



ЯИЧНАЯ КАШКА НАТУРАЛЬНАЯ


 20 мин 8 яиц (320 г), 160 мл молока, 20 г сливочного масла, соль — по вкусу. **Для подачи:** 100 г твердого сыра (например, голландского), 200 г белого хлеба


 4

- 1** Нарезать ломтики хлеба кубиками или треугольниками.
- 2** Выбрать режим «Жарка», подсушить хлеб, помешивая, до золотистого цвета. Вынуть из чаши, охладить.
- 3** Натереть сыр на крупной терке.
- 4** Разбить в емкость яйца. Посолить по вкусу.
- 5** Влить молоко и размешать.
- 6** Вылить смесь в чашу мультиварки и готовить, выбрав режим «Варка», «Суп» или «Тушение», постоянно помешивая, до состояния полужидкой каши.
- 7** Добавить сливочное масло, перемешать. При подаче посыпать сыром, рядом положить гренки.



ОМЛЕТ, ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩАМИ

 30 мин 6 яиц (240 г), 240 мл молока, 20 г маргарина или сливочного масла, 120 г консервированного зеленого горошка, 1/2 баклажана (120 г), 40 г сметаны, соль — по вкусу. **Для подачи:** 10 г сливочного масла



 2

- 1** Взбить яйца с помощью миксера или венчика. Добавить молоко, посолить по вкусу и еще раз взбить.
- 2** Очистить баклажаны от кожуры и нарезать тонкими ломтиками. Выбрать режим «Жарка», растопить половину сливочного масла. Выложить баклажаны и обжарить до золотистого цвета.
- 3** Отделить горошек от жидкости, добавить к баклажанам, перемешать. Выложить овощи в емкость и заправить сметаной. Посолить по вкусу.
- 4** Выбрать режим «Жарка», растопить сливочное масло, вылить половину омлетной массы и жарить до загустения.
- 5** Выложить на середину омлета половину овощного фарша.
- 6** Закрыть с двух сторон загустевшей массой, придав омлету форму пирожка, и дожаривать 5 мин. Выложить на тарелку швом вниз, полить растопленным сливочным маслом.







КАША ПУХОВАЯ

 30 мин
 2-3
300 г гречневой крупы, 250 мл воды, 250 мл жирного молока, 70 г сахара. **Заправка:** 400 мл сливок 20%-ной жирности, 5 желтков, 100 г сливочного масла, соль — по вкусу

- 1 Налить воду в чашу мультиварки. Всыпать сахар, довести до кипения в режиме «Варка», «Суп» или «Тушение».
- 2 Выбрать режим «Варка», «Каша» или «Тушение». Выложить гречневую крупу, готовить 7-10 мин.
- 3 Добавить молоко, варить еще 5 мин.
- 4 Приготовить заправку, для этого смешать желтки со сливками.
- 5 Добавить сливочное масло, посолить.
- 6 Взбить смесь в пышную пену.
- 7 Добавить заправку в горячую кашу при постоянном помешивании.
- 8 Прогреть еще 3-4 мин.




КАША СЕЛЯНСКАЯ С ПЕЧЕНЬЮ

 1 ч
 3-4
200 г гречневой крупы, 150 г куриной печени, 200 г свежего шпика, 1 луковица, 2 яйца, 450-600 мл воды, 4 ст. л. сливочного масла, соль — по вкусу


- 1 Нарезать лук и шпик мелкими кубиками.
- 2 Выбрать режим «Жарка». Выложить в чашу шпик, вытопить жир. Добавить лук, обжаривать до прозрачности.
- 3 Промыть, зачистить от пленок и протоков куриную печень. Обсушить на бумажном полотенце. Выложить в чашу мультиварки.
- 4 Добавить 2 ст. л. сливочного масла. Жарить 10 мин.
- 5 Влить воду, посолить. Включить режим «Тушение» или «Варка». Готовить 10-15 мин.
- 6 Всыпать промытую гречневую крупу. Выбрать режим «Каша», варить до готовности.
- 7 Взбить в отдельной емкости яйца с 2 ст. л. растопленного сливочного масла с помощью вилки или венчика. Добавить яичную смесь в кашу при постоянном помешивании. Готовить еще 5 мин. Подавать горячей.



КАША ГРЕЧНЕВАЯ С БЕКОНОМ И ШАМПИНЬОНАМИ


 20 мин +
+ время варки

200 г гречневой крупы, 1 луковица,
100 г бекона, 100 г свежих шампиньонов,
2 ст. л. растительного масла, соль — по вкусу.
Для подачи: 40 г сливочного масла


 4

- 1 Очистить и нарезать полукольцами лук.
- 2 Промыть шампиньоны. Крупные нарезать, мелкие оставить целыми.
- 3 Нарезать бекон соломкой среднего размера.
- 4 Выбрать режим «Жарка». Обжаривать на разогретом растительном масле лук до золотистого цвета 3–4 мин.
- 5 Добавить бекон, обжаривать вместе 2 мин.
- 6 Добавить грибы, перемешать, обжаривать до румяной корочки в течение 5 мин.
- 7 Всыпать промытую гречневую крупу.
- 8 Влить 1 л воды, посолить. Готовить в режиме «Каша» или «Тушение» до сигнала. Добавить при подаче сливочное масло.

ПЛОВ С БАРАНИНОЙ ПО-УЗБЕКСКИ


 30 мин +
+ время варки

400 г баранины, 2 моркови, 2 луковицы, 1 головка чеснока, 150 г длиннозерного риса, 50 мл растительного масла, 1 ст. л. сушеного барбариса, 1 ч. л. зиры, соль, перец — по вкусу


 2

- 1 Очистить мясо от пленок и нарезать небольшими кусочками.
- 2 Нарезать лук кольцами, морковь — крупной соломкой.
- 3 Промыть рис до прозрачности воды.
- 4 Разогреть растительное масло, выбрав режим «Жарка», обжаривать лук в течение 2–3 мин. Добавить мясо и жарить до образования румяной корочки.
- 5 Всыпать морковь, обжарить все вместе, посолить и поперчить. Добавить барбарис и зиру, перемешать.
- 6 Всыпать промытый рис, влить подсоленную воду, чтобы она покрывала рис на 1–1,5 см.
- 7 Воткнуть в центр очищенную от верхней шелухи целую головку чеснока, готовить в режиме «Плов» или «Рис» до сигнала. Подавать со свежими овощами.

ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ


 1 ч
30 мин

360 г риса, 800 мл молока или воды, 80 г сахара,
2 яйца (80 г), 80 г изюма, 25 г маргарина или сливочного масла, 2 ст. л. панировочных сухарей, 25 г сметаны, соль — по вкусу

 6–8


- 1 Тщательно промыть изюм, залить небольшим количеством воды для набухания.
- 2 Влить в чашу мультиварки молоко. Всыпать сахар и посолить по вкусу.
- 3 Промыть рисовую крупу. Добавить в молоко и варить, выбрав режим «Каша», до готовности. Выложить кашу в емкость и охладить до 60–70 °С. Добавить в рис сливочное масло, оставив немного для смазывания чаши.
- 4 Взбить яйца в пышную пену. Добавить половину массы в кашу, остальную часть смешать со сметаной.
- 5 Всыпать в рисовую кашу изюм, тщательно перемешать.
- 6 Смазать оставшимся маслом чашу мультиварки, посыпать панировочными сухарями.
- 7 Выложить рисовую массу, смазать сверху яйцом со сметаной и готовить, выбрав режим «Выпечка», до сигнала (40 мин).

КАША ОВСЯНАЯ С ЯБЛОКАМИ, СУХОФРУКТАМИ И ОРЕХАМИ

 1 ч +
+ 35 мин

на вымачивание крупы


300 г овсяной крупы, 2 яблока среднего размера (или 1 крупное), 100 г кураги, 100 г чернослива (без косточек), 50 г изюма, 100 г грецких орехов (очищенных), 100 г сливочного масла, 150 мл молока, 50 г меда, 250 мл воды, соль — по вкусу


 4

- 1 Залить овсяную крупу водой и оставить на 35 мин.
- 2 Включить мультиварку. Выбрать режим «Выпечка». Растопить в чаше 1 ст. л. сливочного масла. Положить целое яблоко. Готовить 20–25 мин. Выключить программу принудительно. Достать яблоко.
- 3 Поместить в чашу размоченную крупу вместе с жидкостью. Влить 2 или больше мультистаканов воды (она должна покрывать крупу на 1 см). Добавить изюм, орехи, курагу и чернослив. Перемешать.
- 4 Измельчить яблоко с помощью блендера до пюреобразной консистенции. Добавить к крупе, перемешать. Выбрать режим «Рис» (время по умолчанию 25 мин) либо готовить в режиме «Варка» 30 мин.
- 5 Смешать мед с молоком (при необходимости растопить мед на водяной бане). Добавить полученную смесь в чашу за 5 мин до готовности каши. В конце положить оставшееся сливочное масло. Перемешать.



КАША ПЕРЛОВАЯ С ОВОЩАМИ И СУШЕНЫМИ ГРИБАМИ

 1 ч : 300 г перловой крупы, 100 г сушеных белых грибов, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 2 ст. л. растительного масла, 40 г сливочного масла, 1 л воды, щепотка тмина, соль, черный перец — по вкусу

 4

1 Тщательно промыть перловую крупу, замочить в холодной воде на время, необходимое для приготовления овощей. Залить на это же время сушеные грибы водой, доведенной до кипения.

2 Нарезать морковь, лук и корень сельдерея соломкой.


3 Выбрать режим «Жарка». Обжарить нарезанные овощи на растопленном растительном масле до золотистого цвета, добавить тмин.

4 Всыпать в мультиварку перловую крупу, предварительно слив воду. Добавить грибы, отжатые от лишней жидкости.


5 Влить 1 л воды. Посолить и поперчить по вкусу. Выбрать режим «Тушение», готовить 30 мин.

6 Положить после сигнала о приготовлении сверху сливочное масло и оставить кашу доходить на 10 мин.

КАША ПОЛЕВАЯ

 50 мин + время на вымачивание пшена : 250 г пшена, 1 луковица, 1 морковь, 150 г соленого сала, 400 мл воды, пучок свежего укропа, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу.

Для подачи: 50 г сливочного масла

 2

1 Замочить пшено в воде на 30 мин, промыть. Нарезать сало крупными кубиками.

2 Очистить морковь, нарезать крупными кубиками.

3 Очистить лук, нарезать крупными дольками.

4 Включить мультиварку. Выложить в чашу сало. Вытопить жир в режиме «Жарка».


5 Добавить овощи, обжаривать до золотистой корочки 10–15 мин.


6 Влить воду, довести до кипения. Посолить, поперчить. При необходимости выключить программу принудительно или готовить до ее окончания.

7 Положить пару веточек укропа. Перемешать.

8 Всыпать пшено. Готовить в режиме «Рис» или «Каша» 25 мин. Подавать со сливочным маслом.

КАША ЯЧНЕВАЯ С ЛИСИЧКАМИ И КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ

 50 мин : 300 г ячневой крупы, 250 г лисичек, 250 г варено-копченой грудинки, 1 луковица, 1 морковь, 500 мл воды, 50 мл растительного масла, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

 3–4

1 Очистить лук, нарезать средними кубиками.

2 Очистить морковь, нарезать средними кубиками.

3 Нарезать грудинку средними кубиками, предварительно удалив кожу.


4 Включить мультиварку. Выбрать режим «Жарка». Налить в чашу растительное масло, разогреть.


5 Обжаривать грудинку, лук и морковь 5 мин. Добавить лисички. Обжаривать еще 5–7 мин.

6 Налить воду, довести до кипения или подождать окончания программы. Посолить, поперчить.

7 Добавить крупу. Выбрать режим «Рис», «Каша» или «Варка», готовить 25–30 мин.

ПШЕННИК

 55 мин : 350 г пшена, 1 л молока, 60 г сливочного масла, 100 г изюма, 100 г кураги, 50 г сахара, соль — по вкусу

 6

1 Тщательно промыть пшено горячей водой. Обдать кипятком, чтобы ушла горечь.

2 Налить в чашу молоко.

3 Добавить сахар, перемешать до его полного растворения.

4 Положить сливочное масло.

5 Всыпать крупу. Немного посолить.

6 Добавить промытые сухофрукты (курагу следует предварительно нарезать). Выбрать режим «Выпечка», готовить до сигнала.