Elenberg

КНИГА РЕЦЕПТОВ ДЛЯ МУЛЬТИВАРОК

Elenberg

КНИГА РЕЦЕПТОВ ДЛЯ МУЛЬТИВАРОК

ВНИМАНИЕ:
Каждый из предложенных рецептов является ориентировочным и подлежит адаптации для конкретных пользователей. Результат может варьироваться в зависимости от качества используемых ингредиентов.

Содержание:

ПЕРВЫЕ БЛЮДА / СУПЫ 03

ВТОРЫЕ БЛЮДА / БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ 08

КАШИ 13

ВТОРЫЕ БЛЮДА / БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ 17

ВТОРЫЕ БЛЮДА / БЛЮДА ИЗ МЯСА И ОВОЩЕЙ 20

ВТОРЫЕ БЛЮДА / БЛЮДА ИЗ РИСА 22

ПАСТА 24

ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА 25

ПИЦЦА 27

ДЕСЕРТЫ 30

Мясной суп с овощами

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Ломтики бекона с прослойкой жира – 4 шт.
Растительное масло – 2 ст. л.
Луковица – 1 шт.
Зубчик чеснока – 1 шт.
Лук-порей – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Веточка сельдерея – 1 шт.
Кочан капусты – 1/4
Горох – 30 г.
Зеленые бобы – 3-4 шт.
Помидоры без кожицы – 4 шт.
Макароны или спагетти – 30 г
Бульон – 1 л
Соль, перец по вкусу, сыр пармезан

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
Бекон и овощи мелко нарезать. В кастрюлю налить масло. Поджарить на нем бекон, лук и чеснок до золотистого цвета. Добавить остальные овощи. Влить бульон, довести до кипения в программе «Суп». Затем добавить макаронные изделия, специи по вкусу. Закрыть и варить еще 7-8 минут.
Подавать вместе с сыром пармезан.

ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ:
Чтобы суп с домашней лапшой не получился мутным, нужно опустить лапшу на минуту в горячую воду и откинуть на сито, а затем уже положить в бульон и варить до готовности. Такой же совет можно дать и относительно рисового супа: промыть рис, положить на 3-5 минут в кипящую воду, откинуть на сито, а затем засыпать в бульон.

Украинский борщ

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Красная свекла – 250 г
Растительное масло – 2-3 ст. л.
Вода – 2 ст.
Говядина – 250 г.
Приправы для борща – 1 ч. л.
Лимонный сок – 1 ч. л.
Сахар – 1 ч. л.
Сметана – 1 ст.
Соль и перец по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
Красную свеклу вымыть, очистить от кожуры, мелко нарезать брусочками и потушить на растительном масле. Влить воду, посыпать приправой. Мясо нарезать кубиками, положить в кастрюлю и готовить в программе «Борщ» 20-25 минут в закрытом виде. После приготовления крышку медленно повернуть и открыть скороварку.

ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ:
Для щей и борщей лучше всего подходит говяжья грудинка, покромка (межреберная мякоть), огузок задней ноги.

Грибной суп

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Картофель – 2 шт.
Нарезанные грибы – 250 г
Молоко – 160 мл.
Вода – 500 мл.
Куриный бульонный кубик – 1 шт.
Щепотка соли, перца, имбиря.
Оливковое масло (только для смазывания чаши)
Лук –1 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
В чашу мультиварки налить масло, положить лук, закрыть крышку, клапан повернуть в положение давление, включить любой режим на 3 минуты. По окончании режима снизить давление вручную, открыть крышку. Отложить немного припущенного лука в миску.
Налить горячую воду в кастрюльку мультиварки, положить картофель, грибы и бульонный кубик, в меню выбрать любую из программ: «Грибной суп» — время 15 минут, закрыть клапан. По окончании программы снизить давление вручную, открыть крышку.
Измельчить овощи ручным блендером, если он пластмассовый, это можно сделать прямо в чаше скороварки. Если блендер у вас металлический, тогда лучше перелить в обычную кастрюльку и в ней измельчить овощи в пюре. Положить на дно тарелки немного припущенного лука. Налить суп-пюре из грибов.

ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ:
Подавать суп, посыпав его немного черным перцем и капнув несколько капель оливкового масла или со сметаной.

Суп с фрикадельками

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Для фрикаделек:
Мясной фарш – 400 г
Зубчики чеснока – 2 шт.
Яйца – 1 шт.
Молоко – 20 мл
Соль, перец, петрушка,
Сухари
Куриный бульон – 1,5 л
Вермишель-паутинка – 1 горсть

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
Перетереть в ступке чеснок, петрушку, соль и перец. В стакан миксера выложить фарш, яйцо, молоко и растертую приправу, все тщательно смешать. Добавить молотые сухари до получения консистенции, при которой можно будет формировать фрикадельки. В кастрюльку мультиварки налить около 20 мл растительного масла и поджарить фрикадельки при открытой крышке. При желании можно выложить на салфетку, чтобы удалить лишнее масло. Выбрать режим «Суп» – 40 минут. В кастрюльку мультиварки налить около 20 мл растительного масла и поджарить фрикадельки при открытой крышке.
Когда прозвучит сигнал, открыть крышку и добавить вермишель, выставить любой режим, на котором можно довести суп до кипения еще на 5 минут.

ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ:
Подавать суп, украсив мелко нарезанной петрушкой.

Суп из фасоли с кальмарами

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Очищенные кальмары - 400 г
Капуста - 400 г
Сухая фасоль - 80 г
Чеснок, соль по вкусу
Перец душистый горошком
Розмарин
Масло растительное

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
На ночь замочить фасоль. Отвариваем листья капусты. Затем выложить отмокшую фасоль в мультиварку. Добавить к ней соль, перец душистый (несколько горошин), очищенные зубчики чеснока (несколько штучек) и розмарин. Выбрать режим «Суп». Мультиварка автоматически начнет приготовление. По истечении времени варки, мультиварку открыть и выложить в отдельную емкость половину фасоли, затем протереть ее через сито, чтобы получилось пюре. Приготовленное пюре из фасоли снова выложить в приготовленный бульон в скороварке с оставшимися целыми фасолинами. Отваренные капустные листья нарезать полосками и тоже добавить к фасоли в скороварке. Перемешать. Кальмары нарезать кусочками (колечками) и обжарить на растительном масле с нарубленным чесноком в течение 3 минут.
Перед подачей разложить обжаренные кальмары по тарелкам и залить супом из фасоли.

Кролик с миндалем

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Мясо кролика – 1 кг
Чеснок – 4 зубчика
Лук репчатый – 1 шт. мелко нарезанный
Миндаль – 15 шт.
Оливковое или подсолнечное масло – 1 мерный стаканчик
Коньяк или виноградный бренди - 1/4 мерного стаканчика
Белое вино – 1 мерный стаканчик
Мука
Соль и перец

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
Кролика разрезать на 8 частей. Чеснок измельчить. Миндаль обжарить и измельчить.
Обвалять кусочки кролика в муке, приправить солью и перцем. Выбрать в меню режим «Жарка». Установить таймер на 15 минут. Через 8 минут с начала приготовления вынуть кусочки кролика и дождаться завершения заданного времени приготовления. По-местить кусочки кролика обратно в чашу мультиварки, добавить коньяк, белое вино и миндаль. Выбрать в меню режим «Жарка». Установить таймер на 1 час. Мультиварка автоматически начнет приготовление.

ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ:
Основным аспектом полезных свойств миндаля является наличие в нем массы питательных веществ, которые способствуют мягкому набору веса. Очищают организм от токсинов и различных вредных веществ.

Куриные ножки под пивным соусом

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Куриные ножки – 8 шт.
Пиво – 1 мерный стаканчик (любое, подойдет как светлое, так и темное)
Оливковое или подсолнечное масло – 1/2 мерного стаканчика
Лук репчатый – 6 маленьких шт.
Чеснок – 4 зубчика
Лавровый лист
Молотый черный перец
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
Налить оливковое масло в чашу мультиварки, добавить куриные ножки. Выбрать в меню режим «Жарка». Установить таймер на 10 минут. Добавить целиком или разрезанные на пополам луковицы, зубчики чеснока, пиво, лавровый лист, приправить перцем и перемешать. Выбрать в меню режим «Жарка». Установить таймер на 40 минут. Мультиварка автоматически начнет приготовление.

ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ:
Очень ценными составляющими лаврового листа являются органические кислоты, жирное масло, эфирное масло, дубильные вещества. Можно подумать, что лавровый лист практически не содержит калорий – ведь это растение, однако для растения он довольно калориен – 313 ккал на 100 г.

Жаренная баранина

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Баранина – 400-500 г
Лук – 2-3 шт.
Растительное масло
Соль, перец, приправы по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
Баранину моем, режем на куски. Лук нарезаем полукольцами. Мультиварку ставим в режим «Жаренная баранина», наливаем растительное масло (не переборщите с маслом, баранина сама по себе жирная). Когда масло немного прогреется, выложим мясо. Обжариваем его до румяной корочки. Добавляем лук, обжариваем еще 5-7 минут. Солим, перчим, приправим. Теперь выключаем режим «Жаренная баранина», ставим режим «Тушеная говядина», проставляем время 2 часа.

ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ:
На гарнир подайте рис. Хорошим дополнением будет легкий греческий салат.

Куриные крылышки в медово-лимонном соусе

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Куриные крылышки – 1 кг
Лимонная цедра 1 лимона
Лимонный сок – 1/4 мерного стаканчика
Мед – 1 мерный стаканчик
Корица – 1 маленькая чайная ложечка
Соевый соус – 2 маленьких чайных ложечки

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
Для приготовления соуса необходимо смешать мед, корицу, соевый соус, лимонный сок, цедру лимона. Поместить крылышки в получившийся маринад на 4-5 часов. Вынуть крылышки. Лимонно-медовый соус не выливать. Поместить куриные крылышки в чашу мультиварки. Выбрать режим «Жарка». Мультиварка автоматически начнет приготовление. По истечении половины времени приготовления добавить медово-лимонный соус и все перемешать. Рекомендуется перемешивать каждые 10 минут.

ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ:
В маринад можно добавить томатную пасту – это обогатит вкус.

Курица с карри

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Масло – 2 ст. л.
Чеснок – 1 зубчик
Лук – 1 шт.
Куриные грудки – 3 шт.
Грибы – 100 г
Яблоки – 1 шт. (кислое)
Куриный бульон – 1 чашка
Порошок карри – 2-3 ч. л.
Перец – 1 ч. л.
Молоко – 3/4 чашки
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
Разогреть растительное масло и обжарить мелко нарезанные лук и чеснок. Куриное мясо очистить от кожи и костей, разделить на куски. Положить в кастрюлю и слегка прожарить. Грибы и очищенные яблоки нарезать и положить.
Влить бульон и хорошо перемешать, постепенно добавляя специи. Выбрать режим «Рагу». Мультиварка автоматически начнет приготовление. Смешать муку и молоко и добавить эту массу в кастрюлю и помешать. Тушить до тех пор, пока не загустеет. Подавать курицу с карри с рисом и нарезанным арахисом, волокнами кокосового ореха и чатни (острая приправа).

ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ:
Грудки птицы (индейки, голубя или фазана) останутся сочными, если обвернуть их в полоску бекона.

Пшённая каша

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Пшено – 1 мерный стаканчик
Молоко – 4 мерных стаканчика
Сливочное масло
Соль, сахар – по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
Пшено промыть и высыпать в чашу. Добавить молоко, сахар и соль. Готовить в режиме «Каша». В готовую кашу положить масло.

Каша гречневая с мясом

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Гречневая крупа – 2 мерных стаканчика
Вода – 4 мерных стаканчика
Мясо (любое на Ваш выбор) – 300 г
Морковь – 1 шт.
Лук репчатый – 1 шт.
Соль
Масло сливочное
Специи по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
На дно чаши мультиварки поместить кусок сливочного масла. Нарезать мясо небольшими кусочками. На масло выложить кусочки мяса, распределяя равномерно по дну кастрюли.
Нарезать лук и измельчить морковь на терке. Выложить лук и морковь на мясо слоями.
Промыть гречневую крупу. Выложить сверху, на морковь и лук. Добавить соль и специи по вкусу. Налить воды. Выбрать режим «Гресневая каша». Мультиварка автоматически начнет приготовление. После окончания приготовления перемешать гречку и мясо. Подавать горячим.

ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ:
Перед тем как заливать гречку водой, ее рекомендуется немного прожарить на сковороде, пока влага испариться (этот не обязательно, но прожаренная гречка намного вкуснее).

Каша рисовая с молоком

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Рис круглый – 1 мерный стаканчик
Молоко – 4 мерных стаканчика
Соль
Сахар
Масло сливочное – 25 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
Тщательно промыть рис водой. Засыпать рис в чашу мультиварки, добавить молоко, соль и сахар по вкусу. Выбрать режим «Молочная каша». Мультиварка автоматически начнет приготовление. Подавать кашу со сливочным маслом.

ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ:
Добавив в такую кашу ягоды, варенье, мед, мармелад или курагу, можно получить эксклюзивное блюдо.

Каша из геркулеса

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Крупа – 60 г
Вода – 0,5 л
Сливочное масло – 15 г
Соль, сахар по вкусу
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
Влить воду и довести до кипения. Постоянно помешивая, всыпать крупу, посолить. Выбрать режим «Каша». Мультиварка автоматически начнет приготовление. Перед тем как подать на стол, положить масло.

ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ:
При приготовлении блюд, в состав которых входят соль и сахар (например, каши), сначала кладут соль по вкусу и лишь потом — сахарный песок. Так вам легче будет подобрать оптимальное соотношение соли и сахара.

Цветная капуста паровая

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Цветная капуста – 1 кг
Вода – 2 ст.
Соль
Масло сливочное – 25 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
Разделить капусту на соцветия. Помыть и положить в дуршлаг без ручки. Налить воду в мультиварку и положить в нее корку хлеба для устранения запаха капусты. Воду посолить и вскипятить.
Вставить на подставку дуршлаг с капустой так, чтобы она не касалась воды. Выбрать в меню режим «На пару». После завершения приготовления можно поджарить капусту на сковороде, часто переворачивая. Поперчить или посыпать рубленой зеленью петрушки.

Фасоль

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Фасоль – 2 ст
Копченое сало – 150 г
Картофелины – 3 шт.
Лук – 3 шт.
Морковь – 3 шт.
Молотый красный перец
Мускатный орех
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
Предварительно на ночь залить фасоль холодной водой.
Утром разбухшую фасоль отварить до полуготовности в мультиварке в режиме «Тушение» около получаса. Затем воду следует слить, а фасоль выложить в отдельную посуду.
Подготовить овощи. Для этого: лук мелко порезать, морковку либо на крупную терку, либо порезать небольшими кубиками, картошку тоже порезать кубиками.
Когда освободится кастрюлька мультиварки от фасоли, в режиме «Жарка» сначала обжарить лук, после добавить подготовленную морковь. Через пару минут добавить порезанное брусочками копченое сало.
Обжариваем все в том же режиме минуты три. Теперь можно добавить картофельные кубики и фасоль. Посолить, поперчить красным молотым перцем, приправить мускатным орехом. Аккуратно перемешать специальной лопаточкой.
Залить продукты кипящей водой из чайника. Вода должна слегка прикрыть овощи. Включаем режим «Фасоль» и готовим один час.

Овощи на пару

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Зеленая стручковая фасоль – 500 г
Луковицы среднего размера – 2 шт.
Морковь среднего размера – 2 шт.
Картофель – 1 шт.
Оливковое или подсолнечное масло
Соль
Перец
Лимон

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
Все овощи предварительно следует хорошо помыть водой и при необходимости почистить. Нарезать зеленую стручковую фасоль. Почистить луковицы, морковь, картофель. Наполнить чашу пароварки водой и установить пароварку. Положить все ингредиенты на пароварку. Выбрать в меню режим «На пару» и установить таймер на 20 минут. Мультиварка автоматически начнет приготовление.

ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ:
Готовые овощные блюда лучше подавать на стол сразу после приготовления. Если подогревать остывшее блюдо, то содержание витаминов в нем уменьшается.

Тушеная говядина с картофелем

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Говядина – 250 г
Помидоры – 2 мерных стаканчика прокрученных через мясорубку, или мелко нарезанных
Лук репчатый крупный – 1 шт.
Картофель – 2 шт.
Чеснок – 3 зубчика
Морковь – 1 шт.
Грибы (на Ваш вкус) – 4 шт.
Белое вино – 1/4 мерного стаканчика
Оливковое или подсолнечное масло – 1/2 мерного стаканчика
Лавровый лист – 2 шт.
Молотый черный перец – по вкусу
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
Овощи помыть и при необходимости почистить. Картофель и морковь нарезать кубиками. Лук нарезать полукольцами.
Поместите лук и масло в чашу мультиварки. Выбрать в меню режим «Тушенная говядина». Установить таймер на 10 минут.
Добавить оставшиеся ингредиенты и выбрать в меню режим «Тушение». Установить таймер на 1 час. Мультиварка автоматически начнет приготовление.

ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ:
Не стоит заменять сухое белое вино десертными винами, так как они сладкие и испортят вкус блюда.

Буженина

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Свиной ошеек – 1 кг
Чеснок – 2 головки
Оливковое масло – 3 ст. л.
Соль, перец, специи – по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
Чеснок подавить. смешать с солью и специями, со всех сторон обмазать ошеек.
Завернуть в целлофановый пакет и положить в холодильник на ночь.
На следующий день в съемную форму мультиварки налить оливковое масло и выложить промаринованный ошеек.
Подключить мультиварку к сети, выбрать режим «Тушение».
Мультиварка автоматически начнет приготовление.

ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ:
Для придания более пикантной корочки, предварительно обжарьте буженину в режиме «Выпечка».

Плов

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Свинина – 400-500 г либо курица 800-900 г
Лук репчатый – 2 шт.
Растительное масло – 3 ст. л.
Морковь – 2 шт.
Рис – 3 мерных стаканчика
Вода или бульон – 2/2,5 мерных стаканчика
Соль
Специи

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
На дно чаши мультиварки налить масло. Добавить нарезанную небольшими кусочками курицу или свинину. Добавить нарезанные соломкой или кубиками, лук и морковь.
Рис тщательно промыть водой. Положить рис в чашу мультиварки. Налить воду или бульон. Добавить соль и специи по вкусу. Выбрать режим «Плов». Мультиварка автоматически начнет приготовление.

ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ:
Существуют два вида плова: азиатский и европейский. В азиатском плове основные специи – зира, барбарис; в европейском – паприка, черный перец и различные травы.

Ризотто из курицы и кролика

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Кролик 1/4
Курица 1/4
Зеленый перец 1/4 шт.
Лук репчатый 1/2 шт.
Помидоры – 3/4 мерного стаканчика прокрученных через мясорубку или измельченные ножом.
Сушеный горох – 70 г
Шафран
Вода – 2 мерных стаканчика
Рис – 2 мерных стаканчика
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
Все овощи предварительно следует хорошо помыть водой и при необходимости почистить. Нарезать перец и натереть на терке лук. Поместить все ингредиенты кроме риса и гороха в чашу мультиварки. Перемешать. Выбрать в меню режим «Жарка». Установить таймер на 10 минут. После приготовления перемешать. Добавить воду, рис и горох. Перемешать. Выбрать в меню режим «Рис». Мультиварка автоматически начнет приготовление.

ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ:
Вода для ризотто – это важно. Потому что именно она составляет 99% вкуса конечного продукта. Собственно, она и есть бульон. Лучший бульон для ризотто – куриный.

Паста «Болоньезе»

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Оливковое масло – 1 ст. л
Лук репчатый – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Стебель сельдерея – 1 шт.
Шампиньоны – 300-400 г
Измельченные томаты в собственном соку
(можно заменить свежими помидорами и томатным соком) 250 мл
Специи
Чеснок – 1 зубчик.
Паста (макароны) – 250 г
Вода – 270 мл
Сыр пармезан

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
Мелко нарезать лук и стебель сельдерея. Морковь натереть на терке. Грибы нарезать пластинами. Поместить в мультиварку лук, морковь, сельдерей, грибы и полить маслом. Выбрать в меню режим «Жарка». Установить таймер на 10 минут. Добавить томатное пюре, чеснок, соль, перец, специи. Повторно выбрать в меню режим «Паста». Установить таймер на 10 минут. Положить макароны и налить воды. Выбрать в меню режим «Разогрев». Мультиварка автоматически начнет приготовление. Перед подачей к столу посыпать тертым пармезаном.

ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ:
Лучший болоньезе – насыщенный, мясной и томатный – достаточно густой, чтобы полностью покрыть макароны.

Пицца с овощами

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Сыр Российский – 40 г
Кукуруза сладкая консервированная – 20 г
Баклажан – 20 г
Томат черри – 15 г
Перец болгарский – 15 г
Сметана 18% жирности – 30 г
Масло сливочное – 15 г
Эстрагон – 0,5 г
Соль – по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
Для начинки нарезать кубиками овощи и слить с кукурузы воду. Смешать сметану с эстрагоном - соус. На крупной терке натереть сыр. Дно чаши смазать сливочным маслом. Выложить тесто толщиной полтора сантиметра на дно мультиварки и смазать его соусом. Равномерно выложить овощи, кукурузу и посыпать сыром. Выбрать режим «Пицца» и установить таймер на 30 минут.

ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ:
Эстрагон – это растение, относящееся к роду полыни, он имеет приятные вкусовые качества и широко применяется в кулинарии. В кухнях многих народов мира это растение используют при приготовлении вторых блюд из говядины, баранины, свинины, субпродуктов. Молодую зелень кладут в окрошки, овощные супы, бульоны.

Итальянская пицца

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Дрожжи сухие – 1 ч. л.
Ветчина – 200 г
Соль – 1/4 ч. л.
Вода – 200 мл
Масло оливковое – 1 ст. л.
Сыр Моцарелла – 200 г
Перец болгарский – 1/2 шт.
Оливки – 10 шт.
Шампиньоны свежие – 10 шт.
Мука – 200 гр.
Томатная паста – 5 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Просеять муку и добавить в нее дрожжи и соль. Влить воду и вымесить тесто. Добавить столовую ложку масла и месить дальше. Из теста слепить шар и присыпать слегка мукой.

Кастрюлю мультиварки смазать маслом, выложить на ее дно тесто. Включить режим «Подогрев» на 20 минут. После завершения приготовления выключить и дать постоять 20 минут в мультиварке. Выложить на доску тесто и еще раз вымесить 2 минуты. Образовать из теста тонкий круглый корж и выложить его на дно мультиварки. Смазать томатной пастой, наполнить начинкой (грибы предварительно слегка обжарить с луком), посыпать специями. Включить в мультиварке режим «Пицца» на время 40 минут. После окончания выпечки аккуратно с помощью лопатки переложить пиццу на тарелку. Настоящая итальянская пицца в мультиварке ждет своих почитателей!

Пирог из форели

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Мука пшеничная высшего сорта – 2 мерных стакана
Сметана 20% жирности – 200 г
Масло сливочное – 100 г
Сода пищевая – 1/2 ч. л.
Сахар – 1.5 ст. л.
Соль – 1 ч. л.
Форель – 500 г
Перец красный молотый сладкий (паприка) – по вкусу
Лук репчатый – 1 шт.
Сок лимонный, свежая зелень (петрушка, укроп) и соль – по вкусу
Масло оливковое – 2 ст. л.
Яйцо куриное – 1 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
Тесто: Растопить в микроволновой печи сливочное масло. Добавить соль, соду, сахар и сметану. Перемешать, добавить просеянную муку. Руками замешать однородное тесто, скатать его в шар. Убрать тесто в холодильник, не забыв накрыть крышкой либо пленкой, чтобы оно не пересохло. Затем, нарезать форель небольшими кубиками и сбрызнуть оливковым маслом и лимонным соком. Нарезать лук, смешать его с сушеной зеленью и паприкой. Всю смесь добавить к рыбке. Посолить и поперчить. В начинку добавить сметану и сырое яйцо. Все тщательно перемешать. Две длинных полоски бумаги для выпечки, положить крест-накрест в мультиварку. Выложить тесто и сделать бортики. Выложить начинку на тесто. Выпекать в режиме «Выпечка». Если рыба жирная, то можно положить меньше оливкового масла и сметаны.

Шоколадный пирог с грецким орехом

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Яйца – 4 шт.
Йогурт – 1шт. (200 мл)
Шоколад – 125 г
Сахар – 2 мерных стаканчика до отметки 3/4
Мука – 2 мерных стаканчика до отметки 2/4
Оливковое или подсолнечное масло – 1/4 мерного стаканчика
Грецкие орехи – 100 г
Масло сливочное
Шампиньоны свежие – 10 шт.
Мука – 200 гр.
Томатная паста – 5 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
Взбить яйца. Добавить сахар. Взбивать до получения крема. Добавить йогурт, оливковое масло и взбивать, добавляя по очереди муку и разрыхлитель. Измельчить грецкие орехи.
Растопить шоколад на водяной бане или в микроволновой печи. Добавить в получившуюся массу. Смазать чашу мультиварки сливочным маслом. Выбрать режим «Выпечка». Мультиварка автоматически начнет приготовление. После завершения приготовления дать пирогу остыть. Можно сервировать, украсив кусочками шоколада и грецкого ореха. Готовность пирога можно проверить с помощью деревянной палочки или спички. Следует проткнуть пирог палочкой. Если на палочке не осталось теста – пирог готов.

ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ:
Теплый воздушный шоколадный пирог следует разрезать на порции горячим ножом во избежание его деформации и распадения.

Творожный пирог

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Тесто:
Растопленное сливочное масло – 150 г
Мука – 300 мл
Яйцо – 1 шт.
Разрыхлитель – 1 ч. л.
Сахар – 100 г
Начинка:
Сливки (10-15%) – 3 ст. л.
Сахар – 100 г
Творог – 2 пачки (около 500 г)
Сметана – 2 ст. л.
Яйцо – 3 шт.
Ванильный сахар – 1 ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Смешать все компоненты для теста, тщательно замесить тесто.Взбить миксером все компоненты начинки. Чашу мультиварки тщательно смазать сливочным маслом (во избежание прилипания и подгорания теста). Выложить в чашу мультиварки тесто, разровнять руками по дну и по бортикам на высоту примерно 2-3 см. Равномерно распределить получившуюся начинку. Выбрать режим «Десерт». Установить таймер на 1,5 часа. Мультиварка автоматически начнет приготовление. После завершения приготовления оставить под крышкой еще на 30 минут. Затем открыть крышку и дать остыть блюду, прежде чем его перекладывать из чаши мультиварки. Готовность пирога можно проверить с помощью деревянной палочки или спички. Следует проткнуть пирог палочкой. Если на палочке не осталось теста – пирог готов.

Яблочный джем

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Яблоки – 1 кг (без кожуры и семян)
Сахар – 500-550 г (3 мультистакана)
Лимонная кислота – 4-5 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
Чистые яблоки очистить от семян и кожуры, разрезать на небольшие кусочки произвольной формы и положить в кастрюлю мультиварки. Засыпать яблоки сахаром с добавлением лимонной кислоты. Несмотря на объемную кастрюлю, загружать много фруктов не стоит: в процессе кипения джем может «убежать» и залить нагревательный элемент прибора.
Установить на мультиварке режим «Джем» и довести массу до кипения под крышкой.
Во время приготовления можно открыть крышку и 1- 2 раза перемешать. По вкусу в джем можно добавить немного кардамона или имбиря. После сигнала открыть и еще раз тщательно размешать – джем в мультиварке готов, и его уже можно подавать к чаю.
Аналогично можно приготовить сливовый, абрикосовый и любой ягодный (смешанный) джем с сахаром (ингредиенты 1:1; если ягоды очень кислые, то количество сахара нужно увеличить до 1,5 кг).
При желании, чтобы джем получился более густым, перед самым выключением мультиварки необходимо добавить желатин, заранее растворенный в холодной воде (5г желатина на 2 столовых ложки воды, из расчета на 1 кг подготовленных фруктов или ягод).

Йогурт

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Молоко (чем выше процент жирности, тем лучше) – 500 мл
Йогурт без добавок – 50-100 мл
Сахар или мед – 3 ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
Все ингредиенты должны быть комнатной температуры! Для получения наилучшего результата лучше использовать только натуральное домашнее молоко. На дно чаши поместить небольшое полотенце или тканевую салфетку. Установить все ингредиенты в чашу мультиварки. Залить водой так чтобы до края емкости для йогурта оставалось 1.5 см. Выбрать режим «Йогурт». Мультиварка автоматически начнет приготовление. После приготовления поместить в холодильник на пару часов.

ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ:
Фрукты, варенье, шоколад и другие сладости лучше добавлять непосредственно перед едой.