

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ
ПОДХОД**

www.aresa-techno.ru

ARESA®



ARESA®

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПОДХОД



Книга рецептов

*Готовим
в мультиварке-скороварке*

ARESA®

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПОДХОД

www.aresa-techno.ru

МУЛЬТИВАРКА

AR-2009



Внимание!

При использовании функции
«Жарка» оставляйте
КРЫШКУ ОТКРЫТОЙ!



СУПЫ



Программа: СУП

Луковый суп

Ингредиенты

- 1 кг репчатого лука
- 1,5 л говяжьего бульона
- 150 г сыра Эмменталь
- 80 г сливочного масла
- 4 ст.л. оливкового масла
- 15 г молотого черного перца
- 1 ст.л. муки
- 1 ст.л. соли
- хлеб, тосты (для сервировки)

Способ приготовления

Лук, нарезанный тонкими кольцами, положить в кастрюлю.

Добавить бульон, сыр и остальные ингредиенты. Хорошо перемешать.

Готовить на программе «Суп».

По окончании посолить, поперчить по вкусу. Подавать горячим с ломтиками хлеба или тостами.



Рассольник

Ингредиенты

- 1 куриная грудка
- 3-4 картофелины
- 4-5 соленых огурца
- 1 морковь, • 1 луковица
- 1/4 мерных стакана крупы перловой
- растительное масло, • соль, перец, приправы по вкусу

Способ приготовления

Хорошо вымыть и очистить все овощи.

Картофель, морковь, лук, огурцы нарезать кубиками. На дно кастрюли налить растительное масло, обжарить лук и морковь на программе «Жарка» в течение 5 минут. Затем добавить огурцы, курицу, перловой крупы и в конце - картофель. Обжаривать еще 15-20 минут. После завершения программы «Жарка» долить воду до верхней отметки и включить программу «Суп». Готовить на программе «Суп».



Программа: СУП

Борщ с ребрышками

Ингредиенты

- свинина на ребрышках – 300 г
- вода – 2 литра
- капуста свежая – 200 г
- свекла – 2 шт.
- морковь – 1 шт.
- лук репчатый – 1 шт.
- картофель – 2 шт.
- помидоры свежие или в томате – 2 шт.
- масло топленое – 1 ст.л.
- чеснок – 2 зубка
- сахар-песок – 1 ч.л.
- сок половины лимона
- специи (по желанию)
- зелень
- соль



Способ приготовления

Свеклу, морковь и лук очищаем от кожуры.

Морковку и свеклу натираем на крупной терке, лук мелчим ножом.

Капусту тонко шинкуем, помидоры крошим брусочками, чеснок пропускаем через чеснокодавилку.

Затем добавляем в кастрюльку масло морковку, лук.

Выставляем мультиварку в режим «Жарка» – 5 минут.

Обжариваем овощи, помешивая силиконовой лопаткой, с открытой крышкой.

Далее закладываем ребрышки, помидоры и продолжаем жарить еще 5 минут.

Выкладываем половину свеклы, капусту, картошку, сахар. Подсаливаем и заливаем водой. После этого переключаем меню на «Тушение», время варки супа – 40 минут. Закрываем крышку мультиварки.

Тем временем вторую часть свеклы заливаем стаканом кипятка, вливаем лимонный сок и доводим до кипения.

Затем в готовый супчик выливаем процеженный свекольный отвар (использованную свеклу выбрасываем).

Кладем чеснок, приправы, нарезанную зелень.

Переводим мультиварку на «подогрев» и оставляем на 10 минут.

Отделяем мясо от костей. Кусочки мяса кладем обратно в суп, кости выбрасываем.

Подаем к столу красный ароматный борщ приготовленный в мультиварке со сметаной и наслаждаемся насыщенным вкусом настоящего классического борща, вкусного и полезного.



КАШИ



Программа: КАША

Гречка с шампиньонами

Ингредиенты

- 2,5 мерных стакана гречки, • 2 луковицы
- 200-300 г свежих шампиньонов
- 4 мерных стакана воды
- 30 г сливочного масла, • перец, соль по вкусу

Способ приготовления

Шампиньоны промыть. Шампиньоны и лук почистить, нарезать.

Обжарить лук на сливочном масле на программе «Жарка».

Добавить шампиньоны и продолжить обжаривание.

Добавить соль, красный и черный молотый перец.

Положить в кастрюлю гречку. Все перемешать, залить водой. Готовить на программе «Каша».



Молочная рисовая каша с изюмом

Ингредиенты

- 1 мерный стакан круглого риса
- 4 мерных стакана молока, • 1 яблоко
- 3 ст.л. изюма, • корица

Способ приготовления

Положить в кастрюлю промытую крупу, влить молоко. Добавить изюм и натертое на крупной терке яблоко. Готовить на программе «Каша/Рис».

Перед подачей на стол добавить корицу.



Кукурузная каша с тыквой

Ингредиенты

- 1 мерный стакан кукурузной крупы
- 300 г тыквы, • 1 л молока,
- соль, сахар по вкусу

Способ приготовления

Положить в кастрюлю промытую крупу и порезанную кусочками тыкву, влить молоко, посолить. По желанию добавить сахар или мед. Готовить на программе «Каша». После завершения программы оставить готовую кашу потомиться на 35 минут в режиме «Тушение».



Ингредиенты

- 500 г мяса (баранина или телятина)
- 4-5 мерных стаканов пропаренного риса
- 2-3 шт. моркови, • 5-7 луковиц, • 1 головка чеснока
- 3/4 ст. нута (турецкого гороха), • специи, соль по вкусу
- растительное масло

Способ приготовления

Нут замочить в холодной воде на 10-12 часов. Промыть и замочить рис на 1 час. Нарезать лук, морковь, чеснок, мясо. Налить в кастрюлю масло и положить в нее нарезанные овощи, нут и мясо. Помешивая, готовить на программе «Жарка» 25 минут. После окончания программы добавить рис, специи и воду (2:1). Не открывая крышку, готовить на программе «Рис».



Плов овощной

Ингредиенты

- 2,5 мерных стакана риса
- 700-800 г свежих грибов (шампиньонов)
- 1 кабачок, • 2 красных перца, • 1/2 головки чеснока
- 2-3 ст.л. оливкового масла (подсолнечного)
- 5 мерных стаканов бульона, • специи, соль по вкусу

Способ приготовления

Порезать грибы, кабачок, перец, чеснок. Сложить в мультиварку, засыпать сверху рисом, перемешать. Добавить масло и бульон, специи. Готовить в режиме «Каша/Рис».



Плов с морепродуктами

Ингредиенты

- 2 мерных стакана риса, • 500 г морепродуктов, • 2 луковицы
- 1 сладкий перец (зеленый или желтый)
- 5 мерных стаканов воды (бульона), • 4 ст.л. томатного соуса
- 1/2 ч.л. молотого черного перца, • 1/2 лимона
- 3 ст.л. сливочного масла, • специи, соль, зелень по вкусу

Способ приготовления

В кастрюлю положить сливочное масло. Нарезать средними кубиками морепродукты, добавить также порезанные овощи. Положить тщательно промытый рис. Залить водой или бульоном. Добавить специи, соль по вкусу. Готовить в режиме «Рис». По окончании приготовления выложить плов на блюдо нижним слоем вверх. Полить соком лимона, украсить зеленью.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Программа: МЯСО НА КОСТИ

Свиная рулька

Ингредиенты

- 1 свиная рулька
- 300 г свинины
- 3-4 моркови
- 1 головка чеснока
- специи для мяса
- перец
- соль



Способ приготовления

Свиную рульку перед готовкой хорошо почистить ножом.

Затем разрезать поперек и вытащить трубчатую кость.

Разрез рульки натереть смесью из перца и чеснока с солью.

Нашпиговать кусочек свинины чесноком, кружочками морковки и также натереть смесью из соли и чеснока с перцем. Положить мясной кусок на рульку и завернуть рулетиком в нее.

Обвязать рулет шпагатом и также натереть вышеуказанной смесью (в смесь для натирки можно положить горчицу).

Низ кастрюли мультиварки выложить капустными листьями (несколько штук). Налить на листья 1/2 стакана воды и поместить нашпигованную рульку в мультиварку.

Выставить программу «Жарка» и готовить, пока на свинине не появится румяная корочка.

Затем перевести на программу «Мясо на кости» и готовить 30 минут. При необходимости увеличить время готовки.



Программа: ЖАРКА

Куриное филе в лимонном маринаде

Ингредиенты

- 500 г куриного филе, • сок двух лимонов
- 1-2 зубчика чеснока
- 10 горошин черного перца, • соль

Способ приготовления

Куриное филе нарезать кубиками. Приготовить маринад: выдавить сок из двух лимонов, добавить горошины черного перца, чеснок, соль. Залить филе маринадом и поставить в холодильник на 1-2 дня. Замаринованные кусочки обвалять в муке и обжарить в горячем масле на программе «Жарка».



Жареный картофель со сладким перцем

Ингредиенты

- 500 г картофеля, • 1 сладкий красный перец
- 1 зубчик чеснока, • растительное масло, соль

Способ приготовления

Овощи помыть и очистить. Нарезать картофель круглыми ломтиками. Нарезать перец соломкой, чеснок измельчить. На дно кастрюли налить растительное масло. Положить все ингредиенты, посолить по вкусу, перемешать. Готовить на программе «Жарка».



Жареные баклажаны с чесноком

Ингредиенты

- 1 баклажан, • 1 головка чеснока, • соль
- оливковое масло

Способ приготовления

Нарезать баклажаны круглыми ломтиками, посыпать солью и дать постоять 30 минут, чтобы ушла горечь. Затем промокнуть их полотенцем и слегка обвалять в муке. Чеснок очистить и нарезать тонкими пластинами. В кастрюле с небольшим количеством масла на программе «Жарка» обжарить чеснок. Когда он слегка подрумянится, вынуть его из кастрюли, а в том же масле обжарить баклажаны. После готовности баклажаны соединить с чесноком.



Программа: ЖАРКА

Мясо по-французски

Ингредиенты

- 500 г мяса (мякоть),
- 2 моркови,
- 2 луковицы,
- 1 ч.л. цедры лимона
- 10 шляпок шампиньонов
- 2-3 ломтика копченостей
- 250 г сливок или сметаны,
- 1/2 ст.л. муки
- соль, пряности по вкусу



Способ приготовления

Мясо нарезать порционными кусками, слегка отбить. Морковь, лук очистить и мелко порубить. Копчености нарезать соломкой.

Все перемешать, добавить цедру, пол стакана воды и муку, соль пряности. Переложить в кастрюлю. Готовить на программе «Жарка».

Через 1 час добавить сливки (сметану), грибы, перемешать и продолжать готовить еще 25 мин.

Шампиньоны, фаршированные овощами и ветчиной

Ингредиенты

- 10 крупных шампиньонов,
- 150 г ветчины
- 1-2 луковицы,
- 2 зубчика чеснока
- перец красный сладкий молотый
- перец красный острый молотый
- 1 мерный стакан красного вина (по желанию)
- масло растительное,
- соль



Способ приготовления

Шампиньоны помыть, почистить, удалить ножки и аккуратно выскоблить из шляпок мякоть. Ножки, мякоть грибов, ветчину, лук, чеснок очень мелко нарезать, посолить, поперчить, все перемешать. Заполнить грибные шапочки подготовленным фаршем. Положить их в кастрюлю, добавить все остальные ингредиенты. Готовить на программе «Жарка».

Программа: ТУШЕНИЕ

Курица тушеная с беконом и сладким перцем

Ингредиенты

- 1/2 курицы, • 100г бекона, • 250г помидоров
- 2 сладких красных перца, • 3 зубч. чеснока,
- соль, перец, • растительное масло

Способ приготовления

Курицу разрезать на порционные куски. Перцы очистить, нарезать соломкой. Помидоры нарезать дольками. Чеснок нарезать пластинами. Положить все ингредиенты в кастрюлю. Готовить на программе «Тушение» 35 мин.



Рагу овощное с говядиной

Ингредиенты

- 250 г говядины (мякоть), • 2 картофелины
- 1 маленький кочан цветной капусты
- 1 морковь, • 200 г брокколи
- 200 г зеленой фасоли, • 200 г тыквы
- 500 мл овощного бульона,
- 1 ст.л. оливкового масла, • петрушка
- тимьян (чабрец)

Способ приготовления

Хорошо вымыть и очистить все овощи. Мясо, картошку, тыкву нарезать кубиками, морковь - кружочками. Цветную капусту разделить на соцветия. Положить мясо и все овощи, кроме картофеля, в кастрюлю, добавить масло. Готовить на программе «Тушение». После завершения программы добавить в кастрюлю картофель, рубленную петрушку, тимьян, влить бульон, посолить, поперчить по вкусу, все перемешать. Включить программу «Тушение» еще раз.



Жаркое из печени

Ингредиенты

- 500 г печени, • 350 г картофеля, • 2 зубчика чеснока, • 1 сладкий красный перец, • петрушка,
- 1 ст.л. муки, • 300 мл. бульона, • 1/2 ч.л. сахара,
- 1 луковица, • соль, • перец, • растительное масло

Способ приготовления

Печень хорошо промыть, вымочить в молоке, нарезать на порционные кусочки, слегка отбить. Овощи очистить и нарезать: картофель - крупными ломтиками, перец - кубиками или соломкой; лук, чеснок, петрушку измельчить. Положить все ингредиенты в кастрюлю. Добавить бульон, специи. Хорошо размешать. Готовить на программе «Тушение» 35 мин. При необходимости увеличить время приготовления.



Программа: ТУШЕНИЕ / МЯСО

Курица

Ингредиенты

- курица - 1 штука
- растительное масло - 30 мл
- чеснок - по вкусу
- перец черный молотый, карри, соль - по вкусу



Способ приготовления

Целую курицу помойте и обсушите бумажным полотенцем. Положите в чашу мультиварки. Посыпьте тушку солью и перцем со всех сторон. Чеснок почистите, помойте и выложите сверху на курицу целыми зубчиками (или нарежьте его пластинками). Сверху добавьте карри по вкусу. Специи можете заменить на любые, подходящие к курице, какие вам больше нравятся. В чашу мультиварки налейте масло. Включите режим «Жарка» на 30 минут. Обжарьте курицу со всех сторон до золотистой корочки. После чего влейте в чашу 40-50 мл. воды, закройте крышку и включите режим «Тушение» или «Мясо» на 15-20 минут.

Куриные бедрышки с пряным рисом

Ингредиенты

- куриные бедра - 4 шт.
- рис длинный пропаренный - 250 г
- сухая аджика, приправа для мяса, молотый черный и красный перец - по вкусу
- приправа для плова - 1 ч.л.
- молотая красная паприка - 1 ч.л.
- морковь - 100 г
- лук репчатый - 100 г
- вода - 1 л., соль по вкусу



Способ приготовления

Промойте бедрышки и уложите их в глубокую миску. Добавьте соль и специи. Тщательно перемешайте сухую аджику, домашнюю ароматную приправу для мяса, черный и красный молотый перец и оставьте мариноваться мясо на 10-15 минут.

Выложите замаринованные бедра в чашу мультиварки. Установите мультиварку с открытой крышкой и обжаривайте мясо до золотистой корочки примерно 10 минут, режим «Жарка».

Затем переверните аккуратно бедрышки и обжарьте с другой стороны, не надо, чтобы они дошли до полной готовности, важно получить красивую корочку.

Промойте рис в холодной воде 2-3 раза.

Посыпьте рис приправой для плова и молотой красной паприкой. Также можете добавить другие специи по своему вкусу. Перемешайте рис со специями и оставьте на 5 – 10 минут.

Очистите и промойте морковь с луком. Нарежьте лук полукольцами, а морковь тонкими брусочками.

Выложите овощи в чашу мульти поверх обжаренных бедер. Немного потомите без крышки, хватит и 5 минут. Затем отправьте рис со специями поверх мяса и овощей.

Залейте все ингредиенты теплой, но не горячей водой! Попробуйте на соль и по необходимости посолите блюдо.

Закройте крышку, поверните клапан выпуска пара в положение «Закрывать». Выберите программу приготовления «Мясо» и готовьте 15 минут.

После сигнала об окончании не открывайте сразу крышку, оставьте рис с курицей в мультиварке, пока не спадет давление. Готовый рис подавайте горячим с красивой зеленью.

Программа: МЯСО

Телятина с изысканными травами

Ингредиенты

- 500 г телятины (мякоть)
- 2 луковицы
- 2 зубчика чеснока
- тимьян, эстрагон, розмарин, лавровый лист
- оливковое масло
- 2 ст.л. муки
- 100 мл белого вина (по желанию)
- соль, перец



Способ приготовления

Телятину нарезать тонкими ломтиками, слегка отбить, положить в кастрюлю.

Добавить все остальные ингредиенты, специи, влить вино, посолить, поперчить по вкусу, хорошо перемешать.

Готовить на программе «Жарка» по 15 мин на каждой стороне.

Купаты с картофелем

Ингредиенты

Ингредиенты на 6 порций

- 6 купатов (готовых сырых)
- 1 стакан воды
- 1 стакан сухого белого вина
- 1 луковица
- 1 ст.л. петрушки (измельченной)
- 4 ст.л. растительного масла
- 1 ст.л. соли
- 5-6 средних картофелин
- 1 ч.л. черного перца.



Способ приготовления

Очистить и нарезать лук полукольцами, картофель - кружочками.

В режиме «Мясо» разогреть растительное масло и обжаривать купаты со всех сторон до золотистой корочки в течение 2 минут. Добавить лук и картофель.

В полученную смесь влить воду и сухое белое вино, положить соль и перец. Закрыть крышку и готовить в течение 5 минут.

Перед подачей добавить мелко нарубленную зелень.

РЫБА



Программа: РЫБА

Морской окунь с грибами

Ингредиенты

- 500-700 гр филе морского окуня
- 100 гр шампиньонов
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 1-2 лимона, • соль, • перец



Способ приготовления

Шампиньоны помыть, почистить, нарезать пластинами. Лук, чеснок измельчить. Положить на дно кастрюли грибы, лук, чеснок, сверху - филе окуня. Готовить на программе «Рыба». При подаче на стол сбрызнуть лимонным соком.

Лосось с сыром

Ингредиенты

- 1-2 тушки лосося
- 2 помидора
- 5-10 пластин плавленого сыра
- орегано
- соль, перец
- растительное масло



Способ приготовления

Лосось промыть, убрать кости, разрезать на порционные куски. Помидоры нарезать кружочками. На дно кастрюли выложить помидоры, посолить, поперчить, добавить немного масла. Затем положить куски лосося, сверху сыр и орегано. Готовить на программе «Рыба».

Форель с лимоном

Ингредиенты

- 2 небольших форели
- 2 лимона, • 1 головка чеснока
- гвоздика, • соль, белый перец
- растительное масло



Способ приготовления

Тушку очистить, выпотрошить, промыть. Один лимон нарезать тонкими кружочками. Чеснок очистить. Тушку внутри посолить, поперчить и начинить порезанным лимоном. На дно кастрюли налить немного растительного масла, выложить форель, зубчики чеснока, специи, полить выжатым соком второго лимона. Готовить на программе «Рыба».

Программа: РЫБА

Рыбка по-домашнему

Ингредиенты

- 2 кг речной рыбы
- 500 г моркови
- 100 г растительного масла
- 500 г лука
- соль
- приправы
- перец



Способ приготовления

Рыбу режут, солят, посыпают перцем, приправой. Морковь нарезают кружками, лук – полукольцами. Масло выливают на дно скороварки, кладут слоями овощи и рыбу, заливают стаканом воды. Готовят в режиме «Рыба» - 20 минут.

Рыбы под маринадом

Ингредиенты

- 1 кг рыбы
- 5 шт (400г) моркови
- 2 шт лука репчатого (крупный)
- 1 ч ложка соли мелкой
- 4-6 ст.л масла растительного
- приправа для рыбы по вкусу
- 2 шт лавровый лист
- 6-8 шт черный перец горошком

Для заливки: вода - 250 мл,
томатная паста - 3 ст.л.,
соль мелкая - 1 ч.л.,
уксус яблочный - 1 ст.л.,
сахар по желанию



Способ приготовления

Рыбу нарезать кругляшами толщиной 2-2,5 см. Посыпать солью и приправой. Морковь помыть, почистить, натереть на крупной терке. Лук нарезать кольцами. В кастрюлю скороварки налить масло, уложить слоями морковь с луком и рыбу. Последний слой – морковь с луком. Приготовить заливку: смешать воду, томатную пасту, уксус, соль, сахар (по желанию). Залить рыбу и овощи. Добавить лавровые листья и горошины перца. Поставить на режим «Рыба» - 15 - 20 мин. Дать настояться после приготовления. Подавать или горячей, или холодной.

БОБОВЫЕ



Программа: БОБОВЫЕ

Фасоль борлотти в красном вине

Ингредиенты (на 4 порции)

- 350 сухой фасоли борлотти
- 400 г маленьких луковиц
- 40 г сливочного масла
- 1 листок лаврушки
- петрушка по вкусу
- несколько листочков шалфея
- 100 г красного сухого вина
- 0,5 л воды
- соль, перец



Способ приготовления

Замочить фасоль на 10-12 часов в холодной воде. Воду затем слить и фасоль промыть. Положить фасоль в чашу, залить 0,5 л холодной воды. Закрывать крышку, проварить 20 минут в режиме «Бобовые». Открыть мультиварку, добавить лук, масло, петрушку, шалфей, вино, посолить, поперчить. Закрывать крышку и проварить еще 15 минут в режиме «Бобовые». Готовую фасоль сервировать горячей, посыпанной резанной петрушкой.

Свинные ребрышки в красном вине с белой фасолью

Ингредиенты

- 1 кг свиных ребрышек
- 400 г белой фасоли в банке (уже готовой)
- 250 мл красного вина
- 50 г панчетты
- 1 зубчик чеснока
- 2 лавровых листика
- бульон
- корица, соль



Способ приготовления

Поджарить (режим «Жарка») зубчик чеснока с кубиками панчетты и лавровым листом.

Добавить ребрышки, обжарить их со всех сторон на режиме «Жарка».

Посолить, влить вино, добавить чайную ложку корицы, половник горячего бульона, накрыть крышкой и готовить минут 30 на режиме «Мясо на кости». Далее добавить фасоль, еще один половник бульона и продолжить готовить еще минут 5-10 на режиме «Бобовые».

Добавить корицу. Вкус изумительный.

Чечевица с помидорками и колбаской

Ингредиенты

- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 1 сухой острый красный перчик
- 300 г пикантной свежей колбаски
- 400 г чечевицы (сухую или в банке)
- 400 г мякоти помидор (в банке)
- оливковое масло, • соль, • перец

Способ приготовления

Лук порезать мелко, чеснок очистить и слегка раздавить плоской стороной ножа. Перчик очистить от семян, колбасу нарезать кружочками. С чечевицы слить лишнюю жидкость.

Спассеровать лук и чеснок на оливковом масле, добавить колбаски, обжарить еще 2 минуты, вынуть и держать в тепле. Все поместить в чашу мультиварки, всыпать чечевицу и помидоры, посолить, добавить острый перчик и готовить минут 15 - 20 на режиме «Бобовые». Перед подачей вынуть чеснок.



Говядина тушеная с морковью

Ингредиенты

- 600 г говядины
- 2 лука-порея
- 1 луковица
- 600 г моркови
- 100 мл белого вина
- 2 лавровых листа
- веточка тимьяна
- соль
- перец
- оливковое масло

Способ приготовления

Лук порей очистить от наружных листьев и крупно порезать. Луковицу и морковь порезать кружочками, говядину кубиками. Лучше заранее обжарить говядину на оливковом масле. В мультиварку добавить лук-порей, лук, морковь, лавровый лист, тимьян, перемешать и посолить, поперчить по вкусу, влить вино. Готовить 35 мин на режиме «Тушение».



ВЫПЕЧКА



Программа: ТУШЕНИЕ

Шарлотка

Ингредиенты

- яблоки - 500 г, ● яйца - 4 шт
- сахар - 1 стакан, ● разрыхлитель - 1 ч.л.
- мука пшеничная - 1 стакан
- корица - 0,5 ч.л. (по желанию),
- соль - 0,5 ч.л.
- сахарная пудра (для сервировки)

Способ приготовления

Яйца вымойте с содой и разбейте в миску, добавьте сахар. Взбейте яйца с сахаром до состояния пышной массы. Чем пышнее будет взбита смесь, тем лучше получится шарлотка. Добавьте муку, разрыхлитель и корицу и замесите тесто по консистенции как густая сметана. Яблоки нарежьте кубиками и добавьте в тесто. Обычно при приготовлении шарлотки так не делают. Но с яблоками шарлотка получается

намного сочнее и нежнее. Здесь по вкусу и желанию. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом, немного посыпьте сахаром. Яблоко нарежьте дольками и удалите семена. Сначала выложите в мультиварку тонкие яблочные дольки-слайсы. Сахар нужен для того, чтобы яблочки карамелизировались во время выпекания пирога. Аккуратно переложите тесто в мультиварку и распределите по поверхности. Готовить шарлотку в мультиварке в режиме «Тушение» 35 минут. Обычно за это время пирог пропекается. В любом случае периодически проверяйте пирог на готовность. Дайте шарлотке постоять минут 5 с открытой крышкой мультиварки и вынимайте. Готовую шарлотку обильно посыпать пудрой.



Творожная запеканка

Ингредиенты

- 200-300 г творога, ● 1-2 яйца
- 35 г муки (или манной крупы)
- 2-3 ст.л. сахара, ● 1/2 ч.л. соли
- 35 г сливочного масла, ● ванилин
- корица, ● сахарная пудра (для сервировки)

Способ приготовления

В творог добавить все ингредиенты. Хорошо перемешать до получения однородной массы. Дно кастрюли смазать маслом, выложить массу, сверху посыпать корицей. Готовить на программе «Тушение».

При подаче на стол посыпать сахарной пудрой.

Программа: ТУШЕНИЕ

Лимонный пирог

Ингредиенты

- 5 яиц, • 2 ч.л. сахарного песка, • 2 ч.л. муки
- 2 ч.л. цедры лимона, • 3 лимона (апельсина)
- маргарин или сливочное масло (для смазки формы), • сахарная пудра (для посыпки)

Способ приготовления

Яйца слегка взбить венчиком, продолжая взбивать, добавить сахар и медленно ввести муку. Лимоны вымыть, с двух лимонов мелкой теркой натереть цедру (не задевая белый слой). Лимоны очистить, разделить на дольки, удалить косточки. Добавить лимоны и цедру в тесто. Перемешать аккуратно. Смазать форму маргарином (до середины формы). Вылить в нее тесто. Готовить в режиме «Тушение» 35 минут. По окончании приготовления, выключить прибор, открыть крышку. Готовый пирог оставить остывать 2-3 минуты. Затем перевернуть кастрюлю и вытряхнуть на блюдо. Сверху пирог посыпать сахарной пудрой.



Манник

Ингредиенты

- 3 яйца, • 200 г манки, • 200 г муки, • 1/2 ч.л. соды
- 200 г сметаны (15-20%), • 200 г сахара

Способ приготовления

Соединить манную крупу со сметаной, перемешать и оставить набухать на 40-60 минут. Растереть яйца с сахаром. Соединить яичную и манную смеси и тщательно их перемешайте. Добавить муку, соду и замесите тесто без комочков. В смазанную маслом чашу мультиварки влить тесто и включить режим «Тушение» на 35 минут.



Яблоки запеченные с медом

Ингредиенты

- яблоки • мед • сок лимона • корица • грецкие орехи, изюм или курага • сливочное масло

Способ приготовления

Из яблок вынуть сердцевину. Сбрызнуть соком лимона. Внутрь каждого добавить 1 ст.л. меда, по желанию - грецкие орехи, изюм или курагу, посыпать корицей. Дно кастрюли смазать маслом, выложить яблоки. Готовить на программе «Тушение».



Программа: ТУШЕНИЕ

Яблочное варенье

Ингредиенты

- яблоки - 600 г
- сахар - 300 г
- лимон по вкусу

Способ приготовления

Яблоки нужно очистить от кожуры и косточек, после этого нарезать кусочками. Затем потребуется сложить яблоки в чашу скороварки, сверху засыпать сахар, можно также выжать сок одного лимона, если хозяйке нравится привкус цитрусовых. После этого необходимо закрыть крышку скороварки, выбрать режим «Тушение» и время приготовления – 35 мин.



Сливовое варенье

Ингредиенты

- слива без косточек – 1 кг;
- миндаль – 300 г;
- сахар – 800 г;
- вода – 500 мл.

Способ приготовления

Миндальные орехи нужно залить кипятком на 5 минут, после чего удалить шкурку и высушить. Воду потребуется вскипятить, добавить сахар, чтобы получился сахарный сироп. После этого в сироп нужно положить сливы и очищенный миндаль, закрыть скороварку крышкой и варить варенье на протяжении 15 минут. После приготовления варенья, его нужно разлить по стерилизованным банкам.

Фруктово-ягодное варенье

Ингредиенты

- яблоко (кислое) – 1шт
- айва – 1 шт
- брусника – 1 стакан
- апельсины вяленые – 10 шт
- лимоны вяленые – 10 шт
- сахар – 2 стакана

Способ приготовления

Для приготовления варенья необходимо очистить яблоко и айву от кожуры, крупно нарезать и поместить в кастрюлю скороварки. Вяленые апельсины и лимоны потребуется нарезать тонкой соломкой и добавить в скороварку, туда же поместить бруснику и сахарный песок. Для приготовления варенья, нужно закрыть крышку кастрюли и выставить режим «Тушение». Время приготовления выставлять не нужно, скороварка отключится автоматически.



Программа: ХОЛОДЕЦ



Холодец

Ингредиенты

- 2 свиные ножки (700 г),
- 1,5 кг говядины на кости,
- 1,2 л воды,
- 3 лавровых листа
- 1 морковь (120 г),
- 5-6 горошин черного перца,
- 1 чайная ложка соли,
- чеснок по вкусу

Способ приготовления

Свиные ножки поскоблить ножом и тщательно помыть. Сложить ножки в кастрюлю и залить холодной водой, оставить ножки в воде на 5 часов. Затем слить воду с ножек и промыть их еще раз. Помыть говядину, морковь очистить и помыть. Сложить в кастрюлю от мультиварки свиные ножки, говядину, морковь, лавровый листик и перец горошком. Залить мясо водой и добавить соль.

Включить режим «Холодец» на 40 минут. При необходимости увеличить время приготовления.

При варке в мультиварке не образуется пена и бульон получается прозрачный.

Достать мясо и ножки из бульона, переложить в миску, остудить и отделить мясо от костей. Морковку по желанию можно нарезать и уложить в формы как украшение.

Разложить мясо по формам, в которых будет застывать холодец.

Бульон процедить через двойную марлю (чтобы в холодце не осталось мелких костей).

Разливаем бульон по формам.

Остудить холодец и убрать в холодильник до полного застывания.

Приятного Вам аппетита

Для заметок
