

rotex
комфортна техніка для тебе

info@rotex.ua

+38 044 207 10 43
rotex.ua

facebook.com/rotex2005
youtube.com/c/RotexTechnics2005

rotex
комфортна техніка для тебе



ПЕРШІ СТРАВИ



СТРАВИ З М'ЯСА



СТРАВИ З РИБИ



СТРАВИ З ОВОЧІВ
ТА ГРИБІВ



ВАРЕННЯ



ВИПІЧКА
ТА ДЕСЕРТ

50 книга
рецептів

ЕЛЕКТРИЧНА
МУЛЬТИВАРКА RMC503-B



Борщ	4	Холодець	30
Суп з фрикадельками	5	Індичка з кабачками	31
Рибна юшка	6	Риба в майонезі	32
Суп з грибами	7	Сьомга на парі	33
Суп з домашньою локшиною	8	Кролик в сметані	34
Солянка м'ясна	9	Рис з кальмарами	35
Розсольник	10	Смажені креветки	36
Хаш	11	Картопля фрі	37
Яловичина з чорносливом	12	Овочеve рагу	38
Буженина	13	Свинина з квасолею	39
Зрази	14	Аджика	40
Свинина з гречкою	15	Заливне з риби	41
Фарширований перець	16	Різотто з овочами	42
Свинячі реберця, тушковані з квасолею	17	Каша кукурудзяна	43
Курка тушкована з беконом і солодким перцем	18	Молочна рисова каша з родзинками	44
Медово-часникові крильця	19	Варення з лісових ягід	45
Курочка в соєвому соусі	20	Варення з полуниці (смородини)	46
Кролик в гірчичному соусі	21	Бісквіт	47
Лопатка по-кавказьки	22	Лимонна шарлотка	48
М'ясо по-французьки	23	Ананасовий пиріг	49
Котлети курячі на парі	24	Білий хліб на воді	50
Курка з рисом	25	Вершковий йогурт	51
Качка в яблуках	26	Йогурт полуничний	52
Голубці	27	Пиво red ale	53
Свиняча рулька	28	Мої рецепти	55
Печеня з печінки	29		



БОРЩ

ІНГРЕДІЄНТИ:

400 г яловичини (філе)
500 г картоплі
250 г капусти білокачанної
200 г буряка
100 г цибулі ріпчастої
100 г моркви

80 г томатної пасту
10 г часнику
50 мл рослинної олії
2 л води
Петрушка, кріп, сіль, спеції.

М'ясо, цибулю, буряк, моркву, капусту та картоплю помити, нарізати соломкою 0,5х3 см. Часник і зелень подрібнити ножом. У чашу мультиварки налити рослинну олію, додати цибулю, моркву, томатну пасту. За допомогою кнопки «МЕНЮ» вибрати програму «СМАЖЕННЯ». Встановити час приготування 10 хвилин та натиснути кнопку «СТАРТ». Готувати з відкритою кришкою, періодично помішуючи, до закінчення програми. У чашу мультиварки викласти всі інші інгредієнти: яловичину, буряк, капусту, картоплю, часник та залити водою, додати сіль і спеції та перемішати. Вибрати програму «БОРЩ/СУП» та натиснути на кнопку «СТАРТ». Готувати до закінчення програми. Готовий борщ посипати подрібненою зеленню. Порада: подавайте борщ з часниковими пампушками.

СУП З ФРИКАДЕЛЬКАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

200 г фаршу домашнього
4–5 картоплин
1 морквина
1–2 ст. л. рослинної олії

0,5 мл. мірної склянки
1 цибулина
Лавровий лист, перець, сіль,
зелень.

З фаршу сформувати фрикадельки розміром з горіх. Цибулю нарізати півкільцями, моркву натерти. Вибрати програму «СМАЖЕННЯ» і обсмажити цибулю та моркву з невеликою кількістю олії. Обсмажувати з відкритою кришкою, періодично помішуючи, після чого скасувати програму натисканням кнопки «ВІДМІНА/ПІДТРИМКА ТЕПЛА». Додати нарізані кубиками картоплю, промитий рис, фрикадельки й залити 2 літрами води. Перемішати. Закрити кришку. Вибрати програму «БОРЩ/СУП», натиснути на кнопку «СТАРТ». Готувати до закінчення програми. Після закінчення роботи програми «БОРЩ/СУП» відкрити кришку мультиварки і додати сіль та спеції, зелень.





РИБНА ЮШКА

ІНГРЕДІЄНТИ:

200 г минтая (філе)	100 г цибулі ріпчастої
200 г окуня (філе)	2 л води
500 г картоплі	Сіль, спеції.

Промити філе риби, картоплю нарізати кубиками по 1 х 1 см, цибулю подрібнити ножем. Всі інгредієнти викласти в чашу мультиварки, залити водою, додати сіль і спеції. Перемішати. Закрити кришку. Вибрати програму «БОРЩ/СУП», потім натиснути кнопку «СТАРТ». Готувати до закінчення режиму.

СУП З ГРИБАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

400 г грибів свіжоморожених	4–5 картоплин
1 цибуля-порей	1 ст. л. рослинної олії
1 морквина	Зелень, сіль.

Гриби розморозити, промити, відкинути на друшляк і дати стекти воді. Моркву нарізати, цибулю - порей дрібно нарізати. Вибрати програму «СМАЖЕННЯ», обсмажити овочі в рослинній олії до золотистого кольору. Смажити з відкритою кришкою, періодично помішуючи, після чого скасувати програму натисканням на кнопку «ВІДМІНА/ПІДТРИМКА ТЕПЛА». Всыпати в чашу розморожені гриби і продовжити смаження ще приблизно 10 хвилин. Після додати нарізану картоплю і залити 1,5 літрами води. Посолити. Закрити кришку. Вибрати програму «БОРЩ/СУП», натиснути на кнопку «СТАРТ». Готувати до закінчення програми. Після закінчення роботи програми «БОРЩ/СУП», відкрити кришку та у готовий суп додати зелень. При бажанні можна використати сушені гриби. У цьому випадку перед приготуванням їх необхідно вимочити протягом 2-х годин.





СУП З ДОМАШНЬОЮ ЛОКШИНОЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

200 г курки (філе)
200 г картоплі
190 г локшини домашньої

100 г цибулі ріпчастої
1,5 л води
Сіль, спеції.

Куряче філе промити, разом з картоплею нарізати середньою соломкою 0,8x5 см, цибулю нарізати тонкою соломкою. Всі інгредієнти (крім локшини) викласти в чашу мультиварки, залити водою, додати сіль, спеції і перемішати. Закрити кришку. Вибрати програму «БОРЩ/СУП» та натиснути на кнопку «СТАРТ». За 20 хвилин до завершення приготування додати локшину і перемішати. Закрити кришку, готувати до закінчення програми. Порада: суп можна прикрасити половинками варених перепелиних яєць.

СОЛЯНКА М'ЯСНА

ІНГРЕДІЄНТИ:

400 г яловичини (філе)
200 г курки копченої
560 г картоплі
130 г мисливських ковбасок
150 г моркви

100 г цибулі ріпчастої
130 г огірків солоних
100 г томатної пасти
100 г огіркового розсолу
Сіль, спеції.

Яловичину промити. М'ясо яловичини, моркву, цибулю, картоплю, ковбаски та курку нарізати соломкою по 0,5 см завтовшки. Викласти всі інгредієнти в чашу мультиварки, залити 2 л води. Додати огірковий розсіл, томатну пасту, сіль, спеції та перемішати. Закрити кришку. Вибрати програму «БОРЩ/СУП», натиснути на кнопку «СТАРТ». Готувати до закінчення програми. Після закінчення програми дати настоятися. Подавати зі сметаною. За смаком можна додати оливки та скибочки лимона



РОЗСОЛЬНИК

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 куряча грудка
3- 4 картоплини
4- 5 солоних огірків
1 морквина
1 цибулина

1/2 мірних склянки рису
Рослинна олія
Сіль, перець, спеції за
смаком

Усі овочі добре вимити і очистити. Картоплю, моркву, цибулю, огірки нарізати кубиками. На дно чаші налити рослинну олію, вибрати програму "СМАЖЕННЯ" і обсмажити цибулю та моркву протягом 5 хвилин. Готувати з відкритою кришкою. Потім додати огірки, курку, рис і насамкінець — картоплю. Обсмажувати ще 15-20 хвилин. Після закінчення програми «СМАЖЕННЯ» долити воду до верхньої позначки і вибрати програму «БОРЩ/СУП» та натиснути на кнопку «СТАРТ». Готувати до закінчення програми.



ХАШ

ІНГРЕДІЄНТИ:

400 г баранини на кістці
200 г помідорів
120 г цибулі ріпчастої
100 г моркви

100 г перцю болгарського
20 г часнику
300 мл води
Сіль, спеції

М'ясо промити, нарізати на порційні шматки вагою 70-80г, помідори, моркву, перець і цибулю нарізати кубиками по 2 см, часник подрібнити ножем. Всі інгредієнти викласти в чашу мультиварки, залити водою, додати сіль, спеції і перемішати. Закрити кришку. Вибрати програму «ТОМЛІННЯ» та натиснути на кнопку «СТАРТ». Готувати до закінчення програми.





ЯЛОВИЧИНА З ЧОРНОСЛИВОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г яловичини (філе)
50 г вершкового масла
250 г чорносливу
50 г родзинок

1 ст. л. борошна
500 г моркви
100 г цибулі ріпчастої
0,3 л води.

Родзинки та чорнослив замочити у холодній воді на кілька годин. М'ясо нарізати кубиками по 2 см і викласти в чашу мультиварки. Вибрати програму «СМАЖЕННЯ», потім натиснути на кнопку «СТАРТ». Підрум'янити яловичину на маслі з відкритою кришкою, потім додати цибулю, нарізану півкільцями та моркву. Після цього посипати борошном, перемішати, влити воду, посолити, поперчити, додати зелень, родзинки і чорнослив. Потім скасувати програму натисненням на кнопку «ВІДМІНА/ПІДТРИМКА ТЕПЛА». Закрити кришку. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ/ПЛОВ», потім натиснути на кнопку «СТАРТ». Готувати до закінчення режиму.

БУЖЕНИНА

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 кг свинини
1 ст. л. майонезу
1 ст. л. французької гірчиці

2 зубчики часнику
Рослинна олія
Сіль, перець за смаком.

М'ясо помити, обсушити. Натерти сіллю та перцем. Нашпигувати часником. Обмазати сумішшю майонезу і французької гірчиці. Залишити маринуватися на 1 годину. Потім змастити чашу мультиварки олією, викласти м'ясо, вибрати програму «СМАЖЕННЯ» та підсмажити з усіх боків до золотистої скоринки з відкритою кришкою. Після цього скасувати програму натисканням на кнопку «ПІДТРИМКА ТЕПЛА/ВІДМІНА». Потім влити 1 мірну склянку води. Закрити кришку. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ». Готувати до закінчення програми.





ЗРАЗИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

210 г фаршу домашнього
80 г цибулі ріпчастої
50 г/л шт. яйце варене
20 г масла вершкового
20 г хлібу пшеничного
20 г сухарів панірувальних

20 г цибулі зеленої
10 г петрушки
50 мл масла рослинного
10 мл молока 2,5%
Сіль, спеції

Хліб замочити в холодній воді на 5 хвилин і добре віджати. У фарш додати хліб, молоко, сіль, спеції і добре вимісити до однорідної маси. Петрушку і зелений лук подрібнити ножем, яйце натерти на крупній тертці, цибулю нарізати кубиками по 0,5 см. У чашу мультиварки викласти вершкове масло і ріпчасту цибулю. Кнопкою «Меню» вибрати програму «СМАЖЕННЯ». Натиснути кнопку «ЧАС/ТЕМПЕРАТУРА», кнопками «+» і «-» встановити час приготування 5 хвилин. Натиснути кнопку «Старт». Готувати до закінчення програми. Потім обсмажену цибулю викласти в окрему ємність, додати терте яйце, зелень і перемішати. Фарш сформувати у вигляді коржа товщиною 1 см, на середину викласти суміш з цибулі, зелені і яйця. З'єднати краї коржів, сформувати зрази і запанірувати в сухарях. У чашу мультиварки залити рослинне масло, викласти зрази. Закрити кришку. Кнопкою «Меню» вибрати

ти програму «СМАЖЕННЯ». Натиснути кнопку «ЧАС/ТЕМПЕРАТУРА», кнопками «+» і «-» встановити час приготування 10 хвилин. Натиснути кнопку «Старт». За 5 хвилин до закінчення часу відкрити кришку, перевернути зрази, закрити кришку і готувати до закінчення програми.

СВИНИНА З ГРЕЧКОЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г свинини
180 г цибулі ріпчастої
100 г моркви

500 г гречаної крупи
Сіль, перець, спеції.

М'ясо нарізати шматочками (також можна попередньо їх трохи обсмажити, вибравши програму «СМАЖЕННЯ») та викласти в чашу мультиварки. Зверху додати нарізану півкільцями цибулю, потім - натерту моркву. Засипати промитою гречаною крупою, посолити, поперчити і залити водою на 0,5 см вище вмісту чаші. Закрити кришку. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ». Готувати до закінчення програми.





ФАРШИРОВАННИЙ ПЕРЕЦЬ

ІНГРЕДІЄНТИ:

4- 5 середніх солодких
перчин червоних або зелених
400-500 г домашнього фаршу
100 г шинки або бекону
50-100 г рису
2 цибулини (1 - для підливи)

2 зубчики часнику (1 – для підливи)
2- 3 помідори
Рослинна олія, білий або чорний
мелений перець, сіль
1/2 мірної склянки білого вина
Петрушка, кінза, кріп, сметана для
сервірування.

Рис відварити до напівготовності. Перець вимити, зрізати плодоніжки, акуратно видалити вміст — насіння і перегородки. Цибулю дрібно нарізати, шинку нарізати маленькими кубиками, часник пропустити через прес. Фарш посолити, поперчити, з'єднати з усіма інгредієнтами, добре перемішати. Начинити перці підготовленим фаршем. Приготувати підливу: вибрати програму «СМАЖЕННЯ», обсмажити цибулю і помідори. Готувати з відкритою кришкою, потім додати трохи води, вино і рослинну олію, перемішати. Покласти фарширований перець в чашу, залити приготовленою підливою. Обсмажити на програмі «СМАЖЕННЯ» 10-15 хвилин. Після чого перевернути їх на іншу сторону і ще раз обсмажити на програмі «СМАЖЕННЯ» 10-15 хвилин. Потім додати трохи води, закрити кришку, вибрати програму «ТУШКУВАННЯ»

та натиснути кнопку «СТАРТ», готувати до закінчення програми. Подавати на стіл зі сметаною і нарізаною зеленню.

СВИНЯЧІ РЕБЕРЦЯ, ТУШКОВАНІ З КВАСОЛЕЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

300 г білої квасолі
0,5 кг свинячих ребер
1 цибулина
1 зубчик часнику

Лавровий лист
Петрушка
Шафран
Сіль

Попередньо замочити боби в холодній воді на ніч. Цибулину, часник, зелень петрушки подрібнити. Реберця, боби, часник, лавровий лист, петрушку покласти в чашу, посолити, поперчити, залити водою на 1 см вище рівня м'яса, закрити кришку. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ» і натиснути на кнопку «СТАРТ». Готувати до закінчення програми. За 10 хвилин доготовності додати шафран.





КУРКА ТУШКОВАНА З БЕКОНОМ І СОЛОДКИМ ПЕРЦЕМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1/2 курки
100 г бекона
2 солодких червоних перчини
250 г помідорів

3 зубчики часнику
Сіль, перець
Рослинна олія

Курку розрізати на порційні шматки. Перці очистити, нарізати соломкою. Помідори нарізати шматочками. Часник нарізати пластинами. Покласти всі інгредієнти в чашу, налити олію, закрити кришку. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ/ПЛОВ» і натиснути на кнопку «СТАРТ». Готувати до закінчення програми.

МЕДОВО-ЧАСНИКОВІ КРИЛЬЦЯ

ІНГРЕДІЄНТИ:

9 курячих крилець
2–3 зубчики часнику
3 ст. л. соєвого соусу
2 ч. л. меду

1 ст. л. імбиру (свіжого
натертого)
Сіль за смаком
Олія оливкова для смаження.

Крильця промити та підсушити паперовим рушником. Приготувати маринад: змішати соєвий соус, мед, нарізаний часник та натертий імбир. Викласти крильця в маринад і дати настоятися 1 годину в холодильнику (2-3 рази перемішати). Після цього крильця і маринад перекласти в чашу мультиварки. Вибрати програму «СМАЖЕННЯ» і готувати з відкритою кришкою, час від часу перемішуючи. Маринад повинен повністю випітити.



КУРОЧКА В СОЄВОМУ СОУСІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г курячого філе
Сік двох лимонів
1-2 зубчики часнику

10 горошин чорного перцю
Рослинна олія
Сіль

Куряче філе нарізати кубиками. Приготувати маринад: выдавити сік із двох лимонів, додати горошини чорного перцю, часник, сіль. Залити філе маринадом і поставити в холодильник на 1-2 години. Замариновані шматочки обваляти в борошні, вибрати програму «СМАЖЕННЯ» й обсмажити в гарячій олії з відкритою кришкою.



КРОЛИК В ГІРЧИЧНОМУ СОУСІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

600 г кролика (тушка)
700 г картоплі
600 г цибулі шалот
20 г вершкового масла
20 г гірчиці зерностої

5 г розмарину свіжого
5 г чебрецю свіжого
200 мл вина білого сухого
20 мл олії оливкової
Сіль, спеції.

Кролика промити й нарізати на частини по 80 г і замаринувати в гірчиці. Картоплю нарізати кубиками по 3 см. Цибулю шалот нарізати кубиками по 0,5 см. У чашу мультиварки налити оливкову олію і додати вершкове масло, викласти кролика і цибулю. Закрити кришку. Вибрати програму «СМАЖЕННЯ». Готувати з відкритою кришкою, періодично помішуючи. У чашу мультиварки викласти картоплю, налити вино, додати чебрець, розмарин, сіль і спеції, перемішати. Закрити кришку. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ/ПЛОВ». Готувати до закінчення програми.



ЛОПАТКА ПО-КАВКАЗЬКИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 кг м'якуша лопатки
0,5–1 ч. л. гострої аджики
1–2 ч. л. майонезу

2–3 зубчики часнику
Соняшникова олія
Сіль за смаком.

М'ясо помити та підсушити. Нашпигувати часником. Натерти з усіх боків сіллю, сумішшю майонезу та аджики. Залишити мариноватися в холодильнику на кілька годин, краще на ніч. У чашу мультиварки налити невелику кількість олії, вибрати програму «СМАЖЕННЯ» та підсмажити м'ясо з усіх боків по 5 хвилин з відкритою кришкою. Потім додати 100 мл води. Закрити кришку. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ/ПЛОВ. Готувати до закінчення програми



М'ЯСО ПО-ФРАНЦУЗЬКИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

430 г свинини (шия)
170 г помідорів
100 г твердого сиру

70 г свіжих печериць
30 мл оливкової олії
Сіль, спеції.

М'ясо промити, нарізати на стейки товщиною 2 см і злегка відбити. Помідори і гриби нарізати тонкими пластинками по 0,5 см, сир натерти на великій тертці. У чашу мультиварки налити оливкову олію, викласти на дно м'ясо, посипати його сіллю і спеціями. Закрити кришку. Вибрати програму «СМАЖЕННЯ». За 10 хвилин до закінчення приготування відкрити кришку, перевернути м'ясо, викласти на нього печериці, помідори і сир. Закрити кришку. Готувати до закінчення програми.





КОТЛЕТИ КУРЯЧІ НА ПАРІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г м'яса
1 цибулина
4 зубчики часнику

2 яйця
Сіль, перець за смаком

Приготувати фарш. Додати в нього натерту цибулю і часник, яйця, посолити, поперчити за смаком. Ретельно перемішати. Сформувати котлети і викласти їх у контейнер-пароварку. У чашу налити воду. Вибрати програму «ПАР/ВАРКА» та натисніть на кнопку «СТАРТ». Готувати до закінчення програми. Після її завершення перевернути котлети на іншу сторону і ще раз увімкнути програму «ПАР/ВАРКА».

КУРКА З РИСОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 тушка курки
2 м. скл. рису
2 цибулини
2 зубчики часнику

Червоний мелений перець
Сіль
Соєвий соус
Сік одного лимона

Курку нарізати на порційні шматки, перемішати з дрібно нарізаною цибулею, поперчити, посолити, додати соєвий соус, лимонний сік, добре перемішати і залишити мариноватися. На дно чаші висипати 2 м / ст. рису і залити 4 м / ст. води. Зверху викласти шматки курки разом з отриманим соком. Закрити кришку. Вибрати програму «РИС/КРУПИ». Готувати до закінчення програми.





КАЧКА В ЯБЛУКАХ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 кг качки
0,5 кг яблук
2 ст. л меду

2 ст. л соняшникової олії
Перець, сіль

Тушку ретельно промити, перевірити, чи не залишилося залишків пір'я. Мед змішати з сіллю і перцем, змастити качку з усіх боків: всередині і зовні. Качку покласти в пакет і залишити мариноватися на 2 години в холодильнику. Очистити яблука від насіння, порізати на кубики і щільно набити ними тушку птиці, з'єднати кінці шкіри за допомогою зубочисток. Зверху качку потрібно обмазати соняшниковою олією, тоді в процесі томління вона набуде золотистого кольору. У чашу мультиварки налити трохи рослинного масла і покласти качку. Поставити на програму «ТОМЛІННЯ».

ГОЛУБЦІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

400 г домашнього фаршу
200 г капусти білокачанної
150 г цибулі ріпчастої
100 г відвареного рису

1 яйце
15 г часнику
1 л води
Сіль, спеції.

Капустяне листя витримати в окропі (95 °C) 5 хвилин. Фарш, цибулю і часник пропустити через м'ясорубку, додати сіль, спеції, рис і яйце, все ретельно перемішати. На кожен капустяний лист викласти невелику порцію фаршу і щільно загорнути. У чашу мультиварки залити воду, встановити контейнер-пароварку для приготування на парі. Викласти на неї голубцішвом вниз. Закрити кришку. Вибрати програму "ПАР/ВАРКА". Готувати до закінчення програми.



СВИНЯЧА РУЛЬКА

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 свиняча рулька
3–4 морквини
1 головка часнику

Спеції для м'яса
Перець
Сіль

Свинячу рульку перед приготуванням добре почистити ножем. Розріз рульки натерти сумішшю з перцю і часнику з сіллю. Нашпигувати шматочок свинини часником, кружечками моркви і також натерти сумішшю з солі і часнику з перцем. Низ чаші мультиварки викласти капустиним листям (кілька штук). Помістити рульку на листя, потім додати води на 1 см вище рівня м'яса, закрити кришку, вибрати програму «ТОМЛІННЯ», натиснути на кнопку «СТАРТ». Готувати до закінчення програми.



ПЕЧЕНЯ З ПЕЧІНКИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

500 г печінки
350 г картоплі
1 солодка червона перчина
2 зубчики часнику
1 цибулина

300 мл бульйону
Петрушка
1 ст. л. борошна
1/2 ч. л. цукру
Сіль, перець, рослинна олія.

Печінку добре промити, вимочити в молоці, нарізати на порційні шматочки, злегка відбити. Овочі очистити і нарізати: картоплю великими скибочками, перець - кубиками або соломкою; цибулю, часник, петрушку подрібнити. Покласти всі інгредієнти в чашу. Додати бульйон, спеції. Добре розмішати, закрити кришку. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ/ПЛОВ», і натиснути на кнопку «СТАРТ». Готувати до закінчення програми.





ХОЛОДЕЦЬ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1,2 кг свинячих ніг
300 г цибулі ріпчастої
300 г моркви

5 г часнику
Вода, сіль, спеції.

Моркву нарізати шматочками, цибулю - кільцями. Часник подрібнити ножем. Свинячі ніжки промити, викласти в чашу мультиварки, додати цибулю, моркву, сіль і спеції, залити водою до максимальної позначки. Закрити кришку. Вибрати програму «ХОЛОДЕЦЬ» та натиснути на кнопку «СТАРТ». Готувати до закінчення програми. Готові свинячі ніжки остудити, м'ясо відокремити від кісток і подрібнити ножем, бульйон процідити. Розкласти шматочки м'яса за формами для холодцю, додати часник, залити бульйоном і поставити в холодильник до застигання.

ІНДИЧКА З КАБАЧКАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

300 г індички (філе)
300 г кабачків
150 г печериць

100 г цибулі ріпчастої
100 мл води
Сіль, спеції за смаком.

М'ясо промити, нарізати кубиками по 1 см. Кабачки очистити від шкірки, нарізати кубиками 1-1,5 см. Цибулю подрібнити ножем. Гриби розрізати на 4 частини. У чашу викласти всі інгредієнти, залити водою, додати сіль, спеції, перемішати. Закрити кришку. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ/ПЛОВ», потім натиснути на кнопку «СТАРТ». Готувати до закінчення програми.





РИБА В МАЙОНЕЗІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 кг риби (філе)
1–2 цибулини
Майонез

Рослинна олія
Сіль, перець.

Вибрати програму «СМАЖЕННЯ», підсмажити цибулю, нарізану півкільцями, з невеликою кількістю олії з відкритою кришкою. Додати 100 мл води. Потім додати рибу, нарізану шматочками. Підсолити, поперчити і полити зверху майонезом. Закрити кришку. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ». Готувати до закінчення програми.

СЬОМГА НА ПАРІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Стейки сьомги
Прованські трави

0,5 лимона
Сіль, перець.

Натерти стейки сіллю та спеціями. У чашу мультиварки налити води 0,5 л. Встановити пароварку для приготування на парі. Викласти в неї рибу. Посипати сухими травами і збризнути соком лимона. Закрити кришку. Вибрати програму «ПАР/ВАРКА». Готувати до закінчення програми.





КРОЛИК В СМЕТАНІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

2 кг кролятини (тушка середньої величини)
Рафінована соняшникова олія - для обсмажування
3-4 зубчики часнику

1 велика морква
2 середні цибулини
350 г сметани невисокої жирності
Сіль, чорний перець

Тушку кролика обробити на порційні шматочки середнього розміру. Видалити зайвий жир. Залити м'ясо холодною кип'яченою водою, поставити вимочувати в холодильник на 12 годин. Викласти м'ясо в чашу мультиварки, нарізати цибулю півкільцями, морква - кільцями та сметану додати до м'яса. Вибрати програму "ТОМЛІННЯ" та готувати до закінчення програми.

РИС З КАЛЬМАРАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

150 г кілець кальмарів
40 г солодкого червоного перцю
1 помідор

2 зубчики часнику
150 г пропареного рису
300 г рибного бульйону (або води)
Рослинна олія

Рис та овочі промити. Нарізати помідори та перець кубиками. Приготувати соус: в чашу викласти кільця кальмарів, помідори, перець, часник, налити рослинну олію. Вибрати програму «СМАЖЕННЯ» і обсмажувати протягом 15 хвилин. Готувати з відкритою кришкою. Коли соус буде готовий, додати рис і бульйон, закрити кришку, вибрати програму «ТУШКУВАННЯ/ПЛОВ», натиснути кнопку «СТАРТ». Готувати до закінчення програми.





СМАЖЕНІ КРЕВЕТКИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

200-300 г креветок
2 зубчики часнику
1 ч. л. меленої паприки

1/2 ч. л. базиліку
1 ст. л. рослинної олії.

На дно чаші налити олію, вибрати програму «СМАЖЕННЯ» і обсмажити нарізаний часник. Готувати з відкритою кришкою. Після обсмажування часник дістати з чаші. Покласти в неї креветки і обсмажити їх на програмі «СМАЖЕННЯ» 15-20 хвилин. Готувати з відкритою кришкою. Потім перемішати і ще раз обсмажити на цій же програмі до повної готовності (поки всікреветки не стануть рожевого кольору). Посипати паприкою, базиліком. Подавати гарячими.

КАРТОПЛЯ ФРІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

200 г картоплі
600 мл рослинної олії
Сіль, спеції.

Для приготування цього рецепту Вам знадобиться кошик для смаження у фритюрі. Його Ви можете додатково придбати у наборі аксесуарів до мультиварки. Модель: RAM03-M або RAM04-G. Картоплю нарізати соломкою 0,5х3 см, викласти в кошик для смаження у фритюрі. У чашу мультиварки налити рослинне масло. Вибрати програму «ШЕФ КУХАР». Встановити час приготування 30 хвилин та температуру 170С. Натиснути кнопку «СТАРТ». Через 15 хвилин в чашу мультиварки встановити кошик для смаження у фритюрі з картоплею. Смажити картоплю з відкритою кришкою до золотистої скоринки. Кошик з готовою картоплею вийняти з чаші, дати стекти олії, посипати сіллю і спеціями, перемішати.





ОВОЧЕВЕ РАГУ

ІНГРЕДІЄНТИ:

600 г картоплі	100 г цибулі ріпчастої
500 г капусти білокачанної	50 г вершкового масла
400 г баклажанів	10 г часнику
150 г помідорів	200 мл води.
150 г моркви	

Картоплю, капусту, баклажани і помідори нарізати кубиками по 2 см, моркву і цибулю - кубиками по 1 см, часник подрібнити ножем. Всі інгредієнти викласти в чашу мультиварки, залити водою, додати вершкове масло, сіль, спеції, подрібнений часник і перемішати. Закрити кришку. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ/ПЛОВ». Готувати до закінчення програми.

СВИНИНА З КВАСОЛЕЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

400 г квасолі	3 зубчики часнику
600 г свинини	1 ст. л. коріандру
б/к2 солодкі перчини	2 лаврових листки
4 помідори	0,5 ч. л. суміші перців
1 цибулина	2 ст. л. рослинної олії.
1 морквина	

Квасолю залити водою на 12 годин. Цибулю нарізати півкільцями, моркву - соломкою. Вибрати програму «СМАЖЕННЯ», обсмажити овочі на рослинній олії, після цього додати помідори і перець, нарізані кубиками, і смажити ще 5 хвилин, помішуючи, з відкритою кришкою. Потім додати м'ясо, нарізане смужками, і підсмажити разом з овочами на програмі «СМАЖЕННЯ» 10 хв з відкритою кришкою. Після з додати квасолю. Підсолити, додати спеції. Залити водою так, щоб злегка прикрити квасолю. Вибрати програму «ШЕФ КУХАР». Натиснути на кнопку «ЧАС/ТЕМПЕРАТУРА», потім встановити значення 50 хвилин. Готувати до закінчення програми. У готову страву додати подрібнений часник і зелень.





АДЖИКА

ІНГРЕДІЄНТИ:

3-4 кг солодкого перцю
2-3 кг помідор
3-4 шт. пекучого перцю
1,5 головки часнику

4 ст. л. солі
5 ст. л. цукру
100 г оцету (10%)
100 мл соняшникової олії.

Овочі промити і очистити. Із солодкого перцю видалити насіння, помідори нарізати. Солодкий перець і помідори пропустити через м'ясорубку. Перелити в чашу і вибрати програму «ВАРЕННЯ» та встановити час приготування 120 хвилин і натиснути на кнопку «СТАРТ». Готувати до закінчення програми. В окремий посуд пропустити через м'ясорубку пекучий перець і часник. Для надання страві пікантності можна не видаляти з перців насіння. Приблизно за 20 хвилин до готовності, додати пекучий перець, часник, сіль, цукор, оцет, олію, перемішати і закрити кришку. Після приготування розлити аджику у банки і закрити.

ЗАЛИВНЕ З РИБИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 кг сьомги (суповий набір:
голова, хребет)
100 г моркви
100 г цибулі ріпчастої
50 г цибулі-порейо

20 г зелені
10 г желатину
2,5 л води
Лавровий лист, сіль, спеції.

Рибу промити. Цибулю-порей нарізати пір'ям, зелень подрібнити ножом. Овочі нарізати великими кубиками. Желатин замочити в холодній воді на 15 хвилин. Потім воду злити, желатин віджати. Всі інгредієнти (крім желатину) викласти в чашу мультиварки, залити водою, додати сіль, спеції та лавровий лист. Закрити кришку. Вибрати програму «БОРЩ/СУП», потім натиснути на кнопку «СТАРТ». Готувати до закінчення програми. Бульйон процідити, потім додати в нього желатин і розмішати до повного його розчинення. Філе сьомги відокремити від кісток, подрібнити ножом. На дно порційної форми викласти цибулю-порей, зелень і подрібнене філе, залити бульйоном. Прибрати форму в холодильник до застигання.





РІЗОТТО З ОВОЧАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

400 г рису
100 г помідорів (очищених від
шкірки)
тунець під маслом
800 г бульйону

2 болгарських перчини
1 морквина
Пакетик шафрану
Оливкова олія
Сіль, перець.

Вибрати програму «СМАЖЕННЯ». Злегка підсмажити цибулю, потім додати нарізані брусочками перці, тунець, подрібнені помідори і продовжувати підсмажувати до золотистої скоринки, з відкритою кришкою, періодично помішуючи. Після цього додати рис, сіль, перець, бульйон (бульйон повинен бути вище вмісту чаші на 0,5 см). Закрити кришку. Вибрати програму «ТУШКУВАННЯ/ПЛОВ». У готову страву додати шафран і перемішати. Дати постояти кілька хвилин, а потім подавати до столу.

КАША КУКУРУДЗЯНА

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 мірна склянка
кукурудзяної крупи
1 л молока

30 г вершкового масла
Сіль, цукор за смаком

Викласти в чашу промиту крупу. Налити молоко. Додати сіль, цукор та перемішати. Додати вершкове масло та закрити кришку, вибрати програму «МОЛОЧНА КАША», натиснути на кнопку «СТАРТ». Готувати до закінчення програми. Після завершення програми відкрити кришку, перемішати кашу. Якщо каша ще рідка, залишити її на 30-45 хв. в режимі «ПІДТРИМКА ТЕПЛА», щоб вона загусла.





МОЛОЧНА РИСОВА КАША З РОДЗИНКАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 мірна склянка круглого рису
4 мірних склянки молока

1 яблуко
3 ст. л. родзинок

Викласти в чашу промиту крупу, додати молоко, родзинки та натерте на велику терку яблуко. Вибрати програму «МОЛОЧНА КАША», натиснути на кнопку «СТАРТ». Перед подачею до столу додати корицю.

ВАРЕННЯ З ЛІСОВИХ ЯГІД

ІНГРЕДІЄНТИ:

400 г лісових суниць
100 г чорниць

0,3-0,5 кг цукру
1 ст. л. води

Ягоди почистити і промити, викласти в мультиварку, засипати цукром і злегка збризнути водою. Вибрати програму «ВАРЕННЯ» та натиснути на кнопку. У процесі приготування стежити, щоб суміш сильно не кипіла. Після закінчення програми розлити варення у банки і закрити.





ВАРЕННЯ З ПОЛУНИЦІ (СМОРОДИНИ)

ІНГРЕДІЄНТИ:

1 літрова банка ягід (полуниці або смородини)
1 літрова банка цукру

Ягоди перебрати від листочків і гілочок і промити. Перекласти полуницю або смородину в чашу мультиварки. Засипати цукром. Вибрати програму «ВАРЕННЯ» та натиснути на кнопку «СТАРТ». Готувати до закінчення програми.

БІСКВІТ

ІНГРЕДІЄНТИ:

5 яєць
1 мірна склянка борошна

1 мірна склянка цукру
5 г розпушувача.

Яйця збити міксером до хорошої піни. Поступово всипати цукор та розпушувач. Потім всипати борошно, ретельно перемішати до однорідної маси. Чашу мультиварки змастити вершковим маслом і викласти в неї тісто. Закрити кришку. Вибрати програму «ВИПІЧКА/ХЛІБ». За замовчуванням висвітиться 60 хвилин. Готувати до закінчення програми.



ЛИМОННА ШАРЛОТКА

ІНГРЕДІЄНТИ:

5 яєць	2 ч. л. цедри лимона
2 ч. л. цукрового піску	Цукрова пудра (для посипання)
2 ч. л. борошна	Маргарин або вершкове масло
Лимони (або апельсини)	(для змащування форми).

Яйця злегка збити вінчиком, продовжуючи збивати, додати цукор і повільно ввести муку. Лимони вимити, з двох лимонів на дрібній тертці натерти цедру (не натираючи шар білого кольору). Лимони очистити, розділити на часточки, видалити кісточки. Додати лимони і цедру в тісто. Акуратно перемішати. Змастити форму маргарином (до середини форми). Вилити в неї тісто. Вибрати програму «ВИПІЧКА/ХЛІБ» та натиснути на кнопку «СТАРТ». Після закінчення готування вимкнути прилад, відкрити кришку. Готову шарлотку залишити остигати 2-3 хвилини. Потім перевернути чашу і витрусити шарлотку на тарілку. Зверху шарлотку посипати цукровою пудрою.



АНАНАСОВИЙ ПИРІГ

ІНГРЕДІЄНТИ:

4 яйця	250 г ананасового йогурту
225 г вершкового масла	300 г борошна
300 г цукрової пудри	4 часточки консервованого ананаса.
2 ч. л. розпушувача	

Збити яйця і додати розтоплене масло, цукрову пудру, розпушувач, йогурт. Потім всипати борошно і перемішати. Дно чаші і боки змастити маслом і викласти тісто. Зверху покласти ананас. Закрити кришку. Вибрати програму «ВИПІЧКА/ХЛІБ». За замовчуванням висвітиться 60 хвилин. Готувати до закінчення програми.





БІЛИЙ ХЛІБ НА ВОДІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

0,5 літра теплої води
2 півлітрових баночки
борошна

20 грамів (1/5 брикету) свіжих
дріжджів
1 ч. л. солі
2–3 ч. л. цукру.

Дріжджове тісто найкраще підходить на опарі. Для цього потрібно в склянці (або невеликій мисочці з високими стінками) з'єднати дріжджі, 1 чайну ложку цукру, 2–3 столових ложки теплої води і кілька чайних ложок борошна. Все це ретельноперемішати. Повинна вийти в'язка маса. Залишити опару на 5–10 хвилин, щоб вона піднялася аж до верху. Для приготування хліба в мультиварці, нам потрібно дві півлітрових банки просіяного борошна. Далі, налити в каструлю півлітра теплої води, покласти опару і додати потрібну кількість солі та цукру (2–3 чайних ложки). Всыпати одну півлітрову банку борошна і перемішати. Вводимо поступово, по кілька столових ложок, решту борошна. Вимішуємо тісто, поки нерозчиняться всі грудочки, не шкодуючи рук. Поставити тісто в тепло або покласти в чашу мультиварки, вибрати програму «ЙОГУРТ/ТІСТО», дати йому підійти і зачекати, поки не підніметься. Пористе тісто, наповнене бульбашками повітря, якщо є можли-

вість, потрібно ще раз вимішати. Після цього, викласти його в чашу мультиварки, попередньо змащену маргарином (вершковим маслом або рафінованою соняшниковою олією) та закрити кришку. Вибрати програму «ВИПІЧКА/ХЛІБ». Готувати до завершення програми. Якщо ви любите більш підсмажений хліб, після закінчення програми переверніть хліб і виберіть знову програму «ВИПІЧКА/ХЛІБ». Готувати до готовності.

ВЕРШКОВИЙ ЙОГУРТ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Молоко 2,5% (кімнатної температури)
350 мл вершків 10%
300 мл закваски (кисляк 1%).

Помістити в чашу мультиварки всі інгредієнти і добре перемішати. Вибрати програму ЙОГУРТ/ТІСТО», готувати до закінчення програми. Після йогурт охолодити протягом двох годин у холодильнику. Готовий йогурт подавати з фруктами або сиропом.





ЙОГУРТ ПОЛУНИЧНИЙ

ІНГРЕДІЄНТИ:

350 мл пастеризованого
молока 3,2%
350 мл вершків 10%

300 мл кисляку 2,5%
100 г полуниці.

Для приготування цього рецепта Вам знадобиться набір баночок для приготування йогурту. Його Ви можете додатково придбати у наборі аксесуарів до мультиварки. Моделі: RAM02-G, RAM03-M, RAM04-G. Полуницю нарізати кубиками по 0,5 см. Молоко, вершки і кисле молоко кімнатної температури змішати, додати полуницю, перемішати в окремій ємності та розлити у скляночки для йогурту. Налити 100 мл. води в чашу мультиварки. Наповнені скляночки поставити в чашу мультиварки. Закрити кришку. Вибрати програму «ЙОГУРТ/ТІСТО». За замовчуванням висвітиться 480 хвилин. Готувати до завершення програми. Готовий йогурт поставити в холодильник на 2-3 години.

ПИВО RED ALE

ІНГРЕДІЄНТИ:

3 г Дріжджів пивних верхового
бродиння, наприклад: Fermentis
SafaleS-04
1300 г Основного солоду,
наприклад: WEYERMANN
Premium Pilsner або Pale Ale
50 г Додаткового солоду,
наприклад: WEYERMANN
Caraaroma
25 г Хмелю, наприклад:
5 г Хмелю «Слов'янка»
20 г Хмелю Каскад (Cascade US)
Тепла вода (температурою 55 °C)

ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ:

Бродильна ємність 5 літрів
Кран пластиковий
Гідрозатвор
Аерометр
Термометр
Друшляк з нержавіючої сітки
Кастрюля 5 літрів

Солоди викласти в чашу мультиварки, залити теплою водою 55°C по верхню позначку чаші MAX, ретельно перемішати. Закрити кришку. Вибрати програму «ПИВО», натиснути на кнопку «СТАРТ». Раз в 15-20 хвилин відкривати кришку та перемішувати солод з водою, не дозволяючи твердим частинкам накопичуватися на дні. Готувати до закінчення програми. Установити на кастрюлю об'ємом мінімум 5 літрів друшляк з нержавіючої сітки та пластиковою ложкою (яка входить до комплекту мультиварки), викласти



в друшляк рівним шаром дробину - тверду частину затору, створюючи шар для фільтрації. Перелити рідку частину затору з чаші мультиварки у каструлю для варіння через друшляк з дробиною. Додатково промити водою для повного заповнення каструлі. В кінці віджати дробину насухо, притискаючи пластиковою ложкою. Завдяки пере-ливання сусло краще профільтрується, а із солоду вимийються залишки екстрактивних речовин. Чашу мультиварки помити та перелити туди сусло з каструлі. Чашу вставити в мультиварку, вибрати програму "БОРЩ/СУП" та натис-нути на кнопку «СТАРТ». Готувати з відкритою кришкою.

- Першу порцію хмелю 10 г «Каскад» додати, як тільки закипить.
- Другу порцію хмелю 5 г «Слов'янка» додати через 40 хвилин.
- Третю порцію хмелю 10 г «Каскад» додати за 5 хвилин до закінчення програми.

Як можна швидше охолодити сусло до рекомендованої виробником пивних дріжджів температури 19-23 °С, щоб мінімізувати ризик зараження дикими дріжджами. Зазвичай початківці пивовари переносять ємність в ванну з крижаною водою. Перелити охолоджене сусло в бродильну ємність. Розвести пивні дріжджі згідно з інструкцією на етикетці. Внести дріжджі, струсити. Встановити гідрозатвор і перенести ємність у темне місце з відповідною температурою бродіння (вказана на пакетику з дріжджами). Залишити сусло на 6-10 днів для бродіння. Новачки часто орієнтуються по гідрозатвору - відсутність бульбашок 18-24 годин вказує на закінчення процесу бродіння. Перелити пиво через пластиковий кран в заздалегідь простерилізовані пляшки для зберігання, не доливаючи мінімум 2 см до горлечка. Щоб напій вийшов газованим і пінним його карбонізують декстрозою. Найпростіший спосіб - додати в кожен пляшку 8 грам декстрази на 1 літр пива, також підійде фруктоза. Пляшки герметично закрити пробками, струснути і перенести в темне приміщення з температурою 20-24 ° С. Залишити на 15-20 днів. Слабке повторне бродіння наситить напій вуглекислим газом. Перемістити газоване пиво в холодильник для дозрівання на 20-30 днів.