

МУЛЬТИВАРКА RDE-1620



История и описание бренда

Бренд Röndell — признанный эксперт в области производства премиальной наплитной посуды и аксессуаров, обладатель множества российских и международных наград. Преимущества посуды Röndell отмечают как обычные пользователи, так и профессионалы. Благодаря применению передовых технологий в производстве, использованию качественных материалов и привлечению к сотрудничеству лучших дизайнеров Röndell уже более 15 лет вдохновляет вас на творчество и новые гастрономические подвиги.

В 2021 году бренд Röndell запустил линейку премиальной бытовой техники. Техника Röndell отличается традиционным для бренда высоким качеством, широким функционалом и стильным дизайном.

С момента своего основания бренд Röndell уделяет особое внимание развитию и использованию инновационных технологий в производстве, которые теперь нашли применение и в бытовой технике. Помимо качественных материалов, стоит отметить технологичность бренда Röndell: мощные моторы с пониженным уровнем шума в мясорубках и блендерах, надёжные европейские контроллеры в чайниках, значительно продлевающие срок службы приборов, итальянские помпы в кофеварках, которые позволяют готовить напитки на профессиональном уровне.

Приготовить вкусный чай или ароматный кофе, как в любимой кофейне, превратить мясо в фарш за одну минуту, быстро и качественно измельчить те или иные продукты — со всеми перечисленными задачами бытовая техника Röndell справляется великолепно. Вдохновитесь на новые гастрономические подвиги и раскройте ваши кулинарные таланты, которые, благодаря инновационным решениям бренда Röndell, точно выйдут на новый уровень!

Но и это еще не всё. Бренд Röndell традиционно уделяет особое внимание дизайну и проработке мельчайших деталей, раскрывающих и подчёркивающих премиальный уровень бренда. Стильная техника Röndell гармонично впишется в интерьер вашей кухни.

Выбирайте лучшее, вдохновляйтесь и наслаждайтесь процессом вашего кулинарного творчества!

Оглавление

Лодельный ряд Röndell	4
Описание мультиварки RDE-1620	8
Dункциональные особенности	9
омплектация	<u>c</u>
	10
аблица калорийности	11
екомендации к приготовлению блюд	15
Ротоменю	16
Рецепты	20



Чайник RDE-1000

- Максимальная мощность 2200 Вт
- Максимальный объём 1,7 л
- Сертифицированный английский контроллер Otter
- Корпус из нержавеющей стали SUS 304
- Скрытый нагревательный элемент из нержавеющей стали SUS 304
- Шкала уровня воды
- Открытие крышки нажатием на кнопку
- Съёмный фильтр от накипи
- LED индикатор



Термопот RDE-1050

- Максимальная мощность 890 Вт
- Максимальный объём 5 л
- Корпус из нержавеющей стали
- LED дисплей с сенсорной панелью
- Автоматическая и ручная подача воды – 2 режима: электропомпой или нажатием чашкой на клапан
- Установка температуры 40/50/60/70/80/90/100 °C
- Эко-режим
- Функция поддержания температуры



Кофемолка RDE-1151

- Максимальная мощность 150 Вт
- Ёмкость контейнера для зёрен 250 г
- Емкость контейнера для молотого кофе 125 г
- Регулировка степени помола (15 режимов)
- Выбор количества молотого кофе (2-12 чашек)



Настольный блендер RDE-1250

- Максимальная мощность 1500 Вт
- LED подсветка
- Стеклянный кувшин объёмом 1,8 л
- 6 лезвий из нержавеющей стали
- Плавная регулировка скорости
- Функции колки льда, смузи и режим PULSE



Кофемашина RDE-1104

- Максимальная мошность 1350 Вт
- Автоматическая кофемашина
- Давление 19 бар
- Итальянская помпа Ulka
- Сенсорный дисплей с меню
- Приготовление лунго, американо, латте, капучино, эспрессо, макиато, латте макиато, флэт уайт, горячей воды, горячего молока, молочной пенки одним нажатием на кнопку
- Двойные термоблоки
- Профессиональная коническая кофемолка

- Ёмкость для воды 1.8 л
- Контейнер для кофейных зерен 160 г
- 4 степени помола
- Автоматическая очистка системы молочной пены
- Уровни температуры для заваривания кофе: 75-95 °C
- Выбор объёма чашки от 20 до 250 мл
- Настройки контроля крепости кофе, регулировка температуры кофе, регулировка подачи горячей воды



Кофемашина RDE-1105

- Максимальная мощность 1550 Вт
- Давление 15 бар
- Итальянская помпа Ulka
- Объём контейнера для воды 2,8 литра
- Контейнер для кофейных зерен 280 г
- Капучинатор для взбивания молочной пенки при приготовлении капучино, латте, макиато

- Функция автоматического измельчения с возможностью программирования
- 30 уровней помола
- Функция горячей воды
- Функция программирования объёмов как для одной, так и для двойной порции



Tостер RDE-1202

- Максимальная мошность 920 Вт
- Стальной корпус
- 7 позиций для регулировки степени поджаривания тостов
- Электронное управление
- LED дисплей
- Решётка для подогрева булочек



Миксер RDE-1350

- Максимальная мощность 800 Вт
- LED дисплей
- Индикация скорости и времени работы на дисплее
- Корпус из нержавеющей стали
- 5 скоростных режимов
- + режим TURBO
- 2 венчика для взбивания из нержавеющей стали
- 2 насадки для замеса из нержавеющей стали



Кухонная машина RDE-1400

- Максимальная мощность: 1500 Вт
- Литой алюминиевый корпус
- Чаша из нержавеющей стали объёмом 6.2 л
- 9 скоростных режимов + режим PULSE
- Световая индикация работы

- В комплекте 3 насадки:
- насадка для взбивания;
- насадка для замешивания теста;
- насадка для смешивания
- Автоматическое поднятие рычага одним нажатием кнопки





- Максимальная мощность 1200 Вт
- Диаметр отверстия 85 мм подходит для целого яблока
- 2 скоростных режима
- Световая индикация
- Фильтр из нержавеющей стали
- Противокапельная система
- Контейнер для сока объёмом 1,1 л
- Контейнер для мякоти объёмом 2 л



Мясорубка RDE-1451

- Максимальная мощность 2300 Вт
- Литой алюминиевый корпус
- DC мотор
- Инновационное крепление одним движением
- 3 диска из нержавеющей стали для измельчения
- Насадки для приготовления сосисок и «Кеббе»
- Пластиковый лоток для хранения насадок



Хлебопечка RDE-1640

- Максимальная мощность 600 Вт
- Максимальный вес выпечки до 900 г
- Большой LCD дисплей и хромированная панель управления
- Большое смотровое окошко

- Стальной корпус
- Съемная форма для выпекания
- 25 программ
- Диспенсер для орешков и фруктов



Мультиварка Röndell RDE-1620 сочетает в себе инновационные технологии, многофункциональность, современный дизайн и возможности для приготовления вкусных и полезных блюд. С мультиваркой RDE-1620 ваши блюда поднимутся на новый уровень с меньшими затратами времени и сил. Она способна заменить плиту, духовку, фритюрницу, пароварку и хлебопечку.

Скоростной и равномерный нагрев за счет индукционного элемента сэкономит проведённое время на кухне.

Чаша из низкоуглеродистой стали толщиной 2 мм с антикоррозийным покрытием обладает повышенной износостойкостью и подходит для разных режимов приготовления. Разнообразить свое питание станет проще с 13 запрограммированными режимами, а удивить близких своими собственными рецептами — с программой МУЛЬТИПОВАР.

Вкусные и здоровые блюда будут радовать вас каждый день. Проводите с близкими больше времени, радуя их при этом новыми блюдами.



Функциональные особенности

Индукционный нагрев обеспечивает быстрое и равномерное распределение тепла по чаше за счёт магнитного поля, что в свою очередь ведёт к сокращению времени приготовления блюд.

Сенсорная панель управления – это стильное и практичное решение в современной жизни. Она не боится влаги и загрязнений, что облегчает уход за мультиваркой, а за счёт отсутствия кнопок срок её службы выше.

Функция отложенного старта до 24 часов позволит вам заранее подготовить продукты и выбрать способ приготовления, а сам процесс готовки начнётся через заданное время.

Функция поддержания тепла позаботится о том, чтобы готовое блюдо не остыло, оставаясь в мультиварке после окончания процесса приготовления.

Комплектация



Чаша из низкоуглеродистой стали с антикоррозийным покрытием



Лоток для приготовления на пару



Корзина для фритюра



Ложка для риса, ложка для супа



Мерный стакан

Список программ



Программа «МУЛЬТИПОВАР»

приготовить даже сложные блюда.

С программой МУЛЬТИПОВАР вы раскроете свой кулинарный талант и воплотите любой задуманный рецепт в жизнь. Точность регулировки температур составляет 5 °C, в диапазоне от 60 °C до 150 °C. Регулировка времени приготовления с точностью до 5 минут, в диапазоне от 10 минут до 8 часов, позволит с лёгкостью



Таблица калорийности

Указаны значения на 100 грамм продукта

Продукт	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Авокадо	2	15,3	4,1	169
Аджика	1	3,7	5,8	59
Апельсин	0,9	0,2	8,1	40
Ананас (консервированный)	0,4	0,2	11,5	49
Ассорти мясное из копченостей	12	60	0	588
Брусника	0,7	0	8,6	40
Базилик	1,2	0,1	5,1	24
Бальзамический уксус	0,5	0	17	88
Бананы	1,5	0,1	21	89
Баранина (филе)	17	14,4	0	198
Бекон	10	52,7	0	514
Брокколи	4,4	2	5	33
Ветчина	22,6	20,9	0	279
Виноград	0,6	0,2	16,8	65
Гусь	15,2	39	0	412
Горчица	5,7	6,4	22	162
Гранатовый соус	0	0	62,5	250
Гвоздика	6	20,1	27	323
Геркулес	11	6,2	50	305
Говядина (суповой набор)	20,2	2,8	0	106

Продукт	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Говядина (филе)	20,2	2,8	0	106
Горох (сушеный)	20,5	2	48,6	298
Горох (зеленый)	5	0,2	12,8	73
Готовая мучная смесь для кекса	6,9	0,6	79,6	346,8
Гречневая крупа	12,6	3,3	62,1	335
Грибы сушеные	21	4,8	7,6	154
Груша	0,4	0,3	9,8	42
Дрожжи	12,7	2,7	0	75,1
Дыня	0,6	0,3	0,6	33
Желатин	87,2	0,4	0,7	355
Жидкий дым	0,1	0,1	0,1	0
Жир свиной	0	99,7	0	897
Зира	17,8	22,3	33,7	375
Изюм	1,8	0	7,2	262
Имбирь молотый	1,8	1,8	15,8	80
Индейка (филе)	19,5	22	0	276
Йогурт без добавок	5	1,5	3,5	51
Какао	3,5	2,7	84,5	367
Кунжут	19	48	13,5	562
Капуста брюссельская	4,8	0	5,9	43
Капуста квашеная	1,8	0	2,2	19
Клюква сушеная	0,45	1,23	76,67	303

Ţ	

Продукт	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Кукуруза (в початках)	8,3	1,2	71,6	325
Кролик	20,7	9,3	0	148,67
Кабачок	0,6	0,3	4,9	23
Кальмары	18	14,2	0	110
Капуста белокочанная	1,8	0,1	4,7	27
Капуста цветная	2,5	0,3	4,2	30
Кардамон	10,8	6,7	68,5	311
Киви	1	0,6	10,3	48
Какао-порошок	24,3	15	10,2	289
Картофель	2	0,4	16,3	80
Кета	19	5,6	0	127
Кетчуп	1	0	22	105
Клубника	0,8	0,4	6,3	36
Коктейль из морепродуктов	21,3	9,8	7,7	204
Колбаса подкопченная	27,4	24,3	0	326
Колбаски охотничьи	27,4	24,3	0	326
Кориандр молотый	1,5	0	5	25
Корица	3,9	3,2	3,2	261
Крахмал кукурузный	1	0,6	85,2	329
Креветки	17,8	1,1	0	81
Крупа кукурузная	8,3	1,2	71,6	337
Крупа манная	10,3	1	67,4	328
Крупа пшенная	11,5	3,3	66,5	348
Кукуруза (консервированная)	2,2	0,4	11,2	58

Продукт	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Кунжут	19,4	48,7	12,2	565
Кускус	12,8	0,6	72,4	376
Курага	5,2	0	55	234
Курица (голень)	25,2	7,4	0	170
Курица (желудок)	21	6,4	0,6	130
Курица копченая	19	9	0	157,4
Курица (крылья)	21,3	11	0	185
Курица (сердце)	12,7	11,5	0,7	157
Курица (филе)	25,2	7,4	0	170
Лавровый лист	7,6	8,4	48,7	313
Лапша пшеничная	10	4	54	294
Лимонная кислота	0	0	0	250
Лимонный сок	0,9	0,1	3	16
Лист салата	1,5	0,2	2,3	17
Листья винограда	0,6	0,6	15,4	70
Лосось (филе)	19,9	13,6	0	201
Лук зеленый	3,7	0,4	8	49
Лук порей	2	0,2	6,3	36
Лук репчатый	1,4	0	9,1	41
Лимон	0,9	0	3,6	31
Лисички	1,6	1,1	1,5	20
Макароны	17,5	47,5	2	505
Молоко сухое	27	24	38,7	479
Мускатный орех	15	20	9	500
Миндаль	18,6	57,7	16,2	645
Мясной бульон	2,5	1,5	0,5	27,5
Майонез 67%	2,8	67	2,6	624

12 Röndell







Продукт	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Манная крупа	10,3	1	67,7	328
Маргарин	0,3	82	21	743
Масло оливковое	0	99,8	0	898
Масло растительное	0	99,9	0	899
Масло сливочное	0,5	82,5	0	748
Мед	0,7	0	80,3	314
Минтай	15,9	0,9	0	71,7
Молоко 3,2%	2,8	3,2	4,7	58
Морепродукты	19,9	0,8	1,1	91
Морковь	1,3	0,1	7,2	34
Мука пшеничная	10,3	1,1	68,9	334
Мука ржаная	6,9	1,4	67,3	304
Мука гречневая	13	6,8	64,9	369
Мука рисовая	9	2	79	347
Мука кукурузная	9,2	2,5	65,2	333
Нектарины	0,9	0,2	11,8	48
Овсяная крупа	12,3	6,1	59,5	342
Огурцы	0,8	0,1	2,6	14
Огурцы соленые	0,8	0,1	1,6	13
Оливки	1,4	12,7	1,3	123
Орех грецкий	15,6	62	18,3	700
Орех кедровый	12	61	12	629
Орех пекан	9,2	72	4,3	691
Окунь	17,6	5,5	0	117
Патока	0	0,3	78	296

Продукт	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Панировочные сухари	13,9	2,5	72,5	372
Персик	0,9	0,1	9,5	43
Перепела	21,76	4,53	0	134
Палочки корицы	3,9	3,2	79,8	261
Паприка	1,3	0	5,3	27
Пекинская капуста	1,2	0,2	3,2	12
Перец болгарский	1,3	0	5,3	27
Перец чили	2	0,2	9,5	40
Перловая крупа	9,3	1,1	66,5	320
Петрушка свежая	3,7	7,6	0,4	47
Печень говяжья	17,9	3,7	5,3	127
Печень куриная	20,4	5,9	1,4	140
Помидоры	1,1	0	3,8	20
Разрыхлитель теста	0,2	0	19,6	79,1
Ребра свиные копченые	10	52,7	0	514
Рис	2,4	0,2	24,9	113
Рожь	12,5	1,9	68,5	283
Репа	1,5	0	2,2	28
Соус барбекю	0,6	0,7	39,4	166
Сайра (консервированная)	18,3	23,3	0	283
Сахар	0	0	99,8	379
Свекла	1,5	0,1	9,1	42
Свинина (ноги)	23,5	15,6	0	234
Свинина (ребра)	10	52,7	0	514
Свинина (фарш)	10,8	44,3	0	449,2



₹	D
7	

Продукт	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Свинина (филе)	15	27,2	0	305
Свинина (шея)	13,6	31,9	0	343
Семга	20,8	15,1	0	140
Сельдь	17	8,5	0	145
Скумбрия	7,9	7,3	6,9	125,6
Сливки 10%	3	10	4	118
Сливки 33%	2,5	33	3	337
Смесь «8 злаков»	8,4	0,9	5,9	245
Сметана 20%	2,8	20	3,2	206
Соевый соус	2,3	0	43	183
Стручковая фасоль	3,9	3	4,1	57,8
Сухари панировочные	8	9	53	348
Сушеная клюква	0,2	1,1	77,5	308
Сыр плавленый	24	13,5	0	226
Сыр твердый	23	29	0	360
Сахар ванильный	0	0	94,8	376
Сахар коричневый	0	0	99,6	398
Сушеный барбарис	17,8	22,3	33,7	375
Сухое молоко	35,7	0,8	51,2	360
Сельдерей	0	0	2	8
Смородина	1	0,2	7,3	38
Сок ананасовый	0,3	0	13,4	54
Сосиски	12	23	0	252
Солод	10,28	1,84	71,2	361
Соус терияки	5,9	0	15,6	89

Продукт	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Сухари панировочные	12,2	1,5	76,5	368
Сухой эстрагон	1,5	0	5	25
Сыворотка	0,8	0,2	3,5	21,8
Тмин	17,8	33,25	27,85	375
Телятина	20,5	2,4	0	105
Творог	16,7	9	159	9
Тесто дрожжевое	6,8	2,3	48	244
Тесто на воде и муке	10	4	54	294
Тесто слоеное	6	25,9	34,8	400
Тилапия (филе)	20,1	1,7	0	96
Томатная паста	4,8	0	19	99
Треска	16	0,6	0	69
Тунец	22,7	0,7	0	96
Тыква	1	0,1	4,2	25
Треска (филе)	19	0,6	0	69
Фарш домашний (смешанный)	13,5	31,6	0	343,3
Форель	20,8	6,6	0	148
Цукаты	0,34	0,1	81,1	322
Цукини	1,2	0,3	2,1	17
Чеснок	6,5	0,5	29,9	149
Шампиньоны	4,3	1	0,1	27
Шафран	11,4	5,9	61,5	310
Горький шоколад	6,2	35,4	48,2	539
Яйцо (60 г)	12,7	11,5	0,7	157

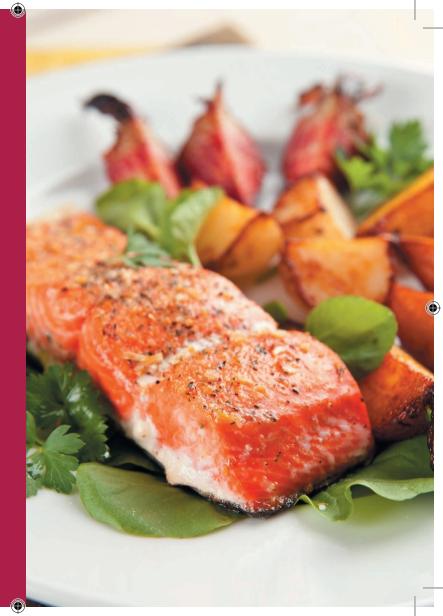
14 Röndell

ВНИМАНИЕ!

Перед приготовлением рецептов просим вас ознакомиться с информацией ниже.

В данной книге все пропорции приведены с учётом подготовленных и очищенных продуктов. Время приготовления блюд может меняться в зависимости от разных факторов: степень заморозки, срок годности или размер нарезки используемых продуктов влияют на продолжительность приготовления. Рекомендуется увеличивать время приготовления при неполной готовности блюда. Также время приготовления зависит от ваших вкусовых предпочтений. Если во время использования мультиварки вы столкнулись с трудностями – воспользуйтесь инструкцией по эксплуатации, входящей в комплект поставки. Если вы всё-таки не нашли ответа на интересующие вас вопросы в книге рецептов или инструкции по эксплуатации – обратитесь на горячую линию Röndell по любому удобному каналу связи.

На фотографиях в рецептах представлены возможные варианты сервировки блюд. В действительности внешний вид блюд может отличаться от фотографий.







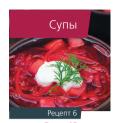












Овсяная каша 20

Гречневая каша 21

Манная каша 22

Пшённая каша 23

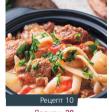
Рисовая каша 24

Борщ **25**













Суп-пюре из шампиньонов 26

Гороховый суп с копченостями 27

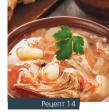
Суп Солянка 28

Лагман **29**

Куриный суп 30

Грибной суп из сушеных грибов 31













Щи с говядиной 33

Харчо 34

Рассольник 35

Треска с шампиньонами в сливках 36

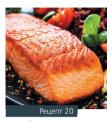
Форель 37

Röndell 16

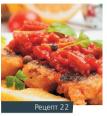
















Запечённая семга 39

Рыбные котлеты 40

Рыба под маринадом 41

Скумбрия запеченная **42**

Фаршированный болгарский перец 43













Гуляш из говядины 44

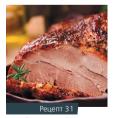
Рагу со свининой 45

Бефстроганов 46

Зразы **47**

Печень жареная **48**

Свиные отбивные 49













Буженина 50

по-французски 51

Мясо

Пирог мясной 52

Беляши 54

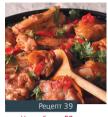
Плов со свининой 55

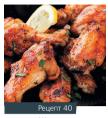
Плов с курицей 56















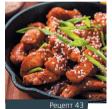
Шашлык из курицы 58

Чахохбили 59

Жареная курица 60

Куриные наггетсы 61

Тушёная курица в собственном соку 62













Индейка с овощами и соусом терияки 63

Рецепт 44 Куриные крылышки

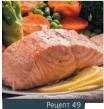
во фритюре 64

Курица копчёная 65

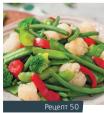
Куриные котлеты на пару 66

Манты **67**

Говядина на пару 68







Овощи на пару 70



Тушёные овощи 71



Рис 72



Рис с овощами 73

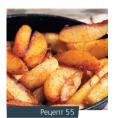


Картофель фри 74





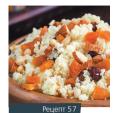




Картофель жареный **75**



Драники **76**



Кускус с сухофруктами и орехами **77**



Омлет **78**



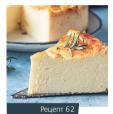
Паштет из куриной печени **79**



Кольца кальмаров во фритюре 80



Пончики 81



Запеканка творожная 82



Сметанник 83



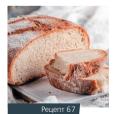
Шоколадный брауни **84**



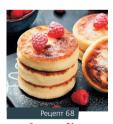
Творожный чизкейк **86**



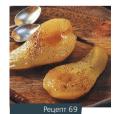
Морковный пирог 88



Хлеб **90**



Сырники 91



Груши в карамели **92**



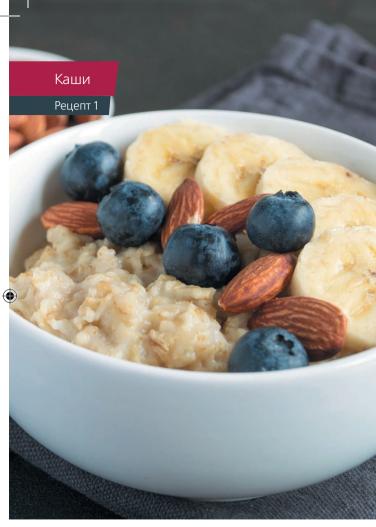
Шоколадносливочная панна-котта **93**



Яблоки медовые **94**







Röndell

Овсяная каша

Ингредиенты

- Хлопья овсяные 1 мерный стакан
- Молоко или вода 2 мерных стакана
- Caxap 2-3 ст.л.
- Соль по вкусу
- Масло сливочное 1 ст.л. (по желанию)

Порядок приготовления

Овсяные хлопья высыпать в чашу, залить молоком. Добавить сахар и соль. Закрыть крышку. Кнопкой **«МЕНЮ»** выбрать программу «КАША», далее нажать кнопку «ВРЕМЯ» и клавишами «ЧАС»/«МИН» установить время приготовления 10 минут. Программа запустится автоматически. Готовить до окончания программы. В готовую кашу добавить сливочное масло.



Совет: сахар можно заменить, добавив в готовую кашу размятый вилкой банан.





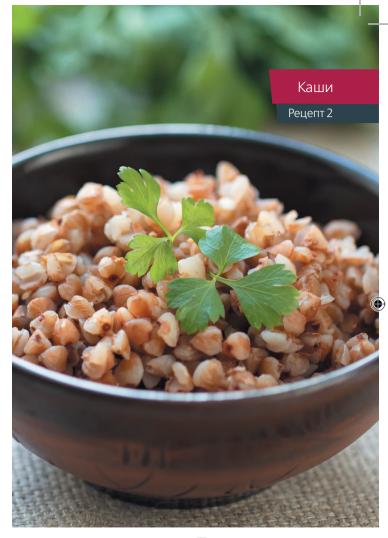
Гречневая каша

Ингредиенты

- Гречневая крупа 2 мерных стакана
- Молоко или вода 4 мерных стакана
- Соль по вкусу
- Масло сливочное 1 ст.л. (по желанию)

Порядок приготовления

Гречневую крупу промыть и выложить в чашу. Добавить воду и соль. Закрыть крышку. Кнопкой **«МЕНЮ»** выбрать программу **«КАША»**, далее нажать кнопку **«ВРЕМЯ»** и клавишами **«ЧАС»/«МИН»** установить время приготовления 30 минут. Программа запустится автоматически. Готовить до окончания программы. В готовую кашу добавить сливочное масло.











22 Röndell



Манная каша

Ингредиенты

- Крупа манная 70 г (половина мерного стакана)
- Молоко 350 мл
- Вода 350 мл
- Масло сливочное 20 г
- Caxap 2-3 ст.л.
- Соль по вкусу

Порядок приготовления

В чашу мультиварки влить молоко, добавить сливочное масло, сахар и соль. Кнопкой **«МЕНЮ»** выбрать режим **«КАША»**. Нажать кнопку **«ВРЕМЯ»**, далее кнопками **«ЧАС»/«МИН»** установить время приготовления 30 минут. Программа запустится автоматически. Крышку не закрывать. Через 10 минут, когда молоко нагреется, всыпать манную крупу тонкой струей, постоянно помешивая. Закрыть крышку. Готовить до окончания программы. В кашу положить сливочное масло и тщательно перемешать.



• Совет: после приготовления манной каши взбейте ее венчиком с кусочком сливочного масла. Так она станет пышной и воздушной и будет таять во рту.



Пшённая каша

Ингредиенты

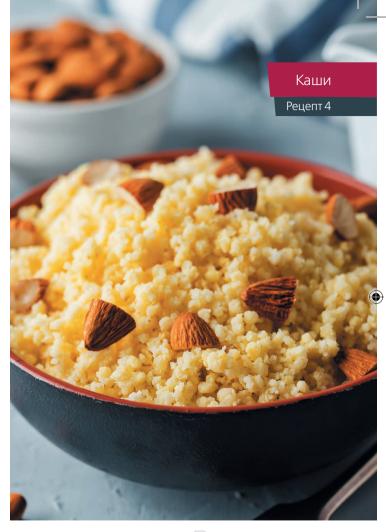
- Молоко 2 мерных стакана
- Вода 2 мерных стакана
- Крупа пшённая 1 мерный стакан
- Сахар 2-3 ст.л. (по вкусу)
- Соль по вкусу
- Масло сливочное 1 ст.л. (по желанию)

Порядок приготовления

Пшённую крупу тщательно промыть до чистой воды. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом и всыпать в нее крупу. Влить молоко и воду, добавить сахар и соль, перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«МЕНЮ»** выбрать режим **«КАША»**. Нажать кнопку **«ВРЕМЯ»** и клавишами «ЧАС»/«МИН» установить время приготовления 30 минут. Программа запустится автоматически. Готовить до окончания программы. В готовую кашу добавить сливочное масло и перемешать.

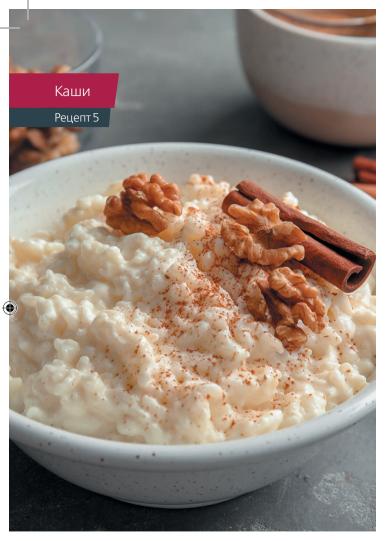


Совет: выбирая пшённую крупу отдавайте предпочтение крупам более желтого цвета. Чем желтее крупа, тем лучше ее вкусовые качества









24 Röndell



Рисовая каша

Ингредиенты

- Рис круглозерный 1/2 мерного стакана
- Молоко или вода 3 мерных стакана
- Сахар 2-3 ст.л. (по вкусу)
- Соль по вкусу
- Масло сливочное 1 ст.л. (по желанию)

Порядок приготовления

Предварительно промытый рис всыпать в мультиварку. Добавить молоко. Добавить сахар и соль. Закрыть крышку, кнопкой **«МЕНЮ»** установить программу **«КАША»**. Кнопками **«ЧАС»/«МИН»** установить время приготовления 50 минут. Программа запустится автоматически. Готовить до окончания программы.







Борщ

Ингредиенты

- Говядина (филе) 400 г
- Картофель 3 шт.
- Капуста белокочанная 250 г
- Свекла 1 шт.
- Лук репчатый 1 шт.
- Морковь 1 шт.
- Масло растительное 20 г

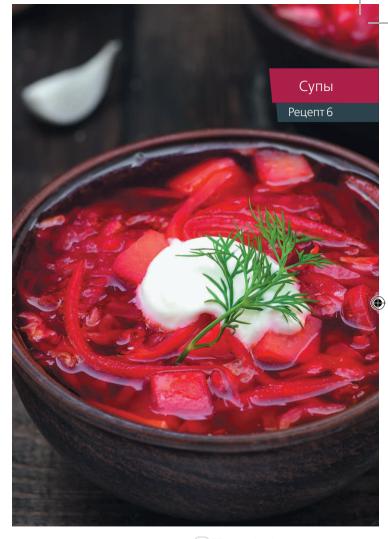
- Томатная паста 80 г
- Лимонная кислота щепотка (по желанию)
- Caxap 1/2 ч.л.
- Чеснок 10 г
- Вода 2,5 л
- Специи по вкусу
- Соль по вкусу

Порядок приготовления

Мясо, свеклу, лук, морковь, капусту и картофель нарезать. Чеснок измельчить. В чашу мультиварки влить масло и выложить овощи с чесноком. Кнопкой **«МЕНЮ»** выбрать режим **«ЖАРКА»**, не закрывая крышки, обжарить овощи около 5 минут, добавить лимонную кислоту и пасту, перемешать. Нажать кнопку **«ОТМЕНА»**. В чашу выложить мясо, залить воду, добавить соль, сахар, специи и перемешать. Закрыть крышку. Нажатием кнопки **«МЕНЮ»** выбрать программу **«СУП»**, далее **«ВРЕМЯ»**, кнопками **«ЧАС»/«МИН»** установить 1 час. Нажать **«ТЕМПЕРАТУРА»** и кнопками **«ЧАС»/«МИН»** выставить 110 °С. Программа запустится автоматически. Готовить до окончания программы. После завершения приготовления нажать кнопку **«ОТМЕНА»**.



Совет: добавление лимонной кислоты помогает сохранить яркий свекольный цвет.

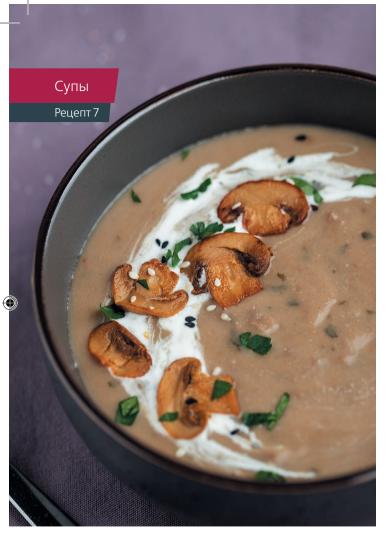












Суп-пюре из шампиньонов

Ингредиенты

- Шампиньоны 250 г
- Картофель 3 шт.
- Морковь 1 шт.
- Лук порей 80 г

- Сливки 10% 100 мл
- Вода 360 мл
 (2 мерных стакана)
- Чеснок 2 зубчика
- Соль, перец по вкусу

Порядок приготовления

Шампиньоны, картофель, морковь и лук нарезать, выложить в чашу. Добавить чеснок, соль и перец. Влить в чашу воду и посолить. Закрыть крышку. Кнопкой **«МЕНЮ»** выбрать режим **«СУП»**. Программа запустится автоматически. После завершения программы мультиварка автоматически перейдет в режим **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА»**, оставить суп настаиваться на 15 минут.

По истечении времени нажать кнопку **«ОТМЕНА»**. Блендером измельчить в чаше все ингредиенты до однородной консистенции. Влить сливки, кнопкой **«МЕНЮ»** выбрать режим **«СУП»**. Далее нажать кнопку **«ВРЕМЯ»** и клавишами **«ЧАС»/«МИН»** установить время 10 минут. Программа запустится автоматически. После завершения программы мультиварка автоматически перейдет в режим **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА»**, оставить суп настаиваться 10 минут. Нажать кнопку **«ОТМЕНА»**. Суп разлить по глубоким пиалам.



Совет: для эффектной подачи можно украсить суп ломтиками обжаренных шампиньонов и гренками.







Гороховый суп с копченостями

Ингредиенты

- Горох 300 г
- Копчености 500 г.
- Лук репчатый 1 шт.
- Картофель 2 шт.

- Морковь 1 шт.
- Растительное масло 2 ст.л.
- Соль по вкусу
- Перец по вкусу
- Лавровый лист по вкусу

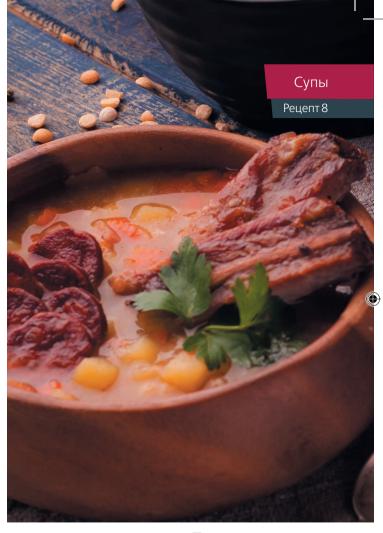
Порядок приготовления

Горох промыть и залить холодной водой. Лук мелко порезать. Морковь натереть на тёрке. Картофель нарезать кубиками. В чашу мультиварки вылить растительное масло и выложить лук. Кнопкой **«МЕНЮ»** выбрать режим **«ЖАРКА»**. Через 1 минуту добавить к луку морковь и обжарить 2-3 минуты, не закрывая крышки. Нажать кнопку **«ОТМЕНА»**.

С гороха слить воду. В чашу мультиварки выложить копчености, картофель и горох. Добавить воду до отметки 3,5 л. Добавить соль, перец, лавровый лист. Закрыть крышку. Кнопкой **«МЕНЮ»** выбрать режим **«СУП»**. Нажать кнопку «ВРЕМЯ» и установить время 1 час 30 минут. Программа запустится автоматически. По истечении времени нажмите кнопку **«ОТМЕНА»** и оставьте суп настояться на 20 минут.

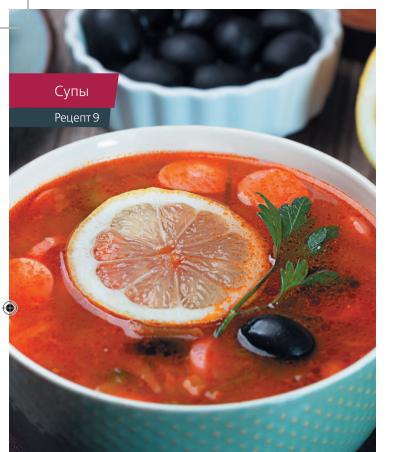


Совет: горох рекомендуется предварительно замочить минимум на 4 часа, а лучше на всю ночь.









28 Röndell



Суп Солянка

Ингредиенты

- Говядина 200 г
- Копченая курица 100 г
- Сосиски 200 г
- Картофель 3 шт.
- Морковь 1 шт.
- Соленые огурцы 100 г

- Лук репчатый 1 шт.
- Оливки или маслины 200 г
- Томатная паста 100 г
- Огуречный рассол 100 мл
- Растительное масло 50 мл
- Вода 1,6 л
- Соль по вкусу

Порядок приготовления

Все мясо и овощи нарезать. В чашу мультиварки влить растительное масло. Нажать кнопку **«МЕНЮ»** и выбрать режим **«ЖАРКА»**. Выложить в чашу лук, морковь, солёные огурцы, сосиски, курицу и томатную пасту, все перемешать. Обжаривать 5-7 минут, периодически помешивая. Нажать кнопку **«ОТМЕНА»**.

В чашу мультиварки добавить говядину, картофель, огуречный рассол, маслины, оливки, соль. Все залить водой и перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой **«МЕНЮ»** выбрать режим **«СУП»**. Нажать кнопку **«ВРЕМЯ»** и клавишами **«ЧАС»/«МИН»** установить время приготовления 1 час. Программа запустится автоматически. Готовить до окончания программы. После завершения приготовления нажать кнопку **«ОТМЕНА»**.



Совет: солянка обязательно должна настояться, так её вкус раскроется ещё лучше. Подавать суп можно с ложкой сметаны.





Лагман

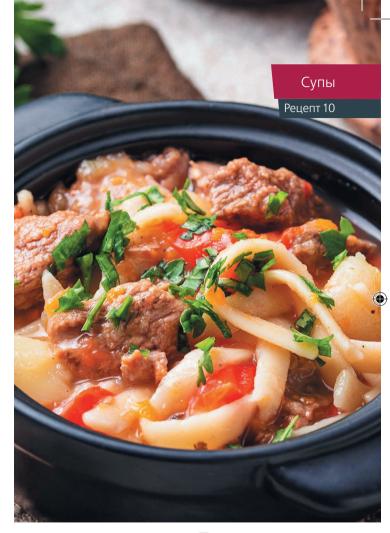
Ингредиенты

- Говядина 500 г
- Картофель 3 шт.
- Морковь 2 шт.
- Перец болгарский 1 шт.
- Помидоры 3 шт.
- Лук репчатый 2 шт.

- Томатная паста 100 г
- Масло растительное 40 мл
- Вода 2 л
- Чеснок 5 г
- Соль по вкусу
- Специи по вкусу
- Лапша для лагмана 400 г

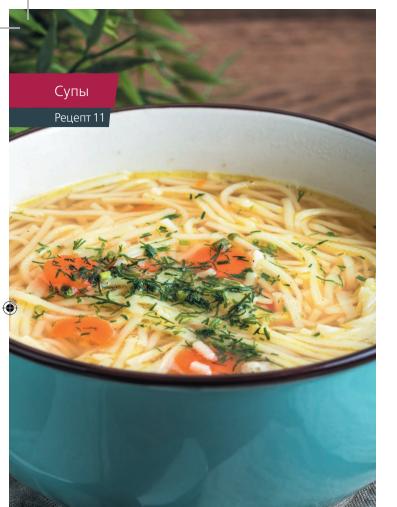
Порядок приготовления

Говядину нарезать кубиками. Овощи нарезать соломкой. Чеснок измельчить. В чашу мультиварки налить масло. Кнопкой «МЕНЮ» выбрать режим «ЖАРКА». Программа запустится автоматически. Через 1-2 минуты выложить мясо. Обжарить мясо до золотистой корочки, не закрывая крышки. Добавить к мясу все овощи, чеснок, томатную пасту, соль и специи. Обжарить 3-5 минут. Нажать кнопку «ОТМЕНА». В чашу мультиварки влить воду и перемешать. Закрыть крышку. Кнопкой «МЕНЮ» выбрать режим «СУП», далее нажать «ВРЕМЯ» и кнопками «ЧАС»/«МИН» установить время приготовления 50 минут. Программа запустится автоматически. За 10 минут до завершения приготовления добавить лапшу. Закрыть крышку. Готовить до окончания программы. После завершения приготовления нажать кнопку «ОТМЕНА».













Куриный суп

Ингредиенты

- Курица 900 г
- Вода 2-3 л
- Морковь 1 шт.

- Лук репчатый 1 шт.
- Картофель 3 шт.
- Лапша «паутинка» 200 г
- Соль по вкусу

Порядок приготовления

Лук и картофель нарезать. Морковь натереть на терке. В чашу мультиварки выложить лук, морковь, курицу и картофель. Налить воду. Добавьте соль. Закрыть крышку. Нажмите кнопку **«МЕНЮ»** и выберете режим **«СУП»**. Нажмите кнопку **«ВРЕМЯ»** и клавишами **«ЧАС»/«МИН»** установить время 40 минут. Программа запустится автоматически. За 5 минут до окончания программы добавьте в суп лапшу. После завершения приготовления нажмите кнопку **«ОТМЕНА»**.





Грибной суп из сушеных грибов

Ингредиенты

- Грибы сущеные 100 г
- Картофель 5 шт.
- Морковь 1 шт.

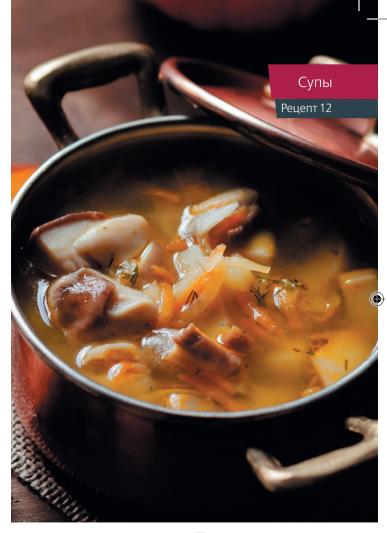
- Лук репчатый 1 шт.
- Масло растительное 20 мл
- Соль по вкусу
- Лук зеленый 3 пера

Порядок приготовления

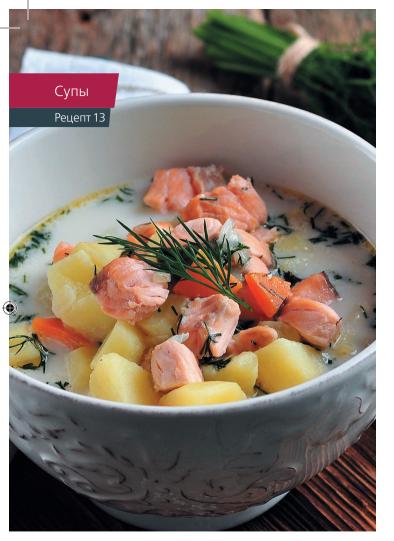
Грибы промыть в отдельной емкости, залить водой на 1-2 часа. Слить воду и нарезать грибы, картофель и лук, морковь натереть на терке. В чашу мультиварки налить растительное масло, кнопкой **«МЕНЮ»** выбрать режим **«ЖАРКА»**. Программа запустится автоматически. Выложить в чашу грибы, закрыть крышку и жарить около 3 минут, далее открыть крышку, перемешать и добавить для обжарки лук и морковь. Обжарить еще 3-5 минут до золотистого цвета. Нажать кнопку «ОТМЕНА». Выложить в чашу картофель. Налить воду до отметки 3,5 л. Кнопкой **«МЕНЮ»** выбрать режим **«СУП»**. Нажать кнопку «ВРЕМЯ» и клавишами «ЧАС»/«МИН» установить время приготовления 1 час. Программа запустится автоматически. После завершения приготовления нажать кнопку **«ОТМЕНА»**. Добавить нашинкованный зеленый лук. Закрыть крышку и дать супу настояться 10 минут.



Совет: по желанию вместо воды в чашу можно добавить воду, в которой размокали грибы.







32 Röndell



Уха

Ингредиенты

- Скумбрия 1 кг
- Картофель 3 шт.
- Лук репчатый 1 шт.

- Морковь 1 шт.
- Соль по вкусу
- Специи по вкусу
- Лавровый лист 1 шт.

Порядок приготовления

Картофель, лук и морковь нарезаем небольшими кубиками. Выкладываем их на дно мультиварки. Добавляем лавровый лист, соль и специи. Перемешиваем. Очищенную рыбу разрезаем на куски и выкладывает в чашу на овощи. Добавляем в чашу воду до отметки 3,5 л. Закрываем крышку. Кнопкой «МЕНЮ» выбираем программу «СУП». Нажимаем кнопку «ВРЕМЯ» и клавишами «ЧАС»/«МИН» устанавливаем время приготовления 45 минут. Программа запустится автоматически. После завершения приготовления нажать кнопку «ОТМЕНА».





Щи с говядиной

Ингредиенты

- Говядина 250 г
- Белокочанная капуста 150 г
- Картофель 2 шт.
- Морковь 1 шт.

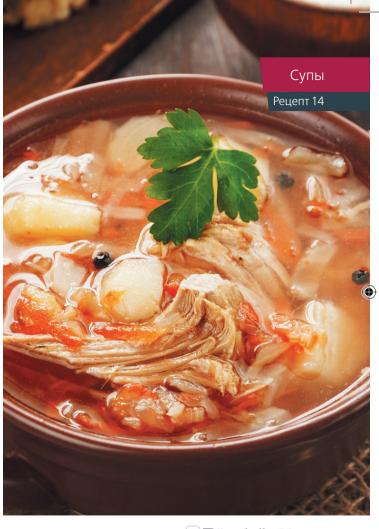
- Лук репчатый 1 шт.
- Растительное масло 20 мл
- Лавровый лист 1 шт.
- Соль по вкусу
- Специи по вкусу

Порядок приготовления

Говядину и лук нарезать. Морковь натереть на терке. Капусту тонко нашинковать. В чашу мультиварки налить растительное масло. Нажать кнопку **«МЕНЮ»** и выбрать режим **«ЖАРКА»**. Программа запустится автоматически. Выложить в чашу лук и морковь и обжарить 2-3 минуты. Нажать кнопку **«ОТМЕНА»**. Выложить в чашу мясо, картофель, капусту и добавить соль с лавровым листом, специи по вкусу. Влить в чашу воду до отметки 3,5 л. Закрыть крышку. Нажать кнопку **«МЕНЮ»**, далее выбрать режим **«СУП»**. Нажать кнопку **«ВРЕМЯ»** и клавишами «ЧАС»/«МИН» установить время приготовления 1 час. Программа запустится автоматически. После завершения приготовления нажать клавишу **«ОТМЕНА»**.



Совет: добавьте болгарский перец за 10 минут до завершения приготовления, щи станут более ароматными.

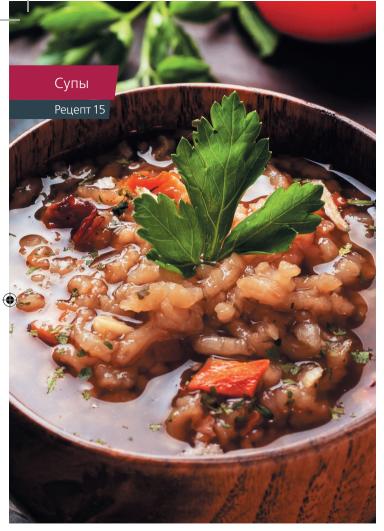












Харчо

Ингредиенты

- Говядина 500 г
- Лук репчатый 2 шт.
- Морковь 2 шт.
- Перец болгарский 2 шт.
- Картофель 3 шт.

- Рис 1 мерный стакан
- Растительное масло 20 мл
- Соль по вкусу
- Специи по вкусу
- Лавровый лист 1 шт.
- Чеснок 2 головки

Порядок приготовления

Говядину, лук, картофель и болгарский перец нарезать. Морковь натереть на терке. Рис промыть, залить водой и отставить в сторону. В чашу мультиварки вылить растительное масло. Нажать кнопку **«МЕНЮ»** и выбрать режим **«ЖАРКА»**. Программа запустится автоматически. В чашу выложить лук и обжаривать до золотистого цвета, периодически перемешивая. Добавить морковь и обжарить еще 3 минуты. К овощам выложить в чашу говядину, помешивая обжаривать 10 минут. Нажмите кнопку **«ОТМЕНА»**. В чашу выложить картофель, рис, соль, лавровый лист и специи. Влить воду до отметки 3,5 л. Закрыть крышку. Нажать кнопку **«МЕНЮ»** и выбрать режим **«СУП»**. Нажать кнопку **«ВРЕМЯ»** и клавишами **«ЧАС»/«МИН»** установить время приготовления 1 час 30 минут. Программа запустится автоматически. После завершения приготовления добавить в суп измельченный чеснок. Нажать кнопку **«ОТМЕНА»**.



Совет: можно добавить немного лимонного сока, подчеркнув кислый вкус супа.







Рассольник

Ингредиенты

- Свинина 500 г
- Картофель 1 шт.
- Лук репчатый 1 шт.
- Морковь 1 шт.
- Соленые огурцы 2 шт.
- Томатная паста 2 ст.л.

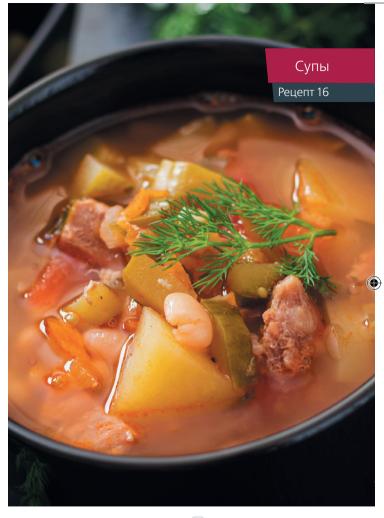
- Растительное масло 20 мл
- Перловка 1/2 мерного стакана
- Огуречный рассол 1/2 мерного стакана
- Соль, перец по вкусу
- Специи по вкусу

Порядок приготовления

Перловку замочить в воде на 8 часов, затем слить воду. Мясо и картофель порезать на небольшие кубики. Лук и солёные огурцы мелко нарезать, морковь натереть на тёрке. В чашу мультиварки влить растительное масло, нажать кнопку **«МЕНЮ»** и выбрать режим «ЖАРКА». Выложить в чашу лук и морковь, обжарить до золотистого цвета. Добавить солёные огурцы и обжаривать еще 5 минут. Нажать кнопку **«ОТМЕНА»**. Добавить перловку, мясо и картофель. Влить воду в чашу до отметки 3,5 л. Добавить томатную пасту, специи и перемешать. Закрыть крышку. Нажать кнопку «МЕНЮ» и выбрать режим «СУП». Нажать кнопку «ВРЕМЯ» и клавишами «ЧАС»/«МИН» установить время приготовления 2 часа. Программа запустится автоматически. Готовить до окончания программы. После завершения приготовления нажать кнопку **«ОТМЕНА»**. Добавить соль по вкусу и перемешать.



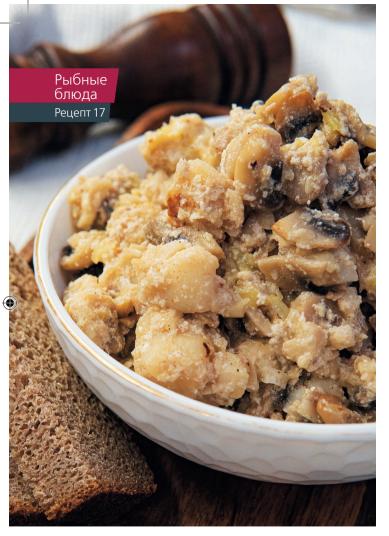
Совет: обратите внимание, что солить суп нужно в самом конце. Если огурцы достаточно солёные, то соль может и не понадобиться.













Треска с шампиньонами в сливках

Ингредиенты

- Треска (филе) 400 г
- Шампиньоны 100 г
- Сыр твердый 100 г
- Лук порей 80 г

- Масло сливочное 30 г
- Сливки 10% 100 мл
- Соль по вкусу
- Специи по вкусу

Порядок приготовления

Лук и грибы нарезать. Сыр натереть на терке. Треску нарезать кубиками по 1,5–2 см. Кнопкой **«МЕНЮ»** выбрать программу **«ЖАРКА»**. Программа запустится автоматически.

В чашу мультиварки выложить сливочное масло, лук и грибы. Обжаривать около 3 минут, постоянно помешивая.

Нажать кнопку **«ОТМЕНА»**. Выложить в чашу рыбу, добавить сливки, сыр и соль со специями. Закрыть крышку.

Кнопкой **«МЕНЮ»** выбрать режим **«РЫБА»**, нажать кнопку **«ВРЕМЯ»** и клавишами **«ЧАС»/«МИН»** установить время приготовления 30 мин. Нажать кнопку **«ТЕМПЕРАТУРА»**, выбрав кнопками **«ЧАС»/«МИН»** температурный режим 110 °С. Программа запустится автоматически. Готовить до окончания программы. После завершения приготовления нажать кнопку **«ОТМЕНА»**.





\Delta

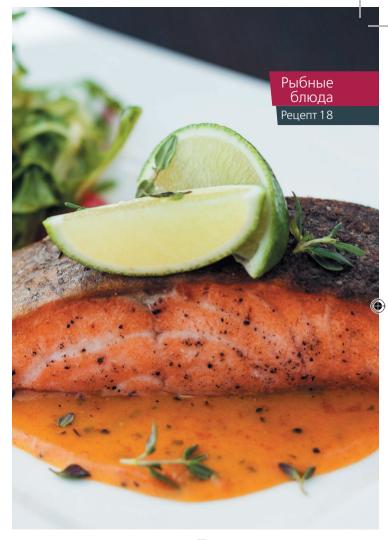
Форель

Ингредиенты

- Форель 2 стейка
- Масло растительное 10 мл
- Лимонный сок 2 ст.л.
- Соль по вкусу
- Перец по вкусу

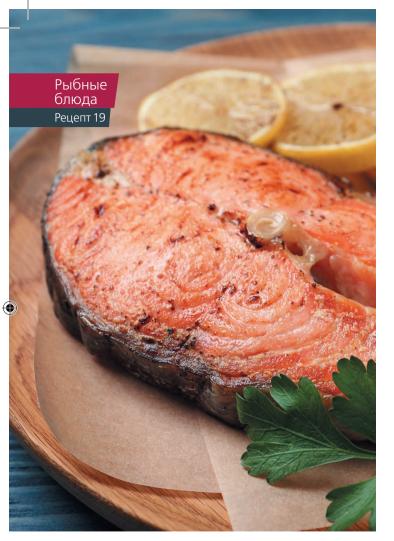
Порядок приготовления

Стейки полить лимонным соком. В чашу мультиварки влить масло. Выложить стейки. Закрыть крышку. Нажать кнопку «МЕНЮ» и выбрать режим «РЫБА». Нажать кнопку «ТЕМПЕРАТУРА» и клавишами «ЧАС»/«МИН» установить 110 °С. Программа запустится автоматически. Готовить до окончания программы. После завершения приготовления нажать кнопку «ОТМЕНА». Готовые стейки форели посолить и поперчить по вкусу.









38 Röndell



Стейк из кеты

Ингредиенты

- Кета 2 стейка
- Масло растительное 10 мл
- Сыр 100 г
- Соль по вкусу
- Перец по вкусу

Порядок приготовления

Сыр натереть на терке. Рыбу посолить и поперчить. В чашу мультиварки влить масло и выложить стейки. Стейки посыпать натертым сыром. Закрыть крышку. Нажать кнопку **«МЕНЮ»** и выбрать режим **«РЫБА»**. Нажать кнопку **«ТЕМПЕРАТУРА»** и клавишами **«ЧАС»/«МИН»** установить температуру приготовления 110 °С. Программа запустится автоматически. После завершения приготовления нажать кнопку **«ОТМЕНА»**.





Запечённая семга

Ингредиенты

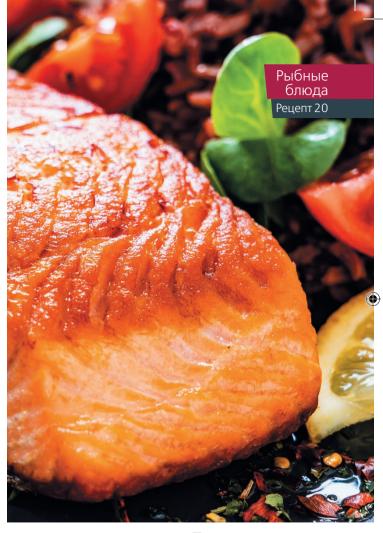
- Сёмга (филе или стейк) 4 шт.
- Лимонный сок 4 ст.л.
- Масло растительное 20 мл
- Соль по вкусу
- Перец по вкусу
- Специи для рыбы по вкусу

Порядок приготовления

Семгу натереть специями, посолить и поперчить. Полить лимонным соком. Оставить мариноваться на 10 минут. В чашу мультиварки влить растительное масло, выложить рыбу. Нажать кнопку **«МЕНЮ»** и выбрать режим **«РЫБА»**. Нажать кнопку «ТЕМПЕРАТУРА» и клавишами «ЧАС»/«МИН» установить температуру приготовления 110 °C. Программа запустится автоматически. После завершения приготовления нажать кнопку **«ОТМЕНА»**.

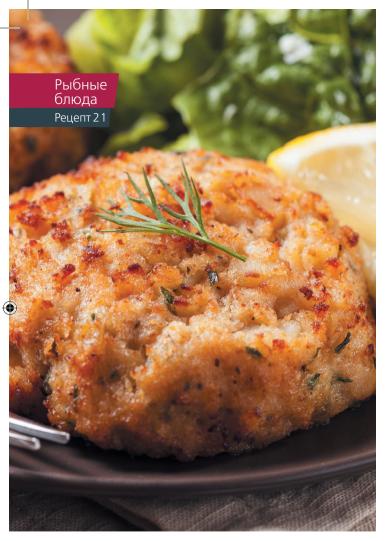


Совет: по этому рецепту можно приготовить сёмгу, завернув её в фольгу.









40 Röndell



Рыбные котлеты

Ингредиенты

- Фарш из рыбы 400 г
- Яйцо куриное 1 шт.
- Морковь 1 шт.

- Растительное масло 20 мл
- Соль по вкусу
- Перец по вкусу
- Специи для рыбы по вкусу

Порядок приготовления

Морковь натереть на терке. В отдельной емкости смешать рыбный фарш, натертую морковь, яйцо, соль, перец и специи. Тщательно перемешать. Сформировать из фарша котлеты. В чашу мультиварки влить растительное масло, выложить на дно чаши котлеты. Закрыть крышку. Нажать кнопку «МЕНЮ» и выбрать режим «РЫБА». Нажать кнопку «ВРЕМЯ» и клавишами «ЧАС»/«МИН» установить время приготовления 15 минут. Далее нажать кнопку «ТЕМПЕРАТУРА» и клавишами «ЧАС»/«МИН» установить температуру приготовления 110 °С. Программа запустится автоматически. Обжаривать котлеты по 5-7 минут с каждой стороны. После завершения приготовления нажать кнопку «ОТМЕНА».



Совет: перед приготовлением можно обвалять котлеты в панировочных сухарях для образования золотистой корочки при жарке.





Рыба под маринадом

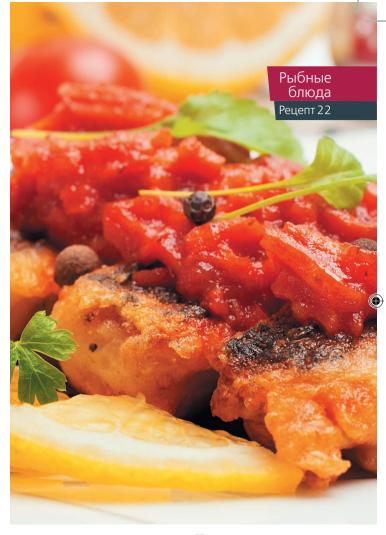
Ингредиенты

- Треска 300 г
- Морковь 2 шт.
- Лук репчатый 5 шт.
- Томатная паста 2 ст.л.

- Растительное масло 20 мл
- Уксус 1/2 ч.л.
- Соль по вкусу
- Перец горошком 3 шт.
- Лавровый лист 2 шт.

Порядок приготовления

Морковь и лук мелко нарезать. В чашу мультиварки влить растительное масло. Нажать кнопку **«МЕНЮ»** и выбрать режим **«ЖАРКА»**. Выложить лук и морковь в чашу, обжарить до золотистого цвета, периодически перемешивая. Нажать кнопку **«ОТМЕНА»**. Добавить к овощам томатную пасту, соль, перец, лавровый лист и перемешать. Выложить на овощи рыбу. В чашу налить воды, чтобы она немного покрывала рыбу. Закрыть крышку. Нажать кнопку **«МЕНЮ»**, выбрать режим **«ТУШЕНИЕ»**. Программа запустится автоматически. После завершения приготовления нажать кнопку **«ОТМЕНА»**.











Röndell

Скумбрия запеченная

Ингредиенты

- Скумбрия 1 шт.
- Лук репчатый 2 шт.
- Масло растительное 20 мл
- Лимонный сок 20 мл
- Лавровый лист 1 шт.
- Вода 150 мл
- Соль по вкусу
- Специи для рыбы по вкусу

Порядок приготовления

Скумбрию очистить и нарезать на куски одинакового размера. Полить рыбу соком лимона. Натереть солью, перцем и специями. Дать настояться 10 минут. Лук мелко нарезать. В чашу мультиварки влить растительное масло, нажать кнопку **«МЕНЮ»** и выбрать режим **«ЖАРКА»**. Выложить лук и обжарить до золотистого цвета. Нажать кнопку **«ОТМЕНА»**. На лук выложить кусочки скумбрии. Закрыть крышку. Нажать кнопку **«МЕНЮ»** и выбрать режим **«ЗАПЕКАНИЕ»**. Нажмите кнопку «ВРЕМЯ» и клавишами «ЧАС»/«МИН» установите время приготовления 40 минут. Нажать кнопку **«ТЕМПЕРАТУРА»** и клавишами «ЧАС»/«МИН» установить температуру 110°С. Программа запустится автоматически. После завершения приготовления нажать кнопку **«ОТМЕНА»**.



Фаршированный болгарский перец

Ингредиенты

- Перец сладкий 6 шт.
- Фарш мясной 400 г
- Рис 1/2 мерного стакана
- Лук репчатый 1 шт.
- Морковь 2 шт.

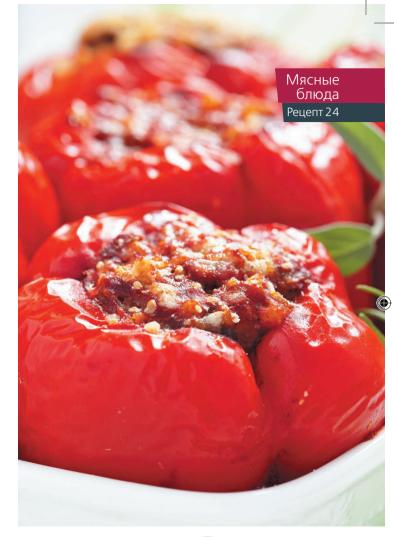
- Помидоры 3 шт.
- Масло растительное 20 мл
- Томатная паста 2 ст.л.
- Соль по вкусу
- Специи по вкусу
- Лавровый лист 2 шт.

Порядок приготовления

Рис промыть. Лук мелко нашинковать, морковь натереть на тёрке. В чашу мультиварки вылить растительное масло и выложить лук и морковь. Кнопкой «МЕНЮ» выбрать режим «ЖАРКА». Через 2 минуты нажать кнопку «ОТМЕНА». В отдельную ёмкость выложить фарш, обжаренный лук с морковью и рис. Добавить соль и специи. Перемешать. У перцев срезать верхнюю часть и очистить их от семян. Нафаршировать перцы и выложить в чашу. В стакане воды развести томатную пасту, добавить соль, размешать и вылить смесь на перцы. Добавить в чашу мультиварки воду, чтобы она покрывала перцы. Закрыть крышку. Нажать кнопку «МЕНЮ» и выбрать режим «ТУШЕНИЕ». Нажать кнопку «ВРЕМЯ» и клавишами «ЧАС»/«МИН» установить время 1 час. Программа запустится автоматически. За 10 минут до готовности добавить к перцам лавровый лист. После завершения приготовления нажать кнопку «ОТМЕНА».

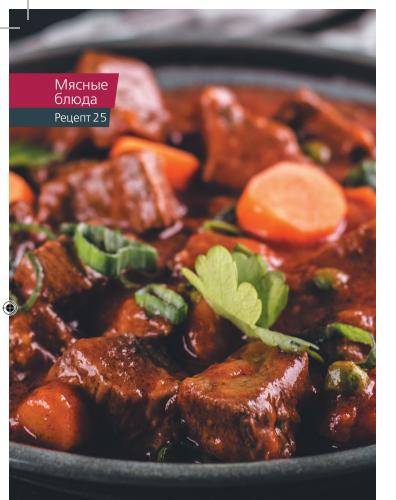


Совет: томатную пасту можно заменить на стакан томатного сока.









44 Röndell



Гуляш из говядины

Ингредиенты

- Говядина 500 г
- Лук репчатый 1 шт.
- Морковь 1 шт.
- Томатная паста 3 ст.л.
- Вода 500 мл

- Мука 1 ст.л.
- Масло растительное 10 мл
- Лавровый лист 1 шт.
- Соль по вкусу
- Перец по вкусу
- Специи по вкусу

Порядок приготовления

Мясо нарезать кубиками 2 на 2 см. Лук и морковь мелко нашинковать. В чашу мультиварки влить растительное масло. Кнопкой **«МЕНЮ»** выбрать режим **«ЖАРКА»**. Программа запустится автоматически. Выложить лук и обжарить до золотистого цвета, добавить морковь, и обжарить еще 2 минуты. Мясо выложить в чашу и обжарить до изменения цвета. Добавить муку, соль, перец, специи и тщательно перемешать. Добавить томатную пасту и еще раз перемешать. Нажать кнопку **«ОТМЕНА»**.

В чашу влить воду, закрыть крышку и клавишей «МЕНЮ» выбрать режим **«ТУШЕНИЕ»**. Далее нажать кнопку **«ВРЕМЯ»** и клавишами «ЧАС»/«МИН» установить время приготовления 1 час. Программа запустится автоматически. После завершения приготовления нажать кнопку «ОТМЕНА».



Совет: по желанию можно добавить в блюдо болгарский перец, это сделает его более ярким и ароматным.



Рагу со свининой

Ингредиенты

- Свинина 500 г.
- Лук репчатый 1 шт.
- Морковь 1 шт.
- Чеснок 2 зубчика
- Масло растительное 10 мл
- Картофель 700 г

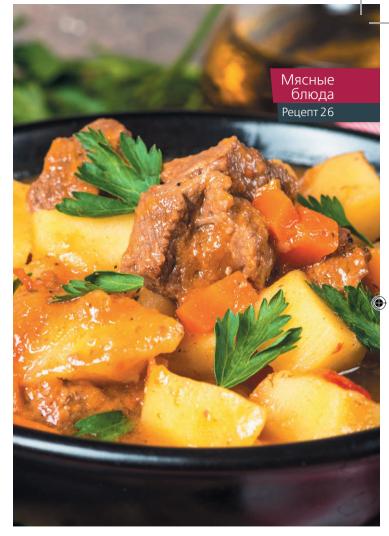
- Лист лавровый 2 шт.
- Томатная паста 1,5 ст.л.
- Соль по вкусу
- Перец по вкусу
- Вода 360 мл (2 мерных стакана)

Порядок приготовления

Мясо, лук и морковь нарезать. В чашу мультиварки влить растительное масло. Кнопкой **«МЕНЮ»** выбрать режим **«ЖАРКА»**, программа запустится автоматически. Выложить в чашу лук и обжарить его 2 минуты, далее добавить морковь и обжаривать еще 2 минуты. Добавить мясо и обжарить до изменения цвета. Нажать кнопку **«ОТМЕНА»**. В чашу добавить картофель, чеснок, томатную пасту, лавровый лист и соль с перцем, перемешать. Влить воду и закрыть крышку. Кнопкой **«МЕНЮ»** выбрать режим **«ТУШЕНИЕ»**, далее нажать «ВРЕМЯ» и кнопками «ЧАС»/«МИН» выставить время 1 час. Программа запустится автоматически. После завершения программы приготовления нажать кнопку «ОТМЕНА».



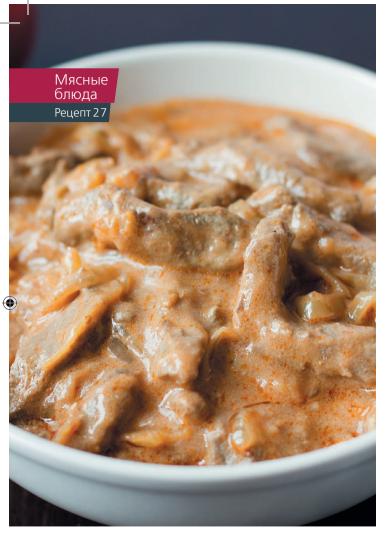
Совет: к блюду подать хлеб или лепешки для подливы.











46 Röndell

Бефстроганов

Ингредиенты

- Говядина 500 г
- Лук репчатый 2 шт.
- Сметана 200 г
- Вода 100 мл
- Масло растительное 10 мл
- Крахмал кукурузный или мука – 2 ст.л.
- Соль по вкусу
- Перец по вкусу
- Специи по вкусу

Порядок приготовления

Мясо нарезать полосками шириной 1 см и обвалять в крахмале. Лук нарезать полукольцами.

На дно чаши вылить масло, клавишей **«МЕНЮ»** выбрать режим **«ЖАРКА»**, программа запустится автоматически. В чашу выложить лук и обжарить до золотистого цвета. Добавить мясо и обжарить до изменения цвета. Нажать кнопку «ОТМЕНА».

В отдельной емкости смешать воду, сметану, соль и специи. Перемешать получившийся соус и влить его в чашу.

Кнопкой **«МЕНЮ»** выбрать режим **«ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку «ВРЕМЯ» и клавишами «ЧАС»/«МИН» установить 30 минут. Программа запустится автоматически. После завершения приготовления нажать кнопку **«ОТМЕНА»**.



Совет: для более яркого вкуса блюда в процессе приготовления добавьте 2 ст.л. томатной пасты.





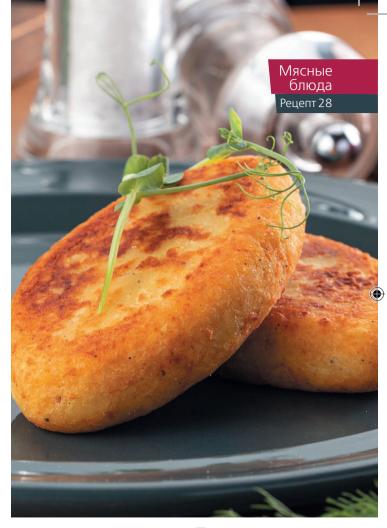
Ингредиенты

- Фарш мясной 500 г
- Лук репчатый 1 шт.
- 1 ломтик белого хлеба
- Молоко 100 мл

- Яйцо куриное 1 шт.
- Сыр 200 г
- Растительное масло 20 мл
- Соль по вкусу
- Перец по вкусу

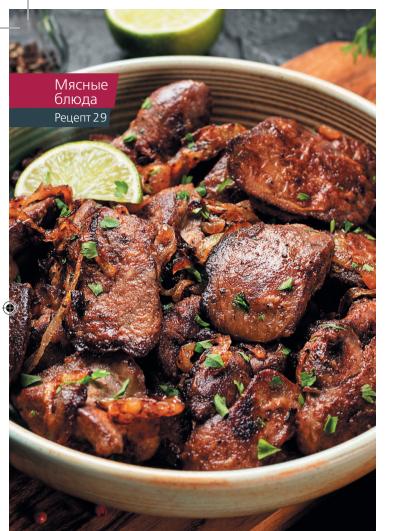
Порядок приготовления

Хлеб залить молоком в отдельной емкости. Лук мелко нарезать или провернуть через мясорубку. Добавить к фаршу замоченный хлеб с молоком и лук. Добавить соль, перец. Тщательно перемешать фарш. Для начинки отварить яйцо. Сыр и охлажденное яйцо натереть на терке. Смешать с натертым сыром. Взять небольшое количество фарша и сделать лепешку, в середину положить начинку и аккуратно соединить края лепёшек, сформировать зразы. В чашу мультиварки влить растительное масло. Нажать кнопку «МЕНЮ» и выбрать режим «ЖАРКА». Нажать кнопку «ТЕМПЕРАТУРА» и клавишами «ЧАС»/«МИН» установить температуру 110 °С. Программа запустится автоматически. Выложить зразы в чашу и закрыть крышку. Обжаривать зразы по 15 минут с каждой стороны. После завершения приготовления нажать кнопку «ОТМЕНА».













Печень жареная

Ингредиенты

- Печень говяжья 500 г
- Лук репчатый 1 шт.

- Соль по вкусу
- Перец по вкусу
- Масло растительное 20 мл

Порядок приготовления

Печень очистить от пленки и нарезать на кусочки, лук нарезать полукольцами. В чашу мультиварки выложить печень и лук, добавить соль и перец. Закрыть крышку. Нажать кнопку «МЕНЮ» и выбрать режим «ТУШЕНИЕ». Нажать кнопку «ВРЕМЯ» и клавишами «ЧАС»/«МИН» установить время приготовления 40 минут. Программа запустится автоматически. Готовить периодически помешивая. Жидкость в чаше должна выпариться. Нажать кнопку «ОТМЕНА». Теперь печень необходимо обжарить. Нажмите кнопку «ЖАРКА». Программа запустится автоматически. В чашу влить растительное масло и обжаривать до золотистого оттенка 20 минут, не закрывая крышки, периодически помешивая. После завершения приготовления нажать кнопку «ОТМЕНА».



 Совет: легко снять пленку с печени можно ополоснув ее в холодной воде. Затем следует поместить печень в тёплую воду на несколько минут, сделать разрез и пальцами снять плёнку.





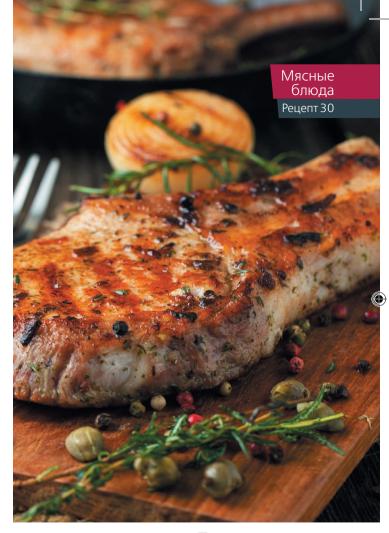
Свиные отбивные

Ингредиенты

- Свиные отбивные 400 г
- Соль по вкусу
- Масло растительное 20 мл
- Перец по вкусу

Порядок приготовления

Мясо немного отбить. Натереть солью и перцем. В чашу мультиварки влить растительное масло. Нажать кнопку **«МЕНЮ»** и выбрать режим **«ЖАРКА»**. Программа запустится автоматически. Выложить на дно чаши отбивные и, не закрывая крышки, жарить по 5-7 минут с каждой стороны до золотистого цвета. Нажать кнопку **«ОТМЕНА»**.













Буженина

Ингредиенты

- Свинина 400 г
- Чеснок 4-5 зубчиков
- Горчица 2 ч.л.
- Соль по вкусу
- Перец- по вкусу

Порядок приготовления

Мясо натереть солью и перцем. Чеснок выдавить через пресс и натереть им мясо со всех сторон.

Обмазать горчицей. Плотно завернуть мясо в фольгу и убрать в холодильник мариноваться на 2 часа.

Выложить на дно чаши мясо в фольге. Закрыть крышку. Кнопкой **«МЕНЮ»** выбрать режим **«ЗАПЕКАНИЕ»**. Нажать кнопку «ВРЕМЯ» и кнопками «ЧАС»/«МИН» выбрать 1 час 30 минут. Нажать кнопку **«ТЕМПЕРАТУРА»** и кнопками «ЧАС»/«МИН» установить температуру 130 °С. Программа запустится автоматически. После окончание программы запустится режим **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА»**, оставить буженину еще на 15 минут.

После завершения приготовления нажать кнопку **«ОТМЕНА»**.





блюда

Мясо по-французски

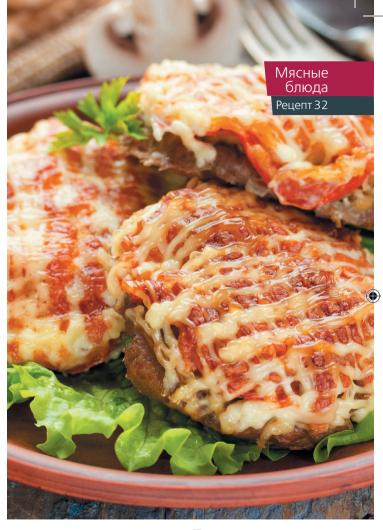
Ингредиенты

- Свинина 400 г
- Помидор 2 шт.
- Лук репчатый 1 шт.
- Картофель 3 шт.
- Сметана 250 г

- Сыр 100 г
- Чеснок 2 зубчика
- Растительное масло 20 мл
- Соль по вкусу
- Перец по вкусу

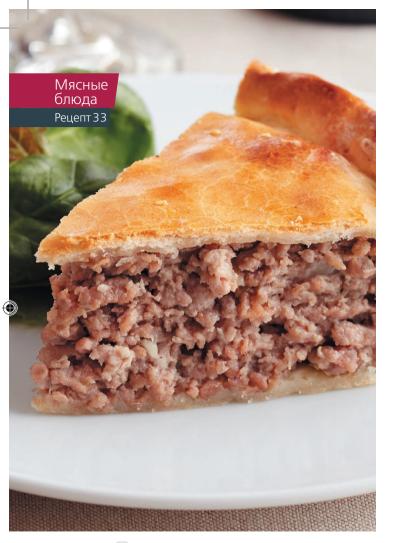
Порядок приготовления

Мясо отбить. Лук нарезать полукольцами. Помидоры и картофель нарезать кружками. Сыр натереть на терке. Для соуса в сметану добавить выдавленный чеснок, немного соли и перца. В чашу мультиварки влить растительное масло. В чашу выкладываем слоями ингредиенты. Каждый слой необходимо немного солить и перчить. Первым слоем выкладываем картофель, на картофель мясо. Смазать обильно мясо соусом из сметаны. Выложить поверх половину лука. На лук выложить оставшийся картофель, а на него помидоры. Смазать их соусом. Помидоры посыпать сыром. Нажать кнопку «МУЛЬТИПОВАР». Далее нажать кнопку «МЕНЮ» и клавишами «ЧАС»/«МИН» установить время приготовления 20 минут. Нажать клавишу **«ТЕМПЕРАТУРА»** и клавишами «ЧАС»/«МИН» установить 120 °С. Программа запустится автоматически. После завершения приготовления нажать кнопку **«ОТМЕНА»**.









•

Пирог мясной

Ингредиенты

Для теста:

- Мука 400 г
- Масло сливочное 100 г
- Молоко 200 мл
- Яйцо куриное 1 шт.
- Растительное масло 20 мл
- Сухие дрожжи 11 г
- Сахар 4 ст.л.
- Соль 2/3 ч.л.

Для начинки:

- Фарш мясной 200 г
- Лук репчатый 2 шт.
- Соль по вкусу
- Перец по вкусу
- Чеснок 2 зубчика
- Томатная паста 2 ст.л.
- Масло растительное 20 мл

Порядок приготовления

В отдельную емкость влить теплое молоко, добавить сахар и дрожжи. Перемешать и оставить подходить на 15 минут. Сливочное масло растопить. В отдельной емкости взболтать яйцо с солью. Добавить сливочное масло. На молоке должна появиться пышная шапка от дрожжей. Вливаем молоко в яичную смесь и перемешиваем. Постепенно добавляем муку и вымешиваем тесто. Тесто смазать растительным маслом и, накрыв пленкой, поставить в теплое место подниматься. Лук нашинковать. В чашу мультиварки влить растительное масло, нажать кнопку «МЕНЮ» и выбрать



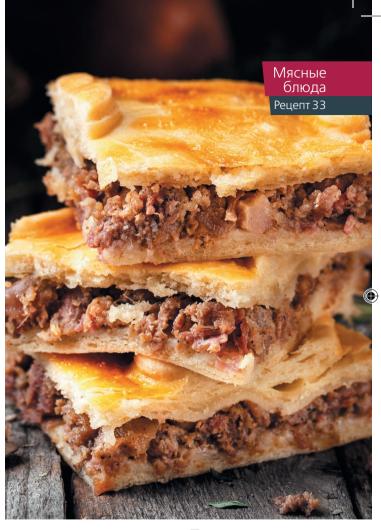




режим **«ЖАРКА»**. Программа запустится автоматически. Выложить лук с фаршем и, постоянно помешивая, обжарить до изменения цвета фарша. Добавить соль и томатную пасту. Тщательно перемешать. Нажать кнопку **«ОТМЕНА»**. Переложить начинку в отдельную емкость. Чашу аккуратно протереть бумажным полотенцем. Смазать чашу маслом. Когда тесто подошло, разделить его на 2 части. Одну часть раскатать и выложить на дно чаши, формируя бортики. На тесто выложить начинку. Раскатать вторую часть теста и накрыть ей начинку. Края аккуратно прижать. Сделать несколько отверстий вилкой на верхней части теста. Нажать кнопку **«МЕНЮ»** и выбрать режим **«ВЫПЕЧКА»**. Нажать кнопку «ВРЕМЯ» и клавишами «ЧАС»/«МИН» установить 50 минут. После завершения приготовления нажать кнопку **«ОТМЕНА»**. Пирог перевернуть на другую сторону. Нажать кнопку **«МЕНЮ»** и выбрать режим **«ВЫПЕЧКА»**. Нажать кнопку **«ВРЕМЯ»** и клавишами «ЧАС»/«МИН» установить время приготовления 20 минут. Программа запустится автоматически. После завершения приготовления нажать кнопку «ОТМЕНА».

The state of the s

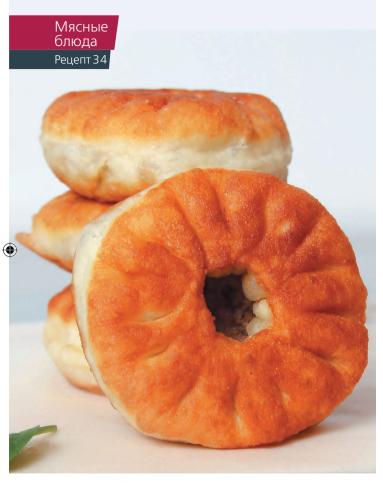
Совет: готовый пирог смажьте сливочным маслом для нежной корочки и аромата.











54 Röndell

Беляши

Ингредиенты

Для теста:

- Мука 540 г
- Вода 200 мл
- Яйцо куриное 1 шт.
- Дрожжи 11 г
- Масло растительное 20 мл
- Соль по вкусу

Для начинки:

- Фарш мясной 350 г
- Лук репчатый 2 шт.
- Соль по вкусу
- Перец по вкусу
- Масло растительное для обжарки 500-700 мл.

Порядок приготовления

В отдельной емкости взболтать венчиком яйцо и соль. Добавьте воду и перемешайте смесь. В муку всыпать дрожжи, перемешать. В смесь постепенно вмешать муку, в самом конце добавить масло и замесить тесто. Тесто закрыть пленкой и убрать в теплое место подходить. Тесто должно увеличиться в 2 раза. Лук мелко нарезать. В отдельной емкости смешать фарш с луком, добавить соль и перец. Когда тесто подошло, разделить его на кусочки и раскатать их в лепешки. Лепешки не должны быть толстыми. В центр лепешки положить начинку. Защепить края, чтобы получилась форма беляша. В чашу мультиварки влить растительное масло. Нажмите кнопку «МЕНЮ» и выберите режим **«ФРИТЮР»**. Программа запустится автоматически. Выложите в корзину для фритюра 3-4 беляша. Опустите корзину в масло, не закрывая крышки. Обжаривайте беляши до появления золотистой корочки с двух сторон. По завершению приготовлению всех беляшей нажмите кнопку **«ОТМЕНА»**.



Плов со свининой

Ингредиенты

- Свинина 500 г
- Рис 300 г (2 мерных стакана)
 Зира 5 г
- Морковь 2 шт.
- Лук репчатый 1 шт.
- Чеснок 2-3 зубчика
- Масло растительное 40 мл
- Соль по вкусу
- Сушеный барбарис 4 г
- Специи по вкусу
- Вода 630 мл (3,5 мерных стакана)

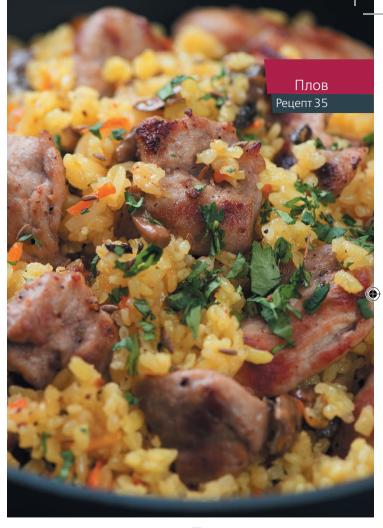
Порядок приготовления

Рис промыть и залить водой. Лук мелко нарезать, морковь нарезать соломкой. Мясо нарезать кубиками.

В чашу мультиварки влить растительное масло. Выложить лук, морковь и мясо. Добавить соль, перец, зиру и барбарис, перемешать.

Слейте воду из риса и добавьте его к мясу с овощами, не перемешивая, разравняйте его. В рис воткнуть очищенные зубчики чеснока. Добавить воду – она должна покрывать рис на 1,5-2 см. Закрыть крышку.

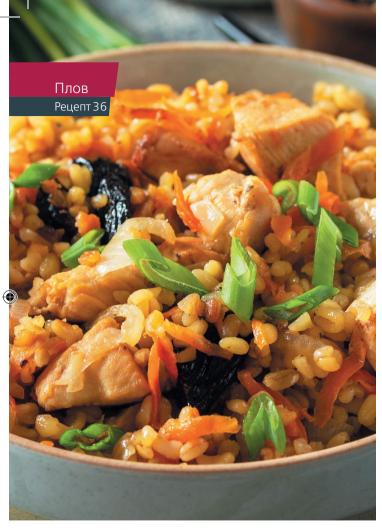
Нажмите кнопку **«МЕНЮ»** и выберите режим **«ПЛОВ»**. Кнопками «ЧАС»/«МИН» установить время приготовления на 1 час. Программа запустится автоматически. После завершения программы рекомендуется дать плову постоять с закрытой крышкой 10 минут. После завершения приготовления нажмите кнопку **«ОТМЕНА»**.











Плов с курицей

Ингредиенты

- Курица 400 г
- Рис 300 г (2 мерных стакана)
- Морковь 2 шт.
- Лук 1 шт.
- Чеснок 2-3 зубчика
- Масло растительное 40 мл
- Соль по вкусу
- Зира 5 г
- Сушеный барбарис 4 г
- Специи по вкусу
- Вода 630 мл (3,5 мерных стакана)

Порядок приготовления

Рис промыть и залить водой. Лук мелко нарезать, морковь нарезать соломкой. Куриное филе нарезать кубиками. В чашу мультиварки влить растительное масло. Выложить лук, морковь и курицу. Добавить соль, перец, зиру и барбарис, перемешать. Слейте воду из риса и добавьте его к курице с овощами, не перемешивая, разровняйте его. В рис воткнуть очищенные зубчики чеснока. Добавить воду — она должна покрывать рис на 1,5-2 см. Закрыть крышку. Кнопкой меню выбрать режим «ПЛОВ». Кнопками «ЧАС»/«МИН» установить время приготовления на 1 час. После завершения приготовления нажмите кнопку «ОТМЕНА».



о Совет: после завершения программы рекомендуется дать плову постоять с закрытой крышкой 10 минут.







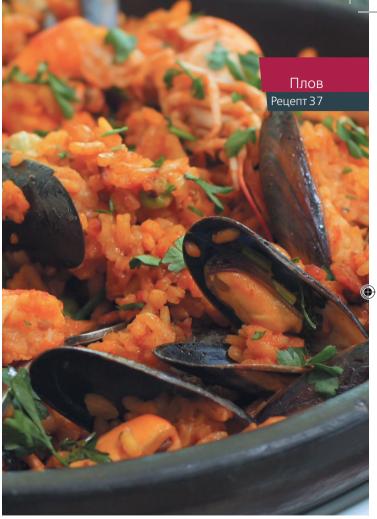
Ингредиенты

- Коктейль из морепродуктов 500 г
- Куриное филе 200 г
- Рис круглозерый 300 г
- Лук репчатый 1 шт.
- Сладкий перец 1 шт.

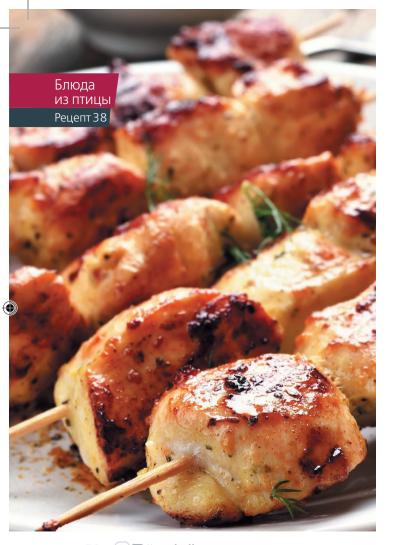
- Чеснок 2-3 зубчика
- Помидор 1шт.
- Оливковое масло 20 мл
- Шафран 1 Щепотка
- Соль по вкусу
- Перец по вкусу
- Лимон 1 шт

Порядок приготовления

Куриное филе, помидор и перец нарезать кубиками. Лук мелко нашинковать. В чашу мультиварки влить масло. Нажать кнопку **«МЕНЮ»** и выбрать режим **«ЖАРКА»**. Программа запустится автоматически. Обжарить лук, помидоры и перец, добавить курицу и обжарить до изменения цвета. Добавить морепродукты и обжарить еще 2 минуты. Рис, не промывая, всыпать в мультиварку и, перемешивая, обжарить 2 минуты. Нажать кнопку **«ОТМЕНА»**. В чашу влить примерно 600 мл воды. Добавить чеснок. Закрыть крышку. Нажать кнопку **«МЕНЮ»**, выбрать режим **«ПЛОВ»**. Нажать кнопку «ВРЕМЯ» и клавишами «ЧАС»/«МИН» установить время приготовления 1 час. Программа запустится автоматически. После завершения приготовления нажать кнопку «OTMEHA».







58 Röndell



Шашлык из курицы

Ингредиенты

- Куриное филе 400 г
- Масло растительное 20 мл
- Лук репчатый 1 шт.

- Соль по вкусу
- Специи для курицы по вкусу
- Деревянные шпажки

Порядок приготовления

Куриное филе нарезать крупными квадратами или прямоугольниками. Добавить в курицу масло, соль и специи, перемешать. Лук нарезать полукольцами и добавить к курице. Дать настояться 2 часа. Куриные кусочки надеть на деревянные палочки. Палочки предварительно подогнать под ширину чаши. Шашлычки поставить в чашу в форме «костра». Закрыть крышку. Нажать кнопку «МЕНЮ» и выбрать режим «КУРИЦА». Программа запустится автоматически. После завершения приготовления нажать кнопку «ОТМЕНА». Нажать клавишу «МЕНЮ» и выбрать режим «ЖАРКА». Программа запустится автоматически. Обжарить шашлычки до румяного цвета. После завершения приготовления нажать кнопку «ОТМЕНА».





Чахохбили

Ингредиенты

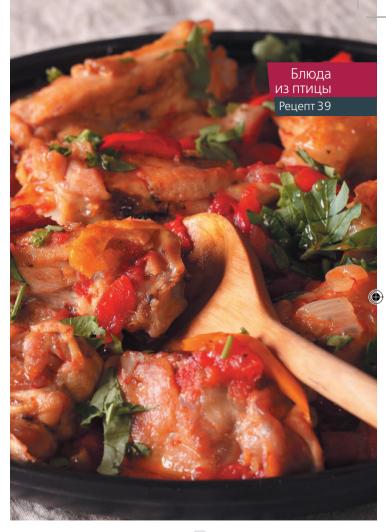
- Филе бедра курицы 500 г
- Лук репчатый 1 шт.
- Морковь 1 шт.
- Помидоры в собственном соку – 500 г.
- Перец болгарский 1 шт.
- Чеснок 2 зубчика
- Масло растительное 20 мл
- Зелень свежая 30 г
- Соль по вкусу
- Перец по вкусу

Порядок приготовления

Курицу разделить на части. Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на терке. Перец нарезать соломкой. Чеснок мелко порубить. Помидоры в соку мелко порезать. В чашу мультиварки влить масло и нажать кнопку **«МЕНЮ»**. Выбрать программу **«ЖАРКА»**. Выложить курицу и не закрывая крышки обжаривать ее до изменения цвета. Добавить к курице лук с морковью и обжаривать ещё 3 минуты. Нажать кнопку **«ОТМЕНА»**. Добавить болгарский перец, соль, перец и помидоры. Закрыть крышку. Нажать кнопку «МЕНЮ» и выбрать режим «КУРИЦА». Нажать кнопку **«ВРЕМЯ»** и клавишами **«ЧАС»/«МИН»** установить время приготовления 30 минут. Нажать кнопку **«ТЕМПЕРАТУРА»** и клавишами «ЧАС»/«МИН» установить температуру 110 °C. Программа запустится автоматически. После завершения приготовления нажать кнопку **«ОТМЕНА»**. Открыть крышку и добавить порубленную зелень и чеснок.



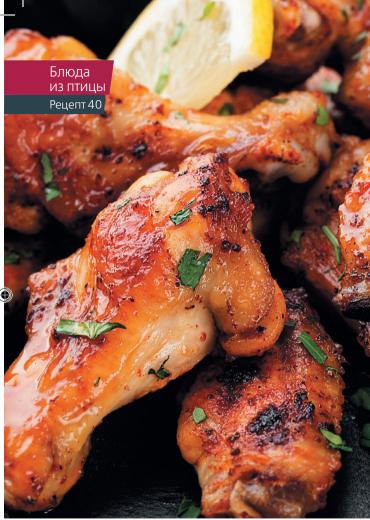
Совет: чахохбили будет насыщеннее, если после готовности дать ему настояться 10 минут.











Röndell



Жареная курица

Ингредиенты

- Куриная голень 800 г
- Масло растительное 20 мл
- Соль по вкусу
- Перец по вкусу

Порядок приготовления

В чашу мультиварки влить растительное масло. Выложить куриные голени, посолить и поперчить. Перемешать. Крышку не закрывать. Кнопкой **«МЕНЮ»** выбрать режим **«КУРИЦА»**. Нажать кнопку **«ВРЕМЯ»** и клавишами **«ЧАС»/«МИН»** установить время приготовления 45 минут. Нажать кнопку «ТЕМПЕРАТУРА» и клавишами «ЧАС»/«МИН» установить температуру 130°С. Программа запустится автоматически. Курицу периодически переворачивать для равномерной обжарки. После завершения приготовления нажать кнопку «OTMEHA».



Куриные наггетсы

Ингредиенты

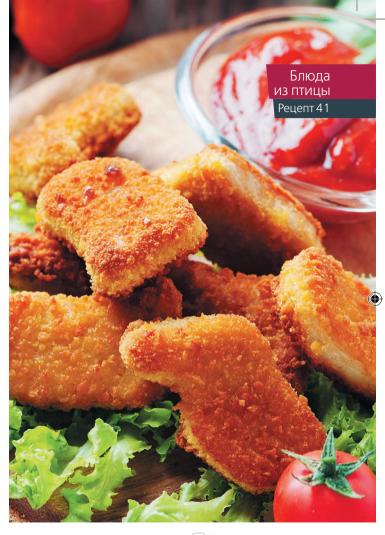
- Куриное филе 500 г
- Яйцо куриное 1 штука
- Масло растительное 20 мл
- Сухари панировочные 250 г
- Чеснок гранулированный по вкусу
- Соль по вкусу
- Специи по вкусу

Порядок приготовления

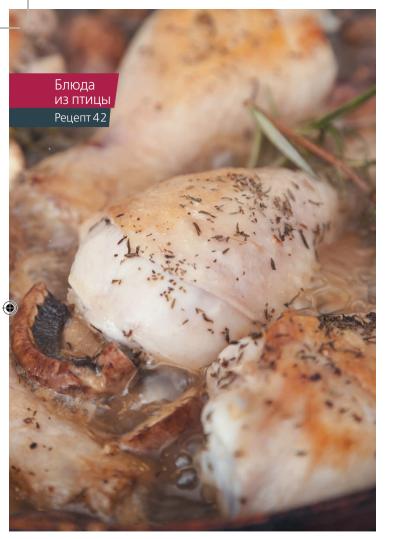
Куриное филе нарезать прямоугольниками размером 3 на 4 см. В отдельной ёмкости взбить яйцо, добавить в смесь соль, чеснок гранулированный и специи.

Каждый кусочек куриного филе обмакнуть в яйцо, далее обвалять в панировочных сухарях.

В чашу мультиварки вылить растительное масло, кнопкой «МЕНЮ» выбрать режим «КУРИЦА». Программа запустится автоматически. Наггетсы готовить партиями, выложив их на дно чаши. Готовить с закрытой крышкой 3-4 минуты до золотистой корочки, далее открыть крышку и перевернуть наггетсы. Готовить еще 2-3 минуты под закрытой крышкой. После завершения приготовления нажать кнопку «OTMEHA»









Тушёная курица в собственном соку

Ингредиенты

- Куриные ножки 700 г
- Лук репчатый 3 шт.
- Лавровый лист 2 шт.
- Вода 1 мерный стакан
- Соль по вкусу
- Перец по вкусу

Порядок приготовления

Лук мелко нарезать. В чашу мультиварки выложить лук, курицу, соль, перец, лавровый лист. Влить 1 мерный стакан воды. Закрыть крышку. Кнопкой **«МЕНЮ»** выбрать режим **«ТУШЕНИЕ»**. Программа запустится автоматически. После завершения приготовления нажать кнопку **«ОТМЕНА»**.



Совет: за 5 минут до завершения приготовления можно добавить в курицу пару зубчиков чеснока.







Индейка с овощами и соусом терияки

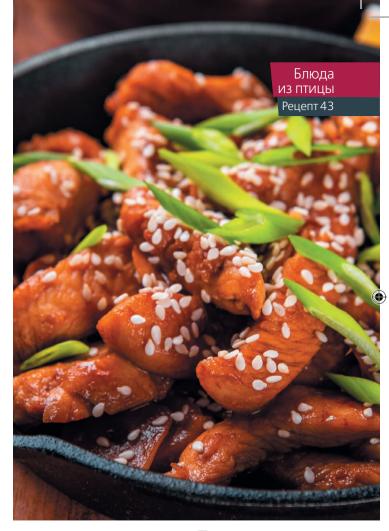
Ингредиенты

- Филе индейки 500 г
- Сладкий перец 1 шт.
- Лук репчатый 1 шт.
- Чеснок 2 зубчика

- Соус терияки 100 г
- Кунжутные семечки 2 ст.л.
- Мёд 1 ч.л.
- Оливковое масло 10 мл

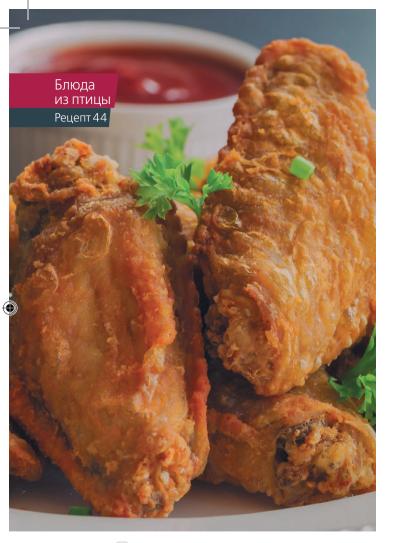
Порядок приготовления

Индейку нарезать кубиками. Лук и болгарский перец нарезать полукольцами. В чашу мультиварки влить оливковое масло. Нажать кнопку **«МЕНЮ»** и выбрать режим **«ЖАРКА»**. В чашу выложить индейку и обжарить до изменения цвета. Добавить лук, болгарский перец и выдавленный через пресс чеснок. Влить соус терияки и перемешать. Готовить 15 минут, периодически перемешивая. За 5 минут до окончания программы добавить мёд, перемешать для равномерного распределения мёда. Нажать кнопку **«ОТМЕНА»**. Посыпать кунжутом готовое блюдо и перемешать.









64 Röndell



Куриные крылышки во фритюре

Ингредиенты

- Куриные крылышки 900 г
- Масло растительное 700 мл
- Панировочные сухари 200 г
- Острый соус по желанию
- Мука 150 г
- Яйцо 1 шт.
- Соль по вкусу
- Специи по вкусу

Порядок приготовления

Куриные крылышки натереть солью и специями, смазать острым соусом. Оставить мариноваться на 30 минут. В чашу мультиварки влить растительное масло. В отдельных емкостях подготовить панировочные сухари, муку и взбитое яйцо. Нажать кнопку **«МЕНЮ»** и выбрать режим **«ФРИТЮР»**. Программа запустится автоматически. Каждое крылышко обвалять сначала в муке, после в яйце и далее в сухарях. Выложить их в корзину для фритюра. Опустить корзину в разогретое масло и обжаривать до золотистого цвета, не закрывая крышки. После завершения приготовления нажать кнопку **«ОТМЕНА»**.



• **Совет:** готовые крылышки выложить на бумажную салфетку, чтобы убрать излишки масла.





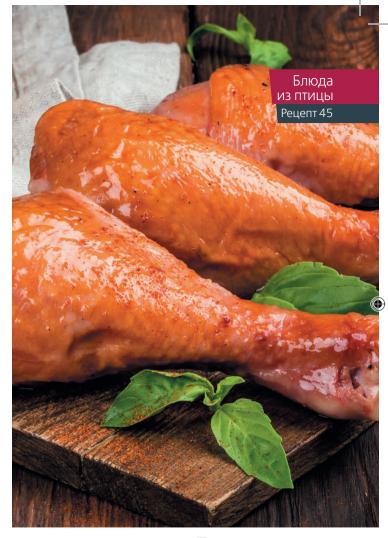
Курица копчёная

Ингредиенты

- Куриные бедра 500 г
- Жидкий дым 40 мл
- Соль по вкусу
- Перец по вкусу

Порядок приготовления

В отдельную емкость влить жидкий дым, соль и перец. Все перемешать. Выложить куриные бедра, обильно обмазав их со всех сторон, и оставить мариноваться на 30 минут. По истечении времени курицу завернуть в 3 слоя фольги и выложить в чашу мультиварки. Закрыть крышку. Нажмите кнопку «МЕНЮ» и выберите режим «ЗАПЕКАНИЕ». Нажмите кнопку «ВРЕМЯ» и клавишами «ЧАС»/«МИН» установить время приготовления 30 минут. Программа запустится автоматически. После завершения приготовления нажать кнопку «ОТМЕНА».













Куриные котлеты на пару

Ингредиенты

- Куриный фарш 500 г
- Лук репчатый 1 шт.
- Яйцо куриное 1 шт.

- Соль по вкусу
- Перец по вкусу

Порядок приготовления

Лук мелко порубить или пропустить через мясорубку. Соединить фарш с луком, добавить яйцо, соль и перец. Все хорошо перемешать. В чашу мультиварки влить 300 мл воды. Вставить лоток для приготовления на пару. Из фарша сформировать котлеты и выложить их в лоток. Закрыть крышку. Нажать кнопку **«МЕНЮ»** и выбрать режим **«ПАР»**. Нажать кнопку **«ВРЕМЯ»** и клавишами **«ЧАС»/«МИН»** установить время приготовления 20 минут. Программа запустится автоматически. Готовить до окончания программы. После завершения приготовления нажать кнопку **«ОТМЕНА»**.





Манты

Ингредиенты

Для теста:

- Мука 500 г
- Яйцо куриное 2 шт.
- Масло растительное 10 мл
- Вода 200 мл
- Соль по вкусу

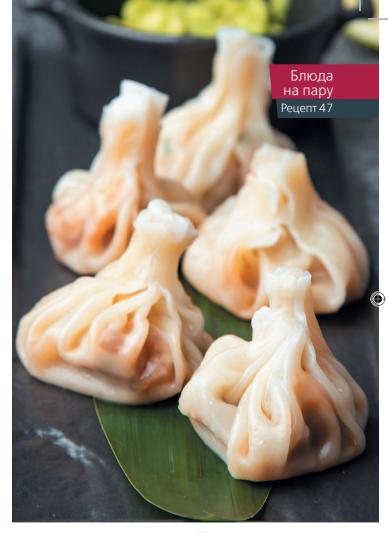
Для фарша:

- Мясной фарш 600 г
- Яйцо куриное 2 шт.
- Лук репчатый 1 шт.
- Чеснок 2 зубчика
- Соль по вкусу
- Специи по вкусу

Порядок приготовления

В отдельную емкость высыпать муку, сделать в ней углубление и выложить в него яйцо. Добавить растительное масло, воду, соль. Вымешивать тесто до однородности.

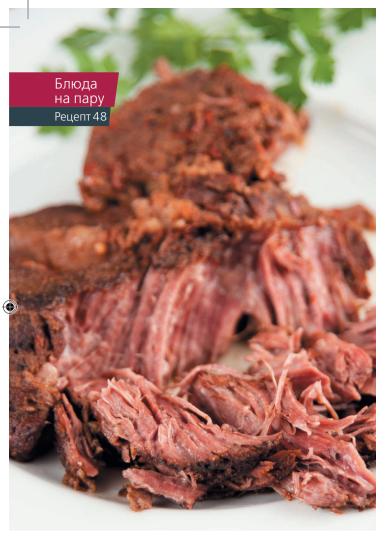
Лук и чеснок мелко нашинковать или пропустить через мясорубку. Соединить лук с фаршем, добавить измельченный чеснок, яйцо, соль и специи. Тесто раскатать тонким слоем, вырезать круги диаметром 8 см. В середину каждого круга выложить порцию фарша. Края теста необходимо защипнуть круговыми движениями. В чашу мультиварки влить 400 мл воды. Установить лоток для приготовления на пару. Выложить в лоток манты. Закрыть крышку. Нажать кнопку «МЕНЮ» и выбрать режим «ПАР». Нажать кнопку «ВРЕМЯ» и клавишами «ЧАС»/«МИН» установить время приготовления 40 минут. Программа запустится автоматически. Готовить до окончания программы. После завершения приготовления нажать кнопку «OTMEHA».













Говядина на пару

Ингредиенты

- Говядина филе 400 г
- Горчица 40 г
- Соль по вкусу
- Специи по вкусу

Порядок приготовления

Мясо нарезать на стейки. Каждый кусок натереть горчицей, солью и специями. Отложить мясо мариноваться на 10 минут. В чашу мультиварки влить 400 мл воды. Установить лоток для приготовления на пару. Выложить в него мясо. Закрыть крышку. Нажать кнопку **«МЕНЮ»** и выбрать режим **«ПАР»**. Нажать кнопку **«ВРЕМЯ»** и клавишами **«ЧАС»/«МИН»** установить время приготовления 40 минут. Программа запустится автоматически. Готовить до окончания программы. После завершения приготовления нажать кнопку **«ОТМЕНА»**.





Лосось на пару с овощами

Ингредиенты

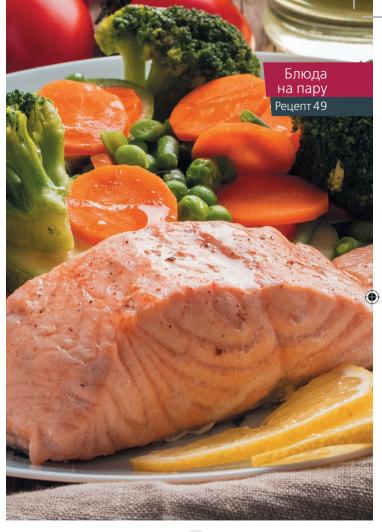
- Лосось 400 г
- Стручковая фасоль 100 г
- Цветная капуста 100 г
- Брокколи 100 г
- Сок лимона 10 мл
- Соль по вкусу
- Специи по вкусу

Порядок приготовления

Рыбу натереть солью и специями, сбрызнуть соком лимона. Оставить мариноваться на 10 минут. В чашу мультиварки налить 250 мл воды. Установить лоток для приготовления на пару. Выложить рыбу и овощи в лоток. Закрыть крышку. Нажать кнопку **«МЕНЮ»** и выбрать режим **«ПАР»**. Нажать кнопку «ВРЕМЯ» и клавишами «ЧАС»/«МИН» установить время приготовления 15 минут. Программа запустится автоматически. Готовить до окончания программы. После завершения приготовления нажать кнопку «OTMEHA».

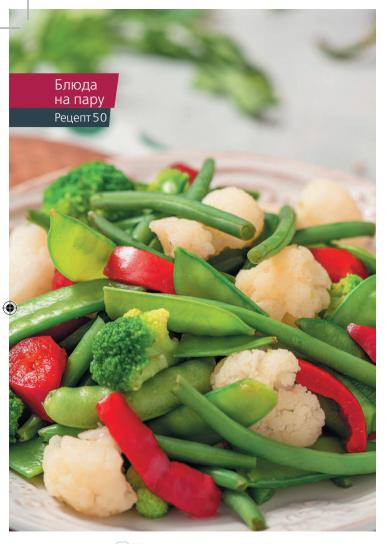


Совет: рыбу можно подавать с соусом. Смешайте йогурт с мелко порубленным укропом и солью. Соус для рыбы готов.









70 Röndell



Овощи на пару

Ингредиенты

- Стручковая фасоль 100 г
- Цветная капуста 100 г
- Брокколи 100 г

- Картофель 100 г
- Морковь 1 г
- Соль по вкусу
- Специи по вкусу

Порядок приготовления

В чашу мультиварки налить 250 мл воды. Установить лоток для приготовления на пару. Выложить овощи в лоток. Закрыть крышку. Нажать кнопку **«МЕНЮ»** и выбрать режим **«ПАР»**. Нажать кнопку **«ВРЕМЯ»** и клавишами **«ЧАС»/«МИН»** установить время приготовления 15 минут. Программа запустится автоматически. Готовить до окончания программы. После завершения приготовления нажать кнопку **«ОТМЕНА»**.





Тушёные овощи

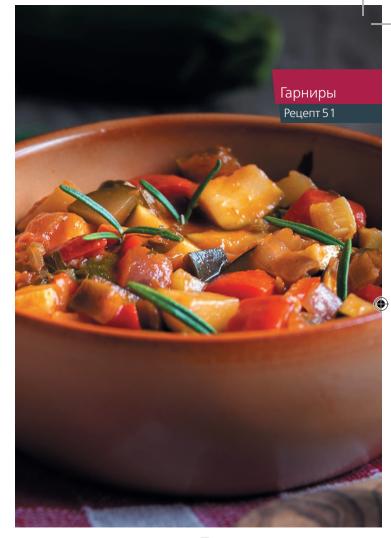
Ингредиенты

- Цукини 1 шт.
- Морковь 1 шт.
- Болгарский перец 1 шт.
- Помидоры 3 шт.

- Томатная паста 1 ч.л.
- Укроп 10 г
- Растительное масло 10 мл
- Соль по вкусу
- Перец по вкусу

Порядок приготовления

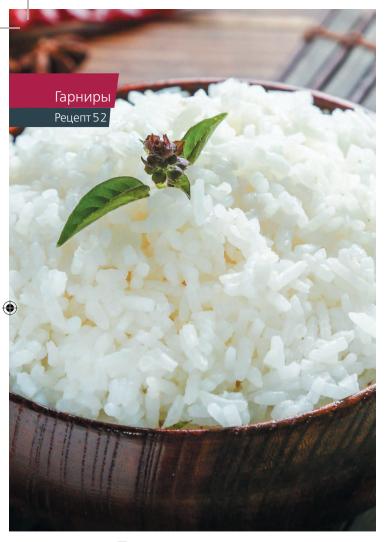
Цукини, морковь, болгарский перец, укроп и помидоры нарезать. Смазать чашу мультиварки растительным маслом. Выложить в чашу овощи с укропом. Посолить, поперчить и добавить томатную пасту. Все перемешать. Закрыть крышку. Нажать кнопку **«МЕНЮ»** и выбрать режим **«ТУШЕНИЕ»**. Нажать кнопку **«ВРЕМЯ»** и клавишами **«ЧАС»/«МИН»** установить время приготовления 20 минут. Программа запустится автоматически. Готовить до окончания программы. После завершения приготовления нажать кнопку **«ОТМЕНА»**.











72 Röndell



Рис

Ингредиенты

- Рис шлифованный 1,5 мерных стакана
- Вода 2 мерных стакана
- Масло сливочное 10 г
- Соль по вкусу

Порядок приготовления

Смазать чашу мультиварки сливочным маслом. Рис промыть до прозрачной воды. Выложить его в чашу и залить водой, добавить соль. Закрыть крышку. Кнопкой **«МЕНЮ»** выбрать программу **«РИС»**. Программа запустится автоматически. Процесс приготовления занимает около 30-40 минут. Программа выключится автоматически после выкипания воды в чаше, и мультиварка подаст звуковой сигнал. После завершения приготовления нажать кнопку **«ОТМЕНА»**. Готовый рис перемешать.





Рис с овощами

Ингредиенты

- Рис шлифованный 1,5 мерных стакана
- Вода 2 мерных стакана
- Морковь 1шт.
- Лук репчатый 1 шт.
- Масло растительное 20 мл
- Соль по вкусу

Порядок приготовления

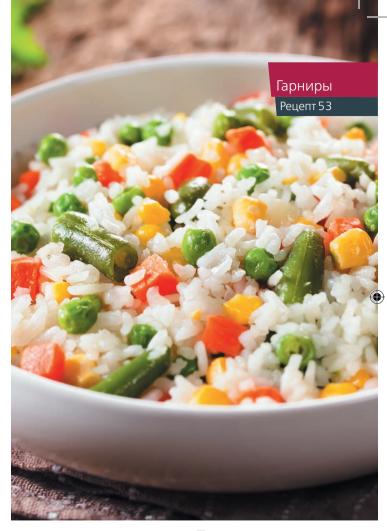
Рис промыть и залить водой. Морковь нарезать соломкой, лук полукольцами. В чашу мультиварки залить масло и кнопкой «МЕНЮ» выбрать режим «ЖАРКА». Программа запустится автоматически.

В масло выложить овощи и, перемешивая, обжарить до золотистого цвета, не закрывая крышки.

Нажать кнопку **«ОТМЕНА»**.

К овощам добавить рис и воду. Закрыть крышку. Кнопкой «МЕНЮ» выбрать программу «РИС». Запуск приготовления начнётся автоматически.

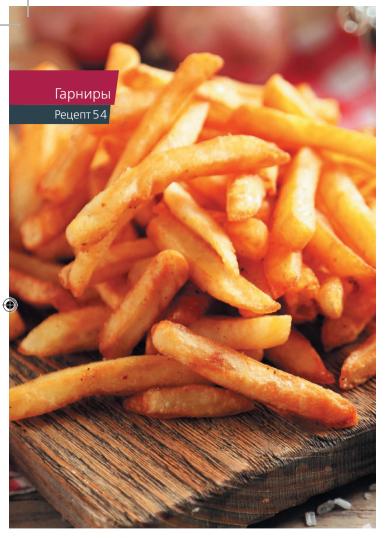
30-40 минут. Процесс приготовления занимает около Программа выключится автоматически после выкипания воды в чаше, и мультиварка подаст звуковой сигнал. После завершения приготовления нажать кнопку **«ОТМЕНА»**.











74 Röndell



Картофель фри

Ингредиенты

- Картофель фри (полуфабрикат) 200 г
- Масло растительное 700 мл
- Соль по вкусу

Порядок приготовления

Растительное масло вылить в чашу мультиварки, крышку не закрывать. Кнопкой **«МЕНЮ»** установить программу **«ФРИТЮР»**. Через 2-3 минуты, когда масло нагреется, выложить картофель в корзину для фритюра и опустить её в чашу. Готовить до золотистого цвета. После завершения приготовления нажать кнопку **«ОТМЕНА»**. Готовый картофель фри посолить.







Картофель жареный

Ингредиенты

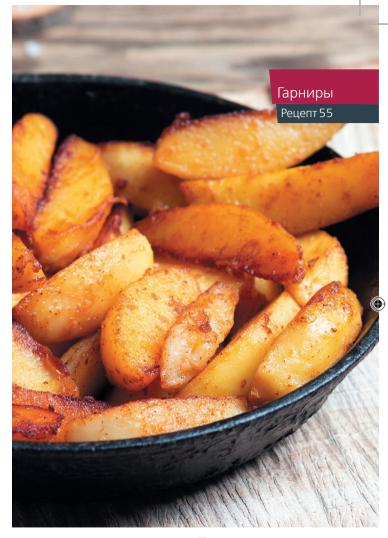
- Картофель 7 шт.
- Лук репчатый 1 шт.
- Масло растительное 20 мл
- Соль по вкусу

Порядок приготовления

Картофель нарезать соломкой. Лук мелко нарезать. В чашу мультиварки влить растительное масло. Нажать кнопку «МЕНЮ» и выбрать режим «ЖАРКА». Программа запустится автоматически. В чашу выложить лук, слегка обжарить. Добавить картофель и обжаривать около 10 минут при открытой крышке. Картофель перемешать, закрыть крышку и готовить, изредка помешивая. За 5 минут до окончания приготовления добавить соль и перемешать. После завершения приготовления нажать кнопку **«ОТМЕНА»**.

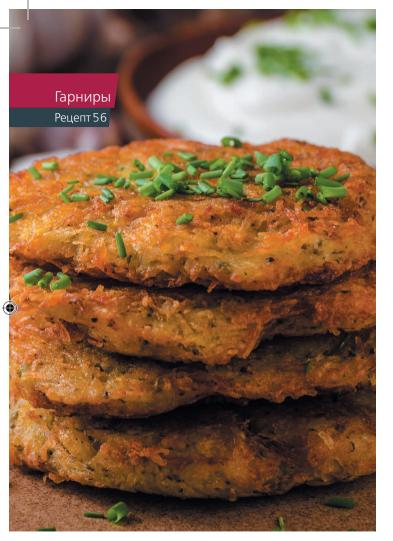


Совет: чтобы картофель сохранял форму, рекомендуется солить его в самом конце.









76 Röndell



Драники

Ингредиенты

- Картофель 4 шт.
- Лук репчатый 2 шт.
- Мука 3 ст.л.
- Яйцо куриное 1 шт.

- Соль по вкусу
- Растительное масло 1 ст.л.
- Гранулированный чеснок щепотка (по желанию)
- Перец по вкусу

Порядок приготовления

Очищенный картофель натереть на крупной терке, лук на мелкой. Добавить соль, перец и выдавленный через пресс чеснок. Перемешать. Добавить яйцо и муку, хорошо перемешать. В чашу мультиварки влить растительное масло. Нажать кнопку **«МЕНЮ»** и выбрать режим **«ЖАРКА»**. Программа запустится автоматически. Обжаривать драники лучше всего небольшими партиями. Ложкой выложить в чашу тесто частями, формируя драники. Жарить 5-7 минут с одной стороны под закрытой крышкой. Открыть крышку, перевернуть драники. Закрыть крышку и обжаривать еще около 8 минут с другой стороны. По окончании приготовления нажать кнопку **«ОТМЕНА»**.



Совет: готовые драники подавайте со сметаной.





Кускус с сухофруктами и орехами

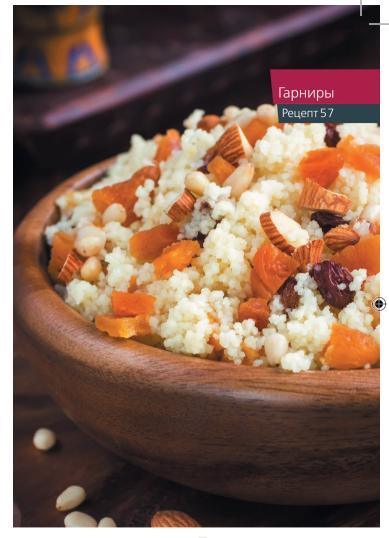
Ингредиенты

- Кускус 1 мерный стакан
- Вода 1 мерный стакан
- Масло оливковое 30 мл
- Курага 8 шт.

- Сушёная клюква 30 г
- Цукаты 30 г
- Сок лимона 10 мл
- Сахар 2 ст.л.
- Соль по вкусу

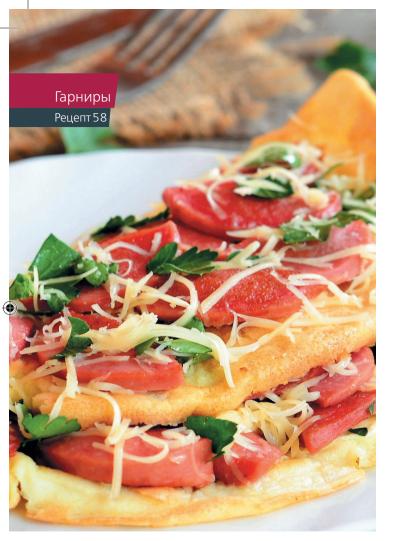
Порядок приготовления

Курагу порезать на кусочки. В чашу мультиварки выложить курагу, клюкву и цукаты. Влить воду и добавить кускус. Добавить сахар и соль. Перемешать. Закрыть крышку. Нажать кнопку **«МУЛЬТИПОВАР»**. Нажать кнопку **«ВРЕМЯ»** и клавишами **«ЧАС»/«МИН»** установить время приготовления 10 мин. Программа запустится автоматически. После завершения приготовления нажать кнопку **«ОТМЕНА»**.









78 Röndell



Омлет

Ингредиенты

- Яйцо куриное 3 шт.
- Молоко 1 мерный стакан
- Колбаса 80 г
- Сыр 70 г
- Масло сливочное 30 г
- Соль по вкусу

Порядок приготовления

Сыр натереть на терке. Колбасу нарезать кубиками. В отдельной емкости взбить яйца с молоком и солью. Добавить колбасу и сыр, перемешать. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом. Влить смесь для омлета. Закрыть крышку. Нажать кнопку **«МЕНЮ»** и выбрать режим **«ВЫПЕЧКА»**. Нажать кнопку **«ТЕМПЕРАТУРА»** и клавишами **«ЧАС»/«МИН»** установить 110 °C. Нажать кнопку **«ВРЕМЯ»** и клавишами **«ЧАС»/«МИН»** установить время приготовления 15 минут. Программа запустится автоматически. После завершения приготовления нажать кнопку **«ОТМЕНА»**.





Паштет из куриной печени

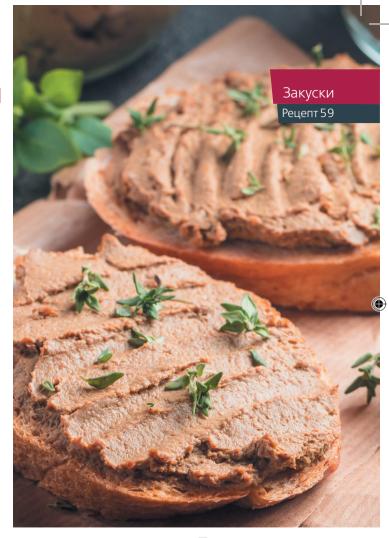
Ингредиенты

- Печень куриная 700 г
- Морковь 1 шт.
- Лук репчатый 1 шт.

- Масло растительное 30 мл
- Перец по вкусу
- Маспо спивочное 100 г
- Вода 30 мл

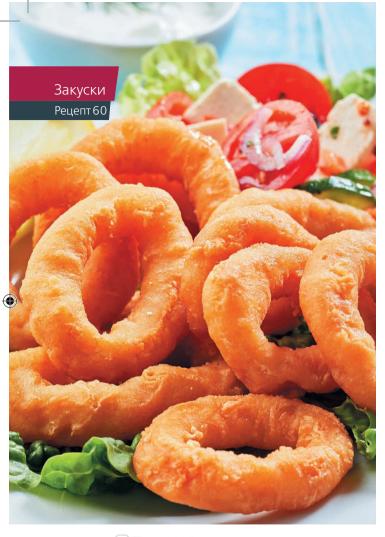
Порядок приготовления

Лук и морковь нарезать кубиками. Печень ошпарить кипятком и слить воду. В чашу мультиварки влить растительное масло. Нажать кнопку **«МУЛЬТИПОВАР»**. Нажать кнопку **«ВРЕМЯ»** и клавишами «ЧАС»/«МИН» установить время приготовления 35 минут. Нажать кнопку **«ТЕМПЕРАТУРА»** и кнопками «ЧАС»/«МИН» установить температуру 130 °С. В чашу выложитьлуки морковьи обжаривать, периодически перемешивая, под закрытой крышкой 10 минут. Далее добавить печень, сливочное масло, соль, перец и воду. Закрыть крышку и готовить до окончания программы. После завершения приготовления нажать кнопку **«ОТМЕНА»**. Лишнюю воду из чаши слить. Все ингредиенты измельчить блендером до однородной массы и убрать в холодильник охлаждаться.











Кольца кальмаров во фритюре

Ингредиенты

- Кальмары 500 г
- Яйцо куриное 2 шт.
- Мука 100 г

- Масло растительное 600 мл
- Сухари панировочные 250 г
- Соль по вкусу
- Специи по вкусу

Порядок приготовления

Очищенные кальмары нарезать кольцами. Яйца взбить в отдельной емкости, добавив к ним соль и специи.

Кольца кальмара опустить в муку, далее в яйцо и после в панировочные сухари. Кальмары в панировке аккуратно выложить в корзину для фритюра. В чашу мультиварки влить растительное масло, кнопкой **«МЕНЮ»** выбрать программу **«ФРИТЮР»**. Программа запустится автоматически. Через 2-3 минуты, когда масло нагреется в чашу опустить корзину для фритюра с кольцами и готовить до золотистого цвета. После завершения приготовления нажать кнопку **«ОТМЕНА»**.





(

Пончики

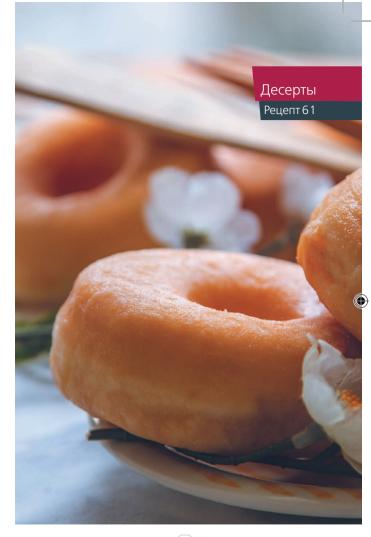
Ингредиенты

- Вода 110 мл
- Масло сливочное 75 г
- Сухие дрожжи 11 г
- Яйцо куриное 2 шт.

- Мука 920 г
- Масло растительное 420 г
- Соль 1 ч.л.
- Сахарная пудра для посыпки

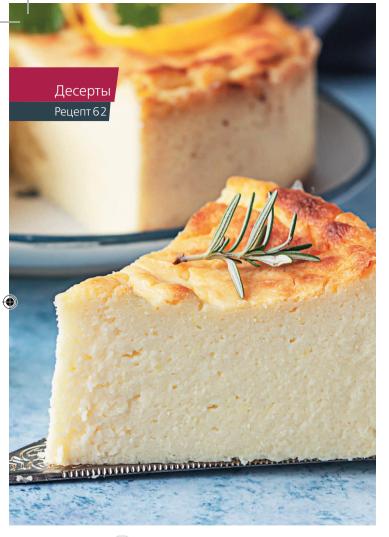
Порядок приготовления

В отдельной ёмкости развести тёплую воду с сахаром, дрожжами и солью. Хорошо перемешать венчиком до появления пузырьков. Влить в смесь растопленное сливочное масло. Постепенно добавлять муку, хорошо перемешивая. Вымесить упругое и однородное тесто. Тесто накрыть пленкой и убрать в тёплое место на 20 минут. Когда тесто подошло, раскатайте его. Стаканом вырежьте круги в тесте, в центре каждого кружка вырезать ещё один круг меньшего диаметра, чтобы получился пончик с дырочкой. Вырезанные сердцевинки отложите, они будут пончиками-шариками. Все вырезанные пончики накрыть полотенцем и дать отдохнуть 10 минут. В чашу мультиварки влить растительное масло. Нажать кнопку **«МЕНЮ»** и выбрать режим **«ФРИТЮР»**. Программа запустится автоматически. Когда масло нагрелось, партиями выложить пончики в корзину для фритюра и обжаривать до золотистого цвета с открытой крышкой. Готовые пончики выложить на салфетку для сбора излишков масла. После завершения приготовления нажмите кнопку **«ОТМЕНА»**. Готовые пончики посыпать сахарной пудрой и подавать теплыми.









82 Röndell



Запеканка творожная

Ингредиенты

- Творог 400 г
- Яйцо куриное 2 шт.
- Сахар 2 шт.

- Манка 3 ст.л.
- Сода 1/2 ч.л.
- Масло растительное 10 мл
- Соль по вкусу

Порядок приготовления

В отдельной емкости смешать творог, желтки, сахар, соль и соду. Перемешать. Добавить в массу манную крупу и перемешать. Белки взбить с щепоткой соли до пиков. Аккуратно введите белковую массу в творожную и перемешайте. Чашу мультиварки смазать растительным масло. Массу выложить в мультиварку. Закройте крышку. Нажмите кнопку «МЕНЮ» и выберите режим «ЗАПЕКАНИЕ». Нажмите кнопку «ВРЕМЯ» и клавишами «ЧАС»/«МИН» установите время приготовления 30 минут. Нажмите кнопку «ТЕМПЕРАТУРА» и клавишами «ЧАС»/«МИН» установите температуру 110 °С. Программа запустится автоматически. После завершения приготовления нажмите кнопку «ОТМЕНА».





Сметанник

Ингредиенты

Корж:

- Сметана 200 г
- Мука 280 г
- Сливочное масло 100 г
- Caxap 210 г

- Яйца 4 шт.
- Разрыхлитель 1 ст.л.

Крем:

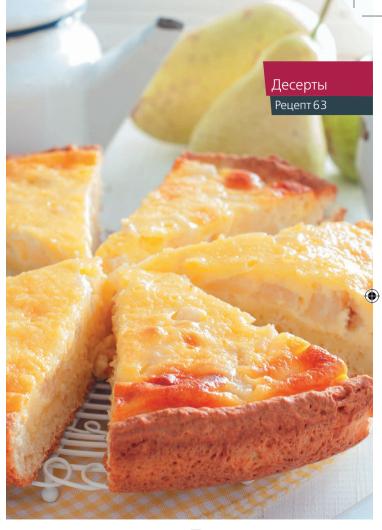
- Сметана 20-25% 450 г
- Сахарная пудра 130 г

Порядок приготовления

В отдельной емкости взбить яйца с сахаром до пышной светлой массы. Добавить сметану и растопленное сливочное масло. Перемешать. В муку добавить разрыхлитель и просеять ее в яичную массу. Перемешать до однородности.

Сделать круг из бумаги для запекания и положить его на дно чаши. Стенки чаши смазать сливочным маслом. Влить тесто в чашу. Кнопкой **«МЕНЮ»** выбрать режим **«ВЫПЕЧКА»**. Нажать кнопку **«ВРЕМЯ»** и клавишами **«ЧАС»/«МИН»** установить время приготовления 1 час. Программа запустится автоматически. После завершения приготовления запустится программа **«ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА»**. Оставить корж в мультиварке еще на 20 минут. Нажать кнопку **«ОТМЕНА»**. Аккуратно вынуть корж с помощью лотка для пара и остудить. Разрезать его на 2 или 3 коржа.

Для приготовления крема смешайте сметану и сахарную пудру. Смажьте кремом коржи и поставьте в холодильник на 1-2 часа. Готовый торт разрезать на порционные кусочки.

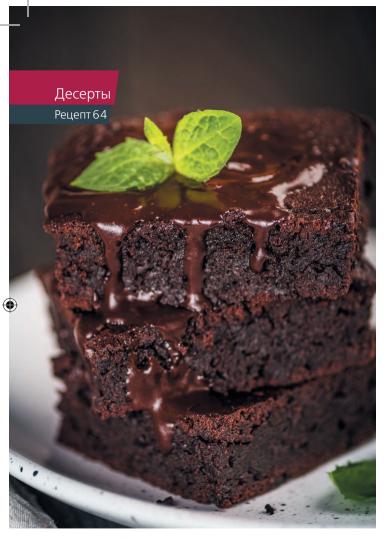












Шоколадный брауни

Ингредиенты

- Горький шоколад 150 г
- Сливочное масло 150 г
- Caxap 150 г
- Яйца 3 шт.

- Мука 150 г
- Какао-порошок 1 ст.л.
- Разрыхлитель 1/3 ч.л.
- Орехи пекан 100 гр

Порядок приготовления

В отдельную емкость выложить сливочное масло кубиками и разломанный на кусочки шоколад. В мультиварку налить 250 мл воды. Вставить в чашу лоток для приготовления на пару. Кнопкой **«МЕНЮ»** выбрать режим **«ПАР»**. Программа запустится автоматически. Дождаться закипания воды и поставить емкость с маслом и шоколадом в лоток мультиварки. Периодически помешивая полностью растворить шоколад в масле. Нажать кнопку **«ОТМЕНА»**. Шоколадную массу остудить, отставив в сторону.

Орехи измельчить удобным способом.

В шоколадную смесь добавить яйца и сахар, перемешать все венчиком до однородной массы. Добавить просеянную муку,



Совет: для получения более вязкой текстуры брауни замените половину или весь сахар на тростниковый.





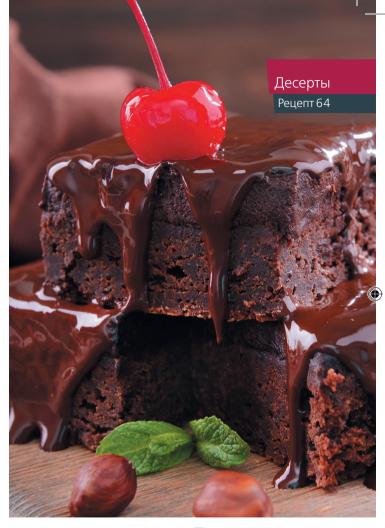


какао-порошок и разрыхлитель. Тщательно перемешать, масса должна быть однородная без комков. Добавить измельченные орехи и перемешать.

Чашу мультиварки выстлать кругом из бумаги для выпечки. Вылить шоколадную массу в чашу. Закрыть крышку. Кнопкой «МЕНЮ» выбрать программу «ВЫПЕЧКА». Нажать кнопку «ВРЕМЯ» и клавишами «ЧАС»/«МИН» установить время приготовления 1 час. Нажать кнопку «ТЕМПЕРАТУРА» и клавишами «ЧАС»/«МИН» установить 120°С. Программа запустится автоматически. После завершения приготовления нажать клавишу «ОТМЕНА». Остудить брауни и убрать в холодильник на ночь.



Совет: для более сладкого вкуса можно использовать горький и молочный шоколад в равных пропорциях.









86 Röndell



Творожный чизкейк

Ингредиенты

- Печенье 220 г
- Творог 400 г
- Яйцо куриное 2 шт.
- Сметана 100 г
- Крахмал кукурузный 2 ст.л.
- Caxap 100 г
- Экстракт ванили пару капель (можно заменить на щепотку ванилина)
- Сливочное масло 50 г

Порядок приготовления

Печенье измельчить в крошку, смешать с размягченным сливочным маслом. Дно чаши мультиварки выложить ровным плотным слоем крошки, сформировав борта коржа высотой 4-5 см.

В отдельной ёмкости соединить творог, предварительно протёртый через сито, сметану, экстракт ванили, крахмал и 60 г сахара. Желтки отделить от белков и добавить к творогу. Перемешать до однородной массы.

Белки взбить до крепкой пены с 40 г сахара и щепоткой соли. Аккуратно ввести белки в творожную массу и осторожно перемешать до однородности. Готовую массу выложить на корж. Закрыть крышку.



• **Совет:** потрясите чашу, чтобы определить степень готовности чизкейка. Готовый чизкейк должен подрагивать только посередине (5-6 см в центре).

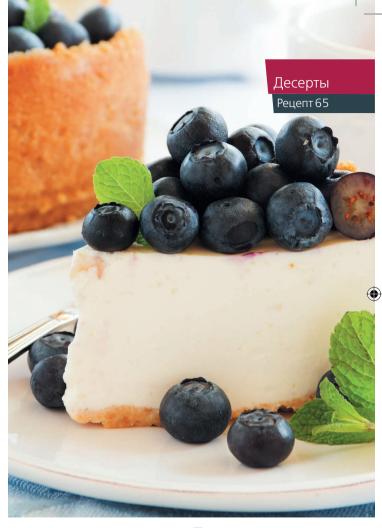




Кнопкой **«МЕНЮ»** выбрать режим **«ВЫПЕЧКА»**. Далее нажать кнопку **«ВРЕМЯ»** и кнопками **«ЧАС»/«МИН»** установить время приготовления 1 час. Нажать **«ТЕМПЕРАТУРА»** и кнопками **«ЧАС»/«МИН»** выбрать температурный режим 120 °С. Программа запустится автоматически. После окончания программы мультиварка перейдет в режим поддержания тепла, оставить чизкейк в мультиварке еще на 2 часа. После завершения приготовления нажать кнопку **«ОТМЕНА»**.

Готовый чизкейк остудить, аккуратно вынуть из чаши с помощью лотка для пара и убрать в холодильник на 3-4 часа.

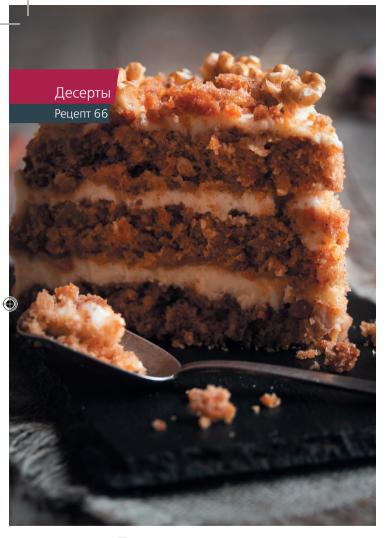
Совет: готовый чизкейк можно украсить ягодами, листиками мяты или посыпать сахарной пудрой.











Морковный пирог

Ингредиенты

Для коржа:

- Яйцо куриное 4 шт.
- Мука 2 стакана
- Разрыхлитель 2 ч.л.
- Молотая корица 2 ч.л.
- Соль 1/2 ч.л.
- Сахар 1 стакан

- Масло растительное –
 1/2 стакана
- Морковь 2-4 шт.
- Орехи по желанию

Для крема:

- Сметана 250 г
- Сахарная пудра 300 г

Порядок приготовления

Морковь натрите на терке. Должно получится 4 стакана тертой моркови. Морковь в стакане не нужно утрамбовывать. В отдельную емкость просеять муку, разрыхлитель, соду, соль и корицу. Отложить. В большой емкости взбейте яйца с сахаром до увеличения в объёме. Добавьте растительное масло, перемешайте. Постепенно добавляйте сухие ингредиенты. Далее добавьте морковь и дробленые орехи. Чашу мультиварки выстлать кругом из бумаги для выпечки. Влить массу в чашу на бумагу. Закрыть крышку. Нажать кнопку **«МЕНЮ»** и выбрать режим **«ВЫПЕЧКА»**. Нажмите кнопку **«ВРЕМЯ»**



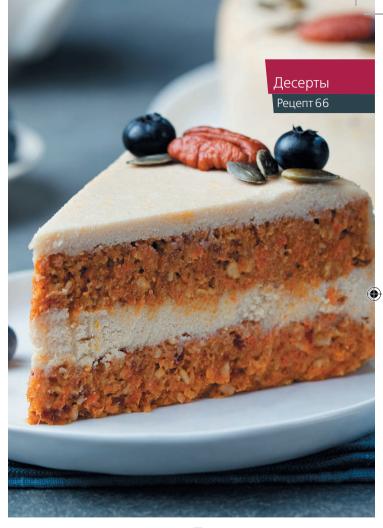
5 **Совет:** если вы любите кулинарные эксперименты, добавьте к тёртой моркови цедру и сок одного апельсина. Вкус пирога получится более ярким и насыщенным.







и клавишами **«ЧАС/МИН»** установить время приготовления 1 час. Нажать кнопку **«ТЕМПЕРАТУРА»** и кнопками **«ЧАС/МИН»** установить температуру 120 °C. Дождаться завершения приготовления. Нажать кнопку **«ОТМЕНА»**. Далее аккуратно перевернуть корж с помощью лотка для пара, положив его в чашу верхом вниз. Нажать кнопку **«МЕНЮ»** и выбрать режим **«ВЫПЕЧКА»**. Нажмите кнопку **«ВРЕМЯ»** и клавишами **«ЧАС/МИН»** установить время приготовления 15 минут, нажать кнопку **«ТЕМПЕРАТУРА»** и кнопками **«ЧАС/МИН»** установить температуру 120 °C. Готовить до окончания программы. Нажать кнопку **«ОТМЕНА»**. Готовый корж вынуть из чаши и остудить. Разрезать корж на 2 или 3 части. Для крема соедините сметану с сахарной пудрой и взбейте миксером. Смазать кремом коржи и убрать пирог в холодильник на ночь.



Röndell 89





Десерты Рецепт 67

Хлеб

Ингредиенты

- Вода 330 мл
- Сахар 1 ст.л.
- Соль 1 ч.л.

- Масло растительное 2 ст.л.
- Мука 530 г
- Дрожжи 10 г

Порядок приготовления

В отдельную емкость влить теплую воду, добавить сахар, дрожжи и перемешать. Оставить на 10 минут подходить. На воде должна появиться хорошая шапочка пены от дрожжей. В отдельную емкость просеять муку, добавить соль. В середине муки сделать углубление и вылить воду с дрожжами. Добавить растительное масло и начать вымешивать тесто. Оно должно липнуть к рукам. Сформировать шар из теста, положить его в емкость и, накрыв пленкой, поставить в теплое место на 2 часа подниматься. Чашу мультиварки смазать маслом. Выложить тесто. Закрыть крышку. Кнопкой **«МЕНЮ»** выбрать режим «ВЫПЕЧКА». Далее нажать кнопку «ВРЕМЯ» и клавишами «ЧАС»/«МИН» установить время приготовления 1 час. Программа запустится автоматически. После завершения программы открыть крышку и с помощью лотка для пара перевернуть хлеб на другую сторону. Кнопкой **«МЕНЮ»** выбрать режим **«ВЫПЕЧКА»**. Далее нажать кнопку **«ВРЕМЯ»** и клавишами «ЧАС»/«МИН» установить время приготовления 15 минут. Программа запустится автоматически. После завершения приготовления нажать кнопку **«ОТМЕНА»**. Хлеб завернуть в кухонное полотенце и дать остыть.





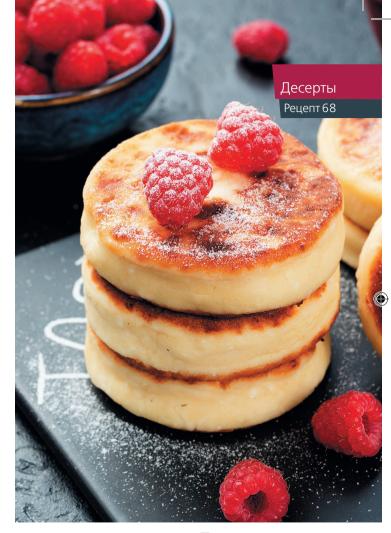
Ингредиенты

- Творог 400 г
- Caxap 2-3 ст.л.
- Яйцо куриное 2 шт.

- Манная крупа 3 ст.л.
- Мука 3 ст.л.
- Растительное масло 30 мл
- Соль по вкусу

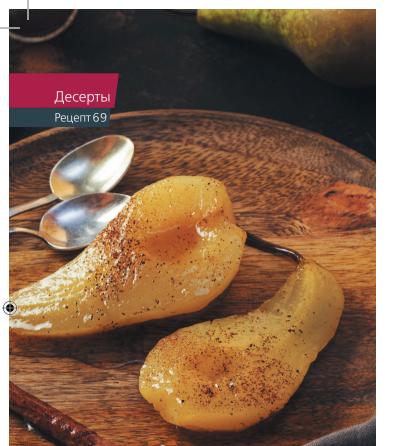
Порядок приготовления

В отдельной емкости смешать творог, яйца, сахар и соль до однородной массы. Всыпать манку, перемешать. Добавить муку и перемешать до однородности. Сформировать сырники и обвалять их в муке. В чашу мультиварки влить растительное масло. Нажать кнопку **«МЕНЮ»** и выбрать режим **«ЗАПЕКАНИЕ»**. Нажать кнопку **«ВРЕМЯ»** и клавишами «ЧАС»/«МИН» установить время приготовления 30 минут. Нажать кнопку **«ТЕМПЕРАТУРА»** и клавишами **«ЧАС»/«МИН»** установить температуру приготовления 110 °C. Программа запустится автоматически. Выложить в чашу часть сырников, закрыть крышку и готовить около 6 минут. Открыть крышку, перевернуть сырники и готовить под закрытой крышкой еще около 8 минут до золотистой корочки. После завершения приготовления нажать кнопку «ОТМЕНА».











Груши в карамели

Ингредиенты

- Груши 2 шт.
- Сливочное масло 50 г
- Caxap 50 г
- Лимонный сок 2 ч.л.
- Горячая вода 200 мл

Порядок приготовления

Груши очистить от кожуры, разрезать пополам и очистить сердцевину. В чашу мультиварки выложить сахар, масло и лимонный сок. Нажать кнопку **«МУЛЬТИПОВАР»**, нажать кнопку **«ВРЕМЯ»** и клавишами **«ЧАС»/«МИН»** установить время приготовления 15 минут. Нажмите кнопку **«ТЕМПЕРАТУРА»** и клавишами **«ЧАС»/«МИН»** установите температуру 120°С. Выложите груши в чашу, закройте крышку и готовьте 5 минут. Откройте крышку, переверните груши и готовьте под закрытой крышкой еще 5 минут. После завершения приготовления нажать кнопку **«ОТМЕНА»**.







Шоколадно-сливочная панна-котта

Ингредиенты

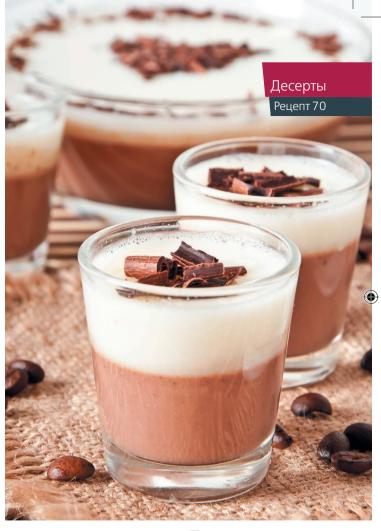
(на 1 слой в граммах)

- Шоколад 100 г (для шоколадного слоя)
- Желатин 8 г
- Вода кипяченая холодная 48 г
- Сливки (33%) 200 г
- Молоко (2,5%) 100 г
- Caxap 50 г

Порядок приготовления

Желатин залить холодной водой и оставить набухать. Шоколад натереть на терке. В чашу мультиварки добавить сливки, молоко, сахар и шоколад. Нажать кнопку **«МУЛЬТИПОВАР»** и кнопками **«ЧАС/МИН»** выбрать время 10 минут, нажать кнопку **«ТЕМПЕРАТУРА»** и кнопками **«ЧАС/МИН»** установить температуру 100 °С. Программа запустится автоматически. Крышку не закрывать, постоянно помешивая, довести смесь до закипания. Нажать кнопку **«ОТМЕНА»**. Немного остудить и добавить желатин. Тщательно перемешать до полного растворения желатина. Готовую смесь вылить в формы заполнив их наполовину. Смесь в формочках поставить застывать в холодильник на несколько часов.

Для приготовления сливочного слоя повторить все шаги выше, но без добавления шоколада. Из холодильника достать формы с застывшей шоколадной частью и полить их сливочной смесью. Убрать в холодильник для застывания на 5-6 часов.











Десерты Рецепт 71

94 Röndell

Яблоки медовые

Ингредиенты

- Яблоки 300 г
- Мед 60 г
- Орехи 30 г
- Корица по вкусу

Порядок приготовления

У яблока срезать верхнюю часть и аккуратно очистить от сердцевины. Орехи измельчить ножом. В центр яблока выложить орехи, мёд и добавить щепотку корицы, накрыть яблоки верхней частью. Яблоки выложить в чашу. Закрыть крышку. Нажать кнопку **«МЕНЮ»** и выбрать режим **«ВЫПЕЧКА»**. Программа запустится автоматически. После завершения приготовления нажать кнопку **«ОТМЕНА»**.





ДЛЯ ЗАМЕТОК

<u> </u>

