

Maxwell

моя первая любовь

Мультиварка – гармоничное решение для Вашей кухни!



MW-3808 ST

Малиновый рай там,
где ты есть...



Maxwell

моя первая любовь

Когда вкус малинового ветра тает на губах
и мир окрашен в малиновый цвет,
и твоя любовь становится частью твоей жизни,
как и первая в вашей жизни техника..

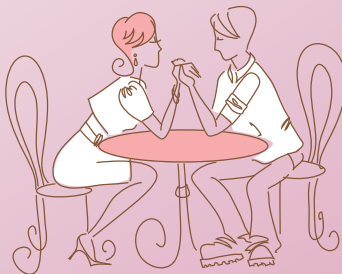


Мультиварка – это настоящий домашний повар, способный угодить Вам и Вашим близким: полезные каши, оригинальные супы, изысканные мясные блюда, нежнейшие десерты – теперь это легко приготовить при помощи одного прибора.

Устройство приятно удивит Вас простотой использования и ухода. Приготовление пищи превратится в настоящий праздник, который не только вдохновит на новые кулинарные подвиги, но и сэкономит время и силы. Вам лишь стоит заложить в мультиварку продукты, выставить нужную программу и, дождавшись сигнала о готовности блюда, наслаждаться вкуснейшими лакомствами.

В нашей книге Вы найдете 50 рецептов вкусных и полезных блюд для мультиварки на каждый день и для праздничного стола. Готовьте с удовольствием, дарите любовь и наслаждайтесь гармонией в Вашем доме!

**Малиновый рай там,
где ты есть...**





Программа	Время приготовления и температура
Суп	Заданное время по умолчанию – 60 минут Возможность устанавливать время от 5 минут до 5 часов
Жарка	Заданное время по умолчанию – 20 минут Возможность устанавливать время от 5 минут до 1,5 часов
Тушение	Заданное время по умолчанию – 45 минут Возможность устанавливать время от 5 минут до 2 часов
Пароварка	Заданное время по умолчанию – 30 минут Возможность устанавливать время от 5 минут до 2 часов
Молочная каша	Заданное время по умолчанию – 15 минут Возможность устанавливать время от 5 минут до 60 минут
Крупы	Заданное время по умолчанию – 35 минут Возможность устанавливать время от 5 минут до 2 часов
Выпечка	Заданное время по умолчанию – 40 минут Возможность устанавливать время от 5 минут до 2 часов
Хлеб	Заданное время по умолчанию – 3 часа Возможность устанавливать время от 5 минут до 6 часов
Томление	Заданное время по умолчанию – 3 часа Возможность устанавливать время от 5 минут до 5 часов
Запекание	Заданное время по умолчанию – 1,5 часа Возможность устанавливать время от 5 минут до 4 часов
Подогрев	Заданное время по умолчанию – 20 минут Возможность устанавливать время от 5 минут до 1,5 часов
Мультирежим	Заданное время по умолчанию – 40 минут Возможность устанавливать время от 5 минут до 5 часов Возможность устанавливать температуру от 40 °C до 160 °C



Maxwell

моя первая любовь



СОДЕРЖАНИЕ:

СУПЫ..... 7

Суп-лапша.....	8
Грибной суп-пюре.....	9
Щи.....	10
Гороховый суп.....	11
Борщ.....	12
Суп Харчо.....	13
Рассольник.....	14
Овощной суп с курицей.....	15

ВТОРЫЕ БЛЮДА17

Котлеты.....	18
Бефстроганов.....	19
Форель на пару.....	20
Котлеты на пару.....	21
Картофельная запеканка.....	22
Плов.....	23
Курица в кисло-сладком соусе.....	24
Курица тушеная.....	25
Жаркое с грибами.....	26
Грибы со сметаной.....	27
Печень в сметанном соусе.....	28
Жаркое.....	29
Свинина в кисло-сладком соусе.....	30
Говядина с черносливом.....	31
Фаршированный перец.....	32
Чили.....	33
Лазанья.....	34
Манты.....	35
Паста с морепродуктами.....	36

Овощное рагу с курицей.....	37
Паста «Пенне аматричана».....	38
Судак в томатном соусе.....	39
Говядина, запеченная в мультиварке.....	40
Баклажаны тушеные с мясом и овощами.....	41
Рататуй.....	42
Запеканка из цветной капусты.....	43

КАШИ44

Каша овсяная.....	46
Каша манная.....	47
Каша рисовая с тыквой.....	48
Каша рисовая молочная.....	49
Каша гречневая с грибами.....	50
Вязкая гречневая каша.....	51
Пшенинная каша.....	52

ДЕСЕРТЫ 53

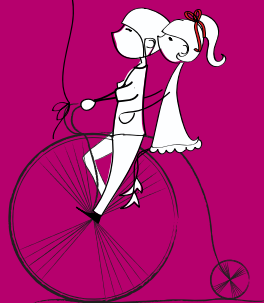
Хлеб пшеничный.....	54
Ржаной хлеб.....	55
Сырный пирог.....	56
Шарлотка яблочная.....	57
Пирог с грушей и апельсинами.....	58
Запеканка творожная.....	59
Кекс с цукатами.....	60
Творожный торт.....	61
Пирог «Maxwell».....	62

Заключение63



Супы

Супы, несмотря на привычное место в нашем рационе, – блюда, способные удивить Вас своей оригинальностью! Приготовленные в мультиварке, они приобретают особую нежность и вкус, сохраняя при этом все полезные компоненты продуктов.



Maxwell

моя первая любовь

СУП-ЛАПША



Ингредиенты:

- Курица — 300 г
- Морковь — 1 шт.
- Лук репчатый — 1 шт.
- Вода — 1,5–2 л
- Лапша — 50 г
- Перец, соль, зелень, специи по вкусу



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нарежьте курицу мелкими кубиками, порубите морковь, лук.

Положите ингредиенты в чашу мультиварки, добавьте перец, соль, специи. Обжарьте все в режиме «Жарка» в течение 10–15 минут. Затем добавьте воду. Установите режим «Суп» на 30 минут. За 10 минут до готовности добавьте в суп лапшу и зелень.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нарежьте шампиньоны, лук нарежьте кольцами и положите в чашу мультиварки. Добавьте по вкусу перец и соль. Установите режим «Жарка» и обжарьте продукты 10 минут до золотистого цвета.

Переложите грибы в миску, добавьте сливки и взбейте блендером. Далее готовьте грибной суп-пюре на режиме «Суп» 20 минут, помешивая.



Maxwell

моя первая любовь

ГРИБНОЙ СУП-ПЮРЕ



Ингредиенты:

- Шампиньоны — 400 г
- Лук — 2 шт.
- Специи, соль по вкусу
- Сливки 20% — 300 г

Maxwell

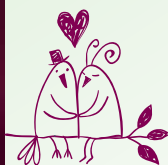
моя первая любовь

щи



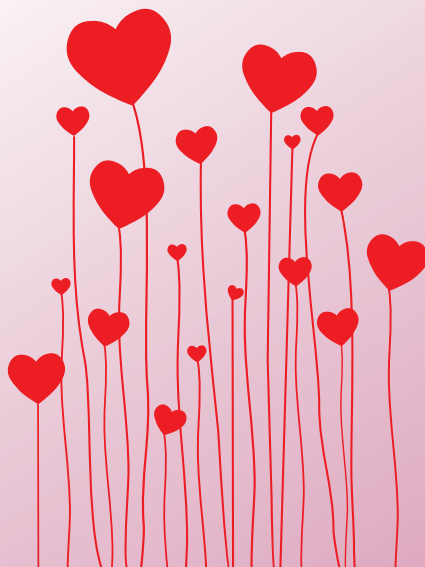
Ингредиенты:

- Мясо (лучше взять говядину) — 500–600 г
- Капуста — половина кочана среднего размера
- Картофель — 4 шт.
- Болгарский перец — 1 шт.
- Луковица — 1 шт.
- Томаты — 1 шт. (или кетчуп, или томатную пасту)
- Морковь — 1 шт.
- Растительное масло — 2–3 ст. л.
- Соль, зелень, специи по вкусу



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Обжарьте на растительном масле тертую морковь, порезанный мелко лук, перец, томаты и нарезанное соломкой мясо в режиме «Жарка». Затем добавьте нашинкованную капусту, картофель, нарезанный кубиками. Залейте все холодной водой, по вкусу посолите. Установите режим «Суп» на 1,5 часа, по своему усмотрению можете изменить/добавить время приготовления. Специи, лавровый лист, чеснок, зелень добавьте в процессе приготовления.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Предварительно замочите горох на ночь. Промойте горох, выложите его в чашу мультиварки и установите режим «Суп» на 1,5 часа. Нарежьте картофель кубиками, морковь натрите на крупной терке, лук мелко нашинкуйте. После сигнала об окончании положите овощи и ребра в чашу мультиварки, установите режим «Суп». После окончания приготовления гороховый суп можно оставить в мультиварке в режиме поддержания температуры на 1 час, для того чтобы он потемнел и был более наваристым.

Maxwell

моя первая любовь

ГОРОХОВЫЙ СУП



Ингредиенты:

- Картофель — 2–3 шт.
- Морковь — 1 шт.
- Лук репчатый — 1 шт.
- Копченые ребра (любые копчености) — 400 г
- Горох — 180 г
- Вода — 1,5–2 л
- Специи и соль по вкусу

Maxwell

моя первая любовь

БОРЩ



Ингредиенты:

- Мясо — 300-400 г
- Капуста — половина кочана
- Свекла — 1 шт.
- Чеснок — 1 зубчик
- Морковь — 1 шт.
- Лук — 1 шт.
- Растительное масло — 2-3 ст. л.
- Картофель — 3 шт.
- Помидоры — 2-3 шт. (можно использовать томатную пасту)
- Соль и специи по вкусу
- Вода — 1,5 л.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нарезанный мелко лук, свеклу, тертую морковь обжарьте в чаше мультиварки в режиме «Жарка» в течение 10—15 минут на растительном масле. Переложите спассерованные овощи в свободную емкость. Порежьте мясо на кусочки, готовьте в режиме «Жарка» 15 минут. Порежьте картофель кубиками, помидоры кусочками, добавьте в чашу мультиварки вместе с обжаркой. Долейте соответствующее количество воды, закройте крышку и поставьте на режим «Суп» на 1,5 часа. По окончании приготовления добавьте лавровый лист, чеснок, соль, специи по вкусу. Оставьте борщ в режиме поддержания температуры на 20 минут, чтобы он настоялся.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Тертую морковь, мелконарезанный лук положить в чашу мультиварки и обжарьте с растительным маслом, установив режим «Жарка» на 15 минут. Мясо порежьте небольшими кусочками. Затем в чашу мультиварки добавьте томатной пасты или кетчупа, мясо и раздавленный чеснок, обжарьте 5-7 минут, перемешайте.

Добавьте воды, порезанный кубиками картофель, рис, посолите и добавьте специи по желанию. Закройте крышку мультиварки и установите режим «Суп» на 1-1,5 часа.

По окончании приготовления добавьте рубленую зелень.



Maxwell

моя первая любовь

СУП ХАРЧО



Ингредиенты:

- Мясо (говядина или грудинка на косточке) — 300 г
- Морковь — 1 шт.
- Лук — 1 шт.
- Картофель — 2 шт.
- Чеснок — 2-3 зубчика
- Растительное масло — 2-3 ст. л.
- Томатная паста или кетчуп — 3-4 ст. л.
- Рис — 1/2 ст.
- Специи по желанию
- Вода — 2 л
- Соль по вкусу

РАССОЛЬНИК



Ингредиенты:

- Перловая крупа — 100 г
- Картошка — 2-4 шт.
- Лук — 1 шт.
- Морковь — 1 шт.
- Огурцы маринованные или соленые — 4-5 шт.
- Говяжья грудинка — 400-500 г
- Соль и специи по вкусу
- Вода — 1,5 л



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В мультиварке обжарьте лук и морковь в режиме «Жарка» 10-15 минут. Переложите обжарку в свободную емкость. Налейте в мультиварку воду, поместите в нее мясо, порезанное кусочками, добавьте соль и специи по вкусу, установите режим «Суп» на 2 часа. Во время варки мяса замочите перловку в воде. Через час поместите в мультиварку перловку, обжарку, картошку, огурцы, порезанные соломкой.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Вымойте грудку, положите в чашу мультиварки, налейте 1,5 л горячей воды, установите программу «Суп» на 30 минут.

Снимите пену. Сваренную грудку выньте из бульона, остудите и нарежьте кубиками. Бульон процедите в отдельную посуду. Лук, морковь,

сельдерей, кабачок и перец нарежьте кубиками. Капусту разберите на соцветия. Разогрейте сливочное и растительное масло в режиме «Подогрев» и обжарьте мелконарезанный лук в течение 5 минут, затем добавьте морковь, сельдерей и перец, жарьте ещё 5 минут. Добавьте кабачок, помешайте и жарьте ещё 5 минут. С помидоров снимите кожицу, нарежьте кубиками и добавьте к овощам.

Приправьте солью и перцем по вкусу. Влейте горячий бульон, добавьте цветную капусту, горошек, закройте крышку и включите программу «Суп» на 40 минут. За 15 минут до окончания программы добавьте макароны.

При подаче посыпьте тертым сыром.



Maxwell

моя первая любовь

ОВОЩНОЙ СУП С КУРИЦЕЙ



Ингредиенты:

- Куриная грудка — 500 г
- Сельдерей — 1 стебель
- Кабачок — 1 шт.
- Картофель — 2–3 шт.
- Цветная капуста — 300 г
- Зеленый горошек — 100 г
- Лук — 1/2 шт.
- Помидоры — 2 шт.
- Перец сладкий болгарский — 1 шт.
- Мелкие макаронные изделия — 150 г
- Морковь — 1/2 шт.
- Вода — 1,5–1,7 л
- Растительное масло — 1 ст. л.
- Сливочное масло — 1 ст. л.
- Пармезан — 50 г





Вторые блюда

Вторые блюда — неотъемлемая часть любой повседневной или праздничной трапезы. Но для того, чтобы Ваш обед или ужин превращался в настоящий праздник, меню стоит разнообразить. При помощи мультиварки Вы легко сможете удивлять Ваших домочадцев или гостей каждый раз оригинальными и разнообразными блюдами.



КОТЛЕТЫ



Ингредиенты:

- Белый хлеб — 3 кусочка
- Говядина — 0,8-1 кг
- Лук — 1 шт.
- Яйцо — 1 шт.
- Перец, соль по вкусу
- Растительное масло — 2-3 ст. л.



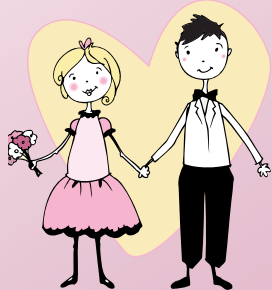
Приготовьте мясной фарш (прокрутив мясо, лук, чеснок через мясорубку), добавьте яйцо, кусочек хлеба, соль и перец по вкусу, хорошо перемешайте. Сформируйте котлеты. Обжарьте котлеты с двух сторон в мультиварке в режиме «Жарка» 10–15 минут. Затем выберите режим «Тушение» добавьте половину мультистакана воды (или бульона) и готовьте 30–40 минут.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Мясо нарежьте тонкими длинными кусочками, положите в чашу мультиварки, добавьте растительное масло и установите режим «Жарка» на 15 минут. Затем добавьте измельченный лук и продолжайте обжаривать ещё 10 минут. Добавьте сметану и томатную пасту, 1 стакан воды и установите режим «Тушение» на 45 минут. За пять минут до окончания приготовления добавьте лавровый лист, соль и перец по вкусу.



Maxwell

моя первая любовь

БЕФСТРОГАНОВ



Ингредиенты:

- Мясо — 600 г
- Лук репчатый — 1 шт.
- Томатная паста — 2 ст. л.
- Сметана — 3 ст. л.
- Мука — 1 ст. л.
- Растительное масло — 2-3 ст. л.
- Черный перец, соль, лавровый лист по вкусу

ФОРЕЛЬ НА ПАРУ



Ингредиенты:

- Форель — 1 шт.
- Лимон — 1 шт.
- Соль, специи по вкусу



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Помойте форель, натрите солью и перцем. В мультиварку налейте воды — 1 литр. Разрежьте рыбу на порционные кусочки и сбрызните кусочки рыбы лимонным соком. На каждую рыбу положите кусочек лимона и сухие приправы. Положите рыбу в корзинку для пароварки и установите режим «Пароварка» на 25 минут.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Приготовьте мясной фарш (прокрутив мясо, лук, чеснок через мясорубку), добавьте яйцо, кусочек хлеба, соль и перец по вкусу, хорошо перемешайте. Сформируйте котлеты и выложите их в корзину для варки на пару. В мультиварку налейте воды — 1 литр. Установите корзину для варки на пару, выберите режим «Пароварка» на 30 минут.



Maxwell

моя первая любовь

КОТЛЕТЫ НА ПАРУ



Ингредиенты:

- Мясо (свинина + говядина) — 700 г
- Лук — 1 шт.
- Чеснок — 4 зубчика
- Яйцо — 1 шт.
- Кусочек хлеба, размоченный в молоке
- Перец и соль по вкусу

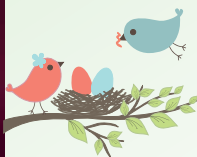


КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА



Ингредиенты:

- Мясной фарш — 300-400 г
- Лук — 2 шт.
- Картофель — 0,5 кг
- Яйца — 2 шт.
- Сыр — 100 г
- Сметана — 2-3 ст. л.
- Мука — 2-3 ст. л.
- Панировочные сухари — 2 ст. л.
- Соль, перец по вкусу
- Растительное масло — 2 ст. л.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

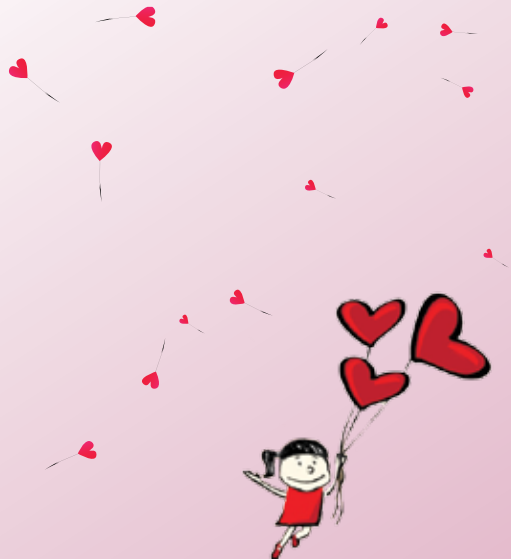
Картофель очистите, сварите в подсоленной воде, разомните в пюре, добавьте яйца, муку, перемешайте и остудите. Лук мелко порежьте, положите в чашу мультиварки и обжарьте на растительном масле в режиме «Жарка» 5-10 минут. Затем к луку добавьте фарш, продолжайте обжаривать 10 минут. Обжарив, переложите фарш с луком в отдельную емкость. Дно чаши мультиварки посыпьте панировочными сухарями, выложите половину картофельного пюре, посыпьте тертым сыром, затем положите фарш с луком, сыр, вторую половину картофеля. Разровняйте поверхность запеканки, смажьте сметаной и посыпьте панировочными сухарями. Готовьте в режиме «Выпечка» 30 минут до образования золотистой корочки.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Баранину порежьте, обжарьте на масле вместе с луком и морковью в мультиварке в режиме «Жарка» 20-25 минут, затем добавьте сливочное масло и перемешайте. Рис хорошо промойте, выложите в мультиварку, посолите, поперчите (можете приправить смесью 5 видов перцев), положите несколько зубчиков чеснока, залейте водой. Выберите режим «Тушение». Плов получается рассыпчатым, и очень вкусным.



Maxwell

моя первая любовь

ПЛОВ



Ингредиенты:

- Рис (пропаренный) — 2,5 мерные чашки
- Вода — 4 мерные чашки
- Баранина — 400 г
- Лук — 1 шт.
- Морковь — 2 шт.
- Масло растительное — 3-4 ст. л.
- Масло сливочное — 20-30 г

КУРИЦА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ



Ингредиенты:

- Куриные окорочка — 550 г
- Яблоко — 1 шт.
- Растительное масло — 2-3 ст. л.
- Соль по вкусу

Соус

- Мёд — 1-2 ст. л.
- Кетчуп — 1 ст. л.
- Горчица — 1 ст. л.
- Соевый соус — 1 ст. л.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В кастрюлю мультиварки налейте растительное масло и нагрейте его на программе «Подогрев» 5 мин. Затем включите режим «Жарка», положите куриные окорочка и обжарьте их с одной стороны 15 мин.

Затем переверните, немного посолите. Положите очищенное и нарезанное на кусочки яблоко и продолжите обжаривать ещё 20-25 минут.

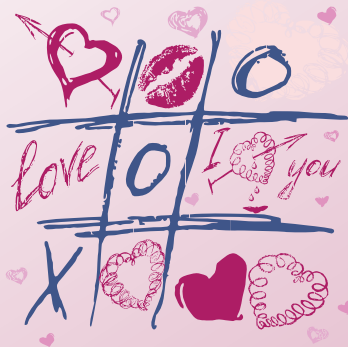
Приготовьте соус, для этого смешайте мёд, кетчуп, соевый соус и горчицу. Полейте этим соусом окорочка, выберите программу «Тушение» на 20 минут и готовьте до сигнала. При подаче блюда окорочка полейте образовавшимся соусом.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смешайте майонез и кетчуп, смажьте курицу, добавьте специи по вкусу, толченый чеснок, налейте в чашу мультиварки немного масла, готовьте в программе «Тушение» 35–40 минут.



Maxwell

моя первая любовь

КУРИЦА ТУШЕНАЯ



Ингредиенты:

- Курица без кости — 500 г
- Майонез
- Кетчуп
- Чеснок — 3-4 зубчика
- Приправа для курицы
- Соль и перец молотый черный — по вкусу
- Растительное масло — 1-2 ст. л.

ЖАРКОЕ С ГРИБАМИ



Ингредиенты:

- Свинина — 300 г
- Шампиньоны — 150 г
- Лук — 2-3 шт.
- Картофель — 5 шт.
- Сметана — 250 г
- Томат-паста или кетчуп — 1 ст. л.
- Морковь — 1 шт.
- Соль, перец по вкусу
- Растительное масло — 1-2 ст. л.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Картофель очистите, нарежьте ломтиками. Лук нашинкуйте полукольцами. Нарежьте шампиньоны. Свинину нарежьте небольшими кусочками. Чашу мультиварки смажьте растительным маслом, положите лук, мясо, картофель, морковь, шампиньоны. Залейте все сметаной и томатной пастой. Готовьте в режиме «Тушение» 1 час, помешивая. По окончании приготовления, ещё раз перемешайте, посолите и поперчите.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Грибы и лук очистите и порежьте. В кастрюлю налейте немного растительного масла, положите грибы. Включите режим «Жарка» на 40 минут, помешивая. Через 20 минут добавьте к грибам лук, перемешайте и продолжайте жарить. Еще через 10 минут положите сметану, соль. Аккуратно перемешайте и продолжайте готовить еще 10 минут.



Maxwell

моя первая любовь

ГРИБЫ СО СМЕТАНОЙ



Ингредиенты:

- Грибы лесные (шампиньоны) — 500 г
- Лук — 1-2 шт.
- Соль по вкусу
- Сметана — 100 г
- Растительное масло — 3-4 ст. л.

ПЕЧЕНЬ В СМЕТАННОМ СОУСЕ



Ингредиенты:

- Печень — 700 г
- Лук — 1 шт.
- Помидор — 1 шт.
- Чеснок — 1 зубчик
- Сметана — 250 г
- Растительное масло — 2-3 ст. л.



Печень промойте и просушите. Лук репчатый нарежьте полукольцами. Порежьте мелко помидоры, предварительно сняв кожицу. Измельчите зубчик чеснока. Включите режим «Жарка», в кастрюлю налейте немного растительного масла, положите лук и печень, жарьте 20 минут.

Приготовьте соус: сметана, немного молока или воды, можно к сметане добавить немного майонеза. Добавьте в соус нарезанные помидоры и измельченный чеснок. Вылейте в кастрюлю к печени, посолите и перемешайте. Включите режим «Тушение» на 45 минут.



Maxwell

моя первая любовь

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нарежьте мелко лук, мясо и картофель нарежьте кубиками, шампиньоны нарежьте тонкими ломтиками, сыр натрите на мелкой терке. В чашу налейте растительное масло и включите программу «Жарка». Обжарьте лук в течение 5 минут. Добавьте мясо и обжарьте вместе еще 10 минут. Выложите на картофель, посолите, поперчите. Сверху выложите шампиньоны, налейте в чашу 3 мультистакана воды (или мясного бульона). Залейте сверху майонезом и посыпьте тертым сыром. Закройте крышку и включите программу «Выпечка» на 50 минут.

ЖАРКОЕ



Ингредиенты:

- Свинина — 800 г
- Лук — 2 шт.
- Картофель — 5 шт.
- Шампиньоны — 300 г
- Майонез — 200 г
- Полутвердый сыр — 100 г
- Растительное масло — 2 ст. л.
- Соль, перец черный молотый по вкусу

СВИНИНА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ



Ингредиенты:

- Свинина — 500 г
- Лук — 1 шт.
- Чеснок — 1 зубчика
- Морковь — 2 шт.
- Растительное масло — 2-3 ст. л.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

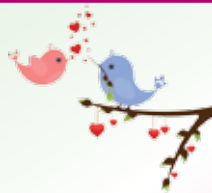
Свинину порежьте кусочками, как для бефстроганов, лук порежьте полукольцами, потрите морковь, измельчите чеснок, положите в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом и установите режим «Жарка» на 20 минут. Помешивайте ингредиенты при обжаривании. По окончании жарки налейте 1 мерный стакан воды и включите режим «Тушение» на 40-50 минут

В это время готовим соус:

4 ст. л. соевого соуса, 1 ст. л. уксуса, 6 ст. л. кетчупа, 4 ст. л. сахара, 150 г апельсинового сока смешайте в кастрюле, поставьте на плиту и доведите до кипения. Добавьте 2 ст. л. крахмала, разведенные в 4 ст. л. воды и замешайте густой соус. Выложите соус к мясу в мультиварку, по необходимости добавьте кипятка. Добавьте соль по вкусу. Протомите в «Режиме поддержания температуры» около получаса.

При подаче украсьте зеленью.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Говядину нарежьте кубиками, лук и чеснок порубите. Морковь нарежьте кубиками, картофель — брусочками. Говядину посолите, поперчите. В чашу налейте растительное масло и включите программу «Жарка». Обжарьте говядину в течение 10 минут, перемешивая. Добавьте в чашу лук, морковь, картофель, чеснок, чернослив, лавровый лист и 3 мультистакана воды. Муку тщательно разведите в 1 мультистакане воды, вылейте в чашу. Закройте крышку и включите программу «Выпечка» на 50 минут. Готовое блюдо украсьте петрушкой.



Maxwell

моя первая любовь

ГОВЯДИНА С ЧЕРНОСЛИВОМ



Ингредиенты:

- Говядина — 400 г
- Лук — 2 шт.
- Морковь — 1 шт.
- Чеснок — 2 зубчика
- Картофель — 3 шт.
- Чернослив — 200 г
- Растительное масло — 2 ст. л.
- Мука — 1 ст. л.
- 1 лавровый лист
- пучок зелени петрушки
- соль, перец черный молотый по вкусу

ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕЦ



Ингредиенты:

- Болгарский перец — 6 шт.
- Мясной фарш — 200 г
- Рис — 5 ст. л
- Лук — 1 шт.
- Помидоры — 4 шт.
- Соль, перец по вкусу
- Зелень
- Растительное масло — 2–3 ст. л
- Овощной бульон (вода) — 200–250 мл



Отварите рис до полуготовности в небольшом количестве воды, добавив немного соли. Лук мелко порежьте, выложите в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом 5 минут, установив режим «Жарка». Помидоры ошпарьте кипятком, порежьте на кусочки и добавьте к луку на 5 мин.

Смешайте фарш, рис и тушеные овощи. Добавьте соль, перец, зелень и все тщательно перемешайте. Перцы очистите от семян, промойте и наполните начинкой. Уложите перцы в чашу мультиварки и залейте бульоном (водой). Закройте крышку мультиварки, установите программу «Тушение» на 40–50 мин.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Фасоль замочите на ночь в чаше мультиварки. Утром залейте новой водой, установите программу «Мультирежим» на 100°C. Лук обжарьте на сковороде 3 минуты, добавьте фарш, хорошо посолите, поперчите, добавьте кумин (по желанию) и подрумяньте фарш минут 8–10. Помидоры ошпарьте, снимите кожицу, порежьте. Добавьте в фарш вместе с томатной пастой и потушите 2 минуты. Слейте фасоль, выложите в чашу мультиварки весь фарш, нарезанный перчик, чеснок, зелень и установите режим «Тушение».

Подавать хорошо со сметаной и лавашом (в Мексике подают с лепешками Тортилья). Если хотите сделать поострее, замените 1 помидор на 1/2 стакана аджики, добавьте еще перчик чили или просто молотого красного перца по вкусу.



Maxwell

моя первая любовь

ЧИЛИ



Ингредиенты:

- Сухая фасоль — 2 ст. (или 2 банки консервированной)
- Лук — 1 шт.
- Фарш — 500 г
- Пряная соль (или обычная по вкусу) — 2 ч. л.
- Молотый кумин, зира — 1 ч. л.
- Помидоры — 2 шт.
- Томатная паста — 3 ст. л.
- Болгарский перец — 1 шт.
- Острый перчик чили — 1 шт. по желанию
- Чеснок — 2 зубчика
- Зелень (кинза, петрушка)
- Растительное масло — 2-3 ст. л.
- Сметана — 200 мл

ЛАЗАНЬЯ



Ингредиенты:

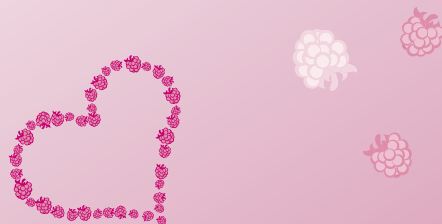
- Фарш — 1 кг
- Лук — 2-3 шт.
- Помидоры — 2-3 шт.
- Сыр — 350 г
- Листы лазаньи
- Растительное масло — 2-3 ст. л
- Соус «Бешамель» (молоко — 0,8-1 л, масло сливочное — 80-100 г, мука — 80-100 г, соль, перец, мускатный орех по вкусу)



Обжарьте фарш с луком в мультиварке в режиме «Жарка» 5–10 минут. Посолите-поперчите и добавьте помидоры. Немного потушите, установив режим «Тушение» на 15–20 минут, затем выложите фарш в свободную емкость.

В кастрюле, на маленьком огне растопите сливочное масло. Всыпьте муку и перемешайте, продолжая нагревать смесь. Небольшими порциями влейте 300 молока, постоянно помешивая. Доведите соус до кипения, постоянно помешивая, и проварите 5 минут на слабом огне. Приправьте солью, перцем и мускатным орехом по вкусу. Положите кусочек сливочного масла (30–50 г), перемешайте, накройте кастрюлю крышкой.

Уложите в мультиварку листы лазаньи, поломав их на кусочки, чтобы ими было выложено все дно. Затем слоями — слой листов для лазаньи, слой — фарша, полейте соусом «бешамель», затем в той же последовательности до 5 слоев. Сверху полейте оставшимся соусом, посыпьте сыром. Установите программу «Выпечка» на 40 минут.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нарежьте мясо, пропустите его через мясорубку, лук мелко порежьте морковь потрите на терке. Смешайте все ингредиенты, посолите, поперчите по вкусу.

Муку, яйцо и соль соедините в миске, добавьте воду и вымесите крутое тесто. Скатайте в шар, накройте салфеткой и оставьте на 40 минут. После раскатайте в пласт толщиной около 1 мм. Разрежьте на квадраты 10х10 см.

Порежьте тесто на кусочки и раскатайте, положите в середину фарш, и залепите закручивающим движением.

Добавьте в чашу мультиварки воды — 5 мерных стаканов. Установите в мультиварке корзину для пароварки. Готовьте в режиме «Пароварка» 40 минут.



Maxwell

моя первая любовь

МАНТЫ



Ингредиенты:

Для теста:

- Вода — $\frac{1}{2}$ стакана
- Мука — 0,5 кг
- Соль по вкусу
- Яйцо — 1 шт.

Для начинки

- Фарш — 0,5 кг
- Лук — 4 шт.
- Морковь — 2 шт.
- Растительное масло — 2 ст. л.

ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ



Ингредиенты:

- Замороженные морепродукты (кальмары, креветки, мидии) — 400 г
- Лук — 1 шт.
- Растительное масло — 1 ст. л.
- Сливки — 200 мл
- Плавленный сыр — 200 г
- Перец черный молотый, перец белый молотый, сушеный чеснок,
- тертый мускатный орех по вкусу
- Соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Морепродукты разморозьте и промойте. Откиньте на дуршлаг, чтобы стекла вода. В чашу налейте растительное масло, положите мелко нарезанный лук и включите программу «Мультирежим», установите температуру 130°C на 15 минут. Обжарьте лук, помешивая, 5 минут, затем добавьте морепродукты. Когда выделится сок, добавьте специи и соль. Готовьте, помешивая, до окончания программы. Налейте в чашу сливки, положите плавленный сыр, натертый на крупной терке, и включите программу «Мультирежим», задайте температуру 105°C на 10 минут. Готовьте, перемешивая. По окончании программы поддержите блюдо под крышкой еще 10 минут. Подавайте со спагетти, выложив на них соус.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Овощи и грибы вымойте, почистите, порежьте на одинаковые кусочки среднего размера. Разрежьте курицу на кусочки, выложите в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом, обжарьте с двух сторон в течение 15 минут в режиме «Жарка». Затем добавьте к курице порезанные овощи и грибы, налейте — 125 мл бульона/воды, перемешайте.

Включите режим «Тушение» на 30 минут. По окончании приготовления перемешайте, и при необходимости, досолите.

Готовое рагу разложите по тарелкам и посыпьте рубленой зеленью.



Maxwell

моя первая любовь

ОВОЩНОЕ РАГУ С КУРИЦЕЙ



Ингредиенты:

- Курица (любые части) — 400–500 г
- Картофель — 3 шт.
- Кабачок — 1 шт.
- Морковь — 1 шт.
- Лук — 1 шт.
- Перец болгарский — 1–2 шт.
- Шампиньоны — 200 г
- Бульон — 125 мл (любой, можно заменить на воду)
- Зелень для подачи
- Соль по вкусу
- Свежемолотый черный перец

Maxwell

моя первая любовь

ПАСТА «ПЕННЕ АМАТРИЧАНА»



Ингредиенты:

- Макароны (пенне) — 300 г
- Лук — 2 шт.
- Ветчина — 150 г
- Оливковое (растительное) масло — 2 ст. л.
- Помидоры (очищенные) — 400 г
- Белое сухое вино — 1/2 ст.
- Базилик (листочки) — 10 шт.
- Пармезан — 100 г
- Соль, перец, пармезан — по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лук очистите, мелко нарежьте. Обжарьте на оливковом масле в режиме «Жарка» 5 минут, положите к луку нарезанную ветчину и готовьте ещё 5 минут. Затем добавьте порезанный базилик и влейте вино. Готовьте, пока не исчезнет запах алкоголя. С помидор снимите кожицу, мелко нарежьте, положите в мультиварку. Посолите, поперчите по вкусу, готовьте ещё 15 минут в режиме «Тушение».

Пасту отварите в подсоленном кипятке, затем смешайте с соусом. Добавьте пармезан по вкусу и перемешайте.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Филе судака нарежьте порционными кусками, посолите. В чашу налейте растительное масло и включите программу «Жарка». Обжарьте рыбу до золотистого цвета. Выложите в отдельную емкость. В том же масле слегка обжарьте мелко нарезанный лук. Затем добавьте томатную пасту и красный перец. Влейте воду, размешайте и доведите соус до кипения. Выключите программу. Положите в чашу растертый чеснок, зелень, лавровый лист и душистый перец. Положите рыбу. Включите программу «Мультирежим», установите температуру 125°C и время 10 минут. Подавайте с отварным картофелем.



Maxwell

моя первая любовь

СУДАК В ТОМАТНОМ СОУСЕ



Ингредиенты:

- Филе судака — 500 г
- Растительное масло — 100 мл
- Лук — 2 шт.
- Томатная паста — 3 ст. л.
- Чеснок — 5-6 зубчиков
- Вода — 250 мл
- зелень петрушки, перец душистый горошком, лавровый лист, красный молотый перец, соль

ГОВЯДИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ В МУЛЬТИВАРКЕ



Ингредиенты:

- Говядина — около 2 кг
- Соль — 1 ч. л.
- Растительное масло — 2 ст. л.
- Приправа чили или пряная приправа для мяса — 3-4 ч. л.
- Приправа чили:
- Сухая чесночная приправа (или зубчик чеснока) — 1 ч. л.
- Черный молотый перец — 0.5 ч. л.
- Красный молотый перец — 0.5 ч. л.
- Сухая луковая приправа — 0.5 ч. л.
- Орегано — 0.5 ч. л.
- Тимьян — 0.5 ч. л.



Натрите мясо смесью из специй, масла и соли (можно в чаше мультиварки) и оставьте на 10 минут. Включите режим «Запекание» 1,5 часа. Выложите мясо на разделочную доску и обязательно дайте ему постоять 15 минут перед тем, как разрезать, чтобы все соки впитались. Из соков в мультиварке можно сделать подливу. Включите режим «Тушение» и дайте подливе немного выкипеть с открытой крышкой или загустите парой ложек муки (разведите ее с водой перед добавлением).





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Баклажаны нарежьте шайбочками, посолите и дайте постоять 20–30 минут. Морковь потрите на терке, мелко порежьте помидоры, лук, чеснок.

Мясо порежьте кусочками. Положите его в чашу мультиварки. Далее кладите слоями: нарезанный полукольцами лук (посолите, поперчите, добавьте прованские травы, лавровый лист, горчицу в зернах); баклажаны, помидоры (сделайте сетку из майонеза, поперчите); морковь, натертую на терке и немного зелени; мелконарезанный чеснок; баклажан, перец, нарезанные кусочками помидоры, поперчите и покройте майонезом.

Установите режим «Тушение» на 45–50 минут.

Maxwell

моя первая любовь

БАКЛАЖАНЫ ТУШЕНЫЕ С МЯСОМ И ОВОЩАМИ



Ингредиенты:

- Баклажаны — 2 шт.
- Мясо — 300–400 г
- Помидоры — 2 шт.
- Лук — 2 шт.
- Морковь — 1 шт.
- Майонез
- Соль, перец, специи, чеснок по вкусу

РАТАТУЙ



Ингредиенты:

- Баклажан — 1 шт.
- Помидор — 3 шт.
- Болгарский перец — 2 шт.
- Картофель — 1 шт.
- Лук — 1 шт.
- Чеснок — 2 зубчика
- Зелень петрушки — 1 пучок
- Томатная паста — 100 г
- Растительное масло — 8 ст. л.
- Перец черный молотый — 1/2 ч. л.
- Сушеный базилик — 1/2 ч. л.
- Сушеный тимьян — 1/2 ч. л.
- Душистый перец 3 горошины
- 1 лавровый лист, соль по вкусу



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Картофель и помидоры нарежьте кубиками. Баклажаны и болгарский перец нарежьте полосками толщиной 1 см. Лук, чеснок и зелень петрушки мелко нарубите. Подготовленные овощи выложите в чашу, добавьте растительное масло и томатную пасту, перемешайте. Включите программу «Тушение» на 45 минут. Готовьте, периодически перемешивая. За 10 минут до окончания программы добавьте специи и соль. После сигнала выложите овощи в блюдо и полейте соусом, получившимся при тушении. Украсьте зеленью петрушки.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Почистите капусту, разделите на соцветия и поставьте на режим «Мультирежим» на 100°C на 40 минут.

Натрите на терке сыр, взбейте яйца, сметану и творог в однородную массу, добавьте масло, соль.

Залейте полученной массой капусту, сверху посыпьте сыром, поставьте на режим «Выпечка» на 25-30 минут, чтобы получилась аппетитная корочка.



Maxwell

моя первая любовь

ЗАПЕКАНКА ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ



Ингредиенты:

- Цветная капуста — 450-500 г (примерно половина кочана)
- Яйца — 2 шт.
- Сметана — 100 г
- Сыр (средней твердости) — 100 г
- Творог (9% жирности) — 100 г
- Соль — 1 ч. л.
- Растительное масло — 1 ст. л.





КАШИ

Все мы знаем, что каши чрезвычайно полезны и питательны. А правильно и искусно приготовленные, они могут превратиться в любимое блюдо, которое обязательно поднимет настроение и зарядит энергией на целый день!



КАША ОВСЯНАЯ

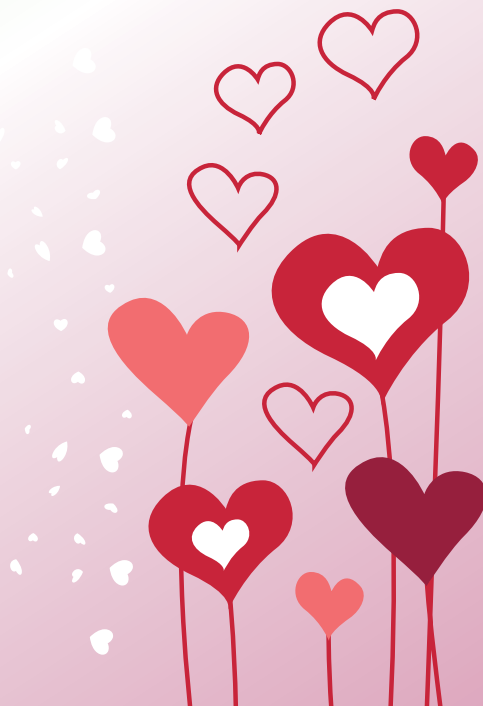


Ингредиенты:

- Овсяные хлопья — 1 мерная чашка
- Молоко или вода — 3 мерные чашки
- Соль — 1/2 ч. л.
- Оливковое или сливочное масло (по желанию)



Овсяные хлопья засыпьте в чашу мультиварки. Добавьте молока или воды. Готовьте в программе «Молочная каша» 15 минут. Время приготовления зависит от глубины помола крупы. Перемешайте кашу и добавьте масло.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Насыпьте в чашу мультиварки манку и прокалите 10 минут в режиме «Жарка», помешивая несколько раз. После чего ссыпьте крупу в тарелку и оставьте на время. Смешайте молоко с водой и налейте в мультиварку. Включите режим «Молочная каша», через 5 минут засыпайте крупу, одновременно помешивая кашу. Добавьте сахар, соль, цукаты и готовьте ещё 5 минут, помешивая.



Maxwell

моя первая любовь

КАША МАННАЯ



Ингредиенты:

- Молоко — 0,5 л
- Вода — 200 мл
- Сахар по вкусу
- Манная крупа — $\frac{3}{4}$ ст.
- Цукаты — 70 г
- Соль — 0,5 ч. л.

КАША РИСОВАЯ С ТЫКВОЙ



Ингредиенты:

- Тыква — 400-500 г
- Молоко — 6 мерных чашек
- Крупа пшенная — 2 мерные чашки
- Рис — 2 мерные чашки
- Сахар — по вкусу
- Соль — по вкусу
- Масло сливочное — 50 г



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В чашу мультиварки положите половину масла и тыкву, включите режим «Жарка» на 10–15 минут. Влейте молоко, добавьте соль, сахар по вкусу, крупы, установите режим «Молочная каша» на 40–50 минут. Периодически помешивайте.





П Р И Г О Т О В Л Е Н И Е

Промойте рис и положите в мультиварку, залейте молоком, добавьте сахар, соль, перемешайте. Добавьте кусочек сливочного масла. Установите программу «Молочная каша» на 35 минут. После сигнала кашу перемешайте. Крышку закройте и оставьте на 30–40 минут на режиме «Поддержания температуры». За это время каша загустеет и её можно раскладывать по тарелкам.



Maxwell

моя первая любовь

КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ



Ингредиенты:

- Рис круглый — 1 1/2 мерных чашки
- Соль — 1 ч. л.
- Сахар — 4 ст. л.
- Молоко — 1 л
- Масло сливочное — 20 г

КАША ГРЕЧНЕВАЯ С ГРИБАМИ



Ингредиенты:

- Гречка — 2 мерных чашки
- Вода — 4 мерные чашки
- Лук репчатый — 2 шт.
- Шампиньоны — 250 г
- Соль — 1 ч. л.
- Масло растительное — 4 ст. л.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лук и грибы почистите и помойте. Лук нарежьте полукольцами. В чашу мультиварки налейте растительное масло, положите лук. Включите режим «Жарка» на 30 минут. Грибы порежьте ломтиками, очень мелко резать не надо. Через 10 минут лук обжарится, добавьте к луку грибы. Оставьте в режиме «Жарка» еще на 15–20 минут с открытой крышкой. Промойте гречку и высыпьте ее в чашу с грибами. Перемешайте и залейте водой, посолите по вкусу. Включите режим «Крупы» на 35 минут.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Крупу переберите, промойте. В чашу налейте воду и включите программу «Томление» на 50 минут. Когда вода закипит, всыпьте крупу, перемешайте. Когда вода снова закипит, добавьте сахар и соль. Когда вода впитается, влейте молоко и варите до окончания программы, помешивая. В готовую кашу положите масло.

ВЯЗКАЯ ГРЕЧНЕВАЯ КАША



Ингредиенты:

- Гречневая крупа (желательно продел) — 1 мультистакан
- Вода — 1 мультистакан
- Молоко — 3 мультистакана
- Сливочное масло 2 ст. л.
- Сахар — 1 ст. л.
- соль по вкусу

ПШЕННАЯ КАША



Ингредиенты:

- Крупа пшенная — 1 ст.
- Молоко — 3 ст.
- Масло сливочное — 2 ст. л.
- Соль по вкусу
- Сахар по вкусу



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Промойте пшено и уложите его в чашу. Залейте содержимое молоком, добавьте соль и сахар.

Готовится пшённая каша в мультиварке 50 минут на режиме «Томление».





Десерты

Десерты — любимая часть трапезы большинства из нас. Обычно это сладкое завершение обеда или ужина, которое позволяет проявить все свои кулинарные фантазии и создать общее впечатление о застолье. Нежные, воздушные, изысканные десерты обязательно придадут особый шарм даже повседневной трапезе!



Maxwell

моя первая любовь

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ



Ингредиенты:

- Мука пшеничная 1 сорт — 250 г + 150 г ржаной муки
- или 350 г пшеничной муки 1 сорт + 50 отрубей
- дрожжи
- вода — 0,5 л
- сахар — 1 ст.л.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Муку просейте и смешайте в ёмкости с солью. Дрожжи разведите в воде с сахаром. Влейте воду с дрожжами в муку и перемешайте. Замесите тесто до однородного состояния.

Смажьте чашу мультиварки растительным маслом, выложите тесто в мультиварку. Включите режим «Хлеб». Режим «Хлеб» рассчитан от 3 до 6 часов, результат зависит от того, как Вы замесите тесто. Проверяйте готовность по необходимости. Простой хлеб в мультиварке получается пористым, чуть влажноватым.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Растворите дрожжи в теплой воде, добавьте соль, сахар, размешайте. Постепенно введите муку. Тесто не должно быть тугое. Смажьте чашу мультиварки растительным маслом, выложите тесто в мультиварку. Включите режим «Хлеб». Режим «Хлеб» рассчитан от 3 до 6 часов, результат зависит от того, как Вы замесите тесто. Проверяйте готовность по необходимости. Простой хлеб в мультиварке получается пористым, чуть влажноватым.



Maxwell

моя первая любовь

РЖАНОЙ ХЛЕБ



Ингредиенты:

- Мука ржаная обдирная — 500 г
- Солод темный (или светлый) — 4 ст.л. заварить в 100 мл кипятка
- Закваска сухая — 2 ст. л.
- Фруктоза (сахар) — 1,5 ст.л.
- Соль — 1,5 ч. л.
- Дрожжи сухие — 2,5 ч. л.
- Вода кипяченая — 350 мл (всего воды в рецепте — 450 мл)
- Для любителей: половина столовой ложки тмина

СЫРНЫЙ ПИРОГ



Ингредиенты:

- Тесто слоеное — 200 г
- Сыр твердый — 200 г
- Сыр мягкий — 50 г
- Желток яйца — 1 шт.
- Кунжут — 1 ст. л.



Натрите сыр на терке. Раскатайте тесто и порежьте на длинные полоски. На каждую наложите сыр. Затем скрутите, приподнимая края к центру, формируя колбаски. Тщательно скрепите. Чашу мультиварки смажьте растительным маслом. Выложите колбаски в форме улитки, смажьте их сверху яйцом и посыпьте кунжутом. Выпекайте в мультиварке в режиме «Выпечка» в течение 30-40 минут.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Муку, сахар и яйца смешайте до получения однородной массы, чашу мультиварки смажьте маслом, и выложите в нее очищенные и нарезанные дольками яблоки и вылейте сверху массу. Выпекайте в мультиварке в режиме «Выпечка» 1 час.



Maxwell

моя первая любовь

ШАРЛОТКА ЯБЛОЧНАЯ



Ингредиенты:

- Яйца — 4 шт.
- Яблоки — 3 шт.
- Сахар — 1 ст.
- Мука — 1 ст.
- Ванилин по вкусу

ПИРОГ С ГРУШЕЙ И АПЕЛЬСИНАМИ



Ингредиенты:

- Яйца — 4 шт.
- Груши — 3 шт.
- Апельсин — 1 шт.
- Сода, гашеная лимоном — 0,5 ч. л.
- Сметана — 0,5 мерных ст.
- Мука — 1 ст.
- Сахар — 1 ст.
- Корица по вкусу



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Муку, сахар и яйца смешайте до получения однородной массы, чашу мультиварки смажьте маслом, выложите в нее очищенные и нарезанные дольками груши и апельсин и вылейте сверху массу, добавьте корицу по вкусу. Выпекайте в мультиварке в режиме «Выпечка» 1 час 15 минут.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Курагу, чернослив промойте под проточной водой и залейте кипятком на 20–30 минут. Отделите желтки от белков. Белки тщательно взбейте венчиком или миксером до состояния густой пены. В отдельной посуде соберите желтки, сахар, сметану и крахмал и взбейте всё при помощи миксера. В полученную массу добавьте творог и стружку цедры лимона. Затем перемешайте и взбейте все при помощи миксера. Выложите в чашу мультиварки полученную творожную массу. Выпекайте программе «Выпечка» 30 минут.



Maxwell

моя первая любовь

ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ



Ингредиенты:

- Творог — 2 ст.
- Яйца — 3 шт.
- Курага — 100 г
- Чернослив — 100 г
- Цедра 1 лимона
- Сметана — 100 г
- Крахмал — 1,5 ст. л.
- Сахар — 150 г
- Соль — щепотка
- Сливочное масло — 50 г

КЕКС С ЦУКАТАМИ



Ингредиенты:

- Смесь для приготовления кексов — 400 г
- Сливочное масло — 100 г
- Цукаты — 30 г
- Молоко — 160 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Возьмите смесь для кексов и молоко. Смешайте их с помощью блендера. Добавьте цукаты, сливочное масло. Мультиварку смажьте маслом и выложите туда смесь. Готовьте на программе «Выпечка» в течение 1 часа.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смешайте творог и желтки, муку и сметану, чтобы получилась однородная масса. Добавьте щепотку ванилина. Взбивайте белки до густой пены, понемногу добавляя сахар. Затем белки аккуратно и очень медленно вмешайте в творожную массу и выложите все в чашу мультиварки. Разровняв поверхность торта, установите режим «Выпечка» на 65 минут. Не открывайте мультиварку во время приготовления торта. Украсьте торт молотыми орехами.



Maxwell

моя первая любовь

ТВОРОЖНЫЙ ТОРТ



Ингредиенты:

- Яйцо — 5 шт., отделите желтки от белков
- Творог мягкий — 5,5 % — 300 г
- Сметана — 250 г
- Сахар — 1,5 ст.
- Мука — 3 ст. л.
- Ванилин — щепотка

Maxwell

моя первая любовь

ПИРОГ «MAXWELL»



Ингредиенты:

- Мука — 125 г
- Молочный шоколад — 300 г
- Сливочное масло — 90 г
- Какао-порошок (не сладкий) — 2 ст. л.
- Сахарная пудра — 1 ст. л.
- Молоко — 1 ст. л.
- Ванилин — 1/2 ч. л.
- Яйца — 5 шт.
- Сахар — 200 г
- Разрыхлитель — 1 пакет

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Взбейте яйца с сахаром до увеличения массы в 3–4 раза. Добавьте какао, сливочное масло, молоко, ванилин, муку, разрыхлитель хорошо перемешайте. Вылейте тесто в чашу мультиварки. Установите режим «Выпечка» на 1 час. Получившийся корж разрежьте на 2 части.

Для начинки: растопите в чаше мультиварки сливочное масло, добавьте кусочки шоколада, сахар, сахарную пудру, доведите на медленном огне до однородного состояния. Смажьте коржи, сверху украсьте ягодами малины.



Maxwell

моя первая любовь

Когда вкус малинового ветра тает на губах
и мир окрашен в малиновый цвет,
и твоя любовь становится частью твоей жизни,
как и первая в вашей жизни техника..

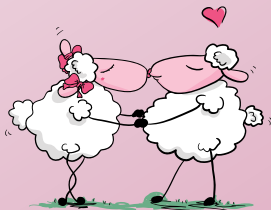


ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Вы удивитесь, насколько гармонично впишется приготовление вкусной и здоровой пищи в Вашу жизнь, насколько увлекательным и интересным может быть это занятие! Бренд Maxwell рад наполнить Ваш дом гармонией и любовью, создавая надежную и качественную технику для Вашего удовольствия!



**Малиновый рай там,
где ты есть...**



моя первая любовь

Maxwell

моя первая любовь

[illegible]

моя первая любовь





www.maxwell-products.com, www.maxwell-products.ru,
служба информационной поддержки: 8-800-100-1830