружочками огурцы, вливаем пол-стакана огуречного рассола. Ставим на "Тушение", выключаем через 15 минут.

Добавляем маслины, порезанные кружками и укроп. Даем солянке настояться 5-10 мин. при закрытой крышке. Подавать с кружком лимона и ложкой сметаны.



Суп - лапша

Ингредиенты на 3-4 тарелки супа:

Мясо – курица, 400 гр.

Лук репчатый – 1 шт.

Морковь – 1 шт.

Лапша яичная – 80 гр.

Зелень

Вода 1,3 л.

Соль

Перец

Приготовление:

Обжарить на "Выпечке" лук и морковь до прозрачности минут 10. Затем положить мясо и обжарить до сигнала, не забыв его в середине промежутка времени перевернуть.

Обжаркой мы сразу убьём 2 зайцев, сделаем суп вкуснее и избавимся от пены.

Мультиварку выключить.

Всыпать лапшу, посолить, добавить специи и включить режим «Тушение» на 1 час. После готовности дать супу чуть-чуть настояться и подавать посыпав зеленью.

Для другого количества воды яичную лапшу берите из расчёта ~ 15 гр. на 1 тарелку супа, т.к. она сильно впитывает воду, добавьте к обычному объёму воды не меньше 0,3 л.



Борщ от незнайки

Состав:

Мясо(сколько хотите)
Капуста(сколько хотите)
Свекла 1 шт.
Морковь 1 шт.
Перец(у меня был замороженный)(сколько хотите)
Томатная паста 1 ст.л
Лавровый лист
Соль по вкусу
Картофель 3-4 шт.
Лук 1 шт.

Приготовление:

Варим мясо 1 час на режиме "тушение".
Пока мясо варится готовим овощи.

Когда мясо сварилось ложим в МВ капусту,картошку,перец,половина натерой свеклы,половина натерой моркови,лавровый лист,соль по вкусу. Закрываем крышку и ставим режим "тушение" на 1 час.

В это время на сковороде обжариваем лук,вторую половину моркови, вторую половину свеклы и томатную пасту.За 30 мин до приготовления обжарку ложим в МВ.Да да конечно кто то скажет что обжарку можно и в МВ сделать,но свет будет уже не такой насыщенный.



Щи от Незнайки

Состав:

Окорочок 1 шт.

Капуста(сколько хотите)

Морковь 1 шт.
Перец(у меня была половинка красного и оранжевого)
Лавровый лист
Соль,специи по вкусу
Картофель 3-4 шт.
Лук 1 шт.
Помидор 1 шт.

Приготовление:

Ставим режим "Выпечка" на 30 мин.

Кладём в кастрюльку МВ лук,морковь,окорочок(у меня на 3 части порезанный был),закрываем крышку и готовим.Иногда надо помешивать.

Когда МВ вас позовёт выключаем подогрев.

Кладём в кастрюльку МВ остальные продукты,наливаем горячую кипячёную воду,закрываем крышку и ставим режим тушение на 1 час.



Молочные каши

Молочная рисовая каша

Продукты

Рис круглый - 1 ст. от мультиварки до краёв

Соль - 1 ч.л.

Сахар - 4 ст.л.

Молоко - 1 л (1 пакет)

Масло сливочное - 20 г

Приготовление

Рис промыть и положить в мультиварку. Залить молоком. Добавить сахар, соль. Перемешать. Добавить кусочек сливочного масла.

Поставить программу "Молочная каша".

После сигнала мультиварку выключить. Кашу перемешать. Крышку закрыть и оставить на 30-40 мин. За это время каша загустеет и её можно раскладывать по тарелкам.



Молочная каша из овсяных хлопьев на таймере

Ингредиенты:

- 1 чашка (200 мл) хлопьев длительного приготовления
- 5 чашек (200 мл) молока (можно часть заменить водой)
- 1 ч. л. соли без верха
- 3-4 ст. л. сахара
- 1/2 ст. л. топленного масла

Хлопья брала Геркулес - время варки 10-15 минут. Можно и более длительного приготовления - минут 20.



Молочная пшеничная каша

Продукты

Пшеничная крупа - 1 мультстакан до отметки 120

Сахар - 2 - 4 ст. л. (по вкусу)

Соль - 1 ч. л.

Масло - 15 - 20 г

Молоко - 1 пакет (1 л)

Приготовление

Пшеничную крупу положить в кастрюльку мультиварки. Залить молоком, добавить соль, сахар. Перемешать. Положить масло. Выставить программу Молочная каша. После сигнала подержать на Подогреве 30 мин. Мультиварку выключить, кашу перемешать и оставить ещё на 30-40 мин чтобы каша загустела. Затем разложить по тарелкам.



Молочная пшенная каша

Продукты

Пшено - 1 ст. от мульт-ки до краёв

Сахар - 4 ст. л.

Соль - 1 ч. л.

Молоко - 1 л (1 пакет)

Масло сливочное - 15-20г

Приготовление

Пшено промыть до чистой воды и положить в кастрюльку мультиварки.

Налить молоко, добавить соль и сахар. Перемешать. Положить сливочное масло.

Поставить программу "Молочная каша".

После сигнала крышку открыть и перемешать кашу. Мультиварку выключить. Крышку закрыть и оставить кашу на 30-40 мин в мультиварке для загустения. После этого пшённую кашу можно раскладывать по тарелкам.



Молочная гречневая каша

Продукты

Гречка-продел - 1 ст. от мульт. до краёв

Гречка-ядрица - 1/3 ст. от мульт.

Соль - 1 ч.л.

Сахар - 4 ст.л.

Молоко - 1 л (1 пакет)

Масло сливочное - 15-20 г

Приготовление

В кастрюльку мультиварки положить гречку. Залить молоком. Добавить соль, сахар. Перемешать. Положить сливочное масло.

Включить программу "Молочная каша".

После сигнала открыть мультиварку, перемешать кашу. Крышку закрыть. Мультиварку выключить и оставить на 40 мин, чтобы каша стала вязкой. После этого разложить по тарелкам.



Выпечка

Кекс Дачный

Состав:

2 яйца

1 банка сгущенки

1 ч.л.соды (можно разрыхлитель)
150 гр.муки
1 ст.л.крахмала
1 пакетик ванилина
И я положила сушёную вишню

Короче говоря всё то же только на всякий случай я добавила крахмал

Приготовление:

Яйца взбить, Добавляем остальные ингредиенты, всё перемешиваем, смазываем кастрюльку МВ маргарином или маслом, кому как нравится. И выливаем туда тесто, а вишню я просто с верху посыпала. Закрываю крышку и поставила режим "Выпечка" на 50 мин. Я ещё на всякий случай на подогреве на 10 мин. оставила. Вот что получилось.



Чизкейк из Буко

Рецепт

- 5 яиц (отделить белки от желтков)
- 700-800 гр мягкого творога (в моём случае Сырнотворожная масса ВУко и 1 пачка обезжиренного творога)
- 1 баночка сметаны (250гр) (Я взяла Домик в деревне 15%)
- 1,5 стакана сахара
- 3 полных ст.л. самовосходящей муки или крахмала (у меня крахмал).

1. Смешать творог с желтками, сметаной и крахмалом до получения однородной массы. Можно добавить ванилин.

2 Взбить белки в густую пену и продолжать взбивать, добавляя сахар. Взбить как на безе.

3. Очень !аккуратно! вмешать белки(2) в творожную массу(1)

Режим выпечка 65 минут+20минут после приготовления крышку не открывать. Затем вынуть кастрюльку поставить на стол до полного остывания и убрать ее в холодильник на ночь. Утром вставить корзинку для пара и перевернуть на нее чизкейк.

Приятного аппетита!



Шарлотка из цельнозерновой муки.

Ингредиенты:

Яйца - 4-5 шт.

Сахар - 1 ст.

Мука цельнозерновая - 1 ст.

Щепотка соли, ванилин и лимонная кислотана кончике ножа.

Яблоки, мандарины, апельсины, вишня - фрукты по желанию.

Приготовление:

Кастрюльку MB смазать сливочным маслом, присыпать манной крупой.

Фрукты/ягоды подготовить (порезать кубиками, можно с кожурой, если она не слишком жесткая).

В большой миске яйца присолить и взбивать миксером до появления пены, добавить сахар (тонкой струйкой или мелкими порциями), взбивать на максимальной скорости 5-6

минут до хорошего увеличения в объеме и изменения цвета (смесь станет намного белее), добавить ванилин и лимонную кислоту, аккуратно и тщательно вмешать муку.

Далее можно либо фрукты /ягоды уложить на дно МВ и залить тестом, либо перемешать их с тестом и затем отправить эту смесь в МВ. Я делаю и так, и этак.

Режим "Выпечка" 65 минут+10 минут (по необходимости). МВ выключить, не открывать еще минут 15. Затем кастрюльку МВ поставить на стол, немного остудить и вынуть из нее шарлотку с помощью корзинки-пароварки.

Если оставить ее в таком положении, влажные фрукты придавят еще теплое воздушное тесто. Поэтому переложите шарлотку на решетку фруктовой стороной вниз до полного остывания.



Бисквит "шоколад на кипятке"

Этот бисквит прост в изготовлении.

2 стакана муки
2 стакана сахара
2 яйца
1,5 ч.л. соды

1,5 ч.л. разрыхлителя
6 ст.ложек с горкой какао
1 стакан молока
1 ч.л. ванильного сахара (я кладу по настроению, чаще всего это целый пакетик)
1/3-1/2 стакана растительного масла
1 стакан кипятка.

Взбить яйца с сахаром, потом добавить масло, молоко. Когда это все смешается добавляю муку, соду, разрыхлитель, какао-порошок. В самом конце добавляю 1 стакан кипятка прямо с плиты. Размешиваю. Тесто получается очень жидким, но это пусть вас не страшит. Сразу же выливаю в кастрюльку мультиварки и ставлю на выпечку 60 минут, потом даю постоять в закрытой мультиварке минут 20 и только потом извлекаю из кастрюльки. Пеку его очень часто, так как он у нас в доме хорошо прижился. Вес этого бисквита взвесила один раз, весы показали 1107 гр. Тортовая основа получается влажной, это мне очень нравится.

Когда бисквит остынет, то я его разрезаю, как правило, на 4 части. Пропитываю сахарным сиропом с коньяком.

Крем к нему идет любой: сметанный или заварной. Я же очень люблю масло+сгущенка.

Если вам такого бисквита будет многовато, то можете сразу же уполовинить все ингредиенты, оставив неизменными только 2 яйца. Тогда бисквит у вас получится немного меньше, уменьшенный я разрезаю на три части.



Торт Сникерс

ингредиенты:

5 яиц
1ст.сахара
1ст.муки
2ст.л.молока
100гр.шоколада
1 ч.л. разрыхлителя

Приготовление;

Отделить желтки от белков, желтки взбить с сахаром. В молоко добавить шоколад, разломанный на кусочки, растопить, остудить, добавить к желткам и взбить. Всыпать просеянную муку и разрыхлитель.

Белки взбить в крепкую пену и добавить к шоколадной массе, осторожно вымешать до однородного состояния. Выпечка 65 мин.

Готовый корж остудить, разрезать на две части.

Крем 1: Взбить сливки с парой ложек сахара. В рецепте, по которому я делала, даны пропорции: 400 мл сливок и 2 ст. л сахара. Как по мне, это слишком много сливок, я брала 200 мл.

Крем 2: 2/3 банки варёной сгущёнки, 100гр.размягченного сливочного масла, половина стакана измельченных орехов

Крем 1 выложить на корж, равномерно распределить по нему, поставить в холодильник на 15мин.(чтобы сливки слегка застыли).

Крем 2 аккуратно размазать по крему 1 (после того, как он немного застынет), положить второй корж.

Коржи пропитывала Бейлизом

Всем приятного! Торт девочки, реально вкусный(для тех кто еще не пробовал)



Торт «Просто Чудо»

ингредиенты:

Бисквит:

4 яйца,
1/2 стакана (200 мл) сахара,
1 стакан (200 мл) муки,
ванилин на кончике ножа или ванильный сахар пол пакетика.

Суфле

1 пакет коктейля для взбивания "Чудо" (у меня был клубничный),
30 г желатина (если суфле пойдет на прослойку нескольких коржей), 50-60 г (если суфле заливать в один слой:
100 мл воды для замачивания желатина

Украшение

На Ваш вкус. У меня - кокосовая стружка и посыпка. Можно сверху выложить фрукты и залить их "Желе для торта" - будет праздничный вид.

Приготовление:

1. Желатин замочить в воде.

*Я брала 20 г желатина и, хоть форму суфле держало хорошо, торт немного дрожал при

нарезке. Поэтому думаю, что стоит положить желатина больше, но от этого структура суфле будет плотнее. Кроме того, желатин "забирает" цвет и вкус. Так что, будьте осторожны.

На фото видно, что с 20-ю г желатина суфле очень нежное:



2. Яйца с сахаром взбить миксером, аккуратно вмешать муку с ванилином, выложить в смазанную сливочным маслом форму, выпекать на "Выпечке" 65 минут.

*Я пекла еще + 20, но, это была перестраховка, видимо.

3. Бисквит вынуть из кастрюльки, остудить на решетке, разрезать на три пласта ножом для хлеба или при помощи нитки.

3. Разбухший желатин растопить, поместив чашку с ним в большую емкость с кипятком, или на маленьком огне (не доводить до кипения).

4. Коктейль для взбивания "Чудо" взбить в глубокой миске (он хорошо увеличивается в объеме) в течение 3-х минут. Продолжая взбивать, тонкой струйкой влить растопленный желатин. Пусть смесь немного "схватывается".

5. Первый корж выложить в разъемную форму чуть большего, чем он сам, диаметра. Вылить часть суфле. Поставить форму в холодильник, чтобы суфле немного окрепло. Так повторить еще 2 раза. Через несколько часов торт можно украшать.

*Поскольку торт получается высокий, мне пришлось "нарастить" борта формы, вставив в нее полосы пластика (от папки "Уголок").



Торт "Просто Чудо"



Торт Санчо Панчо

БИСКВИТ (стакан 250 г)

6 яиц

- 1 ст. сахара
- 1/2 ч.л. лимонной кислоты (можно без нее)
- 1 ч.л. ванилина
- 2/3 ст. муки
- 1/4 ст. крахмала

Белки взбить с лимонной кислотой на небольшой скорости до образования пены, постепенно добавляя половину нормы сахара. Увеличить скорость, и взбивать до устойчивых пиков. Желтки взбить с оставшимся сахаром до получения светло-жёлтой, почти белой массы, добавить ванилин. Муку и крахмал просеять в желтки, добавить 1/3 часть взбитых белков и аккуратно перемешать (ложкой). Ввести оставшиеся белки, так же перемешивая вращательными движениями.

Я взбивала яйца целиком, не было времени.

Программа выпечка 60 минут, выключить и не трогать 15 минут. Затем открыть крышку, остудить в кастрюльке и выложить на блюдо. Остудить.

Я пекла 65+20.

2. Отрезать от бисквита корж высотой примерно 1,5-2 см (нижнюю часть).
3. Оставшуюся часть порезать кубиками, примерно 1,5 x 1,5
4. Сметану (800-900 г) - не менее 20% жирности (а лучше 30-ти), взбить с неполным стаканом сахара.

Я сметану отвесила на пару часов, ушло около 100 мл сыворотки, затем ее взбила, а в конце добавила 1/3 банки сгущенного молока.

5. Корж, который отрезали, уложить на блюдо и пропитать сиропом (любым), смешанным с коньяком (по желанию).
6. Выложить на корж слой сметанного крема, поверх него - кусочки ананасов (консервированных) и вишню (размороженную).
7. Порезанные кусочки бисквита смешать с оставшимся кремом (предварительно отложить небольшое количество для завершающего оформления), добавив вишню и ананасы.
8. Выложить полученную бисквитно-сметанно-фруктовую массу на корж, придав форму конуса.
9. (делается ПО ЖЕЛАНИЮ). Смешать немного ананасового сока с коньяком и пропитать весь торт, поливая его сверху.
10. Залить торт оставшимся кремом (тем, который успели отложить).
11. Растопить шоколадку и украсить (тоже по желанию).
12. Дать настояться часа 2-3 (если успеете спрятать). 😊



Рецепты-дуэты и разные блюда в мультиварке

Макароны отварные

Мне нравится варить в мультиварке макароны.

Об этом уже писали, кажется, но отдельного рецепта я не вижу.

Макароны положить в кастрюлю мультиварки, залить кипятком (1:3), посолить, добавить 1 ст. л. растительного масла, перемешать, чтобы макароны покрылись масляной пленкой и не слиплись при варке. Включить программу "Варка на пару" на 10-15 минут в зависимости от вида макарон. После сигнала откинуть их на дуршлаг.

Если не кладете по тарелкам сразу, можно вернуть макароны в МВ, чтобы они не остывали. Но не очень надолго, иначе они потеряют форму.

Можно там же смешать их с **тертым сыром**: в еще горячей кастрюле МВ он хорошо плавится, не твердеет и не прилипает к стенкам.

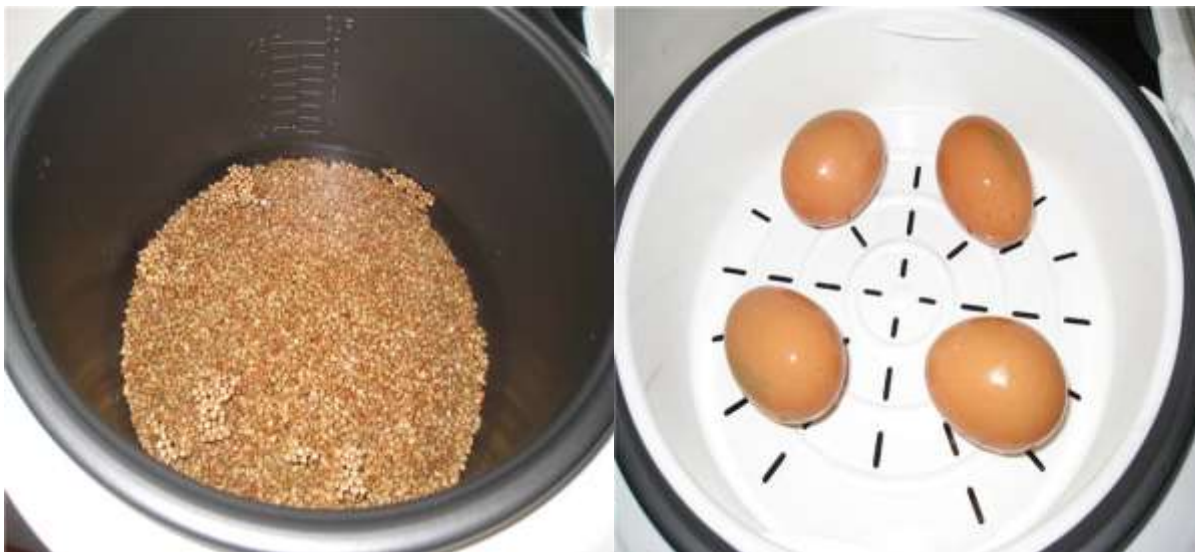


Каша & Вареные яйца к завтраку (на таймере)

Хотите к завтраку получить не только всеми нами любимые каши, но и вареные яйца? Все просто.

Программа "Гречка":

Закладываете крупу, соль, воду, как обычно, в тех же пропорциях: В кастрюльку пароварки кладете мытые яйца.



Включаете МВ с учетом таймера, утром готовая каша и яйца.



Так же можно варить кашу и яйца на пр Молочная каша.



Макароны по-флотски + овощи

Ингредиенты:

Фарш 400 гр.

Макаронные изделия из твёрдых сортов пшеницы (у меня Макфа) 200 гр.

Овощи замороженные

Лук 1 шт.

Томатная паста 1 ст.л.

Вода горячая

Соль, специи

Обжарить лук минут 10, сдвинуть его в центр кастрюли мультиварки, по краям разложить фарш, посолить, добавить специи. Обжарить фарш по своему усмотрению (~20 минут). Режим «Выпечка» выключить. Положить макаронные изделия. В воде растворить соль, томатную пасту (при желании), залить водой макаронные изделия. В контейнер-пароварку положить замороженные овощи. Включить режим "Плов".



Рис с котлетами

Состав:

Фарш

Лук(мне хватило пол луковички)

Соль,специи по вкусу

Рис 2,5 мульт. стакана

Воды 4 мульт.стакана

Масло подсолнечное 3 ст.л.

Приготовление:

В МВ налила масла,положила промытый рис,посолила,положила специи,налила воды и всё перемешала. Фарш перемешала с солью,чёрным перцем и мелко порезанным луком,у меня в холодильнике немножко было укропа вот я и его в фарш положила.Делаем котлетки,кладём на корзинку-пароварку.(Я на всякий случай смазала её маслом.)И ставим на кастрюльку. Закрываем крышку МВ и ставим режим"Плов"



Рис с лечо + сосиски (для ТМН-10)

Продукты

Рис пропаренный - 1 мультстакан

Лечо замороз. - 300 г (1 пак.)

Аджика - 1 ст. л.

Соль - 1 ч. л.

Вода - 2 мультстакана

Растительное масло

В контейнер-пароварку

Сосиски замороз. - 5 шт.

Приготовление

Мультиварку включить на программу "Выпечка", налить растительное масло. Затем положить замороженное лечо. Немного потушить лечо. Добавить аджику. Немного потушить. Мультиварку выключить. Положить рис. Залить его подсоленной водой. Вставить пароварку и положить замороженные сосиски. Поставить программу Плов.



