

www.multivarka.ru

Книга рецептов

для мультиварок

По материалам сайта мультиварка.ру



2011 г.

Плов и разные каши

МОЛОЧНАЯ КАША НА ТАЙМЕРЕ

На 0,5 мультистакана крупы (рис, пшено, гречка (промываю до чистой воды, пшено ошпариваю), кукуруза, ячневая.. - любая или смесь) добавляю 1 мультистакан холодной воды и 3 (3,5 -если пожиже) мультистакана молока. Молоко НЕ должно быть "старым", т.е. давно стоять открытым. Соль, сахар, изюм (промытый). Провожу кусочком сливочного масла по кругу по борту кастрюли над молоком полосу шириной ~ 2-3 см (чтобы не "убежало"). И кусочек масла - в кастрюлю. Высчитываю (на пальцах) через сколько часов собираюсь завтракать, отнимаю от этого времени 20-30 мин (чтобы каша "потомилась" на мармите). (Например, текущее время 22:00. Собираюсь завтракать в 7:00 утра, т.е. через 9 часов. Минус 30 минут. на "томление.Т.о. интервал = 8 часов 30 минут) Нажимая кнопку "Функция" выбираю "Суп". Нажимаю кнопку "Программа" и кнопками "Часы" и "Минуты" устанавливаю вычисленный интервал времени (8 час 30 мин). Утром получаю готовую горячую кашу. Для меня одной - 3 порции, Если "помогает" сын - 1,5. Приятного аппетита! P.S. Все крупы впитывают жидкость по-разному. Вам придется подбирать пропорции крупы: жидкость по своему вкусу.

Кукурузная каша на молоке (таймер на утро)

1 стакан кукурузной крупы

0,5 ч. ложки соли

4 стол. ложки сахара

кусочек масла

1 л. молока

Загрузила вечером, хорошенько все перемешала, программа - СУП (по умолчанию - 1 час) + отсрочка на утро.

Постояла на мармите ок 1 часа.

Плов настоящий

Режем лук кольцами, морковь соломкой и мясо кусочками Приготовили? Молодцы! Идем тогда дальше.

Включаем пустую мультиварку в режим "жарка мяса". Все делаем пока при открытой крышке мультиварки!!! Наливаем растительного масла (чтобы дно покрыло, для любителей жирного можно и побольше), немного раскалилось - закладываем лук и слегка его там прожариваем.

Потом закладываем морковь - и тоже там слегка прожариваем. Затем закладываем мясо и опять слегка прожариваем!

Сверху закладываем рис, разравниваем, заливаем водой (можно и холодной, но лучше горячей), чтобы рис прикрывало примерно на пол-пальца. Солим, перчим, добавляем специи (можно специальную приправу "для плова"), если есть барбарис - пихайте несколько зерен туда же, будет отлично!

После этого закрываем крышку мультиварки и ставим режим "макароны-"время 20-25мин и идем отдыхать до звонка. Как запищало - бегите, открывайте крышку, перемешивайте и угощайте своих родных и любимых - "тем самым пловом". Настоящим. Во всяком случае, когда я наложила плов мужу, он радостно воскликнул - "Ну, наконец-то" Нормальный плов приготовила. В котле. А когда я ему показала мультиварку, очень удивился.

1 кг мяса, 0,5 кг лука, 0,5 кг моркови, 1 кг риса (можно поменьше, чтобы не слишком большой объем получился), соль, перец, приправы.

Плов по-быстрому

режем мясо кусочками, обжариваем на Выпечке, минут через 10 кидаем туда лук порезанный и морковь.
еще через 10 мин ложки 2 томатной пасты, мешаем, солим, перчим, добавляем чуть воды и специи для плова и оставляем минут на 5

сыпем 4 м стакана промытого риса. НЕ перемешиваем. втыкаем очищенную от верхнего слоя головку чеснока. аккуратно по краю кастрюльки вливаем горячую воду.
закрываем.

за 5 мин до окончания программы выловить головку, перемешать. через 5 м можно есть

Геркулесовая каша на молоке

Продолжаю робовать каши....положила 1 стаканчик геркулеса, добавила 3 ст. воды и 1 молока+ложка масла+соль+сахар(немного) и на варку. Отключила принудительно через 30 минут. Каша получилась именно размазня(чего я и добивалась) проваренная и очень нежная

Жёлтый плов

Продукты

Рис "Басмати" - 1 мультстакан
Кусочки курицы с косточками - 300 г
Лук - 1 шт.
Морковь крупная - 1 шт.
Изюм - 50 г
Тмин (семена) - 1 ч. л.
Настой шафрана - 2 ст. л.
Соль - 1 ч. л.
Вода - 2 мультстакана
Растительное масло

Приготовление

В мультиварку налить растительное масло. Установить программу "Жарка - Овощи". В нагретое масло положить и обжарить кусочки курицы.

Добавить лук. Обжарить до прозрачности. Затем морковь. Обжарить.

Положить изюм. Потушить до набухания. Мультиварку выключить.

Добавить, промытый рис, настой шафрана и тмин.

Залить всё подсоленной водой. Установить программу "Ускоренное приготовление".

После сигнала плов готов.

Приятного аппетита.

Плов "Йомудский"

Продукты

500 г свежеморож. филе судака на коже (или севрюги, осетра)
1 м/стакан пропаренного риса (брала "Басмати")
1 луковица
1 помидор
1 ч. л. соли
1/2 ч. л. красного перца
3 м/стакана воды
растительное масло
зелень (укроп, петрушка)

Приготовление

Мультиварку включить на программу "Fry" - Овощи. Налить растительное масло. Нагреть 1 - 2 минуты. Затем положить нарезанный лук. Через 2 минуты добавить филе рыбы. Обжаривать 2 - 3 минуты, перемешивая. Положить порезанный дольками помидор. Перемешать и обжарить 1 - 2 минуты. Мультиварку выключить.

Засыпать рис. Поперчить. Добавить 3 мультстакана подсоленной воды. Установить программу "Rice".

После сигнала плов готов!

При подаче на плов выкладывают кусочки рыбы и посыпают мелко нарезанной зеленью.

молочная кукурузная каша

рецепт

1/2 мультстакана крупы

2 мультстакана воды

3 мультстакана молока

соль, сахар, масло сливочное по вкусу

на программу "суп" на 1 час (по умолчанию)...далее подержала на подогреве минут 15...готово!

Ленивый плов

Продукты

Рис пропаренный - 1 мультистакан
Лук - 1 шт.
Морковь - 1 шт.
Свинина - 500 г
Томатная паста - 1 ст. л.
Соль - 1 ч. л.
Вода - 5 мультистаканов
Растительное масло

Приготовление

В чашу МВ налить растительное масло.

Положить лук.

Свинину порезать на небольшие кусочки и выложить сверху лука. Далее положить морковь.

Насыпать рис. Томатную пасту развести водой, добавить соль и залить содержимое чаши МВ.

Готовить на программе "Ускоренное приготовление" до сигнала.

Затем перемешать и оставить плов на "Подогреве" на 10 - 15 минут.

Королевский плов

Продукты

Рис "Басмати" - 2 мультистакана
Говядина (желательно с косточками) - 1100 г
Лук - 2 шт.
Морковь - 4 шт.
Изюм - 60 г
Фисташки - 50 г
Чеснок - 3 зубчика
Соль - 2 ч. л.
Вода - 5 мультистаканов
Перец горошком
Масло кукурузное
Зелень

Приготовление

Мультиварку включить на программу "Cake", налить кукурузное масло и нагреть его. Положить нарезанный лук. Обжарить до прозрачности.

Добавить мясо, перемешать и готовить до сигнала.

Затем мясо с луком выложить в другую посуду, а в чашу положить половину нашинкованной моркови. Положить обжаренное мясо с луком.

Прикрыть второй половиной моркови.

Насыпать рис. Распределить изюм, фисташки, порезанный чеснок, горошины перца. Залить подсоленной водой. Поставить программу "Быстрое приготовление".

Готовить до сигнала. Затем плов перемешать, потомить под крышкой 30 минут и можно раскладывать по тарелкам.

плов "ВКУСНЯТИНА"

включаем мультиварку на программу жарка "мясо" наливаем подсолнечного масла(мерный стаканчик -отметка 80) и пока бегает по дисплею черточка -нарезаем лук полукольцами ,трём морковь(я тру на терке для корейских блюд-длиненькая соломка),мясо (у меня было пол курицы).как мультяшка пропищит -закидываем лук и слегка обжариваем-примерно мин-5.затем добавляем морковь и так же обжариваем,затем добавляем мясо все солим ,перчим. добавляем любимые приправы перемешиваем и немножко еще обжариваем-все обжаривание делаем с открытой крышкой.затем выключаем программу добавляем хорошо промытый рис , заливаем горячей водой закрываем крышку и на программу "Макароны" на 8мин.как программа закончится выставляем на программу "МАРМИТ"на 30мин.после 30мин открыть крышку перемешать плов,если осталась жидкость подержать еще на "МАРМИТЕ"мин 5-10(в зависимости от риса).Мне хватило 30мин.

ПРОДУКТЫ

2 луковицы.одна морковь крупная.пол курицы.2,5стакана риса(мультяшных)у меня обычный кубанский рис.масло-(80 в стакане)2 мультяшных стакана горячей воды.

сын у меня не особо жалует плов .а этого съел 2порции и сказал- ВКУСНЯТИНА!!!.ПРИГОТОВЬТЕ НЕ ПОЖАЛЕЕТЕ!я САМА НЕ ОЖИДАЛА ТАКОГО РЕЗУЛЬТАТА.

Гречка с мясом

Мясо - 300 г

Гречка - 400 г.

Вода - 800 мл.

Морковь - 2 шт.

Томатная паста - 2 ст.л.

Мясо порезать на кусочки, обжарить на режиме Жарка Мясо 30 минут.

За 10 минут до окончания режима добавить нарезанную толстой соломкой морковь.

Добавить томатную пасту и обжарить до окончания режима.

Далее положить в кастрюльку гречку и залить водой

Поставить режим Макароны 20 минут и готовить до сигнала. Получилась рассыпчатая гречка, крупинка к крупинке.

Кто любит, чтобы гречка была разваристая, можно оставить на Мармите минут 10.

P.S. Лично мне очень нравится режим Макароны, я на нем делаю и плов и гречку. Как раз за 20 минут все готово. Главное, чтобы соотношение крупы и воды было 1:2.

Каша "Дружба" на молоке (Redmond 4502)

Рецепт:

Рис (круглый) + Пшено = 1/2 большой кружки (примерно 180 гр)

Молоко 750 мл (т.е. пропорция 1:4)

Сахар - 2 ст. л.

Соль - 1/2 ч. л. (примерно)

Приготовление:

Поскольку объем небольшой, то я выбрала режим ВАРКА "2 ПЕРСОНЫ"

Залить молоко в чашу и включить МВ.

Через 20 минут (когда молоко закипело) добавить крупу, соль и сахар.

В процессе приготовления я пару раз заглядывала в МВ, чтобы убедиться, что все нормально, ну и помешивала заодно.

Греча со сладким перцем и пр.добавками

Обычным способом варим гречу на режиме "варка", но за 4-3 минуты до окончания варки мы нашу гречу заправляем сладким перчиком, порезанным прямоугольнички или квадратики-кубики и заливаем заливкой, состоящей из растительного масла, лимонного сока и чеснока, пропущенного через пресс. Все это перемешиваем и даем нашей гречке немного настояться. Сначала дожидаемся окончания программы, а потом минут 10-20 оставляем на подогреве. Такая гречка хороша в горячем и холодном виде, отличный гарнир для мяса и мясных изделий.

2 мультстакана гречи

4 мультстакана воды

соль по вкусу

режим "варка".

Заливка: 150-200 мл растительного масла + сок половины или целого лимона (я люблю покислее, и лимоны бывают разной величины) + 2-3 зубчика чеснока, пропущенного через пресс. Все это взбить и залить нашу гречу, в которую мы уже отправили 1 сладкий перчик, перемешать. Чтобы не было чесночного запаха, который многим неприятен, надо из зубчиков изъять проросток. Это он портит нам жизнь.

Перец в такой грече получится полусырой, что сохраняет его аромат и очень приятен при его надкусывании.

Пропаренный рис "Басмати" на программе "Rice"

Продукты

Рис "Басмати" пропаренный - 1 мультстакан

Вода - 3 мультстакана

Соль - 1 ч. л.

Кусочек сливочного масла

Приготовление

В чашу МВ насыпать рис. Залить подсоленной водой. Положить кусочек масла. Крышку закрыть и поставить программу "Rice". После сигнала рис готов!

Рис с капустой и морковью

Ингредиенты

Рис 0,5 ст.

Морковь 1-2 шт.

Капуста 0,5 кг.

Масло растительное (в идеале - жир после жарки утки) 2-3 ст.л.

Соль по вкусу

Способ приготовления

Наливаем масло в кастрюльку мультиварки и включаем программу Тушение на 1,5 часа. К маслу добавляем промытый рис. Пока мультя греется, быстренько чистим и трём морковь и бросаем её туда же, перемешиваем. Тушим минут 10 морковь с рисом (можно добавить 1 ст.л. воды).

Вливаем 1 ст. воды и ждём пока она закипит (можно сразу лить кипятком). В это время шинкуем капусту. Добавляем капусту в мультиварку, закрываем крышку и тушим до готовности, периодически (не часто) помешивая. За 10 минут до готовности солим. Всё. Блюдо может приготовиться и раньше, чем через 1,5 часа, зависит от капусты, надо смотреть.

Блюдо рассчитано на 3-4 порции.

Время приготовления 1,5 часа.

Программа приготовления: Тушение

Закуски, салаты

Окорок тамбовский копчёно-варёный

Продукты

Свиной окорок - 1,1 кг
Жидкий дым "Костровок" - 2 ст. л.
Рассол
1 л воды
1 ст. л. соли
1 ч. л. сахара

Приготовление

Приготовить рассол и залить им окорок. Поставить в холодильник на сутки. Затем рассол слить и выдержать окорок ещё сутки в холодильнике. Далее, переложить окорок в пакет для запекания. Добавить и распределить равномерно жидкий дым. Завязать пакет и уложить его в контейнер-пароварку. В мультиварку налить воды до нижней метки. Вставить контейнер. Установить программу "Варка на пару - Мясо" - 50 минут. После сигнала достать пакет с окороком, и не развязывая поместить в холодную воду. Подержать 5 - 10 минут. Затем выложить окорок на тарелку для дальнейшего охлаждения. Остывший окорок завернуть в пищевую плёнку и убрать в холодильник на несколько часов.

Студень(Холодец) из свиных ножек и говядины

Свиные ножки тщательно вымыть, говядину обмыть, сложить в кастрюлю и залить холодной водой так, чтобы уровень воды только покрыл уровень мяса. (В данном случае уровень воды был на отметке -бсир) Кастрюлю поставить в мультиварку и закрыть крышку. Ставим режим "Soup"(Суп). Время-4 часа. За 1 час до окончания режима добавить лавровый лист, соль, черный перец горошком. После завершения программы вытаскиваем мясо-отделяем его от всех крупных и мелких косточек, рубим, перемешиваем и раскладываем по формочкам. Заливаем процеженным бульоном. (Можно добавить мелко порубленный чеснок) Дать остыть, накрыть крышечками и поставить в холодильник. Через 6-8 часов студень готов!

Ингредиенты:

1. Ножки свиные-2шт.
2. Говядина на кости-1кг.
3. Лавровый лист, соль, перец-по вкусу.

тоже решила попробовать сварить холодец, но варила на режиме "тушение" 3 часа.... проварилось все замечательно-времени хватило....

Заливное из форели

Обычно я покупаю целую рыбу-так легче определить степень её свежести. И из хвостовой части, головы и позвоночника готовлю вот такое заливное:

1. Рыба
2. Морковь-1шт
3. Специи(соль морская, черный перец горошком, лавровый лист, кориандр целый)
4. Желатин

Итак: рыбу моем, разделяем. Куски рыбы помещаем в стиммер, все остальное-в кастрюлю и заливаем небольшим количеством воды. Устанавливаем в мультиварку. Режим Soup ; Время 1 час 30 мин. Замачиваем желатин.

Готовую рыбу раскладываем в посуду(что душа желает).Бульон сливаем и в горячем растворяем желатин,процеживаем и заливаем рыбу.Остынет -ставим в холодильник.ВСЁ

Холодец

Свинная нога - 1 шт
Мясо говядина - 700 гр
Морковка - 1 шт
Душистый горошек - 10 шт
Черный перец горошком - 10 шт
Чеснок - 1 головка
Лук - 1 головка
Лавровый лист маленький - 1 шт
Соль по вкусу

В мультю положила свинную ногу, мясо, чеснок, перец горошком черный и душистый , лавровый лист и нашинкованную морковку. Налила воды прикрыв продукты. Посолила. Поставила на тушение на 6 часов. Лук добавила через час с начала тушения.

Готово. Через 3 часа разделяем мясо на маленькие кусочки, из ноги убираем косточки и также разделяем на кусочки. Складываем мясо в форму или любую миску. Все содержимое заливаю полученным от тушения бульоном. И ставлю в холодильник. К вечеру холодец готов.

PS Холодец в мульте удобнее всего делать на ночь

Первые блюда

Угра чучвара (суп с лапшой и пельменями)

Продукты

Пельмени заморож. - 200 г

Лапша домашняя - 100 г

Лук - 1 шт.

Помидор - 1 шт.

Вода - 2 л

Соль - 2 ч. л.

Растительное масло

Зелень

Сметана

Приготовление

Мультиварку включить на программу "Жарка - Овощи". Налить и нагреть растительное масло. Положить и обжарить лук. Программу выключить. Добавить помидор. Положить пельмени. Затем насыпать лапшу. Залить водой, посолить. Установить программу "Суп" на 1 час. После сигнала добавить зелень. Перемешать и дать настояться 5 - 10 минут. Подавать со сметаной, посыпав зеленью.

Суп "Сырный с шампиньонами"

500гр свежих шампиньонов,3 сырка плавленых по 90гр например "Карат" или "Дружба" с грибами (лучше если на брикетеке написано для супа),2 больших картофелины,лук репчатый,зелень,гренки.

Шампиньоны нарезать вдоль ломтиками,обжарить слегка,выложить на тарелочку,картофель натереть на крупной тёрке и обжарить с луком до еле золотистого цвета,не добиваясь эффекта dranиков,залить всё 3,5л воды закинуть грибы,варить 10 минут,закинуть сырки предварительно нарезанные кубиками и варить ещё минут 5,периодически помешивая,чтобы сырки растворились.Посыпать зеленью и подать с гренками.

Режим "суп"

Получилось очень вкусно,готовлю постоянно)

Суп с гречкой

Состав:

Гречка 1 мулт. ст.

Картошка

Морковь 1 шт.

Лук 1 шт.

Соль по вкусу.

Вода

Лавровый лист.

Приготовление:

Включить режим "жарка", налить масло, подождать когда нагреется.

Кладём лук, морковь, мясо.Обжариваем, обязательно помешивать.

Затем кладём картошку, гречку, лавровый лист, соль, наливаем воду.

Ставим режим "суп".

Если воду наливаем холодную то на 1.30.

Если воду наливаем горячую то на 1 час.

Картофельный суп

Состав:

Перец сладкий 1 шт.

Помидор 1 шт.

Морковь 1 шт.

Лук 1 шт.

Картофель

Вода

Соль по вкусу

Лавровый лист

Мясо

Приготовление:

Наливаем в кастрюльку МВ масло, включаем режим "жарка".

Ждём когда слегка подогреется , кладём перец, лук, морковь, мясо.Иногда помешиваем.

После того как об жарилось, выключаем, кладём картошку, лавровый лист, соль, наливаем воду и включаем режим "суп".

P.S .

Если наливаете холодную воду то ставим режим "суп" на 1.30.

Если горячую воду то режим "суп" на 1 час.

Суп из яичной лапши

Состав:

Картошка 3-4 шт.

Морковка 1 шт.

Лук 1 шт.

Мясо

Соль по вкусу

Лавровый лист

Специи

Яичная лапша

Приготовление:

В МВ наливаем масло,кладём мясо,лук,морковь.Закрываем крышку и включаем режим жарка".Конечно иногда помешивать.

Когда все обжарилось.Кладём картошку,соль,специи,лавровый лист.Яичную лапшу

Наливаем воду, закрываем крышку и ставим режим "суп" .

P.S

Если наливаете холодную воду то ставим режим "суп" на 1.30.

Если горячую воду то режим "суп" на 1 час.

Щи домашние

Продукты

Капуста свежая - 250 г
Морковь - 1 шт.
Лук - 1 шт.
Сельдерей - 1 шт.
Картофель - 5 шт.
Репка маленькая - 1 шт.
Помидор - 1 шт.
Говядина - 300 г
Лавровый лист - 1 шт.
Чеснок - 1 шт.
Перец горошком
Вода - до верхней метки
Растительное масло
Укроп свежий или сухой
Сметана
Зелень

Приготовление

Мультиварку включить на программу "Fry" - Овощи. Налить растительное масло. Нагреть 2 - 3 минуты и положить мясо кусочками. Обжарить со всех сторон. Добавить порезанный лук, сельдерей, затем нашинкованную морковь. Обжарить 1 - 2 минуты. Мультиварку выключить. Положить остальные продукты по рецепту. Залить водой. Установить программу "Суп" на 1 ч 30 минут.
После сигнала выдвинуть в щи дольку чеснока. Посыпать укропом. Дать настояться 5 минут. И можно подавать!

Супчик гороховый с сосисками

Состав:

Горох 1 мульт.стакан
Картошка 3-4(зависит от размера)
Морковь 1 шт.
Лук 1 шт.
Воды (холодной) 1,7 л.
Соль,специи по вкусу,лавровый лист.
Сосиски

Приготовление:

Включить режим "жарка-овощи" налить масло с легко нагреть,где то минутку.Положить сосиски,морковь и лук.Обжаривать 7-8 мин.
Затем кладём остальные ингредиенты и заливаем водой,включаем режим "суп" на 1 час.
Получается очень вкусно.

Суп крестьянский с крупой

Продукты

Капуста свежая - 250 г

Картофель - 5 шт.

Пшено - 1/2 мультистакана (можно заменить перловой, рисовой, овсяной, ячневой крупой)

Репа маленькая - 60 г

Морковь - 1 шт.

Петрушка (корень) - 30 г (заменяла сельдереем)

Лук - 1 шт.

Помидоры - 1 шт.

Куриные крылья - 250 г

Соль - 2 ч. л.

Вода - до верхней отметки

Растительное масло

Сметана

Приготовление

Мультиварку включить на программу "Жарка" - Овощи. Налить растительное масло. Нагреть 2 - 3 минуты. Положить лук и сельдерей. Обжарить до прозрачности. Обжарить крылья. Добавить морковь. Немного обжарить. Мультиварку выключить. Насыпать промытое пшено. Положить капусту, репу, картофель, помидор. Залить водой. Посолить. Включить программу "Суп" на 1 час и готовить до сигнала. При подаче в тарелку положить сметану.

Свекольник

Состав:

Мясо

Картошка 3 больших

Морковь 1 шт.

Помидорка 1 шт.

Свёкла 2 средних

Лук 1 шт.

Соль, специи по вкусу

Лавровый лист.

Вода 1,5 л.

Приготовление:

Включаю режим "жарка-овощи" на 20 мин. кладём туда мясо (иногда помешивать) за 7 мин. до окончания кладём морковь, лук, помидорку.

Как только всё обжарилось, кладём картошку, по полам порезанную свёклу, соль, специи, лавровый лист, залить водой и включить режим "суп" на 1 час.

За 10 мин. до окончания достаём свёклу быстренько режим соломкой, кладём обратно.

Борщ

Состав:

Мясо
Картошка 3 больших
Морковь 1 шт.
Свекла 2 шт. (у меня были маленькие)
Перец болгарский 1 шт.
Лук 1 шт.
Соль, специи по вкусу
Лавровый лист.
Капуста
Вода 1,5 л.

Приготовление:

Включаю режим "жарка-овощи" на 30 мин. кладём туда мясо (иногда помешивать) за 15 мин. до окончания кладём морковь, лук, свеклу, перец
Как только всё обжарилось, кладём картошку, капусту, соль, специи, лавровый лист, залить водой и включить режим "суп" на 1 час.
P.S Если наливаем холодную воду то ставим режим "суп" на 1.30.
Если горячую воду то режим "суп" на 1 час.

Кубанский борщ

Продукты

Говядина - 300 г
Картофель - 2 шт.
Лук - 1 шт.
Морковь - 1 шт.
Перец болгарский - 1 шт.
Перец острый - 1/2 шт.
Свекла - 2 шт. (небольшие)
Капуста - 300 г
Помидор - 1 шт.
Лавровый лист - 1 шт.
Чеснок - 1 зубчик
Сухой корень петрушки - 1 ст. л.
Перец чёрный горошком
Томатная паста - 1 ст. л.
Соль - 2 ч. л.
Вода - 1, 4 л
Растительное масло
Зелень
Сметана для заправки

Приготовление

Свеклу замочить в холодной воде на 5 - 10 минут. Затем промыть до бледно-розовой воды.
Мультиварку включить на программу "Жарка-овощи" на 30 минут. Налить растительное масло.
Разогреть. Положить лук, затем морковь. Обжарить, перемешивая. Добавить мясо. Обжарить.
Положить помидор. Немного потушить. Положить сладкий перец. Потушить. Добавить томатную пасту. Перемешать. Всё потушить 2 - 3 минуты. МВ выключить. Положить картофель. Сухой корень петрушки. Затем капусту и острый перчик. Сверху выложить промытую свеклу, лавровый лист и горошины перца. Залить водой, посолить. Поставить программу "Суп" на 1 ч 30 мин.

После сигнала, выдавить чеснок и дать настояться 5 минут. Затем можно разливать по тарелкам, заправив сметаной и посыпав зеленью.

Гороховый суп с говяжьей грудинкой

Хочу поделиться своим первым опытом варки горохового супа. С утра немного обжарила лук и морковь на программе- "Жарка, овощи". Положила кусок ошпаренной сырой говяжьей грудинки (не обжаривала), насыпала 1 стакан (200 гр) сырого гороха, 2 порезанные картофелины, залила все холодной водой где то на 2 пальца ниже верхней метки, не солила. Установила программу "Суп 2 часа" и поставила на таймер с отсрочкой 9 часов. Пришла с работы, суп уже стоял 5 мин. на подогреве. Открыла крышку, горох был немного жестковатым. Поставила еще на 1 час на тушение и пошла гулять с собакой. В готовый суп добавила зелень и соль, чуть закипел на программе быстрая варка и готово. Суп получился обалденный, всем очень понравился. Горох разварился, можно было и полчаса всего его поварить (но я такой люблю). Мясо необыкновенно мягкое и сочное. Картофель и морковь хорошо держали форму, не разварились в пюре, как это иногда бывает при варке на плите. Судя по заляпанной верхней крышке и потекам на мульте и небольшой лужице на столе суп бурно кипел. В следующий раз буду варить на режиме тушение и время готовки ставить 2,5 часа. Тогда в самый раз должно получиться.

Грибной супчик

Продукты

Морковь - 1 шт.

Лук - 1 шт.

Грибы - 300гр. (у меня были отварные замороженные)

Картофель - 5 шт.

Сыр плавленый - 2п.

Соль - 2 ч. л.

Вода - 1,5 л

Приготовление

Мультиварку включить на программу "Жарка-Овощи". Налить растительное масло. Нагреть 2-3 минуты. Затем положить лук. Обжарить.

Положить морковь. Немного обжарить. Добавить грибы. Немного обжарить.

Мультиварку выключить. Добавить картофель

Залить водой. Посолить. Установить программу "суп" на 1 час.

За 15 мин. до готовности добавить порезанный на кубики плавленый сыр.

После сигнала супчик готов. Можно разливать по тарелочкам.

Щи из свежей капусты

Продукты

Капуста белокочанная - 200 г

Репа - 50 г (1 шт.)

Морковь - 1 шт.

Лук - 1 шт.

Помидор - 1 шт.

Сельдерей - 50 г

Говядина - 350 г

Картофель - 4 шт.

Чеснок - 1 зубчик

Соль - 2 ч. л.

Вода - 1,8 л

Растительное масло

Зелень укропа

Сметана

Приготовление

Мультиварку включить на программу "Жарка-Овощи". Налить растительное масло. Нагреть 2-3 минуты. Затем положить лук. Обжарить. Добавить мясо. Обжарить. Положить морковь. Немного обжарить. Мультиварку выключить. Положить картофель, репу. Загрузить капусту, порезанный помидор. Залить водой. Посолить. Установить программу "Суп" на 1 ч 30 мин.

После сигнала выдавить в щи дольку чеснока и посыпать свежим укропом. Дать настояться 5-10 минут и можно разливать по тарелкам, добавив сметану.

Щи из квашеной капусты с картофелем

Продукты

Капуста квашеная - 200 г

Картофель - 2 шт.

Морковь - 1 шт.

Лук - 1 шт.

Томатная паста - 1 ст. л.

Говядина - 300 г

Соль - 2 ч. л.

Вода - 2 л

Растительное масло

Сметана

Зелень

Приготовление

Мультиварку включить на программу "Жарка - Овощи". Налить растительное масло. Нагреть 2 - 3 минуты. Положить лук. Обжарить 1 - 2 минуты. Затем положить говядину и обжарить 4 - 5 минут. Добавить и немного обжарить морковь. Положить квашеную капусту. Перемешать. Потушить. Добавить томатную пасту. Перемешать. Мультиварку выключить и немного потушить за жарку на остаточном тепле. Положить картофель. Залить водой. Посолить. Поставить программу "Суп" на 1 ч 20 мин. Подавать со сметаной, посыпав зеленью.

Щи сибирские

Продукты

Капуста квашеная - 200 г

Крупа перловая - 3 ст. л. (можно заменить на рисовую, овсяные хлопья)

Говядина - 250 г

Томатная паста - 2 ст. л.

Картофель - 3 шт.

Морковь - 1 шт.

Лук - 2 шт.

Соль - 1 1/2 ч. л.

Лавровый лист - 1 шт.

Вода - 1,8 л

Растительное масло

Сметана

Зелень

Приготовление

Перловую крупу залить горячей водой.

Мультиварку включить на программу "Жарка-Овощи", налить растительное масло. Нагреть 2 - 3 минуты. Положить лук и обжарить до прозрачности. Добавить говядину, немного обжарить.

Положить морковь, обжарить 1 - 2 минуты. Положить квашеную капусту. Потушить до выделения сока. Добавить томатную пасту. Всё перемешать и потушить 2 - 3 минуты. Мультиварку выключить. Перловую крупу промыть и положить в мультиварку. Добавить картофель и лавровый лист. Залить водой. Посолить. Установить программу "Суп" на 1 ч 30 мин.

Готовить до сигнала.

При подаче в тарелку положить сметану и посыпать свежей зеленью.

Суп с беконом и консервированным горошком

Ингредиенты:

Луковица - 1 шт.

Морковь - 1 средняя

Полоски бекона - 125 гр.

Картошка - 2 большие

Консервированный зеленый горошек - 1/2 большой банки или 1 маленькая

Томатная паста - 2 ст. ложки

Перец (горошек или душистый)

Соль

Лавровый

Приготовление:

Мультиварку включить на режим "Пирог", обжарить лук и морковку - 15 минут

Добавить порезанные полоски бекона и обжаривать еще 15 минут

Мультиварку выключить. Добавить нарезанный картофель

Следом добавить зеленый горошек, томатную пасту (у меня домашний соус для пиццы) лавровый лист и перец

Залить водой (у меня воды было до уровня 1 литр), посолить и поставить режим "Суп" на 1 час.

За 3 минуты до готовности добавить зелень (у меня зеленый лук и укроп).

После сигнала оставить на 10 минут настояться и можно подавать

Солянка рыбная

Решила соляночку приготовить.

рыба - 2 вида

лук -1головка

морковь -1 большая

оливки, маслины - по пол баночки

картофель - 1,2шт.(можно вообще не класть, кому как нравится)

томат паста -2,3 ч.л.

огурцы соленые - 5-6 средних

лимон - 2 кружка

Первая рыба у меня была семга преимущественно голова и хвост, вторая филе хека.

сначала отварила семужку в режиме суп, потом все по порядку положила и поставила на суп.

Получилось вкусно.

Мясной суп с гречкой

Продукты

Говядина - 350 г

Лук - 1 шт.

Морковь - 1 шт.

Картофель - 4 шт.

Сельдерей - 30 г

Гречка - 1/2 мультистакана

Соль - 2 ч. л.

Вода - 2 л

Лавровый лист - 1 шт.

Растительное масло

Зелень укропа

Приготовление

Мультиварку включить на программу "Жарка - Овощи". Налить растительное масло. Через 2 - 3 минуты положить лук. Обжарить до прозрачности. Добавить мясо. Обжарить. Добавить картофель, гречку, лавровый лист. Залить водой. Посолить. Установить программу "Суп" на 1 ч 20 мин. После сигнала добавить укроп и дать настояться 5 - 10 минут.

Рассольник петербургский

Продукты

Картофель - 5 шт.

Крупа перловая - 1 мультистакан (можно заменить на пшеничную, рисовую или овсяную)

Морковь - 1 шт.

Сельдерей - 50 г

Лук - 1 шт.

Огурцы солёные - 3 шт.

Куриные крылья - 4 шт.

Томатная паста - 1 ст. л. (можно не добавлять)

Соль - 1 ч. л.

Вода - 1,9 л

Растительное масло

Зелень

Сметана

Приготовление

Перловую крупу залить горячей водой и оставить на 15 - 30 минут. Перед закладкой в МВ промыть. Мультиварку включить на программу "Жарка - Овощи". Налить растительное масло. Обжарить лук, сельдерей, а потом морковь. Положить куриные крылья. Обжарить. Добавить картофель. Обжарить. Солёные огурцы нарезать соломкой (я пропустила через насадку "жульен") и положить в МВ. Потушить. Добавить томатную пасту. Перемешать. Потушить. Мультиварку выключить. Положить промытую крупу. Залить водой. Посолить. Установить программу "Суп" на 1 час. При подаче добавить сметану и посыпать зеленью укропа или петрушки.

Картофельный суп с фасолью и фрикадельками

фрикадельки говяжьи - 8-10 штук

картофель - 5-6 штук (можно побольше, если хотите густой супчик)

3 горсти фасоли "черный глаз"

лавровый лист, соль, перец, зелень (у меня сухая)

морковь, лук

Морковку с луком обжариваем 2-3 минуты на режиме "жарка-овощи", потом туда добавляю фрикадельки. Минут 5 обжарить. Выключить МВ, добавить картошку, фасоль, залить холодной водой, добавить специи. Режим "суп" на 1 час 20 минут.

Овощной суп с фасолью и фрикадельками

Продукты

Капуста - 150 г
Морковь - 2 шт.
Лук - 1 шт.
Перец сладкий - 1 шт.
Помидор - 1 шт.
Картофель - 3 шт.
Фасоль "Чёрный глаз" - 1 мультистакан до отметки 160
Фрикадельки заморож. - 250 г
Лавровый лист - 1 шт.
Соль - 2 ч. л.
Вода - 1,8 л
Растительное масло
Свежие укроп и петрушка

Приготовление

Мультиварку включить на программу "Fry" - Жарка - Овощи. Налить растительное масло и обжарить лук, а затем морковь. Мультиварку выключить.
Добавить остальные продукты и поставить программу "Суп" на 1 час.

Суп с цветной капустой и рисом

Продукты

Цветная капуста заморож. - 400 г (1 пак.)
Рис пропаренный - 1 мультистакан до отметки 120 мл
Лук - 1 шт.
Морковь - 1 шт.
Сладкий перец - 1 шт.
Крылья цыплёнка - 4 шт.
Лавровый лист - 1 шт.
Соль - 2 ч. л.
Вода - 1,8 л
Растительное масло
Зелень

Приготовление

Мультиварку включить на программу "Жарка - Овощи". Налить растительное масло и немного нагреть. Положить крылья, обжарить. Добавить лук, а затем морковь. Обжарить. Мультиварку выключить. Положить рис и нарезанный перец. Добавить цветную капусту и лавровый лист. Залить водой. Посолить. Поставить программу "Суп" на 1 час. После сигнала добавить зелень и дать настояться 5 - 10 минут.

Борщ сибирский

Продукты

Свекла - 1 шт. (200 г)
Капуста свежая - 150 г
Картофель - 1 шт.
Фасоль "Чёрный глаз" - 1 мультстакан
Морковь - 1 шт.
Лук - 1 шт.
Томатная паста - 2 ст. л.
Чеснок - 1 зубчик
Фрикадельки - 300 г (брала замороженные)
Соль - 2 ч. л.
Вода - 1,7 л
Маргарин
Зелень

Приготовление

Свеклу натереть на тёрке и подготовить по способу Василия: замочить, а перед закладкой промыть до бледно-розовой воды. Мультиварку включить на программу Fry-Овощи. Положить и растопить маргарин. Добавить лук, а затем морковь. Обжарить. Положить томатную пасту, перемешать, немного потушить. Мультиварку выключить. Добавить промытую фасоль. Положить капусту. Затем свеклу и картофель. Залить водой. Посолить. Поставить программу "Суп" на 1 час. После сигнала выдавить чеснок и дать настояться 5 - 10 минут. Подавать, заправив сметаной и посыпав зеленью.

Куриный суп с чечевицей

Продукты

Курица (крылышки) - 350 г
Морковь - 1 шт.
Лук - 1 шт.
Помидор - 1 шт.
Чечевица красная - 1 мультстакан
Картофель - 4 шт.
Лавровый лист - 1 шт.
Соль - 2 ч. л.
Вода - 2 л
Растительное масло
Зелень

Приготовление

Мультиварку включить на программу "Fry" - Овощи. В чашу налить растительное масло. Немного нагреть и положить кусочки курицы. Обжарить и добавить лук, а затем морковь. Немного обжарить. Мультиварку выключить. Положить остальные продукты. Залить водой. Посолить. Поставить программу "Суп" на 1 час.

Щи из свежей капусты с картофелем

Продукты

Капуста - 300 г
Картофель - 3 шт.
Говядина - 300 г
Морковь - 1 шт.
Лук - 1 шт.
Помидор - 1 шт.
Сладкий перец - 1 шт. (по желанию)
Острый перец - 1/3 шт. (по желанию)
Томатная паста - 1 ст. л.
Соль - 2 ч. л.
Вода - 1,7 л
Чеснок - 1 долька
Растительное масло
Зелень
Сметана

Приготовление

Мультиварку включить на программу "Fry" - овощи. Налить и нагреть растительное масло. Положить, обжарить лук до прозрачности. Добавить морковь. Перемешать, немного обжарить. Положить кусочки говядины. Перемешать, обжарить. Добавить томатную пасту. Перемешать. Немного потушить. Мультиварку выключить. Положить капусту. Положить картофель. Распределить сладкий и острый перец. Добавить помидор. Залить водой. Посолить. Включить программу "Soup" на 1 ч 30 мин. После сигнала добавить растёртый чеснок и зелень. Дать настояться 5 - 10 минут и можно разливать по тарелкам, добавив сметану и посыпав зеленью.

Свекольник

Свекла 1 средняя или 2 маленьких (потереть на крупной терке)
Картошка 4 -5 шт (мелко порезать)
Мясо (3 куриные ножки)
1/3 пачки заправки для борща "Торчин" или 1 ст.л. томатной пасты
Морковь, лук
Лавровый лист, соль, специи, 1 зубчик мелко нарезанного чеснока.

Морковь, лук и свеклу обжарить на программе SAKE - 20-25 минут.
Добавить мясо, картошку, специи, чеснок. Налить воду(Я наливала кипяток, по советам опытных мультиваров)
Поставить программу SOUP - 1 час.

Куриный суп с вермишелью

Продукты

Крылья курицы - 350 г
Картофель - 3 шт.
Морковь - 1 шт.э
Лук - 1 шт.
Вермишель - 1/2 мультстакана
Соль - 2 ч. л.
Лавровый лист - 1 шт.
Вода - 1,9 л
Кукурузное масло
Зелень укропа

Приготовление

Мультиварку включить на 20 минут, программа "Жарка-овощи". Налить кукурузное масло. Разогреть до выставления времени на дисплее - 20 минут. Затем положить кусочки курицы. Обжарить. Добавить лук. Обжарить. Затем морковь. Немного обжарить. Мультиварку выключить. Положить картофель. Добавить вермишель и лавровый лист. Залить водой. Посолить. Поставить программу "Суп" (Soup). После сигнала добавить свежий укроп. Через 5 минут можно разливать по тарелкам.
Приятного аппетита!

Итальянский суп

Продукты

Грудинка говяжья - 250 г
Морковь - 1 шт.
Лук - 1 шт.
Перец сладкий - 1 шт.
Смесь "Итальянский суп" - 1 м/стакан
Лавровый лист - 1 шт.
Соль - 2 ч. л.
Вода - 1,8 л
Растительное масло
Зелень

Приготовление

Мультиварку включить на программу "Жарка-Овощи". Налить растительное масло. Немного разогреть. Положить лук. Обжарить до прозрачности. Затем добавить морковь. Обжарить. Положить грудинку. Обжарить. Мультиварку выключить. Положить сладкий перец. Засыпать Итальянскую смесь. Положить лавровый лист. Залить водой. Посолить. Поставить программу "Суп" на 1 ч 30 мин. После сигнала суп готов.

Рыбный суп - диетический вариант

Ингредиенты:

лук одна большая головка (или две маленьких)
две морковки средние
1/2 мерного стакана риса
2 банки сайры консерв (можно на мороженую рыбу заменить, в момент приготовления была только консерв)

Лук мелко порезанный , морковь, натертую на терке (кто как любит, я тру очень мелко), рис промытый, закладываем в чашу, наливаем 1,5 литра воды и ставим на режим "варка". Примерно через час мультиварка включает таймер обратного отсчета на 10 минут, в этот момент кладется сайра. Все! Вкуснейший супчик готов!

В случае с мороженой рыбой - рыба закладывается одновременно со всеми продуктами=)

Турецкое блюдо

режем мясо кусочками, обжариваем на жарка Мясо

туда же добавляем всякие овощи что есть дома, у меня были грибы, фасоль стручковая, лук, морковь, перец болгарский. все обжариваем до мягкости.

туда же режем крупно картофель и мелко помидоры.

когда время выйдет, ставим программу 2 раз

заливаем бульон, специи сыпем и закрываем.

за 5 м до окончания сыпем чесночок. при подаче посыпать зеленью

кстати можно сделать и без мяса

Грибной суп (по-простому)

200-250 г замороженных грибов (у меня были свои, даже не знаю, какие)

4 средние картофелины

лук репчатый 1 шт

морковь средняя 1 шт

пакетик сухого грибного супа с вермишелью (можно заменить на горсть вермишели)

соль, сушеные травки (у меня укроп, петрушка)

Лук, морковь обжарила на "жарка-овощи" минут 5, к ним добавила размороженные грибы, с закрытой крышкой протушила минут 10 - этого хватило, чтобы грибы разморозились и даже выпарилась влага. Добавила картофель, пакетик сухого супа. Поставила все на режим "суп" - 1 час. После сигнала дала настояться на "мармите" минут 10. Суп готов.

Рыбный суп

Продукты

Картофель - 4 шт.

Морковь - 1 шт.

Лук - 1 шт.

Сайра консерв. - 250 г (1 банк.)

Лавровый лист - 1 шт.

Вода - 1, 7 л

Растительное масло

Зелень

Приготовление

Итальянку включить на программу "Жарка-овощи", время - 20 минут. Налить растительное масло.

После сигнала положить лук. Немного поджарить. Добавить морковь, а затем картофель.

Обжарить, перемешивая около 15 минут. Затем мультиварку выключить. Положить рыбу, лавровый лист. Налить воды.

Поставить программу "Варка на пару" - 5 минут.

После сигнала добавить зелень. Дать настояться 5 минут и можно разливать по тарелкам.

Грибной суп

Для быстроты вяла сушеные лук и морковь. Насыпала по 4 ст. ложки

Добавила мороженные грибы, порезанный картофель, соль и приправы. немного зелени для наваристости добавила горсть фасоли.

налила 2 литра воды.
нажала тушение и ушла в поликлинику нажав домашним не открывать крышку.
вернулась и чуть не упала от ароматов.супчик вышел прозрачным,наваристым и душистым.

Президентский суп

Продукты

Смесь "Президентский суп" (Хортекс) замороженный - 200 г

Лук - 1 шт.

Морковь - 1 шт.

Картофель - 3 шт.

Помидор - 1 шт.

Фрикадельки заморож. - 250 г

Лавровый лист - 1 шт.

Корень петрушки - 1 ст. л.

Соль - 2 ч. л.

Вода - 2 л.

Растительное масло

Зелень укропа

Приготовление

Мультиварку включить на программу "Жарка - овощи". Налить растительное масло. Нагреть 1 - 2 минуты. Положить нарезанные лук, а затем морковь. Немного обжарить. Мультиварку выключить. Добавить картофель, замороженную смесь и лавровый лист. Затем порезанные помидоры, сухой корень петрушки и фрикадельки. Залить водой. Посолить. Поставить программу "Суп" на 1 час. После сигнала добавить укроп. Дать настояться 5 минут.

Борщ украинский

Ингредиенты:

Мясо (говядина) 300 г

Картофель 3-4 шт.

Капуста 500 г

Свекла 2 шт. некрупных

Морковь 1 шт. большая

Помидоры 4 шт. некрупных

Лук репчатый 2 шт.

Томатная паста 1 ст.л.

Сахар 1 ст.л.

Чеснок 4 зубчика

Зелень и соль по вкусу

Сало кусочек

Способ приготовления

Ставим мультю в режим «Выпечка» и начинаем колдовать=)

Наливаем на дно подсолнечное масло без запаха, закладываем мелко нарезанный лук и морковь(тоненькой соломкой),дать им чуть притушиться и добавляем в их дружную компанию свеклу,так же нарезанную тонкой соломкой. Закрываем крышку и готовим томатную пасту: 1 ст.ложку пасты заливаем 1 мультстаканом горячей воды,добавляем 1 ст.ложку сахарного песка,размешиваем и добавляем в мультю. Следом отправляем туда же нарезанные куски мяса и как бы закапываем их в нашей пассировке

Далее укладываем крупнонарезанный картофель, тонко нашинкованную капустку, мелконарезанные кубиками помидорки, на них чеснок выдавленный чеснокодавилкой

Добавляем соль и заливаем холодной водой. Ставим на «Тушение» 2 часа.

Когда до окончания остается 5 мин. добавляем следующий продукт:

Обычное соленое сало + щепотка соли + зубчик чеснока - растираем в ступке до кашицы.

На любителя вместо обычного, используйте старое сало + соль + чеснок. (старое сало придает совсем другой вкус).

Общий объем не должен превысить чайную ложку!

Чтобы понять понравится ли вам этот вкус, именно со старым салом (как любят в некоторых регионах Украины), и в то же время, не перевести готовый борщ(ежели все таки не понравится) можете отдельно положить эту смесь (на кончике ножа) в тарелку и налить борщ.

Обычное сало(не старое) кладите без опасений.

Лагман

Ингредиенты

Мясо 500 гр

Морковь 1 шт

Лук 1 шт

Томат-паста 1 ст.л.

Соленый огурец 1 шт

Помидор 1 шт

Макароны 200-300 гр

Масло постное 2-3 ст.л.

Картофель 3-4 крупных

Соль, специи, чеснок по вкусу

Способ приготовления

На режиме "выпечка" разогреваем масло, кладем в него порезанное мясо (или тушонку, отварное мясо), обжариваем, постепенно добавляя крупно порезанный лук, тертую морковь и томат-пасту.

Когда все обжарится-протушится, выключаем МВ, наливаем кипящую воду или, если мясо предварительно отварено (что не возбраняется), бульон и включаем режим "Ваврка на пару".

Пока бульон закипает, мелко режем огурец и помидор, крупно - картошку, кладем все в бульон, солим, кладем травки-приправки (можно положить их в масло, аромат будет сильнее), доводим до кипения, переводим на режим "Тушение" и выставляем таймер на 1 час, если варим с тушонкой или предварительно отваренным мясом или на 2 часа, если варим с сырым мясом. За

полчаса до окончания программы, кладем полманные макароны. Я беру толстые макароны с дырочкой внутри, они лучше всего подходят. За полчаса они успевают свариться, но не

развариваются. Можно положить и за 20 минут до окончания программы и оставить в закрытой МВ "доходить" после выключения МВ. Приятного аппетита!

Постные щи из квашеной капусты

Ингредиенты:

Квашеная капуста 600 г

Картофель 400 г

Лук репчатый 250 г

Морковь 150 г

Грибы белые сушеные 1 горсточка

Чеснок 3 зубчика

Перец горошком 10 шт.

Масло оливковое

Соль

Способ приготовления

1. В режиме «Тушение» готовим капусту 1,5 часа с небольшим добавлением воды. Вынимаем из МВ.
 2. В режиме «Тушение» готовим картофель с грибами 1 час (воды добавляем столько, чтобы картофель был покрыт водой). Вынимаем из МВ, давим толкушкой.
 3. Слегка обжариваем в МВ на масле нарезанные морковь с луком в режиме «Выпечка»
 4. Добавляем картофель, капусту, воду до нужной густоты щей, солим, включаем режим «Тушение» 1 час.
 5. За 20 мин. до окончания добавляем лимонную кислоту (если нужно), раздавленный перец-горошек и выдавливаем чеснокодавилкой чеснок.
- Приятного аппетита!
Общее время приготовления составляет приблизительно 3,5-4 часа.

Похлебка для гурмана, или Пьяная креветка

Ингредиенты

креветки очищенные вареные 500 гр
зеленый горошек (Бондюэль) 400 гр (брутто)
лук репчатый 200 гр или 2 шт
масло растительное 20 мл
соль
перец молотый
томатная паста 4 ст.л.
лимон 1 шт.
водка 150 гр
вода кипяченая 300-500 мл

Способ приготовления

Водку налить в две рюмки (по 75 гр). Половину лимона нарезать кружочками, каждый кружочек разрезать пополам. Лимон выложить на блюде. мультиварку установить в режим "выпечка". 2 луковицы почистить, нарезать мелкими кубиками и жарить на растительном масле до приобретения золотистого оттенка. добавить 100 мл горячей воды, томатную пасту, посолить, хорошенько размешать. Затем зеленый горошек - отправляем в кастрюльку все содержимое банки. Креветки можно предварительно разморозить, но я этого не делала, бухнула замороженный брикет целиком. Долить горячей воды и поперчить. У меня есть мельничка, в ней разноцветный перец, так вот я скакала вокруг кастрюли с этой мельничкой и боялась, что переборщу с перцем. Нет, не переборщила! Но точное количество сказать не смогу. Через 30 минут открыть крышку мультиварки, вылить в кастрюльку одну рюмку водки, закрыть крышку, выключить мультиварку, а лучше оставить минут на 15 в режиме "подогрев". Выпить вторую рюмку водки, закусить лимончиком и накрыть на стол. Перед подачей на стол в каждую тарелку выжать немного лимонного сока из половинки лимона, положить в тарелку лимончик. Приятного аппетита!

Похлебка рыбная из кильки в томате

Ингредиенты:

Килька в томате 1 банка
Картофель 4-5 шт в зависимости от величины и желаемой густоты

Рис (можно перловку) 0,5 мультистакана
Морковь, лук по 1 шт
Соль, специи, зелень по вкусу
Лимон по кружку в тарелку
Сметана по желанию

Способ приготовления

На режиме "Выпечка" делаем за жарку лук+морковь, когда лук за прозрачитя, а морковь покрасит масло, тобавляем кильку и еще немножко обжариваем. Выключаем МВ, наливаем кипящей воды до метки, закладываем картофель, рис, специи, зелень, на программе "Варка на пару" доводим до кипения и переводим на "Тушение" на час.

Разливаем по тарелкам готовую похлебку, добавляем лимон, сметану и....переносимся в счастливое советское детство! Общее время приготовления составляет приблизительно 1.15 мин.

Суп "Шахтерский"

Ингредиенты:

гречневая крупа 2-3 горсти
картофель
лук
морковь
колбаса вареная порезанная кубиками
соль, специи по вкусу
укроп, петрушка по вкусу

Способ приготовления

Налила в мультиварку воды и включила на тушение на 1 час. Бросила туда 2-3 горсти гречки (кто как по густоте любит) и начала чистить и резать картошку. Тоже туда кидаем. Потом режем лук, морковь, вареную колбасу кубиками (если у вас сосиски, то кружками). Все немного обжариваем и тоже в мультиварку. Соль, перец, специи-по вкусу.

За 5 мин до готовности можно добавить укроп или петрушку для аромата и красоты. Вот и все.

Можно раньше проверить на готовность. У меня например сорт картофеля быстрорастваривающийся, так я раньше часа выключила.

Общее время приготовления составляет приблизительно 1 час.

Программа приготовления:

тушение

Суп гороховый с беконом

Ингредиенты:

1 ст желтого гороха
2 ст л с горкой смеси сушеных овощей для супа = свежие: 1 луковица + 1 морковь + зелень - мелко порезанные.
4 картофелины
1 упаковка с/к бекона (200 гр)
2-3 лаврушки
4-6 горошин душистого перца
3 зубчика чеснока
соль
вода

Способ приготовления

Горох промыть и залить водой на ночь. Если забыли с вечера, то заливаем с утра кипятком на 3-4 часа, периодически его, кипятком, меняя.

Подготовленный горох выложить в мультиварку, добавить сушеные овощи, лаврушку и перец, налить воды. Воды налить до желаемой густоты супа, в мультиварке она практически не выкипает. Включить режим ТУШЕНИЕ на 1,5 часа.

Картофель очистить и порезать, добавить к супу вместе с нарезанным полосками беконом и рубленным чесноком, посолить и поставить еще на ТУШЕНИЕ на 1 час.

Суп гороховый с копченостями

Ингредиенты

Мясо (свинные ребрышки свежие) 300 г
Копченые ребрышки 300 г
Горох целый или половинками желтый сухой (предварительно не замачиваю) 1 стакан от мультиварки
Лук репчатый мелко режу 1 шт.
Морковь нарезаю кружками 1 шт.
Перец сладкий, крупно нарезаю (можно использовать из морозилки) 1\2 среднего
Томаты свежие красные (режем кусочками) хорошо использовать вяленые томаты со специями 2-3 шт.
Картофель режем крупно 2-3 шт.
Соль, специи по вкусу
Зелень свежая

Способ приготовления

К готовому блюду – сметана и (или) сухарики непосредственно в тарелку.

В кастрюлю мультиварки закладываю все продукты (кроме зелени), наливаю нужное количество холодной воды и включаю мультиварку в режим Тушение на 3 часа по времени.

Время устанавливаю с запасом, мультиварку всегда можно потом отключить, если суп будет готов раньше.

Готовность супа определяю по готовности гороха – степени готовности. Или просто мягкий горох на прикус, или нужен разварной горох до пюре. Я выбираю всегда вариант средний – есть и целые горошинки, и в тоже время есть уже разварной горох.

На это уходит примерно 2-2,5 часа. Картофель и овощи при этом не развариваются и остаются целыми.

В конце варки пробую на вкус, добавляю соль, специи, зелень сельдерея (петрушки) в любом варианте – свежем, сушеном, мороженном.

Даю потомиться еще 5-10 минут – и можно подавать на стол.

Суп греческий лимонный

Ингредиенты:

Куриное мясо любое по вкусу-ножки, грудки. 1,2 кг
Луковица 1 шт.
Морковь 0,5 шт.
Зелень
Яйцо 2 шт.
Лимон 1 шт.
Рис 100 г
Макаронные изделия Щепотка

Способ приготовления

Куриное мясо любое по вкусу - ножки, грудки. Кто как любит. Я брала пол курочки весом 1,200.

отварить курицу с луковицей и морковкой в соленой воде. Когда бульон почти готов-высыпать рис, чуть позже макаронные изделия, так как они варятся меньше. Когда вы увидите, что рис и макарошки готовы, суп выключаем и снимаем крышку, чтобы температура супа снизилась. Тем временем в отдельную посуду разбиваем яйца, и выдавливаем сок одного лимона, тщательно взбиваем. Затем тонкой струйкой яичную смесь выливаем в наш супчик и перемешиваем. Наш суп белеет, становится почти молочного цвета.

Последний штрих - зелень, я люблю петрушку.

Суп готов.

Суп грибной с ячневой крупой

Ингредиенты

морковь, большая 1 шт.
лук, большой 1 шт.
растительное масло 3 столовые ложки
картофель, средний 9 шт.
грибы замороженные (можно взять шампиньоны) 300-350 гр.
ячневая крупа 1,5 МЧ
лавровый лист 2-3 шт.
соль 1 ч.л. с горкой
твердый сыр 100 гр.
вода 2,3 л

Способ приготовления

1. Потертую морковь и нарезанный лук обжариваем на растительном масле до мягкости.
 2. Туда же добавляем порезанный картофель и ячневую крупу (замочить крупу на ночь, предварительно промыв раз 5 холодной водой)
 3. Заливаем водой и ставим на режим кипячение.
 4. После того, как мультиварка отключится добавляем грибы и ставим на режим тушение на 2 - 2 часа 30 мин.
 5. За минут 30-20 до выключения добавляем соль, перец и лаврушку.
 6. За минут 10 до окончания программы можно еще добавить зелень.
 7. Твердый сыр натерли на мелкой терке и после отключения всыпали в суп и перемешали.
- Готово. Блюдо рассчитано на 6 порций

Время приготовления: 3 часа

Программа приготовления: жарка, кипячение, тушение

Суп из семги по-шведски

Ингредиенты

Состав (4 порции)
300 гр. филе семги (покупаю хвостовые части, они самые дешевые)
20 гр. сливочного масла
1 лук-порей (белая часть)
1 морковка
4 картофелины
1 черешок сельдерея
100 гр. консервированного зеленого горошка
0,5 л. молока
0,5 ч. л. тмина и (я добавила 0.5 ч.л кардамона)
соль, черный перец

Способ приготовления

Нарезать картофель и морковь кубиками.
Нарезать белую часть лука порея.
Нарезать сельдерея кубиками.

Рыбу нарезать кубиками ~2х2см.

Приготовление

Включить режим выпечка.

Растопить в мультиварке сливочное масло. Положить лук и обжарить до прозрачного состояния. ~7-10 минут. Добавить морковь, картофель и слегка обжарить. ~ 5 минут. Включить режим варка на пару, установить время 20 минут. Влить 1 литр воды, .

Когда пройдет 10 минут (на табло останется 10 мин) добавить сельдерей, зеленый горошек, рыбу, приправить солью и приправами. Через 5 минут влить в суп молоко. Как кончится время приготовления оставить на подогреве примерно на 15 минут. Посыпать укропом по желанию.

Суп куриный "Моментальный"

Ингредиенты:

5-6 куриных крыльев
1 большая морковь
1 большая луковица
сливочное масло для обжарки
соль, специи
2 горсти мелкой вермишели
вода

Способ приготовления

Морковь натереть на крупной терке, лук нашинковать и все вместе с крыльями обжарить на режиме ВЫПЕЧКА 10 минут. В это время вскипятить в чайнике воду. Влить кипяток (до предпоследней риски) в мультиварку, добавить соль, специи и вермишель, все перемешать и варить на ВАРКЕ НА ПАРУ 10 минут. Еще раз перемешать и дать постоять под крышкой, если есть время еще минут 7-10.

У меня вермишель итальянская и форму держит хорошо, если ваша вермишель сильно разваривается берите меньший объем.

Харчо с бараниной

Ингредиенты:

Баранина 500 г
Рис 1-1,5 мультистакана
Грецкие орехи 0,5 ст.
Лук 1 луковица
Морковь 1 шт.
Томат-паста 1 ст.л.
Зелень (петрушка, сельдерей, базилик, кинза)
Пряности для харчо
Аджика
Чеснок 3-4 зубчика
Лавровый лист
Черный перец горошком
Соль

Способ приготовления

Баранина 500 гр (ребра порубить)
Рис 1-1,5 мультистакана (зависит от ваших пристрастий, я люблю густые супы, поэтому кладу 1,5)
Грецкие орехи 0,5 ст
Лук 1 луковица
Морковь 1 шт
Томат-паста 1 ст.ложка (опять же любите поострей и понасыщенной, положите больше)
Зелень (петрушка, сельдерей, базилик, кинза)
Пряности для харчо

Аджика
Чеснок 3-4 зубчика
Лавровый лис
Черный перец горошком
Соль

Разогреваем на "выпечке" мультю, кладем туда срезанный и мелко порезанный жирок с бараньих ребрышек или бараньей грудинки (можно подсолнечное масло, если это постный ягненок), даем вытопиться салу и обжариваем там лук, тертую морковь до "золотистого" лука, потом добавляем томатную пасту (очень зрелые помидоры), когда масло окрасится в цвет томат пасты, добавляем порубленные ркебрышки баранины (да простит меня благословенная Грузия) и аккуратно помешивая, продолжаем обжарку. если нет уверенности, что вы не поцарапаете кастрюлю мульти, перенесите этот этап на сковороду. Когда все хорошо обжариться, залейте в кастрюлю (предварительно выключив МВ) кипящей водой до верхней метки и включите режим "варка на пару"...положите промытый рис, специи, толченые грецкие орехи.. когда таймер отсчитает три минуты, переводите МВ в режим "Тушение" на один час.
По окончании программы и переход в режим "подогрева", засыпьте рубленную зелень и толченый чеснок и дайте постоять, что бы зелень "запарилась"

Щи из свежей капусты "Алесандровские"

Ингредиенты

1/3 маленького вилка капусты белокачанной
4 шт картофеля
1 шт лук репчатый
1 шт средняя морковь
1,2 - 1,5 л бульона/воды(зависит от желаемой густоты)
4-6 ст л гречки

Способ приготовления

Лук и морковь почистить, порезать и обжарить в растительном или сливочном масле до прозрачности лука. Картофель порезать кубиками, капусту нашинковать. Гречку промыть в горячей воде и обжарить на сухой сковороде. Все заложить в кастрюлю добавить бульона/воды, посолить, режим ТУШЕНИЕ 2 часа. Настоявшиеся в течении нескольких часов в закрытой мультиварке щи, становятся очень ароматными. При варке на плите после закипания бульона закладываем овощи в привычном порядке, гречку последней.
Как сделать быстро .
Все овощи натереть/нашинковать/ нарезать в комбайне, обжарить лук и морковь на режиме Выпечка.

Щи из свежей капусты простые

Ингредиенты:

На полную кастрюлю МВ:
2 моркови
1 большая луковица
картофель
белокачанная капуста
хвостики от 1,5 кг куриных крылышек
соль, зелень (при серверовке)
1/2 ст л масла любого

Способ приготовления

Натертую на крупной терке морковь и порезанный лук ставим на режим ВЫПЕЧКА, готовим ~ 15-20 минут, периодически помешивая. Получается тушено-печеная за жарка. Пока готовится за жарка,

промываем, чистим и режем картофель, шинкуем капусту. Количество того и другого не указала, потому что каждый регулирует густоту по своему вкусу.

Добавляем овощи и крылышки в мультиварку, солим, наливаем воды и ставим на режим ТУШЕНИЕ 1,5 часа. Один раз за это время открываем крышку и перемешиваем.

По окончании приготовления, можно кушать сразу, а можно оставить в мультиварке еще на несколько часов, щи настоятся и будут еще вкуснее .

Если для приготовления используется молодая капуста, то время нужно сократить до 1 часа и по окончании готовки сразу перелить в обычную кастрюлю. Лишнее томление сильно размягчит молодую капусту.

Все овощи я режу на комбайне, не люблю долго стоять на кухне и тратить свое время на рутину, поэтому мои капуста, лук и картофель нарезаны кубиками.

Мясные блюда

Гуляш

Продукты

Говядина - 450 г

Лук - 1 шт.

Томатная паста - 2 ст. л.

Мука - 1 ч. л.

Соль - 0,5 ч. л.

Красный перец - 0,5 ч. л.

Чеснок - 1 зубчик

Лавровый лист - 1 шт.

Вода - 2 мультстакана

Маргарин для обжаривания

Приготовление

Мультиварку включить на программу "Fry" - "Жарка" - Овощи. Положить и растопить маргарин. Затем добавить порезанный лук. Обжарить до прозрачности.

Положить кусочки говядины. Перемешать. Обжарить. Положить томатную пасту. Перемешать.

Потушить 3 - 5 минут. Мультиварку выключить. Налить воды. Добавить муку. Перемешать.

Посолить, поперчить. Положить лавровый лист. Включить программу "Тушение" на 2 часа. После сигнала выдавить зубчик чеснока в готовый гуляш. Перемешать. Дать настояться 5 - 10 минут и можно подавать.

Тефтели в сырном соусе

Ингредиенты:

Для тефтелей:

Фарш смешанный (свинина + говядина) - 500 гр

Хлеб замоченный в молоке - по вкусу

Яйцо - 1 шт

Лук репчатый - 1 шт

Зелень петрушки

Перец молотый

Соль

Для соуса:

Лук репчатый - 1 шт

Морковь - 1 шт

Сливки 20% - 400 мл (я взяла 10% - 200 мл и 20% - 200 мл)

Сыр (гауда, эдам) - 100 гр

Петрушка

Соль

Приготовление:

Сначала приготовим фарш:

Для этого смешать в блендере лук, хлеб с молоком и яйцо. Добавить смесь к фаршу и хорошо перемешать. Порезать петрушку и добавить к фаршу, посолить, поперчить. Скатать из фарша небольшие шарики и обжарить их на сковороде.

Теперь приготовим сырный соус:

Лук порезать, морковку натереть на крупной терке. Включить мультиварку на программу "Пирог". Налить растительное масло и обжарить лук - 10 мин, затем добавить морковь и обжарить все вместе еще 10-15 мин (как раз за это время можно обжарить наши шарики). Сыр натереть на крупной терке. Когда овощи обжарятся, добавить сливки, сыр и немного соли. Мешать пока смесь не загустеет. Мультиварку выключить. Выложить в соус тефтели и включить программу "Варка" (25 мин).

Свинные ребрышки, тушеные с квашеной капустой

Всё быстро и просто. Свинные ребрышки (около килограмма) режем между костями на части, обжариваем в режиме "Жарка" - "Мясо" 30 минут при открытой крышке. Я масло не добавляла, жарилось в своем собственном жиру, его и так достаточно.

Потом добавьте примерно полкилограмма квашеной капусты, немного отожмите, если очень сочная. Добавьте соль, специи, перец по вкусу. Порежьте луковицу. Все перемешайте. И режим "Тушение" на 2 часа. Я добавила на всякий случай ещё полстакана воды, но это было лишним, по моему. Оно прекрасно бы потушилось и без воды, в своем соку. Капуста получилась мягкая, а свинина легко отделялась от костей и просто таяла во рту. Предупреждаю - это количество продуктов в среднем рассчитано человек на 5-6, но мы съели это за один вечер (двое взрослых и двое деток), и это несмотря на то, что у нас ещё картофельное пюре было на гарнир. Вкусно очень, гораздо вкуснее, чем просто на сковородке, оторваться невозможно!!!

Тушеные куриные бедра

800 г (5 шт) куриных бедер
половинка средней луковицы
небольшая морковка
соль, приправа для курицы (в составе в основном карри)
1 мст воды

- 1) Мелкопорезанные лук и морковь в режиме Жарка-Овощи (Fry-Vegetables) поджарила в течение 5 - 7 минут, остановила жарку (так как задала с запасом, 11 мин)
- 2) На поджарку выложила куриные бедрышки, добавила соль и приправу, налила воду.
- 3) Режим Тушение (Stew) - минимум на режиме 2 часа, поставила его.
- 4) Через 35 минут перевернула бедрышки на другую сторону.
- 5) Тушила 2 часа целиком, чтоб наверняка - это мое первое мясное блюдо в МВ)
- 6) По окончании на всякий случай поставила 5 минут в режиме Варка на пару (Steam).

Жаркое по-селянски

Продукты

Свинина - 500 г
Грибы (шампиньоны заморож.) - 300 г
Лук - 1 шт.
Морковь - 1 шт.
Картофель - 500 г
Молоко - 1 мультстакан
Сметана - 1 ст. л.
Мука - 1 ст. л.
Сливочное масло

Соль
Сухой укроп
Приправа для картофеля
Зелень

Приготовление

На дно кастрюльки МВ положить кусочки сливочного масла. Сверху распределить, порезанный лук. Положить кусочки свинины. Посолить. Добавить грибы. Посолить, посыпать сухим укропом. Положить картофель, посыпать приправой. Сверху распределить морковь. Посолить. Смешать молоко, сметану, муку и залить овощи. Установить программу "Rice" и готовить до сигнала. При подаче, готовое жаркое посыпать зеленью.

Биточки по-селянски

Продукты

Фарш говяжий - 500 г
Лук - 1 шт.
Вода - 50 мл
Мука пшеничная - 2 ст. л.

Для соуса

Грибы замороженные - 200 г (брала шампиньоны)
Лук - 1 шт.
Томатная паста - 1 ст. л.
Вода - 2 мультстакана
Лавровый лист - 1 шт.
Растительное масло для обжарки
Соль, перец

Приготовление

К фаршу добавляют порезанный лук, воду, соль, перец и хорошо перемешивают. Формуют биточки и обваливают в муке. Мультиварку включают на "Жарка-Овощи", наливают и нагревают растительное масло. Обжаривают биточки по полминуты с обеих сторон. Биточки выкладывают в отдельную посуду.

Далее в мультиварке обжаривают лук. Добавляют грибы и жарят до появления жидкости. Добавляют томатную пасту, перемешивают, солят. Доводят до кипения и мультиварку выключают. Половину соуса отливают в отдельную посуду. В мультиварку выкладывают биточки. Сверху заливают другой половиной соуса. Кладут лавровый лист. Добавляют воду. Устанавливают программу "Тушение". Тушат до сигнала.

Соляночка с Курицей

Курицу можно мясом например свининой заменить, лучше выбирать кусок пожирнее, чтоб капуста пропиталась, тогда получается настоящая солянка.

У меня Мульти на 4 литра.

Куручку режем на кусочки, солим, выкладываем на дно, слегка обжариваем. Капусту режем длинными ломтиками (Молодая капуста не подходит для этого блюда она сразу развариться, берем зимний качанчик), у меня уходит пол большого качана, тоже вкладываем сверху слегка смяв в руках, 1 головка большой луковицы.

Капуста много воды дает поэтому я даже ее не добавляю.

Ставлю на тушение и все.

Ах, да, про специи - это пожалуйста кому, что нравится))))))

Куриные грудки в беконе

Ингредиенты:

Куриные грудки - 500 гр.

Полосочки бекона - 1 упаковка (250 гр.)

Соевый соус Сен Сои "Маринад" - 50 мл.

Приправа для "Цыпленка табака" или для "Курицы" - 1 ч.ложка

Чеснок - 2 зубчика

Перец - по вкусу

Соль не добавлять!!!

Приготовление:

Куриные грудки порезать кусочками, как на шашлык. Добавить соевый соус, чеснок (через чесночницу), перец, приправу. Убрать в холодильник для маринования, на 2 - 3 часа. Но чем дольше будет мариноваться, тем вкуснее. Далее каждый кусочек оборачиваем полоской бекона. Мультиварку включить на режим "Пирог" (50 мин.). Выложить кусочки (не плотно) и обжарить по 25 мин. с каждой стороны.

Жареное мясо

Ингредиенты:

700-800 гр. свинины (я брала шейку, так сочнее)

2 луковицы

3 зуб. чеснока

3 лавровых листа

1 ст.л. сахара

1 ст.л. растительного масла (я добавила ароматного)

3 ст.л. соевого соуса

Приправа для шашлыка

Молотый перец

Приготовление:

Мясо нарезать на кусочки (как на шашлык). Добавить лук (одну луковицу нарезать полукольцами, вторую - натереть на терке), чеснок (через чеснокодавку), лавровый лист (измельчить), сахар, растительное масло, соевый соус, перец и приправу для шашлыка. Я еще добавила немного соли. Все перемешать и поставить мариноваться на 2-3 часа. У меня простояло всю ночь в холодильнике.

Мультиварку включить на программу "Пирог" (50 мин.) Выложить мясо (желательно без лука и маринада). Я лук не стала убирать и он пригорел. В следующий раз буду делать без него. Жарить до сигнала, иногда перемешивая (за все время перемешивала 3 раза).

Получилось очень вкусно!!!!

Говядина с черносливом

Продукты

Говядина замороженная - 1300 г
Чернослив - 50 г
Лук - 1 шт.
Сметана - 2 ст. л.
Аджика - 2 ст. л.
Соль

Приготовление

Говядину немного разморозить. Посолить.
Смешать сметану и аджику. Обмазать этой смесью говядину со всех сторон. Положить в чашу.
Добавить порезанные лук и чернослив. Поставить программу "Тушение" на 2 часа. Готовить до сигнала.

тушеная капуста с мясом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Капуста (на глаз)
Морковь 1 шт
Картофель 6 шт
Мясо (говядина)
Лук 1 шт
Маслины (полбанки)
Сметана (2 ст. ложки)
Помидоры
Лавровый лист (2 листика), горошек (3 горошка), соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Мясо нарезать не большими кусочками, лук порезать мелко, на крупной терке натереть морковь. И все это положить в мультиварку на 1 час в режиме тушение. Далее капуста, картофель, маслины, помидоры, сметана- закладываем все к мясу и тушим еще 1 час. В конце кладем соль, лавровый лист, горошек. И ставим на поддержание тепла на 20 мин. Блюдо получается очень мягким и сочным. Готовила на redmonde там мощность большая, поэтому 2 часов вполне достаточно.

Свинина с капустой

Продукты

500 г свинины
1,2 кг капусты
1 морковь
1 лук
100 г сельдерея
1 яблоко
майоран

соль
растительное масло

Приготовление

В мультиварку налить растительное масло и выложить слоями:

лук

свинина (посыпать майораном и посолить)

сельдерей натёртый

капуста (слои посолить, примять лопаткой)

яблоко натёртое (посолить)

морковь (посолить, примять лопаткой)

Установить программу "Экспресс" После сигнала перемешать.

Тушёный картофель с мясом

Свинина - 400 г.

Картофель - 1000 г.

Лук-2 шт.

Морковь - 2 шт.

Обжарить свинину на программе Жарка (режим Мясо) 30 минут. За 15 минут до окончания режима добавить порезанный полукольцами лук и кольцами морковь. После сигнала в кастрюлю добавить картофель, посолить, поперчить. Залить водой (количество воды зависит от Ваших предпочтений). Включить режим Суп. Варить до готовности. У меня приготовилось через 40 минут (все зависит от сорта картофеля).

Телятина в сметанно-горчичном Соусе

Сначала на небольшом количестве масла слегка обжарить лук и тертую морковь, затем к ним положить порезанную кусочками телятину и тоже обжарить. Посолить, поперчить. Мне нравится еще добавлять сушеный помидор. Поставить на "тушение" на 30-40 минут (в зависимости от мяса и величины кусочков). Затем, когда мясо уже достаточно протушилось, добавляем сметану (20-25%) и сладкую горчицу (1-1,5 ст.л.). Я использую Баварскую от Naas, на мой взгляд, для этого блюда она идеально подходит, очень ароматная. После того, как добавили сметану и горчицу оставляем еще минутки на 3, а потом томим на "мармте" еще минут 10. Все, приятного аппетита!

Колбаса жаренная по-ленинградски

Продукты

Колбаса варёная - 5 ломтиков

Яйца - 2 шт.

Мука

Панировочные сухари

Маргарин

Приготовление

Колбасу нарезать толстыми ломтиками. Обвалять в муке каждый ломтик. Смочить в яйцах.

Запанировать в сухарях. Мультиварку включить на программу "Жарка" - Fry на 20 минут. Положить и растопить маргарин. Затем выложить кусочки колбасы. Обжарить до золотистого цвета.

Картофель с тушёнкой

Продукты

Картофель - 1 кг

Лук - 1 шт.
Морковь - 1 шт.
Тушёнка говяжья - 1 банка
Вода - 2 мультстакана
Соль
Приправа для картофеля
Растительное масло или жир от тушёнки

Приготовление

Картофель и лук нарезать. Морковь нашинковать.

На дно чаши МВ налить растительное масло или положить жир от тушёнки. Далее уложить овощи слоями:

1. Лук
2. Морковь. Посолить.
3. Картофель. Посыпать приправой или посолить.
4. Тушёнка

Залить водой. Поставить программу "Быстрое приготовление".

После сигнала блюдо готово.

Жаркое из индейки

Продукты

Индейка - 750 г
Картофель - 1 кг
Лук - 1 шт.
Морковь - 1 шт.
Томатная паста - 1 ст. л.
Приправа для домашней птицы - 1 ст. л.
Кукурузное масло
Соль по вкусу

Приготовление

Мультиварку включить на программу "Жарка (Fry) - Овощи". Налить кукурузное масло. Разогреть. Положить индейку. Обжарить. Добавить лук. Обжарить. Затем морковь. Перемешать. Обжарить. Положить томатную пасту, потушить. Мультиварку выключить. Добавить приправу для домашней птицы. Перемешать. Положить в чашу картофель и перец. Посолить. Поставить программу "Тушение" на 2 часа. Готовить до сигнала.

Тушеная капуста с остатками мясных изделий(колбаса, ветчина)

После праздничных застолий часто остается несколько кусочков ветчины, колбаски и пр. мясных изделий. В таком случае я их утилизирую с тушеной свежей капустой (можно, конечно, сделать с квашеной капустой или св.капуста+квашеная, соотношение пропорций не существует, это же утилизация).

Репчатый лучок обжарила до нужной мне кондиции на режиме "жарка" с открытой крышкой на оливковом масле. Потом добавила немного морковочки, натертой на тёрке Рёсти, и слегка спассеровала все вместе, потом положила капусту, в холодильнике нашелся сладкий перчик (ему тоже погибель грозила), его тоже порезала и отправила в кастрюльку, добавила немного водички. Режим "тушение".

Через час заглянула в кастрюльку. Капуста была почти готова. Самое время было закинуть порезанные колбасные изделия и по желанию добавить томат-пасты.
Через 1 час 30 минут от начала тушения мы уже вкушали вкусный ужин.

куриная печень на подушке

Здравствуйтесь, коллеги! Огромное спасибо за то, что не ленитесь делиться информацией про Итальянку! Без вашей помощи было бы не просто... Сегодня приготовила куриную печень на режиме "макароны". Если нужно с отсрочкой - можно, думаю, на "супе".

Нужно:

1. Лук репчатый - 2 головки (не мелкие).
2. Морковь - 1-2 (в зависимости от размера).
3. Печень куриная - 600-700гр.
4. МАйонез - приблизительно 150гр.
5. Соль, перец, чуть-чуть муки.

На режиме "жарка" обжариваем лук с морковкой. У меня ушло 10 минут. Выключаем агрегат. Раскладываем печень на овощной подушке, солим, перчим, припудриваем мукой. Замазываем поверхность печени майонезом. Выставляем режим "макароны" 20минут. Дальше думать не надо: кастрюля всё делает за вас. С любым гарниром вкусно. И в холодном виде тоже.

Картофель с куриной печенью

Продукты

Картофель - 950 г
Куриная печень - 350 г
Лук - 1шт.
Морковь - 1 шт.
Молоко - 1/2 мультстакана
Вода - 1/2 мультстакана
Соль - по вкусу
Масло растительное
Свежий укроп

Приготовление

В мультиварку налить растительное масло и включить программу "Жарка - овощи". После сигнала положить лук. Обжарить до прозрачности. Затем добавить печень. Обжарить. Затем вынуть и положить печень с луком в другую посуду. Мультиварку выключить. На дно чаши положить морковь. Посолить. Сверху распределить картофель. Посолить. На картофель выложить печень с луком. Посолить. Залить всё молоком с водой. Крышку закрыть и поставить программу "Варка". После сигнала перемешать и можно раскладывать по тарелкам, посыпав свежим укропом.

Тушёная капуста с мясом

Продукты

Капуста - 1 кг
Говядина - 500 г
Морковь - 1шт.
Лук - 1 шт.
Помидор - 1 шт.
Перец острый - 1/2 шт.
Укроп свежий
Соль
Растительное масло

Приготовление

В чашу налить растительное масло. Положить лук. Потом мясо. Посолить. Разложить кусочки помидора. Посолить. Выложить капусту. Посолить. Посыпать порезанным укропом. Добавить острый перчик. Сверху распределить морковь. Посолить. Включить программу "Тушение" на 2 часа. После сигнала перемешать и можно раскладывать по тарелкам.
Приятного аппетита!

Картофель с мясом и грибами в сметанно-чесночном соусе

400 гр мяса порезала кусочками
обжарила 20 мин на Жарке
в процессе добавила туда лук полукольцами, грибы мороженные, морковь.
по истечении 20 м ещё раз поставила на 20 м
за это время почистила 8 картофелин, порезала соломкой
засыпала, посолила, добавила специи, перемешала
нажала Функции_Тушение_Старт.
пошел отчет 2 часа
2 раза открывала, помешивала
за полчаса до готовности влила сметану смешанную с порубленным и сушим чесноком
помешала, закрыла
через полчаса можно кушать! приятного аппетита!!

Говядина в собственном соку

Ингредиенты

говядина 1,5 килограмма
морковь 2 штуки
лук репчатый 2 штуки
соль, перец, лавровый лист, паприка по вкусу

Способ приготовления

Мясо режем крупными кусками. Морковь и лук полукольцами. Солим, перчим, добавляем любые любимые специи. Перемешиваем. Ставим готовиться.

Время приготовления: 4 часа

Программа приготовления: Тушение

Голубцы ленивые

Ингредиенты:

Фарш мясной смешанный (свинина+говядина) 500 г
Капуста белокочанная 500 г
Рис отварной 250 г
Лук репчатый 1 крупная головка
Яйцо 1 шт.
Соль, специи по вкусу
Для томатной подливки
Лук репчатый 2 шт. (или по желанию)
Морковь 2 шт. (или по желанию)
Томатная паста 100 г

Вода 250 мл
Соль 0,5 ч.л. (или по вкусу)
Растительное масло для обжарки лука и моркови

Способ приготовления

Капусту и луковичку пропустить через мясорубку. Смешать с фаршем, отварным рисом. Добавить яйцо, соль, специи. Хорошенько перемешать. Из полученного фарша слепить тефтельки. Уложить их в кастрюлю МВ.

Лук, морковь в произвольном количестве (у меня было 2 луковички+2 средние моркови) обжарить на растительном масле.

Томатную пасту развести водой, посолить. Залить полученным соусом ленивые голубцы. Добавить жарку из лука с морковью. Режим "Тушение"-1,5 часа. Хотя через час голубцы были уже готовы. Общее время приготовления составляет приблизительно 1,5-2 часа.

Программа приготовления:

Тушение

Ленивые голубцы я готовлю двумя способами: либо в виде тефтелек, либо все компоненты укладываю слоями, заливаю соусом и тушу, либо запекаю в духовке. На этот раз приготовила в виде тефтелек.

Домашний паштет

Ингредиенты

куриная печень 250 г
куриное филе 150 г
яйца 2 шт
морковь 1 шт
луковица 1 шт
сливочное масло 35 г
сливки 75 г
тертый сыр 50 г
сахар 0,5 ч.л.
перец по вкусу
соль по вкусу

Способ приготовления

Включить режим "Выпечка" - 30 минут. Распустить сливочное масло, добавить печень, нарезанное филе, лук, морковь, перец. Хорошенько прогреть. После сигнала переключить на режим "Тушение" - 30 минут. Затем чуть остудить. Добавить яйца и сливки. Все измельчить на блендере. Добавить соль, сахар и сыр. Смазать кастрюльку МВ сливочным маслом, выложить паштет, разровнять. Режим "Выпечка" - 25 минут. Охладить в кастрюльке, откинуть на пароварку и в холодильник на ночь.

Запеканка мясная разноцветная

Ингредиенты

600 гр фарша(свинина + говядина)
2 маленьких кабачка
1 крупный баклажан
1 морковь
1/2 желтого болгарского перца
1/2 красного болгарского перца
небольшой пучок зеленого лука
3 кусочка батона
1/4 стакана молока
1 яйцо

2 средних помидора
500 гр - 1 пакет замороженной брокколи
соль, перец, приправы

Способ приготовления

Потереть в отдельную посуду на крупной терке морковь, баклажан, кабачки.
Мелко нарезать болгарский перец, зеленый лук, помидоры.
Мелко покрошить кусочки белого хлеба и залить молоком.
Чуть отварить брокколи, чтобы разморозилась(мин. три). Поджарить морковку и перец. Чуть-чуть потушить баклажан плюс кабачки. В фарш разбить яйцо, добавить хлебные крошки с молоком, посолить, поперчить, всыпать приправу(я брала "Итальянские травы"). Вмешать постепенно в фарш морковь+болг.перец, баклажан+кабачки, зеленый лук. Выложить в кастрюльку рукав для запекания, на него распределить 2/3 фарша. Равномерно по кругу, начиная от центра, воткнуть в фарш соцветия брокколи. Выложить сверху оставшуюся часть фарша. Сверху посыпать мелко нарубленными помидорами. Выпечка 65 мин. Выключить мультю, открыть крышку. Оставить запеканку в мульте при открытой крышке 15-20 мин., чтобы не развалилась при доставании.

Кабачки фаршированные мясом в лечо

Ингредиенты:

фарш свино-говяжий 500г
кабачки 600г
лечо в банке 700г
рис 3/4 ст
луковица 1 шт.
чеснок 1 з.
зелень разная, перец, соль, бульон(вода)

Способ приготовления

Кабачки(у меня цуккини) очистить от шкурки и порезать поперек на "шайбы" примерно 5-6 см. Чайной ложечкой выбрать серединку. Рис сварить до полуготовности. Луковицу обжарить в раст. масле до прозрачности. Я брала перья не совсем молодого зеленого лука. Зелень(у меня кинза, укроп), чеснок порезать. В мясной фарш добавить рис, обжаренный лук, зелень, чеснок, перец, соль и перемешать. Нафаршировать кабачки не сильно плотно и уложить на дно МВ. Налить бульон(воду) примерно до середины кабачков и включить режим ВЫПЕЧКА на 20 минут. Затем добавить лечо столько, чтоб оно покрыло кабачки и перевести на ТУШЕНИЕ на 1 час.

Дополнение.

У меня осталось немного фарша, я добавила в него 1 перепелиное яйцо и сделала "котлетки" положила свеху на кабачки, т.к. не хотелось делать второй ярус кабачков.
И еще, у меня лечо вкусное с морковью и луком томленными в масле. Я бы рекомендовала добавить в подливу овощей этих у кого в лечо они отсутствуют. Для более острого вкуса добавила 1 ст.л. ложку яблочного уксуса.

Куриная грудка в винно-сливочной подливе с зеленым горошком

Ингредиенты

Берем...набор продуктов на 2 грудки (2 порции):
Куриная грудка – филе 2 грудки
Лук репчатый 1\2-1 шт.
Масло сливочное 20 г
Чеснок 1 зубчик
Сливки (были жирные 33%) 100 мл
Вино сухое белое 100 мл
Соль, специи, перец, зелень свежая
Зеленый горошек – брала мороженный 1\2 стакана
Мука 1\2 ст.л.

На гарнир:

Капуста брокколи и цветная из морозилки.

Способ приготовления

Мультиварка – режим Выпечка – время приготовления 30 минут.

В кастрюлю кладем масло сливочное (топленое), чеснок раздавленный, лук репчатый, грудку нарезанную полосками – обжариваем до выкипания жидкости. Добавляем сливки, вино, соль, специи и тушим периодически помешивая. Немного увариваем жидкость. Затем добавляем муку (просеиваю через сито для загущения соуса), зеленый горошек, зелень – все перешиваю и довожу до готовности. Пробуем на вкус и корректируем если требуется. Пока готовится грудка, сделаем гарнир. Для того чтобы сделать на пару овощи из морозилки, необязательно доставать большую пароварку, тем более, что готовится овощей всего две порции. Я делаю это в обычном широком сите. В кастрюлю наливаю всего 0,5 литра воды, сверху сито, в него мороженую капусту брокколи и цветную, сверху крышку. Капусту необходимо сверху присолить!

Вода быстро закипит, несколько минут, и капуста будет готова!

Собираем блюдо. Выкладываю капусту на тарелку. Рядом куриную грудку. Сверху все вместе поливаю вкусным сливочным соусом! И обязательно присыпать немного зеленым лучком!

Куриные крылышки с карри и овощами

Ингредиенты

700 гр куриных крыльев

100 гр зеленой стручковой фасоли (замороженной)

1 кг картофеля

1-2 средних луковицы

2 средних моркови

1 ч л карри

1 ст л растительного масла

2 зубчика чеснока

1 пучок зелени (петрушка)

1 ст л томатной пасты

Способ приготовления

Крылья разрезать на части выложить в мультиварку. Сбрызнуть маслом, присыпать карри и хорошо перемешать. Включить режим ВЫПЕЧКА. Через 7-10 минут обжарки крылышек добавить фасоль.

Далее все овощи закладывать по мере их подготовки, каждый раз все хорошо перемешивать.

Крышку каждый раз закрывать.

Морковь порезать колечками, лук крупными полукольцами, зелень крупно порубить, картофель порезать кубиком или произвольными нетолстыми кусочками. Через 15 минут после закладки картофеля, посолить, добавить мелко нарезанный чеснок и томатную пасту. Готовить до окончания программы.

Программа приготовления: Готовим на режиме ВЫПЕЧКА 40 минут.

Курица запеченная "Сочная"

Ингредиенты:

Курица 1 шт (в моем случае была тушка почти 2 кг.)

Чернослив около 1 стакана

Яблоки Симиренка 4-6 шт. в зависимости от размера

Соль, перец, приправана свой вкус

Чеснок 1 головка

Способ приготовления

Покупаем заранее ингредиенты. Курочку моем, удаляем лишний жир, вытираем. Потом обтираем солью, перчиком или любыми приправами (в моем случае это смесь перцев), я ставила на ночь в холодильник чтоб пропиталось. Потом мы делаем надрезы, начинаем чесноком и черносливом,

там где мяско толще чернослив там где меньше там чеснок. Режем яблоки кусками и смешиваем с оставшимся черносливом и фаршируем курочку. Когда запекала в духовке зашивала или скрепляла зубочистками живот курицы чтоб не выпадала, здесь же я такого не делала все получилось отлично. Ну после всего закидываем нашу курочку в мультиварку на спинку, ставим режим "запеканка" и печем 50 минут, потом переворачиваем на грудку и печем тоже 50 минут. Все пропеклось замечательно, хотя очень сильно переживала. Если чесно хотела курочку купить не больше 1,5 кг, но не тут то было куры были не меньше 2 кг, ну и решила взять большую и провести эксперимент. Вот результат, курочка получилась сочной, ароматной и пропеченной.

Общее время приготовления составляет приблизительно

100 минут.

Программа приготовления:

Выпечка

Курица печёная в травах

Ингредиенты

курица 1

тимьян 10 веточек

шалфей 15-20 листиков

соль

перец

Способ приготовления

на дно положить половину веток тимьяна(можно сухой) шалфей, соль перец. Положить курицу и сверху перец, соль, тимьян и шалфей. Программа выпечка 40 минут с одной стороны. Если курица большая то еще 20 с другой. Очень нежная и душистая получается

Время приготовления: 1 час

Программа приготовления: Выпечка

Мясо кисло-сладкое "Хупа"

Ингредиенты:

мясо (в оригинале говядина) 1 кг

томатное пюре 100 гр

лук 3-4 головки

чеснок 6-8 зубчиков

мед 1 ст.л

картофель по потребности

чернослив 300 гр

имбирь 2 ст.л

уксус столовый 2 ч.л.

коньяк 3 ст.л

соль, сахар по вкусу

душистый перец

лавровый лист

постное масло

бульон или вода

Способ приготовления

На пограмме "выпечка" делаем за жарку из лука, томатной пасты (пюре), добавляем специи, чеснок, когда лук станет прозрачным, а масло окрасится томат-пастой, добавляем мясо, об жарку продолжаем, когда мясо чуть об жарится, добавляем мед, коньяк, картофель (порезанный на

четвертинки или мельче, в зависимости от размера клубня), чернослив, присаливаем, меняем программу на "тушение", заливаем бульон или кипящую воду так, что бы мясо было чуть покрыто и ставим на тушение на 1,5 - 2 часа, в зависимости от качества мяса.

Программа приготовления:

"Выпечка" "Тушение"

Пельмени

Кладем 100 г. масла, наливаем 100 мл воды, высыпая пачку пельменей (на 500 г), включаем выпечку на 20 минут. Все свободны! Можно перемешать.

Печень по-строгановски

Ингредиенты

Печень 500 г
Лук 1-2 шт.
Сметана 15 % 150 г (можно больше)
Мука 1 ст.л.
Соль
Масло растительное 50 г
Специи
Соус 1 ст.л.
Картошечка от Штерн

Способ приготовления

Обжарила лук на режиме "Выпечка", потом туда положила печенку, обжарила, присыпала мукой, перемешала, добавила сметаны, посолила, добавила специй и зелени, поставила на "Тушение" на 1 час.

В оригинале добавляется еще соус типа "Южный" или "Краснодарский".

Программа приготовления: Выпечка, тушение

Рулет из свинины с черносливом

Ингредиенты

мякоть свинины одним куском 1 килограмм 300 грамм
морковь 0,5 штуки
чеснок 3-4 зубка
чернослив 6-7 штук
соль, перец, лавровый лист, паприка по вкусу
приправа для гриля по желанию
масло для обжарки 2-3 столовые ложки
мускатный орех по вкусу

Способ приготовления

Мясо моем, промокаем полотенцем и разрезаем так, чтобы получился один большой пласт. Пласт солим, перчим, посыпая молотым мускатным орехом, паприкой, приправой для гриля. Режем тонкими пластинками чеснок, морковь соломкой и раскладываем по пласти. Раскладываем чернослив. Сворачиваем рулетом, туго связываем ниткой. Обмазываем паприкой сверху. Обжариваем со всех сторон и доводим до готовности на тушении. Снимаем нитку. Резать холодным.

Время приготовления: 2 часа 40 минут

Рулет свиной для завтрака

Ингредиенты

Постный подчеревок

Соль, специи

Брусника

Для тушения:

Белое сухое вино 120 мл

Стебель сельдерея

Чеснок зубочками

Способ приготовления

Постный подчеревок (пашинка) свиной, толщиной 1,5 см, соль, специи для гриля, брусника – сворачиваем рулетом и перевязываем ниткой.

Режим тушения 2,5 часа в мультиварке, периодически переворачивая рулет.

Готовый рулет остудить в мультиварке или в пакете.

Свинина в сметанно-яблочной заливке

Ингредиенты:

Свинина 1 кг.

Заливка:

Яблоко большое 1 шт

Сметана 3ст.л. с горкой

Горчица 2ч.л. с горкой

Соль, белый перец, паприка по вкусу

Способ приготовления

Приготовить заливку. Яблоки натереть на крупной терке, смешать со сметаной, горчицей, специями.

Свинину порезать на кусочки. Перемешать с заливкой.

Выложить в МВ. Режим "Тушение" в зависимости от сорта мяса от 1 до 2ч. У меня был окорок, тушила 1,5 часа.

Свинина в собственном соку

Ингредиенты:

1,5-2 кг свинины одним куском (шейка, карбонад, окорок)

3-4 моркови

3-4 луковицы

соль, специи

Способ приготовления

Это блюдо подойдет и для семейного ужина и как горячее для праздничного стола. Оно требует от хозяйки минимум трудозатрат и позволяет преклнуться на приготовление салатов, закусок и сервировку стола, без необходимости все время быть начеку

Мясо режем на порционные куски, у меня был окорок, морковь чистим и 1/2 часть режем колечками или брусочками, другую часть трем на крупной терке. Лук режем толстыми кольцами поперек, так он даст больше сока.

На дно кладем слой лука и далее выкладываем слоями мясо и овощи. Что будет последним не важно.

Включаем режим ВЫПЕЧКА 30-40 минут, за это время перемешиваем мясо 2 раза, оно должно чуть прихватиться, все куски.

Солим, добавляем специи по вашему вкусу. Режим ТУШЕНИЕ 2 часа. Так же перемешиваем 1-2 раза.

На выходе имеем порционные куски нежнейшего мяса + много подливы

СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ

Ингредиенты

Говядина 500 г
лук репчатый крупный 2 шт.
соленые(бочковые) огурцы 3 шт.
томат-пюре 3 ст.л.
вино сухое 4 ст.л.
или виноградный(яблочный) уксус 2ст.л.
чеснок 2-3 зуб.
перец черный, хмели-сунели
зелень петрушки, кинзы свежая или замороженная
масло для обжаривания

Способ приготовления

Говядину нарезать кусочками примерно 2*2 и обжарить вместе с мелко нарезанным луком на ВЫПЕЧКЕ. Я оставила время по умолчанию 40 минут. Затем добавить томат-пюре, очищенные от кожицы и нарезанные кубиками или полосками огурцы. Добавить 2 стакана воды или бульона, вино(уксус) и поставить на режим ТУШЕНИЕ на 1,5 часа. Может быть хватит и 1 часа, если будет мясо молодое или более нежное (почечная часть, например).

Минут за десять до окончания режима ТУШЕНИЕ, добавить специи, чеснок, зелень. Посолить по вкусу.

При подаче посыпать свеженарезанной зеленью.

Это блюдо едят как самостоятельное без гарнира, получается что-то похожее на густой суп, в общем подлива с мясом.

Мои комментарии. Мы едим обычно эту солянку с гарниром (по-русски).

Я еще добавила сухой базилик и молотую паприку. Вино у меня было красное

Саперави(грузинское), можно заправить белым и вином или в крайнем случае обычным уксусом (разведённым). Уксус придает особую остроту блюду. Вместо том.пасты использовала домашний томатный сок увареный, летом готовлю на свежих помидорах.

Суфле из курицы

Ингредиенты

Мясо куриное 700гр.
Морковь 1 шт.
Сливочное масло 30 гр.
Яйца 2 шт.
Сливки (молоко) 150 гр (200гр)
Манка 2 ст.л.
Соль, Перец, приправы по вкусу

Способ приготовления

Суфле из курицы (как в детском саду)

Сварить куриное мясо, я брала грудки и голени, и морковку - варила в Мультиварке 2ч. на программе тушение. Залить манку сливками (молоком), чтобы набухла. Яйца разделить на белки и желтки. Отделить мясо от костей. Всё, кроме белков, загрузить в блендер и "погудеть" до однородной пюреобразной массы. Посолить и приправить получившуюся массу. Белки нужно взбить до пышной пены, потом соединить с мясной массой, аккуратно перемешивая ложкой. Масса получится очень воздушной.

Выложить все в Мультишкку - выпекать на программе "Выпечка" 60 мин. Когда будет готова, вынуть - дать остыть минут 5-10. Перевернуть румяной корочкой вверх. К сожалению, не успела сфотографировать эту вкуснотищу - ребенок с мужем повеселились - ополовинили мигом её, ободрав зажаренную корочку

Получается очень вкусно, нежно, а самое главное очень просто

Время приготовления: 60

Программа приготовления: Выпечка

Тефтели ленивые двухярусные

Ингредиенты

Фарш 500 г

Рис круглый сырой 1 м/в стакан

Лук 4 шт.

Яйцо 1 шт.

Хлеб 1 кус.

Перец

Соль

Капуста 1 маленькая головка

Сливки 10% 200 мл

Способ приготовления

У меня фарш самодельный - свинина+индюшка +2 луковицы, яйцо, замоченный хлеб, сырой рис, соль, перец. В мультиварке поставила на режим "Выпечка" жариться остальные две порезанные луковицы, пока жарилось - делала фарш.

Лук из мультиварки достаем, формируем тефтельки и укладываем первый слой.

Посыпаем жареным луком.

Затем, берем капусту и разбираем ее на листики. одним накрываем тефтельку посередине, остальные листики кладем по кругу и укладываем в них тефтели и выкладываем оставшуюся часть лука.

Берем сливки и наливаем понемногу в каждый листик, остальное между листиками

Ставим на Тушение" на 2 часа.

Тефтели не развалились. Те, которые были внизу, тоже форму сохранили, рис полностью приготовился.

Обращаю внимание, что сливки полностью впитываются, так что на соус не рассчитывайте

Время приготовления: 2 ч

Программа приготовления: Тушение

Тушенка домашняя

Ингредиенты

говядина

свинина

баранина

индейка, курица суповая

соль

специи, лавровый лист

лук репчатый

Способ приготовления

Закладываете любое мясо (можно делать микс из мяса разных домашних животных, птицы) в мультиварку, воду не добавлять совсем, и в режим Тушение часов на 5-6.

В конце тушения, за 1-2 часа добавить соль, и специи по вкусу.

У меня было разварное мясо, вот такое – 4 вида мяса (говядина, свинина, баранина, в том числе кусочек индейки)

Горячую тушенку раскладываю по емкостям, остужаю и убираю в морозилку. Мясо дает много своего жира и сока, воды не требуется добавлять.

Фрикадельки в томатно-кабачковой подливке

Ингредиенты:

фарш 500 гр

яйцо 1 шт

сахар 1 ст л

2 ст л томатной пасты + 3 ст л воды (я брала 5 ст л готового томатного пюре)

кабачковая икра 150-180 гр

сметана 4 ст л (с горкой)

кипяток 1-1,5 ст

соль

масло для обжарки

Способ приготовления

Включаем режим ВЫПЕЧКА, используем только этот режим, и все делаем очень быстро. Лук тонко нашинковать и обжарить с разведенной томатной пастой и сахаром, помешивая ~ 7-10 минут. В это время фарш смешать с яйцом, солью, специями (по желанию), немного отбить. Подготовить заливку из кабачковой икры, сметаны и кипятка.

Слепить шарики из фарша - фрикадельки, я делала крупные, уложить в мультиварку на лук с томатом и залить кабачково-сметанной заливкой. Готовить еще 20 минут на ВЫПЕЧКЕ. Выключить и дать постоять немного под крышкой, дойти.

Лазанья

Листики для лазаньи 10 шт

Фарш 500-600 гр

Лук крупный 2 шт

Грибы (маслята замороженные) 300-400 гр

Сыр 200гр

Молоко 600гр

Вода 200гр

Кубик Магги (говяжий бульон)

Сливочное масло 1-2 ст л

Соль, перец по вкусу

Лук, маслята (не размораживать) и сливочное масло положить в мультиварку, перемешать и на выпечке жарить минут 40 периодически помешивать.

Затем фарш посолить, поперчить и перемешать с протертым сыром и поджаренным луком с грибами .

Далее начинаем укладывать слоями в кастрюлю.

Слой фарша, слой листики для лазаньи, фарш, листики... . Итого у меня получилось 5 слоев.
Листики выкладывала так: один целый, а второй ломала чтобы закрыть фарш.
И заливаем приготовленной смесью (молоко + вода + бульонный кубик).
Все! Ставим режим тушение на 2 часа. Очень вкусно!!!

Рыбные блюда

Лосось консервированный, отваренный с картофелем

Продукты

Лосось консервированный - 2 банки (брала горбушу в собственном соку)

Картофель - 700 г

Зелень петрушки

Соль

Перец

Сливочное масло

Приготовление

В кастрюльку мультиварки выложить половину сливочного масла, порезанного на кусочки.

Положить картофель. Посолить, поперчить. Выложить кусочки рыбы. Посыпать петрушкой.

Разложить, оставшиеся кусочки масла. Залить всё соком из консервы.

Установить программу "Тушение" и готовить 25 мин.

Рыбка на овощной подушке с майонезом

1 средняя тушка рыбки (у меня пикша)

1 большая луковица

2 моркови

майонез

приправы и соль по вкусу.

В мультиварку налить не много масла. Лук нарезать полукольцами, выложить в кастрюлю мультиварки, сверху половину моркови натертой на крупной терке. На морковь выложить рыбку нарезанную на кусочки, посолить, приправить, смазать майонезом и посыпать второй половиной моркови. Поставить на программу "Пирог" минут на 30. (т.к. рыбка у меня была размороженная, то в мультке образовался сок от рыбы, и после программы Пирог, я поставила на небольшой объем, чтобы вода испарилась и рыбка поджарилась) Думаю, если рыба у вас будет свежая, то программы Небольшой объем не понадобится.

Рыбка получилась просто изумительно вкусной и нежной!

Ёжики из горбуши паровые

Ингредиенты:

1. Фарш горбуши - 500 гр

2. Риск круглый - 2/3 мультистакана

3. Хорошая сочная луковица - 1 шт

4. Яйцо сырое - 1 шт

5. Соль, перец - по вкусу

Рис моем, луковицу чистим. Была у меня в морозильнике дальневосточная горбуша, почистила, отделила от кости и шкуры, перекрутила на мясорубке вместе с луком.

Замешиваем все ингредиенты и формируем удобные по размеру (и рту) колобочки.

Уложила на паровую корзину.

В кастрюлю добавила чистой воды на уровень 3.

Установила корзину с кастрюлей в мультю и поставила программу кипячения (Steam) на 40 минут (колобки были не менее 100 гр).

А то, что получилось - смотрите фотографии.

От себя добавлю, блюдо получилось очень нежное, сочное, если сравнивать с приготовлением в кастрюле на плите в бульоне - получилась настоящая здоровая пища!

Рыбная мелочь тушеная

Ингредиенты

Рыбная мелочевка – разная, уже очищенная 1 кг
Соль, перец, специи для рыбы
Раст.масло
Сок лимона 1-2 ст.л.

Способ приготовления

Рыбу чистим от головы, хвостов, внутренностей. Если есть в рыбе икра, оставьте ее, промойте. Рыбу моем, освобождаем от воды, рыба должна быть сухой. Солим рыбу по вкусу, и даем ей немного просолиться.

Разогреваем масло на сковороде, быстро обжариваем рыбу. Рыба мелкая, обжаривается очень быстро, не более 1 минуты, меньше.

Перекладываем рыбу в мультиварку. Каждый слой пересыпаем специями для рыбы, белым молотым перцем, доливаем сверху еще растительное масло, немного лимонного сока 1-2 ст.л, кладем лавровый лист. Если растительного масла много, то и лимонный сок стоит увеличить. Масла доливать нужно по собственному вкусу – больше или меньше, можно даже покрыть маслом рыбу полностью. Лимонный сок нейтрализует рыбный жир и привкус, делает рыбу приятной по вкусу.

Сверху выкладываем рыбную икру, раскладываем ее оладушком, присаливаю, перчу немного. Делайте все на свой вкус.

Выставляем режим Тушение на 1,5-2 часа. Больше тушить по времени не стоит, рыба маленькая и так разваливается. В итоге косточки будут очень мягкими.

Камбала на пару

Камбалу помыла, отрезала хвостик и плавники.

Положила в МВ кверху спинкой в верхнюю мисочку.

В нижнюю кастрюльку налила воды 0,6 по нижней ризке, посолила немного и положила нарезанную картошку для гарнира.

Включила режим на пару 14 мин. Думаю, что достаточно было 10 мин.

Через 14 мин готово. Сняла с камбалы кожу. Кожа была мягкая. Получилось вкусно.

Легко и просто.

Сайядие (плов из рыбы)

Ингредиенты

филе белой рыбы (у меня сом) 700 гр.
1 луковица
3 зубчика чеснока
1 крупный красный помидор или 2 средних
олив.масло
2-3 см корня имбиря (можно порошок)
мука для панировки рыбы
соль
специи
рис басмати 3 мультстакана
сок лимона
перец
креветки (факультативно) 1 кг

Способ приготовления

Размороженное филе замариновать в лимонном соке+соль+перец+специи для рыбы на 20 мин. В олив.масле обжариваем мелкопорошенный лук (режим Выпечка), затем через 2-3 мин добавляем мелкорубленый чеснок (можно через пресс), еще через минуту натертый на мелкой терке имбирь и кумин. Кумина кладем на данное количество продуктов примерно 2 ч.л порошка или семенами.

Трем на мелкой терке помидор...кожицу выбрасываем, а пюре кладем к луку и имбирю. (У меня помидоров не было, зато был пакет мороженой брокколи, я его немного потушила отдельно) Тушим вместе 3-4 мин.

Рыбное филе, стряхнув лишнюю жидкость, обвалять в муке и обжарить в очень горячем масле до золотистого цвета с двух сторон.

Хорошенько промоем рис. Половину риса перемешиваем с поджаркой, затем выкладываем рыбу, креветки, потом оставшийся рис.

Залить кипятком на 1 см выше поверхности. Раскрошить кубик куриного бульона, щепотку шафрана.

Режим Варка.

Семга на подушке из яблок и перца

Ингредиенты

Перец сладкий 1\2 шт.

Яблоко кислое 1 среднее

Семга свежая порционный кусок

Специи, соль, лимонный сок, сахар

Масло растительное 1 ст.л.

Способ приготовления

Приготовление в мультиварке:

Семгу замариновать в специях для рыбы (либо белый перец, либо другие для вас), посолить и поставить настояться примерно на час.

Порезать перец сладкий соломкой вдоль перца.

Яблоко нарезать кружками (кожуру не срезать) и посыпать чуть мускатным орехом.

На дно мультиварки наливаем растит. масло, кладем нарезанный перец (присолить немного), сверху кладем дольки яблок (в шахматном друг на друга), сверху на яблоки семгу маринованную.

В мультиварку может войти 2-3 таких порции.

Закрываем мультиварку, включаем режим Выпечка, и доводим до готовности – примерно 30 минут.

Выкладываем готовые порции на тарелку.

Сверху поливаем всю эту конструкцию соусом-смесью лимонного сока и сахарной пудры (кисло-сладкий вкус). На порцию достаточно 1\4 сока лимона и 1\2 ч.л. сахарного песка.

Блюдо рассчитано на 1 порцию

Время приготовления: примерно 30 минут

Фрикадельки рыбные с овощами

Ингредиенты

~ 400 гр рыбного фарша

400 гр смеси замороженных овощей "Мексиканская смесь"

200 гр (1 пакетик) сливок 10%

соль

2 ст л растительного масла для обжарки

Способ приготовления

Включаем режим ВЫПЕЧКА. Выкладываем замороженные овощи, добавляем масло, солим и обжариваем их периодически помешивая до полной разморозки. Воду можно не выпаривать. Из фарша лепим фрикадельки и выкладываем поверх овощей. Поливаем все сливками. Готовим еще 10 минут. Выключаем, аккуратно переворачиваем фрикадельки. и даем постоять минут 20 с закрытой крышкой. Все!!!

Сельдь в масле тушеная

Ингредиенты

сельдь свежемороженая 1 кг
луковица 1 шт.
соль (мелкая без горки) 1,5 ч.л
лимонная кислота 0,5 ч.л.
вода 3/4 ст.
масло растительное 100 мл
специя для рыбы(у меня Авокадо), лавровый лист, черный перец горошком по вкусу.

Способ приготовления

СЕЛЬДЬ В МАСЛЕ (на вкус как консервированная)

Очень захотелось сделать рыбку домашнего приготовления. Поискала по инету, информацию собрала в кучу и вот, что получилось.

Рыбу порезать кусочками, удалить голову, а потом из кусочков удалить внутренности, чтоб они остались целенькие. Шкуру снимать не надо.

Луковицу порезать кружками и разобрать на кольца.

Рыбу присыпать специей (примерно 1 ч.л.) и перемешать в миске.

Лимонную кислоту и соль растворить в 3/4 стакана воды.

На дно мультиварки положить немного лука, слой рыбы, перец горошком, лавровый лист, затем опять лук. рыба, перец, лаврушка. Сверху вылить воду с солью и лимонкой, масло. Поставить на ТУШЕНИЕ на 7 часов. В принципе рыба уже готова через 4 часа, косточки еще не мягкие, но отлично отделяются. Через 7 часов тушения косточки стали мягкие.

Переложить рыбу в отдельную посуду и охладить(масло я оставила в кастрюле МВ, чтоб не так жирно было, много рыбьего жира вытапливается еще).

Вкус как у хорошей консервы в масле типа сардина.

P.S. Кислота необходима для сохранения твердости кусочков.

Можно приготовить рыбу любую (скумбрию, горбушу), а еще ее можно приготовить в собственном соку. Ингредиенты те же, но без масла.

Сельдь тушеная в томатном соусе

Ингредиенты

сельдь свежемороженая 1 кг
луковица 1 шт.
соль (мелкая без горки) 1,5 ч
лимонная кислота 0,5 ч.л.
вода 3/4 ст.
масло растительное 100 мл
специя для рыбы(у меня Авокадо), лавровый лист, черный перец горошком по вкусу
морковь, лук по 1 шт.
корень сельдерея небольшой кусочек
томатная паста 70 г

Способ приготовления

СЕЛЬДЬ ТУШЕНАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ (на вкус как консервированная)

Этот рецепт созвучен с этим:

СЕЛЬДЬ В МАСЛЕ (на вкус как консервированная)

И в общем-то является его продолжением. Рыбку можно брать любую. Я взяла сельдь. Рыбу приготовила как и в первом рецепте, но тушила я ее на 1 час меньше - 6 часов, потом аккуратно вылила жидкость из кастрюльки и залила рыбу томатным соусом.

Томатный соус: приготовила как обычно. Спассеровала в небольшом количестве масла растительного 1 большую луковицу мелко нарезаную, 1 среднюю морковь и небольшой кусочек корня сельдерея натерла на крупной терке. Затем добавила томатную пасту(70г), примерно 2 ст.л.

Помешивая дала маслу окраситься(чтоб потом цвет был красивый), добавила воду(чтоб соус приобрел желаемую густоту), 1 ч.л. сахара, соль по вкусу и немного мускатного ореха.

Поставила рыбу с томатным соусом на ТУШЕНИЕ еще на 1 час.

Все рыбка готова.

Овощные блюда

Картофель с грибами

7-8 картофелин среднего размера

200гр белых грибов

400гр шампиньонов

1 луковица

2ст.л оливкового масла

100гр сметаны (можно и больше)

соль, специи по вкусу

Нажимаем кнопку «Функции» выбираем режим «Жарка», загорится соответствующий световой индикатор;

Нажимаем кнопку «Выбор блюд», выбираем "Овощи". Загорится соответствующий световой индикатор и время приготовления по умолчанию: овощи 20 минут

Добавляем оливковое масло 2ст.ложки

Закрываем крышку.

Нажимаем кнопку «Старт», на дисплее начинает по кругу бегать « - » и мультиварка начинает нагрев.

После достижения нужной температуры звучит сигнал и на дисплее загорается выбранное время.

Добавляем лук. Пока лук обжаривается, режем грибы, добавляем к лучку. Пока обжариваются, чистим и режем картофель дольками. Добавляем картофель.

Цикл окончен.

Нажимаем кнопку «Функции» выбираем режим «Тушение», загорится соответствующий световой индикатор;Время 2 часа. (Однако через 50 мин.было уже все готово)

Смешиваем сметану с солью и специями, добавляем. Перемешиваем. К картошке с грибами добавила зелень. Функцию "Тушение" отключила и включила "Мармит"

Тушеные баклажаны

На объем 2/3 чаши МВ понадобится:

3 средних баклажана,

4 помидора,

1 болгарский перец,

3-4 луковицы,

2 средних моркови,

чеснок (2-3 зубца), можно сухой или гранулированный,

соль, перец по вкусу

растительное масло.

Приготовление: налить растительное масло, чтобы прикрыло доньшко, на "жарке" немного обжарить лук, потом к нему добавить тертую морковь, затем порезанный перец и помидоры (помидоры предварительно ошпарить и снять с них кожицу), затем порезанные кубиками баклажаны (предварительно замочить в подсоленной воде), чеснок, соль, перец. Поддержать на "жарке" минут 10 с закрытой крышкой, чтобы овощи дали сок. Затем я ставила на "тушение" на 40 минут. В общем, после этого блюдо уже готово, но я оставляла на "мармите" на 15 минут потомить.

Блюдо хорошо идет как овощной гарнир к мясным блюдам, либо, уже охлажденное, как холодная закуска.

Тушёная капуста

Продукты

Капуста - 800 г

Лук - 1 шт.

Морковь крупная - 1 шт.

Перец сладкий - 1 шт.

Перец острый - 1/2 шт.

Томатная паста - 1 ст. л.

Вода - 1/2 мультстакана

Укроп

Лавровый лист

Соль

Растительное масло

Приготовление

Чашу МВ налить растительное масло. Положить лук. Затем морковь. Посолить. Добавить капусту, посолить. Посыпать укропом, порезанным острым перцем. Положить лавровый лист. Сверху распределить сладкий перец. Посолить. Томатную пасту размешать с водой и залить капусту. Поставить программу "Быстрое приготовление". После сигнала капуста готова. Осталось перемешать и разложить по тарелкам.
Всё приготовление заняло 50 минут!

Паровой картофель с приправой

Продукты

Картофель - около 1 кг

Приправа для картофеля

Сухой укроп

Соль

Приготовление

В чашу мультиварки налить воды до нижней отметки. В контейнер-пароварку положить очищенный картофель. Посыпать солью, приправой и укропом. Установить программу "Варка на пару - Овощи" на 20 минут. После сигнала картофель готов.

Картошка с Пекинской капустой

Состав:

Пекинская капуста 250 г.

Картошка

Лук 1 шт.

Соль по вкусу

Зелень

Приготовление:

Включить режим "жарка-овощи" на 30 мин., налить масло растительное, прогреть 1-2 мин. Кладём картошку, капусту, лук всё перемешиваем, закрываем крышку.
Иногда (обязательно) помешивать.
За 3 мин. до окончания кладём зелень, соль, перемешиваем.

Картофель Бийрон

Продукты

Картофель - 800 г

Лук - 1 шт.

Соль - 0,5 ч. л.

Вода - 2 мультстакана

Растительное масло

Зелень укропа и петрушки

Приготовление

Лук нарезать полукольцами, картофель кружочками. По желанию можно промыть картофель холодной водой, чтобы он не слипся при готовке.

Далее, налить в чашу МВ растительное масло. Положить лук. Сверху распределить картофель и залить подсоленной водой.

Поставить программу - Быстрое приготовление.

После сигнала картофель Бийрон готов. Осталось разложить по тарелкам, посыпать зеленью и подавать.

Картофельное пюре

Продукты

Картофель - 700 г

Вода - 2 мультстакана

Соль - по вкусу

Молоко

Кусочек сливочного масла

Приготовление

Картофель очистить и крупно порезать. Положить в кастрюльку мультиварки. Залить водой.

Установить программу "Варка-Овощи".

Воду слить в чашку, оставив чуть-чуть в кастрюльке. Тефлоновой толкушкой размять картофель.

Если картофель слишком сухой, то добавить немного картофельного отвара. Положить кусочек сливочного масла. Перемешать силиконовой ложкой. артофельное пюре готово! Чтобы сохранить пюре горячим в течение 1 часа, можно поместить кастрюльку обратно в мультиварку и хранить до подачи при закрытой крышке.

Вешенка тушеная в с добавлением постного майонеза.

Ингредиенты:

Вешенка - 1 килограмм,

Лук - 1 штука,

Масло растительное для жарки,

Майонез постный- 2-3 столовые ложки,

Перец, соль, грибная приправа, зелень по вкусу.

Способ приготовления.

На режиме "Жарка" обжариваем порезанный лук до золотистого цвета. Режем грибы соломкой и складываем в кастрюлю. Выбираем режим "Тушение". Время по умолчанию.

Солим, перчим, добавляем грибную приправу. Через час кладем постный майонез.

У меня стояли на подогреве еще 1 час. Приятного аппетита!

Жареная картошка

Еще жарила картошку. Осталась довольна процессом, необходимость в электросковородке отпала.

Режим Жарка овощи 20мин. Почистила картофель (7 средних). Включила мультю, налила масла (на глаз примерно 3 ст.л), пока бегали черточки – картошку покрошила на терке Бернер. Как установилось время, закинула картофель. Перемешала. Закрывает. Жарила полный цикл, отрывала и мешала, как на обычной сковороде (Мешать удобно, из-за высоких бортов ничего не брызгает). Через 10 минут добавила покрошенный лучок. Поперчила. За 3 минуты до конца посолила. По окончании процесса присыпала зеленью, перемешала, оставила на подогреве 5 минут. Выключила. Теплая была еще в течении часа (Удобно почти как в термосе, остывает гораздо медленнее, чем на обычной тонкой сковороде)

Кабачки фаршированные

Очень нравится режим Steam(пар)

Сегодня у меня получился прекрасный прозрачный вкусенький бульон и замечательное второе блюдо.

Ингредиенты:

- 1.Куриная грудка-1шт.
- 2.Кабачок-1шт.
- 3.Морковь-1шт
- 4.-Соль морская-по вкусу
- 5.Сыр тертый-2ст.ложки
- 6.Кунжут-по вкусу.

Беру кабачок-мою и обрезаю концы,разрезаю вдоль на две части.Затем у каждой половинки вычищаю середину-получаются две такие лодочки.Беру одну часть куриной грудки и нарезаю её маленькими кубиками(можно взять куринный фарш),добавляю тертую морковь,мелко порезанную сердцевину кабачка,соль-перемешиваю.Наполняю "лодочки" фаршем и помещаю в стимер.В кастрюлю наливаю воды на уровень 2чашек и ставлю в МВ.Устанавливаю стимер.Закрываю крышку.Выбираю режим пар на 40мин.Когда режим заканчивается выключаю Марусю, открываю крышку и посыпаю кабачки тертым сыром и кунжутом -закрываю крышку и оставляю еще минуты на две.Все

Овощи по-карпатски

Продукты

- Картофель - 3 шт.
- Морковь - 1 шт.
- Лук - 1 шт.
- Сладкий перец - 1 шт.
- Сельдерей - 60 г
- Помидор - 1 шт.
- Рис пропаренный "Басмати" - 1 мультстакан
- Вода - 3 мультстакана
- Соль - 1 ч. л.
- Зелень укропа
- Растительное масло

Приготовление

В чашу мультиварки налить растительное масло. Положить лук. Выложить картофель, сельдерей. Посыпать укропом. Положить морковь. Затем сладкий перец. Насыпать рис. Прикрыть ломтиками

помидора. Залить подсоленной водой. Выставить программу - Ускоренное приготовление. Готовить до сигнала. Затем перемешать. Овощи готовы!

Ленивые голубцы

"Ленивые голубцы". 500 гр фарша обжарить на программе жарка. Добавить сырой рис (на глаз). Немного обжарить с фаршем. Выключить. Добавить нашинкованную капусту свежую, залить заправкой "Солянка по деревенски" Магги, перемешать и тушить 2 час. За час до окончания добавляю сметану 3 ложки. И жду пиканья. Сегодня капусты было много до самого верха. Супер.

Я ленивые голубцы делаю проще. Все продукты укладываю слоями. Обжариваю только лук (могу не обжаривать), а фарш закладываю сырой.

Первый и последний слой - капуста. Тушение тоже 2 часа.

Такие добавки как Магги я не признаю, поэтому заливаю мясным бульоном или просто водой.

Самые вкусные ленивые голубы, это приготовленные в мультиварке.

Соляночка с сосисками

Картофель

Капуста

Лук репчатый

Морковь

Сосиски (у меня были молочные)

Соль и специи по вкусу

Включаем режим "Жарка - овощи", ждем коггда разогреется масло...

Обжарить лук и морковь (2 мин), затем добавила картофель. Через некоторое время перемешала, потом добавила нашинкованную капусту и сосиски, посолила и добавила специи. Периодически все перемешивала. Когда пропещит, оставить на мармите минут 10 - 15. Готово!!!

Картофель под сыром

Нарезала кило картошечки тонкими кружочками, сложила в мультиварку. Пересыпала солью с 4 мелко нарезанными дольками чеснока. Взболтала в пол-литре молока два яйца и залила картофель. Сверху натерла 150 гр. сыра.

Режим "выпечка" 50 минут

Белорусская драчена со свиной

Ингредиенты:

Картофель 500г.

Свинина 500г.

Сало 30г.

Лук репчатый 2шт.

Масло сливочное 40г.

соль, перец, тимьян (или другие специи) по вкусу

Способ приготовления

Сало мелко нарезать и обжарить, режим "выпечка" 3-5 мин.

Свинину мелко нарезать, лук измельчить. Добавить к салу и готовить в режиме "выпечка" еще 10минут, периодически помешивая.

Картофель натереть на крупной терке.

Кто не боится за кастрюльку, может добавить картофель к мясу и перемешать в кастрюльке. Я выкладывала и мешала в большой миске.

Посоливать, приправить по вкусу.

Выложить в кастрюльку. Сверху порезать сл.масло.
Готовить в режиме "выпчка" 60мин + 20мин.
Готовое блюдо украсить по желанию зеленью.
Неожиданно нежный и воздушный вкус получился.

Икра кабачковая по-грузински

Ингредиенты

Средние кабачки или цукини 4 шт.
лук репчатый крупный 3 шт.
морковь 1 шт.
чеснок 2 зуб.
кинза, укроп по 1 пучку
хмели-сунели 1/2 ч.л
виноградный уксус 1 ст.л.
масло растительное
соль, перец красный, паприка по вкусу

Способ приготовления

Может быть и не очень по-грузински, но рецепт мне когда-то дала девушка из Кутаиси.

Получается очень ароматная и сочная икра.

Сразу вкл. ВЫПЕЧКУ на 60 мин.

Лук мелко порезать, морковь натереть крупно на терке и обжарить на выпечке до слегка румяного цвета в небольшом количестве масла.

Пока жарятся лук и морковь, кабачки почистить, порезать кубиками примерно 1*1 см и слегка присолить, чтоб пустили сок(осторожно, не пересолите!), минут через 20 (за это время лук и морковь обжарятся), кабачки слегка отжать и положить в МВ. Делаю я это для того, чтоб было меньше жидкости для выпаривания, сократить время готовки.

Помешивать иногда для равномерного прожаривания. Когда кабачки станут мягкими, добавить мелко порезанную зелень, чеснок, хмели-сунели, перец, уксус.

Попробовать на соль. Может быть солить и не нужно. Если не хватает чуть кислоты - добавить еще чуток уксуса. Подержать минут 5 и все - икра готова. У меня икра была готова за 50 минут.

Икра свекольная

Ингредиенты:

Средняя свекла 4 шт.
крупные морковь 2 шт.
репчатый лук крупный 4 шт.
том. паста 2 ст.л.
(или домашний густой том. сок 150 мл)
чеснок 1-2 з.
соль, черный перец, щепотка кориандра, раст. масло.

Способ приготовления

Лук мелко порезать, морковь и свеклу потереть, но в каждый овощ в отдельную посуду.

Включить в мультиварке программу ВЫПЕЧКА на 50 минут, налить масло, чтобы покрыто было дно. Я люблю икру "масляную", поэтому кол-во масла каждый определит сам. Положить лук и дать ему обжарится до прозрачности минут 20, затем добавить морковь и обжаривать вместе с луком еще 20 минут.

Затем добавить свеклу, немного посолить ее, чтоб она пустила сок и дать еще обжарится овощам 10 минут. Когда программа ВЫПЕЧКА закончится, переключить МВ на ТУШЕНИЕ на 1 час.

Несколько раз перемешать овощи в процессе.

За 15 минут до окончания программы добавить томат, соль, перец по вкусу, чеснок рубленый, щепотку кориандра по желанию. Если добавляете томатный сок, то можно включить ВЫПЕЧКУ на 20 минут и дать выпарится лишней влаге. Такую икру можно делать без томата, а подкислить ее уксусом чуть-чуть, тоже очень вкусно. Зелень не добавляю, чтоб сохранить "первозданный" вкус.

По этому "алгоритму" можно приготовить икру и на плите.

Картофель жаренный с белыми грибами

Ингредиенты

Грибы белые сушеные большая горсть

Картошка 1 кг

Лук 1 шт

Масло постное 2 ст.л.

Соль по вкусу

Способ приготовления

Грибы замочить на ночь, залив их кипятком. На режиме "Выпечка" разогреть масло и обжарить в нем лук до прозрачности. Когда лук будет готов, положить в него порезанные отжатые грибы и продолжать обжарку до "румяности" смеси. Пока лук и грибы обжариваются, почистить картошку, порезать кубиками 3х3 см, ну или где-то так. Когда луко-грибы обжарятся, МВ перевести в режим "Плов", положить картошку, посолить, перемешать с луко-грибами и закрыв крышку, собирать на стол. В процессе готовки, перемешивать не обязательно, но можно. По окончании программы, я оставляю на "подогреве" на некоторое время, что бы картошечка "притомилась".

Маш с курицей и овощами

Ингредиенты

Маш крупа 200 г

лук репчатый 1 шт

чеснок 2 з.

перец болгарский 1 шт

помидоры 2 шт

морковь 1 шт

стеблевой сельдерей 1 стебель

соль по вкусу

свежемолотая смесь из 4-х перцев по вкусу

куриная голень 6 шт

Способ приготовления

Все овощи порезала на Бернеровской терке, вставка 7 мм, брусочки. Овощи, курицу и маш поместить в чашу мультиварки, посолить, поперчить. Можно добавить немного воды, но я не добавляла, овощи и курица выделили достаточно сока. Тушить.

Блюдо рассчитано на 4 - 6 порции

Время приготовления: 2 часа + 10 мин нарезание овощей

Программа приготовления: Тушение, 2 часа

Перцы фаршированные вегетарианские

Ингредиенты

перцы болгарские 1 кг

лук репчатый крупный 2-3 шт.

морковь 2-3 шт.

небольшой вилок капусты 1/2

круглый рис 1/2 мультистакана

помидоры 2 шт.
том. паста 2 ст.л.
чеснок 2 з.
разная зелень. соль перец по вкусу
раст. Масло

Способ приготовления

Вегетарианские потому что без мяса, но есть можно ВСЕМ!

Употреблять лучше охлажденными как самостоятельное блюдо или как овощной гарнир.

Перцы почистить помыть и поставить в микроволновку под крышкой на 1 минуты для придания им податливости или облить кипятком.

Рис сразу залить кипятком и оставить на полчаса.

Лук мелко порезать и обжарить на подсолнечном масле на сковороде до слегка зарумяненного состояния, затем добавить натертую морковь, потушить до готовности моркови.

Капусту тем временем режем соломкой и поперек, чтоб получилась мелкая "лапша".

Капусту добавить к овощам и тушить под крышкой до мягкости.

Помидоры ошпарить кипятком и порезать кубиками. Добавить помидоры, измельченный чеснок и зелень в овощную смесь, посолить и поперчить по вкусу. Я еще добавила щепотку молотого тмина.

В готовый овощной фарш добавить отцеженный ранее замоченный рис, все премешать.

Перцы нафаршировать.

Подливу я готовила из свежих помидор. Измельчила их, прогрела до закипания в кастрюльке на плите, посолила.

Перцы поставить в чашу МВ, залить подливой и поставить на ТУШЕНИЕ на 1 час.

Очень вкусные перцы получились!

Рецепт в общем-то известный, можно готовить и без риса, но его здесь не много и он как бы связывает начинку.

Еще неплохо было бы сюда добавить корень сельдерея или пастернак, но у меня, к сожалению, не было.

Макаронны, изделия из теста, яиц, творога

Овощной омлет

Продукты

Лук - 1 шт.
Помидор - 1 шт.
Картофель - 1 шт.
Цукини - 1 шт.
Молоко - 1/2 мультистакана
Яйца - 4 шт.
Сыр - 75 г
Соль
Растительное масло
Зелень

Приготовление

В чашу Итальянки налить растительное масло и выложить слоями порезанные овощи. Сначала лук. Затем картофель. Посолить. Цукини. Посолить. Сверху распределить кружочки помидора. Посолить. Яйца слегка взбить вилкой, добавить молоко и вылить на овощи. Посыпать всё тёртым сыром. Поставить программу "Выпечка" 50 минут. После сигнала переставить чашу в духовку под гриль 200 градусов и запекать до золотистой корочки.

Макароны с яйцом

Состав:

Макароны 1 пачка
Лук 1 шт.
Воды 1 л.
Соль по вкусу
Яйцо 2 шт.
Зелень.

Приготовление:

В кастрюльку МВ налить масло, воды включить режим "макароны" подождать когда закипит вода. МВ запищала закинуть макароны и ещё рас нажать старт. После приготовления переложить макароны, налить масло, включить режим "жарка" обжарить лук до золотистого состояния, кладём макароны, перемешиваем. Перемешать яйцо с укропом, солью. И вылить в макароны, перемешать. Иногда помешивать до окончания режима.

Гнезда

Состав:

Гнезды (сколько влезет в мультиварку)
Соль по вкусу
Масло любое 2ст.л(оливковое или подсолнечное)
Воды у меня была горячая.

Подлив:

Фарш 400 г.
Лук 1 шт.
Морковь 1 шт.
Помидор большой 1 шт.
Муки 1 ст.л.
Воды 1 л.
Соль, специи по вкусу

Лавровый лист.

Приготовление:

Налить воды в МВ, включить режим "макароны", вода закипела, кладём гнезда, соль, масло. У меня за один раз (8мин.) не успели приготовиться и я поставила ещё на 8 мин. (в общем получается 16 мин.)

Когда приготовились, поставила карзину-пароварку и слила лишнюю воду.

Доставать аккуратно.

Подлив:

Налить в кастрюльку МВ масло, включить режим "выпечка" на 50 мин.

Кладём фарш, закрываем крышку. Иногда помешивать .

Через 10 мин. положить, лук, морковь, помидор. Иногда помешивать.

Через 20 мин. кладём муку, соль, специи, всё перемешать и через 5 мин налить, горячей воды, перемешать. Закрывать крышку .И ждём окончания.

Сырники

Продукты

Творог 18% - 460 г (2 пачки по 230г)

Сахар - 4 ст. л.

Яйца - 2 шт.

Мука блинная - 2 ст. л.

Соль по вкусу

Мука для панировки - 2 ст. л.

Растительное масло для обжарки

Из этого количества продуктов у меня получилось 12 сырников.

Приготовление

В творог добавить яйца, сахар. Подсолить. Положить 2 ст. л. блинной муки. Хорошо перемешать.

Мультиварку включить на программу "Жарка-овощи" - 30 минут. Налить растительное масло.

После сигнала сформировать сырники, обвалять в муке и выложить в нагретое масло. Крышку закрыть. Обжаривать с каждой стороны по 3 - 4 минуты до золотистого цвета. Приятного аппетита!

Макароны отварные

Продукты

Макароны - 250 г

Вода - 2,5 л

Соль - 1 ст. л.

Кусочек сливочного масла

Приготовление

В чашу мультиварки налить воды. Крышку закрыть. Выбрать программу "Pasta". Поставить максимальное время варки макарон (у меня - 10 минут). После сигнала добавить соль и сливочное масло. Перемешать. Положить макароны, перемешать. Нажать "Start". Макароны варить с открытой крышкой! После сигнала, если макароны не готовы, то подержать несколько минут на "Подогреве" под закрытой крышкой. Вставить пароварку. Кастрюльку вынуть и слить воду. Макароны готовы!!!

Сначала мультиварка доводит воду до кипения и "зовёт" хозяйку с интервалом 30 сек. После загрузки макарон нужно нажать "Старт" и варить их с открытой крышкой. Время варки нужно устанавливать заранее, перед включением программы. Пропорции берём классические - на 100 г макарон 1 л воды.

Омлет с колбасой

Состав:

Яйца 5 шт.

Молоко

Муки пол столовой л.

Щепотку соды и соли.

Колбаса варёная

Приготовление:

Включить на режим "жарка" налить растительного масла 1 мин. прогреть.

Кладём колбасу, слегка обжариваем.

А в это время перемешать яйца, муку, соль, соду, молоко.

У меня показывало 18 мин., я вылила яйца перемешала и закрыла крышку.

манты простые и ленивые(ханума)

для теста:

4 стакана муки

1 яйцо

1 ч.л. соли

2 ст.л. растительного масла

примерно 1-1,5 стакана воды

все как следует замешать-не менее 20-30 мин. и оставить полежать под пищ.пленкой мин. 30-40(для того что бы тесто дошло)

для начинки:

500 гр. мяса (лучше жирной говядины, но подойдет и свинина)

много лука(8-9 шт)

зелень-петрушка и укроп, специи, соль

мясо перекрутить в крупной решетке, лук -1 часть порезать мелкими кубиками, 1 часть перекрутить так же как и мясо, все перемешать.

Для ленивых мант-разделить тесто на несколько кусочков. Затем раскатать первый кусок толщиной примерно 1,5 мм. Теперь выкладываем фарш и распределяем по всей лепешке, не доставая краев примерно на сантиметр. Сворачиваем лепешку с фаршем в рулетик. Особое внимание уделите краям получившегося рулета, и как можно тщательней слепите их. Потому что во время приготовления, пар, образующийся внутри ханума, ищет выход и как правило, находит его на концах блюда.

А для обычных мант-сформировать шарики из теста, раскатать его, вложить в середину фарш и собрать концы, не оставляя незакрытых краешков.

поставить программу "пар" на мультиварке. Время приготовления поставить 45 мин.

Сырники

рецепт простой:

400г. творога

3 ст.л. муки

5 ст.л. сахара(мы любим сладкие, но можно и поменьше)

2 яйца

все перемешать, дозировать стол. ложкой, обвалить в муке и жарить на программе Fry с двух сторон до готовности

Пельмени

Продукты

Пельмени - 500 г

Вода - около 2-х литров

Приготовление

В чашу МВ налить воды и поставить программу "Макароны". Время оставить по умолчанию - 8 минут. После сигнала положить пельмени. Перемешать, крышку закрыть. Готовить до сигнала. Перемешать. Крышку закрыть и оставить 10 минут на "Мармите" до готовности.

Макароны

Продукты

Макароны - 250 г

Вода - 1250 мл

Соль - 1 ст. л.

Сливочное масло - 25 г

Приготовление

В чашу налить воды и поставить программу "Макароны" на максимальное время, указанное на упаковке. У меня - 11 минут. После сигнала добавить соль и сливочное масло. Перемешать. Засыпать макароны. Перемешать. Крышку закрыть. После окончания программы проверить макароны. Если не готовы, то поддержать на "Мармите" 10 минут при закрытой крышке. Затем, при помощи вставки-пароварки слить воду. И макароны можно подавать!

Йогурты, десерты, напитки

Клюквенный морс

Продукты

450 г клюквы

300 г сахара

Вода до отметки "6"

Приготовление

Из клюквы отжать сок. Выжимки положить в кастрюльку мультиварки. Добавить сахар. Залить водой до отметки "6". Установить программу "Суп" на 1 час. После сигнала открыть крышку и остудить напиток. Затем процедить через сито и смешать с соком. Морс готов!

Приятного аппетита!

Йогурт

1. Налила в чашу пол-литра молока, подогрела до 40 С.

Благо наша мультиварка позволяет измерять Т. Проверяем, нажимая на кнопку "ВАРКА"!!!

2. Далее, перелила молоко в миску, чашу ополоснула, налила воды из-под крана на ощупь Т=40 С. Постелила тряпочку на дно.

3. В миске венчиком смешала молоко с 1/2 упаковки Активии. И разлила по баночкам из-под детского питания.

4. Включила режим подогрев, чтобы убедиться, что Т воды не более 40 С. Далее, либо греем, либо остужаем

5. МУЛЬТИВАРКУ ВЫКЛЮЧИТЬ!

6. Ставим баночки в воду. Прикрываем крышками. И оставляем.

Я периодически проверяла Т, включая и выключая режим подогрева (на неработающей мульте Т не измеришь). В принципе, температура практически не снижалась, оставаясь в пределах 40 С. Если будет желание чуть подогреть, то не более 1 мин, т.к. температура очень стремительно набирается!!!

Расчитывала продержать баночки в мультиварке часов 5, но заглянув через 4 часа, убедилась, что йогурт уже готов!!! Загустел и выглядит отлично!

Побоялась оставлять дольше, т.к. читала, что может створожиться. Крышки закрутила и поставила в холодильник.

Запеканки

Детская запеканка

4 яйца

1 мул стакан сахара

1 мул стакан манной крупы

500 гр. Детского творога Агуша

1 ч.л. разрыхлителя

банка консервированных абрикос

Манную крупу залить творожком и оставить набухать.

Миксером взбила яйца, разрыхлитель, ванильный сахар, потом добавила манно-творожную смесь и опять взбила. В МВ косрюльку вылила половину смеси положила абрикосы и залила остатками смеси. Сверху выложила остальные абрикосы. Режим Выпечка.

Творожная запеканка, как в детском саду

Нужно:

2 яйца

3 пачки обезжиренного творога (180 - 200 г)

100 г сахара (полстакана)

100 г манки (чуть больше полстакана (обычного граненого))

50 г масла сливочного

50 г молока

ваниль

Все перемешать (манку добавлять в последнюю очередь), дать немного постоять, чтобы манка разбухла и выпекать на режиме "Выпечка" полный цикл (50 минут, можно даже 45).

Дно и стенки смазала немного растительным маслом (на всякий случай), запеканка сверху

бледная, а дно и бока с изумительной коричневой корочкой, перевернула на блюдо - и красота!

А ещё я попробовала приготовить эту запеканку на таймере. Так как Выпечка не острочивается, то поставила на Суп. Запеканка пропеклась, только без корочки получилась. Я поставила Выпечку на 5 минуток, и она зазолотилась.

Творожная запеканка с яблоками и грецкими орехами

Продукты

500 г творога

300 г яблок (3 небольших шт.)

40 г сливочного масла

4 ст. л. сахара

4 ст. л. панировочных сухарей

20 г грецких орехов

2 яйца

Соль по вкусу

Для смазывания чаши - сливочное масло

Для посыпки формы - панировочные сухари

Приготовление

В творог положить размячённое сливочное масло и вбить яйца. Перемешать. Добавить сахар.

Посолить. Перемешать. Потереть очищенные яблоки. Перемешать. Добавить панировочные

сухари. Чашу МВ смазать растопленным сливочным маслом и обсыпать панировочными

сухарями. Выложить творожную массу. Верх разровнять. Посыпать измельчёнными грецкими

орехами. Поставить программу "Cake" - 50 минут. После сигнала мультиварку выключить, крышку открыть и немного остудить запеканку.

Запеканка картофельная с сыром

Ингредиенты:

Картофель 4-5шт.
Лук-порей (только белая часть) 1шт.
Сыр (любой) 100г.
Раст. масло для жарки
Белый молотый перец по вкусу
Соль, майоран по вкусу
Свежий укроп по вкусу

Способ приготовления

1. Включить МВ режим "Выпечка" 40 минут.
2. Налить в кастрюлю МВ раст. масло. Порезать туда кольцами лук.
3. Почистить картофель, потереть на крупной терке, через 5 минут добавить к луку. Периодически помешивать.
4. Натереть на крупной терке сыр, через 10 минут картошку разровнять и посыпать сыром.
5. После сигнала, вытащить кастрюльку и дать остыть пирогу в форме. После чего перевернуть на тарелку (сыр окажется внизу) или порезать силиконовой лопаткой на порционные куски и аккуратно достать (сыр тогда будет сверху).

Запеканка "А-ля мусака"

Ингредиенты

Баклажаны средние 4 шт.
Картофель крупный 3 шт.
Помидоры крупные 2 шт.
Свиной фарш 400 г
Перец болгарский 1 шт.
Яйца 4 шт.
Молоко 100 мл
специи, соль

Способ приготовления

Начитавшись рецептов мусаки делала из того, что было в холодильнике. Получилось очень вкусно!!!

Баклажаны почистила, порезала тонкими колечками, посолила и оставила на 15 минут. Картофель почистила, нашинковала очень тонкими кружочками. Фарш немного протушила в сковороде с мелко порезанным болгарским перцем, посолила, поперчила, специи "Для свинины". Помидоры нарезала тонкими кружками. Баклажаны отжать.

В кастрюлю МВ налила чуть растительного масла, чередуем слои: картошка, мясо, баклажаны, помидоры.(картошку посолить).

4 яйца взбила с 100 мл молока и залила мою мусаку.

Режим "Выпечка" 65 минут.

Время приготовления: 65 минут

Программа приготовления: "Выпечка"

Торт печеночный "Печёра"

Ингредиенты

Печень 1кг
Рис вареный 2 стакана
Луковица 1шт
Яйца сырые 3шт
Сметана 0,7 стакана
Горчица 1 ч.л.
Соевый соус 2 ст.л.
Сода щепотка
Приправа 1ч.л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Печень с луком прокручиваем в мясорубке, добавляем остальные ингредиенты. Все выливаем в мультю, слегка смазанную подсолнечным маслом. На режим "выпечка" на 45 минут. Просто объеденье. Получается сочным, воздушным!

Рецепт взяла у Елены с форума Саечка. У нее всегда все очень вкусно!

Запеканка рисовая с фруктами

Ингредиенты:

Рис (в сухом виде) 1 стакан
Яблоки 3 шт
Изюм горсть
Масло сливочное 50 грамм
Яйца 3 шт
Сахар 1/2 стакана

Способ приготовления

Масло растопить, яблоки нарезать кубиками, изюм замочить в кипятке, промыть. Смешать компоненты с отваренным заранее рисом. Отдельно взбить яйца с сахаром. Дно и стенки МВ смазать маслом, дно обсыпать сухарями. Равномерно и плотно утрамбовать массу. Сверху вылить взбитые с сахаром яйца. Выпечка - 50-60 минут. За 45 не пропеклось, в серединке хлюпали сыроватые яйца.

Запеканка из картофеля с грибами

Ингредиенты

Картофель 4-5 шт.
Грибы (любые) по вкусу
Лук репчатый 1 шт.
Сливки питьевые 150 мл
Молоко 0,5 ст.
Яйца 1 шт.
Сыр 50-70 г
Паприка сухая по желанию
Соль, перец

Способ приготовления

Картофель чистим, солим и готовим в мультиварке на пару 20-25 минут, остужаем, нарезаем небольшими кусочками.

Грибы (если замороженные, предварительно нужно разморозить) режем на кусочки, выкладываем в кастрюльку МВ на буквально 5 капель раст. масла и включаем программу Жарка,

овожи, 10 минут. Туда же отправляем очищенный и нашинкованный лук, всё вместе солим, перчим, обжариваем до мягкости лука, выключаем.

Пока жарится, готовим заливку. Сливки, молоко, яйцо смешать, взбить слегка венчиком, посолить, поперчить, добавить половину ложечки красной паприки. В оригинале рецепта в заливке присутствует грибной соус, сделанный из грибного порошка или из грибного кубика. Поскольку я всякую химию в пище не очень уважаю, я готовлю без этого соуса.

К грибам выложить нарезанный картофель, перемешать аккуратно, присыпать тёртым сыром, опять перемешать, залить заливкой, закрыть крышку и включить программу Выпечка. Запеканка будет готова примерно через минут 30-35. Потом программу можно выключить, запеканку остудить немного и извлечь из мультиварки.

Блюдо рассчитано на 2 порции

Время приготовления: 45 минут

Программа приготовления: Жарка, Выпечка

Примечание

Простая и вкусная запеканочка.

Можно в заливку давать только сливки, без молока, тогда их нужно немного больше, чем указано в рецепте.

Если грибы не из морозилки, то раст. масла для их обжарки нужно налить с 1-2 ч.л.

Картофельный гратен

Ингредиенты

Картофель 500 г

Сливки 35% 500 мл

Соль 1/3 ч.л.

Мускатный орех 1/4 ореха

Чеснок 0,5 зубчика

Способ приготовления

Сливки влить в кастрюлю, поставить на огонь. Натереть и добавить мускатный орех, соль.

Прогреть, но не доводить до кипения. Снять с огня и дать остать. Перед использованием еще раз перемешать (мускатный орех всплывет).

Картофель очистить, порезать тонкими ломтиками (я пользуюсь насадкой 0,3 см в комбайне).

Чеснок нарезать на несколько тонких пластинок.

Дно мультиварки смазать сливочным маслом. Выложить картофель в один слой на дно, положить ломтик чеснока, залить сливочным соусом по уровню картофеля, выложить следующий слой, чеснок, залить соусом и т.д.

Готовить на программе "Выпечка" от 40 до 60 мин. в зависимости от толщины ломтиков (для моих 0,3 достаточно 40 мин). За 10 мин. до окончания можно посыпать тертым сыром.

По окончании выключить, силиконовой лопаткой разделить на порции (один куском вряд ли удастся выложить), разложить по тарелкам.

Блюдо рассчитано на 2 порции

Время приготовления: 1 час

Программа приготовления: Выпечка

Примечание

Я обычно не добавляю ни чеснок, ни сыр - очень люблю вкус мускатного ореха.

Запеканка мясная разноцветная

Ингредиенты

600 гр фарша(свинина + говядина)
2 маленьких кабачка
1 крупный баклажан
1 морковь
1/2 желтого болгарского перца
1/2 красного болгарского перца
небольшой пучок зеленого лука
3 кусочка батона
1/4 стакана молока
1 яйцо
2 средних помидора
500 гр - 1 пакет замороженной брокколи
соль, перец, приправы

Способ приготовления

Потереть в отдельную посуду на крупной терке морковь, баклажан, кабачки. Мелко нарезать болгарский перец, зеленый лук, помидоры. Мелко покрошить кусочки белого хлеба и залить молоком. Чуть отварить брокколи, чтобы разморозилась(мин. три). Поджарить морковку и перец. Чуть-чуть потушить баклажан плюс кабачки. В фарш разбить яйцо, добавить хлебные крошки с молоком, посолить, поперчить, всыпать приправу(я брала "Итальянские травы"). Вмешать постепенно в фарш морковь+болг.перец, баклажан+кабачки, зеленый лук. Выложить в кастрюльку рукав для запекания, на него распределить 2/3 фарша. Равномерно по кругу, начиная от центра, воткнуть в фарш соцветия брокколи. Выложить сверху оставшуюся часть фарша. Сверху посыпать мелко нарубленными помидорами. Выпечка 65 мин. Выключить мультю, открыть крышку. Оставить запеканку в мульте при открытой крышке 15-20 мин., чтобы не развалилась при доставании.

Мусака с кабачками, рисом и сыром

Ингредиенты:

кабачки молодые или цуккини 1 кг
круглый рис (у меня египетский) 1,5 мультистакана
большая луковица 1 шт.
помидоры 2 шт.
сыра твердый (у меня Гауда) 100г
чеснок 1 з.
укропа и петрушки, (я добавила еще кинзу)
соль, перец, сладкая паприка в порошке, раст. масло, мука для панировки,
яйцо 1 шт.
молока 2 мультистакана

Способ приготовления

Кабачки почистить и порезать кубиками, слегка обвалить в муке и обжарить на раст. масле в МВ на выпечке 30 минут. Несколько раз перемешать. Использовать минимум масла, чтоб было не очень жирно. За это время на плите в сковородке обжарить мелко порезанную луковицу до слегка румяного цвета и добавить к ней рис. Рис хорошо перемешивать и обжарить несколько минут до прозрачности. Добавить 100мл воды и дать ей впитаться, перемешать и добавить так воду еще 2 раза, чтоб рис получился полуготовый - твердоватый внутри. Вода должна вся впитаться. Помидоры и сыр порезать кубиками, зелень и чеснок мелко порезать. Все это добавить к рису, посолить, поперчить, добавить паприку. Кабачки выложить из чаши МВ.

Половину риса с овощами положить в чашу, затем слой кабачков(посоливать их), сверху оставшийся рис. Разровнять и залить слегка взбитым яйцом с молоком. Можно для красоты верхней корочки посыпать тертым сыром.

Включить ВЫПЕЧКУ на 50минут.

Пудинг из кабачков

Ингредиенты

Кабачки 3-4шт.
Масло сливочное 30г.
Яйцо 3шт.
Сахар 1ст.л.
Брынза (у меня "Парижская буренка") 250г.
Укроп 1пуч.

Способ приготовления

Кабачок почистить, натереть на крупной терке, присолить (чуть-чуть) и дать стечь. Отжатый кабачок и сливочное масло положить в мультю. Режим тушение 20 минут. В это время укроп мелко нарезать, смешать со взбитыми яйцами и натертой брынзой (т.к. брынза в этот раз у меня была мягкая, то я просто ее накрошила). Все хорошо перемешать. Из мульты переложить в сырную смесь кабачок, хорошо перемешать. Выложить обратно. Режим выпечка 60минут (думаю, можно и меньше). После приготовления, крышку открыть и дать остынуть. После этого можно перевернуть на тарелку.

Фриттата с красным луком и картофелем

Ингредиенты:

Яйца 4шт.
Картофель 2шт.
Красный репчатый лук 1шт.
Сыр чедер (или любой другой) 100г
Укроп 30г.
Чеснок 1зуб.
Соль, перец по вкусу

Способ приготовления

1. Налить масло в МВ. Картофель и лук очистить, нарезать кубиками. Переложить в МВ, посолить, поперчить по вкусу и включить режим "Выпечка" 50 минут (это будет общее время приготовления).
2. Яйца взбить с мелко нарезанной зеленью, половиной тертого сыра и мелко порезанным (или выдавленным) чесноком.
3. Картошку периодически помешивать. Через 20 минут от начала приготовления вылить яичную смесь.
4. После этого через 20 минут высыпать сверху оставшийся тертый сыр.
5. После сигнала открыть крышку, вытащить кастрюлю. После остывания перевернуть на тарелку! Подавать можно как с одной, так и с другой стороны.

Творожник "Воздушный"

Ингредиенты

Мягкое сливочное масло 175 гр.
Сахар 100 гр. (в оригинальном рецепте - 150 гр.)
Тертая цедра одного лимона
Лимонный сок 2 ст.л.
Яйца 7 шт.
Нежирный творог 750 гр.
Манная крупа 75 гр.
Изюм по вкусу

Ванилин

Способ приготовления

Взбить масло, понемногу добавляя сахар, ванилин, цедру и лимонный сок. Размешать до однородной массы.
Постепенно добавлять яйца по одному.
Небольшими порциями подмешать творог, манную крупу, добавить изюм.
Выложить творожную массу в смазанную маслом кастрюльку МВ.
Выпекать 60 минут.

Запеканка творожная с персиком «Нежная»

Ингредиенты

Творог домашний 500г.
Яйца 3шт.
Сметана 20% 3ст.л.
Сахар 100г.
Сода 1ч.л.
Манная крупа 70г.
Кефир 100г.
Персики консервированные 1б. (425г.)

Способ приготовления

Отделить белки от желтков. Белки взбить в устойчивую пену.
Манную крупу залить кефиром, дать 5 минут настояться, чтобы крупа впитала кефир и набухла.
Соду смешать со сметаной.
Взбить творог и желтки. Я делала в комбайне. Продолжая взбивать добавить сахар, манку, сметану. Консистенция должна быть однородная, чем нежнее получится масса, тем воздушнее будет запеканка.
Осторожно ввести белки.
Добавить порезанный персик. Перемешать. Тесто будет, как жидкая сметана.
Вылить смесь в смазанную маслом кастрюлю. Режим Выпечка 60+30минут.
После окончания программы выждать 10 минут. Затем крышку открыть и оставить запеканку остывать.

Хлеб и другая выпечка

Кекс Чайный

Состав:

Чай крепкий 100 мг.
Сахар 100 мг.
Варенье 100 мг.(любое)
Муки полтора стакана(по 200 мг.)
Сода 1 ч.л (гашеная)
Яйцо 1 шт.
Растительное масло 1 ст.л.

Приготовление:

Перемешать чай,сахар,варенье,яйцо,масло.Добавить муки через сито,перемешать.
Затем гашеную соду,перемешать.(Я всегда сначала перемешиваю муку а потом в самом конце кладу соду и быстро перемешиваю,долго мешать не надо,так бисквит получится пышнее)
Кастрюльку МВ смазать маслом.
Тесто выкладываем в кастрюльку МВ и включаем режим "Выпечка"

"Зебра" с начинкой

Для пирога

- *3 яйца
- * стакан сахара(у меня стакан 250мл)
- * 1 чайная ложка соды гашенная в 1-2ст.л. уксуса(или 1ч.л. разрыхлителя,НО с содой пышнее получается)
- * 1 стакан сметаны(стакан 250 мл)
- * 2 стакана муки
- * 3-4ст.л. какао(использую "Золотой ярлык")

"И еще добавляются продукты для начинок,смотря какой вариант Вы выберете. С начинками пирог получатся сладкий!Со сметанным кремом менее сладкий с заварным более.исходя из этого можно уменьшить кол-во сахара в рецепте самого пирога.

Я использую комбайн.Взбиваем яйца с сахаром.Затем добавляем соду гашенную в уксусе(или разрыхлитель), перемешиваем. Выкладываем сметану и мешаем до полного растворения сахара (это не долго).

Затем, всыпаем постепенно 2 ст. муки, перемешиваем.Делим тесто на 2 части. Одну оставляем как есть, в другую добавляем 3-4 ч.л какао и перемешиваем(я добавляю 3ст.л.какао).Форму смазываем сливочным маслом.Тесто вливаем на СЕРЕДИНУ формы: немного белого, немного с какао и т.д. можно слегка форму потрясти чтоб лучше тесто расхотилось.Ставлю программу Cake(автоматич. 50мин.),за 50мин. у меня не пропекается, я добавляю еще минут.30! В общем после завершения программы,дальше нужно периодически следить,проверяя готовность зубочисткой.Готовый пирог вынимаю,даю немного остыть.Сначала надрезаем ножом (примерно на 1 см в глубину), как бы очерчивая контур. Потом берем нитку, вкладываем в контур и протягиваем разрезая на части.Я делаю 3 коржа.Делаю 2 варианта начинок. Первый вариант: сметанный крем с ананасами и грецкими орехами(напоминает торт "Панчо").

- *стакан сметаны(250мл)
- *пол-стакана сахара
- *банка ананасов
- *100гр. грецких орехов.(точно в граммах не скажу т.к. у меня дома были орехи и их пришлось колоть самой и кол-во опред. на глаз)
- *плитка шоколада горького либо какао(если будете делать глазурь).
- *молоко 3-4ст.л.
- *слив.масло(небольшой кусочек)

Сметану и сахар смешиваем, добавляем немного сока из ананасов (так чтобы жидкий не был), ананасы режем (если не порезаны), орехи измельчаем. Промазываем коржи сметанным кремом дальше ананасы и орехи. Сверху по желанию я еще делаю шоколадную глазурь! Растапливаю либо темный горький шоколад, кол-во шоколада на глазок (лучше иметь плитку шоколада) растапливаю шоколад на небольшом огне и добавляю немного молока и кусочек слив. масла постоянно помешивая до растворения шоколада (я делаю густую глазурь). Но если нет ни молока, ни масла в принципе можно и без них, тогда шоколад лучше растапливать на водяной бане. Либо делаю глазурь из какао: Для этого смешиваем 3 ст.л. сахара, 3 ст. л. какао, 4 ст.л. молока и варим на очень слабом огне 20 мин. В конце добавляем 30 гр (на глазок) сливочного масла, даем ему "распуститься" перемешиваем и горячей смесью БЫСТРО глазируем торт. С шоколадом мне почему-то нравится больше! Хотя вкус вроде одинаковый.

Второй вариант: заварной крем и шоколадная глазурь (для глазури мне понадобилась плитка шоколада - промазывала нижний корж и верх пирога. Ингредиенты для заварного крема: 1 стакан молока (250 мл), пол стакана сахара, 2 желтка, 1 столовая ложка с горкой муки, ванилин на кончике ножа или ванильный сахар 1 чайная ложка. Сначала нужно разделить желтки и белки. Рекомендую, яичные желтки сразу отделять в кастрюлю, в которой будем их смешивать с сахаром (а то половина желтков до крема не дойдет, что повлияет на вкус). Высыпать в желтки всю муку, весь сахар и ванилин. Тщательно растереть. Молоко довести до кипения на медленном огне. Немного остудить. Влить молоко в желтки, постоянно помешивая. Когда соединили молоко с желтками, поставить их на огонь. И варить на медленном огне 5-6 минут. До загустения. Чтобы крем не подгорел, его нужно постоянно мешать. Пирог делю так же на три коржа, нижний промазываю шоколадной глазурью, средний заварным кремом, а верх либо опять глазурь либо крем и сверху можно посыпать чем-нибудь по желанию. Приятного аппетита!!!

Кекс с крошкой из шоколада и фруктов

За основу кекса взяла рецепт из книги рецептов к Марусе 47. Там для начинки предлагается вишня. Я адаптировала под себя т.к. вишню без косточки не нашла. Варианты начинок: Батончик шоколада (Марс, Сникерс-любого) и персики в банке. Шоколад мелко режем добавляем в тесто, перемешиваем миксером. Персики несколько штук (4-5 шт. на глаз) режем как нравится. Немного теста выливаем в кастрюлю смазанную маслом, выкладываем нарезанные персики, затем заливаем оставшимся тестом. (Второй вариант батончик шоколада + грецкие орехи, в общем масса вариантов вкусных). Включаем мультю и ставим на программу Cake (выпечка). Я готовила по времени 50 мин. + добавила минут 15. В общем после сигнала (50 минут) дальше нужно отслеживать по мере готовности. Предупреждаю, если добавлять шоколадный батончик в тесто получается сладко! Т.к. мое семейство очень "сладкоежное" то нам этот вариант очень нравится

- * Яйцо куриное – 2 шт
- * Сгущёнка – 1 банка
- * Сода – 1 ч.л.
- * Мука – 150 гр.
- * Крахмал – 1 ст.л
- * Ванилин – 20 гр
- * Черешня – 150 гр (ИЛИ Консервированные персики 4-5шт)
- * Батончик шоколада-1шт обычного размера (Сникерс, Марс)-НА ВАШ ВКУС
- * Маргарин-10гр
- * Лимон (для того чтобы погасить соду)

Яйца взбить. Соду погасить лимонным соком, добавить в яйца. Добавить сгущённое молоко, муку, крахмал, ванилин. Перемешать миксером до образования однородной массы. (Если Вы решили добавлять шоколад, добавляем в тесто и перемешиваем миксером).

Смазать маргарином внутреннюю часть кастрюли. Вылить получившееся тесто в кастрюлю.

Порезать черешню (или персик небольшими кусочками) (допускается использование сушёной

черешни). Добавить в тесто. Выпекать на программе Cake (выпечка) 50 мин. (автоматическое время) дальше отслеживать по мере готовности (я добавляла 15 минут). Приятного аппетита!

Манник

4 яйца, стакан сахара, 0,5 чайной ложки соды, половина мультистакана сметаны, половина мультистакана молока, 1 мультистакан манки, 1 мультистакан муки, 100 гр. сливочного масла. Смазали кастрюльку маслом, вылили тесто, поставили на режим "Выпечка". Время по умолчанию 50 мин. Запищала. Еще 20 минут подождали. Открыли и вытряхнули идеал пирога. И цвет и вкус! Сверху он, конечно, белый, но снизу!!!! как и должен быть.

БИСКВИТ НА КИПЯТКЕ с яблоками

4 яйца, 1 ст. (190 гр.) сахара, 1 ст. (130 гр.) муки, оливковое масло (можно подсолнечное) 3 ст. л., кипяток 3 ст. л., яблоко, разрыхлитель 1 пакетик.

Яйца с сахаром взбить до пены, потом аккуратно муку с разрыхлителем. В стакан налить масло и влить кипяток, потом в тесто, размешать. Яблоки порезать на маленькие кубики и всыпать в тесто, размешать. Стенки кастрюли мультиварки немного смазать растительным маслом. Выпекать 40-45 мин.

После того как испечется, разделить на два коржа и пропитать сметаной с сахаром. Сверху посыпать тертой вафелью или шоколадом.

Режим: Выпечка

Торт-пирог "Панчо" в Redmond 4502

2 яйца,
100 гр. сл. масла
1 м/ст сахара,
1 м/ст кефира,
3 ст. л. какао в кефир,
2,5 м/ст муки,
1 пак. ванилина,
1 пак. разрыхлителя,
1 ч. л. корицы,

грецкие орехи, ананас кусочками (я беру грамм 50 орехов, и пол банки ананасов).

Крем: 3 ст. л сметаны + 3 ст. л сахара взбить блендером.

Взбить яйца с сахаром, добавить размягченное масло и взбивать на небольшой скорости, потом добавить кефир (в котором растворен какао), все взбивать добавляя постепенно муку с ванилью, разрыхлителем и корицей. Орехи и ананас добавить в тесто, но блендером не размешивать, чтоб было целыми кусочками, я орехи ломаю руками, желательно, чтоб мелкими они не были. Можно уложить все слоями и залить тестом, кому как понравится, я все смешиваю, очень вкусно получается. Кастрюльку обязательно смазываю маслом. Ставлю выпечку 50 мин, открываю, но сразу не вытаскиваю, жду когда немного остынет, чтоб вытряхнуть целиком, затем заливаю кремом. И все готово!!!

ЧИЗКЕЙК в Редмонде 4502

Подложка - 400 гр печенья Юбилейное или лучше Юбилейка- раскрошить в измельчителе, добавить 130-150 сливочного масла, хорошо перемешать и выложить в чашу МВ, сформировать бортики 3 см (у меня бортики выше), поставить в холодильник на 20-30 мин

Начинка

750 гр сыро ВУКО или Маскорпоне или Альметте- сливочные сыры без добавок

1 мультистакан сахара

1 пакетик ванилина

200 мл 33% сливок

1 ст л крахмала (для более плотной консистенции) по желанию

3 яйца- желтки по-одному добавила в сырную смесь, а белки взбила отдельно и добавила в последнюю очередь

Все ингредиенты добавлять постепенно, перемешивая миксером на малой скорости. Вылить творожную смесь на основу из печенья и на ВЫПЕЧКЕ готовить 50 + 25 мин, после выключения крышку не открывать мин 20, затем дать остыть при комнатной Т, накрыть подходящей по размеру плоской тарелкой и пароваркой(тарелка нужна чтоб чизкейк не сильно шмякнулся на пароварку-расстояние получается большое из-за высоты чаши), аккуратно перевернуть кастрюлю, извлечь чизкейк и еще раз перевернуть на другую тарелку. Вверх я украсила ванильным кремом с какао. И в холодильник на несколько часов.

пирог со шпинатом

Граммов 150 масло слив., полбаночки сметаны, 2 желтка, соль, мука, бакепулвер, замесила тесто немного круче, чем на оладьи. Два белка взбила крепко, вмешала в тесто.

Начинка: у меня был замороженный шпинат гр. 400 (отжать, удалить лишнюю жидкость), сыр салугуни натерла на крупной терке, порезала луковицу, пара зубчиков чеснока, зелень какая нашлась в холодильнике, 1 яйцо, соль, перец, потерла мускатного ореха.

Тесто выложила в м.в. кастрюлю, сверху начинку, и на "выпечку", но на всякий случай по окончании добавила еще 10 минут.

Остывал в кастрюле, потом опрокинула на пароварку. Получилось вкусно!

Хлеб с добавками

Ингредиенты:

1. Молоко-300мл.

2. Сахар-2ст.ложки

3. Соль морская -1/2ч.л.

4. Дрожжи прессованные-20г.

5. Яйцо крупное-1шт.

6. Масло горчичное-50г

7. Мука-600г

8. Семя льна-1ч.л.

9. Семечки тыквенные очищ.-1горсть

Замешиваем тесто: в кастрюлю(не МВ) наливаем молоко, подогреваем до 37°C, добавляем соль, сахар, дрожжи. Ждем чтобы дрожжи распустились. Кладем яйцо, масло-перемешиваем. Теперь понемногу добавляем муки, замешивая до нужной консистенции. Тесто должно быть мягким, не крутым. Заканчиваем вымешивать когда тесто начинает "отлипать" от руки. Ставим на час в теплое место(укрыть). Вымешиваем еще раз и оставляем в теплом месте ещё на 1 час. Когда тесто поднимется во второй раз- снова вымешиваем добавляя семечки льна и тыквенные и теперь

кладём в марусину кастрюлю, укрываем и ставим в теплое место. у меня третий раз тесто поднималось 1 час. Ставим в МВ и выбираем режим Сake-два раза по 50 мин.

Кисельный Бисквит для "быстрого торта"

потребуется

- 1) 1 брикет киселя (около 200 гр он помоему) или 2 пакета (их легче купить)
- 2) 2 яйца (может понадобится 3)
- 3) 1,5-2 чайные ложки соды
- 4) стакан муки
- 5) сахар 2-3 столовых ложки

и так

кисельный брикет разминаем, добавляем 2 яйца, сахар и соду, перемешиваем, добавляем муку, в мульте ставим режим sake на 40-50 минут. разрезаем, пропитываем кому чем нравится (в моем случае это йогурт). если количество ингредиентов увеличить в 2-3 раза, увеличится и размер бисквита:) больше слоев, больше фантазии, вкуснее торт:))))))

медовый бисквит

Ингредиенты

яйца 4 шт
сахар 1 стакан
жидкий мед 2-3 ст. л.
мука 1,5 стакана
сода 1 ч.л.

Способ приготовления

* Яйца разделить на белки и желтки. Белки взбить в крепкую пену с сахаром. Продолжая взбивать, добавить по одному желтку, мед, соду, погашенную уксусом и муку.

* Тесто как густая сметана. Полученное тесто вылить в застеленную промасленным пергаментом разъемную форму и испечь (при температуре 180°C)

Время приготовления:

60 мин.

Примечание

Этот рецепт для любителей медовиков пушистых и ароматных. Прелесть рецепта в том, что не нужно заниматься замесом, раскаткой и выпеканием большого количества коржей. Бисквит достаточно прост в изготовлении.

Крем: по желанию

Вес около 600 гр.

Белки взбила с сахаром венчиком, добавила остальные ингредиенты, выпечка по программе. Результатом очень довольна, высокий, пушистый, очень легкий в исполнении. Разрезала на 3 коржа (можно было и на 4), промазала сметаной с сахаром, очень вкусно!

Классическая шарлотка

4 яйца
1 стакан сахара
1 стакан просеянной муки
2 средних яблока Голд
2-3 печенья типа Юбилейного
сливочное масло для смазывания чаши
соль по вкусу
сода - 1/2 чайной ложки

Яблоки мелко нарезаем.

Печенье раздавливаем стаканом или ложкой (я, подглядев идею здесь, на форуме, использовала их вместо панировочных сухарей).

Чашу нагреваем (использовала режим Жарка для быстрого прогрева), смазываем маслом, обсыпаем сухарями / молотыми печеньями.

Взбиваем яйца, добавляем постепенно сахар. Затем, непрерывно помешивая, муку, соль, соду. Включаем режим Выпечка (Cake), выкладываем половину (можно чуть меньше) теста в заранее подготовленную чашу, выкладываем яблоки, покрываем их оставшимся тестом. Закрываем крышку MB.

По окончании программы запускаем ее снова. Мне понадобилось еще 30 мин. Шарлотка поднялась, несмотря на сломавшийся миксер с ручным приводом и замешивание венчиком, а затем - ложкой.

Выключаем, остужаем, извлекаем.

Торт кофейный с маскарпоне

Бисквит простой самый. Но можете свой бисквитик испечь по желанию.

5 яиц, 2 стакана муки и сахара, 1 пакетик разрыхлителя.

Яйца развести с сахаром до гладкости. Добавить муку. Разрыхлит ель.

Крем:

500 г маскарпоне

5 ст. ложек сахара

100 мл. кофе

250 мл сливок

У меня глазурь не получилась, потому что шоколадку съели(((а идти за новой поздно было, пришлось делать клубничное желе. А задумка была глазурь.

Глазурь:

200 г шоколада

180-200 мл сливок

Крем:

Развести или сварить кофе и дать остыть.

К маскарпоне добавить сахар и кофе - хорошенько взбить.

Отдельно взбить сливки до крепких пиков.

Добавить сливки к маскарпоне и перемешать.

Глазурь:

На водяной бане растопить шоколад.

Постепенно вливать сливки, не переставая помешивать.

Мешать до однородного состояния.

Смазать торт глазурью.

Украсить по желанию и дать застыть.

Получается очень легкий торт. Главное что крема нет.

Шоколадный со сливой

5 яиц

2 мульт ст. - сахара

2 м. ст. - муки

1 м. ст - какао порошок

1 пакет разрыхлителя

500 гр. слив без косточек

Взбить яйца с сахаром, добавить туда муки, какао, взбить до гладкой однородной массы,

добавить пакетик разрыхлителя. Смазать жиром форму и бока тоже, выложить по кругу половинки

слив заполнив все дно. Залить половиной смеси сливы ровным слоем. Следующий слой сливы выкладываем таким же образом. Заливаем. Если теста и слив хватает на третий слой смело делаем также.

Выпекаем в течении 50 минут. После полного охлаждения вытаскиваем из формы. Посыпаем сахарной пудрой.

Бисквит из манной крупы

4 яйца, 0,5 стакана сахара, 2/3 стакана манки, 0,5 стакана молока.

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром, добавить манку, хорошо перемешать. Белки взбить в густую пену, смешать с полученной массой. Выложить тесто в мультиварочную кастрюлю, предварительно смазав ее маслом, выпекать поменьше 50 минут (я выпекала 35-40). Когда бисквит будет готов, залить его горячим молоком, закрыть крышку и дать постоять минут 5, пока молоко впитается. В тесто можно добавлять яблоки, ягоды.

Кексы: Лимонный и Шоколадно-вишнёвый

первый лимонный:

1 лимон (мелко рубленый) сок отжать для пропитки

4 яйца

1 мульти стакан сахара + немного на пудру для обсыпки

200гр сливочного масла

2 мульти стакана муки

1 чайная ложка соды (без горки)

орехи, любые для обсыпки.

взбить яйца и сахар, к ним добавить масло (мягкое или растопленное) и лимон, все хорошо смешать, добавить муку и соду (я не гасила, но думаю можно лимонным соком погасить). Тесто выливаем в кастрюльку и ставим на пирог, через 50 мин все готово. Не советую сразу вытаскивать, может опуститься, пусть постоит мин 10-15 пристынет.

посыпать кекс орехами, смешать лимонный сок с сахарной пудрой и полить сверху (можно наделать зубочисткой дырочек в кексе сверху, чтоб лучше пропиталось)

2 шоколадно-вишневый

200 гр. вишня

4 яйца

1 мульти стакан сахара

200гр маргарин пышка (вкус, на мой взгляд, от замены масла на маргарин хуже не стал)

2 мульти стакана муки

какао на глаз (я несквика насыпала)

1 пакетик разрыхлителя

также яйца с сахаром взбить к ним маргарин и какао, добавить муку и разрыхлитель, все в кастрюльку, добавить вишню и немного размешать
нажимаем пирог и ждем!

в этот раз добавляла время еще 20 мин., из-за вишни, т.к. насыпала замороженную.

про время есть один вывод, надо смотреть по составляющим, если кидаете начинку или большой объем, то и время увеличивается.... а простой кекс замечательно пропекается за 50 мин.

Кекс "Детский"

Продукты

Мука пшеничная 1-го сорта - 240 г
Сахар - 170 г
Масло сливочное - 170 г
Яйца - 3 шт.
Морковь очищенная - 90 г
Изюм - 90 г
Соль - 1/8 ч. л.
Разрыхлитель - 1/8 ч. л.
Сахарная пудра для посыпки готового кекса
Сливочное масло для смазывания формы

Приготовление

Взбить размягчённое сливочное масло и сахар. Добавить яйца. Взбить. Положить морковь, натёртую на мелкой тёрке. Перемешать. Добавить соль, разрыхлитель и, обваленный в муке, изюм. Перемешать. Всыпать муку и тщательно перемешать тесто. Кастрюльку мультиварки смазать растопленным сливочным маслом и выложить в неё тесто. Поставить программу "Cake" - 50 минут и выпекать до сигнала. Затем кастрюльку вынуть, остудить немного на решётке. Выложить готовый кекс на вставку-пароварку. Остывший кекс посыпать сахарной пудрой.

Постный кекс

20 ст. л. томатного сока (либо любого другого, но кислого)
14 ст. л. растительного масла
15 ст. л. сахара
2 ст. л. крахмала
1 ч. л. соды (не гасить)
2 ст. муки (стакан = 250)
Смешать все ингредиенты в следующей последовательности сок, масло, сахар, соду, крахмал, мука. Ставим в мультиварку в режиме Cake на 50 минут. После сигнала можно подержать на подогреве минут 10. Я прослоила земляничным джемом.

Кекс с черешней (вишней)

За не именем черешни купила вишню без косточек.

- * Яйцо куриное – 2 шт
- * Сгущёнка – 1 банка
- * Сода – 1 ч.л.
- * Мука – 150 гр.
- * Крахмал – 1 ст.л
- * Ванилин – 20 гр
- * Черешня – 150 гр
- * Маргарин – 10 гр

Яйца взбить. Соду погасить лимонным соком, добавить в яйца. Добавить сгущённое молоко, муку, крахмал, ванилин. Перемешать миксером до образования однородной массы.

Смазать маргарином внутреннюю часть кастрюли. Вылить получившееся тесто в кастрюлю. Порезать черешню небольшими кусочками (допускается использование сушёной черешни). Добавить в тесто. После выпекания дать остыть в мультиварке минут 5-10. Перевернуть на подготовленную поверхность. Украсить сахарной пудрой.

Получается ОЧЕНЬ ВКУСНО!!!!!!!

Шоколадно-кофейный кекс с пряностями

Продукты

150 г сливочного масла
150 г сахара
240 г муки
2 яйца
1 пак. разрыхлителя (10 г)
1 пак. ванильного сахара (8 г)
1/2 ч. л. молотой корицы
1/2 ч. л. молотого кардамона
1/8 ч. л. молотого имбиря
1/8 ч. л. молотой гвоздики
50 г какао (заменяла порошком горячего шоколада)
100 мл чёрного кофе (брала эспрессо)
150 г изюма

Для посыпки готового кекса - сахарная пудра

Для смазывания чаши - растопленное сливочное масло

Приготовление

Размягчённое сливочное масло растереть с сахаром. Добавить яйца. Перемешать. Добавить какао (порошок горячего шоколада). Перемешать. В муку добавить разрыхлитель, ванильный сахар, пряности и хорошо перемешать. Всё смешать. Добавить кофе. Перемешать. В конце добавить изюм, обваленный в муке. Перемешать. Чашу мультиварки смазать растопленным сливочным маслом и вылить тесто. Выпекать на программе "Cake" 50 минут. После сигнала открыть крышку и остудить кекс до тёплого состояния. Затем вынуть и остудить на решётке. Готовый кекс посыпать сахарной пудрой.

Хлеб горчичный сдобный

Тесто:

1. Молоко-300г
2. Дрожжи хлебопекарные прессованные-20г.
3. Сахар-2ст. ложки
4. Соль-1/2ч. ложки
5. Яйцо-1шт.
6. Мука-600г
7. Масло растительное горчичное-2ст. ложки

Тесто:

1. Молоко-300г
2. Дрожжи хлебопекарные прессованные-20г.
3. Сахар-2ст. ложки
4. Соль-1/2ч. ложки
5. Яйцо-1шт.
6. Мука-600г
7. Масло растительное горчичное-2ст. ложки

Как всё начиналось:

Подогрела молоко, добавила сахар, соль. Растворила дрожжи. Добавила яйцо и горчичное масло - всё хорошо размешала.

Перед тем как добавить муку просеела её .Добавляя муку перемешивала-замешивала.Тесто вымешивала до тех пор пока оно не стало отлипать от рук(это около 10мин.)Накрыла салфеткой и поставила в тёплое место.Через час тесто подошло и я помесила его еще немного .Поместила в кастрюлю и поставила на расстойку на 40мин.Затем смазала поверхность раст.маслом и поставила в Марусю.-режим Cake-2раза по 50мин.Подогрела молоко,добавила сахар,соль.Растворила дрожжи.Добавила яйцо и горчичное масло-всё хорошо размешала.

Перед тем как добавить муку просеела её .Добавляя муку перемешивала-замешивала.Тесто вымешивала до тех пор пока оно не стало отлипать от рук(это около 10мин.)Накрыла салфеткой и поставила в тёплое место.Через час тесто подошло и я помесила его еще немного .Поместила в кастрюлю и поставила на расстойку на 40мин.Затем смазала поверхность раст.маслом и поставила в Марусю.-режим Cake-2раза по 50мин.

ТОРТ "ШОКОЛАД НА КИПЯТКЕ"

-Бисквит получается мокренький, вкусенький и большой. Поэтому, если будете уменьшать, то все ингредиенты можно

уменьшить в два раза кроме яиц. Яйца так и оставьте в количестве двух штук.

2 стакана муки

2 стакана сахара

2 яйца

1,5 ч.л. соды (соду не гасим)

1,5 ч.л. разрыхлителя

6 ст.л. с горкой какао

1 ст.молока

1 ч.л. ванильного сахара (можно ванилин по вкусу)

1/3 - 1/2 стакана растительного масла

1 стакан кипятка прямо с плиты.

1. взбиваем 2 яйца с 1 стаканом сахара.

2. в емкость просеиваем 2 стакана муки, 1 стакан сахара, ваниль, по 1,5 ч.л. соды и разрыхлителяб и 6 ст.л. с горкой какао.

Все это тщательно перемешиваем.

3. Во взбитые с сахаром яйца добавляем растительное масло и продолжаем взбивать. Когда получится однородная яично масляная масса, добавляем стакан молока.

4. Теперь настало время соединить жидкое соединить с сухим. Делаем это осторожно и быстро. Когда у нас получилась однородная масса,

то самое время вылить 1 стакан кипятка прямо с плиты. Все это опять перемешать и отправить в мультиварку на программу выпечка-50мин

. Крышку можно открывать сразу по завершении программы. Остужать на пароварке.

. Вес у готового бисквита получается около 1100 гр.

Крем можно любой, но у нас в доме самый любимый крем - масло+сгущенка.

Шоколадный торт из готовой смеси

Для приготовления использовала 2 пакетика вот такой готовой смеси для выпечки + маргарин + вода:

Приготовить смесь по инструкции и вылить в чашу МВ. Поставить программу "CAKE" - 50 минут.

После сигнала подержать корж в МВ 30 - 40 минут, затем перевернуть на пароварку. Остудить и

выдержать несколько часов. Приготовить крем: 100 г размягчённого сливочного масла + 100 г

сгущённого молока + 0,5 ст. л. коньяка. Смешать и взбить венчиком масло и молоко, добавить

коньяк. Бисквит разрезать на 3 части и промазать кремом. Украсить по желанию и убрать в

холодное место на несколько часов.

Лимонный пирог (песочный)

1 яйцо
0,5 стакана сахара
150 г мягкого масла
1,5 стакана муки
сода на кончике ножа (не гасить)
1-2 лимона, 1 стакан сахара (для начинки) - можно прокрутить через мясорубку, неплохо получается и в блендере.
Стаканы обычные, не мультivarочные, 250-граммовые

Тесто разделить на две части - одну побольше, другую поменьше. Большую часть выложить в кастрюльку, смазанную маслом, разровнять, сделать бортики. Выложить лимонную начинку. Сверху прикрыть пластом поменьше. Я не стала раскатывать в пласт, просто порвала тесто на кусочки и выложила на начинку. Выпекать два цикла на "выпечке" по 50 минут. После окончания программы открыть крышку и оставить остывать. Доставать пирог теплым.

Беляши

Тесто и начинку как любите. Сформировать беляши
налить в МВ масла примерно на 1-2 пальца
Функции_Жарка,Выбор блюд,РЫБА
Рыбу выбрала т.к. это середина по времени среди 3 выбранных блюд
как масло закипит и МВ пропищит, кладем беляши. закрываем. минут через 5-7 переворачиваем.
ещё рез минут 7 останавливаем программу, перекладываем в сито и на Мармите держим ещё минут 10 .за это время лишнее масло стечет

Грушево-яблочная шарлотка

Продукты:

500 г яблок (у меня очень твердые зеленые груши)
200 г сахара
200 г муки
5 яиц

масло сливочное для смазывания кастрюльки

Яйца взбить с сахаром (взбивала на средней скорости около 7-10 минут), добавить муку, ванилин и хорошо перемешать. Яблоки (или груши) почистить (я не чистила), порезать на средние кусочки. Кастрюльку смазать маслом, налить немного теста, выложить половину яблок. Можно немного посыпать корицей. Затем вылить еще немного теста, выложить слой яблок. Залить оставшимся тестом. Поставить на режим "выпечка" на максимальное время (у нас 50 минут). После сигнала поддержать на "мармите" около 7-10 минут. Пирог не оседает, вытаскивается из кастрюльки хорошо.

Ачма "Ленивая"(хачапури)

Ингредиенты

Тонкий армянский лаваш 4-5шт.
Сыр сулгуни или слабосоленая брынза 300-400г

кефир 500г
яйца 2шт.
масло сливочное 50-70г

Способ приготовления

Итак, подготовим ингредиенты. Смажем щедро чашу МВ сливочным маслом. Кефир слегка взобьем венчиком с яйцами в отдельной посуде, сыр натрем на терке или раскрошим. Один лист лаваша отложить для основы, а остальной порезать ножницами на куски примерно 10*10см. В чашу МВ уложить на дно целый лист лаваша так, чтобы его края были преподняты, ими потом закроем верх пирога.

Кусочки лаваша макать ("купать") в кефире с яйцом, слегка отжимать и укладывать в чашу МВ на лаваш одним слоем, кусочки пусть будут мятые.

Все это "художественное безобразие" посыпать слоем сыра.

Затем снова уложить смоченные кусочки лаваша внахлест, закрыв слой сыра.

Итак пока не кончится лаваш и сыр. У меня получилось 3 слоя сырных и 4 лавашных.

Затем загибаем концы основы, закрывая верх пирога, сверху выливаем остатки кефира.

Положить сверху кусочки сливочного масла.

Поставить ВЫПЕЧКУ на 40 минут, затем перевернуть с помощью сита пароварки и выпекать еще 20 минут на другой стороне.

Бисквит

Ингредиенты

Яйцо (50-60г. каждое) 6 шт.
Сахар 1 стакан
Лимонная кислота 1/2 ч.л.
Ванильный сахар 1 ч.л.
Мука пшеничная 2/3 стакана
Крахмал 1/4 стакана

Способ приготовления

Белки взбить с лимонной кислотой на небольшой скорости до образования пены, затем, постепенно добавляя половину нормы сахара, продолжить взбивание на высокой скорости. Взбивать до устойчивых пиков. Желтки взбить с оставшимся сахаром до получения светло-жёлтой, почти белой массы, добавить ванилин. Муку и крахмал просеять в желтки, добавить 1/3 часть взбитых белков и аккуратно перемешать (ложкой). Ввести оставшиеся белки, так же перемешивая вращательными движениями. Дно и бока мультиварки смазать маслом, присыпать манкой. Осторожно выложить бисквитное тесто, разровнять. Программа выпечка 60 минут, выключить и не трогать 15 минут. Затем открыть крышку, остудить в кастрюльке и выложить на блюдо.

Программа приготовления: Выпечка 60 минут

Примечание

Стакан 250мл (не мультиварочный!)

Бисквит получается высоким, можно разрезать на несколько коржей и сделать торт.

Бисквит апельсиново-медовый

Ингредиенты

Мука пшеничная высший сорт 160 гр.
Яйца 4 шт.
Мед цветочный(липовый) 100 гр.
Сок апельсиновый или мандариновый 100 мл
сахарный песок 100 гр.

сливки 33% 100 мл.

Способ приготовления

Яичные белки отделить от желтков, взбить до пиков, затем добавить 100 гр. сахарного песка. Желтки взбить с медом, соком апельсина. Соединить со взбитыми белками.

Добавить стакан просеянной муки, аккуратно перемешать.

Переложить в кастрюлю мультиварки, смазанную маслом. Поставить на режим выпечка (с открытым клапаном) 50 минут, затем оставить на режиме подогрев еще на 20 минут. После полного остывания вынуть из кастрюльки - верх всегда получается бледным; сам корж пропекается прекрасно; порезать поперек и смазать взбитыми сливками. Сверху посыпать тертым шоколадом.

Бисквит пряничный

Ингредиенты

ТЕСТО

масло сливочное 100 гр
сахар 1 ст(200 мл)
яйцо 2 шт
кефир 150 мл
мука 200 гр
молотые: корица, кардамон, гвоздика, имбирь по 1 ч л
сода 1 ч л

КРЕМ

пастила/зефир "Ударница" 2 упак.
сметана 500 гр

ПРОПИТКА

коньяк 70 мл
сахар 2 ст л
очень теплая вода 70-100 мл

Способ приготовления

Взбить масло с сахаром до получения пышной массы миксером. Ввести по одному яйца при постоянном помешивании. Добавить кефир и перемешать. В отдельной миске смешать муку со специями и содой. Добавить мучную смесь в кефирно-яичную смесь и смешать хорошенько миксером. Смазать маслом ТОЛЬКО дно формы и вылить получившееся тесто в форму. Выпекать 60 минут, сразу открыть крышку и подождать еще 15 минут. Переложить готовый бисквит на решетку дать остыть. Теплый бисквит разрезать на 3-4 коржа, каждый корж пропитать коньячной смесью и намазать кремом. Верх и бока обмазать кремом или глазурью. Украсить.

Для приготовления крема взбить сметану блендером постепенно добавляя кусочки пастилы/зефира до желаемой густоты. Дать выстояться 2-3 часа при комнатной температуре, затем убрать в холодильник на ночь.

Заливной пирог с сыром

Ингредиенты:

ТЕСТО

яйца 3 шт.
мука 1 ст.

майонез 1/2 ст.
сметана 1/2 ст.
соль 0,5 ч.л.
разрыхлитель 1,5 ч.л.

НАЧИНКА

куриный окорочек отваренный 400 г
лук репчатый обжаренный 2 шт
рис отварной 0,5 ст.
укроп, соль, перец по вкусу сыр твердый для корочки 50 гр.

Способ приготовления

Этот пирог можно приготовить с любой несладкой начинкой, мясной, рыбной, грибной, капустной, в сочетании с картофелем, рисом или яйцами.

Яйца взбила миксером, потом добавила сметану, майонез, соль, муку, смешанную с разрыхлителем, и хорошенько взбила.

Куриное отварное мясо мелко нарезала и все компоненты начинки смешала.

В форму вылить половину теста, выложить начинку, затем снова - тесто.

В этот раз я пекла в мультиварке 60 мин, а потом посыпала сыром верх пирога и поставила под нагретый гриль в духовку на 5 минут.

Кекс "Морковный"

Ингредиенты

мука 1 стакан
сахар 1 стакан
морковь (на мелкой терке) 1 стакан
растит.масло 2 ст.ложки
яйцо 1
сметана (молоко) 2 ст.ложки (3 ст.л.)
сода 1 ч.ложка
какао 1 ст.ложка

Способ приготовления

все перемешать и дать немного постоять (минут 30)

Если выпекать в духовке, то минут 40-50, в мультиварке я пекла 60 минут, но мне показалось, что можно было и раньше доставать.

Теперь небольшие отступления и комментарии: данная норма подходит для маленькой формы и маленькой мультиварки, но у меня мультя большая и я взяла полуторную норму. Получилось всё супер! Один совет: густоту теста надо немного изменять в зависимости от сочности моркови.

Сильно густым тесто быть не должно, а то будет немного суховатый кекс. Получается очень нежненький кексик к чаю и морковка почти не чувствуется. А уж со сгущенкой - и вовсе сказочно!

Кекс быстрый "Банановый"

Ингредиенты

Сливочное масло (маргарин) 100 гр
Молоко 1/4 ст
Сахар 1 ст.
Яйца 2 шт
Бананы 2 шт
Яблоко 1 шт
Мука 2 ст.
Разрыхлитель 1 ч.л
Соль 0,5 ч.л

Способ приготовления

Бананы размять, яблоко мелко нарезать, засыпать сахаром и добавить соль.
Взбить яйца (можно просто вилкой), добавить молоко, масло(размягченное), хорошо помешать, соединить с фруктами, добавить муку с разрыхлителем, перемешать до однородного состояния, густота сметаны (кексовое тесто).
Выложить в смазанную форму.
Режим "Выпечка" 65 минут. Готовность проверять лучинкой. Вынимать можно сразу.

Кекс медовый

Ингредиенты

Яйца 2 шт.
Мед 1 стакан
Сахар 1 стакан
Растительное масло 0,5 стакана
Мука 2 стакана
Разрыхлитель 1 ч.л.
Сода 1 ч.л.
Какао 2 ст.л.
Горячая вода 1 стакан

Способ приготовления

Взбиваем яйца с сахаром (можно делать все просто венчиком, без миксера), добавляем стакан меда, растительное масло. Все перемешиваем.
Добавляем муку, разрыхлитель с содой, какао - все смешиваем до однородной массы. В конце добавляем стакан горячей воды.
Кастрюльку мультиварки смазываем, присыпаем мукой, выливаем наше тесто и ставим режим Выпечка 60+20.

Кекс с вишней

Ингредиенты:

Яйца 4шт.
Мука пшеничная 1,5ст.
Разрыхлитель 1,5ч.л.
Растительное масло 5ст.л.
Молоко 1\3ст.
Какао 3ст.л.
Вишня (у меня сушеная) 150г.
Шоколад белый (не клала) 150г.
Ванильный сахар 1\2пакета

Способ приготовления

1. Яйца, муку, сахар, растительное масло, разрыхлитель, ванильный сахар перемешать (я взбивала в миксере 1 мин.).
2. Форму смазать растительным маслом.
3. Вылить в форму половину теста.
4. В остатки теста добавить какао и молоко, перемешать.
5. Темное тесто вылить на белое, стараясь не смешивать.
6. На тесто выложить вишню (я свою вишню не взвешивала, выкладывала в один слой, побоялась, что тесто не поднимется, но можно смело выкладывать и больше вишни).
7. Выпекать 65 мин.
8. Готовый кекс посыпать тертым шоколадом и запекать еще 5 минут (этот пункт я опустила).
9. Вынуть из формы и остудить.

Стаканы обыкновенные!!!!

Коврижка медовая

Ингредиенты: мука 2 ст.

яйцо 1 шт.

сахар 1/2 ст.

мед 150 г.

сода 1/2 ч.л.

миндаль или орехи грецкие 50 г.

корица, муск. орех, гвоздика, имбирь, кардамон 1/2 ч.л.

какао 2 ст.л.

сахар 2 ст.л.

молоко 5 ст.л.

масло сливочное 50 г

Способ приготовления

Мед(я брала засахареный), сода(у меня 1/3ч.л.), пряности поставила в микроволновку на 1,5 минуты на полную мощность. Мед поднялся большой шапкой. Такому прием я прочитала в рецепте медовика на дрожжах у natamyllove и решила им воспользоваться.

Я тем временем взбила венчиком 1 яйцо с сахаром, добавила немного остывший мед, муку, все хорошо перемешала. Затем добавила рубленые крупно орехи(у меня миндаль). Тесто получилось довольно густое, но тягучее. Кастрюльку MB смазала сливочным маслом, выложила тесто лопаткой, а поверхность разровняла мокрой рукой.

Поставила на выпечку 60+20 минут.

Дала немного остыть и покрыла шоколадной глазурью.

Для приготовления глазури все компоненты кроме масла смешать и варить 4-5 минут до загустения на медленном огне. Снять с огня, добавить масло и перемешать. Можно покрывать коврижку.

Остывшую коврижку порезать на квадраты.

P.S. Еще коврижку можно разрезать на 2 коржа и промазать кисельным вареньем.

Коврижка постная

Ингредиенты

Мой вариант исполнения 1ст = 250 мл

1 ст сахара

1 ст воды

2 ст л меда

0,5 ст растительного масла

250 гр муки

1 ч л соды

1 ч л лимонного сока

0,5 ст орехов(любые с ярко выраженным вкусом)

Способ приготовления

Пряности(корица, гвоздика, кардамон, имбирь) по желанию, чтобы придать пряничный вкус или выложить верх тонкими ломтиками яблок, если делать в виде простого пирога.

Орехи измельчить блендером или ножом, почти в муку. Муку просеять и смешать с пряностями, если добавляем. Я клала только корицу.

Сахар + вода + масло смешать и прогреть на водяной бане или очень тихом огне постоянно помешивая до растворения сахара, добавить мед, размешать до растворения.

Соду погасить лимонным соком и добавить в масляно-медовую смесь. Она вспенится, поэтому кастрюльку берем с запасом. Снять с огня и добавить орехи, хорошо размешать.

Перелить в миску и постепенно добавить мучную смесь. Тесто получится довольно жидким. Дно мультиварки смазать маслом, влить тесто, по желанию верх выложить дольками яблок. Выпечка 60 минут. После сигнала открыть крышку и чуть остудить.

Манник без муки и масла

Ингредиенты

Манка 200 грамм

Сахар 200 грамм

Кефир или йогурт 200 - 250 мл

Яйцо 1 - 2 шт.

Разрыхлитель 1 ч. л.

Способ приготовления

Манку залить кефиром, перемешать и оставить пропитываться на полчаса - час. Яйца взбить с сахаром и добавить в манку вместе с разрыхлителем. Перемешать все ингредиенты вместе с добавками по вкусу (изюм, какао, цедра и т. п.)

Вылить тесто в кастрюлю мультиварки смазанную маслом и поставить на 60 минут на режим "Выпечка".

Мультиварку можно открывать сразу. Вынимать манник после остывания при помощи пароварки.

Манник с черной смородиной

Ингредиенты

манка 1 стакан (250 мл)

кефир 1 стакан

яйца 3 шт.

сахар 1 стакан

масло или маргарин 100 гр

мука 1 стакан

сода 0,5 ч. ложка

черная смородина (можно мороженая)

Способ приготовления

Манку смешать с кефиром и оставить на ночь. Яйца взбить с сахаром, добавить растопленный маргарин или масло, муку с содой и в последнюю очередь манку с кефиром. Часть теста вылить в ведерко мультиварки, сверху насыпать черной смородины (можно мороженой, размораживать не надо) и залить сверху оставшимся тестом.

Медовик

Ингредиенты

черный кофе (я взяла растворимый) 2ч.л.

кипяток 3/4 стакана

яйца 5штук

сахар 1,5 стакана(я взяла 1 мультстакан)

Мед 3ст.л. густого(или 5ст.л. жидкого)

Масло растительное 1/2 стакана
Изюм 100г.(я не клала)
Мука пшеничная 2 стакана
Сода 1 ч.л.
Корица 1ч.л.

Способ приготовления

1. Заливаем кофе кипятком. Охлаждаем.
2. Разделяем яйца на белки и желтки. Взбиваем белки до образования устойчивой пены, постепенно добавляем к ним половину количества сахара.
3. В отдельной миске смешиваем желтки, остальной сахар, кофе, мед, (если мед густой, то сначала вмешать мед, а потом добавить кофе, лучше вмешается) растительное масло, пряности. Постепенно добавляем просеянную муку и соду.
4. В полученную смесь осторожно, вручную перемешивая, вводим взбитые белки и в самом конце - изюм.
5. Выкладываем смесь в форму и выпекаете 65 минут. Дать остыть не открывая(отключить подогрев) минут 20 (я оставляла на 15мин) Затем открыть крышку и остудить до конца. Стакан на 250мл. Яйца были 50-60г. каждое. Получился медовик 9,5см в высоту, почти под крышку мультиварки. Ничем не пропитывала, не смазывала кремом, с удовольствием съели так, запивая чайком. Такой медовик можно запросто разрезать на 4-5 коржей и сделать из него торт.

Программа приготовления: Выпечка 65 минут

Пирог "Баба Яга"

Ингредиенты

Яйца 5 шт.
Сахар 3/4 стакана
Маргарин(я брала мягкое масло) 250 г
Какао порошок 2 ст.л.
Корица 1 ч.л. с горкой
Мука просеянная 2 чашки(взяла 1,8 стакана)
Сода(не разрыхлителя, а именно соды!!)не гасить) 1 ч.л.
Яблоки 1кг
Мука (для яблок) 2 ст.л.

Способ приготовления

Яблоки очистить, вынуть сердцевину и нарезать крупными кусочками. Миксером взбить маргарин с яйцами и сахаром до пышной массы. Постепенно, небольшими порциями, всыпать муку. Добавить какао, корицу. В конце добавить соду.
Яблоки посыпать мукой и перемешать (потрясти), чтобы они покрылись мукой, тогда они не опадут вниз при выпечке.
Всыпать яблоки и миксером же перемешать с тестом.
Смазать прямоугольную форму (примерно 30x20 см) маслом и присыпать мукой. Вывалить тесто в форму и поставить в разогретую до 350Ф(180Ц) духовку минут на 50, или пока лучинка,

помещенная в пирог, не выйдет сухой. После того, как пирог остынет, его можно полить шоколадной глазурью или посыпать сахарной пудрой.

Для мультиварки:

Смазать дно кастрюльки маслом, выложить тесто, разровнять. Программа Выпечка 60 минут. 10 минут после сигнала не трогать, затем вынуть кастрюльку, остудить пирог в кастрюльке и выложить его уже остывшим на блюдо. Пирог получается очень высоким и вкусным. Яблоки лучше плотненькие и с кислинкой. Корицу, для тех, кто ее не жалуется, можно не класть

Программа приготовления: Выпечка 60 минут

Пирог "Сметанник с ежевикой"

Ингредиенты:

Тесто:

творог 125г.
масло раст. 5ст.л.
молоко 5ст.л.
мука 200г.
сахар 65г.
разрыхлитель 2ч.л.

Начинка:

Сметана 20% 300 г.
Яйца 2 шт.
Сахар 65 г.
Крахмал 1 ч.л.
Ежевика 400 г.
Ванильный сахар 1 пакетик

Способ приготовления

Вместо ежевики у меня мороженая черника, не взвешивала – горсти 3-4, можно использовать любую ягоду по сезону. Сметаны клала меньше, около 200г., один раз делала сметана + агуша классическая 4,5%.

Смешала в комбайне все ингредиенты для теста. Тесто получается очень мягкое. Кастрюльку мультиварки (у меня маленькая) смазала сливочным маслом.

Выложила тесто и руками сделала бортики. В миксере сбила все ингредиенты (кроме ягоды) для начинки. Вылила начинку на тесто. Сверху положила равномерно размороженные ягоды.

Режим «Выпечка» 65 минут + на подогреве 30. Не знаю, нужен подогрев или нет? Один раз ушла, и подогрев работал 3 часа. В другой раз 30 минут. Результат одинаково вкусный!)))

Пирог -перевертыш фруктовый

Ингредиенты

Мука пшеничная 1,5 стакана-230 г
Разрыхлитель для теста 2 ч.л
Соль 0,5 ч.л
Мак 1ст.л
Сахар 1 стакан
Яйца 2
Молоко 0,25 ст.-60 мл
Масло сливочное 60 г

Масло растительное кукурузное 60 г
Ванильный сахар 1 пак.
Сливы 600 -700 г
Коричневый сахар 2 ст.л
Сливочное масло 1 ст.л

Способ приготовления

1. Соединить муку, разрыхлитель, соль. Просеять через сито. Добавить мак.
2. Взбить миксером мягкое сливочное масло с 3/4 стакана сахара, добавить р.м и перемешать. По одному вбить 2 желтка. Постепенно добавить молоко и мучную смесь.
3. Белки взбить с оставшимся сахаром до пиков и осторожно ложкой ввести в тесто.
Предварительно подготовить сливы. На сковороду положить 1 ст.л сливочного масла, 2 ст.л коричневого сахара, растопить, положить сливы срезом вниз, подержать на огне, пока не выпарится жидкость.
Кастриюлю мультиварки смазать маслом, посыпать манкой, разложить сливы, сверху выложить тесто.

Выпекать 60 минут. Сразу открыть крышку, подержать 15 минут и перевернуть пирог на сетку, покрытую салфеткой.

Разрезать, когда остынет. Сверху посыпать сахарной пудрой или миндальными лепестками.
Время приготовления 1 час 20 минут.

Программа приготовления: выпечка в мультиварке

Примечание

Этот пирог можно готовить и с яблоками, и с персиками. Можно сделать не перевертыш, а положить прямо в тесто вишню, изюм, смородину.

В отличии от кексов он не такой тяжелый, я бы сказала, более пушистый

Рецепт теста отлично подходит для мультиварки, хотя его можно печь и в духовке.

Пеките и кушайте на здоровье!!

Пирог вишнево-маковый с орехами

Ингредиенты

Тесто:

250г маргарина

200 г сахарного песка (сахара надо класть, ориентируясь на свой вкус и на кол-во и кислоту вишни)

1 пакетик ванильного сахара

3 яйца

250 г муки

1 пакетик порошка для карамельного пудинга от д-ра Оеткера (необязательно)

80 г молотого миндаля (можно арахиса)

1 пакетик разрыхлителя

150 г 15%-й сметаны или йогурта

4 ст. ложки мака

500 г вишни без косточек (можно 300-500 гр)

Глазурь:

200 гр белого шоколада

175 гр сахарной пудры

2 ст л молока

1 ст.л. вишневого сока (это для сиреневатого цвета. Можно оставить глазурь белой, тогда сок не надо)

Пластинки миндаля для обсыпки

Способ приготовления

Растопить маргарин. Взбить миксером яйца с сахаром и ванильным сахаром. Добавить маргарин и сметану. Перемешать. В отдельной посуде смешать муку, порошок пудинга, молотый миндаль и

разрыхлитель и осторожно перемешать с яичной массой вместе с йогуртом. Добавить мак. Перемешать. Добавить вишню. (предварительно с вишни должен стечь лишний сок на сите). Осторожно перемешать. Мультиварку смазать растительным маслом. Если есть, то на дно выложить коврик от Жар-Птицы. Вылить тесто.

Я пекла на коврике, да и вишни положила много, поэтому у меня получилось большое время выпечки - 60+60 минут. Открыть мультю. Минут пять дать постоять, не вынимая из кастрюльки. Потом осторожно достать и полностью остудить на решётке.

Пока пирожок остывает, готовим глазурь.

Разломать белый шоколад на кусочки и растопить на водяной бане. Добавить сахарную пудру и 1 ст л молока и перемешать, пока не получится густая однородная паста. Добавить оставшееся молоко и взбить. Намазать глазурью торт, пока она еще теплая, и посыпать сверху и с боков миндальными лепестками...

Пирог маковый «К чаю»

Ингредиенты:

Сахар 200г.

Кефир 1ст.

Сода 1ч.л.

Мак 3ст.л.

Яйца 2шт.

Мука 2,5ст.

Варенье для смазки

Способ приготовления

Мак залить кипятком, сазу же воду слить. Залить кипятком второй раз, накрыть и оставить запариваться на 10-15 минут. Воду слить, мак отжать и просушить.

Соду погасить в кефире и оставить на 10 минут до появления пузырьков.

Из всех составляющих замесить тесто. Я взбивала в комбайне.

Мультиварку (у меня маленькая) смазать раст. маслом. Вылить тесто. Режим Выпечка 60 мин +30 минут. Готовность проверить деревянной палочкой.

Пирог остудить на решетке и смазать вареньем.

Пирог ореховый без муки

Ингредиенты

250 г молотых орехов (миндаль, лесные орехи) (Я брала миндаль)

4 яйца

1 ч л разрыхлителя

125 г сахара (коричневого) (брала обыкновенный)

ванильный сахар 1 ст. ложка

50 г шокочипсов (потерла на крупной терке полплитки

сливочное масло для смазывания формы

Крем:

250 мл сливок (38-42 % жирности)

1 банка варёной сгущёнки

Способ приготовления

Разделить яйца на желтки и белки.

Белки взбить с половиной сахара до устойчивой блестящей пены (как на меренги)

В отдельной посуде смешать молотые орехи, желтки, оставшуюся половину сахара, разрыхлитель до однородной массы. Аккуратно ввести взбитые белки, чтобы масса осталась очень воздушной, в самую последнюю очередь добавить шоколадные чипсы или цукаты.

Форму для выпечки смазать сливочным маслом и выложить тесто.

Выпекать в духовке при 175 градусах С - 35 минут

В микроволновке при 600 W 5-7 минут, используя силиконовую форму, затем оставить в форме ещё на 10 минут

и только потом аккуратно выложить на сервировочное блюдо.

В мультиварке выпекать 50 минут.

Охладить пирог и подавать с взбитыми с сахаром сливками и компотной вишней (любые фрукты и ягоды идеально подходят к этому пирогу).

С лёгкостью этот пирог превращается в праздничный торт.

Для крема:

250 мл сливок (38-42 % жирности) или сметаны взбить с банкой варёной сгущёнки.

Рекомендация: сливки должны быть не менее 33% жирности, охлажденные. Взбивать надо на средней скорости, добавляя сгущенку по стол. ложке, можно добавить закрепитель для сливок.

Разрезать пирог вдоль на три коржа, и каждый

корж промазать кремом, верх залить растопленным шоколадом и посыпать рублеными фисташками. Поскольку крема у меня было, мягко говоря, многовато - пришлось обмазать им и верх и бока торта.

Пирог песочный с творожно-яблочной начинкой

Ингредиенты

ТЕСТО:

мука 2 ст.

Маргарин или масло 200 г

разрыхлитель 1 ч.л.

сахар 0,5 ст.

Яйца 2 шт.

НАЧИНКА:

Творог 300 г

сахар 3-4 ст.л.

Ванильный сахар 1 пакетик

Яблоки 2 шт.

Способ приготовления

Масло или маргарин растереть с мукой, смешанной с разрыхлителем. Добавить сахар и яйца.

Замесить тесто. Я муку еще добавляла (наверное еще 50-60 г) и все равно тесто очень мягкое было. Автор рекомендовала раскатать тесто, я его растягивала руками в форме. Тесто поделить на 2 неравные части. Большую часть распределить в мультке с бортиками, выложить начинку, сверху меньший пласт и защипать.

Начинка: творог растереть с сахаром и ванильным сахаром. Яблоки потереть на крупной терке, смешать с творогом.

Режим "Выпечка" 65+65 минут.

Время приготовления: 130 минут

Программа приготовления: "Выпечка"

Примечание

Стакан 250 мл.

Обязательно остудить в ведерке мульти!!!!, я вынимала сразу - немного развалился.

Очень вкусный пирог, стал еще лучше после ночи в холодильнике.

Пирог с чёрной смородиной и кунжутом

Ингредиенты

170-180 гр маргарина

330 гр муки

1 пакетик разрыхлителя (10 гр)

1/2 стакана кунжута

2/3 стакана сахара
3 больших яйца
1 пакетик ванильного сахара
200 гр 20-% сметаны
300 гр смородины
Стакан гранённый - 250 мл.

Способ приготовления

Миксером взбить маргарин, сахар и ванильный сахар. Добавить по одному, не прекращая взбивать, яйца, затем сметану. В отдельной посуде перемешать муку с разрыхлителем и кунжутом. Хорошо перемешать. Осторожно, ложкой, ввести жидкую смесь в сухую. Добавить промытые и обсушенные ягоды смородины. Перемешать.

Смазать раст. маслом дно и стенки форму кастрюльки.

Выпечка 65 минут. Перевернула и ещё 10 минут с другой стороны. Достать, дать остыть на решётке. Сверху посыпать сахарной пудрой.

П.С. Кунжут в рецепте необязателен. Просто моё семейство втихушку орехи подъело...

Пирог творожный со сливами

Ингредиенты

Крошка №1

Сливочное масло	50г.
Сахара	30г.
Мука пшеничная	80г.
Разрыхлитель	1\2ч.л.

Крошка №2

Творог	125г.
Мука пшеничная	80г.
Сахар	30г.
Ванильный сахар	1\2 пакетика
Разрыхлитель	1\2ч.л.

Способ приготовления

Приготовление.

1. Измельчить по отдельности Крошку №1 и Крошку №2. ножом или в комбайне. Я месила в комбайне:
2. Соединить и осторожно перемешать, не приминая крошку №1 и №2. Я высыпала в большую тарелку и несколько раз встряхивала.
3. Кастрюлю МВ смазать раст. маслом и присыпать мукой.
4. Высыпать крошку и разровнять.
5. Сверху немного вдавливая срезом вверх выложить половинки размороженной сливы (присыпать сахаром) или порезанный чернослив без косточек.
6. Выпекать 65мин. режим "выпечка". После сигнала открыть крышку и оставить до полного остывания.
7. Перевернуть на тарелку.

P.S.

- Можно под сливу еще порубить любые орехи (на любителя)

- Для большой МВ нужно делать двойную порцию

Пирог швабский с красной смородиной

Ингредиенты

Тесто для коржа:

Стакан (250 мл) муки

125 гр сахара
125 гр. масла сливочного
3 желтка
1 ч. л. разрыхлителя

Начинка:

3 белка
160 гр. сахарного песка
1 ст. ложку лимонного сока
1,5 ст.л. муки
1 ст. ложку крахмала
1 ч. л. разрыхлителя
0,5 кг красной смородины

Способ приготовления

Тесто для коржа:

Тесто перемешивается, ставится в холодильник на полчаса.

После холодильника выкладываем тесто ложкой на коврик от Жар-Птицы, под коврик я положила две скрещенные ленты из непригорающей ткани.(Для облегчения вытаскивания). Разравниваем поверхность.

Делаем начинку:

Белки взбиваем до пиков, добавляя сахар и 1 ст. ложку лимонного сока. Потом осторожно вмешиваем в белки муку, крахмал, разрыхлитель.

Пора добавлять красную смородину. Осторожно перемешиваем с общей массой начинки. Выложить на корж и аккуратно разровнять.

Выпечка 65+40 (я испугалась, что из-за коврика и лент не пропечётся). Не открывая крышку, оставить на режиме Подогрева на 1 час. Достать с помощью лент, дать остыть, выдернуть коврик...и лопать... Конечно, это не безе... Но, как видите, консистенция плотная, напоминающая суфле.

Пирог яблочный с корицей "Мамин"

Ингредиенты

яйца 3 шт.
сахар 1 ст.(200мл)
мука 1 ст.
разрыхлитель 1 ч.л.
крупные кислые яблоки 5-6 шт.
корица 1 ч.л.

Способ приготовления

Яблоки очистить от кожуры и сердцевин и порезать кубиками. Можно кусочки яблок сбрызнуть лимонным соком, чтобы не потемнели.(Тесто готовится быстро, практически яблоки окислиться не успевают.)

Желтки отделить от белков. Белки взбить в крепкую пену.

Желтки взбить с сахаром до белизны, добавить корицу, муку смешанную с разрыхлителем, перемешать и аккуратно вмешать взбитые белки.

В тесто добавить порезанные яблоки, осторожно перемешать.

Чашу МВ смазать слив. маслом, выложить тесто и поставить ВЫПЕЧКУ на 65 минут, потом можно добавить 20 минут. Но я через 10 минут выключила (проверила пирог термометром).

Дать немного остыть в чаше.

Вынуть с помощью корзинки пароварки, посыпать верх сахарной пудрой, смешанной с корицей.

У меня получился светлый пирог - такая корица , а вообще получается коричневенький.

Пирог яблочный сухой

Ингредиенты:

яблоки крупные 4-5шт.
масло сливочное 80-100 г
мука 1 ст.
манка 1 ст.
сахар 1 ст.
ванильный сахар 1 пак.
разрыхлитель 2 ч. л.

Способ приготовления

Рецепт этого пирога я нашла на сайте Моя хлебопечка(от Юли), отличается он необычным приготовлением и очень ароматен.

Муку просеять вместе с разрыхлителем и смешать с сахаром и манкой.

Яблоки натереть на крупной терке, можно, наверное, без шкурки, но я очистила. Чашу МВ смазать сливочным маслом и насыпать слой сухой смеси, затем слой натертых яблок и так 2-3 слоя. Верхний должен быть из сухой смеси. Затем на последний слой положить маленькие кусочки сливочного масла. Поставить на выпечку 60+40 минут.

Пицца наливная

Ингредиенты:

Яйцо 1 шт.
Растительное масло 2 ст.л.
Мука 5 ст.л.
Соль, сахар по вкусу
Кефир (простокваша или сметана) 1 стак.
Сода, гаш. уксусом 0,5 ч.л.
Кетчуп
Сыр тертый
Майонез
Начинка (по желанию)

Способ приготовления

Постарайтесь не забыть при выпечке уложить на дно пергамент крест-накрест. Хотя у меня и так отлично вытряхнулось.

Тесто наливаем, на него сверху кетчуп, затем любую начинку. У меня колбаса в холодильнике завалялась с солеными огурчиками. Сверху майонез, зеленый лучок и сыр тертый. Попробуйте - не пожалеете. Да!! Забыла на "выпечке" 45мин и 20 мин на подогреве

Программа приготовления: Выпечка

Торт "Intimité" (Франция)

Ингредиенты

Бисквит шоколадно-ореховый
горький шоколад (64 % какао) 25г
сахарный песок 75г
желтки 40г (от 2-х средних яиц)
грецкие орехи, размолотые в порошок 25г
белки 70г (от 2-х средних яиц)
какао 10г (2ст.л. без горки)
мука 3г (1ч.л. без горки)

Пралине ореховое (грильяж)

сахарный песок 75г

ядро грецкого ореха 30-50г
глюкоза 25г (заменяла жидким медом ок. 1ст.л.)

Воздушный сливочно-шоколадный крем

желатин 2г
желтки 100г (6 шт.)
молоко 100г
сахарный песок 45г
шоколад (содерж.64 % какао) 125г
сливки 150г

Воздушный медово-сливочный крем

желатин 3г
сливки (нежирные) 150г
мед 25г (ок. 1ст.л.)
желтки 50г (3 шт.)
сахарный песок 20г
измельченный грильяж
сливки 35 % 150г

Глазурь

шоколад (70 % какао) 100г
жидкая сметана 80мл
мягкое слив. масло 20г

Способ приготовления

Воздушный шоколадный крем, и шоколадно-ореховый бисквит, и воздушный медовый крем с вкраплениями хрустящего грильяжа. Как вам такой тортик?

Коржи

Расплавить шоколад в МВ или на водяной бане, отставить. 45г сахара, измельченные в муку орехи и желтки взбить вместе миксером в течение 3 минут до побеления. Отдельно взбить охлажденные белки (так у автора, хотя я читала, что лучше взбиваются белки комнатной тем-ры), продолжая взбивать, тонкой струйкой добавить 30г сахара, я обычно проверяю готовность, переворачивая чашку - если белки не двигаются с места, значит, взбились.

Смешать половину белков с желтками, затем добавить расплавленный шоколад и просеянные какао-порошок с мукой. Аккуратно ввести оставшиеся белки. Нарисовать на бумаге 2 круга 20 см в диаметре и вылить на них тесто (примерно по 4 ст.л. на каждое получается). Выпекать в предварительно разогретой до 180° духовке около 15 минут.

Грильяж

Растопить в кастрюле мед с сахаром, когда закипит - не мешать, ждать появления светло-коричневого цвета. Снять с огня, смешать с раздробленными орехами, вылить на пекарскую бумагу, остудить.

Разбить толкушкой (скалкой). Использовать далее для сливочно-медового крема и часть - для украшения.

Воздушный сливочно-шоколадный крем.

Замочить желатин в ст.л. холодной воды. Нагреть молоко на умеренном огне (не доводя до кипения). Взбить желтки яиц с сахаром, чтобы они побелели, и влить их в молоко, постоянно мешая, продолжать варить до загустения (не доводя до кипения!) Вылить заварной крем на поломанный шоколад и аккуратно перемешать до однородности, добавить отжатый набухший желатин. Охладить и смешать со взбитыми сливками. (Я сливки взбила вместе 300г и потом половину отложила в шоколадный крем, половину - в медовый).

Воздушный медово-сливочный крем

Замочить желатин в холодной воде. Нагрейте в кастрюле нежирные сливки с медом. Взбить желтки яиц с сахаром до побеления, затем влить в них треть смеси сливки-мед, постоянно мешая, вылить смесь в кастрюлю к остальным сливкам-меду. Варить на умеренном огне, постоянно мешая и не доводя до кипения. Когда крем загустеет, выключить огонь и добавить отжатый желатин. Охладить и смешать со взбитыми сливками и раздробленным грильяжем.

Глазурь.

Почти до кипения нагреть сливки(сметану), залить мелко разрубленный шоколад, аккуратно смешать, когда смесь станет 60° (я все делала на глаз), добавить масло, мелко порезанное, перемешать. Покрывать торт глазурью, охлажденной до 35 ° - 40 °.

Сборка

На дно формы с бортиками 4 см высотой положить бисквит, вылить шоколадный крем, затем опять бисквит, на него медовый крем.

Поставить в холодильник на 2 часа. Затем покрыть глазурью и украсить.

Нарисовать шоколадом осеннюю веточку с "янтарными" листиками из грильяжа.

Мои комментарии:

В тесте я использовала миндаль. Для грильяжа - грецкие орехи.

Я удвоила кол-во ингредиентов для коржей и пекла одним коржом в мультиварке 70 минут.

Остыл, разрешила на два коржа. При заливке кремов использовала ленту из непригорающей ткани, обернула корж на тарелке и закрепила скрепкой. Грильяжа тоже делала в два раза больше.

И глазурь увеличила в два раза. Остальное - точно по рецепту.

Торт "Зелёный" фисташковый

Ингредиенты

1 стакан = 250 мл

Тесто:

Мука - 1 стакан

Крахмал - 1/4 стакана

Масло сл. - 170 гр.

Сметана 20% - 1/2 стакана

Фисташки молотые - 1/2 стакана

Фисташки рубленные - 1/2 стакана

Сахар - 1 стакан

Яйца - 4 шт.

Ванильный сахар - 1 пакетик

Разрыхлитель 1 ст.л.

Крем:

1 стакан сливок 33 %

1 стакан жирной деревенской сметаны

1 стакан сах.пудры

1/4 стакана рубленных фисташек

Глазурь

Две плитки шоколада Бабаевский горький

3 ст.л. молока

70 гр сл.масла

Способ приготовления

1. Смолоть полстакана фисташек. Полстакана фисташек крупно порубить.

2. Масло, сметану, сахар, ванильный сахар взбить добега.

3. Добавить яйца по одному, не прекращая взбивать.

4. Муку, крахмал, разрыхлитель просеять и перемешать с подготовленными фисташками.

5. Осторожно частями подмешать мучную смесь к масляной, мешая ложкой снизу вверх.

Выпечка в мультиварке с ковриком - полтора часа.

Для крема взбить сливки, сметану и сахарную пудру. Потом добавить фисташки и перемешать. При желании можно сделать крем зелёным, добавив несколько капель шпинатного сока или сока петрушки, или пищевого красителя.

Испечённый и остывший бисквит разрезать на три коржа, и прослоить кремом.

Для глазури растопить поломанный на кусочки шоколад на водяной бане. Молоко плюс масло довести до кипения, добавить к шоколаду, перемешать, снять с огня. Дать постоять 3 минуты. Потом взбить, и ещё дать немного постоять, чтобы глазурь начала густеть. Полить верх и бока торта. Украсить фруктами и фисташками.

Торт "Компот в коньяке"

Ингредиенты

1 пачка маргарина (200 гр)
3 яйца
1 стакан сахара
3 стол. ложки (с горкой) какао
1 пакетик разрыхлителя
ванилин
3 ст. л. мака
15 штук вишен (свежих или мороженых)
5 ст. ложки муки с горкой
сахарная пудра 2 ч.л.
любая ягода 300-400 гр.

Крем:

350 мл сливок
150 гр сахара
красная смородина (грамм 400)
140 гр сахара (для смородины)
1 пакетик желатин от Д-ра Оеткера
60 мл коньяка

Способ приготовления

Маргарин растопить. Сахар смешать с какао, добавить к маргарину. Вбить 3 яйца, перемешать. Всыпать разрыхлитель, мак, ванилин. Добавить муку. Тесто не должно быть густым, а погуще, чем на оладьи.

В готовое тесто добавила крыжовник, грамм 400 (сколько было), каждую ягодку разрешила вдоль пополам... Осторожно вмешала ягоды в тесто. Выпечка 60 мин. Пекла на коврике от Жар-Птицы. Достать с помощью решётки для пара, дать остыть, разрезать на три коржа.

Сливки взбить с сахаром. Отдельно взбить красную смородину (грамм 400) с сахаром (по вкусу). Желатин от Д-ра Оеткера размешать с 60 мл коньяка. Дать постоять 10 мин для разбухания желатина. Подогреть коньяк с желатином на водяной бане, помешивая ложкой до полного растворения желатина. В сливки по-тихоньку добавлять взбитые ягоды и всё время взбивать, потом тонкой струйкой влить коньяк с желатином (продолжая взбивать). Убрать крем в холодильник до полустывания. (час-два). Смазать кремом коржи, собрать торт. Я управлялась при помощи ленты из непригорающей ткани (нет у меня разъёмного кольца). Обернула лентой торт, и скрепила скрепками. Собранный торт поставила в холодильник на два часа. (В идеале можно и до пяти часов подержать, чтобы крем преобразовался в суфле, но у меня не было времени). Достать. Полить глазурью и украсить орешками. Я делала глазурь из поломанной плитки шоколада, 50 гр масла, и немного сливок. Растопить, помешивая, полить торт, и отправить на несколько часов в холодильник для застывания крема.

Сейчас тортик опять стоит в холодильнике, ждёт, когда все придут.

Торт "Ленивый трюфель"

Ингредиенты

Тесто:

4 яйца
1 ч.л. разрыхлителя
1 ст. сахара
1 ст. муки
3 столовые ложки с горкой какао
1 пакетик ванильного сахара

Сироп (пропитка):

3 ст.л. воды
2 ст.л. сахара
1 ст.л. ликёра

Крем-ганаш:

200 г горького шоколада
2 ст. сливок 33%

Способ приготовления

1.Яйца взбить с сахаром и ванильным сахаром.
2.Муку, какао, разрыхлитель перемешать.
3.Ввести яичную смесь в мучную. Перемешать.
Выпечка 60 минут. Разрезать тёплым на пять коржей.

Сироп:

Довести до кипения воду с сахаром. Снять с огня и добавить ликёр.

Крем-ганаш:

Крем лучше начать готовить за день до сборки торта. Довести сливки почти до кипения и залить ими нарубленный шоколад. Охладить в холодильнике несколько часов (а ещё лучше всю ночь). В день сборки торта, взбить крем до устойчивых пиков.
Крем - наивкуснейший!!!

Сборка.

Увлажнить каждый корж сиропом и прослоить кремом. Покрыть кремом бока и верх торта. Присыпать шоколадной стружкой и украсить конфетами-трюфелями.

Торт "Лимонный"

Ингредиенты

Бисквит:

200 гр муки
2 ч л разрыхлителя
100 гр сахара
200 мл молока
5 ст л = 75 мл растительного масла
сок и цедра 1 лимона.

Крем:

500 мл молока
75 гр сахара
3 ст л крахмала
ванилин
цедра лимона

Способ приготовления

Муку просеять и смешать с разрыхлителем, добавить натертую на мелкой терке цедру. Смешать молоко, масло, сахар и сок лимона. Влить жидкую смесь в муку и перемешать ложкой около 2 минут. Кастрюльку смазать маслом и выложить тесто. Выпекать на режиме ВЫПЕЧКА - 50 минут.

Пока выпекается бисквит приготовим крем. В ковшик/сотейник влить 100 мл молока и довести до кипения, огонь убавить. В остальном молоке развести сахар, крахмал и ванилин, и тонкой струйкой влить в кипящее молоко. Варить на медленном огне до желаемой густоты при постоянном помешивании. Остудить до теплой Т.

Готовый бисквит вынуть сразу, немного остудить и разрезать на 2 коржа. Бисквит получается довольно сухой, поэтому пропитываем кремом оба коржа. Укладываем их срезом вверх и наносим крем: на нижний больше, на верхний меньше. Не забываем оставить крем для обмазки верха торта. Даем коржам немного пропитаться и собираем торт, обмазываем оставшимся кремом.

Торт "Маковое счастье"

Ингредиенты

яйца - 5 шт.

мак - 160 гр

орехи (у меня - миндаль) - 90 гр

масло сливочное размягченное - 120 грамм

сахар - 100-120 гр

1 пакетик разрыхлителя

Крем:

варёная сгущёнка - 1 банка

сметана густая не ниже 25% - 500 гр

Глазурь:

какао - 3 ст.л.

сахар - 3 ст.л.

сметана - 3 ст.л.

Способ приготовления

1. Мак перемолоть в кофемолке.

2. Орехи (у меня - миндаль) перемолоть в кофемолке.

3. Взбить белки и 70 грамм сахара

4. Отдельно взбить желтки и остальной сахар. Добавляем размягченное сливочное масло, продолжая взбивать на малых оборотах. Как масса станет однородной, добавляем мак и орехи. Вымешиваем. В три приема добавляем белки, аккуратно вымешивая, сохраняя пузырьки воздуха. Выложила на коврик от Жар-Птицы, смазала бока мульти слив. маслом и поставила на выпечку 60 мин.

Получается просто необыкновенная основа для торта!

Тортик получается невысоким.

Я разрезала его на три части хлебным ножом, сбрызнула каждый коржик коньячком, и прослоила очень простеньким кремом - вареная сгущенка + сметана.

Сметану 25% взбить, по одной ложке постепенно добавляя варёнку, тут - самое главное не переборщить со сгущенкой, т.к. сама основа для торта уже очень сладкая, явно хочется кислинки... У меня было немножко клубники, но подошли бы и ананас, и киви, можно добавить и в прослойки...

Сварить глазурь. Смешать какао с сахаром и сметаной и подогреть до полного растворения сахара, всё время помешивая.

Сверху залила шоколадной глазурью, выложила клубничку (на каждую клубничку капнула горячего сах. сиропа), посыпала фисташками.

Торт "Прага"

Ингредиенты

Тесто:

яйца 2 шт

сахар 1 стакан

какао 3-4 ст. л.
сметана 1 стакан
сгущённое молоко или какао 1/2 банки
сода 1/2 ч.л.
или разрыхлитель 1 ч.л.
мука 1+1/3 стак.

Крем:

сл. масло 200 гр.
какао 3-4 ст.л.
сгущённое молоко 1/2 банки

Глазурь:

сахар 1/2 стакана
какао 1 ст. ложка
молоко 2 ст. ложки
сл. масло 50 г

Способ приготовления

Стакан - 250 мл

Тесто:

Взбить яйца с сахаром, добавить туда сметану. Взбить. Половину банки сгущёнки - туда же. Взбить. Отдельно смешать муку, какао, соду (разрыхлитель). Тесто должно получиться не густое, как густая сметана. Если надо, то добавить 1-2 ст. л. сметаны. Постепенно, порциями засыпать сухое в жидкое, размешивая ложкой движениями снизу вверх. Поставить тесто в холодильник на 3 часа. Выпекать в предварительно разогретой до 180 градусов духовке около часа. В мульте - 65 минут. Разрезать на три коржа тёплым, но не горячим.

Крем:

Всё хорошо взбить.

Глазурь:

Все варить, постоянно помешивая, 10 мин. Вся фишка в том, чтобы, не отвлекаясь, 10 минут, помешивая, варить глазурь на маленьком огне... А потом лить в центр, помогая ложкой... Пропитать коржи тем, чем любит. Я сбрызгиваю коньяком. Промазать кремом. Сверху полить глазурью, замазать бока.

Торт "Птичье молоко" на желатине

Ингредиенты

яйца 4 штуки
сахар 1 стакан
мука 1 стакан
крем
молоко 0,5 стакана
сливочное масло 150 грамм
яйца 5 штук
мука 1 столовая ложка
желатин быстрорастворимый 30 грамм
эссенция лимонная несколько капель

сироп для пропитки коржей

вода 1 стакан
сахар 3 ст.л. и 1 стакан

глазурь шоколадная

какао 5 столовых ложек
молоко 4 столовые ложки
сахар 0,5 стакана

масло сливочное 50 грамм

Способ приготовления

Взбить 4 яйца со стаканом сахара в крепкую массу, которая не спадает с пальца, добавить ванилин и осторожно вмешать 1 стакан муки. Выпечь корж. Кастрюльку застелить пергаментной бумагой, вылить тесто. Режим "Выпечка" 1 час 20 минут.

Сварить сироп для пропитки. Смешать воду с сахаром, вскипятить, остудить и добавить лимонную эссенцию. Корж разрезать пополам и пропитать сиропом.

Крем. Растереть 5 желтков с 0,5 стакана сахара, добавить муку и молоко. Вскипятить при постоянном помешивании. Остудить. Растереть 150 грамм сливочного масла и постепенно вмешать заваренную массу. Желатин развести в 150 граммах горячей воды по полного растворения. Взбить в крепкую пену 5 белков, постепенно добавляя 0,5 стакана сахара. Постепенно добавить масляную смесь и разведенный желатин не переставая помешивать. Намазать на корж. Застывает быстро.

Сварить глазурь из какао, сахара, молока, масла.

Смазать поверхность торта. Украсить по своему усмотрению

Шоколадный манник с вишней

Ингредиенты

кефир 3 стакана (стакан 250 мл)

манка 3 стакана

яйца 2 шт

сахар 1,5 стакана

сода неполная ч. ложка

соль 1 ч. ложка

какао 2 ст. ложки

вишня без косточки 250 гр

крахмал 1 ст. ложка

Способ приготовления

В большую миску влить кефир, добавить соду, соль, сахар, яйца, манку и какао, хорошо перемешать. Поставить в холодильник (лучше на ночь, или хотя бы на 2 часа).

Дно и немного бока МВ смазать маслом, присыпать манкой и вылить половину теста, затем разложить вишни, присыпать их крахмалом и вылить оставшуюся часть теста.

Выпекать примерно 55-60 мин. Открыть крышку, дать немного остыть. Вставить емкость для пароварки, перевернуть и затем переложить на блюдо.

Получилось очень хорошее сочетание кислинки вишни с шоколадным вкусом. Вишни были замороженные, можно брать любые свежие или замороженные ягоды (можно не размораживать), фрукты, только в меру, чтобы не было слишком много дополнительного сока от них. Само тесто получается густое и поднимается тяжело за счет наличия в тесте какао.

Торт "Пьяная вишня"

Ингредиенты

1 стакан = 250 мл

7 больших яиц

1+1/4 ст. (250 г) сахара

1 ст. (150 г) самов. муки (или 1 ст. обычной + 1 ч. ложка разрыхлителя)

1/2 ст. молотого миндаля

1 ч. ложка разрыхлителя

3 ст. ложки бренди

2 пач. ванильного сахара

3 ст. ложки какао (без верха)

Крем:

1 пачка (250 мл) сливок 32-38% жирности

1 ст. молока

1 пач.ванильного(быстрорастворимого) пудинга(80 г)
100 г горького шоколада (растопить)
380 г замороженной вишни.
100-120 мл бренди
2 ст.ложки сахара

Помадка:

150 г горького шоколада
1/2 ст.жирных сливок
2 ст.ложки бренди
25-30 г сливочного масла

Способ приготовления

За день до сборки торта засыпать размороженную вишню сахаром и залить бренди.

Бисквит:

1.Взбить(5 мин) яйца, затем постепенно добавить сахар+ванильный сахар, продолжаем взбивать еще 5 минут.
2.Муку соединить с пекар.порошком, миндалем и какао, и в 2-3 приема добавить к яичной смеси (скорость миксера низкая). Мешать недолго. Добавить бренди.
3.Вылить тесто в форму, и поставить выпекаться в заранее нагретую духовку.
4.Когда бисквит полностью остынет, вырезать середину, оставив внизу и по-бокам стенки (1 см). Вырезанную часть порезать на кусочки.

Крем:

5.Взбить вместе сливки+пудинг+молоко. Взбивать на высокой скорости-5 мин.
6.Пропитать низ и бока коржа небольшим количеством вишневого бренди.
7.Крем смешать с кусочками бисквита, растопленным шоколадом и вишней(вишню заранее вынуть из бренди).
8.Заполнить бисквитную коробку кремовой массой, слегка утрамбовывая начинку.
9.Лопаткой выравнять поверхность торта.
10.Залить торт теплой шоколадной помадкой.
11.Поставить торт на ночь в холодильник.

Помадка:

Растопить шоколад в сливках, добавить бренди и масло.

Мои комментарии:

Всё делала по рецепту. При приготовлении крема использовала 500 мл сливок Петмол и шоколадный пудинг в пачке. Всегда пользуюсь стаканом 250 мл. Время выпечки получилось два часа.

Торт "Сметанник".

Ингредиенты

Начинайте готовить за 9-12 часов до подачи.
50 гр изюма или чернослива (я брала чернослив)
50 гр грецких орехов
1 стакан мака
3 стакана муки
2 пакетика разрыхлителя (по 10 гр) (В исходном рецепте было 10 гр... ЭТОГО МАЛО!!!)
4 яйца
2 стакана сметаны жирностью 20 %(сметана должна быть жидкой!!!)
3 стакана сахара
2 ч.л. ванильного сахара
4 ст.л. какао

Первый крем:

150 гр сливочного масла
Сгущённое кофе из банки по вкусу (я всю банку бухнула)

Второй крем:

250 гр сметаны 30-42%
0,5 стакана сахара
1 ч.л. ванильного сахара

Способ приготовления

1. Изюм или чернослив залейте кипящей водой и оставьте на 30-40 мин, затем откиньте на дуршлаг и обсушите. Чернослив мелко порежьте, орехи мелко порубите. Мак залейте кипятком на 10 мин, откиньте на сито. Обсушите и слегка разотрите в ступке с 1 ст. л. сахара.

2. Взбейте яйца с сахаром и ванильным сахаром добела. Добавьте сметану, взбейте ещё раз. Постепенно, порциями, добавьте муку, просеянную с разрыхлителем и вымесите до однородности. Получившуюся массу делим на четыре части. В одну добавьте орехи, в другую - мак, в третью - какао, в четвёртую - изюм (чернослив). **ВНИМАНИЕ!!! ТЕСТО НЕ ДОЛЖНО БЫТЬ ГУСТЫМ!!!** (Если сметана всё-таки была густовата, то добавьте немного молока). Выпечь в мульте поочередно 35-45 минут каждый корж. Пока печётся один корж, остальное тесто накрыть плёнкой и убрать в холодильник.

Торт "Чародейка"

Ингредиенты

Тесто:

Яйца 3 шт.
Разрыхлитель 1 ч.л.
Сахар 0,7 стакана
Мука 0,7 стакана

Крем:

Молоко 1 стакан
Мука 2,5 ст.л.
Яйцо 1 шт.
Сахар 1/2 стакана
Ванилин Щепотка
Масло сливочное 50 г

Глазурь:

Горький шоколад 50 г
Сахарная пудра 2 ст.л.
Какао порошок 1 ст.л.
Молоко 3 ст.л.

Способ приготовления

Тесто:

Яйца взбить с сахаром. Затем добавить муку с разрыхлителем и взбить (на малой скорости, совсем немного, чтобы мука вмешалась) или просто ложкой вмешать.

Дно и бока кастрюльки смазать сливочным маслом, присыпать манкой, выложить тесто и выпекать на программе ВЫПЕЧКА 60 минут. Отключить мультю, но крышку не открывать. Дать

коржу постоять там 10 минут. Открыть крышку, пусть корж немного остынет. Когда немного остынет, вынуть, разрезать на 2 части и промазать кремом.

Крем:

Взбить молоко, муку, яйцо, сахар, ванилин (в миску яйцо+сахар+ванильный сахар+мука, перемешать и понемного вводить молоко, непрерывно помешивая. Я это делала при помощи миксера на самой маленькой скорости.)

Поставить вариться до загустения на медленный огонь, все время помешивая. Положить кусочки масла в горячий крем и взбить. Охладить.

Глазурь:

Все ингредиенты для глазури растопить в микроволнушке 1-2 минуты, хорошо перемешать и ввести 50г сливочного масла. Размешать и на пол-минутки в микроволнушку. Когда немного остынет, но не совсем, горячим смазать верх и бока торта.

Торт поставить в холодильник на пару часов

P.S. Отступления от оригинала рецепта:

1. Уменьшено количество ингредиентов в тесте, т.к. делала в маленькой мультке.
2. Использовала другую глазурь.

Торт "Шоколадно-смородиновый"

Ингредиенты

Шоколадный бисквит:

4 яйца
1/2 ст. сахара
50 г шоколада
1/2 ч.л. ванилина (пакетик ванильного сахара)
1/4 ст. муки
1/4 ст. крахмала
3 ст.л. какао-порошка
1/2 ч.л. разрыхлителя
щепотка соли

Шоколадный мусс:

50 мл горячей воды
20 г какао-порошка
1 пластинка желатина (половина 10 граммового пакетика желатина от д-ра Оеткера)
250 мл сливок (33 % "Домик в деревне")
3 ст.л. сахара

Смородиновый мусс:

50 г пюре чёрной смородины (замороженную смородину разморозила не до конца, взбила в блендере и нагрела на водяной бане, не доводя до кипения)
1 пластинка желатина (половина 10 граммового пакетика желатина от д-ра Оеткера)
250 мл сливок (33 % "Домик в деревне")
3 ст.л. сахара

Шоколадная глазурь:

150 г шоколада

2 ст. л. сливок

2 ст. л. воды

1 ст. л. глюкозы

(я брала 100 мл 20 % сливок и 150 гр шоколада. Воду и глюкозу не добавляла)

Черно-смородиновый ликёр Cassis (можно любой другой фруктовый) для поливки (пропитки) коржей. (я поливала вишнёвой настойкой)

Способ приготовления

Бисквит.

Разогреть духовку до 170С.

Проложить пергаментной бумагой разъёмную форму, диаметром 9" (23 см).

Взбить желтки с половиной сахара до образования гладкой массы. Добавить ванилин и растопленный шоколад, перемешать. Взбить белки, постепенно добавляя оставшийся сахар.

Просеять в желтковую массу муку, крахмал, разрыхлитель, какао и соль. Добавить 1/3 часть белков и аккуратно перемешать. Ввести остальные белки.

Выложить массу в подготовленную форму и выпекать 35-45 мин, проверяя на готовность спичкой.

Выпечка в мультиварке 55 минут.

Готовый бисквит остудить и разрезать на 2 коржа. Я разрезала на три коржа.

Шоколадный мусс.

Желатин замочить в холодной воде на 2 мин, отжать. Какао-порошок растворить в горячей воде, добавить желатин и слегка охладить. Взбить сливки с сахаром. Постепенно ввести их в воду с какао.

Смородиновый мусс.

Желатин замочить в холодной воде на 2 мин, отжать. Пюре подогреть, чтобы можно было в нём растворить желатин. Соединить, взбитые с сахаром, сливки и смородиновую массу, с растворённым в ней желатином.

Сборка.

Разъёмную форму, в которой выпекался бисквит, застелить плёнкой (желательно acetate).

Выложить на дно один корж, сбрызнуть его ликёром. Выложить шоколадный мусс и разровнять.

Накрыть вторым коржом, пропитанным ликёром. Поверх выложить смородиновый мусс.

Поставить в морозилку для застывания, как минимум, на 1 час.

В это время приготовить шоколадную глазурь.

Глазурь.

Соединить в кастрюльке сливки, воду и глюкозу. Довести массу до кипения и залить нарубленный шоколад, размешать до полного растворения. Слегка охладить, но не ждать пока полностью застынет.

Застывший торт покрыть глазурью, если глазурь комнатной температуры, то касаясь замороженного пирожного, она будет застывать у вас на глазах, и хранить в холодильнике до 3-х дней или в морозилке до 1 месяца.

Торт "Ягодный сезон"

Ингредиенты

Стакан 250 мл

Тесто:

1 стакан сахара

1 стакан муки

1 стакан сметаны

3 яйца

½ чайной ложки соды, гашеной уксусом, или пакетик разрыхлителя.

Крем:

1 стакан сливок 33%

1 стакан сахарной пудры
Немного вишневого варенья для цвета

Способ приготовления

Замесить тесто. Мультию смазать раст. маслом.

Выпечка 65 мин. Разрезать на два коржа.

Взбить крем. Смазать прослойку, верх и бока кремом. В прослойке густо проложить любыми ягодами. Совет: сахар добавлять постепенно, постоянно пробуя. Необходимо учитывать, что коржи очень сладкие...

Торт кофейный

Ингредиенты

1 ст = 250 мл

Тесто:

1 стакан муки

1,5 ст.л. молотого кофе

4 яйца

3/4 стакана сах.пудры

1/2 стакана 20%-й сметаны

1 ст.л. разрыхлителя

Крем:

4 пачки сливочного сыра по 150 гр. У меня было Альметте.

3/4 стакана сах.пудры (лучше попробовать и класть по своему вкусу)

1/2 стакана сливок 33%-х

1/4 стакана сгущённого молока

3-4 ст.л. кофейного ликёра

1 ч.л. растворимого кофе

Способ приготовления

Кофе размолоть в кофемолке. Просеять через сито муку и кофе. Добавить разрыхлитель. Всё перемешать. Взбить яйца до побеления, продолжая взбивать добавить постепенно сах.пудру. Продолжая взбивать, добавить сметану. Частями подсыпать мучную смесь, и аккуратно размешать до однородности ложкой или лопаткой. Вылить в кастрюльку мультиварки. Выпечка 60 минут с ковриком, без коврика - меньше. В духовке - выпечка минут 40. Не перепеките! При лёгком нажатии корж должен пружинить. Выложить на решётку, дать остыть. Взбить все ингредиенты крема в пышную массу. Разрезать бисквит на три коржа. Пропитать их ликёром или сиропом. Промазать кремом. Украсить орешками, шоколадом и кофейными зёрнами. Съесть!

Торт маково-кокосовый

Ингредиенты

150 г сл. масла

2/3 ст. сахара

1 ст. кокосовой стружки (стакан 240 мл)

1 ст. молотого мака

3 яйца

1 пак. ван.сахара

1 ст. муки

1 пакетик разрыхлителя

200 г 15%-й сметаны

Глазурь:

Классические пропорции такие:

230 гр белого шоколада

200 мл сливок

Но сливок у меня не было, поэтому брала густую деревенскую сметану. Грамм 100

Способ приготовления

Тесто:

1. Масло растопить.

2. Перемешать все продукты, вылить в круглую форму 24-26 см.

3. Поставить в нагретую заранее до 180 гр. духовку.

4. Выпечка 65 мин. (на дно кастрюльки положила коврик от Жар-Птицы)

5. Дать остыть и покрыть помадкой.

Глазурь:

Белый шоколад настрогать кусочками и растопить на водяной бане, добавить сливки или сметану.

Взбить. Сразу же полить торт. Дать полностью застыть. В идеале - убрать в холодильник на 1 час.

Ужасно вкусно. Этот торт можно прослаивать любым кремом, но так как он очень сладкий, я бы рекомендовала - сметанный крем.

Торт персиковый (постный)

Ингредиенты

Тесто

мука 250гр

сахар 150гр

разрыхлитель 10гр

растительное масло 6 ст. ложек

Минералка газированная 250гр

Крем

Фруктовый сок 0,5л

манка 2 ст. ложки

сахар 2 ст. ложки

Персики 16/850мл

Способ приготовления

Тесто

Все составляющие теста смешать я еще добавила пакет ванильного сахара, взбить, я это сделала ручным венчиком. Тесто получается консистенции густой сметаны.

Мультиварочную кастрюльку слегка смазать растительным маслом. Вылить в нее тесто и выпекать на программе Выпечка - 60 минут. Готовность проверять деревянной палочкой. Готовый "бисквит" разрезать. У меня получилось 3 коржа. Больше только приветствуется:))

Крем

сок вылить в кастрюлю, добавить сахар, довести до кипения и аккуратно засыпать манку. Варить в течение 10 минут. Остудить взбить. Приготовить пюре из персиков, лучше в блендере. Смешать манку и персиковое пюре. Промазать торт. Кроме крема, между слоями можно положить тонкие кусочки персика.

Очень славный торт получается.

Торт песочный "Рижский"

Ингредиенты

мука пшеничная в/с 300 гр.

сахарный песок 270 гр.

сливочное масло(можно и маргарин) 200 гр.

яйца 4 шт.

лимон 1

разрыхлитель или пищевая сода 1 ч.л.

Способ приготовления

Масло растереть добела с сахаром; в массу вбивать по 1 яйцу, сразу хорошенько растирая. В просеяную муку положить разрыхлитель, цедру с одного лимона; выжать сок с 1 лимона. Затем всё перемешать.

Форму от мультиварки (у меня 5-ти литровая) смазать маслом, выложить тесто, поставить на режим "выпечка" с открытым клапаном на 50 минут, затем оставить ещё на 20 минут в режиме подогрева. Затем форму вынимаем, оставляем до полного остывания на решетке. Когда полностью остынет, осторожно вытряхиваем, режем поперек на 3 (или у кого получится - на 4) части. Промазываем свежемороженой протертой смородиной с сахаром. Сверху - чем Бог послал, у меня были миндальные лепестки.

Торт Раффаэлло

Ингредиенты

тесто:

2 яйца
1 стакан сахара
2 пакетика ванильного сахара
200 грамм сливок 30%-ной жирности,
1,75 стакана муки,
1 пакетик разрыхлителя

Крем:

200 грамм сметаны (минимум 20%-ной жирности)
200 грамм сливок (минимум 30%-ной жирности)
3/4 стакана сахара
1-3 пакетика ванильного сахара

Начинка:

200 грамм замороженных/свежих ягод (малина, клубника...)
5-6 конфет

Для украшения:

~20 половинок конфет „Raffaello“
1 пачка кокосовой стружки

Способ приготовления

2 яйца, 1 стакан сахара, 2 пакетика ванилина - взбить до появления пены. Добавить 200 грамм сливок 30%-ной жирности - и продолжать взбивать. Добавить 2 стакана муки, 1 пакетик разрыхлителя и перемешать до получения однородной массы. Тесто выложить в форму для выпекания (форму смазать маслом или выложить бумагой для выпекания) и выпекать в разогретой духовке при 160-170 градусах до золотистого цвета ~25 минут.

Остывший корж разрезать на два одинаковых коржа.

Приготовить крем:

Сметану, сливки, сахар и ванилин - взбить в пышную массу.

Теперь начинаем "собирать" торт:

На первый корж нанести крем, толщиной ~1 см.
Выложить ягоды (если замороженные, то не размораживать), немного вдавливая в крем.
Нанести поверх ягод тонким слоем крем.
5-6 конфет измельчить в блендере (охлаждённые конфеты измельчать намного удобнее) и посыпать поверх крема.
Накрыть вторым коржом.

Оставшимся кремом смазать верх и бока торта.

Половинки конфет „Raffaello“ выкладывать по краю торта

В заключении, обсыпать торт со всех сторон кокосовой стружкой.

Мои комменты: стакан - 250 мл. Пекла в мультиварке на коврике от Жар-птицы 60 минут.

В крем сыпанула 1 пакетик ванильного сахара. Конфеты для прослойки не измельчала... Жааалкооо.... Но густо посыпала ягоды кокосовой стружкой. Крема делала полторы нормы. И хватило ровно столько, сколько было надо... Если кто будет украшать, - удваивайте. Бисквит из мульты вылез огромный поэтому пришлось его на три части резать... можно было бы и на четыре. но крема бы не хватило. Крупные ягоды разрежала вдоль надвое, мелкие - вдавливала в крем прямо так. Пропитывала ананасовым компотом из банки. Разреза не будет.

Торт шварцвальдский

Ингредиенты

Бисквит:

2 стакана отборной муки (лучшего качества, что у вас в продаже, мука без крахмала!)
2 стакана сахара!, лучше коричневого, тёмного, чтобы усилить божественный вкус шоколада. Сахара так много, но сладко не покажется...
1.5 ч.л. соды
1.5 ч.л. разрыхлителя
4-6 ст.л.с горкой какао
2 больших яйца,
1 стакан молока
1 ч.л. ванильного экстракта. или заменить ванильным сахаром
1/3-1/2 стакана растительного масла. Всё зависит сколько какао вы кладёте. Чем больше порошка.. тем больше масла
1 стакан кипятка

Вишнёвый крем:

5 желтков
100 гр просеянной сах.пудры
желатин (3 пачки от д-ра Оеткера, приблизительно 30 гр, чуть меньше, маленькие пачечки такие)
5 ст. ложек вишнёвки
400 мл сливок (33%)
250 мл 33% сливок+40 гр сах пудры - на украшение.

Способ приготовления

Приготовьте шоколадный бисквит. Я готовила Шоколад на кипятке.

Для мульты - Выпечка 65+30.

Для духовки:

Подготовить форму на 23-25 см, простелить её бумагой или смазать маслом.

Разогреть духовку до 180С.

Поставим чайник на плитку. Нам нужен будет в самом конце замеса свежий кипяток!

Если берём настоящее какао-шоколад, то положим его в маленькую кастрюльку и зальём 1 стаканом воды, доведём при помешивании до полного кипения!

Достанем миску, в той что обычно замешиваем тесто.

А миксер нам не обязательно иметь, обойдёмся венчиком для взбивания и деревянной ложкой.

Разобьём туда яйца, взобьём их венчиком, добавим растительное масло, перемешаем.

Введём молоко, ваниль и сухую смесь в 2 приёма, чередуя. Каждый раз хорошо перемешивая..

За это время вода должна уже закипеть. Нам нужна бурлящая.

Выливаем кипяток в тесто.

И тесто сразу становится жидким. Пусть это вас не смущает... НЕМЕДЛЕННО ставьте в разогретую печь! Засекайте время..

Перед окончанием выпечки.. начинает распространяться тонкая струйка запаха..

Это сигнал к тому, что торт готов.. Прошло может минут 25-30 минут не больше!!!

Вынем из печи, дадим бисквиту полностью остыть.

Если пекли в форме 23, то высота достигает 7 см в высоту!!

Разрежем его пополам, смажем кремом, покроем глазурью... и украсим.

Я достала из мульти бисквит был высотой 8,5 см. Резала тёплым на два коржа. Пока выпекался бисквит, залила размороженную вишню 100 мл Вишнёвой наливки. Потом дала стечь, и этой жидкостью: наливка+вишнёвый сок пропитала оба коржа.

Готовим лёгкий вишнёвый крем:

Замачиваем желатин в фарфоровой мисочке в воде комнатной температуры, из фильтра. (Водой заливаем так, чтобы желатин весь накрыло "с ушами")

Взбиваем сливки до пиков, затем убираем их в холодильник.

Кладём в миску желтки и сах. пудру и ставим на 2 мин. на водяную баню, не переставая взбивать венчиком. Затем перелейте смесь в миску, и взбивайте миксером до тех пор, пока масса не побелеет, после чего остудите её.

Набухший желатин (набухал припл. час) растопите на водяной бане. Как только желтки почти остынут, добавьте растопленный желатин и вишнёвку, тщательно размешайте венчиком и осторожно введите взбитые сливки. Небольшим кол-вом крема полить оба коржа, чтобы крем заполнил поры бисквита. Поставьте коржи, крем в холодильник на 10 мин.

Положите часть крема на бисквит, обёрнутый разъёмным кольцом или лентой из непригорающего материала, как у меня (и скреплённой скрепками) либо просто плотным целофаном, и разровняйте его ложкой. Затем равномерно положите вишни и покройте их вторым слоем крема. Положите сверху второй корж бисквита. И поставьте всё это дело в холодильник на 4 часа. (Я - на всю ночь).

Утром взбиваем 250 мл 33%-х сливок с 40 гр сах. пудры. Достаем тортик. Осторожно снимаем "обёртку" с помощью лопатки. Затем обмазываем верх и бока сливками, украшаем сливками, вишней, шоколадом.

Торт шоколадно-тыквенный

Ингредиенты

Тесто:

1.5 стакана муки

2\3 стакана какао-порошка

2 ч.л. разрыхлителя

1 ч.л. соды

1\2 ч.л. соли

0,5 стакана кефира

250 гр запеченной ломтиками тыквы

2 ч.л. ванильного экстракта (1 пакетик ванильного сахара)

170 гр слив. масла

1 стакан коричневого сахара

1 стакан сахара

3 яйца и 1 желток

Глазурь:

120 гр порубленного горького шоколада

1 ст. л. холодного слив. масла

3 ст.л. кукурузного сиропа (чего нету, того нету... Вместо него взяла шоколада 140 гр.)

Крем:

180 грамм размягченного слив. масла
полтора стакана сахарной пудры
2 ч.л. какао
1\2 ч.л. корицы
1\2 ч.л. ванили (у меня - пакетик ванильного сахара)
1,5 стакана жирных сливок (не менее 30 проц. жирности)
0,5 стакана сах. пудры
1\2 ч. л. оранжевого пищевого красителя

Способ приготовления

Когда я взвесила потертую тыкву , то у меня получилось 150 грамм, и оставшиеся 100 грамм я добавила тёртое яблоко - Семеринко.

Нагрейте духовку до 190 градусов. Две формы для выпечки диаметром 20 или 23 см выстелите пергаментом и слегка смажьте маслом. (Я пекла половину теста в мультке Выпечка 50 минут, а вторую - в разъемной форме - в духовке, чтобы побыстрее было... А так можно было всё выпекать в мультке.)

Просейте в миску муку, какао, разрыхлитель, соду и соль. В отдельной миске смешайте пахту, кусочки тыквы и ванильный экстракт. Миксером на средней скорости взбейте в пышную массу масло и оба вида сахара. По одному вбейте яйца и желток. Переведите миксер на самую низкую скорость и попеременно вводите по одной трети мучной и тыквенной смеси. Разлейте тесто по приготовленным формам. Выпекайте в течение 35 минут - готовность проверяйте зубочисткой. Перед тем как покрывать торт глазурью, дайте коржам остыть.

Крем:

Размягченного слив. масло взбейте миксером на средней, затем на высокой скорости до образования пышной массы. Добавьте сахарную пудру, какао, корицу, ваниль (у меня - пакетик ванильного сахара) и перемешайте до однородной массы на минимальной скорости миксера. В отдельной ёмкости взбейте в густую пену на средней, а потом на высокой скорости сливки (не менее 30 проц. жирности), сах. пудру и оранжевый пищевой красителя. Ложкой осторожно смешайте взбитые сливки с кремом из слив. масла. Получившимся кремом промажьте коржи, верх и бока торта. (У меня получилось четыре коржа, пропитывала ликером). Поставьте в холодильник на 30 минут.

Глазурь:

Все ингредиенты соедините в небольшой жаропрочной кастрюле. Доведите до кипения 0,5 стакана жирных сливок, залейте ими шоколад и оставьте таять на три минуты. Остудите. Затем энергично взбейте венчиком до однородной массы. Оставьте на 3-5 минут, чтобы глазурь слегка загустела. Вылейте глазурь в центр верхушки торта и распределите так, чтобы она стекала по бокам.

Торт шоколадно–абрикосовый

Ингредиенты

шоколадно-миндальный бисквит с подогревом:

8 яиц
225 гр сахара
100 гр муки
50 гр какао
70 гр крахмала
100 гр молотого миндаля
40 гр сл. масла
b)Шоколадный мусс "Пат-а-бомб"[/b]
600 мл сливок (у меня "Домик в деревне" 33%)
120 гр сахара

5 желтков
275 гр чёрного шоколада ("Бабаевский" с миндалём)

Абрикосовый мусс

250 гр абрикосового пюре (у меня джем)
3 пластинки желатина (две пачки желатина от д-ра Оеткера)
150 гр сахара (70 гр, т.к. в джеме сахара много)
3 белка
250 мл сливок

Абрикосовая глазурь:

периковом сок 200 мл
1 пакетик желатина

Способ приготовления

Сначала готовим шоколадно-миндальный бисквит с подогревом.

Влейте в миску яйца и добавьте сахар. Подогрейте смесь на водяной бане (примерно до 45 град.). постоянно сбивая её венчиком. Снимите миску с водяной бани, после чего охладите смесь, сбивая её в течение 10-15 минут миксером. Она должна удвоиться в объёме.

В это время растопите слив. масло и оставьте его в сторону.

Просейте вместе муку, крахмал и какао и смешайте эти продукты с молотым миндалём.

Как только яйца будут взбиты в густую мягкую пену. Всыпьте в них (в виде дождя) смесь муки с какао и миндалём и осторожно перемешайте лопаткой. В самом конце осторожно подмешайте растопленное слив. масло, следя за тем. Чтобы тесто не осело.

Вылейте готовое тесто в форму диаметром 25 см, смазанную маслом и посыпанную мукой.

Выпекайте в духовке при т-ре 180 град. 40 минут.

Я – в мульте 65 минут.

Бисквит получился огромным, поэтому сразу было решено делать два тортика... Один поедет в гости... Так что все ингредиенты и для бисквита и для кремов делите пополам

В оригинальном рецепте использовали 1 кг живых абрикосов. Делали пюре, сок, сироп и использовали в дальнейшем... Я исходила из того, что было: 1 банка консервированных персиков, маленькая (250 гр) баночка абрикосового варенья, покупной периковый сок.

Итак... Разрезали бисквит на два коржа.

Слить сироп из банки консервированных персиков и перемешать его с ликёром. Полить обильно при помощи столовой ложки коржи этой пропиткой.

Делаем Шоколадный мусс "Пат-а-бомб"

1. Взбить миксером 500 мл сливок. Оставьте их в миске, не убирая в холодильник. Поставьте на огонь оставшиеся сливки, добавив примерно 40 гр сахара. В это время в миске разотрите добела желтки с оставшимся сахаром. Как только сливки начнут закипать, влейте их в растёртые желтки, непрерывно перемешивая венчиком.

2. Затем поставьте миску на водяную баню, время от времени продолжая взбивать венчиком, чтобы смесь загустела. Снимите миску с водяной бани и продолжайте сбивать венчиком, пока смесь не остынет.

3. Мелко порубите шоколад и растопите его на водяной бане.

4. Как только шоколад растопится, перелейте его в миску, после чего вмешайте половину взбитых сливок, энергично взбивая венчиком, чтобы не было комков. Влейте полученную смесь в растёртые с сахаром желтки, перемешайте, а затем добавьте остальные сливки, следя затем, чтобы мусс не осел.

Намазываем готовым муссом наш корж (коржи, если два, как у меня). Разложите поверх половинки абрикосов (я персики порезала кусочками) и поставьте на 30 минут в холодильник.

Делаем Абрикосовый мусс.

Замочите желатин в чашке с холодной водой. (Я - в периковом соке)

Взбейте миксером белки, постепенно подсыпая сахар. Взбейте сливки.

Набухший желатин поставьте на водяную баню и держите там до полного растворения.

Осторожно смешайте взбитые белки, сливки и джем. Влейте в общую массу тонкой струйкой желатин, одновременно мешая ложкой.

Дальше следовало вылить полученную массу на наш торт (у меня - ДВА!!!)

Взяла разъёмную форму, она у меня большего диаметра, чем мультя, поэтому между коржом и стенками формы было свободное пространство. Второй корж обернула длинной широкой полоской из непригорающей ткани, закрепила скрепками. Осторожно выливаем мусс сверху. Ставим в холодильник на 2 часа.

(На балкон нельзя. Желатин не любит минусовую т-ру)

Перед доставанием из холодильника приготовим Абрикосовую глазурь.

1 пакетик желатина замочить в персиковом соке (200 мл)

Через час (как разбухнет) - на водяную баню, до растворения крупинок.

Достаём торт из холодильника. Заливаем сверху глазурью. Я тут же украсила "ёлочкой из персиков". Убрать в холодильник . (Я поставила на ночь).

Утром, осторожно, помогая лопаткой убрать стенки формы (снять ленту ткани). Бока украсила шоколадной стружкой, сделанной при помощи картофелечистки.

Шарлотка апельсиновая

Ингредиенты

яйца 6 штук

сахар 2 м/стакана

мука 2 м/стакана

апельсин 2 штуки

цедра апельсина 2 чайные ложки

ванилин по желанию

разрыхлитель 1 чайная ложка

Способ приготовления

Яйца взбиваем с сахаром так, чтобы с пальца масса не спадала. Добавляем муку с разрыхлителем и цедру апельсина. Аккуратно перемешиваем. Выливаем в смазанную маслом и посыпанную мукой кастрюльку. Сверху, не вдавливая, кладем порезанный, очищенный апельсин в один слой. Косточки удаляем.

Время приготовления: 1 час 10 минут

Программа приготовления: Выпечка

Примечание: Я добавила ванилин и разрыхлитель. У автора его нет. Выпечка получилась высокой (7 см.), рыхлой, легкой и ароматной.

Хлеб без замеса в мультиварке

Ингредиенты

Мука 400 г

Соль 8 г.

Вода холодная 300 мл.

Дрожжи живые 8 г

Сахар 1 ст.л.

Способ приготовления

Обычно я беру 250 пшеничной муки 1 сорт+150 ржаной. Можно добавить немного солода.

Либо 350 пшеничной муки 1 сорт+50 отрубей (или льняной муки, или гречневой).

Муку просеять, смешать в миске с солью. Дрожжи распустить в воде, с сахаром.

Влить воду в муку, перемешать. Не месить.

Смазать руки растительным маслом, скатать колобок и положить в нагретую (на "подогреве") мультиварку. Чтобы не отмывать её потом, я застилаю пленкой или большим пакетом. Оставить на ночь (или просто на 10-12 часов).

Выбродившее тесто аккуратно вывалить на хорошо подпыленный мукой стол. Тесто довольно жидкое. Намасленными (1 ст.л. растительного масла) руками растянуть его в лепешку и завернуть начетверо (типа конвертом).

Положить на расстойку в смазанную растительным маслом подогретую мультиварку на 1 - 1,5 часа. Можно аккуратно заглядывать под крышку - контролировать процесс.
Выпекать 40-60 мин на "выпечке". Можно не переворачивать. Сверху образуется приятная глянцевая подсыхшая корочка.
Мякиш пористый, чуть влажноватый.
Блюдо рассчитано на 650-700 гр
Время приготовления: 12-14 час
Программа приготовления: Выпечка

Конец.
Сборник подготовил Павел Лебедев