



Печенье «Рококо»

Тесто:

150 г слив. масла,
450 г сахара, 2 яйца,
10 г ванильного сахара,
4 ст. л. меда, 600 г муки,
1 ч. л. соды, гашеной
яблочным уксусом,
450 мл молока.

Глазурь:

250 г черного шоколада,
150 г слив. масла,
12 ст. л. молока,
12 ст. л. сахара,
4 ч. л. рома,
100 г кокосовой стружки.

В большой миске смешайте размягченное слив. масло и сахар, добавьте яйца, мед и хорошо перемешайте. Подайте в качестве десерта к чаю или кофе..

Водянникова Ирина,
г. Чебоксары

15 ГОТОВИМ В МУЛЬТИВАРКЕ НА 8 МАРТА

№16



12+

ISSN 1992-3783
15016
9 771992 378002
Barcode: 9 771992 378002 >



Салат с курицей по-тайски

700 г куриного филе,
100 г лапши из рисовой
муки, 25 мл растит. масла,

2 моркови, 1 огурец,
1 пучок зелени базилика,
зеленый лук,
Маринад:

100 мл соевого соуса,
100 мл рисового уксуса,
коричневый сахар,
1 ст. л. сока лайма,
10 г пасты из анчоусов,
10 г красного перца, соль,
кунжут, 15 г чеснока.

Все ингредиенты маринада смешать в средней чашке. В половине маринада мариновать курицу около 1 ч. или поставить на ночь в холодильник.

Затем поставить мультиварку на программу «Варка на пару», налить небольшое количество воды, добавить соль, отварить в ней лапшу, откинуть на дуршлаг, промыть и переложить на тарелку.

В чаше мультиварки нагреть масло, поставив программу «Выпечка», и обжарить на нем курицу около 7 мин. Затем выложить ее на лапшу, овощи и зелень поместить на курицу и сбрызнуть оставшейся частью маринада.

Украсить приготовленный салат зеленым луком, кунжутом и листьями базилика.

Уланова Ангелина,
г. Кстово

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ



Террин «Аппетитный»

250 г нежирной
свинины,
400 г куриной
печени,
200 г бекона,
70 г очищенных
фисташек,
1 зубчик чеснока,
50 мл 20% сливок,
2 ломтика багета,
1 ст. л. олив. масла,
соль и перец по
вкусу.

Багет залить сливками и оставить на 10 мин. Половину печенки, свинину, багет и чеснок пропустить через мясорубку. Оставшуюся печенку и половину бекона порубить. Соединить в большой миске фарш, рубленую печенку, бекон и фисташки, приправить перцем, посолить и перемешать. Чашу мультиварки смазать олив. маслом. На дно чаши положить вплотную друг к другу несколько полосок бекона. Выложить половину фарша, снова покрыть беконом, распределить оставшийся фарш и снова выложить оставшийся бекон. Накрыть фольгой и уплотнить прессом так, чтобы в террине не осталось пустот. Включить мультиварку в режиме «Мультиповар», установить температуру 120°C и готовить 30 мин. Затем снять фольгу и продолжать готовить еще 20 мин. Готовый террин охладить до комнатной температуры и убрать в холодильник на 2-3 ч.

Капралова Мария,
г. Москва



Колосова Надежда, г. Смоленск

Закуска «Анютины глазки»

4 плода инжира, 4 полоски бекона, 100 г брынзы, 1 ч. л. лимонного сока, несколько веточек петрушки, 3 ст. л. олив. масла.

Брынзу положить в миску, добавить лимонный сок и зелень петрушки, влить 1 ст. л. олив. масла и размять вилкой. Сделать на каждом плоде инжира крестообразный надрез и вложить в середину по 1 ст. л. начинки из брынзы. Обернуть инжир полоской бекона и сколоть деревянными зубочистками. Включить режим «Мультиповар», установить температуру 160°С, влить в чашу мультиварки 1 ст. л. олив. масла, поместить подготовленный инжир, полить олив. маслом и готовить 15 мин.

Федосеева Марта, г. Екатеринбург

Салат по-гречески

2 кабачка, 2 ст. л. муки, 200 г шпината, 1 ст. л. растит. масла, 1 сладкий перец, 1 пучок зеленого лука, 1 помидор, 50 г сыра фета, 1 ч. л. сахара, 2 ст. л. растит. масла, соль.

Шпинат разморозить и хорошо отжать. Лук, перец и помидор нарезать небольшими кусочками. Разогреть в чаше мультиварки на режиме «Жарка» растит. масло, обжарить на нем перец и лук, добавить шпинат, помидор, сахар и посолить по вкусу. Кабачки нарезать кружками, обвалять в муке, добавить к овощам, перемешать, закрыть крышкой и готовить в режиме «Жарка» 15 мин. Готовое блюдо украсить фетой.

Этот салатик можно подать как горячим, так и холодным.

Челмова Карина, г. Армавир

Салат из авокадо с креветками

3 помидора, 10 креветок, 1 авокадо, 1 пучок укропа, 10 мл лимонного сока, соль, 50 мл олив. масла.

Креветки уложить в чашу мультиварки и обжарить в режиме «Выпечка» 5 мин. Залить креветки водой на 2 см., довести до кипения, переключить мультиварку в режим «Тушение», посолить и готовить 15–20 мин. Авокадо разрезать пополам, удалить косточку и ложкой извлечь всю мякоть. Мякоть авокадо и помидоров нарезать кубиками. Готовые креветки очистить от панциря и нарезать крупными кусками. Все ингредиенты сложить в миску, добавить мелко нарезанный укроп, посолить, заправить смесью олив. масла и сока лимона и подать.

Валентина Калмыкова, г. Сергач

Мясной рулет «Для дамы»

200 г свинины, 200 г говядины, шпик, 100 г белого хлеба, 1 луковица, 1 яйцо, 65 г жира, крошки белого хлеба, перец черный или красный.

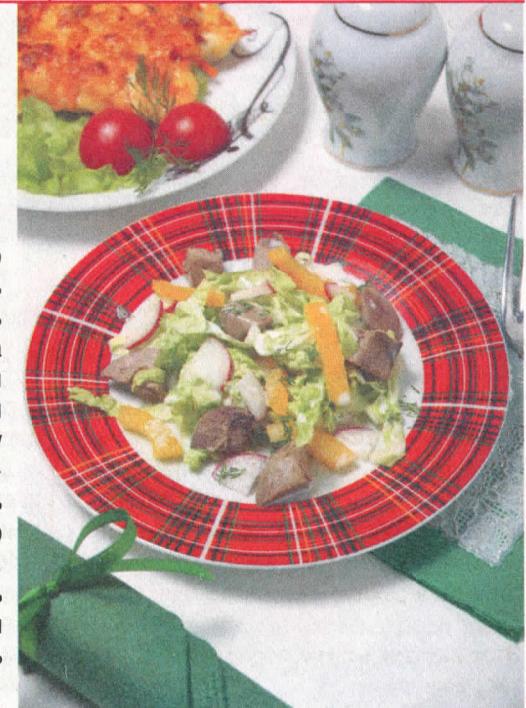
Нарезанное кусочками мясо, размоченный и отжатый хлеб, очищенный лук дважды пропустить через мясорубку, посолить, заправить черным или молотым красным перцем. Ввести яйцо, перемешать, добавить 2 ст. л. крошек белого хлеба. Скатать рулет, обвалять его в крошках и покрыть кусочками шпика. Включить режим «Выпечка» 1 ч. В чаше мультиварки растопить жир, положить рулет и жарить 30 мин. с одной стороны. Перевернуть мясо и готовить еще 30 мин.

Касьянова Александра, г. Кисловодск

Пряный рулет из грудки с сыром

1 куриная грудка, перец, специи, соль, сыр, мед, майонез, пряности.

С куриной грудки аккуратно срезать филе (кожу не трогать!), слегка отбить, посолить, поперчить, посыпать специями. Положить в середину брускочек сыра, свернуть грудку рулетом (просто соединив концы) и плотно обмотать ниткой. Смазать рулет медом, майонезом (или соевым соусом), посыпать пряностями, положить в чашу мультиварки и готовить в режиме «Выпечка» около 40 мин. Через 20 мин. перевернуть рулет. Нужно охладить рулет в холодильнике, аккуратно снять нитки и нарезать порционными кусочками.



Зиновьева Клавдия, г. Богородск

Салат «Мечта»

250 г куриной печени, 1 морковь, 1 луковица, 1 яблоко, майонез, 300 мл воды, 50 мл растит. масла, соль.

Нарезать овощи кубиками. Яблоко почистить, удалить семечки и нарезать кубиками. В чашу мультиварки налить воды и включить режим «Выпечка». Когда вода закипит, положить в нее печень и подождать, пока она поменяет цвет. Затем переложить ее в глубокую посуду. Чашу сполоснуть и снова поставить в мультиварку. Налить в нее растит. масло, поставить режим «Выпечка», обжарить лук до прозрачности и переложить к печени. Затем также обжарить морковь и добавить к луку и печени. Ко всем ингредиентам добавить яблоко, перемешать, заправить салат майонезом и еще раз перемешать.

Лапшина Марина, г. Арзамас

Холодец «Фирменный»

500 г свиных ножек, 1 морковь, 600 г свиной вырезки, 1 луковица, 150 г куриных голеней, морковь, 2 лавровых листа, 2 зубчика чеснока, 5 горошин черного перца, соль.

В чашу мультиварки выложить свиные ножки, свинину, куриные голени. Затем туда добавить морковь с луком, лавровый лист, соль, чеснок, перец горошком и готовить в мультиварке сначала в режиме «Тушение» 6 ч., затем в режиме «Подогрева» 2 ч.

Мясо достать из чаши, отделить его от костей, мелко нарезать и уложить в формочки. Из морковки вырезать цветочки или сердечки, выложить в формочки, добавить мелко нацинкованный чеснок, залить процеженный бульон и поставить в холодильник на 2 ч.



Демченко Яна, г. Галич

Куриный сальтисон

1 кг курицы, 3 зубчика чеснока, перец черный горошком, 25 г желатина, соль, лавровый лист.

Курицу нарезать кусочками, выложить в чашу мультиварки, посыпать черным перцем, лавровым листом, солью. (Воду и масло в кастрюлю не добавлять!) Готовить куриный сальтисон в мультиварке на режиме «Тушение» 2 ч. Готовой курице дать остыть, разобрать ее на кусочки, удалить косточки и кожицу. Выделившийся куриный сок процедить, залить обратно в мультиварку. Выложить курицу и измельченный чеснок в мультиварку, посыпать желатином, перемешать и включить режим «Тушение» 2 ч. После сигнала переложить куриное мясо в форму, залить бульоном, охладить и поставить в холодильник для полного застывания.

Богатова Наталья, г. Тамбов

Куриная ветчина с паприкой

1 кг куриного филе, 1 пачка желатина, 1 ч. л. паприки, 1 ч. л. жидкого дыма, специи, перец, соль.

Филе нарезать небольшими кусочками, сложить в миску.

Добавить все приправы, жидкий дым, паприку, желатин, хорошо перемешать и поставить мариноваться на 3 ч.

В рукав для запекания выложить мясо, закрепить с двух концов, положить в чашу мультиварки, залить горячей водой до верха и готовить на режиме «Тушение» около 2 ч. После сигнала вынуть ветчину и дать остыть.



Агафонова Елизавета,
г. Рязань

Паштет «Нежный»

1 кг куриной печени, 2 зеленых яблока, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 3 ст. л. олив. масла, 30 г слив. масла, 150 мл 20% сливок, 1 ч. л. листочек свежего тимьяна, несколько веточек тимьяна, соль и перец по вкусу.

Срезать с куриной печени жир, удалить вены, вымыть холодной водой, обсушить и нарезать небольшими кусочками. Лук и чеснок произвольно нарезать. В чашу мультиварки налить олив. масло, выложить лук и чеснок, установить режим «Мультиповар», температуру 160°C, время 25 мин. Через 5 мин. добавить печеньку, посолить, приправить перцем и готовить еще 5 мин. Затем влить в мультиварку сливки, добавить нарезанные небольшими кусочками очищенные яблоки и листочки тимьяна. Переложить печеньку в блендер, измельчить, выложить массу в огнеупорную форму, полить слив. маслом и посыпать измельченным тимьяном. Поставить в чашу мультиварки, закрыть крышкой и готовить в режиме «Запекание» 20 мин. Дать паштету полностью остыть, накрыть пленкой и убрать на 2-3 ч. в холодильник.

Колесникова Нина, г. Балахна

Крученики «Мясные»

1 кг мякоти говядины, 2 морковки, 1 луковица, 3 ст. л. растит. масла, 200 г белой фасоли в собственном соку, 1/2 ст. сметаны, соль, перец.

Лук и морковь измельчить. Включить режим «Мультиповар», установить температуру 160°C, разогреть 1 ст. л. масла и обжарить лук с морковью 10 мин. Фасоль отбросить на дуршлаг, переложить в миску, размять толкушкой, добавить обжаренные лук с морковью, слегка подсолить и перемешать. Мясо вымыть и нарезать тонкими кусочками поперек волокон. Кусочки накрыть пищевой пленкой и слегка отбить. Распределить по мясу приготовленную начинку, свернуть рулетиками и обвязать шпагатом или заколоть шпажками. Обжарить рулетики на оставшемся масле со всех сторон до золотистой корочки. Сметану перемешать с 1/2 ст. воды, посолить, поперчить, влить в чашу мультиварки и готовить в том же режиме 35 мин. С готовых кручеников аккуратно снять шпагат и подать.

Фомина Вера, г. Великий Устюг

Заливное «Золотая рыбка»

1 судак, 1 морковь, 1 луковица, 5-6 горошин черного перца, несколько веточек петрушки, 1 лимон, 30 г желатина, соль по вкусу.

Вымыть рыбу, филе отделить от костей. В чашу мультиварки влить 1,5 л воды, положить рыбные кости, добавить соль, горошины перца, морковь, лук и готовить в режиме «Суп» 25 мин. Лимон ошпарить кипятком и нарезать тонкими кружками. Отделить от стеблей листочки петрушки. Желатин залить неболь-

Никольская Лидия, г. Санкт - Петербург

Закуска «Русалочка»

600 г филе белой рыбы, 1 ст. молока, 300 г белого хлеба, 2 моркови, 3 картофелины, 1 яйцо, растит. масло, соль, перец.

Картофель и морковь отварить в мундире в мультиварке в режиме «Мультиповар» 20 мин. при 140°C. Откинуть на дуршлаг и дать немного остыть, затем очистить овощи от кожуры, натереть на крупной терке, перемешать и разделить на 2 части. Хлеб разломать на небольшие куски, замочить в молоке и отжать.

Рыбу измельчить в блендере в пюре, смешать с размоченным хлебом, приправить солью и перцем.

В мультиварку выложить 1/2 овощей, на них уложить рыбный фарш, сверху положить оставшиеся овощи. Верх смазать слегка взбитым яйцом, закрыть крышку и готовить в режиме «Мультиповар» 30 мин. при 110°C. При подаче нарезать порционными ломтиками.

шим количеством холодной воды и оставить на 20 мин. для разбухания.

Филе рыбы разделить на порционные кусочки и выложить на решетку для приготовления на пару. Открыть мультиварку, вставить решетку и продолжить готовить еще 20 мин. в режиме «Суп». Вынуть решетку из мультиварки. В рыбный бульон добавить желатин и прогреть 10 мин. в режиме «Подогрев». Затем бульон процедить через частое сито, рыбу разложить по формочкам, добавить кружки лимона и листочки петрушки и аккуратно залить подготовленным бульоном.

Охладить до комнатной температуры, накрыть пищевой пленкой и убрать в холодильник на 3-4 ч.

Калганова Алла, г. Томск

Заливное из курицы

1 средняя курица, 25 г желатина, 2-3 зубчика чеснока, соль, перец горошком, лавровый лист.

Курицу промойте, обсушите, нарежьте кусочками, сложите в чашу мультиварки, добавьте лавровый лист, соль, перец, закройте крышкой и установите режим «Тушение» на 2 ч. Готовую курицу выложите в миску, удалите кожуцу и косточки, сложите обратно в чашу мультиварки. Сок, выделившийся в процессе приготовления, процедите и добавьте к курице. Мелко нарежьте чеснок, добавьте его вместе с желатином в чашу мультиварки, перемешайте, закройте крышку и установите режим «Тушение» на 2 ч. После сигнала об окончании работы переложите



содержимое чаши в форму, залейте бульоном и оставьте остывать. Затем переставьте в холодильник.

Киселева Анастасия, г. Москва

Перцы «Цветочная поляна»

500 г сладких перцев (разных цветов), 1 большая груша, 1 большое яблоко, 300 г слив, 200 г винограда без косточек, 4 веточки мяты, 100 г сахара.

Фрукты нарезать крупными дольками, удалив сердцевину и косточки, сложить в миску, добавить ягоды винограда и перемешать. Мяту измельчить, у перцев срезать верхушку и удалить сердцевину. Распределить фруктовую смесь по перцам. Вскипятить в мультиварке в режиме «Мультиповар» при 160°C 100 мл воды, добавить сахар и варить, помешивая, пока сахар полностью не растворится. Положить в сироп мяту, перемешать, поместить перцы так, чтобы они полностью покрылись сиропом, закрыть крышку и готовить в том же режиме при 120°C 15 мин.

Колосова Надежда, г. Смоленск

Галантин «Дивный вечер»

500 г говядины, 100 г ветчины, 200 г свиного окорока, 50 г бекона, 3 ст. л. очищенных фисташек, 2 яйца, соль, перец.

Говядину, бекон и половину окорока измельчить в блендере или пропустить через мясорубку. Оставшийся окорок нарезать мелкими кубиками. Фисташки очистить. Смешать измельченное мясо с нарезанными кубиками, яйцами, солью и перцем, добавить фисташки и тщательно перемешать. Выложить получившуюся массу в жаропрочную форму, поставить в мультиварку, закрыть крышкой и готовить в режиме «Корочка» 1,5 ч. Вынуть галантин из формы, положить на блюдо, сверху поместить небольшой груз. После того как галантин остынет, нарезать его ломтиками и разложить на блюде.



Демкина Юлия*, г. Рыбинск

Яблоки, фаршированные курицей

8 средних яблок, 2 зубчика чеснока, 500 г куриного фарша, 1 луковица, 50 г грецких орехов, 1 яйцо, 50 г чернослива без косточек, 2 ст. л. растит. масла, 1 ст. л. слив. масла.

Чернослив промыть теплой водой и мелко нарезать, орехи порубить в крошку, лук и чеснок измельчить. Разогреть в чаше мультиварки растит. масло и обжарить лук и чеснок в режиме «Мультиповар» при 160°C 5 мин. Добавить куриный фарш и готовить, разминая комки вилкой, еще 6 мин. в том же режиме. Переложить приготовленную смесь в миску, добавить чернослив, орехи, яйцо и тщательно перемешать. Яблоки вымыть, срезать верхушку и аккуратно вынуть сердцевину и

часть мякоти, оставив по краям 1 см. Наполнить яблоки получившейся начинкой, накрыть срезанными верхушками, поставить в чашу мультиварки, смазанную слив. маслом, влить 1 ст. воды и готовить в режиме «Мультиповар» 10 мин. при 120°C.

Козлова Клавдия, г. Сузdalь

Креветки в яблочном соусе

300 г тигровых креветок, 2-3 зубчика чеснока, соль, 50 мл растит. масла, 2 лавровых листа, красный молотый перец.

Соус:

1 кисло-сладкое яблоко, 1 ч. л. сока лимона, 1 ч. л. порошка карри, 1 лайм (цедра и сок), соль по вкусу.

Очистите креветки от панциря и кишечной вены. Чеснок нарежьте тонкими пластинами. В

чашу мультиварки влейте растит. масло и включите режим «Выпечка» на 5-7 мин. разогревайте масло в чаше, затем добавьте чеснок и обжарьте его 2-3 мин. Выложите креветки, посыпьте красным перцем и солью, положите лавровый лист, перемешайте и обжаривайте еще 15-20 мин. Готовые креветки выложите на бумажные полотенца для удаления лишнего масла.

Для яблочного соуса: очищенное яблоко измельчите блендером, добавьте сок лимона, карри, сок и цедру лайма и хорошо перемешайте.

Подсолите по вкусу и подайте, полив креветки соусом.

ГОРЯЧЕЕ



Лосось «Весенний день»

1,2 кг стейков лосося, 3 помидора, 3 моркови, 3 лавровых листа, 2 луковицы, 1/2 ч. л. фенхеля, 1 корень петрушки или пастернака, 5 ст. л. растит. масла, 3 ст. л. муки, черный перец горошком, соль, 100 мл воды.

Разделите каждый стейк лосося на 2 части и обвалийте в муке. Лук мелко нарежьте, остальные овощи нарежьте тонкими кружочками. Налейте в чашу мультиварки 3 ст. л. растит. масла и обжаривайте рыбу с двух сторон по 10 мин. в режиме «Выпечка». Переложите рыбу в отдельную посуду. Добавьте в мультиварку оставшееся растит. масло и пассеруйте лук 10 мин. Выложите туда остальные овощи и обжаривайте их в том же режиме 15 мин. Положите в мультиварку горошины черного перца, лавровый лист, соль и перемешайте. Включите режим «Тушение» на 10 мин. Перемешайте овощи и половину выложите на тарелку. Положите на оставшуюся в мультиварке овощную массу кусочки рыбы, сверху выложите вторую часть овощной массы, влейте воду и включите режим «Тушение» на 20-30 мин.

Темникова Екатерина,
г. Нижнекаменск

Тальятелле с ореховым соусом

400 г тальятелле (широкой итальянской лапши), 1 зубчик чеснока, 2,5 ст. очищенных грецких орехов, 1,5 ст. молока, зелень петрушки, 3 куска белого хлеба без корки, 50 г тертого пармезана, олив. масло, соль, перец по вкусу.

Орехи измельчить в мелкую крошку, хлеб замочить в молоке, чеснок измельчить. Смешать в миске орехи, размоченный хлеб вместе с молоком, чеснок и пармезан. Взбивая, влить 2–3 ст. л. олив. масла, приправить солью и перцем. В мультиварке в режиме «Паста» отварить тальятелле согласно инструкции на упаковке и слить воду. Добавить в тальятелле приготовленный соус, перемешать и готовить в режиме «Подогрев» 20 мин. Разложить по тарелкам, посыпать измельченными листиками петрушки и подать.



Тушеный кролик «Женский день»

1 кролик весом 1,5 кг, 2 ст. л. муки, 1 ст. л. растит. масла, 1 луковица, 1 ст. виноградного сока, 2 зубчика чеснока, 2 гвоздички, 4 веточки петрушки, 250 г чернослива, соль, перец, зелень для украшения.

Лук нарезать кольцами, чеснок измельчить, петрушку крупно нарезать, кролика разрезать на порционные куски. Муку смешать с солью и перцем и обвалять в этой смеси каждый кусок крольчатины. Разогреть в мультиварке растит. масло и в режиме «Мультиповар» при 160°C обжарить кролика со всех сторон, по 5 мин. с каждой стороны. Добавить лук, чеснок, петрушку и чернослив, влить виноградный сок, приправить солью и готовить 50 мин. в режиме «Мультиповар» при 110°C.

Готовое блюдо украсить рубленой зеленью и подать.

Семга на рисовой подушке

350–400 г семги, 1 мультистакан риса, 1,5 мультистакана воды, соль, перец, 2–3 ст. л. слив. масла, сок лимона, сметана, зелень по вкусу.

Растопите слив. масло, вылейте в чашу мультиварки, добавьте промытый и замоченный на 2 ч. рис, влейте воду, разровняйте рис и уложите поверх него семгу. Посолите, поперчите, полейте лимонным соком, смажьте рыбу тонким слоем сметаны, посыпьте измельченной зеленью, закройте крышкой и установите режим «Плов». После сигнала об окончании режима выньте рыбу и перемешайте рис.

Тушеная пикша с базиликом

1 тушка пикши, 4 картофелины, 200 мл сливок, 1 морковь, 1 луковица, 1/2 ч. л. базилика, 2 ст. л. растит. масла, 2 ст. л. муки, черный молотый перец, соль.

Рыбу вымойте и почистите, нарежьте порционными кусочками, натрите их солью, черным молотым перцем, базиликом и обваляйте в муке. Налейте в варочную емкость растит. масло, выложите куски рыбы, включите режим «Выпечка» и обжаривайте кусочки с каждой стороны по 10 мин. Морковь натрите на крупной терке, лук нарежьте тонкой соломкой, картофель тонкими кружочками. Выложите овощи слоями на рыбу, залейте сливками и тушите до готовности 10 мин.

Куриное фрикасе

500 г филе курицы, 100 г сметаны, 250 г замороженной зеленої фасоли, 50 г сухих белых грибов, 1 желток, 1 ст. л. слив. масла, соль, перец.

Грудки положить в чашу мультиварки, влить 1 л воды и готовить в режиме «Мультиповар» 10 мин. при 140°C. Вынуть из бульона, дать немного остыть, затем нарезать небольшими кусочками. В бульон положить фасоль, сухие грибы и готовить в том же режиме 4 мин., затем откинуть на дуршлаг и обдать холодной водой. Отвар смешать со сметаной и желтком, посолить и поперчить по вкусу. Поместить в чашу кусочки курицы, фасоль и грибы, влить приготовленный соус, перемешать и готовить в режиме «Мультиповар» 10 мин. при 120°C.

Индейка «Сливочная»

400 г филе индейки, сок 1/2 лимона, 200 г мелких шампиньонов, 2 луковицы, 250 мл 33% сливок, 100 г тертого сыра, 50 мл олив. масла, соль.

Индейку нарезать ломтиками толщиной 1 см, полить лимонным соком. Шампиньоны разрезать на половинки, лук нарезать кольцами. В чашу мультиварки влить олив. масло, выбрать режим «Жарка» или «Выпечка» и обжарить индейку до золотистого цвета, 10–15 мин. Добавить грибы, лук, подсолнить и готовить еще 10 мин.

Влить сливки и выбрать режим «Тушение» на 25 мин.

Открыть мультиварку, посыпать блюдо сыром, снова закрыть и готовить еще 10 мин.

Подать с рисом.



Мясо с имбирем и сельдереем

600 г мякоти говядины,
140 г шампиньонов,
20 г корня сельдерея,
20 г корня имбиря, 200 мл воды,
1/2 ч. л. кайенского перца,
1/2 ч. л. черного молотого перца,
1/2 ч. л. перца горошком,
соль по вкусу.

Мясо промыть, нарезать кубиками по 1 см, грибы – дольками, имбирь и сельдерей измельчить ножом. В чашу мультиварки выложить все ингредиенты, добавить воду, соль, специи и перемешать. Закрыть крышкой и установить программу «Тушение» на 1 ч.



Коробейникова Екатерина, г. Дзержинск

Свинина в кисло-сладком соусе

1 кг свинины, 2 ст. л. кунжутного масла, 1/4 ст. соевого соуса, 1 ст. л. крахмала, 2 ст. л. кетчупа, 2 ст. л. меда, 3 зубчика чеснока, кунжут.

Включить мультиварку в режим «Выпечка» на 20 мин., добавить кунжутное масло и нарезанную кусочками свинину, закрыть крышку и готовить до окончания режима.

Для соуса: соевый соус смешать с крахмалом, добавить кетчуп, мед, пропущенный через пресс чеснок и хорошо перемешать до однородного состояния. После окончания режима, залить свинину соусом и включить режим «Тушение» на 1 ч. Готовую свинину подать с отварным рисом, полив соусом и посыпав кунжутом.

Шилкина Карина, г. Кинешма

Форель «Царица морей»

2 стейка форели, 180 г сметаны, 50 г твердого сыра, 1 болгарский перец, 1 помидор, любая зелень (зеленый лук, петрушка, укроп), соль.

Выкладываем форель в мультиварку, солим, включаем режим «Выпечка» на 10 мин., через 5 мин. стейки переворачиваем.

Для соуса: на мелкой терке натираем сыр, половину тертого сыра смешиваем со сметаной, добавляем мелко нарезанную зелень.

Через 10 мин. жарки форели в мультиварке, выкладываем слой соуса на стейки, затем нарезанный полукольцами перец и кольцами помидор, немного солим, снова слой соуса, зелень и сверху - тертый сыр. Включаем режим «Выпечка» на 30 мин.

Соловьева Светлана, г. Гороховец

- 15 шампиньонов одного размера,
- 150-200 г ветчины,
- 2 луковицы,
- 2-3 зубчика чеснока,
- 150 мл красного сухого вина,
- 3-4 ст. л. растит. масла,
- соль,
- зелень,
- острый красный молотый перец,
- молотая паприка.



Фаршированные шампиньоны в вине

• Промойте грибы, очистите и аккуратно удалите ножки. Грибные ножки, ветчину, лук и чеснок нарежьте очень мелкими кубиками, перемешайте, посолите и поперчите. Заполните шляпки полученным фаршем и уложите их в чашу мультиварки, предварительно налив в нее масло. Влейте вино, закройте крышку и установите режим «Выпечка» на 15-20 мин. Готовые грибы выложите на блюдо и посыпьте зеленью.

Попова Александра, г. Воронеж

- 15 свежих шампиньонов,
- 150 г ветчины,
- 2 луковицы,
- 2 зубчика чеснока,
- красный молотый острый перец,
- паприка,
- 150 мл красного вина,
- 4 ст. л. растит. масла,
- зелень,
- соль.



Шампиньоны с овощами и ветчиной

• Шампиньоны очистить, удалить ножки и аккуратно извлечь из шляпок мякоть. Ножки, мякоть грибов, ветчину, лук и чеснок очень мелко нарезать, посолить, поперчить и перемешать. Заполнить грибные шляпки подготовленным фаршем, уложить их в чашу мультиварки, добавить все остальные ингредиенты и включить режим «Выпечка» на 10–15 мин. Готовые шампиньоны выложить на блюдо, украсить мелко нарезанной зеленью и подать.

Кудряшова Наталья, г. Пермь

- 3 картофелины,
- 1 морковь,
- 2 яйца,
- 2 ст. воды,
- 1 филе куриной грудки,
- 1 лавровый лист,
- 3 соленых огурца,
- 3 ст. л. конс. горошка,
- 3 ст. л. майонеза,
- соль, перец.



Салат «Любимый»

• Овощи и яйца уложить в корзинку для приготовления на пару, а в чашу мультиварки налить воду и положить куриные грудки. Добавить соль, черный молотый перец горошком, лавровый лист и готовить в режиме «Тушение» 40 мин. Затем все остудить, яйца очистить. Нарезать куриную грудку, овощи и яйца, добавить нарезанные кубиками огурцы, конс. горошек, заправить майонезом и подать.

Ткаченко Людмила, г. Химки

- 4 тонких телячьих эскалопа,
- 4 тонких ломтика ветчины,
- 4 тонких ломтика сыра,
- 4 филе анчоусов,
- 100 г слив. масла,
- 1 яйцо,
- 1 ст. л. растит. масла,
- 3 ст. л. молотых сухарей,
- перец, соль,
- мука.



Рулеты из телятины с ветчиной

• Мясо отбить, на каждый кусочек положить по ломтику ветчины и сыра, скатать в рулетики, обвязать ниткой, обвалять в муке, затем в молотых сухарях.
• Влить в чашу мультиварки немного масла, положить рулеты и жарить 30 мин. в режиме «Выпечка» с одной стороны. Перевернуть мясо и готовить еще 30 мин. в том же режиме.

14

Макаренко Антонина, г. Бийск

- 500 г филе любой белой рыбы,
- 2 луковицы,
- 100 г пармезана,
- приправа для рыбы,
- 1/2 ст. молока или сливок,
- соль, перец,
- 2 яйца.



Рыба «Ужин для нее»

• Рыбу разрезаем на небольшие кусочки. Лук нарезаем полукольцами.
• На дно чаши мультиварки выкладываем лук, а на него рыбку. Взбиваем яйца с молоком, приправляем солью, перцем, приправой и заливаем этой массой рыбку. Сыр натираем на терке, посыпаем рыбку сверху и устанавливаем режим «Мульти-повар» на 15 мин.

Молчанова Елена, г. Чудово

- 1 кг куриных бедер,
- 1 головка чеснока,
- 2 луковицы,
- 2 лавровых листа,
- соль, перец.



Куриные бедра в собственном соку

• Вымойте куриные бедра, посолите, поперчите, уложите на дно мультиварки, сверху уложите слой лука, нарезанного полукольцами, а затем – снова бедра.
• Сверху – измельченный чеснок и лавровый лист и установите режим «Тушение» на 90 мин.
• Приготовленные таким образом бедра особенно хороши с отварной картошечкой.

15

Захарова Татьяна, г. Бродокалмак

- 1 кг куриных крылышек,
- 2 ст. л. меда,
- 1 ст. л. неострой горчицы,
- 1 апельсин,
- 100 г слив. масла,
- соль по вкусу,
- растит. масло.



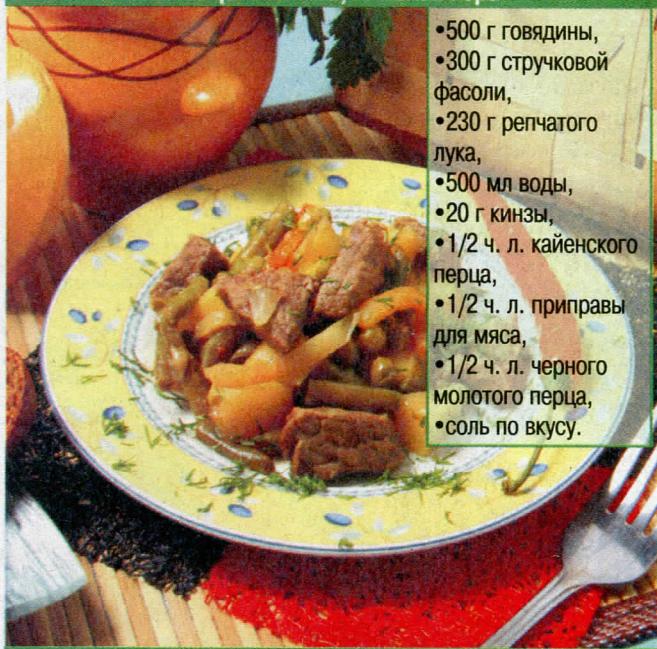
Крылышки в соусе

• Куриные крылышки сложить в миску, добавить мед и горчицу и хорошо перемешать, втирая приправу в кожу, затем оставить на 15 мин. Апельсин очистить от кожуры и пленок, очень мелко нарезать, удаляя косточки, и растереть со слив. маслом. Крылышки обжарить в мультиварке в режиме «Жарка» на разогретом масле до румяной корочки и подать, полив апельсиновым соусом.

16

Лазарева Ольга, г. Белая Гора

- 500 г говядины,
- 300 г стручковой фасоли,
- 230 г репчатого лука,
- 500 мл воды,
- 20 г кинзы,
- 1/2 ч. л. кайенского перца,
- 1/2 ч. л. приправы для мяса,
- 1/2 ч. л. черного молотого перца,
- соль по вкусу.



Мясо с фасолью и кинзой

• Мясо промыть и нарезать кубиками 1,5x1,5 см, лук, кинзу измельчить ножом.
 • В чашу мультиварки выложить мясо, добавить фасоль, лук, кинзу, соль, специи, залить водой и перемешать.
 • Закрыть крышкой и установить программу «Тушение» на 1 ч. 20 мин.

Зубова Оксана, г. Ессентуки

- 500 г филе рыбы,
- 1/2 лимона,
- пучок укропа,
- черный молотый перец,
- соль,
- кориандр.

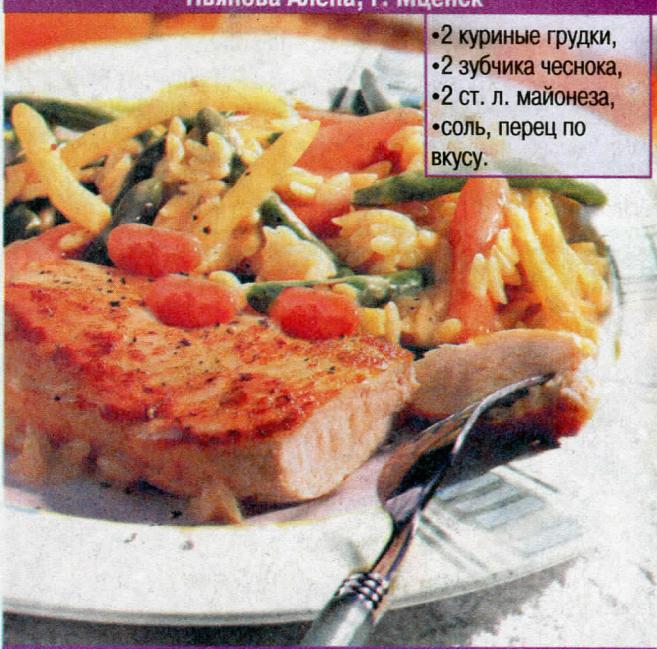


Рыба «Радуга»

• Нарежьте рыбное филе кусками и полейте лимонным соком. Затем посыпьте их черным молотым перцем, кориандром, солью и оставьте на 30 мин. для маринования. Заверните куски рыбы по отдельности в фольгу, поместите в корзину для варки на пару и установите режим «Варка на пару» на 20 мин. Готовую рыбу украсьте веточками укропа.

Пьянова Алена, г. Мценск

- 2 куриные грудки,
- 2 зубчика чеснока,
- 2 ст. л. майонеза,
- соль, перец по вкусу.



Куриные грудки в фольге

• Смешайте соль, майонез, перец и обмажьте этой смесью куриные грудки.
 • Затем нашлигуйте их нарезанными вдоль кусочками чеснока, уложите на фольгу, заверните конвертом и плотно упакуйте. Уложите конверт вверх швом в чашу мультиварки и готовьте в режиме «Выпечка» 60 мин.

17

Иванченко Софья, г. Тюмень

- 500г рыбного филе,
- 1 морковь,
- 2 луковицы,
- 100 г тертого пармезана,
- петрушка,
- укроп,
- сельдерей,
- растит. масло,
- соль, специи.



Рыба по-норвежски

•Рыбу нарежьте кусочками, зелень мелко нарежьте. Уложите фольгу в форму для приготовления на пару, сверху выложите рыбу, добавьте специи, соль. Сверху выложите зелень, нарезанные тонкими кружками лук и морковь, посыпьте пармезаном.
•Добавьте в чашу воду, установите корзину для приготовления на пару, включите режим «Пароварка».

Абрамова Ирина, г. Кемерово

- 200 г лосося,
- 3 картофелины,
- 3 ломтика лимона,
- соль,
- слив. или растит. масло,
- спices.



Рыба «Царица стола»

•Налейте воду в емкость мультиварки.
•Очистите картофель, разрежьте на 4 части, посолите. Перемешайте специи для рыбы, оботрите ими лосось, сверху выложите ломтики лимона.
•Выложите рыбу и картофель, поставьте на режим «тущение» мультиварки на 30 мин.
•При подаче сбрызните картофель маслом.

18

Ершова Дарья, г. Вязники

- 250 г слоеного бездрожжевого теста,
- 70-100 г яблочного повидла,
- арахис по вкусу.



Слойки «Яблочный аромат»

•Тесто раскатать тонким пластом и нарезать квадратиками или прямоугольниками, выложить на каждый квадратик максимально возможное количество яблочного повидла, накрыть другой пластинкой теста и крепко защипать края. На поверхности сделать несколько поперечных разрезов и посыпать раздробленным арахисом. Прогреть смазанную чашу мультиварки на режиме «Жарка» 10 мин., поместить внутрь чаши слойки и включить режим «Выпечка» на 60 мин. За 10 мин. до готовности открыть крышку и продолжать готовить.

Миронова Екатерина, г. Энгельс

- 5 красных слив,
 - 3 желтые сливы,
 - 300 г замороженной малины.
- Тесто:
- 4 яйца,
 - 1 ст. сахара,
 - 2 ст. муки,
 - 1 пекарский порошок,
 - 3 ст. л. растит. масла,
 - 4 ст. л. растопленного слив. масла,
 - 1 щепотка корицы,
 - 1 ч. л. махлаба.
- Для теста: все ингредиенты смешать и взбить в миксере.



Пирог «Ягодка моя»

•Сливы нарезать кубиками, выложить вместе с малиной в тесто. Вылить тесто в смазанную маслом чашу мультиварки и выпекать в режиме «Выпечка» 55 мин.
•По окончании программы оставить мультиварку закрытой еще на 10 мин.

19

Булкина Валентина, г. Сергач

- 260 г муки,
- 180 г сахара,
- 100 г сметаны,
- 100 мл растит. масла,
- 3 банана,
- 2 куриных яйца,
- 1 ст. л. разрыхлителя,
- соль.



Торт «Причуда»

• Очистите бананы и разомните вилкой. Смешайте яйца с сахаром, сметаной и растит. маслом и добавьте бананы. Смешайте муку с разрыхлителем и солью, помешивая, всыпьте в яично-банановую массу. Смажьте варочную емкость растит. маслом, выложите в нее тесто и включите мультиварку в режиме «Выпечка» на 1 ч.

Смолина Елизавета, г. Иваново

- 1 ст. замороженной брусники,
- 1 ст. сахара,
- 1 ст. муки,
- 3 яйца,
- 1 ч. л. разрыхлителя,
- ванилин,
- соль,
- 50 г крахмала,
- слив. масло,
- сах. пудра для украшения.



Торт «Пышный»

• Бруснику разморозить. Взбить яйца и сахар, добавить просеянную муку, ванилин, разрыхлитель и все перемешать. Смешать бруснику с картофельным крахмалом, перемешать с тестом, затем выложить подготовленную массу в чашу мультиварки, заранее смазанную маслом, и выпекать в режиме «Выпечка» около 1 ч. Верх пирога украсить сахарной пудрой и подать.

Соловьева Светлана, г. Гороховец

Мясо по-памирски

800 г филе баранины, 250 г моркови, 100 г бараньего жира, 150 мл воды, 250 г репчатого лука, 1/2 ч. л. молотой паприки, 1/2 ч. л. кайенского перца, 1/2 ч. л. черного молотого перца, 1/2 ч. л. перца горошком, соль по вкусу.

Мясо промыть, нарезать кубиками по 1 см, лук и морковь – по 0,5 см, жир – по 1-2 см. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить соль, специи, залить водой и перемешать. Закрыть крышкой, установить программу «Мульти-повар», температуру 120°C и готовить 20 мин.

Соколова Зинаида, г. Балашиха

Рыба «Отменная»

600 г рыбы (кижуч), 1 луковица, соль, перец, приправа для рыбы, сушеным укропом и петрушкой.

Соус:

100 г сметаны, 100 г майонеза, 100 г сыра.

Рыбу подготавливаем и нарезаем порционными кусками. Лук нарезаем полукольцами. Рыбу выкладываем в чашу мультиварки, солим, перчим и посыпаем приправой для рыбы. Сверху на рыбу выкладываем лук и посыпаем сушеными петрушкой и укропом.

Для соуса: трем на мелкой терке сыр и смешиваем его со сметаной и майонезом, доводим до полужидкой консистенции, добавив немного воды. Рыбу в мультиварке заливаем приготовленным соусом. Закрываем мультиварку и устанавливаем программу «Мультиповар» на 20 мин. при 90°C.



Иванченко Софья, г. Тюмень

Индейка «От Софии»

1 кг индейки, 500 г грибов, 2 луковицы, 1 кг картофеля, 2 моркови, 1 ст. л. сушеноей петрушки, 2 лавровых листа, растит. масло, зелень, соль, специи.

Грибы нарезать ломтиками, переложить в чашу и установить режим «Выпечка» на 20 мин., периодически помешивая. Картофель нарезать мелкими кубиками. Лук порубить, морковь натереть на крупной терке и спассеровать на масле. В чашу мультиварки положить нарезанную кусками индейку, сверху приготовленные грибы, картофель, спассерованные овощи, добавить петрушку, лавровый лист, перец, соль, влить кипящую воду и установить режим «Тушение» на 2 ч. За 30 мин. до окончания приготовления снять крышку и перемешать. При подаче украсить рубленой зеленью.



Свинина, фаршированная сливами

Арефьева Елена,
г. Томск

2 кг филе свинины,
200 г слив без косточек,
200 г лечо,
2 веточки тимьяна,
2 куска белого хлеба без
корки,
2 ст. л. слив. масла,
2 ст. л. растит. масла,
1 ст. л. муки,
соль, перец по вкусу.

Свинину вымыть и разре-
зать так, чтобы получился
тонкий пласт. Сливы

нарезать небольшими кусочками, тимьян разобрать на листики, хлеб раскрошить. Включить режим «Мультиповар» при 160 С, разогреть в чаше слив. масло, обжарить сливы и половину листиков тимьяна 5 мин. Добавить хлебные крошки, посолить, поперчить, тщательно перемешать и переложить в миску. В том же режиме разогреть в чаше растит. масло и обжарить лечо 10 мин. Переложить в чистую миску, добавить муку и хорошо перемешать. Выложить начинку из слив ровным слоем на мясо, свернуть в рулет и перевязать бечевкой. Посолить, поперчить, поместить в чашу, сверху смазать лечо и готовить 1,5 ч. Переложить рулет на блюдо, накрыть и дать постоять 20 мин. Затем снять бечевку, нарезать порционными кусками, полить оставшимся в чаше соусом и подать.

Князева Маргарита, г. Новороссийск

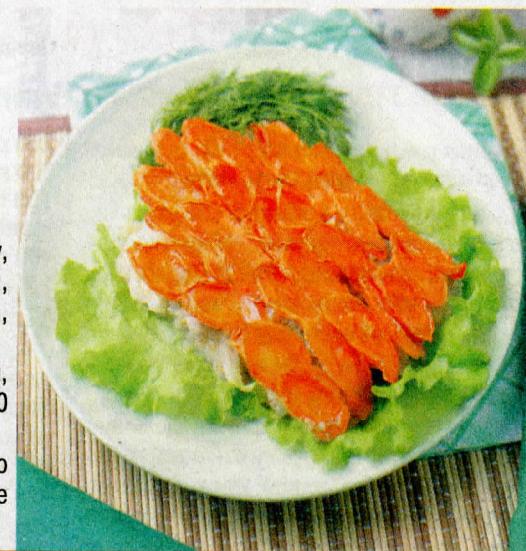
Рыба «Диетическая»

500 г потрошеннного морского окуня,
1 морковь, 1 луковица, петрушка,
соль.

Залейте в кастрюлю мультиварки воду, поставьте контейнер для пароварки, выложите в один слой филе окуня, посолите.

Сверху выложите кружочки лука и моркови, включите режим «Пароварка» на 15-20 мин.

Если рыба покажется вам недостаточно сытной или нежной, подайте к уже готовому блюду соус по вкусу.



Солодова Наталья, г. Дзержинск

Бефстроганов в мультиварке

500 г говядины, 2 ст. л. слив. масла,
1 луковица, 1 морковка, 2 ст. л. муки,
1 ст. л. томатной пасты,
1 ст. л. сметаны, соль, перец по вкусу,
2 лавровых листа.

Нарезать говядину тонкими ломтиками поперек волокон.

Мультиварку включить в режим «Выпечка» на 30 мин., добавить слив. масло, нарезанный лук, натертую морковку и готовить 10 мин. Мясо обвалять в муке, добавить в чашу мультиварки и жарить еще 20 мин. Открыть крышку, добавить томатную пасту, сметану, соль, перец и лавровый лист, хорошо перемешать, добавить 1/2 мультистакана воды, накрыть крышкой и установить режим «Тушение» на 1 ч. 20 мин. Готовое блюдо перемешать и подать с макаронами или картофельным пюре.

Зимина Анна, г. Мытищи

Отбивные «Для мамы»

500 г говядины, 1 луковица,
1 б. конс. нарезанных шампиньонов,
1 морковь, 2 ст. л. муки, растит. масло,
1 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. сметаны,
1/2 ч. л. базилика, 1 лавровый лист,
соль, перец по вкусу.

Мясо нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить и обвалять в муке.

Мультиварку включить в режим «Выпечка» на 20 мин., добавить немного растит. масла, выложить мясо и жарить около 10 мин. Затем добавить нарезанный лук и натертую морковку и жарить еще 10 мин.

Добавить томатную пасту, сметану, соль, перец, лавровый лист, грибы, немного воды и хорошо перемешать.

Накрыть крышкой и установить режим «Тушение» на 1 ч. 20 мин.

Готовое блюдо перемешать и подать с макаронами или картофельным пюре.

Камбарова Лидия, г. Городище

Утиные грудки с яблоками

1 утиная грудка, 2 яблока, 1 ст. л. муки, 1 большой апельсин, соль, мятта.

Грудку снять с кости и натереть обе половинки солью. Включить режим «Мультиповар», установить температуру 160°C, положить в чашу куски утки кожей вниз и жарить 5 мин. Перевернуть и готовить еще 5 мин. Завернуть обжаренную грудку в фольгу и оставить в теплом месте. Яблоки разрезать на 4 части, удалить сердцевину и нарезать дольками. Апельсин очистить, вырезать из каждой дольки только мякоть без тонкой кожиццы, удалить косточки. Положить в чашу яблоки, готовить 5 мин., добавить филе апельсина, довести до кипения, добавить муку, соль, перемешать и варить соус 5 мин. Грудку вынуть из фольги, нарезать тонкими кусочками, выложить в сковороду с соусом, прогреть 5 мин. и выложить на блюдо, украсив листиками мяты.



Певцова Евгения, г. Абакан

Лингвини с морепродуктами

250 г лингвини, 150 г креветок, 500 г филе морской белой рыбы, 150 г мяса мидий, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 ст. л. олив. масла, 400 г конс. мякоти томатов, соль, 1/4 ст. овощного бульона, перец по вкусу.

В режиме «Паста» отварить лингвини и отбросить на дуршлаг. Рыбу нарезать кусочками длиной 5 см, креветки очистить от панциря и голов, удалить кишечную вену. Лук и чеснок измельчить и в режиме «Мультиповар» при 160°C обжарить на масле, помешивая, 5 мин. Добавить кусочки рыбы, готовить еще 5 мин. и переложить на блюдо. Добавить в мультиварку томатную мякоть и бульон и продолжать готовить в том же режиме 10 мин. Положить рыбу, креветки и мидии, приправить солью, добавить лингвини и готовить в режиме «Мультиповар» при 160°C 5 мин. Перед подачей приправить черным перцем.

Серова Марина, г. Ижевск

Мясо по-мексикански

320 г мякоти говядины, 220 г цукини, 350 г помидоров, 200 г баклажанов, 200 г лука, 100 г томатной пасты, 20 мл растит. масла, 10 г чеснока, 15 г зеленого перца чили, соль, перец, специи для мяса, несколько веточек базилика.

Перец чили очистить от семян, вместе с чесноком измельчить ножом.

Мясо промыть и нарезать с остальными овощами кубиками по 1,5-2 см. В чашу мультиварки выложить все ингредиенты, добавить растит. масло, томатную пасту, соль, специи и тщательно перемешать. Закрыть крышку, установить режим «Тушение» и готовить 1 ч.

25

Борисова Наталья, г. Кемерово

Куриные ножки «Золотистые»

8 куриных голеней, 2 ст. л. меда, 1 ст. л. сока лимона, растит. масло, соль.

Смешать в большой миске мед, лимонный сок и соль, положить голени и хорошо перемешать.

Мясо должно быть полностью покрыто глазурью.

Включить режим «Жарка», влить в чашу масло и обжарить голени по 15 мин. с каждой стороны.

Мельникова Дарья, г. Камень-на-Оби

Жаркое из печени с овощами и апельсином

300 г куриной печени, 1 луковица, 1,5 ст. л. растит. масла, 1 апельсин, 1 сладкий красный перец, 2 ст. л. водки, 1 острый красный перец, 100 г зеленого лука, соль, перец.

Печенью вымыть, разрезать каждую пополам, лук измельчить, перцы нарезать полукольцами. Сапельсина снять теркой цедру, из мякоти выжать сок. Зеленый лук нарезать по диагонали длинными кусочками. Включить режим «Мультиповар», установить температуру 160°C, разогреть масло и обжарить печенью 5 мин. Переложить на блюдо, накрыть и оставить в теплом месте. Положить в чашу репчатый лук, сладкий и острый перец и готовить 5 мин. Добавить зеленый лук, цедру, 2 ст. л. апельсинового сока, соль и перец, вернуть в сковороду печенью, влить водку и готовить 10 мин. Подать сразу, украсив зеленью.



Бояринова Мария, г. Майкоп

Тушеное мясо с грибами

1 кг постной говядины, 2 морковки, 1 луковица, 1 ст. красного вина, 4 ст. л. муки, 1 б. конс. грибов, 1/2 ч. л. молотого черного перца, 50 г слив. масла, 1 зубчик чеснока, 1 лавровый лист, 1/2 ч. л. сущеного тимьяна, 1 ч. л. соли.

В сухой посуде смешайте муку, соль, перец и обвалийте в этой смеси кубики говядины.

Растопите слив. масло в чаше мультиварки, выложите говядину и хорошо подрумяньте со всех сторон в режиме «Жарка». Добавьте нарезанный полукольцами лук, кружочками – морковь, измельченный чеснок и жарьте 5-10 мин.

Добавьте вино, лавровый лист, тимьян и жидкость от грибов, доведите до кипения и установите режим «Тушение» на 1,5-2 ч. В конце откройте крышку и положить грибы.



Соболева Олеся, г. Кишинев

Гуляш по-тайски

500 г свинины, 1 луковица, 1 морковь, 1 помидор, 1 сладкий перец, 1 лавровый лист, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. томатной пасты, 2 ст. воды, 2 ст. л. сметаны, 1/2 ч. л. майорана, 1/4 ч. л. кайенского перца, растит. масло, соль, перец.

Свинину нарезать кубиками, посолить, приправить всеми специями и обвалять в муке. Выложить кусочки свинины в чашу мультиварки и готовить в режиме «Выпечка» 20 мин., помешивая. Затем добавить лук и морковь и жарить еще 10 мин. Добавить нарезанные помидоры и перец. Томатную пасту развести в теплой воде, влить в чашу, добавить сметану, хорошо перемешать, добавить лавровый лист, посолить, приправить специями по вкусу и включить режим «Тушение» на 1 ч.

Туманова Ольга, г. Нижний Ломов

Свинина в миндальном соусе

1,2 кг свиной шейки, 4 зубчика чеснока, 1/2 ч. л. смеси перцев, 1 ч. л. соли, 1/2 ч. л. приправы для мяса.

Мясо вымыть, обсушить бумажной салфеткой, натереть солью, смесью перцев, приправой и измельченным чесноком, положить в миску, затянуть пленкой и отправить в холодильник на сутки мариноваться. За время маринования необходимо мясо несколько раз перевернуть, втирая маринад в свинину. Свернуть мясо в виде рулета, связать нитками, положить в пакет для запекания, завязать концы сверху, чтобы не вытек сок, положить в чашу мульти-

варки и влить воду так, чтобы она закрывала мясо наполовину. Включить режим «Тушение» на 2 ч. Готовое мясо оставить в закрытой мультиварке еще на 2 ч., затем вынуть из чаши и дать немного остить. Проколоть пакет ножом и слить весь сок в чашку.

Для соуса:

1/4 ст. слив. масла, 1/4 ст. измельченного миндаля или миндальной стружки, 1 ст. л. лимонного сока, по горсточке светлого изюма, соль по вкусу.

В кастрюльке растопить масло, сок от мяса, добавить миндаль и готовить 2-3 мин. Снять с огня, влить лимонный сок, положить изюм, посолить и нагреть, помешивая.

Подать мясо, нарезав порционными кусочками, полив миндальным соусом.

ВЫПЕЧКА, ДЕСЕРТЫ



Вишнякова Зинаида,
г. Санкт-Петербург

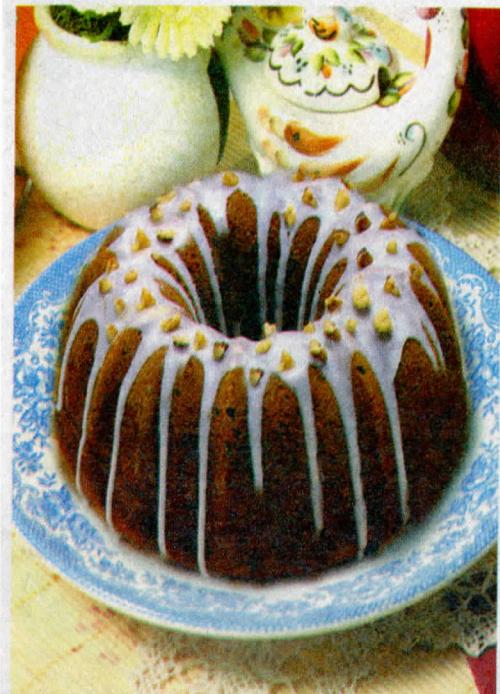
Пудинг «Нежнейший»

300-600 г квадратного простого печенья (типа «Шахматного»), 1 б. сгущенки, 1 л молока, 5 ст. л. манной крупы, 250 мл 35% сливок, 5 ст. л. сахара, 1 ст. л. какао-порошка, 100 г темного шоколада, 3 пак. ванильного сахара.

Сварите сгущенку в банке 1,5 ч. до светло-коричневого золотистого цвета, смешайте с какао-порошком и

перемешайте. Взбейте сливки с 3 ст. л. сахара, натрите шоколад на крупной терке. Смешайте в тарелке 3 ст. л. сахара и манную крупу, добавьте ванильный сахар, высыпьте смесь в чашу мультиварки, залейте холодным молоком, размешайте лопаточкой и включите режим «Молочная каша» или программу «Тушение» на 15 мин.

В подготовленную форму для пудинга выложите слой печенья (если необходимо – сломайте несколько печений, чтобы заложить полностью всю площадь формы). Сверху на печенье выложите слой сгущенки и накройте другим слоем печенья. Горячим пудингом полейте сверху печенье, разровняйте пудинг ложкой, покройте еще одним слоем печенья и дайте пудингу полностью остить. Нанесите на верхний слой печенья взбитые с сахаром сливки, посыпьте тертым шоколадом и отправьте в холодильник на ночь.



Сержантова Ольга, г. Ивантеевка

Кекс «Наваждение»

225 г блинной муки, 225 г сахара, 2 ч. л. разрыхлителя, 4 яйца, 225 г слив. масла + 1 ч. л. для смазывания, 3 ст. л. молока, 6 крупных бананов, 5 ст. л. густой сметаны, 3 ст. л. сахарной пудры.

Муку, разрыхлитель, яйца, масло и сахар взбить до получения однородного теста, продолжая взбивать, добавить молоко. Бананы очистить и размят в пюре, добавить его в тесто вместе со сметаной и тщательно перемешать. Включить режим «Выпечка», чашу мультиварки смазать маслом и переложить в нее тесто. Разровнять поверхность и готовить 1 ч. 25 мин. Выключить мультиварку, кекс оставить на 10 мин., затем перевернуть на решетку и дать полностью остить. Перед подачей посыпать кекс сахарной пудрой.

Баранова Екатерина, г. Москва

Печенье «Ульяна»

100 г творога, 1/2 ст. муки, 50 г сахара, 50 г слив. масла, 1 желток, щепотка соли, 1/4 ч. л. соды, ванилин на кончике ножа.

В глубокой миске смешать муку, охлажденное слив. масло, нарезанное кусочками, добавить творог, сахар, желток, соду, соль и ванилин. Руками замесить крутое тесто и убрать в холодильник на 30 мин., затем тесто выложить на стол, присыпанный мукой, скакалкой раскатать в пласт толщиной 0,7-1 см и любыми формочками вырезать печенье. Чашу мультиварки смазать слив. маслом, выложить печенье и выпекать в режиме «Выпечка» 25-30 мин. По желанию печенье можно перевернуть и зарумянить верх.

Чернышова Виктория, г. Долгопрудный

Пирог «Мимоза»

300 г творога, 200 г зеленых яблок, 3 яйца, 2 ст. л. сахара, 100 мл молока, 3 ст. л. отрубей, 2 ст. л. кипятка, 1 ст. л. слив. масла, 2 ч. л. олив. масла, корица.

Яблоки без кожуры и семян натрите на крупной терке. Сахар разведите в кипятке, смешайте с натертymi яблоками, добавьте яйца, протертый через сито творог, отруби, влейте молоко, олив. масло и тщательно перемешайте.

Выложите тесто в чашу мультиварки, смазанную слив. маслом, посыпьте корицей и готовьте в режиме «Выпечка» 40-45 мин.

Авеева Оксана, г. Волжский

Пирог «Рай для любимой»

2 банана, 300 г муки, 100 г слив. масла, 200 г сахара, 100 г сметаны, 2 яйца, 1 ч. л. ванилина, 1 ч. л. соды, 1/2 ч. л. соли, 1/2 ст. рубленых грецких орехов.

Сделать пюре из двух бананов. В режиме подогрева растопить масло в чаше мультиварки, перелить в миску и добавить сахар. Последовательно добавить яйца и ванилин и хорошо взбить массу вилкой. Добавить сметану и еще раз размешать. Смешать муку, соль и соду, добавить в тесто и размешать. Добавить банановое пюре и рубленые орехи, перемешать, поместить в кастрюльку мультиварки и включить режим «Выпечка» на 1 ч. Через 1 ч. открыть, проверить зубочисткой и оставить пирог в режиме «Подогрев» на 10 мин.

Михайлова Мария, г. Москва

Кекс «Финиковый»

200 г ржаной муки, 120 г фиников, 100 г слив. масла, 2 яйца, 1 банан, 1 ст. л. сахара, 50 мл воды.

Муку просейте через сито, добавьте размягченное слив. масло (оставьте немного на смазывание чаши) и разотрите до образования крошки. Добавьте сахар, нарезанные небольшими кусочками финики, протертые бананы, вбейте яйца, перемешайте, влейте воду и тщательно вымесите.

Выложите тесто в смазанную слив. маслом чашу мультиварки и готовьте в режиме «Выпечка» 60 мин.

Житарева Ольга, г. Ростов-на-Дону

Торт «Елисеевские поля»

2 яйца, 1 ст. сахара, 1 ст. сметаны, 3-4 ст. л. какао-порошка, 1/2 б. сгущенного молока или сгущенного какао, 1 ч. л. разрыхлителя, 1+1/3 ст. муки, 250 г сыра маскарпоне, рубленые грецкие орехи.

Взбить яйца с сахаром, добавить сметану и взбить. Добавить 1/2 б. сгущенки и взбить. Отдельно смешать муку, какао-порошок, разрыхлитель. Постепенно порциями засыпать сухое в жидкое, размешивая ложкой снизу вверх. Тесто должно получиться, как густая сметана. Поставить тесто в холодильник на 1 ч. Выпекать в мультиварке в режиме «Выпечка» 65 мин. Разрезать на два коржа теплым, но не горячим, промазать коржи немного взбитым сыром маскарпоне, сверху посыпать рублеными грецкими орехами и подать.



Ваганова Юлия, г. Красноярск

Торт «Медовая нежность»

Крем:

2 б. сгущенного молока,
200 г слив. масла,
2-3 пак. ванильного сахара.

Тесто:

3 яйца, 1 ст. сахара, 3 ст. л. меда,
100 г слив. масла, 1 ч. л. соды.

3-3,5 ст. муки.

Можно приготовить крем заранее и хранить его в холодильнике до недели.

Для крема: поставьте банки сгущенного молока в чашу мультиварки, добавьте достаточно воды, чтобы покрыть банки полностью, доведите до кипения в режиме «Суп», затем переведите мультиварку в режим «Тушение» на 2 ч. После сигнала оставьте банки в воде на 15 мин., затем извлеките из воды и поставьте остывать. **Не открывайте банки в горячем виде, иначе они взорвутся.** Остудите банки до комнатной температуры, а затем откройте их консервным ножом. Положите размягченное масло в миску и взбивайте миксером около 5 мин., пока оно не станет пышным. Продолжайте взбивать, постепенно добавляя по ложке сгущенное молоко, пока не получите гладкий однородный крем. Добавьте ванильный сахар и поместите крем в холодильник на время, пока вы готовите тесто.

Для теста: смешайте яйца и сахар, добавьте мед и мягкое слив. масло. Заполните небольшую кастрюлю водой, доведите до кипения, поместите миску на кастрюлю и поддерживайте слабое кипение около 5 мин., постоянно помешивая тесто венчиком, пока ингредиенты хорошо не смешаются, и смесь станет однородной. Добавьте в тесто соду и помешивайте еще 30 сек. Тесто несколько

побелеет и увеличится в объеме. Снимите миску с пара, постепенно добавьте 3 ст. муки, медленно перемешивая тесто ложкой.

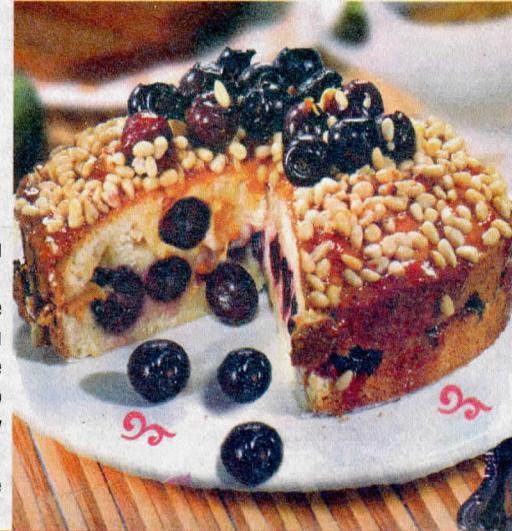
В итоге вы получите довольно мягкое тесто, которое будет несколько липким. Разделите тесто на 5-7 частей и сформируйте каждую часть в шар. Количество частей будет зависеть от размера чаши мультиварки, если она большая – делите тесто на 5 частей, если меньше – на 6-7. Положите шары из теста в миску и накройте пищевой пленкой. Включите мультиварку в режим «Выпечка», щедро смажьте слив. маслом чашу. Возьмите один шарик теста и положите его в середину кастрюли. Пальцами нажимая на тесто, разровняйте его в тонкий, около 0,5 см толщиной, круг и выпекайте корж в режиме «Выпечка» 10-15 мин. до светло-коричневого цвета. Вынув корж из мультиварки, положите его остывать на решетку. Вырежьте из бумаги ровный круг диаметром от 20 до 25 см (в зависимости от размера ваших коржей) и, накладывая его на коржи, используя острый нож, обрежьте лишнее тесто вокруг бумажной формы. Обрезки подсушите и помните скалкой или в блендере до крошки. Положите первый корж на столешницу или рабочую доску и наложите щедро количество крема сверху на бисквит. Положите сверху другой корж и повторите процедуру, пока не покроете кремом последний корж. Измельченной крошкой щедро посыпьте верх и, слегка прижимая крошку ножом, – бока торта. **Если у вас не достаточно крошки, измельчите слегка обжаренные грецкие орехи и смешайте их с крошкой.** Готовый торт переложите на блюдо, дайте постоять ему при комнатной температуре около 6 ч. После этого, когда коржи пропитаются кремом, и торт станет мягким и тающим во рту, можно хранить торт в холодильнике. Подайте с чашкой ароматного кофе, слегка полив кусочки торта ароматным жидким медом.

Балахонова Марина, г. Мурманск

Пирог «Вишневый сад»

1 кг вишни без косточек, 10 яиц,
200 г сахара, 150 г молотых сухарей,
1/2 ч. л. соды, 1 ст. л. слив. масла,
1 ст. л. муки, 6% уксус.

Белки отделите от желтков. Желтки взбейте с сахаром, добавьте соду, гашенную уксусом, отдельно взбейте белки. Соедините вишню с желтковой массой, добавьте взбитые белки, молотые сухари и аккуратно перемешайте до образования однородной массы. Чашу мультиварки смажьте слив. маслом, посыпьте мукой, выложите тесто и готовьте в режиме «Выпечка» 60 мин.



Молотова Алла, г. Одинцово

Торт «Надежда»

200 г творога, 180 г сахара, 1 ст. л. муки,
50 г шоколада, 2 яйца, 1 ст. л. воды,
1 ч. л. соды, 1/2 ч. л. лимонного сока,
1/2 ч. л. растит. масла.

Крем:

300 г сметаны, 100 г сахара.

Для теста: взбейте яйца с сахаром. Творог в блендере измельчите до однородной массы, всыпьте муку и перемешайте. Соедините творожную и яичную массу и осторожно перемешайте. Добавьте в воду лимонный сок и соду, перемешайте и вылейте в основную массу. Смажьте дно мультиварки растит. маслом, влейте полученную массу и включите режим «Выпечка» на 40 мин. Остывший бисквит достаньте и разрежьте на 3 коржа.

Для крема: взбейте сметану с сахаром.

Каждый корж намажьте сметанным кремом и положите один на другой. Полейте верхний корж кремом. Шоколад натрите на терке, посыпьте им торт и поставьте в холодильник на 2 ч.

Быкова Валерия, г. Краснознаменск

Пирог «Приижанка»

130 г муки, 100 г слив. масла, соль,
65 г сметаны, 1 ч. л. разрыхлителя.

Начинка:

250-300 г любых замороженных ягод (смородина, малина и др.)

Крем:

350 г сметаны, 90 г сахара, 2 яйца,
2 ст. л. муки, 2 ст. л. соль и
2 ст. л. картофельного крахмала.

Смешайте размягченное слив. масло со сметаной, добавьте муку, разрыхлитель и соль, замесите тесто и положите его в холодильник. Взбейте миксером сметану, яйца, сахар, 2 ст. л. муки, крахмал и соль. Положите на дно мультиварки две полосы промасленной бумаги, чтобы можно было легко вынуть готовый пирог. Выложите на бумагу тесто и сформируйте по краям бортики. Ягоды разморозьте, обсушите и выложите на тесто. Сверху вылейте сметанный крем и включите мультиварку в режим «Выпечка» на 1,5 ч. Остывший пирог достаньте из мультиварки, нарежьте порционными кусочками и подайте.

Ватрушка «Королевская»



Тесто:

1,5 ст. муки, 200 г слив. масла + 1 ст. л. для смазывания, 1/2 ст. сахара, щепотка соли, щепотка соды.

Начинка:

400 г творога, 1 ст. сахара, 4 яйца, 1 ч. л. ванильного сахара, по горсти орехов, изюма и цукатов.

Слив. масло заранее охладить и нарезать небольшими кусочками, добавить просеянную с солью и содой муку, сахар и порубить все вместе ножом до образования крошки. Яйца взбить с сахаром и ванильным сахаром и смешать с творогом. Изюм промыть горячей водой, орехи порубить в крупную крошку. Включить режим «Выпечка», чашу мультиварки смазать маслом, выложить 2/3 муки крошки, сверху положить творог, на него – орехи, изюм и цукаты, засыпать оставшимся тестом-крошкой и готовить 1 ч. 20 мин.

Запевухина Елизавета, г. Нижний Новгород

Пирожное «Картошка»

300 г печенья, 1 мультистакан молока, 1 мультистакан сахара, 75 г слив. масла, 2 ст. л. какао-порошка, 1 ст. л. коньяка, цветная сахарная посыпка, жареные орехи.

Смешать в мультиварке сахар и какао, влить молоко, выбрать функцию «Кипячение», помешивая, довести до кипения, добавить масло и дать ему растаять. Измельчить печенье блендером. Если вы решили использовать орехи, измельчайте их вместе с печеньем. Частями высыпать крошки в мультиварку, чтобы получилось густое, чуть влажное тесто. Когда оно остынет, сформовать из половины теста несколько «картошек», обвалять в цветной сахарной посыпке. Влить в оставшееся в чаше тесто коньяк, размешать, сформовать оставшиеся «картошки», обвалять в какао, натертом шоколаде – или в остатках крошек. Готовые пирожные охладить в холодильнике.

ПОДПИСКА

по каталогу "Почта России"

ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
Февраль 2015 г.
рецептов



68 страниц.
Выходит
ежемесячно.

№ 10

ВСТРЕЧАЕМ на
Масленицу
вкусно

рецепты

рецепты

рецепты

рецепты

рецепты

рецепты

Подписной
индекс:
16581

+ ПРИЛОЖЕНИЕ
8 спецвыпусков



Торт «Для милой»

100 г слив. масла, 2 яйца, 1 ст. муки, 2 ст. л. сахара, 400 гущенного молока, 1-1,5 ст. л. какао-порошка,

1 ч. л. соды, 1 ст. л. яблочного уксуса.

Глазурь:
500 г 20-25% сметаны, 2 пак. ванильного сахара, 1/3 ст. сахара.

Растопите слив. масло на водяной бане или в микроволновке и остудите до комнатной температуры. Вылейте яйца в чашу миксера, добавьте сахар и взбивайте их на

медленной скорости, затем медленно добавьте сливочное масло, взбивайте еще несколько минут, добавьте сгущенное молоко и перемешайте. Соду погасите уксусом и быстро вылейте в тесто. Медленно, добавляя муку ложкой за ложкой, замесите смесь с мукой и продолжайте перемешивание, пока тесто не станет однородным, по консистенции густой сметаны.

Разогрейте мультиварку в режиме «Жарка» 5 мин., смажьте чашу слив. маслом, влейте 1/2 теста и выпекайте 20-25 мин. в том же режиме. Извлеките корж из чаши и положите его на решетку остыть (мультиварку не выключайте). Смешайте венчиком какао-порошок с остальным тестом. Чашу мультиварки протрите бумажным полотенцем, смажьте маслом, влейте тесто, закройте крышкой и выпекайте в том же режиме, как и первый корж. Когда оба коржа (светлый и темный) остынут, обрежьте края каждого острый ножом. Образовавшиеся корочки покроите в миску для украшения торта. Разрежьте оба коржа по горизонтали пополам, используя длинный острый нож.

Для глазури: вылейте сметану в глубокую миску, добавьте сахар, ванилин и размешивайте, пока сахар полностью не растворится. Выложите нижнюю часть темного коржа на блюдо и густо смажьте ее глазурью. Поступите точно так же с другими частями коржей, располагая их один на другом, чередуя светлый и темный слои и щедро смазывая глазурью. Каждый слой проткните вилкой в нескольких местах. Нанесите слой глазури сверху и по бокам торта. Используя крошку, украсьте торт, равномерно распределяя ее сверху и по бокам. Положите торт в холодильник на 6-8 ч. или на ночь, затем разрежьте и подайте к чаю.

Пикина Анастасия,
г. Павлово