



ГОТУЄМО З ARDESTO

78

рецептів для мультиварки
від ARDESTO

recipes for the ARDESTO
multicooker

ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ

У книзі рецептів зазначено вагу продуктів, повністю підготовлених до теплової обробки: вимитих, очищених, розморожених, нарізаних. За будь-якої зміни рецептури важливо дотримуватися пропорції закладки продуктів, інакше зіткнетеся з неприємними явищами, зокрема підгорянням або википанням. Крім того, у разі зміни рецепта необхідно підкоригувати час або програму приготування. На ступінь готовності страви може впливати регіон проживання, географічна зона походження продуктів, термін їхнього виробництва та ступінь охолодження. Усе це фактори, через які страва не буде готова за вказаний у рецепті час. Для досягнення найкращого результату використовуйте функцію «Твій рецепт». З її допомогою можна легко збільшити або зменшити температуру й час приготування улюбленої страви.

ПОПЕРЕДНЯ ОБРОБКА ПРОДУКТІВ

Крупа – перебрати, промити під холодною проточною водою.

Овочі, фрукти – перебрати, очистити від шкірки та забруднень, промити під проточною водою.

М'ясо – відокремити від кісток (за потреби), промити під проточною водою, обсушити.

Риба – видалити луску та нутроці, промити під проточною водою.

Птиця – видалити пір'я та нутроці, промити під проточною водою.

Гриби – перебрати, очистити, промити під проточною водою.

TIPS AND RECOMMENDATIONS TO THE COOKING PROCESS

The recipe book indicates the weight of the products which are fully prepared for heat treatment: washed, peeled, thawed, chopped. With any changes to the recipe, it is important to follow proportions of bookmarking products, otherwise you may encounter such unpleasant cases such as burning or boiling out. In addition, in case of a change in the recipe, it is necessary to correct time or cooking mode. The degree of readiness of a dish can be influenced by the region of residence, the geographical zone of origin of the products, the period of their manufacture and the degree of cooling. Due to these factors, the dish may not be prepared within the time specified in the recipe. To achieve the best result, use the «Your recipe» program. With this program, you can easily increase or decrease the temperature and cooking time of your favorite meal.

PRE-TREATMENT OF PRODUCTS

Grains – sort out, rinse under cold running water.

Vegetables, fruits – sort out, peel and clean, wash under cold running water.

Meat – separate from the bones (if necessary), rinse under cold running water, dry.

Fish – remove scales and entrails, rinse under cold running water.

Birds – remove feathers and entrails, rinse under cold running water.

Mushrooms – sort, clean, rinse under cold running water.

ЗМІСТ

Борщ	5	Сьомга на пару.....	32	Лазанья.....	59
Зелений борщ.....	6	Риба у власному соку.....	33	Печена картопля.....	60
Суп-пюре з печериць	7	Сьомга, запечена з овочами у вершковому соусі.....	34	Соус болоньезе.....	61
Суп-пюре з гарбуза.....	8	Карасі, запечені із сиром.....	35	Соус бешамель	62
Томатний суп із грінками.....	9	Курча гриль	36	Вівсяна каша з сухофруктами і горіхами.....	63
Солянка м'ясна з курячими сердечками.....	10	Буженина по-домашньому	37	Гречана каша з грибами.....	64
Гороховий суп із копчениною.....	11	Шашличок свинячий з овочами	38	Манна каша.....	65
Аджапсандалі.....	12	Холодець.....	39	Глінтвейн.....	66
Рататуй.....	13	Паста карбонара.....	40	Пастеризоване молоко	67
Овочі, запечені у фользі	14	Хінкалі.....	41	Компот із сезонних фруктів	68
Заливне з риби.....	15	Картопля з грибами та шпинатом	42	Бісквіт класичний	69
Морепродукти, тушковані у вині	16	Плов із м'ясом індички та сухофруктами	43	Шарлотка яблучна	70
Рибні парові котлети.....	17	Рис, смажений з овочами по-китайськи.....	44	Варення з ягід.....	71
Риба з картоплею та грибами.....	18	Деруни з м'ясом.....	45	Кокосовий манник.....	72
Риба по-каталонськи.....	19	Пряна яловичина у фользі.....	46	Сирний кекс	73
Курячі парові котлети «іжачки» з рисом	20	Хрусткі креветки	47	Кекс із цукатами та родзинками.....	74
Качка по-домашньому з яблуками	21	Макарони з соусом песто.....	48	Тістечко «Кокосова мрія»	75
Перець, фарширований м'ясом і рисом.....	22	Червона квасоля із солодким перцем.....	49	Домашній твердий сир.....	76
Бігос.....	23	Свинячі відбивні	50	Домашня бринза	77
Плов зі свининою.....	24	М'ясо з картоплею та грибами	51	Домашній сир.....	78
Печеня зі свинини з овочами.....	25	Фрикасе	52	Йогурт класичний.....	79
Свиняча реберця, тушковані з овочами	26	Стейк зі свинини	53	Підігрівання дитячого харчування	80
Свиняча рулька в пиві з медом	27	Телятина з вишуканими спеціями	54	Вистоювання тіста.....	81
Медальйони з телятини з йогуртовим соусом.....	28	Гуляш	55	Стерилізація банок для консервування.....	82
Яловичина, тушкова з цибулею в пиві	29	Фондю	56		
Яловичина відварна.....	30	М'ясо по-строгановськи.....	57		
Свинина парова.....	31	Голубці овочеві з рисом.....	58		

CONTENT

Borscht.....	5	Steamed salmon.....	32	Lasagne.....	59
Green borscht.....	6	Fish in its own juice.....	33	Roasted potatoes.....	60
Creamy mushroom soup.....	7	Baked salmon with vegetables in cream sauce.....	34	Bolognese sauce.....	61
Creamy pumpkin soup.....	8	Baked crucian carps with cheese.....	35	Béchamel sauce.....	62
Tomato soup with croutons.....	9	Grilled chicken.....	36	Oatmeal with dried fruits and nuts.....	63
Meat solyanka with chicken hearts.....	10	Homemade roast pork.....	37	Buckwheat porridge with mushrooms.....	64
Pea soup with smoked meat.....	11	Pork skewers with vegetables.....	38	Semolina porridge.....	65
Ajapsandali.....	12	Aspic.....	39	Mulled wine.....	66
Рататуй / Ratatouille.....	13	Pasta carbonara.....	40	Pasteurized milk.....	67
Baked vegetables in foil.....	14	Khinkali.....	41	Seasonal fruit compote.....	68
Jellied fish.....	15	Potatoes with mushrooms and spinach.....	42	Classic biscuit.....	69
Stewed seafood in wine.....	16	Pilaf with turkey meat and dried fruits.....	43	Apple charlotte.....	70
Steam fish cutlets.....	17	Chinese-style fried rice with vegetables.....	44	Berry jam.....	71
Fish with potatoes and mushrooms.....	18	Deruny, or potato pancakes with meat.....	45	Semolina cake with coconut.....	72
Catalan-style fish.....	19	«Spicy beef in foil.....»	46	Cheesecake.....	73
«Hedgehog» steamed chicken cutlets with rice.....	20	Crispy prawns.....	47	Cake with candied fruits and raisins.....	74
Homemade duck with apples.....	21	Pasta with pesto sauce.....	48	«Coconut Dream» cake.....	75
Meat and rice stuffed bell peppers.....	22	Red beans with bell peppers.....	49	Homemade hard cheese.....	76
Bigos.....	23	Pork chops.....	50	Homemade cheese.....	77
Pilaf with pork meat.....	24	Meat with potatoes and mushrooms.....	51	Cottage cheese.....	78
Roast pork with vegetables.....	25	Fricassee.....	52	Classic yogurt.....	79
Stewed pork ribs with vegetables.....	26	Pork steak.....	53	Heating baby food.....	80
Pork knuckle with honey in beer.....	27	Veal with gourmet spices.....	54	Raising dough.....	81
Veal medallions with yogurt sauce.....	28	Goulash.....	55	Jar sterilization.....	82
Stewed beef with onions in beer.....	29	Fondue.....	56		
Boiled beef.....	30	Beef Stroganoff.....	57		
Steamed pork.....	31	Golubtsy, or stuffed cabbage leaves with rice.....	58		



Борщ

- 200-300 г м'яса
- 1/4 част. головки капусти (середнього розміру)
- 1 морква
- 1 буряк (середнього розміру)
- 4 картоплини
- 1 корінь петрушки
- 1 ст. л. томатної пасты або 2 томати
- 1 лавровий лист, 3 горошини духмяного перцю
- 3-4 зубчики часнику
- Зелень

Моркву, цибулю та буряк нарізати соломкою, потім у режимі «Тушування» протушувати овочі з невеликою кількістю олії та томатною пастою (або нарізаними помідорами) протягом 10-15 хв. Пасеровані овочі викласти на тарілку. М'ясо нарізати порційними шматочками, покласти в чашу мультиварки та залити водою.

Для приготування бульйону додати лавровий лист, 2 зубчики часнику, корінь петрушки, духмяний перець. Готувати бульйон у режимі «Суп» протягом 30 хв. Потім зняти білкову піну, вийняти корінь петрушки, лавровий лист і перець. У бульйон додати нарізану кубиками картоплю й нашатковану капусту та варити 10 хв у режимі «Суп».

Насамкінець додати тушковані овочі та залишити ще на 10 хв. Готовий борщ посолити за смаком, заправити зеленню петрушки, товченим часником і залишити на підігріві протягом 20 хв.

Borscht

- 200-300 g meat
- 1/4 head of cabbage (medium size)
- 1 carrot
- 1 beetroot (medium size)
- 4 potatoes
- 1 parsley root
- 1 tbsp. tomato paste or 2 tomatoes
- 1 bay leaf, 3 allspice peas
- 3-4 garlic cloves
- Greens

Cut carrot, onion and beetroot into strips, then stew vegetables with some vegetable oil and tomato paste (or chopped tomatoes) for 10-15 minutes in «Stewing» mode. Put the stewed vegetables on a plate. Cut the meat into portions, put into the multicooker bowl and pour over with water.

To make the broth, add bay leaf, 2 cloves of garlic, parsley root and allspice peas. Cook the broth for 30 minutes in «Soup» mode. Then remove scum, as well as parsley root, bay leaf and allspice peas. Add diced potatoes and shredded cabbage to the broth and cook for 10 minutes in «Soup» mode.

Finally add the stewed vegetables and boil for another 10 minutes. Then add salt to the borscht, season it with parsley and crushed garlic, and leave to heat for 20 minutes.



Зелений борщ

- 300 г свинячих реберець
- 1,5 л води
- 5 картоплин
- Щавель, кропива, кріп, петрушка, зелена цибуля
- 1 морква
- 1 цибулина
- 3 яйця
- Сіль, перець, лавровий лист

М'ясо розділити на шматки, порізати картоплю, моркву, цибулю, щавель, кропиву, зелень кропу та петрушки.

Яйця зварити круто, посікти. Встановити режим «Суп» на 1,5 години. У чашу викласти м'ясо, залити водою до останньої позначки, посолити і варити 40-50 хв.

Додати картоплю, а через 15 хв - моркву, цибулю, яйця. За 10-15 хв до завершення режиму додати щавель, кропиву, зелень, лавровий лист.

Подавати зі сметаною.

ПОРАДА:

за бажання зелений борщ можна готувати з квасолею.

Green borscht

- 300 g pork ribs
- 1.5 l water
- 5 potatoes
- Sorrel, nettle, dill, parsley, green onions
- 1 carrot
- 1 onion
- 3 eggs
- Salt, black pepper, bay leaf

Divide meat into pieces, cut potatoes, carrot, onion, sorrel, nettle, dill and parsley.

Make hard-boiled eggs and chop them. Run «Soup» mode for 1.5 hours. Put meat into the multicooker bowl, pour over with water to the «Max» level, add salt and cook for 40-50 minutes.

Add potatoes, and in 15 minutes – carrot, onion and eggs. 10-15 minutes before the end of the program, add sorrel, nettle, greens and bay leaf.

Serve with sour cream.

TIP:

You can also add beans to green borscht.

Суп-пюре з печериць

- 400 г печериць
- 1,5 ст. л. олії
- 2 цибулини
- 1/2 склянки вершків
- 2-3 зубчики часнику
- 1 л води
- 1 морква
- 1 стебло селери
- Кріп
- Сіль, перець чорний (горошок)

У чашу мультиварки викласти нарізані моркву, стебло селери, чорний перець, кілька гілочок кропу й залити водою, посолити та варити в режимі «Суп» 20 хв. Після закінчення програми бульйон злити в окремий посуд.

Нарізати гриби, цибулю, часник та смажити на олії в режимі «Смаження» 10-15 хв. Обсмажену суміш подрібнити занурювальним блендером до однорідної маси. Викласти суміш у чашу мультиварки, залити бульйоном, додати вершки.

Встановити режим «Тушкування» на 10 хв і проварити суп.

ПОРАДА:

подавати грибний суп-пюре з житніми сухариками й рубленою зеленню.

Creamy mushroom soup

- 400 g mushrooms
- 1.5 tbsp. vegetable oil
- 2 onions
- 1/2 cup cream
- 2-3 garlic cloves
- 1 l water
- 1 carrot
- 1 celery stick
- Dill
- Salt and black pepper (peppercorns)

Put chopped carrot and celery stick, black pepper and a few sprigs of dill into the multicooker bowl, pour over with water, add salt and cook for 20 minutes in «Soup» mode. At the end of the program, pour the broth into a separate bowl.

Chop mushrooms, onions and garlic, and fry with vegetable oil for 10-15 minutes in «Frying» mode. Grind the fried mixture with a blender until smooth. Then put the mixture into the multicooker bowl, pour over with broth, add cream.

Run «Stewing» mode for 10 minutes and boil the soup.

TIP:

Serve creamy mushroom soup with rye croutons and chopped greens.



Суп-пюре з гарбуза

- 1,2 кг гарбуза
- 400 г картоплі
- 150-200 г вершків (22-33 %)
- 2 л бульйону (курячий чи овочевий)
- Сіль, перець, лавровий лист за смаком
- Мускатний горіх за смаком
- Гарбузова олія, насіння

У чашу мультиварки викласти нарізані овочі, залити бульйоном, закрити кришку й запустити програму «Суп» на 50 хв.

Після закінчення програми відлити частину. Частину супу, що залишилася, подрібнити блендером. Додати вершки, мускатний горіх, сіль і перець за смаком. Густоту супу регулювати бульйоном, що залишився. Перелити суп знов у чашу мультиварки, закрити кришку й запустити програму «Суп» на 15 хв.

Перед подаванням побризкати суп гарбузовою олією та посипати насінням.

Creamy pumpkin soup

- 1.2 kg pumpkin
- 400 g potatoes
- 150-200 g cream (22-33%)
- 2 l broth (chicken or vegetable)
- Salt, black pepper, bay leaf and nutmeg to taste
- Pumpkin seed oil, pumpkin seeds

Put chopped vegetables into the multicooker bowl, pour over with broth, close the lid and run «Soup» mode for 50 minutes.

At the end of the program, pour part of the mixture into a separate bowl. Grind the remaining soup with a blender. Add cream, nutmeg, salt and black pepper to taste. You can make the soup less thick by adding the remaining broth. Pour the soup back into the multicooker bowl, close the lid and run «Soup» mode for 15 minutes.

Before serving, drizzle the soup with pumpkin seed oil and sprinkle with pumpkin seeds.

Томатний суп із грінками

- 1,5 л води або овочевого бульйону
- 500 г томатів
- 100 г ріпчастої цибулі
- 100 г болгарського перцю
- 50 мл оливкової олії
- 30 г часнику
- Сіль, перець за смаком
- Грінки хлібні, базилік

Зробити Х-подібний надріз на помідорах та опустити їх в окріп на 1 хв. Витягнути і зняти шкірку. У чашу мультиварки налити олію та викласти нарізані овочі, крім томатів. Запустити програму «Смаження» на 20 хв і обсмажувати овочі, помішуючи.

Після закінчення програми відкрити кришку, залити овочі бульйоном, додати очищені та нарізані помідори. Закрити кришку й запустити програму «Суп» на 40 хв. Коли суп буде готовий, перелити його до іншої ємності і збити блендером до кремоподібної консистенції.

Перед подаванням полити суп оливковою олією та прикрасити листям базиліку. Подавати суп із грінками.

Tomato soup with croutons

- 1.5 l water or vegetable broth
- 500 g tomatoes
- 100 g onions
- 100 g bell peppers
- 50 ml olive oil
- 30 g garlic
- Salt and black pepper to taste
- Croutons, basil

Make a cross-shaped incision at the top of tomatoes and plunge them in boiling water for 1 minute. Drain tomatoes and remove the skins. Pour oil into the multicooker bowl and put chopped vegetables, except for tomatoes. Run «Frying» mode for 20 minutes and fry vegetables, stirring occasionally.

At the end of the program, open the lid, pour vegetables with broth, add peeled and chopped tomatoes. Close the lid and run «Soup» mode for 40 minutes. When the soup is ready, pour it into a separate bowl and grind with a blender until smooth.

Before serving, drizzle the soup with olive oil and garnish with basil leaves. Serve with croutons.



Солянка м'ясна з курячими сердечками

- 300 г курячого філе
- 1 склянка томатного соку
- 200 г курячих сердечок
- 1 болгарський перець
- 100 г шинки, 100 г мисливських сосисок
- 1/2 склянки білого вина (за бажанням)
- 2-3 картоплини
- 2 цибулини
- 2 ст. л. олії, 1 ст. л. цукру
- 250 г консервованих огірків
- 100 г маслин (без кісточки)
- Зелень кропу, лимон, сіль, спеції

Куряче філе і сердечка викласти в чашу мультиварки, залити водою до позначки 3,5 л, додати шматочок цибулини, лавровий лист, перець горошком. Встановити режим «Суп» на 20 хв і зварити бульйон, процідити, м'ясо відкласти. Цибулю, картоплю почистити і нарізати, огірки та болгарський перець подрібнити кубиками. Встановити режим «Смаження» й обсмажити цибулю на рослинній олії упродовж 5 хв, додати огірки, розсіл (1/2 склянки) і тушувати 15 хв. Потім додати болгарський перець, картоплю, влити томатний сік, вино й бульйон, переключити в режим «Суп» і готувати 20 хв. Куряче філе, шинку, сосиски подрібнити кубиками, сердечка розрізати на чотири частини, маслини – кільцями. Потім викласти все в чашу, додати сіль, спеції, цукор за смаком і готувати 10 хв. Після закінчення програми додати маслини й подрібнену зелень, залишити в режимі «Підігрів» на 5 хв. Подавати солянку з лимоном і сметаною.

Meat solyanka with chicken hearts

- 300 g chicken fillet
- 1 cup tomato juice
- 200 g chicken hearts
- 1 bell pepper
- 100 g ham, 100 g hunter's sausages
- 1/2 cup white wine (optional)
- 2-3 potatoes
- 2 onions
- 2 tbsp. vegetable oil, 1 tbsp. sugar
- 250 g canned cucumbers
- 100 g olives (pitted)
- Dill, lemon, salt, spices

Put chicken fillet and hearts into the multicooker bowl, pour over with water to the «3.5 liters» mark, add a slice of onion, bay leaf, peppercorns. Run «Soup» mode for 20 minutes, cook and strain the broth, put meat into a separate bowl. Peel and chop onions and potatoes, cut cucumbers and bell pepper into small dice pieces. Select «Frying» mode and fry onions with vegetable oil for 5 minutes, add cucumbers and pickle (1/2 cup), and simmer for 15 minutes. Then add bell pepper and potatoes, pour in tomato juice, wine and broth, switch to «Soup» mode and cook for 20 minutes. Cut chicken fillet, ham and sausages into small dice pieces, cut hearts into four parts, slice olives. Then put all the prepared ingredients into the multicooker bowl, add salt, spices and sugar to taste, and cook for 10 minutes. At the end of the program, add olives and chopped greens, leave in «Heating» mode for 5 minutes. Serve with lemon and sour cream.



Гороховий суп із копчениною

- 300 г свинячих копчених реберець
- 2 склянки гороху (попередньо замоченого на ніч)
- 3 картоплини
- 1 морква
- 1 цибулина
- Сіль, спеції, зелень

Добре вимити й очистити всі овочі. Картоплю, моркву, цибулю нарізати кубиками. Цибулю та моркву обсмажити в режимі «Смаження» або «Випічка» протягом 5-10 хв. Додати в чашу мультиварки картоплю, горох, ребра й залити водою. Посолити, поперчити за смаком. Готувати в режимі «Суп». Готовий суп подавати із зеленню.

Pea soup with smoked meat

- 300 g smoked pork ribs
- 2 cups peas (pre-soaked overnight)
- 3 potatoes
- 1 carrot
- 1 onion
- Salt, spices, greens

Wash and peel all the vegetables. Cut potatoes, carrot and onion into dice pieces. Fry onion and carrot in «Frying» or «Baking» mode for 5-10 minutes. Add potatoes, peas and ribs to the multicooker bowl and pour over with water. Add salt and black pepper to taste. Cook in «Soup» mode. Serve with greens.



Аджапсандалі

- 400 г стручкової квасолі
- 2 болгарські перці
- 2 баклажани
- 150 г ріпчастої цибулі
- 150 г томатів
- 150 мл води або білого вина
- 20 мл оливкової олії
- 3 зубчики часнику
- Сіль, перець за смаком
- Базилік, кінза

Налити в чашу мультиварки олію, увімкнути програму «Смаження» і прогріти мультиварку 5-7 хв.

Викласти в чашу дрібно нарізану цибулю та смажити її 10 хв. Додати нарізані помідори й болгарський перець, смажити овочі до закінчення програми. Потім висипати нарізані баклажани та стручкову квасолу, перемішати, залити водою або вином. Додати приправи, часник, посолити. Закрити кришку мультиварки й запустити програму «Печення» на 40 хв.

Перед подаванням посипати зеленню кінзи.

Ajapsandali

- 400 g green beans
- 2 bell peppers
- 2 eggplants
- 150 g onions
- 150 g tomatoes
- 150 ml water or white wine
- 20 ml olive oil
- 3 garlic cloves
- Salt and black pepper to taste
- Basil, cilantro

Pour oil into the multicooker bowl, select «Frying» mode and preheat the multicooker for 5-7 minutes.

Add finely chopped onion and fry for 10 minutes. Add chopped tomatoes and bell peppers, fry vegetables until the end of the program. Then add chopped eggplants and green beans, mix, pour over with water or wine. Add spices, garlic, salt. Close the multicooker lid and run «Roasting» mode for 40 minutes.

Sprinkle with cilantro before serving.



Рататуй

- 400 г баклажанів
- 250 г очищених консервованих томатів
- 250 г червоного болгарського перцю
- 250 г жовтого болгарського перцю
- 150 г ріпчастої цибулі
- 40 г оливкової олії
- 2 зубчики часнику
- Сіль, перець за смаком

У чашу мультиварки налити олію, викласти нарізані овочі, додати консервовані томати разом із соком, сіль і перець. Закрити кришку, запустити програму «Тушкування» на 45 хв.

Ratatouille

- 400 g eggplants
- 250 g peeled canned tomatoes
- 250 g red bell peppers
- 250 g yellow bell peppers
- 150 g onions
- 40 g olive oil
- 2 garlic cloves
- Salt and black pepper to taste

Pour oil into the multicooker bowl, put chopped vegetables, add canned tomatoes with juice, salt and black pepper. Close the lid, run «Stewing» mode for 45 minutes.

Овочі, запечені у фользі

- 250 г цукіні
- 250 г помідорчиків черри
- 250 г печериць
- 200 г фенхелю
- 150 г болгарського перцю
- 150 г червоної ріпчастої цибулі
- 150 г селери (стебло)
- 50 г оливкової олії
- Спеції, сіль, перець за смаком

Нарізати всі овочі великими шматками. Томати додати цілими. Заправити спеціями, сіллю та перемішати. Розділити овочі на 4 частини, викласти на фольгу, збризнути оливковою олією та загорнути. Викласти пакети в чашу мультиварки, закрити кришку й запустити програму «Запікання» на 50 хв. Для цієї страви можна використовувати будь-які інші овочі.

Подавати до столу можна у фользі, прикрасивши зеленню.

Baked vegetables in foil

- 250 g zucchini
- 250 g cherry tomatoes
- 250 g mushrooms
- 200 g fennel
- 150 g bell peppers
- 150 g red onions
- 150 g celery (stick)
- 50 g olive oil
- Spices, salt and black pepper to taste

Cut all the vegetables into large pieces. Add whole tomatoes. Season with spices and salt, then mix. Divide the vegetables into four parts, put on foil, drizzle with olive oil and wrap. Put the bags into the multicooker bowl, close the lid and run «Baking» mode for 50 minutes. You can use any other vegetables for this dish.

Serve in foil, garnished with greens.



Заливне з риби

- 1 кг філе риби
- 2 морквини
- 1 цибулина
- 50 г кореня петрушки
- 50 г кореня селери
- 50 мл желатину
- 2 л води
- 6 перепелиних яєць
- Сіль, перець чорний горошком за смаком
- Цибуля, петрушка або кінза для декорування

У чашу мультиварки покласти великі шматки риби, додати корінь петрушки та селери, моркву, цибулю, сіль і перець, залити водою. Закрити кришку й запустити програму «Холодець» на 2 години.

Після закінчення програми рибу та моркву вийняти й остудити. Бульйон процідити, додати розведений у воді желатин, перемішати та знову вилити в чашу мультиварки. Закрити кришку, запустити програму «Варіння» на 15 хв. У форми для заливного викласти нарізані кружальцями відварені яйця та моркву, шматочки риби й нарізану зелень.

Залити бульйоном, поставити в холодильник до повного застигання.

Jellied fish

- 1 kg fish fillet
- 2 carrots
- 1 onion
- 50 g parsley root
- 50 g celery root
- 50 ml gelatin
- 2 l water
- 6 quail eggs
- Salt and black pepper to taste
- Green onions, parsley or cilantro for garnish

Put large pieces of fish into the multicooker bowl, add parsley root, celery root, carrots, onion, salt and black pepper, pour over with water. Close the lid and run «Jelly» mode for 2 hours.

At the end of the program, take fish and carrots out, and cool. Strain the broth, add gelatin dissolved in water, stir and pour back into the multicooker bowl. Close the lid, run «Cooking» mode for 15 minutes. Put sliced boiled eggs and carrots, pieces of fish and chopped greens into the molds.

Pour over with broth and refrigerate until set.



Морепродукти, тушковані у вині

- 2 кг морепродуктів (свіжі або заморожені кальмари, креветки, мідії, гребінці)
- 150 г напівтвердого сиру (Гауда)
- 150 мл білого вина
- 100 мл вершків
- Сіль, перець за смаком
- Зелень, лимон для декорування

У чашу мультиварки викласти промиті морепродукти, посолити та поперчити. Залити вином і вершками. Зверху викласти тонко нарізаний сир. Запустити програму «Печення» на 40 хв. Подавати із зеленню та лимоном.

Stewed seafood in wine

- 2 kg seafood (fresh or frozen squids, shrimps, mussels, scallops)
- 150 g semi-hard cheese (Gouda)
- 150 ml white wine
- 100 ml cream
- Salt and black pepper to taste
- Greens and lemon for garnish

Put washed seafood into the multicooker bowl, then add salt and black pepper. Pour over with wine and cream. Spread thinly sliced cheese on top. Run «Roasting» mode for 40 minutes. Serve with greens and lemon.

Рибні парові котлети

- 320 г філе риби
- 40 г білого хліба
- 1 яйце
- Сіль, перець за смаком
- Масло вершкове

Рибне філе та хліб пропустити через м'ясо-рубку, додати яйце, посолити і поперчити, добре перемішати. Сформувати з фаршу котлети. У чашу мультиварки налити 1,5 л води. На контейнер-пароварку викласти котлети, закрити кришку й запустити програму «На пару» на 35 хв.

Перед подаванням полити розтопленим вершковим маслом.

Steam fish cutlets

- 320 g fish fillet
- 40 g white bread
- 1 egg
- Salt and black pepper to taste
- Butter

Mince fish fillet and bread, add egg, salt and black pepper, then mix thoroughly. Form cutlets from minced meat. Pour 1.5 liters of water into the multicooker bowl. Put the cutlets on the steamer tray, close the lid and run «Steam» mode for 35 minutes.

Before serving, drizzle with melted butter.



Риба з картоплею та грибами

- 1 кг філе морської риби
- 500 г картоплі
- 400 мл вершків
- 200 г печериць
- 200 г цибулі
- 4 зубчики часнику
- 50 г рослинної олії
- Сіль, перець за смаком
- Зелень для декорування

Запустити програму «Смаження», налити олію та дати їй нагрітися 5-7 хв. Всипати дрібно нарізану цибулю, обсмажувати її протягом 10 хв.

Потім додати гриби і смажити їх до готовності. Викласти на гриби картоплю, нарізану кружальцями, зверху - шматочки риби. Додати подрібнений часник, посипати сіллю та перцем і залити вершками. Закрити кришку й запустити програму «Печення» на 40 хв.

Готову страву посипати зеленню та подати.

Fish with potatoes and mushrooms

- 1 kg sea fish fillet
- 500 g potatoes
- 400 ml cream
- 200 g mushrooms
- 200 g onions
- 4 garlic cloves
- 50 g vegetable oil
- Salt and black pepper to taste
- Greens for garnish

Run «Frying» mode, pour in vegetable oil and let it heat for 5-7 minutes. Add finely chopped onions into the multicooker bowl and fry it for 10 minutes.

Then add mushrooms and fry them until tender. Put sliced potatoes on mushrooms, and pieces of fish on top. Add chopped garlic, sprinkle with salt and black pepper, and pour over with cream. Close the lid and run «Roasting» mode for 40 minutes.

Sprinkle the finished dish with greens.

Риба по-каталонськи

- 200 г філе морської риби
- 400 г кальмарів або креветок
- 200 мл білого вина
- 1 болгарський перець
- 2 томати
- 2 морквини
- 2 цибулини
- 1 артишок
- 60 г оливкової олії
- 50 г зеленого горошку
- 30 г борошна
- 5 зубчиків часнику
- Сіль, перець за смаком
- Петрушка для декорування

У чашу мультиварки налити оливкову олію, викласти нарізані кружальцями цибулю, моркву, очищений від шкірки томат, очищений і порізаний артишок, зелений горошок (заморожений), нарізаний смужками перець. Додати подрібнений часник, зверху овочі посипати борошном і рубленою петрушкою.

На «подушку» викласти рибу, нарізані кільцями кальмари або креветки. Додати вино. Закрити кришку й запустити програму «Печення» на 40 хв.

Catalan-style fish

- 200 g sea fish fillet
- 400 g squids or shrimps
- 200 ml white wine
- 1 bell pepper
- 2 tomatoes
- 2 carrots
- 2 onions
- 1 artichoke
- 60 g olive oil
- 50 g green peas
- 30 g flour
- 5 garlic cloves
- Salt and black pepper to taste
- Parsley for garnish

Pour olive oil into the multicooker bowl, put sliced onions and carrots, peeled tomatoes, peeled and chopped artichoke, green peas (frozen), cut into strips pepper. Add chopped garlic, sprinkle vegetables with flour and chopped parsley.

Put sliced fish and squids or shrimps on top. Add wine. Close the lid and run «Roasting» mode for 40 minutes.



Курячі парові котлети «їжачки» з рисом

- 500 г курячого філе
- 100 г ріпчастої цибулі
- 100 г рису
- 1 яйце
- Сіль за смаком

Курячу грудку та цибулю пропустити через м'ясорубку, додати яйце, сіль і все перемішати.

Сформувати з фаршу невеликі котлетки. Зверху котлетки посипати промитим рисом. Налити в чашу мультиварки 1,5 л води, на контейнер-пароварку викласти котлетки.

Закрити кришку та запустити програму «На пару» на 40 хв. Подавати на листі салату.

«Hedgehog» steamed chicken cutlets with rice

- 500 g chicken fillet
- 100 g onions
- 100 g rice
- 1 egg
- Salt to taste

Mince chicken fillet and onion, add egg and salt, then mix thoroughly.

Form small meatballs from minced meat. Sprinkle the cutlets with washed rice. Pour 1.5 liters of water into the multicooker bowl, put the cutlets on the steamer tray.

Close the lid and run «Steam» mode for 40 minutes. Serve the cutlets on lettuce leaves.





Качка по-домашньому з яблуками

- 600 г м'яса качки
- 600 мл води або курячого бульйону
- 400 г яблук
- 300 г ріпчастої цибулі
- 30 мл рослинної олії
- Сіль, перець, лавровий лист
- Зелень для декорування

У чашу мультиварки налити олію, покласти шматочки м'яса качки, додати нарізані цибулю та яблука, сіль і перець. Залити все бульйоном або водою, закрити кришку й запустити програму «Тушкування». Час приготування 45 хв.

Готову страву посипати зеленню.

Homemade duck with apples

- 600 g duck meat
- 600 ml water or chicken broth
- 400 g apples
- 300 g onions
- 30 ml vegetable oil
- Salt, black pepper, bay leaf
- Greens for garnish

Pour oil into the multicooker bowl, put pieces of duck meat, add sliced onions and apples, salt and black pepper. Pour over with broth or water, close the lid and run «Stewing» mode. Cooking time is 45 minutes.

Sprinkle the finished dish with greens.



Перець, фарширований м'ясом і рисом

- 250 г м'ясного фаршу
- 200 г відвареного рису
- 100 г ріпчастої цибулі
- 5 болгарських перців
- 40 г вершкового масла
- Сіль, перець за смаком

Фарш, рис, дрібно нарізану цибулю, сіль і перець ретельно перемішати. Нафарширувати начинкою перці.

У чашу мультиварки налити 1,5 л води. На контейнер-пароварку викласти перці, закрити кришку й запустити програму «На пару» на 40 хв.

Meat and rice stuffed bell peppers

- 250 g minced meat
- 200 g boiled rice
- 100 g onions
- 5 bell peppers
- 40 g butter
- Salt and black pepper to taste

Mix thoroughly minced meat, rice, finely chopped onions, salt and black pepper. Stuff peppers with this mixture.

Pour 1.5 liters of water into the multicooker bowl. Put the peppers on the steamer tray, close the lid and run «Steam» mode for 40 minutes.



Бірос

- 400 г свинини (м'якоть)
- 400 г білокачанної капусти
- 250 г бекону
- 150 г квашеної капусти
- 150 г ріпчастої цибулі
- 150 г моркви
- 100 г томатної пасти
- 75 г помідорів
- 20 г олії
- 200 мл води
- Сіль, перець, лавровий лист за смаком

У чашу мультиварки налити олію, покласти нарізані овочі, шматочки м'яса, бекон, квашену капусту, додати томатну пасту та спеції.

Залити водою, закрити кришку й запустити програму «Тушкування» на 45 хв.

Bigos

- 400 g pork (loin)
- 400 g white cabbage
- 250 g bacon
- 150 g sauerkraut
- 150 g onions
- 150 g carrots
- 100 g tomato paste
- 75 g tomatoes
- 20 g vegetable oil
- 200 ml water
- Salt, black pepper and bay leaf to taste

Pour oil into the multicooker bowl, put chopped vegetables, pieces of meat, bacon, sauerkraut, add tomato paste and spices.

Pour over with water, close the lid and run «Stewing» mode for 45 minutes.



Плов із свининою

- 500 г свинини (м'якоть)
- 300 г рису
- 250 г ріпчастої цибулі
- 250 г моркви
- 100 г часнику
- 50 г олії
- 500 мл води
- Сіль, спеції для плову за смаком

У чашу мультиварки налити олію, запустити програму «Смаження» й дати мультиварці нагрітися 5 хв.

Обсмажити шматочки свинини, додати нарізані цибулю й моркву та обсмажувати до кінця програми. Засипати промитий рис. Не перемішуючи, залити отриману масу водою, додати сіль, спеції та часник. Закрити кришку мультиварки й запустити режим «Плов» на 45 хв.

Після закінчення програми страву добре перемішати.

Pilaf with pork meat

- 500 g pork (loin)
- 300 g rice
- 250 g onions
- 250 g carrots
- 100 g garlic
- 50 g vegetable oil
- 500 ml water
- Salt and spices for pilaf to taste

Pour oil into the multicooker bowl, run «Frying» mode and let the multicooker heat up for 5 minutes.

Fry pork, add chopped onions and carrots, and fry until the end of the program. Add washed rice. Without stirring, pour over with water, add salt, spices and garlic. Close the lid of the multicooker and run «Pilaf» mode for 45 minutes.

At the end of the program, stir well.

Печеня зі свинини з овочами

- 600 г свинини (м'якоть)
- 600 г картоплі
- 300 г моркви
- 250 г болгарського перцю
- 200 г ріпчастої цибулі
- 100 мл води
- 75 г томатної пасту
- 50 г часнику
- 40 г олії
- Сіль, перець, лавровий лист за смаком

У чашу мультиварки налити олію, покласти шматочки м'яса та нарізані овочі. Додати спеції та томатну пасту. Залити все водою, закрити кришку й запустити програму «Печеня».

Час приготування 40 хв.

Roast pork with vegetables

- 600 g pork (loin)
- 600 g potatoes
- 300 g carrots
- 250 g bell peppers
- 200 g onions
- 100 ml water
- 75 g tomato paste
- 50 g garlic
- 40 g vegetable oil
- Salt, black pepper and bay leaf to taste

Pour oil, put pieces of meat and chopped vegetables into the multicooker bowl. Add spices and tomato paste. Pour over with water, close the lid and run «Roasting» mode.

Cooking time is 40 minutes.





Свинячі реберця, тушковані з овочами

- 400 г свинячих реберць
- 300-500 г стручкової квасолі
- 400 г болгарського перцю
- 200 г печериць
- 150 г ріпчастої цибулі
- 100 мл білого вина
- 100 мл води
- 40 г олії
- Часник за смаком
- Італійські/прованські трави, сіль, перець за смаком

Свинячі реберця нарізати вздовж кістки на шматочки. Подрібнити цибулю та гриби. Квасоллю, якщо використовується заморожена, попередньо розморозити. Розігріти мультиварку на програмі «Смаження» протягом 5-7 хв. Реберця обсипати сіллю та перцем і смажити 15-20 хв, потім дістати, налити олію та смажити цибулю й гриби до закінчення програми.

Викласти реберця на обсмажені гриби та цибулю, додати часник, квасоллю, болгарський перець. Посолити, додати спеції, залити вином і водою.

Закрити кришку й запустити програму «Печення» на 40 хв.

Stewed pork ribs with vegetables

- 400 g pork ribs
- 300-500 g green beans
- 400 g bell peppers
- 200 g mushrooms
- 150 g onions
- 100 ml white wine
- 100 ml water
- 40 g vegetable oil
- Garlic to taste
- Italian seasoning / Herbes de Provence, salt and black pepper to taste

Cut pork ribs along the bone into pieces. Chop onions and mushrooms. Pre-thaw beans if frozen. Preheat the multicooker for 5-7 minutes in "Frying" mode. Sprinkle the ribs with salt and black pepper, and fry for 15-20 minutes, then take out, pour in oil and fry onions and mushrooms until the end of the program.

Put the ribs on fried mushrooms and onions, add garlic, beans, bell peppers. Add salt, spices, wine and water.

Close the lid and run «Roasting» mode for 40 minutes.



Свиняча рулька в пиві з медом

- 1 свиняча рулька (700-1 000 г)
- 0,7 л світлого пива
- 1,8 л води
- 1 головка часнику
- Коріандр, гвоздика, лавровий лист, перець чорний горошком, мелена суміш перців, сіль за смаком

Соус для запікання:

- 70 г натурального йогурту
- 60 г меду
- 30 г соєвого соусу
- 4 зубчики часнику
- Базилік, мелена суміш перців за смаком

Рульку покласти в мультиварку, додати 0,6 л пива, спеці та сіль. Налити води, щоби вона покривала рульку.

Запустити програму «Томління» на 2,5 години. Після закінчення програми дістати рульку з мультиварки, нашпигувати нарізаним часником і помістити назад у попередньо очищену чашу. Змішати всі компоненти соусу. Залити рульку приготованим соусом, додати в чашу 100 мл пива.

Закрити кришку й запустити програму «Запікання» на 40 хв.

Pork knuckle with honey in beer

- 1 pork knuckle (700-1,000 g)
- 0.7 l light beer
- 1.8 l water
- 1 garlic head
- Coriander, cloves, bay leaf, black pepper (peppercorns), ground pepper mixture, salt to taste

Baking sauce:

- 70 g natural yogurt
- 60 g honey
- 30 g soy sauce
- 4 garlic cloves
- Basil and ground pepper mixture to taste

Put the knuckle into the multicooker bowl, add 0.6 liters of beer, spices and salt. Pour in water to cover the knuckle.

Run «Simmering» mode for 2.5 hours. At the end of the program, take the knuckle out of the multicooker, stuff it with chopped garlic and put it back in the previously cleaned bowl. Mix all the ingredients of the sauce. Pour the knuckle with the prepared sauce, add 100 ml of beer.

Close the lid and run «Baking» mode for 40 minutes.



Медальйони з телятини з йогуртовим соусом

- 200 г телячої вирізки
- 150 г натурального йогурту
- 40 г оливкової олії
- 5-6 каперсів
- 1 зубчик часнику
- Розмарин, чебрець свіжий за смаком
- Перець, сіль за смаком

Приготувати соус для запікання: у йогурт додати каперси та чебрець, цілу гілочку розмарину, подрібнений часник, сіль і перець за смаком.

Телячу вирізку нарізати поперек волокон на медальйони завтовшки 1,5 см. Запустити програму «Смаження», налити в чашу оливкову олію та прогріти її 5-7 хв. Обсмажити медальйони з обох боків упродовж 5 хв кожний. Залити приготованим соусом, закрити кришку й вимкнути мультиварку.

Дати постояти 2-3 хв та подавати.

Veal medallions with yogurt sauce

- 200 g veal tenderloin
- 150 g natural yogurt
- 40 g olive oil
- 5-6 capers
- 1 garlic clove
- Rosemary, fresh thyme, salt and black pepper to taste

Make the sauce for baking: add capers, thyme, a sprig of rosemary, chopped garlic, salt and black pepper to taste to the yogurt.

Cut veal tenderloin across the fibers into medallions 1.5 cm thick. Run «Frying» mode, pour olive oil into the multicooker bowl and heat it for 5-7 minutes. Fry the medallions on both sides for 5 minutes each. Pour in the prepared sauce, close the lid and turn off the multicooker.

Let stand for 2-3 minutes and serve.



Яловичина, тушкована з цибулею в пиві

- 500 г яловичини (м'якоть)
- 350 г ріпчастої цибулі
- 200 мл води або м'ясного бульйону
- 75 г томатної пасту
- 40 г олії
- Сіль, перець, лавровий лист за смаком

У чашу мультиварки налити олію, викласти шматочки м'яса та нарізану цибулю. Додати томатну пасту, лавровий лист, сіль і перець і залити бульйоном.

Закрити кришку, запустити програму «Тушкування» на 45 хв.

Stewed beef with onions in beer

- 500 g beef (loin)
- 350 g onions
- 200 ml water or meat broth
- 75 g tomato paste
- 40 g vegetable oil
- Salt, black pepper and bay leaf to taste

Pour oil, put pieces of meat and chopped onion into the multicooker bowl. Add tomato paste, bay leaf, salt and black pepper, and pour over with broth.

Close the lid, run «Stewing» mode for 45 minutes.

Яловичина відварна

- 800 г яловичини
- 100 г моркви
- 100 г ріпчастої цибулі
- 100 г кореня селери
- 2 л води
- Сіль, перець, лавровий лист за смаком

У чашу мультиварки покласти великі шматки м'яса, нарізані овочі та спеції. Залити все водою, закрити кришку й запустити програму «Варіння» на 1 годину 20 хв. Щоби м'ясо вийшло смачнішим, краще використовувати програму «Томління» на 4 години.

Boiled beef

- 800 g beef
- 100 g carrots
- 100 g onions
- 100 g celery root
- 2 l water
- Salt, black pepper and bay leaf to taste

Put large pieces of meat, chopped vegetables and spices into the multicooker bowl. Pour over with water, close the lid and run «Cooking» mode for 1 hour 20 min. To make the meat tastier, it is better to run «Simmering» mode for 4 hours.



Свинина парова

- 1 кг свинячого ошийку
- 3-4 зубчики часнику
- 3 ст. л. олії
- Коріандр, базилік тощо
- Сіль, суміш перців

Змішати давлений часник із перцем, травами та сіллю. У м'ясі зробити прорізи й намастити його часниковою сумішшю, залишити маринуватися 3-4 години в холодильнику.

У чашу влити води майже до половини і встановити режим «На пару» на 1,5 години. Викласти ошийок на лоток-пароварку і готувати до кінця режиму.

ПОРАДА:

поруч із м'ясом можна викласти картоплю чи овочі для гарніру.

Steamed pork

- 1 kg pork neck
- 3-4 garlic cloves
- 3 tbsp. vegetable oil
- Coriander, basil
- Salt, pepper mix

Mix crushed garlic with pepper, herbs and salt. Make slits in the meat and rub it with garlic mixture, leave to marinate for 3-4 hours in the refrigerator.

Pour over with water almost half of the multicooker bowl and run «Steam» mode for 1.5 hours. Put the meat on the steamer tray and cook until the end of the program.

TIP:

You can put potatoes or vegetables for garnish next to the meat.

Сьомга на пару

- 2 стейки сьомги
- 1/2 ч. л. чорного перця (горошком)
- 2 склянки води
- Зелень зі стеблами
- 1/2 лимона
- 1/2 склянки сухого вина
- Сіль

Сьомгу посолити, збризнути соком лимона. У чашу влити воду та вино, додати стебла зелені й чорний перець. У лоток-пароварку викласти стейки сьомги, а на рибу – кружальця лимона. Встановити режим «На пару» на 20 хв. Після звукового сигналу сьомгу вийняти.

Steamed salmon

- 2 salmon steaks
- 1/2 tsp. black pepper (peppercorns)
- 2 cups water
- Greens
- 1/2 lemon
- 1/2 cup dry wine
- Salt

Salt the salmon and drizzle with lemon juice. Pour water and wine into the multicooker bowl, add stalks of greens and black pepper. Put salmon steaks on the steamer tray, then lemon slices on top. Run «Steam» mode for 20 minutes. Take salmon steaks out after the sound signal.



Риба у власному соку

- 0,5 кг філе хека (або іншої білої риби)
- Сіль, спеції для риби
- Зелень кропу, петрушки
- Сік половинки лимона
- Харчова фольга

Філе посолити, натерти спеціями, збризнути лимонним соком, посипати зеленню. Кожне філе загорнути у фольгу, викласти в пароварку. Встановити режим «На пару» на 30 хв.

ПОРАДА:

одночасно в чаші відваріть очищену картоплю з цілою цибулиною та двома зубчиками часнику. Приготуйте картопляне пюре як гарнір до риби.

Fish in its own juice

- 0.5 kg hake fillet (or other white fish)
- Salt and spices for fish
- Dill, parsley
- Juice of half a lemon
- Food foil

Add salt to the fillet, rub with spices, drizzle with lemon juice, sprinkle with herbs. Wrap each fillet in foil, put on the steamer tray.

Run «Steam» mode for 30 minutes.

TIP:

Boil peeled potatoes with a whole onion and two cloves of garlic in the multicooker bowl. Make mashed potatoes as a side dish to the fish.



Сьомга, запечена з овочами у вершковому соусі

- 2 стейки сьомги (або інша червона риба)
- 1-2 цибулини
- 1 помідор
- 2 зубчики часнику
- 50 г олії
- 1 болгарський перець
- 100 г вершків (15 %) або сметани
- 5-6 шт. печериць
- Сіль

Стейки риби збризнути соком лимона та приправити спеціями. Цибулю нарізати півкільцями, а моркву й перець нашаткувати. Овочі обсмажити на олії в режимі «Смаження» протягом 10 хв. На розгорнуту фольгу викласти частину обсмажених овочів, потім рибу, зверху решту овочів, помідори кільцями й залити все вершками. Защипнути фольгу так, щоби краї були зверху. Встановити режим «На пару» та готувати 30 хв.

Baked salmon with vegetables in cream sauce

- 2 salmon steaks (or other red fish)
- 1-2 onions
- 1 tomato
- 2 garlic cloves
- 50 g vegetable oil
- 1 bell pepper
- 100 g cream (15%) or sour cream
- 5-6 mushrooms
- Salt

Drizzle fish steaks with lemon juice and season with spices. Cut onions into half circles and chop carrots and bell pepper. Fry vegetables with oil for 10 minutes in «Frying» mode. Put some of the fried vegetables on foil, then put the fish, the rest of the vegetables, sliced tomatoes on top and pour over with cream. Pinch the foil so that the edges are on top. Run «Steam» mode and cook for 30 minutes.



Карасі, запечені з сиром

- 3 карасі
- 2 ст. л. борошна
- 3 ст. л. олії
- 100 г сметани
- 200 г кисломолочного сиру
- 1 цибулина
- 2 скибки лимона
- 2 зубчики часнику
- Зелень кропу, петрушки
- Сіль, спеції для риби

Карасів почистити, випатрати, вийняти зябри (можна відрізати голови). Скропити соком лимона, натерти сіллю та спеціями зовні і всередині.

Рибу запанірувати в борошні та обсмажити на рослинній олії в режимі «Твій рецепт» на найвищій температурі протягом 3 хв із кожного боку. Сир змішати зі сметаною, рубленою зеленню, часником, сіллю. Цибулю очистити, нарізати кільцями.

У чашу мультиварки влити рослинну олію, всипати цибулю, зверху покласти обсмажених карасів, покрити їх сумішшю із сиру. Готувати в режимі «Запікання» 20 хв.

Baked crucian carps with cheese

- 3 carps
- 2 tbsp. flour
- 3 tbsp. vegetable oil
- 100 g cream
- 200 g cottage cheese
- 1 onion
- 2 lemon slices
- 2 garlic cloves
- Dill, parsley
- Salt and spices for fish

Clean carps, gut, remove gills (you can cut off the head). Drizzle with lemon juice, rub with salt and spices outside and inside.

Bread the fish in flour and fry with vegetable oil at the highest temperature for 3 minutes on each side in «Your recipe» mode. Mix cheese with sour cream, chopped greens, garlic and salt. Peel and slice onion.

Pour vegetable oil into the multicooker bowl, add onion, put fried carps on top, cover them with a mixture of cheese. Cook for 20 minutes in «Baking» mode.

Курча гриль

- 1 ціла курка
- 2-3 зубчики часнику
- 2 ст. л. олії
- Цедра половинки лимона
- 3 ч. л. гірчиці (із зернами)
- Пряні трави (чебрець, розмарин, базилік, орегано)
- 1 ч. л. приправи для курки
- 1 лимон
- Сіль

Курку вимити й зачистити від пір'янок і залишків потрухів. Змішати олію, гірчицю, спеції, трави та подрібнену цедру лимона. Обмазати сумішшю курку й залишити маринуватися 30-40 хв. Всередину курки вкласти половину лимона. Встановити режим «Тушування» на 1,5 години, помістити курку в чашу мультиварки.

Після сигналу готовності посипати її рубаним часником і залишити в режимі «Підігрів» ще на 10 хв.

Grilled chicken

- 1 whole chicken
- 2-3 garlic cloves
- 2 tbsp. vegetable oil
- Zest of half a lemon
- 3 tsp. mustard (whole grain)
- Spicy herbs (thyme, rosemary, basil, oregano)
- 1 tsp. seasoning for chicken
- 1 lemon
- Salt

Wash the chicken and clean it of feathers and giblets. Mix oil, mustard, spices, herbs and crushed lemon zest. Coat the chicken with the mixture and leave to marinate for 30-40 minutes. Put half a lemon inside the chicken. Run «Stewing» mode for 1.5 hours, put the chicken into the multicooker bowl.

After the sound signal, sprinkle it with chopped garlic and leave for another 10 minutes in «Heating» mode.





Буженина по-домашньому

- 1 кг свинячого ошийку
- 3 ст. л. олії
- 1 головка часнику
- Сіль, перець, спеції для м'яса
- 1 ст. л. яблучного оцту

Часник розчавити в часничниці, змішати із сіллю, спеціями й оцтом. Намастити ошийок цією сумішшю. М'ясо загорнути в рукав або целофановий пакет і покласти в холодильник на кілька годин (можна на ніч). У чашу мультиварки налити олію та викласти ошийок.

Встановити режим «Тушкування» на 1 год. 15 хв.

Homemade roast pork

- 1 kg pork neck
- 3 tbsp. vegetable oil
- 1 garlic head
- Salt, black pepper, spices for meat
- 1 tbsp. apple cider vinegar

Crush garlic in a garlic press, mix with salt, spices and vinegar. Rub the meat with this mixture. Wrap the meat in a sleeve or cellophane bag and refrigerate for a few hours (overnight). Pour oil and put the meat into the multicooker bowl.

Run «Stewing» mode for 1 hour 15 min.



Шашличок свинячий з овочами

- 400 г свинини (ошийок, вирізка)
- 10 помідорів черрі
- 1 цибулина
- 200 г печериць
- 50 г олії
- 1 цукіні
- 1 болгарський перець
- 1 баклажан
- Сік лимона
- Приправа для гриля
- Сіль

Свинину нарізати невеликими шматочками, а цибулю – півкільцями. Овочі помити й різати такими ж шматочками, як м'ясо. Усе замаринувати зі спеціями, лимоном і олією на 20-30 хв. Печериці розрізати навпіл, помідори залишити цілими.

Дерев'яні шпажки обрізати за розміром чаші мультиварки. Нанизати м'ясо на шпажки, чергуючи з овочами, грибами й помідорами. Влити рослинну олію в чашу, встановити режим «Смаження» («Барбекю», «М'ясо») на 20 хв. Обсмажити шашлик, перевертаючи кілька разів.

Після закінчення програми залишити в режимі «Підігрів» на 10 хв.

Pork skewers with vegetables

- 400 g pork (neck, tenderloin)
- 10 cherry tomatoes
- 1 onion
- 200 g mushrooms
- 50 g vegetable oil
- 1 zucchini
- 1 bell pepper
- 1 eggplant
- Lemon juice
- Seasoning for grilling
- Salt

Cut pork into small pieces and cut onion into half circles. Wash and cut vegetables into the same pieces as meat. Marinate everything with spices, lemon juice and oil for 20-30 minutes. Cut mushrooms in half, leave tomatoes whole.

Cut wooden skewers to fit the multicooker bowl. String meat on skewers, alternating with vegetables, mushrooms and tomatoes. Pour oil into the bowl and run «Frying» mode («Barbecue», «Meat») for 20 minutes. Fry the skewers, turning several times.

At the end of the program, leave in «Heating» mode for 10 minutes.



Холодець

- 1,5 кг м'яса та субпродуктів (курка, свинина, яловичина)
- 5 зубчиків часнику
- 2-3 морквини
- Зелень петрушки, кропу
- Сіль, спеції, перець горошком
- 2 цибулини
- Лавровий лист

Субпродукти та м'ясо викласти в чашу мультиварки, залити водою до позначки 1,8 і посолити. Встановити режим «Холодець» («Варка», «Тушкування») на 3 години.

По готовності спробувати на смак і додати: спеції, перець горошком, цілу морквину, неочищену цибулю, часник, сіль (за потреби) і ще раз встановити програму на 1 годину. Для насиченого часникового аромату пресований часник можна додати наприкінці. Готове м'ясо та субпродукти відокремити від кісток, розділити на шматки, викласти у форми для холодцю. Форми можна прикрасити зеленню, півкільцями моркви та зеленим горошком.

Бульйон процідити, залити у форми. Залишити в холодному місці до застигання.

Aspic

- 1.5 kg meat and offal (chicken, pork, beef)
- 5 garlic cloves
- 2-3 carrots
- Parsley, dill
- Salt, spices, black pepper (peppercorns)
- 2 onions
- Bay leaf

Put offal and meat into the multicooker bowl, pour over with water to the «1.8 liters» mark and add salt. Run «Aspic» mode («Cooking», «Stewing») for 3 hours.

When ready, taste and add spices, peppercorns, whole carrot, unpeeled onion, garlic, salt (if necessary) and run the program for 1 hour once again.

At the end, you can add crushed garlic for a rich garlic flavor. Separate meat and offal from the bones, divide into pieces, and put in jelly molds. Forms can be decorated with greens, half circles of carrots and green peas.

Strain the broth, then pour into molds. Leave in a cool place until set.

Паста карбонара

- 250 г спагеті чи вермішелі
- 1 склянка вершків (10-20 %)
- 200 г копченого бекону
- 3 зубчики часнику
- 2 ст. л. оливкової або рослинної олії
- 1 помідор
- 50 г твердого сиру
- Сіль, спеції, пряні трави

У чашу мультиварки налити воду до позначки 3,5 л, вибрати програму «Паста».

Спагеті відварити з додаванням солі, промити холодною водою і відставити. Подрібнити бекон із часником й обсмажити протягом 5 хв у режимі «Смаження». Додати нарізані великими кубиками помідори, залити вершками й тушувати 2-3 хв.

Викласти спагеті в соус, додати спеції і трави, змішати, тушувати кілька хвилин. Готову страву посипати тертим сиром.

ПОРАДА:

перед подаванням можна прикрасити сирим або напівготовим жовтком, виклавши його на середину страви.

Pasta carbonara

- 250 g spaghetti or noodles
- 1 cup cream (10-20%)
- 200 g smoked bacon
- 3 garlic cloves
- 2 tbsp. olive or vegetable oil
- 1 tomato
- 50 g cheese
- Salt, spices, herbs

Pour water into the multicooker bowl to the «3.5 liters» mark, run «Pasta» mode.

Boil spaghetti with salt, rinse with cold water and set aside. Chop bacon and garlic, and fry for 5 minutes in «Frying» mode. Add diced tomatoes, pour over with cream and simmer for 2-3 minutes.

Put spaghetti in the sauce, add spices and herbs, mix, simmer for a few minutes.

Sprinkle the finished dish with grated cheese.

TIP:

Before serving, you can decorate with raw or semi-finished egg yolk, laying it in the middle of the dish.





Хінкалі

- 200 г яловичини
- 7 склянок води
- 200 г баранини
- 2 ч. л. води
- 500 г борошна
- Свіжа зелень петрушки, кропу, кінзи
- Сіль, мелений чорний і червоний перець, коріандр
- 7 яєць
- 2 цибулини
- 3-4 зубчики часнику

Із борошна, яєць, 1 ч. л. солі і води замісити тісто, накрити рушником, залишити на 30 хв. М'ясо, часник і цибулю пропустити через м'ясорубку або ж дрібно посікти, посолити, додати спеції та подрібнену зелень. Тісто розкачати тонким шаром, вирізати кружки, у центр яких викласти фарш, защипнути краї та сформувати хінкалі. Встановити режим «На пару», влити воду, дочекатися кипіння. Змастити соняшниковою олією лоток-пароварку й викласти готові хінкалі. Кожну порцію готувати 8-10 хв.

ПОРАДА:

замість солі, або як доповнення, можна додати у фарш бульйонний кубик.

Khinkali

- 200 g beef
- 7 cups water
- 200 g lamb
- 2 tsp. water
- 500 g flour
- Fresh parsley, dill, cilantro
- Salt, ground black and red pepper, coriander
- 7 eggs
- 2 onions
- 3-4 garlic cloves

Knead the dough from flour, eggs, 1 tsp. salt and water, then cover with a towel, leave for 30 minutes. Mince the meat, garlic and onions or chop finely, add salt, spices and chopped greens. Roll out the dough into a thin layer, cut out circles, in the center of which put the minced meat, pinch the edges and form khinkali. Run «Steam» mode, pour in water, wait for boiling. Grease the steamer tray with sunflower oil and put the khinkali. Cook each portion for 8-10 minutes.

TIP:

Instead of salt, or as a supplement, you can add a broth cube to the stuffing.



Картопля з грибами та шпинатом

- 5 картоплин
- 1 цибулина
- 200 г печериць
- 2 зубчики часнику
- 100 г свіжого шпинату (чи замороженого)
- Сіль, спеції

Картоплю очистити, нарізати скибочками та приварити в підсоленій воді в режимі «Суп» 10 хв. Гриби, цибулю й часник очистити, дрібно нарізати та обсмажити в режимі «Смаження» протягом 5 хв. Потім викласти приварену картоплю і встановити режим «Тушування» на 20 хв. За 10 хв до закінчення програми додати шпинат.

Potatoes with mushrooms and spinach

- 5 potatoes
- 1 onion
- 200 g mushrooms
- 2 garlic cloves
- 100 g fresh spinach (or frozen)
- Salt, spices

Peel potatoes, slice and cook in salted water for 10 minutes in «Soup» mode. Peel mushrooms, onion and garlic, chop finely and fry for 5 minutes in «Frying» mode. Then put boiled potatoes and run «Stewing» mode for 20 minutes. Add spinach 10 minutes before the end of the program.



Плов із м'ясом індички й сухофруктами

- 1,5 склянки рису
- 3 склянки води
- 500 г філе індички
- 50-70 г сухофруктів (родзинки, курага, чорнослив)
- 1 цибулина
- 1 морквина
- 3 ст. л. олії
- 1 ст. л. вершкового масла
- 3-4 зубчики часнику
- Сіль, перець, спеції для плову

Цибулю, часник, моркву очистити та нарізати кубиками, філе індички – шматочками. Рис промити до прозорої води. Встановити режим «Випічка» або «Смаження» на 20 хв. Налити в чашу мультиварки 3 ст. л. олії та 1 ст. л. вершкового масла, прогріти й обсмажити цибулю та моркву впродовж 5-7 хв за відкритої кришки. Додати філе, смажити ще 10 хв. Всыпати промитий рис, часник, сіль та спеції, тушкувати 2-3 хв, потім додати воду. Переключити мультиварку в режим «Плов» («Каша», «Тушкування») і готувати до завершення режиму. За 15 хв до завершення програми додати нарізані сухофрукти.

Pilaf with turkey meat and dried fruits

- 1.5 cups rice
- 3 cups water
- 500 g turkey fillet
- 50-70 g dried fruits (raisins, dried apricots, prunes)
- 1 onion
- 1 carrot
- 3 tbsp. vegetable oil
- 1 tbsp. butter
- 3-4 garlic cloves
- Salt, black pepper, spices for pilaf

Peel onion, garlic and carrot, and cut into cubes, slice turkey fillet. Rinse rice until clear water. Run «Baking» or «Frying» mode for 20 minutes. Pour 3 tbsp. of vegetable oil and 1 tbsp. of butter into the multicooker bowl, heat and fry onion and carrot for 5-7 minutes with the lid open. Add fillet and fry for another 10 minutes. Add washed rice, garlic, salt and spices, stew for 2-3 minutes, then add water. Switch the multicooker to «Pilaf» mode («Porridge», «Stewing») and cook until the end of the program. Add chopped dried fruits 15 minutes before the end of the program.

Рис, смажений з овочами по-китайськи

- 1,5 склянки рису
- 1/4 склянки соєвого соусу
- 1 цибулина
- 10 г кунжуту
- 2 зубчики часнику
- 4-5 ст. л. олії
- 1 болгарський перець
- Зелена цибуля
- 100 г печериць
- 2 яйця
- Сік половини лимона
- Половинка цукіні
- Сіль

Рис відварити в режимі «Рис» із додаванням олії до напівготовності (15 хв), промити холодною водою. Цибулю, часник і всі овочі нарізати невеликими кубиками, встановити режим «Смаження» та обсмажувати протягом 10 хв. Потім вбити яйця і інтенсивно перемішати, влити соєвий соус і лимонний сік, додати рис, змішати. Готувати за закритою кришкою впродовж 15-20 хв.

Готову страву прикрасити кунжутом і рубленою зеленою цибулею.

Chinese-style fried rice with vegetables

- 1.5 cup rice
- 1/4 cup soy sauce
- 1 onion
- 10 g sesame seeds
- 2 garlic cloves
- 4-5 tbsp. vegetable oil
- 1 bell pepper
- Green onions
- 100 g mushrooms
- 2 eggs
- Juice of half a lemon
- Half a zucchini
- Salt

Boil rice with oil until half-cooked (15 minutes) in «Rice» mode, and then rinse with cold water. Cut onion, garlic and all the vegetables into small dices, run «Roasting» mode and fry for 10 minutes. Beat eggs, stir vigorously, then pour in soy sauce and lemon juice, add rice and mix. Cook with the lid for 15-20 minutes.

Garnish the dish with sesame seeds and chopped green onions.



Деруни з м'ясом

- 1 кг картоплі
- 3/4 склянки борошна
- 150 г яловичини
- 100 г сметани
- 150 г свинини
- 3-4 ст. л. олії
- 2 цибулини
- 100 г молока
- 2 зубчики часнику
- Сіль, перець, зелень кропу

М'ясо перекрутити на м'ясорубці з цибулею й часником, посолити, поперчити, додати подрібнену зелень кропу. Картоплю очистити та натерти на крупній тертці, віджати сік, посолити й змішати з борошном, розділити на рівні частини приблизно по 50 г. У середину кожної частини вкласти фарш і защипнути краї.

Встановити режим «Твій рецепт» на температуру 160°C, обсмажити деруни протягом 10 хв, часто перевертаючи. Встановити режим «Тушкування» на 15 хв, залити деруни соусом (сметана з молоком) і протушувати.

Deruny, or potato pancakes with meat

- 1 kg potatoes
- 3/4 cup flour
- 150 g beef
- 100 g sour cream
- 150 g pork
- 3-4 tbsps. vegetable oil
- 2 onions
- 100 ml milk
- 2 garlic cloves
- Salt, black pepper, dill

Mince meat, onion and garlic, add salt, black pepper and chopped dill. Peel and grate potatoes coarse, squeeze out the juice, add salt and mix with flour, then divide into equal parts of about 50 g each. Put minced meat in the middle of each part and pinch the edges.

Set «Your recipe» program to 160 °C and fry potato pancakes for 10 minutes, turning often. Run «Stewing» mode for 15 minutes, pour sauce (sour cream and milk) over the dish and simmer.



Пряна яловичина у фользі

- 1 кг м'якоті яловичини
- 3-4 зубчики часнику
- Спеції для м'яса (перець, базилік, розмарин, естрагон, майоран тощо)
- 1 ст. л. майонезу
- 1 ст. л. гірчиці
- Зелень петрушки, кінзи
- Сіль

М'ясо промити, обсушити. Часник дрібно нарізати, нашпигувати ним шматок м'яса, натерти спеціями, сіллю, гірчицею, майонезом, посипати нарізаною зеленню. Щільно загорнути у фольгу й залишити в холодильнику на 2-3 години.

Потім помістити м'ясо у фользі в контейнер-пароварку. Готувати в режимі «На пару» 2 години.

Spicy beef in foil

- 1 kg beef (loin)
- 3-4 garlic cloves
- Spices for meat (black pepper, basil, rosemary, tarragon, marjoram etc.)
- 1 tbsp. mayonnaise
- 1 tbsp. mustard
- Parsley, cilantro
- Salt

Wash and pat dry the meat. Finely chop garlic and stuff the meat with it, rub with spices, salt, mustard, mayonnaise, sprinkle with chopped herbs. Wrap tightly in foil and leave in the refrigerator for 2-3 hours.

Then put the foil-wrapped meat on the steamer tray. Cook in «Steam» mode for 2 hours.



Хрусткі креветки

- 500 г очищених креветок
- 1 яйце
- 1 склянка борошна
- Олія рафінована

Креветки розморозити. Посолити, поперчити, обваляти в яйці та борошні.

Покласти в кошик для фритюру та смажити в розігрітій олії в режимі «Фритюр», поки скоринка не підрум'яниться й не стане хрусткою.

Готові креветки дістати з кошика, викласти на паперовий рушник, щоби позбутися надлишків жиру.

Crispy prawns

- 500 g peeled prawns
- 1 egg
- 1 cup flour
- Refined vegetable oil

Defrost prawns. Season with salt and black pepper, and roll in egg and flour.

Put in the deep-frying basket and fry in preheated oil in «Deep-frying» mode until golden brown and crispy.

Take prawns out of the basket when ready and put on paper towels to remove excess fat.



Макарони із соусом песто

- 300 г макаронів

Для соусу:

- 100 г пармезану
- 2 пучки листя базиліку
- 110 мл оливкової олії
- Кедрові горішки
- 1-2 зубчики часнику
- Дрібка солі

Соус песто: усі інгредієнти для приготування соусу необхідно добре розтерти в ступці або подрібнити в блендері, скуштувати й за необхідності відкоригувати смак.

У чашу мультиварки налити воду та вибрати програму «Паста» або «Макарони». Після закипання воду посолити, викласти макарони, перемішати й варити протягом запрограмованого часу. Макарони відкинути на друшляк. Додати соус і посипати сиром.

Pasta with pesto sauce

- 300g pasta

For the sauce:

- 100 g Parmesan
- 2 bunches of basil
- 110 ml olive oil
- Pine nuts
- 1-2 garlic cloves
- Salt

Pesto: All the ingredients for the sauce should be well ground in a mortar or grind in a blender, then taste the sauce and, if necessary, tweak to taste.

Pour water into the multicooker bowl and select «Pasta» or «Spaghetti» mode. Once the water has started boiling, salt it, add pasta, stir and cook until the end of the program. Rinse the pasta in colander. Add the sauce and sprinkle with cheese.



Червона квасоля із солодким перцем

- 250 г червоної квасолі
- 1 солодкий червоний перець
- 1 цибулина
- 2 зубчики часнику

Попередньо замочити квасолю на ніч у холодній воді. Цибулю, часник подрібнити, перець очистити й нарізати кубиками. Викласти в чашу мультиварки всі інгредієнти, додати трохи олії та води, посолити за смаком.

Аби страва була більш густою, можна додати столову ложку борошна, добре розмішати й готувати в режимі «Бобові».

Red beans with bell peppers

- 250 g red beans
- 1 red bell pepper
- 1 onion
- 2 garlic cloves

Soak the beans in cold water overnight. Chop onion and garlic, peel and dice pepper. Put all the ingredients into the multicooker bowl, add some oil and water, salt to taste.

To get a thicker texture of the dish, add a tablespoon of flour, mix thoroughly and cook in «Beans» mode.

Свинячі відбивні

- 400 г філе свинини
- Сіль, перець, спеції
- 2 ст. л. борошна
- Олія

М'ясо нарізати шматками завтовшки 1,5 см і добре відбити. Посипати сіллю та перцем. У чашу мультиварки налити олію, увімкнути режим «Смаження». У розігріту олію викласти підготовлені відбивні та смажити до готовності з обох боків.

Pork chops

- 400 g pork loin
- Salt, black pepper, spices
- 2 tbsp. flour
- Vegetable oil

Cut meat into 1.5 cm thick slices and tenderize well. Sprinkle with salt and black pepper. Pour oil into the multicooker bowl and fry meat in «Roasting» mode.



М'ясо з картоплею та грибами

- 500 г м'яса
- 2 цибулини
- 2 морквини
- 300 г печериць
- 3-4 картоплини
- Сіль, перець
- Сметана

У чашу мультиварки налити невелику кількість олії. Шарами викласти нарізане на порційні шматочки м'ясо, цибулю півкільцями, моркву соломкою, нарізані скибочками гриби та картоплю. Кожен шар поперчити й посолити. Усі продукти залити сметаною, змішаною з невеликою кількістю води.

Готувати в режимі «Тушковане м'ясо» протягом 1,5-2 годин.

Meat with potatoes and mushrooms

- 500 g meat
- 2 onions
- 2 carrots
- 300 g mushrooms
- 3-4 potatoes
- Salt, black pepper
- Sour cream

Pour some oil into the multicooker bowl. Layer the meat cut into portions, onions in half circles, chopped carrots, sliced mushrooms and potatoes. Season each layer with black pepper and salt. Pour over with sour cream mixed with some water.

Cook in «Stewing» mode for 1.5-2 hours.

Фрикасе

- 600 г курячого філе
- 1 ч. л. соку лимона
- 1/2 склянки курячого бульйону
- 1/2 склянки білого сухого вина
- 1 зубчик часнику
- 3 ст. л. вершкового масла
- 1 ст. л. борошна
- 2 жовтки
- 3 ст. л. вершків
- Сіль за смаком
- Петрушка за смаком
- Червоний і чорний перець мелений
- Розмарин за смаком
- Лавровий лист

Куряче філе порізати великою соломкою. Натерти сіллю, перцем. Залишити на 30 хв. Обсмажити в мультиварці в режимі «Смаження» впродовж 25 хв на вершковому маслі. Кришку не закривати та постійно помішувати. Коли страва буде практично готова, приправити її лавровим листом, розмарином і зеленню петрушки. Посипати борошном і перемішати. Потім залити бульйоном, додати біле вино. Увімкнути режим «Тушкування», час – 20 хв. Із готової страви вийняти курку. Прибрати лавровий лист. Збити яєчний жовток із сіллю та соком лимона. Поступово додати в чашу з рідиною.

Вибрати режим «Фрикасе», встановити температуру 95°C, час приготування – 15 хв. Під час прогрівання соус необхідно періодично помішувати. Перед подаванням курку полити соусом.

Fricassee

- 600 g chicken fillet
- 1 tsp. lemon juice
- 1/2 cup chicken broth
- 1/2 cup dry white wine
- 1 garlic clove
- 3 tbsp. butter
- 1 tbsp. flour
- 2 yolks
- 3 tbsp. cream
- Salt to taste
- Parsley
- Ground pepper mixture
- Rosemary
- Bay leaf

Cut chicken fillet into coarse julienne strips. Season with salt and pepper, and leave for 30 minutes. Fry with butter for 25 minutes in «Roasting» mode. Leave the lid open and stir constantly. When the chicken is almost done, add bay leaf, rosemary and parsley. Sprinkle with flour and stir. Then pour over with broth and add white wine. Run «Stewing» mode for 20 minutes. Take the chicken out of the cooked dish. Remove bay leaf. Whisk egg yolks with salt and lemon juice. Slowly add to the bowl with the liquid.

Set «Fricassee» mode and cooking temperature to 95 °C. Time to 15 minutes. While the sauce is heating, stir periodically. Pour the sauce over the chicken before serving.



Стейк зі свинини

- 500 г корейки
- Борошно
- Сіль, перець
- Олія

Із корейки зрізати зайвий жир. Нарізати поперек волокон стейки завтовшки 1,5 см. Злегка відбити ножом, посолити, поперчити, обваляти в борошні. У чашу мультиварки налити олію, увімкнути режим «Стейк» і смажити стейки з обох боків до готовності.

Pork steak

- 500 g loin
- Flour
- Salt, black pepper
- Vegetable oil

Trim off the excess fat from the loin. Cut across the fibres into 1.5 cm thick steaks. Lightly tenderize with a knife, season with salt and black pepper, and roll in flour. Pour oil into the multicooker bowl, set «Steak» mode and fry on both sides until well-done.



Телятина з вишуканими спеціями

- 500 г телятини (м'якоть)
- 2 цибулини
- 2 зубчики часнику
- Оливкова олія
- 2 ст. л. борошна
- 100 мл білого вина (за бажанням)
- Сіль, перець
- Чебрець, естрагон, розмарин
- Лавровий лист

Телятину нарізати тонкими скибочками, злегка відбити, покласти в чашу мультиварки.

Додати всі інші інгредієнти, спеції, влити вино, посолити, поперчити за смаком, добре перемішати. Готувати в режимі «Смажене м'ясо» 15 хв.

Потім перевернути шматочки м'яса на інший бік та ще раз обсмажити в режимі «Смажене м'ясо» протягом 10-15 хв.

Veal with gourmet spices

- 500g veal (loin)
- 2 onions
- 2 garlic cloves
- Olive oil
- 2 tbsp. flour
- 100 ml white wine (optional)
- Salt and black pepper
- Thyme, tarragon, rosemary
- Bay leaf

Slice the veal thin, tenderize and put into the multicooker bowl.

Add the rest of the ingredients, spices, wine, salt and black pepper to taste, then mix thoroughly. Cook in «Roasting» mode for 15 minutes.

Then turn the meat onto the other side and fry for another 10-15 minutes in «Roasting» mode.



Гуляш

- 500 г м'яса
- 2 цибулини
- 1 ст. л. борошна
- 3 ст. л. томатного пюре
- Олія
- Лавровий лист
- Сіль, перець за смаком

М'ясо обмити, нарізати невеликими шматочками, посипати сіллю, перцем та обсмажити в невеликій кількості рослинної олії в режимі «Випічка» або «Смаження» протягом кількох хвилин. Після обсмажування додати дрібно нарізану цибулю, м'ясо посипати борошном, перемішати та ще трохи обсмажити.

Вимкнути режим «Випічка»/«Смаження». У чашу мультиварки додати 2-3 склянки бульйону або води, томатне пюре, лавровий лист і готувати в режимі «Гуляш» приблизно 1-1,5 години.

Goulash

- 500 g meat
- 2 onions
- 1 tbsp. flour
- 3 tbsp. tomato purée
- Vegetable oil
- Bay leaf
- Salt and black pepper to taste

Wash meat, cut into small pieces, sprinkle with salt and black pepper, and fry with some oil in «Baking» or «Roasting» mode for a few minutes. After frying, add finely chopped onions, sprinkle the meat with flour, stir and fry for a few more minutes.

Turn «Baking»/«Roasting» mode off. Add 2-3 cups of broth or water, tomato purée and bay leaf into the multicooker bowl and cook for 1-1.5 hours in «Stewing» mode.



Фондю

- 600 г сиру
- 1,5 ч. л. крохмалю
- 125 мл сухого білого вина
- Горіх мускатний за смаком
- Сіль, перець за смаком

Для цього рецепта фондю в мультиварці спочатку необхідно розігріти в чаші біле вино в режимі «Фондю». Потім натерти сир, додати до вина та вимішувати, щоби він розчинився. Перемішувати необхідно «вісімками».

Коли сир повністю розчиниться, а маса загусне, розвести в невеликій кількості води крохмаль, додати спеції, сіль і змішати всі інгредієнти в чаші мультиварки. У жодному разі не доводьте фондю до кипіння. До сирного фондю чудово підійдуть сухарики або грінки.

ПОРАДА:

перш ніж наливати вино, можна змастити чашу мультиварки зубчиком часнику, у такий спосіб надавши страві пікантності.

Fondue

- 600 g cheese
- 1.5 tsp. starch
- 125 ml dry white wine
- Salt, black pepper and nutmeg to taste

Set «Fondue» mode and heat wine in the multicooker bowl. Then grate cheese, add to wine and stir thoroughly («8-moves») so that cheese melts and mixes well.

When cheese completely dissolves and the mixture thickens, mix in starch with some water, add spices, salt and mix all the ingredients in the multicooker bowl. Important: do not let the dish start to boil. Serve the cheese fondue with croutons or crackers.

TIP:

Before pouring in wine, you can rub the multicooker bowl with a garlic clove to spice up the dish.



М'ясо по-строгановськи

- 700 г яловичини (вирізки)
- 1 склянка сметани (20 %)
- 1 склянка води
- 2 цибулини
- 1 ст. л. борошна
- 2 ст. л. олії
- 100 г свіжої зелені (кропу, петрушки)
- Сіль і спеції за смаком

Вимити м'ясо відбити та нарізати невеликими брусочками, присипати сіллю та меленим перцем. У чашу мультиварки налити олію. Очищену та нарізану тонкими півкільцями цибулю обсмажувати в режимі «Випічка» протягом 15 хв, обов'язково треба помішувати і смажити з відкритою кришкою.

Приготувати соус для тушування: розбавити сметану водою, додати борошно, дрібки солі та перцю. Перемішати до повного розчинення грудочок. Обсмажені шматочки м'яса з цибулею залити сметанним соусом. Закрити кришку мультиварки, увімкнути режим «Беф-строганов» на 1 годину.

Нарізати свіжу зелень і посипати нею страву перед подаванням.

Beef Stroganoff

- 700 g beef (loin)
- 1 cup sour cream (20 %)
- 1 cup water
- 2 onions
- 1 tbsp. flour
- 2 tbsp. vegetable oil
- 100 g fresh greens (dill, parsley)
- Salt and spices to taste

Wash meat, cut into small julienne strips, tenderize and season with salt and ground pepper. Pour oil into the multicooker bowl. Peel and slice onion into thin half circles and fry in «Baking» mode for 15 minutes. Fry with the lid open, stir constantly.

For the stewing sauce: mix sour cream with water, add flour, a pinch of salt and pepper. Stir until all the lumps have dissolved. Pour sour cream sauce over the fried meat and onions. Close the lid and run «Beef Stroganoff» mode for 1 hour.

Chop fresh greens and sprinkle over the dish before serving.

Голубці овочеві з рисом

- Головка капусти
- 1/2 склянки відвареного рису
- 2-3 середні цибулини
- 2-3 морквини
- 1 томат
- 1 склянка сметани
- 1 корінь петрушки
- 2 ст. л. томатного пюре
- Сіль, перець

Капусту очистити та вирізати качан, відварити цілою в підсоленій воді до м'якості листя. Вийняти з води та розібрати на окремі листки. Зрізати потовщену частину листя.

Для приготування начинки очищені овочі нарізати соломкою та обсмажити в олії (можна в режимі «Випічка» або «Смаження» в мультиварці), додати нарізані скибочками помідори, перемішати та смажити ще протягом 5 хв. Начинку змішати з відвареним розсипчастим рисом, посолити, поперчити. На кожен капустяний лист покласти підготовлену начинку та згорнути лист конвертом. У чашу мультиварки налити невелику кількість олії, викласти голубці й залити сметанно-томатним соусом (сметану розбавити водою та додати томатне пюре). Готувати голубці протягом 40 хв у режимі «Голубці».

Перед подаванням голубці полити сметаною та посипати нарізаною зеленню.

Golubtsy, or stuffed cabbage leaves with rice

- Cabbage head
- 1/2 cup boiled rice
- 2-3 medium-size onions
- 2-3 carrots
- 1 tomato
- 1 cup sour cream
- 1 parsley root
- 2 tbsp. tomato purée
- Salt and black pepper

Peel and remove cabbage core, boil the whole cabbage in salted water until leaves soften. Take cabbage out of water and separate into individual leaves. Cut off thick parts.

For the stuffing, cut the peeled vegetables into strips and fry with oil (use «Baking» or «Roasting» mode), add tomato slices, stir and fry for another 5 minutes. Mix the stuffing with boiled rice, add salt and black pepper. Spread the prepared stuffing on each cabbage leaf and roll up into an envelope. Pour some oil into the multicooker bowl, put the stuffed cabbage rolls, then pour over with sour cream and tomato sauce (dilute sour cream with water and add tomato purée). Cook for 40 minutes in «Dumplings» mode.

Just before serving, drizzle the dish with sour cream and sprinkle with chopped greens.



Лазанья

- 8 листків лазанї
- 300-400 г будь-якого фаршу
- 2 цибулини
- 70 г пармезану
- 4 томати
- Олія
- Сіль, перець чорний, петрушка, базилік

Соус бешамель:

- 30 г вершкового масла
- 30 г борошна
- 250 мл молока, мускатний горіх

Налити в чашу мультиварки трохи олії. Дрібно нарізати цибулю. Увімкнути режим «Випічка» або «Смаження». Обсмажити цибулю, викласти в чашу фарш, посолити, поперчити та смажити до готовності.

Подрібнити в блендері томати, базилік і петрушку та додати до фаршу. Продовжувати готувати протягом 5-8 хв. Звільнити чашу мультиварки. Для приготування соусу бешамель в режимі «Смаження» або «Випічка» розтопити вершкове масло, всипати борошно й злегка обсмажити. Додати молоко, мускатний горіх і заварити, постійно помішуючи. Соус має бути густим. Перелити його в окремий посуд. Чашу мультиварки змастити олією та налити трохи соусу бешамель. Пошарово викласти листи лазанї та фарш. Залити залишками соусу та присипати тертим сиром.

Готувати в режимі «Лазанья» протягом 1 години.

Lasagne

- 8 lasagne sheets
- 300-400 g any minced meat
- 2 onions
- 70 g Parmesan
- 4 tomatoes
- Vegetable oil
- Salt, black pepper, parsley, basil

Béchamel sauce:

- 30 g butter
- 30 g flour
- 250 ml milk, nutmeg

Pour some oil into the multicooker bowl. Finely chop onions. Turn «Baking» or «Roasting» mode on. Fry onions, add minced meat to the bowl, season with salt and black pepper, continue frying until done.

Grind tomatoes, basil and parsley with a blender, and add to minced meat. Continue to cook for 5 to 8 minutes. Take everything out of the multicooker bowl. For the béchamel sauce: melt butter, then add flour and nutmeg, and fry lightly in «Roasting» or «Baking» mode. Add milk and nutmeg, and simmer, stirring continuously. The sauce should be thick. Pour it into a separate bowl. Grease the multicooker bowl with oil and pour in some béchamel sauce. Layer the lasagne sheets and minced meat. Pour over with the rest of the sauce and sprinkle over the grated Parmesan.

Cook in «Lasagne» mode for 1 hour.



Печена картопля

- 10 невеликих картоплин
- 3 ст. л. олії
- 2 зубчики часнику
- Кріп, сіль, перець, спеції за смаком

Промити картоплю. Великі картоплини необхідно розрізати на кілька частин, однакових за розміром.

Потім кожну картоплину (або шматочок) змастити олією з усіх боків, посипати спеціями, додати сіль і перець. Викласти в чашу мультиварки й увімкнути режим «Випічка» на 1 годину.

Через 30 хв картоплю потрібно перевернути на інший бік. Готову страву присипати зеленню.

Roasted potatoes

- 10 potatoes
- 3 tbsp. vegetable oil
- 2 garlic cloves
- Dill, salt, black pepper and spices to taste

Wash potatoes. Cut large potatoes into several pieces of equal size.

Brush each potato (or slice) on all sides with oil, sprinkle with spices, add salt and black pepper. Put potatoes into the multicooker bowl and run «Baking» mode for 1 hour.

After 30 minutes, flip the potatoes over. Sprinkle the greens over the finished dish.



Соус болоньезе

- 500 г фаршу з яловичини
- 250 г свіжих або консервованих томатів
- 100 г ріпчастої цибулі
- 100 г червоного сухого вина
- 40 г олії
- 2 зубчики часнику
- 0,5 л води
- Сіль, перець за смаком

Запустити програму «Смаження» й дати мультиварці нагрітися 5-7 хв. У чашу мультиварки налити олію, покласти дрібно нарізану цибулю й фарш та обсмажувати впродовж 15 хв. Додати подрібнені в блендері томати, воду, вино, давлений часник, сіль і перець. Закрити кришку, запустити програму «Тушкування» на 45 хв.

Bolognese sauce

- 500 g minced beef
- 250 g fresh or puréed tomatoes
- 100 g onions
- 100 g red dry wine
- 40 g vegetable oil
- 2 garlic cloves
- 0,5 l water
- Salt and black pepper to taste

Run «Roasting» mode and let the multicooker heat up for 5-7 minutes. Pour oil into the multicooker bowl, add finely chopped onions and minced meat, and fry for 15 minutes. Add blended tomatoes, chopped garlic, salt and pepper. Pour in water and wine. Close the lid, and then run «Stewing» mode for 45 minutes.

Соус бешамель

- 1 л молока
- 70 г вершкового масла
- 40 г пшеничного борошна
- 2 жовтки
- Мускатний горіх, майоран за смаком

У чашу мультиварки налити молоко. Із відкритою кришкою запустити програму «Смаження» на 15 хв. Борошно ретельно перемішати з вершковим маслом та повільно ввести в молочну суміш (після того як вона закипить). Постійно помішуючи, дочекатися закінчення програми. Готовий густий соус посолити, поперчити, додати мускатний горіх, майоран і жовтки. Усе добре перемішати.

Béchamel sauce

- 1 l milk
- 70 g butter
- 40 g wheat flour
- 2 yolks
- Nutmeg and marjoram to taste

Pour milk into the multicooker bowl. With the lid open, run «Roasting» mode for 15 minutes. Mix flour and butter thoroughly and slowly add to the milk (when it starts to boil). Keep stirring until the end of the program. Season the thick sauce with salt and pepper, add nutmeg, marjoram and egg yolks. Stir thoroughly.



Вівсяна каша із сухофруктами і горіхами

- 2 склянки вівсяних пластівців
- 3 ст. л. меду (цукру)
- 3 склянки води або молока (або молока розведеного водою 1:1)
- 1 ст. л. вершкового масла
- Кориця (за смаком)
- 50 г родзинок
- 50 г кураги
- 50 г волоських (або лісових) горіхів

Пластівці промити, викласти в чашу мультиварки й залити водою. Встановити режим «Вівсяна каша» («Каша») на 20 хв. Сухофрукти промити, курагу та горіхи подрібнити. Після звукового сигналу про готовність в готову кашу всипати родзинки, курагу та горіхи, змішати з медом та маслом. Залишити в режимі «Підігрів» на 10 хв, а перед подаванням присипати корицею.

Примітка:
не закривати кришкою до закипання.

ПОРАДА:

каша смакуватиме також зі свіжими яблуками, грушами, бананами або чорносливом.

Oatmeal with dried fruits and nuts

- 2 cups oatmeal
- 3 tbsp. honey (sugar)
- 3 cups water or milk (or milk diluted with water 1:1)
- 1 tbsp. butter
- Cinnamon (to taste)
- 50 g raisins
- 50 g dried apricots
- 50 g walnuts (or hazelnuts)

Rinse the flakes, put into the multicooker bowl and pour over with water. Run "Oatmeal" ("Porridge") mode for 20 minutes. Wash dried fruits, dried apricots and nuts. After the sound signal, add raisins, dried apricots and nuts to the porridge, mix with honey and butter. Leave in "Heating" mode for 10 minutes and sprinkle with cinnamon before serving.

Note:
Do not cover with a lid until boiling.

TIP:

You can also add fresh apples, pears, bananas or prunes to the porridge.



Гречана каша з грибами

- 2 склянки гречаної крупи
- 4 склянки води
- 300 г печериць
- 2 ст. л. вершкового масла
- 1 цибулина
- Зелень, сіль

Ретельно промити гречану крупу. Печериці помити, нарізати пластинками; цибулю очистити, нарізати півкільцями.

Встановити режим «Смаження» на 15 хв. У чашу мультиварки викласти вершкове масло, обсмажити цибулю і гриби при відкритій кришці, постійно помішуючи. Викласти на цибулю і гриби крупу, залити водою, посолювати.

Встановити режим «Гречка» («Каша»), готувати до закінчення програми.

ПОРАДА:

ядра гречки можна попередньо обсмажити в режимі «Смаження» протягом 10-15 хв на олії або вершковому маслі.

Buckwheat porridge with mushrooms

- 2 cups buckwheat
- 4 cups water
- 300 g mushrooms
- 2 tbsp. butter
- 1 onion
- Greens, salt

Rinse buckwheat thoroughly. Wash mushrooms, cut into slices; peel onion, cut into half circles.

Run «Frying» program for 15 minutes. Put butter into the multicooker bowl, fry onions and mushrooms with the lid open, stirring constantly. Put buckwheat on onions and mushrooms, pour over with water, add salt.

Set «Buckwheat» («Porridge») mode, cook until the end of the program.

TIP:

Buckwheat kernels can be pre-fried with oil or butter for 10-15 minutes in «Frying» mode.



Манна каша

- 1 л молока
- 80 г манної крупи
- 40 г вершкового масла
- Цукор, сіль за смаком

У чашу мультиварки налити молоко, додати сіль, цукор. Помішуючи, засипати манну крупу. Закрити кришку, запустити програму «Молочна каша» на 40 хв.

Після приготування ретельно перемішати й додати вершкове масло.

Semolina porridge

- 1 l milk
- 80 g semolina
- 40 g butter
- Sugar and salt to taste

Pour milk into the multicooker bowl, add salt and sugar. Stir and add semolina. Close the lid, run «Milk porridge» mode for 40 minutes.

After cooking, mix thoroughly and add butter.

Глінтвейн

- 700 мл червоного сухого вина
- 100 г цукру
- 10 г родзинок
- 10 г кореня імбиру
- 10 г апельсинової цедри
- 10 г кориці (або одна паличка)
- 10 г кардамону
- 10 г гвоздики

Усі інгредієнти для глінтвейну скласти в чашу мультиварки. Закрити кришку, встановити програму «Томління» на 30 хв.

Після закінчення програми залишити глінтвейн у мультиварці ще на 30 хв. Вино можна замінити соком із червоного винограду.

Mulled wine

- 700 ml dry red wine
- 100 g sugar
- 10 g raisins
- 10 g ginger root
- 10 g orange peel
- 10 g cinnamon (or one stick)
- 10 g cardamom
- 10 g cloves

Put all the ingredients into the multicooker bowl. Close the lid, run «Simmering» mode for 30 minutes.

At the end of the program, leave the mulled wine in the multicooker for another 30 minutes. You can use red grape juice instead of wine.



Пастеризоване молоко

- 1 л молока

Пастеризація – процес одноразового нагрівання рідких продуктів або речовин до 60°C протягом 60 хв. Застосовують для знезараження харчових продуктів, а також для продовження терміну зберігання. Харчова цінність продуктів під час пастеризації практично не змінюється, оскільки зберігаються смакові якості та цінні компоненти.

Налити в чашу мультиварки молоко, закрити кришку, запустити програму «Твій рецепт» на 80 хв за температури 62°C. Готове молоко охолодити, зберігати в холодильнику.

Pasteurized milk

- 1 l milk

Pasteurization is the process of one-time heating of liquid products or substances to 60 °C for 60 minutes. Used for disinfection of food, as well as to extend the shelf life. The nutritional value of products during pasteurization is practically unchanged, as the taste and valuable components are preserved.

Pour milk into the multicooker bowl, close the lid, run «Your recipe» mode for 80 minutes at 62 °C. Cool the milk, store in the refrigerator.





Компот із сезонних фруктів

- 2 персики
- 100 г полуниці
- 2 нектарини
- 2 гілочки м'яти
- 5 абрикосів
- 3-4 л води
- 100 г вишні
- 1 склянка цукру або за смаком

Фрукти і ягоди промити, фрукти нарізати півкільцями. Усе скласти в чашу мультиварки, засипати цукром і залити водою до максимальної позначки. Встановити режим «Варіння» на 30 хв.

Після закінчення програми додати м'яту, дати настоятися.

Seasonal fruit compote

- 2 peaches
- 100 g strawberries
- 2 nectarines
- 2 sprigs of mint
- 5 apricots
- 3-4 l water
- 100 g cherries
- 1 cup sugar or to taste

Wash fruits and berries, cut fruits into half circles. Put everything into the multicooker bowl, cover with sugar and pour over with water to the «Max» level. Run «Cooking» mode for 30 minutes.

At the end of the program, add mint, leave to infuse.

Бісквіт класичний

- 5 яєць
- Ванілін (на кінчику ножа)
- 1,5 склянки борошна
- Масло вершкове
- 1,5 склянки цукру

Яйця й цукор збити в білу піну, ввести муку з ваніліном, додаючи по ложці та помішуючи. Чашу мультиварки змастити маслом, вилити тісто. Встановити режим «Випічка» на 40-50 хв. Після сигналу про готовність залишити бісквіт у режимі підтримання температури на 10-15 хв.

Classic biscuit

- 5 eggs
- Vanilla (on the tip of a knife)
- 1.5 cups flour
- Butter
- 1.5 cups sugar

Beat eggs and sugar into a white foam, add flour and vanilla, adding slowly and stirring. Grease the multicooker bowl with butter, pour out the dough. Run «Baking» mode for 40-50 minutes. After the sound signal, leave the biscuit for 10-15 minutes in «Heating» mode.



Шарлотка яблучна

- 0,5 кг яблук
- 1/4 ч. л. ваніліну, кориці
- 3 яйця
- 20 г вершкового масла
- 1/2 склянки цукру
- Розпушувач (за бажанням)
- 1 склянка борошна

Яблука очистити від шкірки й серцевини, нарізати скибочками. Яйця збити з цукром до стійкої піни, повільно вмшати борошно, ванілін, корицю. У тісто додати яблука, перемішати. Чашу мультиварки змастити вершковим маслом, викласти готову суміш. Встановити режим «Випічка» на 60 хв.

Готову шарлотку посипати цукровою пудрою.

Apple charlotte

- 0.5 kg apples
- 1/4 tsp. vanilla, cinnamon
- 3 eggs
- 20 g butter
- 1/2 cup sugar
- Baking powder (optional)
- 1 cup flour

Peel apples and remove core, cut into slices. Beat eggs with sugar until stiff foam, stir slowly with flour, vanilla and cinnamon. Add apples to the dough, mix. Grease the multicooker bowl with butter, pour out the mixture. Run «Baking» mode for 60 minutes.

Sprinkle the charlotte with powdered sugar before serving.



Варення з ягід

- 1 кг свіжих ягід
- 1 кг цукру

У чашу мультиварки викласти промиті ягоди, засипати цукром і запустити програму «Тушкування» на 1 годину. Готувати з відкритою кришкою до закінчення програми, періодично помішуючи.

Berry jam

- 1 kg fresh berries
- 1 kg sugar

Put washed berries into the multicooker bowl, cover with sugar and run «Stewing» mode for 1 hour. Cook with the lid open until the end of the program, stirring occasionally.



Кокосовий манник

- 1/2 склянки манної крупи
- 80 г кокосової стружки
- 1/2 склянки борошна
- 3 яйця
- 1 склянка молока
- 2 ч. л. розпушувача
- 1 склянка цукру
- 150 г вершкового масла
- Сіль

Залити манну крупу молоком і залишити набухати. Розтерти вершкове масло з цукром, додати яйця по одному, вимішати. Просіяти борошно з розпушувачем і сіллю, змішати з кокосовою стружкою. З'єднати борошняну й масляну суміші, додати манну крупу з молоком, перемішати. Чашу мультиварки змастити маслом і встановити програму «Випічка».

Після сигналу про готовність залишити в режимі «Підігрів» на 10 хв. Витягти манник, встановивши лоток-пароварку й перевірувати чашу. Зробити проколи за допомогою зубочистки й полити цукровим або фруктовим сиропом.

ПОРАДА:

перед подаванням манник можна посипати цукровою пудрою або намастити будь-яким вершковим чи заварним кремом.

Semolina cake with coconut

- 1/2 cup semolina
- 80 coconut flakes
- 1/2 cup flour
- 3 eggs
- 1 cup milk
- 2 tsp. baking powder
- 1 cup sugar
- 150 g butter
- Salt

Pour semolina with milk and leave to swell. Grind butter with sugar, add eggs one by one, mix. Sift flour with baking powder and salt, mix with coconut flakes. Combine flour and butter mixtures, add semolina with milk, mix. Grease the multicooker bowl with butter and run «Baking» mode.

After the sound signal, leave for 10 minutes in «Heating» mode. Take the cake out by installing the steamer tray and turning the bowl over. Make punctures with a toothpick and pour sugar or fruit syrup.

TIP:

Before serving, you can sprinkle the cake with powdered sugar or spread with cream or custard.



Сирний кекс

- 2,5 склянки борошна
- 10 г ванільного цукру
- 200 г кисломолочного сиру
- 3 яйця
- 150 г вершкового масла
- 3 ч. л. розпушувача
- 1 склянка цукру
- Цукрова пудра

Розім'яти сир до однорідності. Розтерти вершкове масло з цукром, додати ванільний цукор і з'єднати із сиром, додати яйця по одному, вимішати. В отриману суміш всипати борошно порціями, повільно помішуючи. Чашу мультиварки змастити вершковим маслом, викласти суміш, розрівняти. Встановити режим «Випічка» на 60 хв. Після завершення програми залишити кекс у мультиварці в режимі «Підігрів» на 10-15 хв. Витягти кекс за допомогою навісного лотка-пароварки. Присипати цукровою пудрою за допомогою ситечка.

Cheesecake

- 2.5 cups flour
- 10 g vanilla sugar
- 200 g cottage cheese
- 3 eggs
- 150 g butter
- 3 tsp. baking powder
- 1 cup sugar
- Powdered sugar

Knead the cheese until smooth. Beat butter with sugar, add vanilla sugar and combine with cheese, add eggs one by one, mix. Add flour into the mixture, stirring slowly. Grease the multicooker bowl with butter, pour out the mixture, level. Run «Baking» mode for 60 minutes. At the end of the program, leave the cake in the multicooker for 10-15 minutes in «Heating» mode. Remove the cake with a hinged steamer tray. Sprinkle with powdered sugar using a strainer.

Кекс із цукатами та родзинками

- 150 г цукру
- 150 г вершкового масла
- 3 яйця
- 2 ч. л. розпушувача
- 200-250 г борошна
- 3 ст. л. сметани
- 1 ст. л. крохмалю
- Сухофрукти, цукати (будь-які за бажанням)

Масло розтерти з цукром. Вбити яйця, перемішати. Додати розпушувач, борошно, крохмаль і сметану й замісити негусте тісто. Родзинки, курагу попередньо промити, обсушити й, обвалявши в борошні, ввести в тісто разом із нарізаними цукатами.

Чашу мультиварки змастити маслом і викласти тісто. Готувати в режимі «Випічка» протягом 1 години.

Cake with candied fruits and raisins

- 150 g sugar
- 150 g butter
- 3 eggs
- 2 tsp. baking powder
- 200-250 g flour
- 3 tbsp. sour cream
- 1 tbsp. starch
- Dried fruits, candied fruits

Grate butter with sugar. Beat eggs, stir. Add baking powder, flour, starch and sour cream, and knead a thin dough. Raisins, dried apricots pre-washed, dried and rolled in flour, put in the dough with chopped candied fruits.

Grease the multicooker bowl with butter and pour out the dough. Cook for 1 hour in «Baking» mode.

Тістечко «Кокосова мрія»

- 200 г масла
- 5 яєць
- 300-350 г цукру
- 1 яблуко
- 1 лимон
- 200 г борошна
- 1/2 ч. л. розпушувача
- 200 г кокосової стружки

Яйця розтерти з цукром. На великій тертці натерти яблуко, вичавити сік одного лимона, спеціальним ножом або терткою зняти цедру й додати ці інгредієнти в яєчну масу. Змішати борошно, кокосову стружку й розпушувач і з'єднати з яєчною масою. Готове тісто вилити в змащену маслом форму мультиварки та випікати в режимі «Десерт» протягом 1 години. Готовий бісквіт остудити, прикрасити кокосовою стружкою та посипати цукровою пудрою.

ПОРАДА:

якщо після закінчення часу приготування верхній шар коржа ще не буде готовий, готуйте ще 10-15 хв в тому ж режимі. Готовий корж можна розрізати на порції.

«Coconut Dream» cake

- 200 g butter
- 5 eggs
- 300-350 g sugar
- 1 apple
- 1 lemon
- 200 g flour
- 1/2 tsp. baking powder
- 200 g coconut flakes

Beat eggs with sugar. Grate apple on a large grater, squeeze the juice of one lemon, peel with a special knife or grater and add these ingredients to the egg mixture. Mix flour, coconut flakes and baking powder, and combine with egg mixture. Pour the dough into the multicooker greased with oil and bake for 1 hour in «Dessert» mode. Cool the sponge cake, decorate with coconut flakes and sprinkle with powdered sugar.

TIP:

If after the end of cooking time the top layer of the cake is not ready, cook for another 10-15 minutes in the same mode. You can cut the cake into portions.

Домашній твердий сир

- 1 л молока (3,5 %)
- 600 г сиру
- 40 г вершкового масла
- 1 ч. л. солі
- 0,5 ч. л. харчової соди
- 1 яйце

Помістити продукти в чашу мультиварки та перемішати. Запустити програму «Твій рецепт» на 30 хв за температури 100 °С. Готувати до закипання або до закінчення програми. Під час закипання сирна маса відокремитися від сироватки. Відкинути масу на сито з марлею. Дати сироватці стекти й викласти в миску. У сирну масу додати сіль, соду, розм'якшене вершкове масло та яйце. Ретельно перемішати. Можна використовувати будь-які спеції, паприку, зелень. Викласти масу в чашу мультиварки, запустити програму «Твій рецепт» на 2 хв за температури 105 °С. Готувати, постійно помішуючи. Маса почне плавитися.

Після завершення програми дати масі злегка охолоннути, скатати її в кульку руками та прибрати в холодильник. Дати сиру постояти 3-12 годин.

Homemade hard cheese

- 1 l milk (3.5 %)
- 600 g cheese
- 40 g butter
- 1 tsp. salt
- 0.5 tsp. baking soda
- 1 egg

Put the ingredients into the multicooker bowl and mix. Run "Your recipe" mode for 30 minutes at 100 °C. Cook until boiling or until the end of the program. During boiling the cheese mixture will separate from the whey. Discard the mixture on a sieve with gauze. Allow the whey to drain and put in a separate bowl. Add salt, baking soda, softened butter and egg to the cheese mixture. Mix thoroughly. You can use any spices, paprika, herbs. Put the mixture into the multicooker bowl, run «Your recipe» mode for 2 minutes at 105 °C. Cook, stirring constantly. The mixture will start melting.

At the end of the program, allow the mixture to cool slightly, roll it into a ball with your hands and put it in the refrigerator. Let the cheese stand for 3-12 hours.

Домашня бринза

- 3 л молока (3,5 %)
- 600 мл кефіру або кислого молока
- 2 ст. л. солі

Помістити продукти в чашу мультиварки й перемішати. Запустити програму «Йогурт» на 12 годин для закисання. Що довше заквашуватиметься маса, то гострішим вийде сир. Потім додати сіль, перемішати й запустити програму «Суп» на 60 хв. Після закипання сирна маса відокремиться від сироватки. Далі – відкинути масу на сито з марлею. Дати сироватці стекти. Прибрати в холодильник під легкий гніт прямо в марлі. Дати сиру постояти 3 години.

Homemade cheese

- 3 l milk (3.5 %)
- 600 ml yogurt or sour milk
- 2 tbsp. salt

Put all the ingredients into the multicooker bowl and mix. Run «Yogurt» mode for 12 hours for fermentation. The longer the mixture is fermented, the sharper the cheese will be. Then add salt, stir and run «Soup» mode for 60 minutes. After boiling, the cheese mixture will separate from the whey. Then discard the mixture on a sieve with gauze. Allow the whey to drain. Put in the refrigerator under light wick directly in gauze. Let the cheese stand for 3 hours.



Домашній сир

- 1 л кефіру або кислого молока

У чашу мультиварки налити вибраний молочний продукт, закрити кришку, запустити програму «Варіння» на 15 хв. Після завершення програми масу процідити через сито або марлю. Подавати до столу охолодженим, зберігати в холодильнику.

Cottage cheese

- 1 l yogurt or sour milk

Pour yogurt or sour milk into the multicooker bowl, close the lid, run «Cooking» mode for 15 minutes. At the end of the program, strain the mixture through a sieve or gauze. Serve cooled, store in the refrigerator.



Йогурт класичний

- 700 мл молока
- 130 г вершків (10 %)
- 70 г натурального йогурту
- Цукор за смаком

Усі інгредієнти змішати й залити в чашу мультиварки. Закрити кришку, запустити програму «Йогурт» на 8 годин. Готовий йогурт прибрати в холодильник.

Classic yogurt

- 700 ml milk
- 130 g cream (10 %)
- 70 g natural yogurt
- Sugar to taste

Mix all the ingredients and pour into the multicooker bowl. Close the lid, run «Yogurt» mode for 8 hours. Put the yogurt in the refrigerator.



Підігрівання дитячого харчування

Для підігрівання дитячого харчування необхідно помістити ріжок із дитячою сумішшю в чашу. Налити воду в чашу на 2/3 висоти пляшечки, закрити кришку й встановити програму «Твій рецепт» на 38 °С на 1 годину. За цей час відбудеться нагрівання та підтримуватиметься задана температура. Режим «Автопідігрівання» має бути вимкнено.

Heating baby food

To heat baby food, you need to put a horn with baby food into the multicooker bowl. Pour water into the bowl 2/3 of the height of the bottle, close the lid and run «Your recipe» mode for 1 hour at 38 °C. During this time, the set temperature will be maintained. «Auto-heat» mode should be turned off.

Вистоювання тіста

Змастити чашу мультиварки олією. Помістити готове тісто в чашу, закрити кришку й запустити програму «Твій рецепт» за температури 40 °С на 40 хв. Якщо потрібно два підйоми тіста, необхідно обім'яти тісто руками й повторити запуск програми з тими самими параметрами.

Raising dough

Grease the multicooker bowl with vegetable oil. Put the dough into the bowl, close the lid and run «Your recipe» mode for 40 minutes at 40 °C. If you need two rises of dough, you need to hug the dough with your hands and run the program again with the same parameters.



Стерилізація банок для консервування

Для стерилізації банок налити в чашу 1 літр води. Встановити банки в контейнер для приготування на пару шийкою вниз. Запустити програму «Твій рецепт» за температури 150 °C на 25 хв із відкритою кришкою.

Jar sterilization

To sterilize jars, pour 1 liter of water into the multicooker bowl. Put the jars in the steamer tray neck down. Run «Your recipe» mode for 25 minutes at 150 °C with the lid open.

ARDESTO

ardesto.com.ua

ARDESTO



ardesto.com.ua