



ГОТУЕМО З ARDESTO

112

multicooker recipes
рецептів для мультиварки
ARDESTO

ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

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

ПОПЕРЕДНЯ ОБРОБКА ПРОДУКТІВ

Крупа – перебрати, промити під холодною проточною водою.

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

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

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

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

Гриби – перебрати, очистити, промити під проточною водою.

COOKING ADVICES AND RECOMMENDATIONS

The recipe book notes the weight of the products, fully prepared to heat processing: washed, cleaned, thawed, sliced. With any changes in the recipe, it is important to follow the proportions of the products, otherwise you will face with unpleasant things, such as burning or boiling. Moreover, in case of changing the recipe you need to correct the cooking time or program. Residence region, product geographical area of origin, production term and cooling degree may influence on the stage of dish readiness. This factors may prevent the dish from being ready in the time specified in the recipe. To achieve the best result, use the function «Manual». With its help you can easily increase or decrease the temperature and cooking time of your favorite dish.

PRELIMINARY PROCESSING OF PRODUCTS

Cereals – sort out, rinse under cold running water.

Vegetables, fruits – sort out, peel and rinse under running water.

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

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

Poultry – remove feathers and entrails, rinse under running water.

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

ЗМІСТ

Баклажани-човники з м'ясом.....	6	Холодець.....	32	Каша манна.....	62	Запіканка з беконом.....	92	
Крем-суп овочевий.....	7	Сочевиця з ковбасками та беконом.....	33	Каша пшоняна.....	63	Кекс бананово-горіховий.....	93	
Розсольник.....	8	Гуляш по-середземноморськи.....	34	Каша рисова.....	64	Кекс шоколадний.....	94	
Солянка.....	9	Закуска пікантна з креветок.....	35	Макарони.....	65	Лаваш.....	95	
Суп сирний із копченостями.....	10	Котлети рибні.....	36	Макарони по-флотські.....	66	Панкейк класичний.....	96	
Суп щавлевий.....	11	Креветки з помідорами під сиром.....	37	Макарони з сиром.....	67	Панкейк шоколадний.....	97	
Борщ.....	12	Лобіо з червоної квасолі.....	38	Манти.....	68	Пана-кота.....	98	
Суп-пюре з цвітної капусти та кабачка.....	13	Лосось у фользі.....	39	Плов із бараниною.....	69	Пиріг рибний.....	99	
Бігос.....	14	Плов із морепродуктами.....	40	Плов зі свининою.....	70	Пиріг сирний.....	100	
Буженина.....	15	Сьомга на парі з картоплею.....	41	Плов з овочами.....	71	Піца з морепродуктами.....	101	
Яловичина у вакуумі зі спеціями.....	16	Сьомга під горіховою скоринкою.....	42	Рис відварний.....	72	Піца з сарями.....	102	
Індичка смажена з соусом барбекю.....	17	Сьомга під вершковим соусом.....	43	Спагеті з фрикадельками.....	73	Сир.....	103	
Індичка з овочами та печерицями.....	18	Тилапія на парі з овочами.....	44	Фондю сирне.....	74	Тісто дріжджове.....	104	
Курячі шлунки тушковані.....	19	Тріска в томатному соусі.....	45	Фондю шоколадне.....	75	Омлет на парі.....	105	
Курка смажена.....	20	Голубці у сметанному соусі.....	46	Ягідний кисіль.....	76	Халва соняшникова.....	106	
Курка з волоськими горіхами та гранатовим соком.....	21	Деруни.....	47	Глінтвейн.....	77	Хліб білий.....	107	
М'ясо з імбиром і селерою.....	22	Запіканка овочева.....	48	Йогурт класичний.....	78	Хліб кукурудзяний.....	108	
Перець фарширований.....	23	Ікра кабачкова.....	49	Йогурт із полуницею.....	79	Хліб вісяний.....	109	
Печінка, смажена з цибулею.....	24	Тушковака капуста по-баварськи.....	50	Компот із сухофруктів.....	80	Чизкейк.....	110	
Рагу зі свининою.....	25	Картопля, смажена з грибами.....	51	Напій ягідний.....	81	Шарлотка з яблуками.....	111	
Ростбіф.....	26	Картопляна запіканка з овочами.....	52	Соус барбекю.....	82	Шоколадний фондан.....	112	
Рулети яловичий із горіхами та чорносливом.....	27	Лечо.....	53	Соус бешамель.....	83	Варення з малини.....	113	
Свинячі ребра в медово-гірчичному соусі.....	28	Лобіо зі стручкової квасолі.....	54	Соус журавлинний.....	84	Запіканка м'ясна.....	114	
Тушонка свиняча.....	29	Овочі тушковані.....	55	Соус сирний.....	85	Картопля в мундирі.....	115	
Соус Болоньезе.....	30	Оладки кабачкові.....	56	Бісквіт класичний.....	86	Котлети по-київські.....	116	
Фрикадельки з помідорами та солодким перцем.....	31	Рис із овочами.....	57	Брауні.....	87	Картопля запечена.....	117	
		Теплий салат із креветками.....	58	Вареники з вишнями.....	88			
		Гречка розсипчаста.....	59	Вареники з сиром.....	89			
		Каша геркулесова.....	60	Домашній хліб.....	90			
		Каша кукурудзяна.....	61	Запіканка сирна.....	91			

CONTENT

Meat stuffed eggplant boats.....	6	Lentil with sausages and bacon	33	Millet porridge.....	63	Banana-nut cupcake	93
Vegetable cream soup.....	7	Mediterranean goulash	34	Rice porridge.....	64	Chocolate cupcake	94
Rassolnik	8	Spicy shrimps	35	Pasta	65	Pita bread	95
Solyanka	9	Fish cutlets	36	Navy style pasta	66	Classic pancakes	96
Cheese soup with smoked meat.....	10	Shrimps with cheese and tomatoes	37	Cheese pasta	67	Chocolate pancakes	97
Sorrel soup.....	11	Red bean lobio	38	Manty.....	68	Panna cotta	98
Borscht	12	Salmon in foil	39	Lamb pilaf	69	Fish pie.....	99
Cauliflower and marrow puree soup.....	13	Seafood pilaf	40	Pork pilaf	70	Cottage cheese pie	100
Bigos	14	Steamed salmon with potatoes.....	41	Vegetable pilaf	71	Seafood pizza	101
Cold boiled pork.....	15	Nut crusted salmon	42	Boiled rice.....	72	Salami pizza	102
Vacuum sealed spiced beef	16	Salmon with cream sauce	43	Spaghetti and meatballs	73	Cottage cheese	103
Roasted turkey with barbecue sauce	17	Steamed tilapia and vegetables.....	44	Cheese fondue	74	Yeast dough.....	104
Turkey with vegetables	18	Cod fish in tomato sauce.....	45	Chocolate fondue	75	Steamed omelet	105
and mushrooms	18	Cabbage rolls with sour cream sauce	46	Berry kissel	76	Sunflower halva	106
Stewed chicken gizzards	19	Potato pancakes.....	47	Mulled wine	77	White bread	107
Fried chicken	20	Vegetable casserole	48	Classic yogurt	78	Corn bread	108
Chicken with walnuts and pomegranate	20	Marrow caviar	49	Strawberry yogurt	79	Oatmeal bread	109
juice.....	21	Bavarian braised cabbage	50	Dried fruit compote.....	80	Cheesecake	110
Meat with ginger and celery.....	22	Fried potatoes with mushrooms.....	51	Berry beverage.....	81	Apple charlotte	111
Stuffed pepper.....	23	Potato vegetable casserole	52	Barbecue sauce	82	Chocolate fondant.....	112
Fried liver with onion.....	24	Lecho	53	Bechamel sauce	83	Raspberry jam.....	113
Pork ragout	25	Green bean lobio	54	Cranberry sauce.....	84	Meat casserole	114
Roast beef	26	Stewed vegetables	55	Cheese sauce	85	Jacket potato	115
Beef roll with nuts and prunes	27	Marrow pancakes	56	Classic biscuit	86	Kyiv cutlets	116
Honey mustard pork ribs	28	Rice with vegetables	57	Brownie	87	Baked potato.....	117
Pork stew.....	29	Warm shrimp salad	58	Cherry dumplings.....	88		
Bolognese sauce.....	30	Crumbly buckwheat	59	Cheese dumplings	89		
Meatballs with tomatoes		Oat flakes porridge.....	60	Homemade bread.....	90		
and sweet pepper	31	Corn porridge	61	Cottage cheese casserole	91		
Aspic	32	Semolina porridge	62	Bacon casserole	92		

Баклажани-човники з м'ясом

- Баклажан 200 г
- Філе яловиче 100 г
- Помідор 40 г
- Цибуля ріпчаста 30 г
- Часник 5 г
- Сіль
- Спеції

Баклажани розрізати вздовж і видалити частину м'якоти із насінням. М'ясо, цибулю, часник і помідори пропустити через м'ясорубку, додати сіль, спеції та перемішати. Нафарширувати баклажани отриманою сумішшю та загорнути у фольгу. Викласти баклажани до чаші мультиварки. Закрити кришку. Встановити програму «Випічка». Час приготування – 1 год.

Meat stuffed eggplant boats

- Eggplant 200 g
- Beef fillet 100 g
- Tomato 40 g
- Onion 30 g
- Garlic 5 g
- Salt
- Spices

Cut the eggplants lengthwise and remove the part of the pulp with the seeds. Meat, onion, garlic and tomato run through a meat grinder, add, spices and mix. Stuff the eggplants with the received mixture and wrap it up in foil. Put the eggplant in the bowl of the multicooker. Close the lid. Install the program «Bake». Cooking time – 1 hour.

Крем-суп овочевий

- Брокколи 200 г
- Капуста цвітна 200 г
- Картопля 160 г
- Морква 60 г
- Вода 1 л
- Сіль
- Спеції

Картоплю та моркву нарізати кубиками по 1,5 см. Капусту розділити на суцвіття. Усі інгредієнти покласти до чаші мультиварки, залити водою, додати сіль, спеції та перемішати. Закрити кришку. Встановити програму «Суп». Час приготування – 1 год 15 хв. Готовий суп перелити до окремої ємності та подрібнити овочі блендером до отримання однорідної маси.

Vegetable cream soup

- Broccoli 200 g
- Cauliflower 200 g
- Potato 160 g
- Carrot 60 g
- Water 1 L
- Salt
- Spices

Cut potatoes and carrots into 1.5 cm cubes. Divide the cabbage into inflorescences. Put all the ingredients in the bowl of the multicooker, fill with water, add salt, spices and mix. Close the lid. Install the program «Soup». Cooking time – 1 hour and 15 minutes. Pour over the ready soup in a separate container and grind the vegetables in a blender to obtain homogeneous mass.





Розсольник

- Картопля 180 г
- Філе яловиче 150 г
- Цибуля ріпчаста 60 г
- Огірки солоні 60 г
- Морква 50 г
- Паста томатна 50 г
- Крупа перлова 40 г
- Часник 8 г
- Розсіл огірковий 60 мл
- Олія 40 мл
- Вода 1,2 л
- Сіль, спеції

Чаша 1. 1. Моркву, цибулю та огірки нарізати кубиками по 0,5-1 см. 2. У чашу мультиварки налити олію. 3. До чаші покласти моркву, цибулю, огірки та томатну пасту, перемішати. Готувати, періодично помішуючи, на програмі «Смаження» протягом 10 хв з відкритою кришкою. За 5 хв до завершення приготування в чашу налити огірковий розсіл і перемішати. Готову засмажку викласти в окрему ємність.

Чаша 2. 1. М'ясо та картоплю нарізати кубиками по 1,5 см. Часник подрібнити. 2. До чаші мультиварки покласти м'ясо та залити водою. Закрити кришку. 3. Встановити програму «Суп». Час приготування – 1 год 30 хв. 4. За 1 год до завершення програми відкрити кришку, зняти з бульйону білкову пінку, додати засмажку, картоплю, перлову крупу, часник, сіль і спеції, закрити кришку.

Rassolnik

- Potato 180 g
- Beef fillet 150 g
- Onion 60 g
- Pickled cucumber 60 g
- Carrot 50 g
- Tomato paste 50 g
- Barley pearl 40 g
- Garlic 8 g
- Cucumber brine 60 ml
- Oil 40 ml
- Water 1.2 L
- Salt, spices

Bowl 1. 1. Cut carrot, onion and cucumbers into 0.5-1 cm cubes. 2. Pour the oil into the bowl of a multicooker. 3. Put the carrot, onion, cucumbers and tomato paste in a bowl and mix. Cook on the program «Fry», stirring periodically, during 10 minutes with the open lid. In 5 minutes to the end of cooking, pour cucumber brine into a bowl and mix. Put the ready roast sauce to the separate container.

Bowl 2. 1. Cut the meat and potatoes into 1.5 cm cubes. Chop the garlic. 2. Put the meat to the bowl of multicooker and fill with water. Close the lid. 3. Install the program «Soup». Cooking time – 1 hour 30 minutes. 4. In 1 hour before the end of the program, open the lid, remove protein foam from the broth, add roast sauce, potatoes, barley pearl, garlic, salt and spices, close the lid.



Солянка

- Філе яловиче 180 г
- Курка копчена 100 г
- Картопля 100 г
- Ковбаски мисливські 50 г
- Огірки солоні 50 г
- Паста томатна 50 г
- Цибуля ріпчаста 50 г
- Морква 50 г
- Розсіл огірковий 50 мл
- Олія 50 мл
- Вода 1 л
- Сіль
- Спеції

Чаша 1. 1. Ковбаски, курку, моркву, цибулю та солоні огірки нарізати середньою соломкою. 2. У чашу мультиварки налити олію. 3. Викласти цибулю, моркву, солоні огірки, ковбаски, курку і томатну пасту, перемішати. Готувати, періодично помішуючи, протягом 15 хв на програмі «Смаження» з відкритою кришкою. За 5 хв до завершення програми в чашу налити огірковий розсіл, перемішати. Готову засмажку викласти до окремої ємності.

Чаша 2. 1. М'ясо й картоплю нарізати середньою соломкою. 2. До чаші мультиварки покласти м'ясо та залити водою. Закрити кришку. 3. Встановити програму «Суп». Час приготування – 1 год 30 хв. 4. За 40 хв до закінчення програми зняти з бульйону білкову пінку, до чаші додати засмажку, картоплю, сіль і спеції, перемішати та закрити кришку.

Solyanka

- Beef fillet 180 g
- Smoked chicken 100 g
- Potato 100 g
- Semi-smoked sausage 50 g
- Pickled cucumber 50 g
- Tomato paste 50 g
- Onion 50 g
- Carrot 50 g
- Cucumber brine 50 ml
- Oil 50 ml
- Water 1 L
- Salt
- Spices

Bowl 1. 1. Sausages, chicken, carrot, onion and pickled cucumbers cut into medium straws. 2. Pour oil into the bowl of the multicooker. 3. Put the onion, carrot, pickled cucumbers, sausages, chicken and tomato paste and mix. Cook for 15 minutes, stirring periodically on the program «Fry» with the open lid. In 5 minutes to the end of the program pour cucumber brine in the bowl and mix. Put the ready roast sauce to the separate container.

Bowl 2. 1. Cut the meat and potatoes into medium straws. 2. Put the meat in the bowl of the multicooker and fill it with water. Close the lid. 3. Install the program «Soup». Cooking time – 1 hour 30 minutes 4. In 40 minutes to the end of the program remove protein foam from the broth, add to the bowl roast sauce, potatoes, salt and spices, mix and close the lid.

Суп сирний із копченостями

- Ребра свинячі копчені 250 г
- Картопля 250 г
- Цибуля ріпчаста 150 г
- Морква 130 г
- Сир вершковий плавлений 100 г
- Олія 30 мл
- Вода 1,1 л
- Сіль
- Спеції

Чаша 1. 1. Моркву натерти на великій тертушці, цибулю нарізати тонкою соломкою. 2. До чаші мультиварки налити олію. 3. Викласти цибулю та моркву. Готувати з відкритою кришкою на програмі «Смаження» протягом 12 хв, періодично помішуючи. Готову засмажку викласти до окремої ємності.

Чаша 2. 1. Ребра відокремити одне від одного. Картоплю нарізати кубиками по 0,5-1 см. 2. До чаші мультиварки викласти картоплю та налити воду. Закрити кришку. 3. Встановити програму «Суп», час приготування 1 год 10 хв. 4. За 40 хв до закінчення приготування в чашу додати ребра, засмажку, сир, сіль і спеції, перемішати та закрити кришку.

Cheese soup with smoked meat

- Smoked pork rib 250 g
- Potato 250 g
- Onion 150 g
- Carrot 130 g
- Processed cream cheese 100 g
- Oil 30 ml
- Water 1.1 L
- Salt
- Spices

Bowl 1. 1. Grate carrot on a big grater, cut onions into thin straws. 2. Pour oil to the bowl of multicooker. 3. Put the onion and carrot. Cook with the open lid on the program «Fry» for 12 minutes, stirring periodically. Put the ready roast sauce to the separate container.

Bowl 2. 1. Separate the ribs from each other. Cut the potatoes into cubes of 0.5-1 cm. 2. Put the potatoes in the multicooker bowl and pour water. Close the lid. 3. Install the program «Soup», cooking time 1 hour 10 minutes. 4. In 40 minutes to the end of cooking add the ribs, roast sauce, cheese, salt and spices in the bowl, mix and close the lid.

Суп щавлевий

- Філе яловиче 300 г
- Картопля 200 г
- Цибуля ріпчаста 120 г
- Щавель 100 г
- Вода 1,5 л
- Сіль
- Спеції

М'ясо, цибулю, картоплю й щавель нарізати середньою соломкою. Овочі та м'ясо покласти до чаші мультиварки, налити воду, додати сіль, спеції та перемішати. Закрити кришку. Встановити програму «Суп». Час приготування – 1 год 15 хв.



Sorrel soup

- Beef fillet 300 g
- Potato 200 g
- Onion 120 g
- Sorrel 100 g
- Water 1.5 L
- Salt
- Spices

Cut the meat, onion, potatoes and sorrel in medium straws. Put vegetables and meat to the bowl of the multicooker, pour water, add salt, spices and mix. Close the lid. Install the program «Soup». Cooking time – 1 hour 15 minutes.



Борщ

- Філе яловиче 200 г
- Картопля 180 г
- Буряк 90 г
- Капуста білокачанна 90 г
- Цибуля ріпчаста 50 г
- Морква 50 г
- Паста томатна 50 г
- Часник 5 г
- Олія 30 мл
- Вода 1,2 л
- Сіль
- Спеції

Чаша 1. 1. Цибулю, буряк, моркву нарізати середньою соломкою. 2. До чаші мультиварки налити олію. 3. Покласти цибулю, буряк, моркву, томатну пасту. Готувати з відкритою кришкою на програмі «Смаження» протягом 15 хв, періодично помішуючи.

Чаша 2. 1. М'ясо й картоплю нарізати середньою соломкою, капусту пошаткувати, часник подрібнити. 2. До чаші мультиварки покласти м'ясо та залити водою. Закрити кришку. 3. Встановити програму «Суп». Час приготування – 1 год 30 хв. 4. За 1 год до завершення програми відкрити кришку, зняти з бульйону білкову пінку. До чаші покласти капусту, картоплю, додати засмажку та часник, сіль і спеції. Усе перемішати та закрити кришку.

Borscht

- Beef fillet 200 g
- Potato 180 g
- Beet 90 g
- White cabbage 90 g
- Onion 50 g
- Carrot 50 g
- Tomato paste 50 g
- Garlic 5 g
- Oil 30 ml
- Water 1.2 L
- Salt
- Spices

Bowl 1. 1. Cut onion, beet, carrot in medium straws. 2. Pour oil to the bowl of the multicooker. 3. Put onion, beet, carrot, tomato paste. Cook with open lid on program «Fry» for 15 minutes, stirring periodically.

Bowl 2. 1. Cut meat and potatoes into medium straws, shred cabbage, chop garlic. 2. Put the meat in the bowl of the multicooker and fill it with water. Close the lid. 3. Install the program «Soup». Cooking time – 1 hour 30 minutes 4. In 1 hour to the end of the program open the lid, remove the broth from protein foam. Put cabbage, potatoes, roast sauce and garlic, salt and spices in a bowl. Mix all ingredients and close the lid.

Суп-пюре з цвітної капусти та кабачка

- Капуста цвітна 100 г
- Кабачок 100 г
- Масло вершкове 5 г
- Вода 200 мл
- Сіль

Кабачок очистити від шкірки та насіння, нарізати кубиками по 1 см. Капусту пошаткувати. До окремої ємності викласти овочі, залити холодною водою та залишити на 1 год. Чашу мультиварки змастити вершковим маслом, покласти овочі, налити воду, додати сіль і перемішати. Закрити кришку. Встановити програму «Суп». Час приготування – 20 хв. Готовий суп перелити до окремої ємності та подрібнити блендером до отримання однорідної маси.

Cauliflower and marrow puree soup

- Cauliflower 100 g
- Marrow 100 g
- Butter 5 g
- Water 200 ml
- Salt

Peel marrow and remove seeds, cut it into 1 cm cubes. Shred the cabbage. Put the vegetables to the separate container, pour cold water and leave for 1 hour. Grease the bowl of the multicooker with butter, put vegetables, pour water, add salt and mix. Close the lid. Install the program «Soup». Cooking time – 20 minutes. Pour the ready soup into a separate container and grind in a blender to obtain homogeneous mass.



Бігос

- Капуста білокачанна 360 г
- Філе яловиче 240 г
- Цибуля ріпчаста 60 г
- Морква 60 г
- Паста томатна 60 г
- Олія 20 мл
- Сіль
- Спеції

Чаша 1. 1. Цибулю нарізати півкільцями, моркву натерти на великій тертушці. 2. У чашу мультиварки налити олію. 3. Покласти цибулю, моркву й томатну пасту. Готувати з відкритою кришкою 10 хв на програмі «Смаження», періодично помішуючи. Готову засмажку викласти до окремої ємності.

Чаша 2. 1. М'ясо нарізати шматочками, капусту пошаткувати. 2. До чаші мультиварки викласти яловичину, капусту, налити воду, перемішати. Закрити кришку. 3. Встановити програму «Тушування». Час приготування – 1 год 20 хв. 4. За 20 хв до закінчення програми відкрити кришку, додати засмажку, сіль, спеції, перемішати та закрити кришку.

Bigos

- White cabbage 360 g
- Beef fillet 240 g
- Onion 60 g
- Carrot 60 g
- Tomato paste 60 g
- Oil 20 ml
- Salt
- Spices

Bowl 1. 1. Cut the onion into half rings, grate carrots on a big grater. 2. Pour oil in a bowl of multicooker. 3. Put the onion, carrot and tomato paste. Cook with open lid for 10 minutes on the program «Fry», stirring periodically. Put the ready roast sauce to the separate container.

Bowl 2. 1. Cut the meat into pieces, shred cabbage. 2. Put beef and cabbage to the bowl of the multicooker, pour water, mix. Close the lid. 3. Install the program «Braise». Cooking time – 1 hour 20 minutes. 4. In 20 minutes to the end of the program open the lid, add roast sauce, salt, spices, mix and close the lid.





Буженина

- Ошийок свинячий 700 г
- Часник 6 г
- Імбир мелений 1 г
- Коріандр мелений 1 г
- Базилік 1 г
- Олія оливкова 30 мл
- Сіль
- Спеції

Змішати оливкову олію, сіль і спеції, натерти сумішню м'ясо. У м'ясі зробити надрізи, нашпиговувати зубчиками часнику та залишити маринуватися в холодильнику протягом 4-8 год. У чашу мультиварки додати олію. Встановити програму «Смаження», в розігріту чашу викласти м'ясо. Готувати 15 хв з відкритою кришкою, періодично перевертаючи. Обсмажене м'ясо загорнути у 2-3 шари фольги та викласти до чаші мультиварки. Закрити кришку. Встановити програму «Випічка». Час приготування – 1 год 40 хв.

Cold boiled pork

- Pork neck 700 g
- Garlic 6 g
- Milled ginger 1 g
- Milled coriander 1 g
- Basil 1 g
- Olive oil 30 ml
- Salt
- Spices

Mix olive oil, salt and spices, rub meat with this mixture. Make incisions in the meat, stuff with garlic cloves and leave to marinate in the refrigerator for 4-8 hours. Add oil to the bowl of multicooker. Install the program «Fry» and put meat to the preheated bowl. Cook for 15 minutes with the open lid, turning periodically. Wrap the fried meat in 2-3 layers of foil and put to the multicooker bowl. Close the lid. Install the program «Bake». Cooking time – 1 hour 40 minutes.

Яловичина у вакуумі зі спеціями

- Філе яловиче 700 г
- Перець чорний горошком 5 г
- Лист лавровий 2 шт.
- Вода 1,2 л
- Сіль
- Спеції

Яловичину натерти сіллю та спеціями. Усі інгредієнти (крім води) перемішати, викласти до спеціального пакета та завакуумувати. Залишити пакет у холодильнику на 8 год. До чаші мультиварки налити воду, викласти запаковану яловичину. Закрити кришку. Встановити програму «Вакуум». Час приготування – 6 год.

Vacuum sealed spiced beef

- Beef fillet 700 g
- Peppercorn 5 g
- Bay leaf 2 pcs
- Water 1.2 L
- Salt
- Spices

Rub the beef with salt and spices. Mix all ingredients (except water), put to the special package and vacuum pack. Keep the package in the refrigerator for 8 hours. Pour water into the bowl of the multicooker, put the packed beef. Close the lid. Install the program «Vacuum». Cooking time – 6 hours



Індичка смажена з соусом барбекю

- Філе індички 400 г
- Гірчиця 8 г
- Соус барбекю 40 мл
- Олія 30 мл
- Сіль
- Спеції

Філе індички нарізати кубиками по 2 см. В окремій ємності змішати соус барбекю з гірчицею до отримання однорідної маси. До чаші мультиварки налити олію. Готувати з відкритою кришкою на програмі «Смаження». Час приготування – 18 хв. Із початком зворотного відліку викласти філе індички, додати сіль, спеції та перемішати. Готувати, періодично помішуючи, до завершення програми. Подавати з соусом.

Roasted turkey with barbecue sauce

- Turkey fillet 400 g
- Mustard 8 g
- Barbecue sauce 40 ml
- Oil 30 ml
- Salt
- Spices

Cut turkey fillet into 2 cm cubes. In a separate bowl, mix the barbecue sauce with mustard to obtain a homogeneous mass. Pour oil to the bowl of multicooker. Cook with open lid on the program «Fry». Cooking time – 18 minutes. At the beginning of the countdown, put the turkey fillet, add salt, spices and mix. Cook, stirring periodically, until the program complete. Serve with sauce.



Індичка з овочами та печерицями

- Філе індички 400 г
- Картопля 300 г
- Печериці 150 г
- Перець болгарський 100 г
- Цибуля ріпчаста 90 г
- Морква 80 г
- Майонез 80 г
- Сіль
- Спеції

Філе нарізати кубиками по 1,5 см, печериці – слайсами, картоплю та болгарський перець – кубиками по 2 см, цибулю – тонкою соломкою. Моркву натерти на тертушці. Усі інгредієнти покласти до чаші мультиварки, додати майонез, сіль, спеції та перемішати. Закрити кришку. Встановити програму «Тушкування». Час приготування – 1 год 30 хв.

Turkey with vegetables and mushrooms

- Turkey fillet 400 g
- Potato 300 g
- Mushrooms 150 g
- Bell pepper 100 g
- Onion 90 g
- Carrot 80 g
- Mayonnaise 80 g
- Salt
- Spices

Cut fillet in 1.5 cm cubes, mushrooms – in slices, potatoes and bell pepper – in 2 cm cubes, onion – in thin straws. Grate carrot on a grater. Put all ingredients to the bowl of multicooker, add mayonnaise, salt, spices and mix. Close the lid. Install the program «Braise». Cooking time – 1 hour 30 minutes.



Курячі шлунки тушковані

- Шлунки курячі 250 г
- Помідор 140 г
- Цибуля ріпчаста 100 г
- Морква 70 г
- Перець болгарський 60 г
- Вода 150 мл
- Сіль
- Спеції

Перець очистити від серцевини та насіння. Шлунки й овочі нарізати середньою соломкою. Усі інгредієнти покласти до чаші мультиварки, додати воду, сіль, спеції та перемішати. Закрити кришку. Встановити програму «Тушкування». Час приготування – 1 год.

Stewed chicken gizzards

- Chicken gizzard 250 g
- Tomato 140 g
- Onion 100 g
- Carrot 70 g
- Bell pepper 60 g
- Water 150 ml
- Salt
- Spices

Remove core and seeds from the pepper. Cut gizzards and vegetables into medium straws. Put all the ingredients in the bowl of the multicooker, add water, salt, spices and mix. Close the lid. Install the program «Braise». Cooking time – 1 hour.

Курка смажена

- Гомілка куряча 400 г
- Лимон 20 г
- Часник 15 г
- Олія 60 мл
- Сіль
- Спеції

Із лимона вичавити сік, часник натерти на дрібній тертушці. Курку натерти сумішшю з лимонного соку, часнику та спецій і залишити в холодильнику на 2 год. До чаші мультиварки налити олію. Встановити програму «Смаження». Час приготування – 20 хв. Із початком зворотного відліку викласти курку. Готувати, періодично перевертаючи курку, до завершення програми.

Fried chicken

- Chicken leg 400 g
- Lemon 20 g
- Garlic 15 g
- Oil 60 ml
- Salt
- Spices

Squeeze the juice from the lemon, grate the garlic on small grater. Rub the chicken with a mixture of lemon juice, garlic and spices and keep in the refrigerator for 2 hours. Pour oil into the multicooker bowl. Install the program «Fry». Cooking time – 20 minutes. At the beginning of the countdown, put the chicken. Cook, stirring chicken periodically, until the program complete.



Курка з волоськими горіхами та гранатовим соком

- Філе куряче 350 г
- Цибуля ріпчаста 50 г
- Горіх волоський 50 г
- Петрушка 5 г
- Кінза 5 г
- Сік гранатовий 150 мл
- Олія 20 мл
- Сіль
- Спеції

М'ясо нарізати кубиками по 1-1,5 см, цибулю – півкільцями, волоські горіхи та зелень подрібнити. До чаші мультиварки налити олію. Готувати з відкритою кришкою. Встановити програму «Смаження». Час приготування – 15 хв. Як почнеться зворотний відлік, до чаші покласти цибулю й перемішати. Готувати, періодично помішуючи. За 10 хв до завершення програми до чаші покласти курку й перемішати. Готувати, періодично помішуючи, до завершення програми. Додати до чаші мультиварки горіхи, зелень, сіль, спеції та налити гранатовий сік, перемішати. Закрити кришку. Встановити програму «Тушування». Час приготування – 40 хв.

Chicken with walnuts and pomegranate juice

- Chicken fillet 350 g
- Onion 50 g
- Walnut 50 g
- Parsley 5 g
- Cilantro 5 g
- Pomegranate juice 150 ml
- Oil 20 ml
- Salt
- Spices

Cut meat into 1-1.5 cm cubes, onion – in half rings, chop walnuts and greens. Pour oil into the bowl of the multicooker. Cook with open lid. Install the program «Fry». Cooking time – 15 minutes. At the beginning of the countdown, put the onion in the bowl and mix. Cook, stirring periodically. In 10 minutes before the end of the program put the chicken to the bowl and mix. Cook, stirring periodically, until the end of the program. Add nuts, herbs, salt, spices and pour pomegranate juice to the bowl of the multicooker, mix. Close the lid. Install the program «Braise». Cooking time – 40 minutes.



М'ясо з імбиром і селерою

- Філе яловиче 300 г
- Печериці 70 г
- Корінь селери 10 г
- Корінь імбиру 10 г
- Вода 100 мл
- Сіль
- Спеції

М'ясо промити, нарізати кубиками по 1 см, гриби нарізати шматочками, імбир і селеру очистити, подрібнити. До чаші мультиварки покласти всі інгредієнти, додати воду, сіль і спеції, перемішати. Закрити кришку. Страва готується на програмі «Тушкування». Час приготування – 1 год.

UA

Meat with ginger and celery

- Beef fillet 300 g
- Mushrooms 70 g
- Celery root 10 g
- Ginger root 10 g
- Water 100 ml
- Salt
- Spices

Wash the meat, cut into 1 cm cubes, mushrooms cut into pieces, ginger and celery peel and chop. Put all ingredients in the multicooker bowl, add water, salt and spices, mix. Close the lid. Cook the dish on the program «Braise». Cooking time – 1 hour.

EN



Перец фарширований

- Фарш домашній 400 г
- Перець болгарський 2 шт.
- Рис 100 г
- Вода 70 мл
- Сіль
- Спеції

Перец очистити від серцевини та насіння. Фарш змішати з рисом, додати сіль, спеції та перемішати. Наповнити фаршем кожну перчину, покласти до чаші мультиварки, залити водою. Закрити кришку. Встановити програму «Тушкування». Час приготування – 50 хв.

Stuffed pepper

- Minced meat 400 g
- Bell pepper 2 pcs
- Rice 100 g
- Water 70 ml
- Salt
- Spices

Remove core and seeds from the pepper. Mix minced meat with rice, add salt, spices and mix. Fill each pepper with minced meat, put in a multicooker bowl, pour with water. Close the lid. Install the program «Braise». Cooking time – 50 minutes.



Печінка, смажена з цибулею

- Печінка куряча 300 г
- Цибуля ріпчаста 100 г
- Олія 50 мл
- Сіль
- Спеції

Печінку нарізати невеликими шматочками, цибулю – кільцями. У чашу мультиварки налити олію. Готувати з відкритою кришкою. Встановити програму «Смаження». Час приготування – 20 хв. Як почнеться зворотний відлік, до чаші покласти цибулю. Готувати, періодично помішуючи. За 15 хв до завершення програми до чаші додати печінку, сіль, спеції та перемішати.

Fried liver with onion

- Chicken liver 300 g
- Onion 100 g
- Oil 50 ml
- Salt
- Spices

Cut the liver into small pieces, onion in rings. Pour oil in the multicooker bowl. Cook with open lid. Install the program «Fry». Cooking time – 20 minutes. At the beginning of the countdown, put the onion in the bowl. Cook, stirring periodically. In 15 minutes before the end of the program add liver, salt and spices to the bowl and mix.

Рагу зі свининою

- Картопля 250 г
- Філе свиняче 200 г
- Перець болгарський 100 г
- Помідор 100 г
- Морква 70 г
- Цибуля ріпчаста 50 г
- Часник 7 г
- Петрушка 5 г
- Вода 30 мл
- Сіль
- Спеції

М'ясо й овочі нарізати кубиками по 2 см, часник подрібнити ножем. Усі інгредієнти покласти до чаші мультиварки, додати часник, сіль, спеції та перемішати. Закрити кришку. Встановити програму «Тушування». Час приготування – 1 год. Перед подаванням прикрасити петрушкою.

Pork ragout

- Potato 250 g
- Pork fillet 200 g
- Bell pepper 100 g
- Tomato 100 g
- Carrot 70 g
- Onion 50 g
- Garlic 7 g
- Parsley 5 g
- Water 30 ml
- Salt
- Spices

Cut meat and vegetables into 2 cm cubes, chop garlic with a knife. Put all the ingredients to the multicooker bowl, add garlic, salt, spices and mix. Close the lid. Install the program «Braise». Cooking time – 1 hour. Garnish with parsley before serving.



Ростбіф

- Вирізка яловича 500 г
- Гірчиця 20 г
- Мед 10 г
- Суміш п'яти перців горошком 5 г
- Вино червоне сухе 100 мл
- Соус вустерський 30 мл
- Олія 30 мл
- Соус соєвий 20 мл
- Сіль

В окремій ємності змішати вино, гірчицю, мед, вустерський і соєвий соуси. Яловичину натерти сіллю та спеціями, замаринувати в отриманій суміші та залишити в холодильнику на 8 год. До чаші мультиварки налити олію. Встановити програму «Смаження». У розігріту чашу викласти м'ясо. Готувати 15 хв з відкритою кришкою, періодично перевертаючи. Готове м'ясо загорнути у два шари фольги і покласти до чаші мультиварки. Закрити кришку. Встановити програму «Випічка». Час приготування – 30 хв.

Roast beef

- Beef tenderloin 500 g
- Mustard 20 g
- Honey 10 g
- Mixture of five peppers in peas 5 g
- Dry red wine 100 ml
- Worcestershire sauce 30 ml
- Oil 30 ml
- Soy sauce 20 ml
- Salt

Mix wine, mustard, honey, Worcestershire and soy sauces in a separate bowl. Rub the beef with salt and spices, marinate in the receiving mixture and leave in the refrigerator for 8 hours. Pour oil in the multicooker bowl. Install the program «Fry». Put the meat in a preheated bowl. Cook for 15 minutes with the open lid, turning periodically. Wrap the ready-made meat in two layers of foil and put in the multicooker bowl. Close the lid. Install the program «Bake». Cooking time – 30 minutes



Рулет яловичий із горіхами та чорносливом

- Вирізка яловича 400 г
- Чорнослив 50 г
- Горіхи 30 г
- Масло вершкове 20 г
- Петрушка 5 г
- Вода 1,5 л
- Сіль
- Спеції

Чорнослив, петрушку та горіхи подрібнити. Філе відбити до товщини 0,5 см, натерти сіллю та спеціями. На філе рівномірно розподілити горіхи, петрушку, чорнослив і вершкове масло. Загорнути філе в рулет і покласти до спеціального пакета та завакуумувати. У чашу мультиварки налити воду, покласти запакований рулет. Закрити кришку. Встановити програму «Вакуум». Час приготування – 2 год.

Beef roll with nuts and prunes

- Beef tenderloin 400 g
- Prune 50 g
- Nut 30 g
- Butter 20 g
- Parsley 5 g
- Water 1.5 L
- Salt
- Spices

Chop prunes, parsley and nuts. Beat the fillets to a thickness of 0.5 cm, rub with salt and spices. Evenly distribute the nuts, parsley, prunes and butter on the fillet. Wrap fillet into a roll and put in a special bag and vacuum pack. Pour water in the multicooker bowl, put the packed roll. Close the lid. Install the program «Vacuum». Cooking time – 2 hours.

Свинячі ребра в медово-гірчичному соусі

- Реберця свинячі 300 г
- Паста томатна 30 г
- Мед 15 г
- Гірчиця 10 г
- Часник 5 г
- Перець чилі 5 г
- Олія 30 мл
- Вино біле сухе 30 мл
- Сіль

Перець чилі та часник подрібнити. В окремій ємності змішати мед, гірчицю, чилі, часник, томатну пасту та сіль. Отриманою сумішшю полити реберця, помістити в холодильник на 2 год. У чашу мультиварки налити олію. Кришку не закривати. Страва готується на програмі «Смаження». Час приготування – 10 хв. Із початком зворотного відліку до чаші покласти ребра. Готувати, періодично перевертаючи ребра, до завершення програми. До чаші додати маринад і вино, що залишилися, перемішати. Закрити кришку. Встановити програму «Тушкування». Час приготування – 30 хв.

Honey mustard pork ribs

- Pork rib 300 g
- Tomato paste 30 g
- Honey 15 g
- Mustard 10 g
- Garlic 5 g
- Chili pepper 5 g
- Oil 30 ml
- White dry wine 30 ml
- Salt

Chop chili pepper and garlic. Mix honey, mustard, chili, garlic, tomato paste and salt in a separate bowl. Pour the ribs with receiving mixture, put to the refrigerator for 2 hours. Pour oil in the multicooker bowl. Don't close the lid. Cook the dish on the program «Fry». Cooking time – 10 minutes. At the beginning of the countdown put the ribs to the bowl. Cook, turning the ribs periodically, till the end of the program. Add remaining marinade and wine to the bowl and mix. Close the lid. Install the program «Braise». Cooking time – 30 minutes.



Тушонка свиняча

- Ошийок свинячий 1,1 кг
- Сало 200 г
- Сіль
- Лист лавровий
- Перець чорний горошком

М'ясо нарізати на стейки по 70-80 г, сало – кубиками по 0,5 см. На дно чаші мультиварки покласти сало, потім свинину. Закрити кришку. Встановити програму «Томління». Час приготування – 5 год. Готувати, помішуючи щогодини. За 30 хв до завершення програми додати сіль, перець і лавровий лист, перемішати та закрити кришку. Зберігати у прохолодному місці до 3-х місяців.

Pork stew

- Pork neck 1.1 kg
- Lard 200 g
- Salt
- Bay leaf
- Black pepper in peas

Cut meat into 70-80 g steaks, lard in 0.5 cm cubes. Put the lard at the bottom of multicooker bowl, then pork. Close the lid. Install the program «Stew». Cooking time - 5 hours. Cook, stirring every hour. In 30 minutes before the end of the program add salt, pepper and bay leaf, mix and close the lid. Store in a cool place for up to 3 months.



Соус Болоньєзе

- Філе яловиче 500 г
- Соус томатний 250 г
- Філе свиняче 150 г
- Цибуля ріпчаста 150 г
- Паста томатна 100 г
- Морква 60 г
- Стебло селери 40 г
- Масло вершкове 40 г
- Вино червоне сухе 250 мл

М'ясо й овочі пропустити через м'ясорубку. До чаші мультиварки покласти всі інгредієнти, залити вином. Закрити кришку. Встановити програму «Томління». Час приготування – приблизно 1-1,5 год.

Bolognese sauce

- Beef fillet 500 g
- Tomato sauce 250 g
- Pork fillet 150 g
- Onion 150 g
- Tomato paste 100 g
- Carrot 60 g
- Celery stalk 40 g
- Butter 40 g
- Dry red wine 250 ml

Pass the meat and vegetables through a meat grinder. Put all the ingredients to the multicooker bowl, pour wine. Close the lid. Install the program «Stew». Cooking time – approximately 1-1.5 hours.



Фрикадельки з помідорами та солодким перцем

- Фарш яловичий 200 г
- Помідор 150 г
- Перець болгарський 80 г
- Паста томатна 50 г
- Яйце куряче 1 шт.
- Борошно пшеничне 10 г
- Цукор 10 г
- Часник 5 г
- Базилік 3 г
- Чебрець 1 г
- Сік томатний 100 мл
- Олія оливкова 20 мл
- Сіль, спеції

Помідори очистити від шкірки, розрізати на чотири частини. Перець нарізати соломкою. Базилік, чебрець, часник подрібнити. В окремій ємності змішати базилік, чебрець, часник, томатну пасту, сік. В іншій ємності змішати фарш, яйце та сіль, вимісити до отримання однорідної маси. Сформувати фрикадельки завбільшки з волоський горіх й обваляти їх у борошні. У чашу мультиварки налити олію. Встановити програму «Смаження». У розігріту чашу викласти фрикадельки, обсмажити з відкритою кришкою протягом 15 хв, періодично перевертаючи. Додати помідори, перець, цукор, сіль і спеції. Продовжувати готувати на програмі «Тушкування» 30 хв під закритою кришкою. За 5 хв до закінчення програми додати зелень і перемішати.

Meatballs with tomatoes and sweet pepper

- Minced beef 200 g
- Tomato 150 g
- Bell pepper 80 g
- Tomato paste 50 g
- Chicken egg 1 pc
- Wheat flour 10 g
- Sugar 10 g
- Garlic 5 g
- Basil 3 g
- Thyme 1 g
- Tomato juice 100 ml
- Olive oil 20 ml
- Salt, spices

Peel tomatoes and cut into four pieces. Cut peppers into strips. Chop basil, thyme, garlic. Mix basil, thyme, garlic, tomato paste and tomato juice in a separate container. In another container, mix the minced meat, egg and salt, knead until smooth. Form meatballs in the size of a walnut and roll them in flour. Pour oil in the multicooker bowl. Install the program «Fry». Put meatballs in a heated bowl and fry with the open lid for 15 minutes, turning over periodically. Add tomatoes, pepper, tomato mixture, sugar, salt and spices. Continue cooking on the program «Braise» for 30 minutes with closed lid. In 5 minutes before the end of the program add greenery and mix.



Холодець

- Ніжки свинячі 800 г
- Цибуля ріпчаста 200 г
- Морква 200 г
- Часник 20 г
- Вода
- Сіль
- Спеції

Моркву нарізати шматочками, цибулю – кільцями. Часник подрібнити. Свинячі ніжки покласти до чаші мультиварки, додати цибулю, часник, моркву, сіль і спеції, залити водою до максимальної позначки. Закрити кришку. Встановити програму «Томління». Час приготування – 6 год. Готові свинячі ніжки остудити, м'ясо відокремити від кісток і подрібнити. Бульйон процідити. Розкласти шматочки м'яса у форми для холодцю, залити їх бульйоном і поставити в холодильник для застигання.

Aspic

- Pork leg 800 g
- Onion 200 g
- Carrot 200 g
- Garlic 20 g
- Water
- Salt
- Spices

Cut carrots into slices, onions into rings. Chop the garlic. Pork legs put to the multicooker bowl, add onion, garlic, carrots, salt and spices, pour water to the maximum. Close the lid. Install the program «Stew». Cooking time – 6 hours. Cool the cooked pork legs, separate the meat from the bones and chop. Strain the broth. Put the pieces of meat in the forms for jelly, pour the broth over them and put in the refrigerator to gelation.

Сочевиця з ковбасками та беконом

- Філе яловиче 200 г
- Сочевиця 200 г
- Ковбаски мисливські 80 г
- Бекон 70 г
- Цибуля ріпчаста 70 г
- Морква 70 г
- Часник 5 г
- Вода 300 мл
- Олія 20 мл
- Сіль
- Спеції

Чаша 1. 1. Моркву, бекон й цибулю нарізати кубиками по 1 см. Ковбаски нарізати кружальцями по 0,5 см. 2. У чашу мультиварки налити олію. Кришку не закривати. 3. Встановити програму «Смаження». Час приготування – 18 хв. Із початком зворотного відліку до чаші покласти цибулю, моркву, бекон і ковбаски. Готувати до завершення програми, періодично помішуючи. Готову засмажку викласти до окремої ємності.

Чаша 2. 1. М'ясо нарізати кубиками по 1 см. 2. До чаші мультиварки покласти сочевицю та м'ясо, перемішати, залити водою. Закрити кришку. 3. Встановити програму «Тушкування». Час приготування – 1 год 10 хв. 4. За 20 хв до завершення приготування до чаші додати засмажку, часник, сіль і спеції, перемішати й закрити кришку.

Lentil with sausages and bacon

- Beef fillet 200 g
- Lentil 200 g
- Semi-smoked sausage 80 g
- Bacon 70 g
- Onion 70 g
- Carrot 70 g
- Garlic 5 g
- Water 300 ml
- Oil 20 ml
- Salt
- Spices

Bowl 1. 1. Cut carrots, bacon and onions into 1 cm cubes. Cut sausages into 0.5 cm slices. 2. Pour oil into the multicooker bowl. Do not close the lid. 3. Install the program « Fry ». Cooking time - 18 minutes. At the beginning of the countdown put the onion, carrots, bacon and sausages to the bowl. Cook until the end of the program, stirring periodically. Put the ready roast sauce to the separate container.

Bowl 2. 1. Cut the meat into 1 cm cubes. 2. Put lentils and meat in the multicooker bowl, mix, pour water. Close the lid. 3. Install the program « Braise ». Cooking time – 1 hour 10 minutes 4. In 20 minutes before the end of the cooking, add roast sauce, garlic, salt and spices to the bowl, mix and close the lid.



Гуляш по-середземноморські

- Філе минтая 200 г
- Перець болгарський 150 г
- Помідор 100 г
- Цибуля ріпчаста 60 г
- Часник 5 г
- Вода 70 мл
- Сіль
- Спеції

Філе (без шкіри й кісток) промити. Рибу, перець і помідори нарізати кубиками по 2 см, цибулю – кубиками по 1 см, часник подрібнити. Усі інгредієнти покласти до чаші мультиварки, залити водою, додати сіль, спеції та перемішати. Закрити кришку. Встановити програму «Тушування». Час приготування – 35 хв.

Mediterranean goulash

- Pollock fillet 200 g
- Bell pepper 150 g
- Tomato 100 g
- Onion 60 g
- Garlic 5 g
- Water 70 ml
- Salt
- Spices

Rinse fillets (without skin and bones). Fish, pepper and tomatoes cut into 2 cm cubes, onion – 1 cm cubes, chop garlic. Put all the ingredients in the multicooker bowl, pour water, add salt, spices and mix. Close the lid. Install the program «Braise». Cooking time – 35 minutes



Закуска пікантна з креветок

- Креветки тигрові 300 г
- Часник 5 г
- Петрушка 5 г
- Олія 40 мл
- Сік лимонний 5 мл
- Сіль
- Спеції

Креветки очистити від панцира, залишивши хвіст. Часник і петрушку подрібнити. До окремої ємності покласти креветки, додати лимонний сік, часник, петрушку, сіль, спеції та перемішати. Залишити в холодильнику на 4 год. У чашу мультиварки налити олію. Готувати з відкритою кришкою на програмі «Смаження». Час приготування – 10 хв. Як почнеться зворотний відлік, викласти креветки, перемішати. Готувати, періодично помішуючи, до завершення програми.

Spicy shrimps

- Tiger shrimp 300 g
- Garlic 5 g
- Parsley 5 g
- Oil 40 ml
- Lemon juice 5 ml
- Salt
- Spices

Peel the shrimp's shells, leaving the tails. Chop garlic and parsley. Put shrimps in a separate container, add lemon juice, garlic, parsley, salt, spices and mix. Leave in the refrigerator for 4 hours. Pour oil to the multicooker bowl. Cook with open lid on the program «Fry». Cooking time – 10 minutes. When the countdown begins, put the shrimps and mix. Cook, stirring periodically, till the end of the program.



Котлети рибні

- Філе сьомги 230 г
- Філе тріски 230 г
- Борошно пшеничне 60 г
- Яйце куряче 1 шт.
- Цибуля ріпчаста 50 г
- Кріп 10 г
- Олія 40 мл
- Сіль
- Спеції

Рибу (без шкіри й кісток) промити, обсушити, нарізати разом із цибулею кубиками по 0,8 см. Кріп подрібнити. В окремому посуді змішати рибу, цибулю, яйце, зелень, сіль, спеції і борошно (30 г) до отримання однорідної маси. Із фаршу сформувати чотири котлети й обваляти кожен в борошні. У чашу мультиварки налити олію. Готувати з відкритою кришкою на програмі «Смаження». Час приготування – 20 хв. Після початку зворотного відліку до чаші покласти дві котлети. За 15 хв до закінчення програми котлети перевернути. За 10 хв до закінчення програми з чаші викласти готові котлети. До чаші покласти котлети, що залишилися, повторити дії.

Fish cutlets

- Salmon fillet 230 g
- Cod fillet 230 g
- Wheat flour 60 g
- Chicken egg 1 pc
- Onion 50 g
- Dill 10 g
- Oil 40 ml
- Salt
- Spices

Rinse fish (without skin and bones), dry, cut together with onions into 0.8 cm cubes. Chop the dill. Mix fish, onion, egg, greenery, salt, spices and flour (30 g) in a separate bowl, to obtain a homogeneous mass. Form four cutlets from the minced meat and roll each in flour. Pour oil to the multicooker bowl. Cook with the open lid on the program «Fry». Cooking time – 20 minutes. After the beginning of the countdown put two cutlets to the bowl. In a 15 minutes to end of program turn over the cutlets. In 10 minutes before the end of the program get out ready cutlets from the bowl. Put the remaining cutlets to the bowl, repeat all steps.

Креветки з помідорами під сиром

- Креветки очищені 120 г
- Помідор 80 г
- Сир твердий 80 г
- Паста томатна 40 г
- Цибуля ріпчаста 40 г
- Сіль
- Спеції

Креветки розморозити та відкинути на друшляк, дати воді стекти. Сир натерти на великій тертушці, помідори та цибулю нарізати кубиками по 0,5-1 см. Встановити програму «Смаження». Час приготування – 10 хв. Із початком зворотного відліку всі інгредієнти покласти до чаші мультиварки, додати томатну пасту, сіль, спеції та перемішати. Закрити кришку. Готувати, періодично помішуючи.

Shrimps with cheese and tomatoes

- Peeled shrimp 120 g
- Tomato 80 g
- Hard cheese 80 g
- Tomato paste 40 g
- Onion 40 g
- Salt
- Spices

Thaw the shrimps and discard in a colander, let the water drain. Grate the cheese on a large grater, tomatoes and onions cut into 0.5-1 cm cubes. Install the program «Fry». Cooking time – 10 minutes. At the beginning of the countdown put all ingredients to the multicooker bowl, add tomato paste, salt, spices and mix. Close the lid. Cook stirring periodically.





Лобіо з червоної квасолі

- Квасоля червона консервована 220 г
- Горіхи волоські 60 г
- Цибуля ріпчаста 40 г
- Цибуля-порей 30 г
- Перець чилі зелений 8 г
- Вода 220 мл
- Сіль
- Спеції

Квасолію відкинути на друшляк. Ріпчасту цибулю нарізати кубиками по 0,5 см, цибулю-порей – кільцями, перець чилі та волоські горіхи подрібнити. Усі інгредієнти викласти в чашу мультиварки, додати сіль та спеції, налити воду. Готувати на програмі «Тушкування» під закритою кришкою. Час приготування – 40 хв.

Red bean lobio

- Canned red bean 220 g
- Walnut 60 g
- Onion 40 g
- Leek 30 g
- Chili green 8 g
- Water 220 ml
- Salt
- Spices

Discard the beans in a colander. Cut the onion into 0.5 cm cubes, leeks – in rings, chop chili pepper and walnuts. Put all the ingredients to the multicooker bowl, add salt and spices, pour water. Cook on the program «Braise» with the closed lid. Cooking time – 40 minutes.



Лосось у фользі

- Філе лосося 180 г
- Креветки очищені 100 г
- Помідор 100 г
- Цибуля-порей 50 г
- Сіль
- Спеції

Рибу (без шкіри й кісток) промити. Креветки промити, відкинути на друшляк і дати воді стекти. Рибу, цибулю та помідори нарізати кубиками по 1,5-2 см. В окремій ємності змішати всі інгредієнти і викласти у двохаровий лист фольги або паперу для випікання, щільно загорнути та закріпити краї щоби не витік сік. Покласти рибу до чаші мультиварки. Закрити кришку. Встановити програму «Випічка». Час приготування – 50 хв.

Salmon in foil

- Salmon fillet 180 g
- Peeled shrimp 100 g
- Tomato 100 g
- Leek 50 g
- Salt
- Spices

Rinse fish (without skin and bones). Rinse shrimps, discard in a colander, let the water drain. Cut fish, onion and tomatoes into 1.5-2 cm cubes. Mix all ingredients in a separate container and put in a two-layer sheet of foil or paper for baking, tightly wrap and fasten the edges so that the juice does not leak. Put the fish in the multicooker bowl. Close the lid. Install the program «Bake». Cooking time – 50 minutes.

Плов із морепродуктами

- Коктейль із морепродуктів 300 г
- Рис шліфований 300 г
- Морква 120 г
- Цибуля ріпчаста 100 г
- Вода 360 мл
- Сіль
- Спеції

Цибулю та моркву нарізати дрібною соломкою і покласти до чаші мультиварки. Додати коктейль із морепродуктів, сіль, спеції та перемішати. Зверху покласти рис і розрівняти, залити водою. Закрити кришку. Встановити програму «Плов». Час приготування – 45 хв. Готовий плов перемішати.

Seafood pilaf

- Seafood cocktail 300 g
- Polished rice 300 g
- Carrot 120 g
- Onion 100 g
- Water 360 ml
- Salt
- Spices

Cut onions and carrots into small straws and put to the multicooker bowl. Add seafood cocktail, salt, spices and mix. Put rice on top and level, pour with water. Close the lid. Install the program «Pilaf». Cooking time – 45 minutes. Stir cooked pilaf.



Сьомга на парі з картоплею

- Стейк із сьомги 250 г
- Картопля 250 г
- Гриби 100 г
- Цибуля ріпчаста 80 г
- Вода 800 мл
- Вершки (10 %) 150 мл
- Олія 30 мл
- Сіль
- Спеції

Чаша 1. 1. Стейк сьомги (без шкіри й кісток) промити, натерти сіллю та спеціями. Картоплю нарізати кубиками по 2 см. 2. У чашу мультиварки налити воду, встановити контейнер для приготування на парі, покласти рибу та картоплю, додати сіль і спеції. Закрити кришку. 3. Встановити програму «Пара». Час приготування – 25 хв.

Чаша 2. 1. Гриби та цибулю нарізати кубиками по 0,5 см. 2. У чашу мультиварки налити олію, кришку не закривати. Час приготування – 15 хв. Із початком зворотного відліку до чаші покласти цибулю та гриби, перемішати. Готувати, періодично помішуючи. За 5 хв до закінчення приготування додати вершки, сіль, спеції, все перемішати. Готувати до закінчення програми, періодично помішуючи. Готовий соус залишити на автопідігріві, періодично помішувати. Подавати рибу з соусом.

Steamed salmon with potatoes

- Salmon steak 250 g
- Potato 250 g
- Mushrooms 100 g
- Onion 80 g
- Water 800 ml
- Cream (10%) 150 ml
- Oil 30 ml
- Salt
- Spices

Bowl 1. 1. Rinse salmon steak (without skin and bones), rub with salt and spices. Cut potatoes in 2 cm cubes. 2. Pour water to the multicooker bowl, set the container for steaming, put fish and potatoes, add salt and spices. Close the lid. 3. Install the program «Steam». Cooking time – 25 minutes.

Bowl 2. 1. Cut mushrooms and onions in 0.5 cm cubes. 2. Pour oil to the multicooker bowl, don't close the lid. Cooking time – 15 minutes. At the beginning of countdown put onions and mushrooms to the bowl, mix. Cook, stirring periodically. In 5 minutes before the end of the cooking add cream, salt, spices, mix. Cook till the end of the program, stirring periodically. Leave the ready sauce on auto-heating, stirring periodically. Serve the fish with sauce.

Сьомга під горіховою скоринкою

- Стейк із сьомги 270 г
- Горіхи волоські 15 г
- Горіхи кедрові 15 г
- Вода 1 л
- Сіль
- Спеції

Рибу (без шкіри й кісток) промити, натерти сіллю і спеціями, горіхи подрібнити. У чашу мультиварки налити воду, зверху встановити контейнер для приготування на парі, покласти рибу, додати горіхи, злегка прим'яти. Закрити кришку. Встановити програму «Пара». Час приготування – 20 хв.

Nut crusted salmon

- Salmon steak 270 g
- Walnut 15 g
- Pine nut 15 g
- Water 1 L
- Salt
- Spices

Rinse fish (without skin and bones), rub with salt and spices, chop nuts. Pour water to the multicooker bowl, set the container for steaming on the top, put the fish, add nuts, lightly press. Close the lid. Install the program «Steam». Cooking time – 20 minutes.



Сьомга під вершковим соусом

- Філе сьомги 300 г
- Сметана (20 %) 150 г
- Сир твердий 100 г
- Масло вершкове 30 г
- Кріп 8 г
- Сіль
- Спеції

Філе (без шкіри й кісток) промити. Рибу нарізати на порційні шматки по 70-80 г. Кріп подрібнити. Сир натерти на великій тертушці. Чашу мультиварки змастити вершковим маслом. Рибу покласти до чаші мультиварки, додати кріп, сіль і спеції, зверху рівномірно розподілити сметану, додати сир. Закрити кришку. Встановити програму «Тушкування». Час приготування – 30 хв.

Salmon with cream sauce

- Salmon fillet 300 g
- Sour cream (20%) 150 g
- Hard cheese 100 g
- Butter 30 g
- Dill 8 g
- Salt
- Spices

Rinse fillet (without skin and bones). Cut the fish in portion pieces of 70-80 g. Chop the dill. Grate the cheese on a large grater. Grease the multicooker bowl with butter. Put fish in the multicooker bowl, add dill, salt and spices, evenly lay out sour cream on the top, add cheese. Close the lid. Install the program «Braise». Cooking time – 30 minutes.



Тилапія на парі з овочами

- Філе тилапії 150 г
- Морква 100 г
- Броколі заморожена 100 г
- Капуста цвітна заморожена 100 г
- Вода 1 л
- Сіль
- Спеції

Рибу (без шкіри й кісток) промити, натерти сіллю та спеціями, моркву нарізати кружальцями по 0,3 см. У чашу мультиварки налити воду, зверху встановити контейнер для приготування на парі, покласти в нього всі інгредієнти, додати сіль і спеції. Закрити кришку. Встановити програму «Пара». Час приготування – 15 хв.

Steamed tilapia and vegetables

- Tilapia fillet 150 g
- Carrot 100 g
- Frozen broccoli 100 g
- Frozen cauliflower 100 g
- Water 1 L
- Salt
- Spices

Rinse fish (without skin and bones) and rub with salt and spices, carrots cut into 0.3 cm slices. Pour water in the multicooker bowl, install a container for steaming on the top, put all the ingredients in it, add salt and spices. Close the lid. Install the program «Steam». Cooking time – 15 minutes.



Тріска в томатному соусі

- Філе тріски 600 г
- Морква 100 г
- Цибуля ріпчаста 80 г
- Перець болгарський червоний 80 г
- Паста томатна 70 г
- Цукор 30 г
- Вода 300 мл
- Олія 30 мл
- Оцет (9 %) 30 мл
- Сіль
- Спеції

Рибу (без шкіри й кісток) промити та нарізати на порційні шматки по 70-80 г. Цибулю та перець нарізати середньою соломкою, моркву натерти на великій тертушці. У чашу мультиварки налити олію. Готувати з відкритою кришкою на програмі «Смаження». Час приготування – 15 хв. Після початку зворотного відліку до чаші покласти цибулю, моркву, перець і томатну пасту, перемішати. Готувати до закінчення програми, періодично помішуючи. У чашу налити воду й оцет, додати сіль, цукор, спеції, перемішати, викласти рибу. Закрити кришку. Встановити програму «Тушкування». Час приготування – 30 хв.

Cod fish in tomato sauce

- Cod fillet 600 g
- Carrot 100 g
- Onion 80 g
- Bell red pepper 80 g
- Tomato paste 70 g
- Sugar 30 g
- Water 300 ml
- Oil 30 ml
- Vinegar (9%) 30 ml
- Salt
- Spices

Rinse fish (without skin and bones) and cut in portions of 70-80 g. Cut onions and peppers in medium straws, grate carrots on a large grater. Pour oil in the multicooker bowl. Cook with the open lid on the program «Fry». Cooking time – 15 minutes. At the beginning of countdown put onions, carrots, peppers and tomato paste to the bowl, mix. Cook till the end of the program, stirring periodically. Pour water and vinegar to the bowl, add salt, sugar, spices, mix, lay out the fish. Close the lid. Install the program «Braise». Cooking time – 30 minutes.

Голубці у сметанному соусі

- Фарш зі свинини та яловичини 200 г
- Сметана (15 %) 250 г
- Капуста білокачанна 400 г
- Цибуля ріпчаста 70 г
- Рис 50 г
- Масло вершкове 30 г
- Жовток яєчний 1 шт.
- Борошно пшеничне 20 г
- Часник 5 г
- Вода 250 мл
- Сіль
- Спеції

Сметану, борошно і воду змішати в окремій ємності до отримання однорідної маси. Капустяне листя витримати 15 хв в окропі (близько 95 °С), великі прожилки злегка відбити. Фарш, цибулю і часник пропустити через м'ясорубку, додати сіль, спеції, рис і яйце, усе ретельно перемішати. На кожен капустяний лист викласти порцію фаршу й щільно загорнути. Обидві чаші мультиварки змастити вершковим маслом, на дно кожної покласти сформовані голубці швом донизу, полити сметанним соусом. Закрити кришку. Встановити програму «Тушкування». Час приготування – 50 хв.

Cabbage rolls with sour cream sauce

- Minced pork and beef meat 200 g
- Sour cream (15%) 250 g
- White cabbage 400 g
- Onion 70 g
- Rice 50 g
- Butter 30 g
- Egg yolk 1 pc
- Wheat flour 20 g
- Garlic 5 g
- Water 250 ml
- Salt
- Spices

Mix sour cream, flour and water in a separate container to obtain a homogeneous mass. Keep cabbage leaves in boiling water (about 95 °C) for 15 minutes, large streaks beat slightly. Minced meat, onion and garlic pass through the meat grinder, add salt, spices, rice and egg, mix thoroughly. Put a portion of minced meat on each cabbage leaf and wrap tightly. Grease both multicooker bowls with butter, put the formed stuffed cabbage seam down on the bottom of each bowl, pour sour cream sauce. Close the lid. Install the program «Braise». Cooking time – 50 minutes.



Деруни

- Картопля 240 г
- Білок яєчний 1 шт.
- Борошно пшеничне 10 г
- Олія 30 мл
- Сіль
- Спеції

Картоплю натерти на великій тертушці. В окремій ємності змішати картоплю з яйцем, сіллю, спеціями та борошном. Із суміші сформувати 4 коржики. У чашу мультиварки налити олію. Закрити кришку. Встановити програму «Смаження». Час приготування – 21 хв. Після початку зворотного відліку викласти два коржики на дно чаші. За 16 хв до завершення програми перевернути деруни. За 11 хв до завершення програми викласти готові деруни. Повторити дії з картопляною масою, що залишилася.

Potato pancakes

- Potato 240 g
- Egg white 1 pc
- Wheat flour 10 g
- Oil 30 ml
- Salt
- Spices

Grate the potatoes on a large grater. In a separate bowl, mix the potatoes with the egg, salt, spices and flour. Form 4 potato pancakes from the mixture. Pour oil in the multicooker bowl. Close the lid. Install the program «Fry». Cooking time – 21 minutes. At the beginning of countdown put two potato pancakes on the bottom of the bowl. In 16 minutes before the end of the program turn it over. In 11 minutes before the end of the program to lay out cooked potato pancakes. Repeat all with remained potato mass.



Запіканка овочева

- Цукіні 70 г
- Сир напівтвердий 50 г
- Яйце куряче 1 шт.
- Баклажан 50 г
- Броколі 40 г
- Перець болгарський 20 г
- Вода 400 мл
- Вершки (20 %) 50 мл
- Сіль
- Спеції

Приготувати соус: змішати яйце, вершки, сіль і спеції, ретельно перемішати. Сир натерти на великій тертушці. Цукіні та баклажан очистити від шкірки. Цукіні та баклажан і перець нарізати кубиками по 1,5 см. До контейнера для приготування на парі викласти овочі, додати сир, налити соус. У чашу мультиварки налити воду. Встановити контейнер. Закрити кришку. Встановити програму «Пара». Час приготування – 25 хв.

Vegetable casserole

- Zucchini 70 g
- Semi-hard cheese 50 g
- Chicken egg 1 pc
- Eggplant 50 g
- Broccoli 40 g
- Bell pepper 20 g
- Water 400 ml
- Cream (20%) 50 ml
- Salt
- Spices

Cook the sauce: mix egg, cream, salt and spices, stir thoroughly. Grate cheese on large grater. Peel zucchini and eggplant. Zucchini, eggplant and pepper cut in 1.5 cm cubes. Put vegetables to the container for steaming, add cheese, pour sauce. Pour water in the multicooker bowl. Install container. Close the lid. Install the program «Steam». Cooking time – 25 minutes.

Ікра кабачкова

- Кабачок 1 кг
- Морква 250 г
- Цибуля ріпчаста 100 г
- Часник 20 г
- Сіль 9 г
- Цукор 6 г
- Перець чорний мелений 2 г
- Олія 80 мл
- Оцет (9 %) 7 мл

Кабачки очистити від шкірки та насіння, нарізати кубиками по 1,5-2 см. Моркву натерти на великій тертушці, цибулю нарізати півкільцями, часник подрібнити. У чашу мультиварки налити олію. Встановити програму «Смаження». Час приготування – 25 хв. Із початком зворотного відліку викласти цибулю, моркву та часник, ретельно перемішати. Готувати до закінчення програми, періодично помішуючи. У чашу мультиварки додати кабачки. Закрити кришку. Встановити програму «Тушкування». Час приготування – 1 год. Готові овочі пропустити через м'ясорубку, покласти до чаші мультиварки, додати сіль, цукор, перець, оцет і ретельно перемішати. Закрити кришку. Встановити програму «Тушкування». Час приготування – 20 хв.

Marrow caviar

- Marrow 1 kg
- Carrot 250 g
- Onion 100 g
- Garlic 20 g
- Salt 9 g
- Sugar 6 g
- Ground black pepper 2 g
- Oil 80 ml
- Vinegar (9%) 7 ml

Peel marrow and remove seeds, cut in 1.5-2 cm cubes. Grate carrots on large grater, onion cut into half rings, chop garlic. Pour oil in the multicooker bowl. Install the program «Fry». Cooking time – 25 minutes. At the beginning of countdown put onion, carrots and garlic, stir diligently. Cook till the end of the program, stirring periodically. Add marrow to the multicooker bowl. Close the lid. Install the program «Braise». Cooking time – 1 hour. Put the cooked vegetables through a grinder, put in a multicooker bowl, add salt, sugar, pepper, vinegar and stir thoroughly. Close the lid. Install the program «Braise». Cooking time – 20 minutes.



Тушкована капуста по-баварськи

- Капуста квашена 600 г
- Філе яловиче 120 г
- Сосиски 100 г
- Ковбаски мисливські 100 г
- Цибуля ріпчаста 70 г
- Паста томатна 50 г
- Цукор 10 г
- Вода 300 мл
- Олія 30 мл
- Сіль
- Спеції

Чаша 1. 1. Цибулю нарізати середньою соломкою. 2. У чашу мультиварки налити олію. 3. Готувати 6 хв з відкритою кришкою на програмі «Смаження». Із початком зворотного відліку в чашу викласти цибулю і томатну пасту. Періодично помішувати. Готову засмажку викласти в окрему ємність.

Чаша 2. 1. М'ясо й капусту нарізати середньою соломкою. Ковбаски та сосиски нарізати кружальцями по 0,5 см. 2. До чаші мультиварки покласти м'ясо, капусту, налити воду, перемішати. Закрити кришку. 3. Встановити програму «Тушкування». Час приготування – 1 год. 4. За 30 хв до завершення приготування до чаші додати ковбаски, сосиски, засмажку, сіль, цукор і спеції, перемішати. Закрити кришку та готувати до завершення програми.

Bavarian braised cabbage

- Sauerkraut 600 g
- Beef fillet 120 g
- Sausage 100 g
- Semi-smoked sausage 100 g
- Onion 70 g
- Tomato paste 50 g
- Sugar 10 g
- Water 300 ml
- Oil 30 ml
- Salt
- Spices

Bowl 1. 1. Cut the onion in medium straws. 2. Pour oil in the multicooker bowl. 3. Cook for 6 minutes with the open lid on the program «Fry». At the beginning of countdown, put onion and tomato paste in the bowl. Stir periodically. Lay out cooked roast sauce in a separate container.

Bowl 2. 1. Cut the meat and cabbage into medium straws. Semi-smoked sausages and sausages cut in 0.5 cm. 2. Put in the multicooker bowl meat, cabbage, pour water, mix. Close the lid. 3. Install the program «Braise». Cooking time – 1 hour. 4. In 30 minutes before the end of cooking, add semi-smoked sausages, sausages, roast sauce, salt, sugar and spices to the bowl, mix. Close the lid and cook till the end of the program.



Картопля, смажена з грибами

- Картопля 300 г
- Печериці 100 г
- Олія 40 мл
- Сіль
- Спеції

Картоплю нарізати невеликими шматочками, гриби – слайсами. У чашу мультиварки налити олію. Готувати з відкритою кришкою на програмі «Смаження». Час приготування – 25 хв. Із початком зворотного відліку викласти всі інгредієнти, додати сіль, спеції та перемішати. Готувати, періодично помішуючи, до завершення програми.

Fried potatoes with mushrooms

- Potato 300 g
- Mushrooms 100 g
- Oil 40 ml
- Salt
- Spices

Cut the potatoes in small pieces, mushrooms – in slices. Pour oil in the multicooker bowl. Cook with the open lid on the program «Fry». Cooking time – 25 minutes. At the beginning of countdown, put all the ingredients, add salt, spices and mix. Cook, stirring periodically, till the end of the program.



Картопляна запiканка з овочами

- Картопля 250 г
- Кабачок 200 г
- Помiдор 150 г
- Масло вершкове 10 г
- Сухарi панiрувальнi
- Яйце куряче 2 шт.
- Вершки (10 %) 150 мл
- Сiль
- Спецiї

Приготувати соус: в окремiй ємностi ретельно змiшати вершки та яйця. Овочi нарiзати кружальцями по 0,4 см. Чашу мультиварки змастити вершковим маслом, обсипати панiрувальними сухарями. Зверху викласти овочi шарами в такiй послiдовностi: картопля, кабачки, картопля, помiдори, кабачки, помiдори. Кожен шар посолити та додати спецiї. У чашу налити соус. Закрити кришку. Встановити програму «Випiчка». Час приготування – 1 год. Готову запiканку залишити в мультиварцi на 15 хв.

Potato vegetable casserole

- Potato 250 g
- Marrow 200 g
- Tomato 150 g
- Butter 10 g
- Breadcrumbs
- Chicken egg 2 pcs
- Cream (10%) 150 ml
- Salt
- Spices

Cook the sauce: in a separate bowl stir diligently cream and eggs. Cut vegetables in 0.4 cm slices. Grease multicooker bowl with butter, sprinkle with breadcrumbs. Lay out vegetables on the top in layers in the following order: potatoes, marrows, potatoes, tomatoes, marrows, tomatoes. Add salt and spices to each layer. Pour the sauce in the bowl. Close the lid. Install the program «Bake». Cooking time – 1 hour. Leave the cooked casserole in the multicooker for 15 minutes.

Лечо

- Перець болгарський 600 г
- Помідор 350 г
- Морква 100 г
- Цукор 50 г
- Часник 25 г
- Петрушка 8 г
- Кріп 8 г
- Перець чилі 3 г
- Олія 50 мл
- Оцет (9 %) 25 мл
- Сіль

Помідори та моркву пропустити через м'ясо-рубку. Зелень, часник, перець чилі подрібнити. Болгарський перець очистити від серцевини та насіння, нарізати кільцями. Усі інгредієнти покласти до чаші мультиварки, додати цукор, олію, оцет, сіль і ретельно перемішати. Закрити кришку. Встановити програму «Тушкування». Час приготування – 1 год.

Lecho

- Bell pepper 600 g
- Tomato 350 g
- Carrot 100 g
- Sugar 50 g
- Garlic 25 g
- Parsley 8 g
- Dill 8 g
- Chili pepper 3 g
- Oil 50 ml
- Vinegar (9%) 25 ml
- Salt

Put tomatoes and carrots through a grinder. Chop greens, garlic, chili pepper. Remove core and seeds from the bell pepper, cut in rings. Put all the ingredients in the multicooker bowl, add sugar, oil, vinegar, salt and mix thoroughly. Close the lid. Install the program «Braise». Cooking time – 1 hour.





Лобіо зі стручкової квасолі

- Квасоля стручкова заморожена 250 г
- Цибуля ріпчаста 80 г
- Яйце куряче 1 шт.
- Масло вершкове топлене 30 г
- Базилік 10 г
- Петрушка 10 г
- Кріп 5 г
- Чабер
- Тархун
- Сіль

Цибулю та зелень подрібнити. До чаші мультиварки налити масло та покласти квасолю. Закрити кришку. Страва готується 40 хв на програмі «Тушкування». За 20 хв до завершення програми відкрити кришку, до чаші покласти цибулю, зелень, сіль і спеції, перемішати. Закрити кришку. За 5 хв до завершення програми в окремій ємності збити яйця, відкрити кришку, у лобіо зробити кілька заглиблень виделкою, в які потраплятиме яєчна маса, і влити яєчну суміш. Закрити кришку.

Green bean lobio

- Frozen green bean 250 g
- Onion 80 g
- Chicken egg 1 pc
- Melted butter 30 g
- Basil 10 g
- Parsley 10 g
- Dill 5 g
- Savory
- Tarragon
- Salt

Chop onion and greens. Pour oil in the multicooker bowl and put the beans. Close the lid. Cook the dish on the program «Braise» for 40 minutes. In 20 minutes before the end of the program open the lid, put the onion, greens, salt and spices to the bowl, mix. Close the lid. In 5 minutes before the end of the program beat the eggs in a separate container, open the lid, make several recesses in the lobio using fork, and fill it with egg mixture. Close the lid.



Овочі тушковані

- Цукіні 210 г
- Перець болгарський 180 г
- Помідор 160 г
- Цибуля ріпчаста 80 г
- Баклажан 60 г
- Часник 5 г
- Олія оливкова 30 мл
- Сіль
- Спеції

Усі овочі нарізати кубиками по 1,5-2 см, часник подрібнити. У чашу мультиварки налити оливкову олію, покласти всі інгредієнти, додати сіль, спеції, перемішати. Закрити кришку. Встановити програму «Тушування». Час приготування – 50 хв.

Stewed vegetables

- Zucchini 210 g
- Bell pepper 180 g
- Tomato 160 g
- Onion 80 g
- Eggplant 60 g
- Garlic 5 g
- Olive oil 30 ml
- Salt
- Spices

Cut all vegetables in 1.5-2 cm cubes, chop garlic. Pour olive oil in the multicooker bowl, put all the ingredients, add salt, spices, mix. Close the lid. Install the program «Braise». Cooking time – 50 minutes.

Оладки кабачкові

- Кабачок 300 г
- Яйце куряче 1 шт.
- Борошно пшеничне 50 г
- Цибуля ріпчаста 40 г
- Кріп 10 г
- Олія 50 мл
- Сіль
- Спеції

Кабачок очистити від шкірки та насіння, натерти на великій тертушці. Кріп і цибулю подрібнити. В окремій ємності змішати кабачок, цибулю, яйце, борошно, кріп, сіль та спеції. У чашу мультиварки налити олію. Готувати з відкритою кришкою на програмі «Смаження». Час приготування – 24 хв. Після початку зворотного відліку в чашу викласти дві невеликі порції тіста. За 20 хв до закінчення програми оладки перевернути. За 16 хв до закінчення програми викласти готові оладки. Повторити дії з тістом, що залишилося.

Marrow pancakes

- Marrow 300 g
- Chicken egg 1 pc
- Wheat flour 50 g
- Onion 40 g
- Dill 10 g
- Oil 50 ml
- Salt
- Spices

Peel marrow and remove seeds, grate it on a large grater. Chop dill and onion. In a separate bowl, mix marrow, onion, egg, flour, dill, salt and spices. Pour oil to the multicooker bowl. Cook with open lid on the program «Fry». Cooking time – 24 minutes. After the beginning of countdown, put two small portions of dough in the bowl. In 20 minutes before the end of the program turn the pancakes over. In 16 minutes before the end of the program lay out cooked pancakes. Repeat with the remaining dough.





Рис із овочами

- Рис шліфований 200 г
- Морква 130 г
- Цибуля ріпчаста 50 г
- Квасоля стручкова 50 г
- Часник 5 г
- Вода 270 мл
- Олія оливкова 40 мл
- Сіль
- Спеції

Рис промити. Часник натерти на великій тертушці, цибулю нарізати кубиками по 0,5 см, моркву та спаржеву квасолю – на невеликі шматочки. Усі інгредієнти покласти до чаші мультиварки, перемішати й розрівняти лопаткою. Закрити кришку. Встановити програму «Рис». Час приготування – 20 хв.

Rice with vegetables

- Polished rice 200 g
- Carrot 130 g
- Onion 50 g
- Green bean 50 g
- Garlic 5 g
- Water 270 ml
- Olive oil 40 ml
- Salt
- Spices

Rinse the rice. Grate garlic on a large grater, cut onion in 0.5 cm cubes, carrots and green beans – in small pieces. Put all the ingredients in the multicooker bowl, mix and level with a spatula. Close the lid. Install the program «Rice». Cooking time – 20 minutes.



Теплий салат із креветками

- Креветки тигрові 100 г
- Помідори чері 80 г
- Авокадо 80 г
- Цукіні 80 г
- Салат листовий 20 г
- Базилік червоний 5 г
- Корінь імбиру 2 г
- Олія 30 мл
- Олія оливкова 10 мл

Креветки промити, очистити від панцира, залишивши хвіст. Цукіні очистити від шкірки, нарізати кубиками по 1 см. Авокадо очистити від шкірки, вийняти кісточку, нарізати кубиками по 1 см. Імбир очистити, натерти на дрібній тертушці. Помідори розрізати навпіл, базилік подрібнити, листя салату нарвати. В окремій ємності змішати авокадо, помідори, листя салату, додати тертий корінь імбиру, базилік, оливкову олію та перемішати. У чашу мультиварки налити олію. Готувати з відкритою кришкою на програмі «Смаження». Час приготування – 10 хв. Із початком зворотного відліку викласти креветки та цукіні. Готувати, періодично перевертаючи цукіні і креветки, до завершення програми. Викласти цукіні на салатну суміш, прикрасити креветками. Подавати цукіні та креветки теплими.

Warm shrimp salad

- Tiger shrimp 100 g
- Cherry tomato 80 g
- Avocado 80 g
- Zucchini 80 g
- Lettuce 20 g
- Red basil 5 g
- Ginger root 2 g
- Oil 30 ml
- Olive oil 10 ml

Rinse the shrimps, peel from the shell, leaving the tail. Peel zucchini, cut in 1 cm cubes. Peel avocado, remove the avocado pit, cut in 1 cm cubes. Peel ginger, grate on a fine grater. Cut in a half tomatoes, chop basil, tear lettuce leaves. Mix in a separate container avocado, tomatoes, lettuce, add grated ginger root, basil, olive oil and mix. Pour oil in the multicooker bowl. Cook with the open lid on the program «Fry». Cooking time - 10 minutes. At the beginning of countdown, put the shrimps and zucchini. Cook, turning zucchini and shrimps periodically, till the end of the program. Put zucchini on a salad mixture, garnish with shrimps. Serve zucchini and shrimps warm.



Гречка розсипчаста

- Крупа гречана 260 г
- Масло вершкове 20 г
- Вода 600 мл
- Сіль

Чашу мультиварки змастити вершковим маслом, покласти крупу, залити водою, додати сіль і перемішати. Закрити кришку. Встановити програму «Рис». Час приготування – 35 хв.

Crumbly buckwheat

- Buckwheat 260 g
- Butter 20 g
- Water 600 ml
- Salt

Grease the multicooker bowl with butter, put buckwheat, fill with water, add salt and mix. Close the lid. Install the program «Rice». Cooking time – 35 minutes.

Каша геркулесова

- Пластивці вівсяні (помел №1) 80 г
- Масло вершкове 20 г
- Молоко (2,5 %) 500 мл
- Сіль
- Цукор

Пластивці покласти до чаші мультиварки, залити молоком, додати вершкове масло, сіль і цукор, ретельно перемішати. Встановити програму «Молочна каша». Час приготування – 25 хв.

Oat flakes porridge

- Oat flakes (grinding №1) 80 g
- Butter 20 g
- Milk (2.5%) 500 ml
- Salt
- Sugar

Put the oat flakes in the multicooker bowl, pour milk, add butter, salt and sugar, mix thoroughly. Install the program «Porridge». Cooking time – 25 minutes.



Каша кукурудзяна

- Крупа кукурудзяна 100 г
- Масло вершкове 20 г
- Молоко (2,5 %) 600 мл
- Сіль
- Цукор

Крупу покласти до чаші мультиварки, залити молоком, додати вершкове масло, сіль і цукор, ретельно перемішати. Закрити кришку. Встановити програму «Молочна каша». Час приготування – 45 хв.

Corn porridge

- Corn grits 100 g
- Butter 20 g
- Milk (2.5%) 600 ml
- Salt
- Sugar

Put the corn grits in the multicooker bowl, fill with milk, add butter, salt and sugar, mix thoroughly. Close the lid. Install the program «Porridge». Cooking time – 45 minutes.



Каша манна

- Крупа манна 30 г
- Масло вершкове 20 г
- Молоко (2,5 %) 450 мл
- Сіль
- Цукор

Крупу покласти до чаші мультиварки, залити молоком, додати вершкове масло, сіль і цукор, ретельно перемішати. Закрити кришку. Встановити програму «Молочна каша». Час приготування – 25 хв.

Semolina porridge

- Semolina 30 g
- Butter 20 g
- Milk (2.5%) 450 ml
- Salt
- Sugar

Put the semolina in the multicooker bowl, pour milk, add butter, salt and sugar, mix thoroughly. Close the lid. Install the program «Porridge». Cooking time – 25 minutes.





Каша пшоняна

- Крупа пшоняна 100 г
- Масло вершкове 20 г
- Молоко (2,5 %) 700 мл
- Сіль
- Цукор

Крупу покласти до чаші мультиварки, залити молоком, додати вершкове масло, сіль, цукор і ретельно перемішати. Закрити кришку. Встановити програму «Молочна каша». Час приготування – 50 хв.

Millet porridge

- Millet groats 100 g
- Butter 20 g
- Milk (2.5%) 700 ml
- Salt
- Sugar

Put the millet groats in the multicooker bowl, fill with milk, add butter, salt, sugar and mix thoroughly. Close the lid. Install the program «Porridge». Cooking time – 50 minutes.

Каша рисова

- Рис круглозернистий шліфований 100 г
- Масло вершкове 20 г
- Молоко (2,5 %) 500 мл
- Сіль
- Цукор

Рис покласти до чаші мультиварки, залити молоком, додати вершкове масло, сіль, цукор і перемішати. Закрити кришку. Встановити програму «Молочна каша». Час приготування – 50 хв.

Rice porridge

- Round-grain polished rice 100 g
- Butter 20 g
- Milk (2.5%) 500 ml
- Salt
- Sugar

Put rice in the multicooker bowl, pour milk, add butter, salt, sugar and mix. Close the lid. Install the program «Porridge». Cooking time – 50 minutes.





Макарони

- Макарони 240 г
- Олія 20 мл
- Вода 1 л
- Сіль

У чашу мультиварки налити воду, додати сіль й олію. Закрити кришку. Встановити програму «Паста». Час приготування – 12 хв. Після звукового сигналу викласти макарони.

Pasta

- Pasta 240 g
- Oil 20 ml
- Water 1 L
- Salt

Pour water in the multicooker bowl, add salt and oil. Close the lid. Install the program «Pasta». Cooking time – 12 minutes. Lay out pasta after the sound signal.

Макарони по-флотські

- Фарш яловичий 300 г
- Макарони 230 г
- Цибуля ріпчаста 150 г
- Вода 1,2 л
- Бульйон м'ясний 150 мл
- Олія 50 мл
- Сіль
- Спеції

Чаша 1. 1. У чашу мультиварки налити воду, додати сіль. Закрити кришку. 2. Встановити програму «Паста». Час приготування – 12 хв. 3. Після звукового сигналу відкрити кришку, покласти до чаші макарони, перемішати. Закрити кришку. Готувати до закінчення програми. 4. Відкрити кришку, макарони відкинути на друшляк, налити олію (10 мл) і перемішати.

Чаша 2. 1. Цибулю нарізати кубиками по 0,5 см. 2. У чашу мультиварки налити олію (40 мл). 3. Готувати на програмі «Смаження» протягом 20 хв з відкритою кришкою. 4. Із початком зворотного відліку покласти цибулю. Обсмажувати, помішуючи. За 15 хв до закінчення приготування додати фарш, сіль, спеції і перемішати. Готувати, періодично помішуючи. За 5 хв до закінчення налити бульйон і перемішати. 5. Залишити готовий соус на автопідігріві, періодично помішувати. 6. У чашу додати макарони, перемішати.

Navy style pasta

- Minced beef meat 300 g
- Pasta 230 g
- Onion 150 g
- Water 1.2 L
- Meat broth 150 ml
- Oil 50 ml
- Salt
- Spices

Bowl 1. 1. Pour water in the multicooker bowl, add salt. Close the lid. 2. Install the program «Pasta». Cooking time - 12 minutes 3. After sound signal open the lid, put pasta to the bowl, mix. Close the lid. Cook till the end of the program. 4. Open the lid, discard the pasta in a colander, pour oil (10 ml) and mix.

Bowl 2. 1. Cut the onion in 0.5 cm cubes. 2. Pour oil (40 ml) in the multicooker bowl. 3. Cook on the program «Fry» for 20 minutes with the open lid. 4. At the beginning of the countdown put the onion. Fry, stirring. In 15 minutes before the end of cooking add minced meat, salt, spices and mix. Cook, stirring periodically. In 5 minutes before the end pour the broth and stir. 5. Leave the cooked sauce on the auto heating, stirring periodically. 6. Add pasta to the bowl, mix.



Макарони з сиром

- Сир чеддер 180 г
- Макарони 150 г
- Масло вершкове 50 г
- Борошно пшеничне 30 г
- Паприка 3 г
- Вода 1,5 л
- Молоко (2,5 %) 180 мл
- Соус вустерський 20 мл
- Олія оливкова 10 мл
- Перець чорний мелений
- Сіль

Чаша 1. 1. Сир (100 г) натерти на тертушці. 2. У чашу мультиварки покласти вершкове масло. 3. Готувати 13 хв з відкритою кришкою на програмі «Свій рецепт» за температури 120 °С. 4. За 10 хв до закінчення програми до чаші додати борошно, сіль, перець, постійно помішуючи, налити молоко. Готувати, помішуючи. За 5 хв до закінчення програми додати сир (100 г) і вустерський соус. Готувати, постійно помішуючи. 5. Готовий соус перелити в окрему ємність.

Чаша 2. 1. Сир (80 г) натерти на великій тертушці. 2. У чашу мультиварки налити воду, додати сіль. Закрити кришку. 3. Встановити програму «Паста». Час приготування – 12 хв. 4. Після звукового сигналу, покласти до чаші макарони, перемішати. Закрити кришку. 5. Готові макарони відкинути на друшляк, налити олію і перемішати. 6. Дно та боки чаші мультиварки вистелити пергаментом для випікання, викласти макарони, налити соус і перемішати. Посипати сиром і паприкою. Закрити кришку. 7. Готувати 20 хв на програмі «Випічка».

Cheese pasta

- Cheese cheddar 180 g
- Pasta 150 g
- Butter 50 g
- Wheat flour 30 g
- Paprika 3 g
- Water 1.5 L
- Milk (2.5%) 180 ml
- Worcestershire sauce 20 ml
- Olive oil 10 ml
- Ground black pepper
- Salt

Bowl 1. 1. Grate cheese (100 g) on a grater. 2. Put butter in the multicooker bowl. 3. Cook for 13 minutes with the open lid on the program «Manual» at a temperature of 120° C. 4. In 10 minutes before the end of the program add flour, salt and pepper to the bowl, stirring constantly, pour milk. Cook, stirring. In 5 minutes before the end of the program add cheese (100 g) and Worcestershire sauce. Cook, stirring constantly. 5. Pour over the cooked sauce in a separate container.

Bowl 2. 1. Grate the cheese (80 g) on a large grater. 2. Pour water in the multicooker bowl, add salt. Close the lid. 3. Install the program «Pasta». Cooking time – 12 minutes. 4. After the sound signal, put pasta to the bowl, stir. Close the lid. 5. Discard the cooked pasta in a colander, pour oil and mix. 6. Bottom and sides of the multicooker bowl line with parchment for baking, lay out the pasta, pour the sauce and mix. Sprinkle with cheese and paprika. Close the lid. 7. Cook for 20 minutes on the program «Bake».

Манти

- Борошно пшеничне 500 г
- Яйце куряче 4 шт.
- Вода 1 л
- Олія 15 мл
- Філе яловиче 300 г
- Філе свиняче 300 г
- Цибуля ріпчаста 100 г
- Часник 5 г
- Сіль
- Спеції

Замісити тісто: у борошні зробити невелике заглиблення, обережно вбити в нього яйця (2 шт.), додати олію, підсолону воду, перемішати. Вимісити до отримання однорідної маси. Приготувати фарш: м'ясо перемолоти на м'ясорубці разом із цибулею та часником, додати яйця (2 шт.), сіль, спеції та перемішати. Розкачати тісто у пласт завтовшки 0,3 см, вирізати з нього кружки діаметром 10 см. У середину кожного викласти невелику порцію м'ясного фаршу і круговим рухом зашпатувати краї тіста. У чашу мультиварки налити воду, встановити контейнер для приготування на парі, покласти манти. Закрити кришку. Встановити програму «Пара». Час приготування – 25 хв.

Manty

- Wheat flour 500 g
- Chicken egg 4 pcs
- Water 1 L
- Oil 15 ml
- Beef fillet 300 g
- Pork fillet 300 g
- Onion 100 g
- Garlic 5 g
- Salt
- Spices

Knead the dough: make a small deepening in the flour, carefully put eggs in it (2 pcs), add oil, salted water, mix. Knead well to obtain a homogeneous mass. Cook minced meat: grind the meat in a meat grinder together with onion and garlic, add eggs (2 pcs), salt, spices and mix. Roll out the dough into a layer 0.3 cm thick, cut out circles with a 10 cm diameter. In the middle of each put a small portion of minced meat and pinch the edges of the dough in a circular motion. Pour water in the multicooker bowl, install a container for steaming, put on the manty. Close the lid. Install the program «Steam». Cooking time – 25 minutes.





Плов із бараниною

- Баранина 300 г
- Рис довгозернистий шліфований 240 г
- Цибуля ріпчаста 150 г
- Родзинки 60 г
- Курага 50 г
- Масло вершкове 50 г
- Вода 320 мл
- Сік гранатовий 30 мл
- Сіль

Курагу та родзинки замочити в теплій воді на 30 хв. Баранину, курагу та цибулю нарізати кубиками по 1,5 см. У чашу мультиварки налити олію. Готувати з відкритою кришкою на програмі «Смаження». Час приготування – 10 хв. Із початком зворотного відліку до чаші мультиварки покласти баранину та цибулю. Готувати, періодично помішуючи, до завершення програми. У чашу мультиварки покласти родзинки, курагу, зверху рівним шаром покласти рис, залити водою і гранатовим соком. Закрити кришку. Встановити програму «Плов». Час приготування – 1 год.

Lamb pilaf

- Lamb 300 g
- Polished long-grain rice 240 g
- Onion 150 g
- Raisin 60 g
- Dried apricot 50 g
- Butter 50 g
- Water 320 ml
- Pomegranate juice 30 ml
- Salt

Soak dried apricots and raisins in warm water for 30 minutes. Cut lamb, dried apricots and onions in 1.5 cm cubes. Pour oil in the multicooker bowl. Cook with the open lid on the program «Fry». Cooking time – 10 minutes. At the beginning of the countdown put lamb and onion to the multicooker bowl. Cook, stirring periodically, till the end of the program. Put raisins, dried apricots in the multicooker bowl, put rice evenly on the top, pour water and pomegranate juice. Close the lid. Install the program «Pilaf». Cooking time – 1 hour.

Плов зі свининою

- Ошийок свинячий 300 г
- Рис шліфований 260 г
- Морква 100 г
- Цибуля ріпчаста 100 г
- Часник 10 г
- Вода 350 мл
- Олія 35 мл
- Сіль
- Спеції

М'ясо нарізати кубиками по 2-2,5 см. Моркву натерти на великій тертушці, цибулю нарізати півкільцями, часник промити (можна не чистити). М'ясо, моркву, цибулю покласти до чаші мультиварки, додати олію, сіль, спеції та перемішати. Зверху на м'ясо покласти рис і розрівняти, закласти в рис зубчики часнику, залити водою. Закрити кришку. Встановити програму «Плов». Час приготування – 1 год. Готовий плов перемішати.

Pork pilaf

- Pork neck 300 g
- Polished rice 260 g
- Carrot 100 g
- Onion 100 g
- Garlic 10 g
- Water 350 ml
- Oil 35 ml
- Salt
- Spices

Cut the meat in 2-2.5 cm cubes. Carrots grate on a large grater, cut the onion in half rings, rinse garlic (you may not peel it). Put meat, carrot, onion in the multicooker bowl, add oil, salt, spices and mix. Put rice on the meat and flatten, put garlic cloves in rice, fill with water. Close the lid. Install the program «Pilaf». Cooking time – 1 hour. Mix cooked pilaf.

Плов з овочами

- Рис шліфований 260 г
- Кукурудза консервована 100 г
- Перець болгарський 100 г
- Морква 70 г
- Цибуля ріпчаста 70 г
- Вода 330 мл
- Олія 70 мл
- Сіль
- Спеції

Моркву, цибулю і перець нарізати кубиками по 0,5 см. Із кукурудзи злити рідину. Усі овочі покласти до чаші мультиварки, додати олію, сіль, спеції та перемішати. Зверху на овочі покласти рис і розрівняти, залити водою. Закрити кришку. Встановити програму «Плов». Час приготування – 45 хв. Готовий плов перемішати.

Vegetable pilaf

- Polished rice 260 g
- Canned corn 100 g
- Bell pepper 100 g
- Carrot 70 g
- Onion 70 g
- Water 330 ml
- Oil 70 ml
- Salt
- Spices

Cut carrot, onion and pepper in 0.5 cm cubes. Drain the liquid from the corn. Put all vegetables to the multicooker bowl, add oil, salt, spices and mix. Put rice on the vegetables and flatten, fill with water. Close the lid. Install the program «Pilaf». Cooking time – 45 min. Mix cooked pilaf.



Рис відварний

- Рис шліфований 260 г
- Масло вершкове 20 г
- Вода 320 мл
- Сіль

Чашу мультиварки змастити вершковим маслом, покласти в неї рис, залити водою, додати сіль і перемішати. Закрити кришку. Встановити програму «Рис».

Boiled rice

- Polished rice 260 g
- Butter 20 g
- Water 320 ml
- Salt

Grease the multicooker bowl with butter, put rice in it, fill with water, add salt and stir. Close the lid. Install the program «Rice».





Спагеті з фрикадельками

- Фарш яловичий 200 г
- Спагеті 150 г
- Яйце куряче 1 шт.
- Цибуля ріпчаста 40 г
- Паста томатна 40 г
- Сир пармезан твердий 20 г
- Петрушка 8 г
- Часник 5 г
- Вода 1,2 л
- Олія оливкова 30 мл
- Сіль, спеції

Чаша 1. 1. Закип'ятити підсолену воду в чаші мультиварки на програмі «Паста» протягом 12 хв під закритою кришкою. 2. Після звукового сигналу покласти у воду спагеті, перемішати, закрити кришку. 3. Готувати до закінчення програми, відкинути спагеті на друшляк, додати олію (10 мл) і перемішати.

Чаша 2. 1. Цибулю, часник і петрушку подрібнити. Змішати яйце, пармезан, часник, фарш, сіль і спеції, вимісити до отримання однорідної маси і сформувати фрикадельки діаметром 1-1,5 см. 2. У чашу мультиварки налити олію (20 мл). 3. В розігріту чашу викласти фрикадельки і готувати на програмі «Смаження» 15 хв з відкритою кришкою, періодично перевертаючи. 4. За 8 хв до закінчення програми в чашу додати томатну пасту. За 5 хв додати воду (200 мл), петрушку, сіль і спеції, перемішати. 5. Тримати готовий соус на автопідігріві, періодично помішуючи, потім додати до нього спагеті та перемішати.

Spaghetti with meatballs

- Minced beef 200 g
- Spaghetti 150 g
- Chicken egg 1 pc
- Onion 40 g
- Tomato paste 40 g
- Parmesan cheese 20 g
- Parsley 8 g
- Garlic 5 g
- Water 1.2 L
- Olive oil 30 ml
- Salt, spices

Bowl 1. 1. Boil salted water in the multicookers bowl on the program «Pasta» for 12 minutes with a closed lid. 2. After the sound signal, put the spaghetti in water, stir, close the lid. 3. Cook till the end of the program, discard the spaghetti in a colander, add oil (10 ml) and mix.

Bowl 2. 1. Chop onion, garlic and parsley. Mix egg, parmesan, garlic, minced meat, salt and spices, knead to obtain a homogeneous mass and form meatballs with a diameter of 1-1.5 cm. 2. Pour oil (20 ml) in the multicooker bowl. 3. Put meatballs in a heated bowl and cook on the program «Fry» for 15 minutes with open lid, turning periodically. 4. In 8 minutes to the end of the program add tomato paste to the bowl. In 5 minutes add water (200 ml), parsley, salt and spices, mix. 5. Keep the cooked sauce on auto heating, stirring periodically, then add spaghetti and mix.

Фондю сирне

- Сир чеддер 350 г
- Крохмаль 10 г
- Часник 10 г
- Вино біле сухе 150 мл
- Вершки (20 %) 75 мл
- Вода 50 мл
- Сік лимонний 5 мл
- Сіль
- Спеції

Сир натерти на дрібній тертушці, часник подрібнити. Вершки, воду, крохмаль і цукор змішати в окремій ємності до отримання однорідної маси. У чашу мультиварки налити вино. Готувати з відкритою кришкою. Встановити програму «Свій рецепт», температуру 90 °С. Час приготування – 12 хв. За 9 хв до завершення програми, постійно помішуючи, у чашу додати часник і сир, мішати до отримання однорідної маси. Не припиняючи помішувати, додати лимонний сік, сіль і спеції. Готувати, періодично помішуючи. За 3 хв до завершення програми, помішуючи, додати суміш із вершків і крохмалю. Готувати до закінчення програми, помішуючи.

Cheese fondue

- Cheddar cheese 350 g
- Starch 10 g
- Garlic 10 g
- White dry wine 150 ml
- Cream (20%) 75 ml
- Water 50 ml
- Lemon juice 5 ml
- Salt
- Spices

Grate the cheese on a fine grater, chop the garlic. Cream, water, starch and sugar mix in a separate bowl to obtain a homogeneous mass. Pour wine in the multicooker bowl. Cook with open lid. Install the program «Manual», temperature 90° C. Cooking time – 12 min. In 9 minutes before the end of the program, constantly stirring, add garlic and cheese to the bowl, stir to obtain a homogeneous mass. Add lemon juice, salt and spices, don't stop stirring. Cook, stirring periodically. In 3 minutes to the end of the program, while stirring, add the mixture of cream and starch. Cook stirring till the end of the program.



Фондю шоколадне

- Шоколад чорний гіркий 200 г
- Вершки (20 %) 200 мл

Плитку шоколаду розламати на шматочки. Покласти шоколад до чаші мультиварки, налити вершки. Готувати з відкритою кришкою. Встановити програму «Свій рецепт», температуру 90 °С. Час приготування – 10 хв. Готувати, періодично помішуючи, до завершення програми.

Chocolate fondue

- Dark chocolate 200 g
- Cream (20%) 200 ml

Break the chocolate bar into pieces. Put the chocolate in the multicooker bowl, pour the cream. Cook with open lid. Install the program «Manual», temperature 90° C. Cooking time – 10 minutes. Cook, stirring periodically, till the end of the program.

Ягідний кисіль

- Ягоди заморожені 200 г
- Цукор 100 г
- Крохмаль 60 г
- Вода 1 л

Ягоди промити, подрібнити блендером. У чашу мультиварки налити воду (700 мл), додати цукор, ягідну суміш і перемішати. Закрити кришку. Встановити програму «Варіння». Час приготування – 1 год. За 10 хв до закінчення програми в окремій ємності розчинити крохмаль у холодній воді (300 мл) та, помішуючи вінчиком, поступово налити його у ягідний відвар. Готувати з відкритою кришкою, періодично помішуючи вінчиком, до завершення програми.

Berry kissel

- Frozen berries 200 g
- Sugar 100 g
- Starch 60 g
- Water 1 L

Wash the berries, grind in a blender. Pour water (700 ml) in the multicooker bowl, add sugar, berry mixture and mix. Close the lid. Install the program «Boil». Cooking time – 1 hour. In 10 minutes before the end of the program, in a separate container, dissolve the starch in the cold water (300 ml) and, stirring with a whisk, gradually pour it in the berry broth. Cook with open lid, stirring periodically with a whisk, till the end of the program.

Глінтвейн

- Цукор 100 г
- Родзинки 10 г
- Імбир 5 г
- Цедра з апельсинів 5 г
- Кориця 5 г
- Кардамон 5 г
- Гвоздика 5 г
- Вино червоне сухе 700 мл

Усі інгредієнти покласти до чаші мультиварки, налити вино й ретельно перемішати. Закрити кришку. Встановити програму «Свій рецепт», температуру 80 °С. Час приготування – 30 хв.

Mulled wine

- Sugar 100 g
- Raisin 10 g
- Ginger 5 g
- Orange peel 5 g
- Cinnamon 5 g
- Cardamom 5 g
- Carnation 5 g
- Dry red wine 700 ml

Put all the ingredients in the multicooker bowl, pour wine and mix thoroughly. Close the lid. Install the program «Manual», temperature 80 °C. Cooking time – 30 minutes.



Йогурт класичний

- Простокваша (2,5 %) 350 мл
- Молоко (3,2 %) 300 мл
- Вершки (10 %) 300 мл

Молоко, вершки та простоквашу кімнатної температури змішати в окремій ємності та налити в чашу мультиварки. Закрити кришку. Встановити програму «Йогурт». Час приготування – 8 год. Готовий йогурт залишити в холодильнику на 3 год.

Classic yogurt

- Sour milk (2.5%) 350 ml
- Milk (3.2%) 300 ml
- Cream (10%) 300 ml

Room temperature ingredients: milk, cream and sour milk mix in a separate container and pour in the multicooker bowl. Close the lid. Install the program «Yogurt». Cooking time – 8 hours. Leave the cooked yogurt in the refrigerator for 3 hours.

Йогурт із полуницею

- Простокваша (2,5 %) 350 мл
- Молоко (3,2 %) 300 мл
- Вершки (10 %) 300 мл
- Полуниця 100 г

Полуницю нарізати кубиками по 1 см. Молоко, вершки та простоквашу кімнатної температури змішати в окремій ємності, налити в чашу мультиварки, додати полуницю, перемішати. Закрити кришку. Встановити програму «Йогурт». Час приготування – 8 год. Готовий йогурт залишити в холодильнику на 3 год.

Strawberry yogurt

- Sour milk (2.5%) 350 ml
- Milk (3.2%) 300 ml
- Cream (10%) 300 ml
- Strawberry 100 g

Strawberries cut in 1 cm cubes. Room temperature ingredients: milk, cream and sour milk mix in a separate container and pour in the multicooker bowl, add strawberries, mix. Close the lid. Install the program «Yogurt». Cooking time – 8 hours. Leave cooked yogurt in the refrigerator for 3 hours.



Компот із сухофруктів

- Сухофрукти 250 г
- Цукор 80 г
- Вода 1 л

Сухофрукти промити, відкинути на друшляк, дати стекти. Усі інгредієнти покласти до чаші мультиварки, залити водою, перемішати. Закрити кришку. Встановити програму «Варіння». Час приготування – 1 год.

Dried fruit compote

- Dried fruits 250 g
- Sugar 80 g
- Water 1 L

Rinse dried fruits, discard in a colander to drain. Put all the ingredients in the multicooker bowl, fill with water, mix. Close the lid. Install the program «Boil». Cooking time – 1 hour.

Напій ягідний

- Цукор 120 г
- Полуниця 70 г
- Вишня без кісточки 70 г
- Слива без кісточки 70 г
- Смородина чорна 70 г
- Ожина 70 г
- Вода 1 л

Усі інгредієнти покласти до чаші мультиварки, залити водою, перемішати. Закрити кришку. Встановити програму «Варіння». Час приготування – 1 год.

Berry beverage

- Sugar 120 g
- Strawberry 70 g
- Pitted cherry 70 g
- Pitted plum 70 g
- Black currant 70 g
- Blackberry 70 g
- Water 1 L

Put all the ingredients in the multicooker bowl, fill with water, mix. Close the lid. Install the program «Boil». Cooking time – 1 hour.



Соус барбекю

- Кетчуп 250 г
- Цибуля ріпчаста 80 г
- Цукор коричневий 30 г
- Часник 5 г
- Оцет яблучний 50 мл
- Соус вустерський 30 мл
- Олія 30 мл
- Перець червоний мелений

Цибулю та часник подрібнити. У чашу мультиварки налити олію. Готувати з відкритою кришкою. Встановити програму «Смаження». Час приготування – 40 хв. Із початком зворотного відліку викласти цибулю та часник, перемішати. Готувати, періодично помішуючи. За 35 хв до закінчення програми встановити температуру 100 °С, додати в чашу всі інгредієнти та перемішати. Закрити кришку.

Barbecue sauce

- Ketchup 250 g
- Onion 80 g
- Brown sugar 30 g
- Garlic 5 g
- Apple cider vinegar 50 ml
- Worcestershire sauce 30 ml
- Oil 30 ml
- Ground red pepper

Chop onion and garlic. Pour oil in the multicooker bowl. Cook with open lid. Install the program «Fry». Cooking time – 40 minutes. At the beginning of countdown put onion and garlic, mix. Cook, stirring periodically. In 35 minutes before the end of the program set the temperature to 100 °C, add all the ingredients to the bowl and mix. Close the lid.

Соус бешамель

- Масло вершкове 30 г
- Борошно пшеничне 30 г
- Горіх мускатний мелений 3 г
- Молоко (2,5 %) 300 мл
- Сіль
- Спеції

У чашу мультиварки налити молоко, викласти масло, борошно, перемішати вінчиком. Готувати з відкритою кришкою. Встановити програму «Свій рецепт», температуру 100 °С. Час приготування – 7 хв. За 3 хв до завершення додати сіль, спеції і мускатний горіх. Готувати, помішуючи, до закінчення програми.

Béchamel sauce

- Butter 30 g
- Wheat flour 30 g
- Ground nutmeg 3 g
- Milk (2.5%) 300 ml
- Salt
- Spices

Pour milk in the multicooker bowl, put butter, flour, mix with a whisk. Cook with open lid. Install the program «Manual», temperature 100 °C. Cooking time – 7 minutes. In 3 minutes before the end add salt, spices and nutmeg. Cook, stirring, till the end of the program.



Соус журавлинний

- Журавлина заморожена 400 г
- Апельсин 160 г
- Цукор 120 г
- Лимон 30 г
- Горіх мускатний

Журавлину промити. З апельсинів і лимона вичавити сік в окремій ємності. До чаші мультиварки покласти журавлину, додати цукор і налити апельсиновий сік, перемішати. Закрити кришку. Встановити програму «Томління». Час приготування – 1 год 30 хв. За 10 хв до закінчення програми налити лимонний сік і додати мускатний горіх, перемішати, закрити кришку.

Cranberry sauce

- Frozen cranberry 400 g
- Orange 160 g
- Sugar 120 g
- Lemon 30 g
- Nutmeg

Wash the cranberries. Squeeze the juice from oranges and lemon into separate container. Put cranberries in the multicooker bowl, add sugar and pour orange juice, mix. Close the lid. Install the program «Stew». Cooking time – 1 hour 30 minutes. In 10 minutes before the end of the program pour lemon juice and add nutmeg, mix, close the lid.





Соус сирний

- Сир твердий 100 г
- Часник 3 г
- Вершки (33 %) 150 мл
- Сіль
- Перець

Сир натерти на великій тертушці. Часник подрібнити. До чаші мультиварки покласти сир, налити вершки, додати часник, сіль і спеції. Готувати із відкритою кришкою. Встановити програму «Свій рецепт», температуру 100 °С. Час приготування – 5 хв. Готувати, постійно помішуючи, до завершення програми.

Cheese sauce

- Hard cheese 100 g
- Garlic 3 g
- Cream (33%) 150 ml
- Salt
- Pepper

Grate the cheese on a large grater. Chop the garlic. Put cheese in the multicooker bowl, pour cream, add garlic, salt and spices. Cook with open lid. Install the program «Manual», temperature 100 °C. Cooking time – 5 minutes Cook, stirring constantly, till the end of the program.

Бісквіт класичний

- Яйце куряче 3 шт.
- Борошно пшеничне в/г 110 г
- Цукор 100 г
- Масло вершкове 10 г

В окремій ємності збити яйця і цукор до стійкої піни. Додати борошно й обережно перемішати лопаткою рухами знизу вгору до отримання однорідної маси. Чашу мультиварки змастити вершковим маслом і налити тісто. Закрити кришку. Встановити програму «Випічка». Час приготування – 1 год. Готовий бісквіт залишити в мультиварці на 15 хв.

Classic biscuit

- Chicken egg 3 pcs
- Wheat flour 110 g
- Sugar 100 g
- Butter 10 g

In a separate bowl, beat eggs and sugar to a firm foam. Add flour and mix gently with a spatula from bottom to top to obtain homogeneous mass. Grease the multicooker bowl with butter and pour the dough. Close the lid. Install the program «Bake». Cooking time – 1 hour. Leave the cooked biscuit in the multicooker for 15 minutes.



Брауні

- Шоколад чорний 200 г
- Яйце куряче 2 шт.
- Масло вершкове 100 г
- Цукор 100 г
- Борошно пшеничне 100 г
- Горіхи волоські 100 г

Горіхи подрібнити в блендері. Шоколад поламати на невеликі шматочки. Вершкове масло нарізати кубиками по 1 см. До чаші мультиварки покласти шоколад і вершкове масло. Готувати з відкритою кришкою. Встановити програму «Свій рецепт», температуру 80 °С. Час приготування – 7 хв. Готувати до завершення програми, постійно помішуючи. Розтоплену масу перелити до окремої ємності. Додати цукор, борошно, яйця і збити міксером. Додати горіхи та перемішати. Чашу мультиварки застелити пергаментом для випікання. Налити шоколадну масу в чашу. Закрити кришку. Встановити програму «Випічка». Час приготування – 1 год 10 хв.

Brownie

- Dark chocolate 200 g
- Chicken egg 2 pcs
- Butter 100 g
- Sugar 100 g
- Wheat flour 100 g
- Walnut 100 g

Chop the nuts in a blender. Break the chocolate into small pieces. Cut butter in 1 cm cubes. Put chocolate and butter to the multicooker bowl. Cook with open lid. Install the program «Manual», temperature 80°C. Cooking time – 7 min. Cook till the end of the program, stirring constantly. Pour the melted mass into a separate container. Add sugar, flour, eggs and beat with a mixer. Add nuts and mix. Cover the multicooker bowl with parchment for baking. Pour the chocolate mass into a bowl. Close the lid. Install the program «Bake». Cooking time – 1 hour 10 minutes.



Вареники з вишнями

- Вода 110 мл
- Цукор
- Борошно пшеничне 180 г
- Сіль
- Вишня без кісточки 200 г

Замісити тісто: змішати воду з борошном і сіллю. Розкачати тісто у пласт завтовшки 0,5 см, нарізати на кружки діаметром 10 см. Викласти в центр кожного кільця вишень, сформувати вареники. У чашу мультиварки налити воду. Закрити кришку. Встановити програму «Паста». Час приготування – 15 хв. Після звукового сигналу в киплячу воду викласти вареники, додати цукор, перемішати, закрити кришку.

Cherry dumplings

- Water 110 ml
- Sugar
- Wheat flour 180 g
- Salt
- Pitted cherry 200 g

Knead the dough: mix water with flour and salt. Roll out the dough into a layer of 0.5 cm thick, cut in circles with a diameter of 10 cm. In the center of each lay out a few cherries, form dumplings. Pour water in the multicooker bowl. Close the lid. Install the program «Pasta». Cooking time – 15 minutes. After the sound signal put dumplings in boiling water, add sugar, stir, close the lid.



Вареники з сиром

- Вода 100 мл
- Борошно пшеничне 180 г
- Сир (9 %) 220 г
- Сіль
- Цукор

Сир змішати з цукром. Змішати воду з борошном і сіллю, добре вимісити тісто. Розкочати тісто у пласт, нарізати кружки діаметром 10 см. Викласти в центр кожного невелику порцію сиру. Сформувати вареники. У чашу мультиварки налити воду. Закрити кришку. Встановити програму «Паста». Час приготування – 15 хв. Після звукового сигналу в киплячу воду покласти вареники, перемішати, закрити кришку.

Cheese dumplings

- Water 100 ml
- Wheat flour 180 g
- Cottage cheese (9%) 220 g
- Salt
- Sugar

Mix cheese with sugar. Mix water with flour and salt, knead the dough well. Roll out dough into a layer, cut into circles with a diameter of 10 cm. In the center of each lay out small portion of cheese. Form dumplings. Pour water into the multicooker bowl. Close the lid. Install the program «Pasta». Cooking time – 15 minutes. After the sound signal put the dumplings in boiling water, stir, close the lid.



Домашній хліб

- Борошно пшеничне 350 г
- Цукор 30 г
- Сіль 9 г
- Дріжджі сухі 7 г
- Вода 150 мл
- Молоко 100 мл
- Олія оливкова 40 мл

У теплій воді розчинити дріжджі, дати постояти 5 хв. В окремій ємності змішати молоко, цукор, оливкову олію (30 мл) і сіль, додати борошно і налити воду з дріжджами. Вимішувати тісто доти, доки воно не перестане прилипати до стінок ємності. Чашу мультиварки змастити оливковою олією, посипати борошном, покласти тісто. Закрити кришку. Встановити програму «Хліб». Час приготування – 2 год 30 хв. За 30 хв до завершення програми перевернути хліб. Закрити кришку і готувати до завершення програми.

Homemade bread

- Wheat flour 350 g
- Sugar 30 g
- Salt 9 g
- Dry yeast 7 g
- Water 150 ml
- Milk 100 ml
- Olive oil 40 ml

Dissolve the yeast in warm water, leave for 5 minutes. Mix milk, sugar, olive oil (30 ml) and salt in a separate bowl, add flour and pour water with yeast. Knead the dough, until it stops sticking to the walls of container. Grease the multicooker bowl with olive oil, sprinkle with flour, put the dough. Close the lid. Install the program «Bread». Cooking time – 2 hours 30 minutes. In 30 minutes before the end of the program turn the bread over. Close the lid and cook till the end of the program.

Запіканка сирна

- Сир (1,8 %) 220 г
- Яйце куряче 1 шт.
- Цукор 30 г
- Родзинки 30 г
- Крупа манна 12 г
- Ванілін 2 г
- Вода 400 мл

Змішати сир, яйце, манну крупу, ванілін і цукор, подрібнити блендером до отримання однорідної маси. Додати родзинки, перемішати. Викласти масу в контейнер для приготування на парі. У чашу мультиварки налити воду. Встановити контейнер для приготування на парі. Закрити кришку. Встановити програму «Пара». Час приготування – 35 хв. Готову запіканку охудити, не виймаючи з контейнера.

Cottage cheese casserole

- Cottage cheese (1.8%) 220 g
- Chicken egg 1 pc
- Sugar 30 g
- Raisin 30 g
- Semolina 12 g
- Vanillin 2 g
- Water 400 ml

Mix cheese, egg, semolina, vanilla and sugar, grind in a blender to obtain a homogeneous mass. Add raisins, mix. Put the mass in the steam container. Pour water in the multicooker bowl. Install steam container. Close the lid. Install the program «Steam». Cooking time – 35 minutes. Cool down the cooked casserole, don't taking out from the container.



Запiканка з беконом

- Бекон х/к 150 г
- Макарони 150 г
- Яйце куряче 3 шт.
- Масло вершкове 30 г
- Вода 1 л
- Молоко (2,5 %) 200 мл
- Сухарі панiрувальні
- Сiль
- Спеції

У чашу мультиварки налити воду. Закрити кришку. Встановити програму «Паста». Час приготування – 12 хв. Після звукового сигналу покласти до чаші макарони, перемішати, закрити кришку. Готові макарони відкинути на друшляк і промити. Бекон нарізати кубиками по 1 см, змішати з макаронами. Яйця збити з молоком, сіллю та спеціями. Чашу мультиварки змастити вершковим маслом, обсипати панiрувальними сухарями, викласти макарони з беконом і налити яєчно-молочну суміш. Закрити кришку. Встановити програму «Випічка». Час приготування – 45 хв.

Bacon casserole

- Cold smoked bacon 150 g
- Pasta 150 g
- Chicken egg 3 pcs
- Butter 30 g
- Water 1 L
- Milk (2.5%) 200 ml
- Breadcrumbs
- Salt
- Spices

Pour water in the multicooker bowl. Close the lid. Install the program «Pasta». Cooking time - 12 minutes. After the sound signal put pasta to the bowl, mix, close the lid. Discard the cooked pasta in a colander and rinse. Cut bacon in 1 cm cubes, mix with pasta. Beat eggs with milk, salt and spices. Grease the multicooker bowl with butter, sprinkle with breadcrumbs, put the pasta with bacon and pour with the egg-milk mixture. Close the lid. Install the program «Bake». Cooking time – 45 minutes.

Кекс бананово-горіховий

- Борошно пшеничне в/г 450 г
- Банан 300 г
- Цукор 150 г
- Масло вершкове 120 г
- Горіхи волоські 100 г
- Яйце куряче 2 шт.
- Розпушувач 8 г

Волоські горіхи і банан пропустити через м'ясорубку. В окремій ємності до бананово-горіхової суміші додати всі інгредієнти, що залишилися, вимісити тісто. Чашу мультиварки змастити вершковим маслом, викласти тісто, розрівняти. Закрити кришку. Встановити програму «Випічка». Час приготування – 2 год. За 30 хв до завершення приготування відкрити кришку, перевернути кекс, закрити кришку. Готовий кекс залишити в мультиварці на 15 хв.

Banana-nut cupcake

- Wheat flour 450 g
- Banana 300 g
- Sugar 150 g
- Butter 120 g
- Walnut 100 g
- Chicken egg 2 pcs
- Baking powder 8 g

Pass the walnuts and banana through a meat grinder. In a separate bowl, add all the remaining ingredients to the banana-nut mixture, knead the dough. Grease the multicooker bowl with butter, lay out the dough, flatten. Close the lid. Install the program «Bake». Cooking time – 2 hours. In 30 minutes to the end of cooking open the lid, turn the cupcake, close the lid. Leave the cooked cupcake in the multicooker for 15 minutes.



Кекс шоколадний

- Боршно пшеничне в/г 110 г
- Яйце куряче 4 шт.
- Масло вершкове 155 г
- Цукор 150 г
- Шоколад чорний гіркий 60 г
- Розпушувач 2 г

Шоколад натерти на тертушці. В окремій ємності збити яйця з цукром до стійкої піни. Помішуючи, додати розм'якшене вершкове масло (150 г), борошно, розпушувач, тертий шоколад, ретельно перемішати до отримання однорідної маси. Чашу мультиварки змастити вершковим маслом (5 г) і налити тісто. Закрити кришку. Встановити програму «Випічка». Час приготування – 1 год.

Chocolate cupcake

- Wheat flour 110 g
- Chicken egg 4 pcs
- Butter 155 g
- Sugar 150 g
- Dark chocolate 60 g
- Baking powder 2 g

Grate chocolate on a grater. In a separate container beat eggs with sugar till a stiff foam. While stirring add softened butter (150 g), flour, baking powder, grated chocolate, mix thoroughly to obtain a homogenies mass. Grease the multicooker bowl with butter (5 g) and pour the dough. Close the lid. Install the program «Bake». Cooking time – 1 hour.



Лаваш

- Борошно пшеничне 100 г
- Дріжджі сухі 2 г
- Цукор 5 г
- Сіль 2 г
- Вода 60 мл
- Олія 15 мл

У теплій воді розчинити дріжджі, цукор і сіль. Додати борошно, олію і вимісити тісто, скатати тісто в кулю. Чашу мультиварки змастити олією (10 мл), викласти тісто. Закрити кришку. Встановити програму «Свій рецепт», температуру 35 °С. Час приготування – 40 хв. Готове тісто обережно розплющити руками, надати форму лаваша, зробити виделкою борозенки. Закрити кришку. Встановити програму «Випічка». Час приготування – 40 хв. За 15 хв до завершення програми перевернути лаваш, закрити кришку.

Pita bread

- Wheat flour 100 g
- Dry yeast 2 g
- Sugar 5 g
- Salt 2 g
- Water 60 ml
- Oil 15 ml

Dissolve yeast, sugar and salt in warm water. Add flour, oil and knead the dough, roll dough in a ball. Grease the multicooker bowl with oil (10 ml), lay out the dough. Close the lid. Install the program «Manual», temperature 35° C. Cooking time – 40 minutes. Carefully flatten the ready dough by hands, make the shape of pita bread, make grooves using fork. Close the lid. Install the program «Bake». Cooking time – 40 minutes. In 15 minutes before the end of the program, turn the pita bread over, close the lid.



Панкейк класичний

- Борошно пшеничне 140 г
- Яйце куряче 1 шт.
- Цукор 50 г
- Масло вершкове 45 г
- Молоко 200 мл
- Розпушувач 10 г
- Сіль 2 г

Яйце збити з цукром. В окремій ємності змішати борошно, розпушувач, сіль, налити молоко і розтоплене вершкове масло (40 г), перемішати до однорідної консистенції. В отримане тісто додати збиті яйця і перемішати. Дно чаші мультиварки змастити вершковим маслом, що залишилося. Готувати з відкритою кришкою. Встановити програму «Смаження». Час приготування – 1 год. Із початком зворотного відліку до чаші налити столову ложку тіста. За 57 хв до закінчення приготування перевернути панкейк. За 54 хв викласти з чаші готовий панкейк. Повторити дії з тістом, що залишилося, обсмажуючи панкейки по 3 хв з кожного боку.

Classic pancakes

- Wheat flour 140 g
- Chicken egg 1 pc
- Sugar 50 g
- Butter 45 g
- Milk 200 ml
- Baking powder 10 g
- Salt 2 g

Beat egg with sugar. In a separate bowl, mix flour, baking powder, salt, pour milk and melted butter (40 g), mix to obtain a homogenous mass. Add beaten eggs to the dough and mix. Grease the bottom of the multicooker bowl with the remaining butter. Cook with open lid. Install the program «Fry». Cooking time – 1 hour. At the beginning of countdown pour tablespoon of dough to the bowl. In 57 minutes before the end of cooking turn the pancake over. In 54 minutes lay out cooked pancake from the bowl. Repeat with the remaining dough, frying pancakes for 3 minutes on each side.



Панкейк шоколадний

- Борошно пшеничне 140 г
- Какао-порошок 80 г
- Яйце куряче 1 шт.
- Цукор 50 г
- Масло вершкове 45 г
- Молоко 240 мл
- Розпушувач 10 г
- Сіль 2 г

Яйце збити з цукром. В окремій ємності змішати борошно, какао, розпушувач, сіль, налити молоко та розтоплене вершкове масло (40 г), перемішати до отримання однорідної консистенції. В отримане тісто додати збите яйце, перемішати. Дно чаші мультиварки змастити вершковим маслом, що залишилося. Готувати з відкритою кришкою. Встановити програму «Смаження». Час приготування – 1 год. Із початком зворотного відліку до чаші налити столову ложку тіста. За 57 хв до закінчення приготування перевернути панкейк. За 54 хв до завершення приготування викласти з чаші готовий панкейк. Повторити дії з тістом, що залишилося, обсмажуючи панкейки по 3 хв з кожного боку.

Chocolate pancakes

- Wheat flour 140 g
- Cocoa powder 80 g
- Chicken egg 1 pc
- Sugar 50 g
- Butter 45 g
- Milk 240 ml
- Baking powder 10 g
- Salt 2 g

Beat egg with sugar. In a separate bowl, mix flour, cocoa, baking powder, salt, pour milk and melted butter (40 g), mix to obtain a homogenies mass. Add beaten egg to the dough, mix. Grease the bottom of the multicooker bowl with remaining butter. Cook with open lid. Install the program «Fry». Cooking time – 1 hour. At the beginning of countdown pour a tablespoon of dough to the bowl. In 57 minutes before the end of cooking turn the pancake over. In 54 minutes lay out cooked pancake from the bowl. Repeat with the remaining dough, frying pancakes for 3 minutes on each side.

Пана-кота

- Шоколад чорний гіркий 100 г
- Цукор 50 г
- Желатин листовий 12 г
- Ванілін 1 г
- Вершки (33 %) 400 мл
- Молоко (2,5 %) 120 мл

Шоколад натерти на тертушці. У чашу мультиварки налити молоко і вершки, додати тертий шоколад, цукор, ванілін і перемішати. Встановити програму «Молочна каша». Час приготування – 20 хв. Готувати, періодично помішуючи вінчиком, до завершення програми. Замочити желатин у холодній воді на 1 хв, віджати та додати до шоколадно-молочної суміші, перемішати вінчиком до повного розчинення. Готову масу розлити по формах і залишити в холодильнику до застигання на 3-4 год.

Panna cotta

- Dark chocolate 100 g
- Sugar 50 g
- Gelatin sheet 12 g
- Vanillin 1 g
- Cream (33%) 400 ml
- Milk (2.5%) 120 ml

Grate chocolate on a grater. Pour milk and cream to the multicooker bowl, add grated chocolate, sugar, vanilla and mix. Install the program «Porridge». Cooking time – 20 minutes. Cook, stirring periodically with a whisk, till the end of the program. Soak gelatin in cold water for 1 minute, squeeze and add to chocolate-milk mixture, stir with a whisk till completely dissolving. Pour the ready mass on forms and leave in the refrigerator till hardening for 3-4 hours.



Пиріг рибний

- Тісто листкове заморожене 180 г
- Сайра консервована 120 г
- Картопля 60 г
- Яйце куряче 1 шт.
- Цибуля зелена 20 г
- Масло вершкове 10 г
- Сіль
- Спеції

Тісто розморозити за кімнатної температури. Рибу розім'яти виделкою, картоплю нарізати кружальцями по 0,3 см, яйце відварити та натерти на великій тертушці, зелену цибулю подрібнити. Рибу змішати з яйцем і цибулею. Тісто розділити на дві частини й розкачати в пласт, що дорівнює діаметру чаші, товщиною 1 см. Чашу мультиварки змастити вершковим маслом, покласти першу частину тіста, зверху рівномірно розподілити рибу, змішану з зеленою цибулею і яйцем, потім викласти кружальця картоплі, додати сіль і спеції. Накрити другою частиною тіста, защипати краї і зробити кілька проколів виделкою. Закрити кришку. Встановити програму «Випічка». Час приготування – 1 год. За 10 хв до завершення приготування відкрити кришку, перевернути пиріг, закрити кришку.

Fish pie

- Frozen puff pastry 180 g
- Canned saury 120 g
- Potato 60 g
- Chicken egg 1 pc
- Green onion 20 g
- Butter 10 g
- Salt
- Spices

Thaw the dough at room temperature. Mash the fish with a fork, cut the potatoes into 0.3 cm slices, boil the egg and grate on a large grater, chop the green onion. Mix fish with egg and onion. Divide the dough into two parts and roll out into a layer equal to the diameter of the bowl, 1 cm thick. Grease the multicooker bowl with butter, put the first part of the dough, evenly distribute the fish, mixed with green onions and egg on it, then lay out the potato slices, add salt and spices. Cover with the second part of the dough, pinch the edges and make a few pinholes with a fork. Close the lid. Install the program «Bake». Cooking time – 1 hour. In 10 minutes before the end of the cooking open the lid, turn the pie over, close the lid.

Пиріг сирний

- Сир (9 %) 250 г
- Яйце куряче 3 шт.
- Апельсин 60 г
- Полуниця 25 г
- Цукор 25 г
- Борошно пшеничне 20 г
- Масло вершкове 10 г
- Сіль

Білки відокремити від жовтків. Апельсин очистити від шкірки. Полуницю й апельсин нарізати слайсами. До білків додати сіль і збити міксером до стійкої піни. Сир, жовтки, цукор і борошно змішати міксером до отримання однорідної маси. До сирної маси додати збиті білки й обережно перемішати лопаткою. Чашу мультиварки змастити вершковим маслом, викласти половину сирної маси, зверху викласти шарами апельсин і полуницю. Решту сирної маси викласти зверху й розрівняти. Закрити кришку. Встановити програму «Випічка». Час приготування – 50 хв. Готовий пиріг залишити в мультиварці на 10 хв.

Cottage cheese pie

- Cottage cheese (9%) 250 g
- Chicken egg 3 pcs
- Orange 60 g
- Strawberry 25 g
- Sugar 25 g
- Wheat flour 20 g
- Butter 10 g
- Salt

Separate the egg whites from the yolks. Peel an orange. Cut strawberries and oranges in slices. Add salt to the egg whites and beat with a mixer to a stable foam. Cheese, egg yolks, sugar and flour mix with a mixer to obtain a homogenous mass. Add beaten egg whites to the cheese mass and carefully stir with a spatula. Grease the multicooker bowl with butter, lay out half of the cheese mass, then layers of orange and strawberries. Lay out the rest of the cheese mass and flatten. Close the lid. Install the program «Bake». Cooking time – 50 minutes. Leave cooked pie in the multicooker for 10 minutes.



Піца з морепродуктами

- Тісто дріжджове 110 г
- Масло вершкове 15 г
- Коктейль із морепродуктів 70 г
- Сир твердий 40 г
- Помідори чері 40 г
- Сметана (20 %) 10 г
- Оливки 8 г
- Паста томатна 8 г
- Сіль
- Спеції

Для начинки: морський коктейль розморозити, промити, відкинути на друшляк й дати рідині стекти. Помідори нарізати кружальцями, оливки – кільцями. Сир натерти на великій тертушці. Для соусу: томатну пасту змішати зі сметаною, сіллю та спеціями до отримання однорідної маси. Дріжджове тісто розкочати в пласт, рівний діаметру чаші, завтовшки 0,5 см. Чашу мультиварки змастити вершковим маслом, покласти на дно тісто, змастити його соусом, зверху по всій площі розподілити начинку й посипати сиром. Закрити кришку. Встановити програму «Випічка». Час приготування – 40 хв.

Seafood pizza

- Yeast dough 110 g
- Butter 15 g
- Seafood cocktail 70 g
- Hard cheese 40 g
- Cherry tomato 40 g
- Sour cream (20%) 10 g
- Olives 8 g
- Tomato paste 8 g
- Salt
- Spices

For the filling: thaw the sea cocktail, rinse, discard in a colander and give the liquid to drain. Cut tomatoes in slices and olives in rings. Grate the cheese on a large grater. For the sauce: mix tomato paste with sour cream, salt and spices to obtain a homogeneous mass. Roll out the yeast dough into a layer equal to the diameter of the bowl, 0.5 cm thick. The multicooker bowl grease with butter, put dough on the bottom, grease it with sauce, put the filling and sprinkle with cheese. Close the lid. Install the program «Bake». Cooking time – 40 minutes.



Піца з саямі

- Тісто дріжджове 110 г
- Масло вершкове 15 г
- Сир твердий 40 г
- Помідори чері 40 г
- Саямі 40 г
- Паста томатна 10 г
- Майонез 10 г
- Оливки 8 г
- Сіль

Для начинки: саямі нарізати тонкою соломкою, помідори – кружальцями, оливки – кільцями. Сир натерти на великій тертушці. Для соусу: томатну пасту змішати з майонезом, сіллю і спеціями до отримання однорідної маси. Дріжджове тісто розкачати в пласт, що дорівнює діаметру чаші, завтовшки 0,5 см. Чашу мультиварки змастити вершковим маслом, покласти на дно тісто, змастити його соусом, зверху по всій площі розподілити начинку, додати сир. Закрити кришку. Встановити програму «Випічка». Час приготування – 40 хв.

Salami pizza

- Yeast dough 110 g
- Butter 15 g
- Hard cheese 40 g
- Cherry tomato 40 g
- Salami 40 g
- Tomato paste 10 g
- Mayonnaise 10 g
- Olives 8 g
- Salt

For the filling: salami cut into thin straw, tomatoes – in slices, olives – in rings. Grate the cheese on a large grater. For the sauce: mix tomato paste with mayonnaise, salt and spices to obtain a homogeneous mass. Yeast dough roll into a layer equal to the diameter of the bowl, 0.5 cm thick. Grease the multicooker bowl with butter, put the dough on the bottom, grease it with sauce, put the filling, add cheese. Close the lid. Install the program «Bake». Cooking time – 40 minutes.

Сир

- Кефір 1,2 л

У чашу мультиварки налити кефір. Закрити кришку. Встановити програму «Свій рецепт», температуру приготування 100 °С. Час приготування – 30 хв. Готовий сир відкинути на друшляк і злити рідину.

Cottage cheese

- Kefir 1.2 L

Pour kefir in the multicooker bowl. Close the lid. Install the program «Manual», cooking temperature 100° C. Cooking time – 30 minutes. Discard the cooked cheese in a colander and drain the liquid.



Тісто дріжджове

- Борошно пшеничне в/г 420 г
- Цукор 15 г
- Дріжджі сухі 8 г
- Сіль 4 г
- Вода 210 мл
- Олія 20 мл

В окремій ємності змішати борошно, сіль, цукор і дріжджі. Помішуючи, обережно налити воду. Вимішувати тісто доти, доки воно не перестане прилипати до стінок ємності. Чашу мультиварки змастити олією, викласти тісто. Закрити кришку. Встановити програму «Свій рецепт», температуру 35 °С. Час приготування – 1 год.

Yeast dough

- Wheat flour 420 g
- Sugar 15 g
- Dry yeast 8 g
- Salt 4 g
- Water 210 ml
- Oil 20 ml

Mix flour, salt, sugar and yeast in a separate bowl. Pour carefully water while stirring. Knead the dough until it stops sticking to the walls of the container. Grease the multicooker bowl with oil, put the dough. Close the lid. Install the program «Manual», temperature 35° C. Cooking time – 1 hour.

Омлет на парі

- Яйце куряче 2 шт.
- Вода 400 мл
- Молоко (2,5 %) 100 мл
- Сіль
- Спеції

Яйця та молоко збити вінчиком до однорідної маси, додати сіль, спеції, перемішати. У чашу мультиварки налити воду. Встановити контейнер для приготування на парі. У контейнер налити молочно-яєчну суміш. Закрити кришку. Встановити програму «Пара». Час приготування – 15 хв.

Steamed omelet

- Chicken egg 2 pcs
- Water 400 ml
- Milk (2.5%) 100 ml
- Salt
- Spices

Whisk eggs and milk to obtain a homogenous mass, add salt, spices, mix. Pour water in the multicooker bowl. Set container for steaming. Pour the milk-egg mixture in the container. Close the lid. Install the program «Steam». Cooking time – 15 minutes.



Халва соняшникова

- Насіння соняшнику 300 г
- Борошно пшеничне 100 г
- Цукор 80 г
- Масло вершкове 70 г
- Вода 80 мл

Чаша 1. 1. Встановити програму «Смаження». Час приготування – 12 хв. Кришку не закривати. 2. Із початком зворотного відліку в чашу мультиварки всипати борошно. Готувати, періодично помішуючи, до закінчення програми. 3. Викласти борошно в окрему ємність. 4. У чашу мультиварки налити воду, додати цукор і перемішати. Закрити кришку. 5. Встановити програму «Свій рецепт», температуру 130 °С. Час приготування – 15 хв. 6. За 5 хв до завершення програми додати вершкове масло й ретельно перемішати вінчиком, закрити кришку.

Чаша 2. 1. Встановити програму «Смаження». Час приготування – 15 хв. Кришку не закривати. 2. Із початком зворотного відліку в чашу мультиварки покласти насіння. Готувати, періодично помішуючи, до завершення програми. 3. Викласти насіння в окрему ємність. 4. Насіння подрібнити блендером, додати борошно і змішати до отримання однорідної маси. 5. Додати сироп у масу з насіння та борошна, ретельно перемішати. Масу розкласти у форми й залишити в холодильнику на 2 год.

Sunflower halva

- Sunflower seeds 300 g
- Wheat flour 100 g
- Sugar 80 g
- Butter 70 g
- Water 80 ml

Bowl 1. 1. Install the program «Fry». Cooking time – 12 minutes. Don't close the lid. 2. At the beginning of countdown, add flour to the multicooker bowl. Cook, stirring periodically, till the end of the program. 3. Lay out the flour to the separate container. 4. Pour water in the multicooker bowl, add sugar and mix. Close the lid. 5. Install the program «Manual», temperature 130° C. Cooking time – 15 min. 6. In 5 minutes before the end of the program add butter and mix thoroughly with a whisk, close the lid.

Bowl 2. 1. Install the program «Fry». Cooking time – 15 minutes. Do not close the lid. At the beginning of countdown, put seeds in the multicooker bowl. Cook, stirring periodically, till the end of the program. 3. Lay out seeds in a separate container. 4. Grind the seeds with blender, add flour and mix thoroughly. 5. Add syrup to the mass of seeds and flour, mix thoroughly. Lay out the mass into forms and leave in the refrigerator for 2 hours.



Хліб білий

- Борошно пшеничне в/г 400 г
- Цукор 15 г
- Дріжджі сухі 10 г
- Сіль 5 г
- Вода 210 мл
- Олія 20 мл

В окремій ємності змішати борошно, сіль, цукор і дріжджі. Продовжуючи перемішувати, тонким цівком налити воду й олію (15 мл). Вимішувати тісто доти, доки воно перестане прилипати до стінок ємності. Чашу мультиварки змастити олією (5 мл), викласти тісто, розрівняти. Закрити кришку. Встановити програму «Хліб». Час приготування – 2 год 30 хв. За 30 хв до завершення програми перевернути хліб, закрити кришку. Готовий хліб вийняти з чаші, дати йому охолонути протягом 30 хв.

White bread

- Wheat flour 400 g
- Sugar 15 g
- Dry yeast 10 g
- Salt 5 g
- Water 210 ml
- Oil 20 ml

In a separate container, mix flour, salt, sugar and yeast. Continue stirring, pour water and oil (15 ml) in thin stream. Knead the dough until it stops sticking to the walls of container. Grease the multicooker bowl with oil (5 ml), lay out the dough, flatten. Close the lid. Install the program «Bread». Cooking time – 2 hours 30 minutes. In 30 minutes before the end of the program, turn the bread over, close the lid. Take the cooked bread out of the bowl, let it cool down for 30 minutes.



Хліб кукурудзяний

- Борошно пшеничне 330 г
- Борошно кукурудзяне 130 г
- Цукор 15 г
- Сіль 6 г
- Дріжджі сухі 5 г
- Вода 190 мл
- Молоко (2,5 %) 60 мл
- Олія 40 мл

В окремій ємності змішати кукурудзяне та пшеничне борошно, сіль, цукор і дріжджі. Перемішуючи, додати молоко, олію (30 мл) і воду. Вимішувати тісто, доки воно перестане прилипати до стінок ємності. Чашу мультиварки змастити олією (10 мл), викласти тісто й розрівняти. Закрити кришку. Встановити програму «Хліб». Час приготування – 2 год 30 хв. За 30 хв до завершення програми перевернути хліб, закрити кришку.

Corn bread

- Wheat flour 330 g
- Corn flour 130 g
- Sugar 15 g
- Salt 6 g
- Dry yeast 5 g
- Water 190 ml
- Milk (2.5%) 60 ml
- Oil 40 ml

In a separate container, mix corn and wheat flour, salt, sugar and yeast. Add milk, oil (30 ml) and water while stirring. Knead the dough until it stops sticking to the walls of container. Grease the multicooker bowl with oil (10 ml), lay out the dough and flatten. Close the lid. Install the program «Bread». Cooking time – 2 hours 30 minutes. In 30 minutes to the end of the programs turn the bread over, close the lid.



Хліб вівсяний

- Борошно пшеничне 400 г
- Пластівці вівсяні (помел №2) 70 г
- Насіння соняшнику 20 г
- Цукор 10 г
- Дріжджі сухі 7 г
- Сіль 6 г
- Вода 300 мл
- Олія 30 мл

Змішати в окремій ємності борошно, вівсяні пластівці, цукор, сіль, насіння соняшнику і дріжджі. Перемішуючи, додати олію (20 мл) і воду. Вимішувати тісто, доки воно перестане прилипати до стінок ємності. Чашу мультиварки змастити олією (10 мл), викласти тісто, розрівняти. Закрити кришку. Встановити програму «Хліб». Час приготування – 2 год 30 хв. За 30 хв до приготування відкрити кришку, перевернути хліб, закрити кришку.

Oatmeal bread

- Wheat flour 400 g
- Oatmeal (grinding №2) 70 g
- Sunflower seeds 20 g
- Sugar 10 g
- Dry yeast 7 g
- Salt 6 g
- Water 300 ml
- Oil 30 ml

In a separate container, mix flour, oatmeal, sugar, salt, sunflower seeds and yeast. Add oil (20 ml) and water while stirring. Knead the dough until it stops sticking to the walls of container. Grease the multicooker bowl with oil (10 ml), lay out the dough, flatten. Close the lid. Install the program «Bread». Cooking time – 2 hours 30 minutes. In 30 minutes to the end of cooking, open the lid, turn the bread over, close the lid.

Чизкейк

- Сир вершковий 230 г
- Фундук 180 г
- Цукор 110 г
- Сметана 100 г
- Масло вершкове 80 г
- Яйце куряче 1 шт.
- Крекер 40 г
- Борошно пшеничне 15 г
- Цедра лимонна 6 г
- Ваніль 3 г

Крекери та фундук подрібнити блендером. Сметану, сир, цукор (100 г), борошно, цедру і ваніль збити міксером. Збити яйця в окремій ємності до густої піни і ввести в сирну масу. Змішати печиво з горіхами, цукром (10 г) і розм'якшеним маслом. Чашу мультиварки застелити пергаментом для випікання. Викласти на дно масу з печива і горіхів, розрівняти, злегка прим'явши руками. Налити яєчно-сирну масу в чашу. Закрити кришку. Встановити програму «Випічка». Час приготування – 1 год. Дати чизкейку охолонути й залишити його в холодильнику на 4 год.

Cheesecake

- Cream cheese 230 g
- Hazelnut 180 g
- Sugar 110 g
- Sour cream 100 g
- Butter 80 g
- Chicken egg 1 pc
- Cracker 40 g
- Wheat flour 15 g
- Lemon peel 6 g
- Vanilla 3 g

Grind crackers and hazelnuts in blender. Sour cream, cheese, sugar (100 g), flour, lemon peel, and vanilla beat with a mixer. Beat eggs in a separate container to a thick foam and pour to the cheese mass. Mix cracker with nuts, sugar (10 g) and softened butter. Cover the multicooker bowl with parchment for baking. Lay on the bottom the mass of cookies and nuts, flatten, lightly pressed by hands. Pour the egg-cheese mass to the bowl. Close the lid. Install the program «Bake». Cooking time – 1 hour. Let the cheesecake cool down and leave it in the refrigerator for 4 hours.

Шарлотка з яблуками

- Яблуко 150 г
- Яйце куряче 3 шт.
- Цукор 120 г
- Борошно пшеничне 110 г
- Масло вершкове 10 г
- Розпушувач 2 г
- Кориця 2 г

Яблука очистити від серцевини та насіння, нарізати кубиками по 1 см. В окремій ємності збити яйця та цукор до густої піни. Помішуючи, додати в піну борошно, розпушувач, корицю, яблука й ретельно перемішати до однорідної маси. Чашу мультиварки змастити вершковим маслом, налити тісто. Закрити кришку. Встановити програму «Випічка». Час приготування – 1 год.

Apple charlotte

- Apple 150 g
- Chicken egg 3 pcs
- Sugar 120 g
- Wheat flour 110 g
- Butter 10 g
- Baking powder 2 g
- Cinnamon 2 g

Remove core and seeds from the apples, cut in 1 cm cubes. In a separate container beat eggs and sugar to the thick foam. While stirring, add flour, baking powder, cinnamon, apples to the foam and mix thoroughly to obtain a homogenous mass. Grease the multicooker bowl with butter, pour the dough. Close the lid. Install the program «Bake». Cooking time – 1 hour.



Шоколадний фондан

- Яйце куряче 4 шт.
- Шоколад чорний 200 г
- Цукор 150 г
- Масло вершкове 100 г
- Боршно пшеничне 50 г

Чаша 1. 1. Масло нарізати кубиками по 2 см і покласти до чаші мультиварки. Готувати з відкритою кришкою. 2. Встановити програму «Свій рецепт», температуру 80 °С. Час приготування – 10 хв. Готувати, періодично помішуючи, до закінчення програми. 3. Масло вилити в окрему ємність.

Чаша 2. 1. Шоколад поділити на невеликі шматочки і покласти до чаші мультиварки. Готувати з відкритою кришкою. 2. Встановити програму «Свій рецепт», температуру 80 °С. Час приготування – 10 хв. Готувати, періодично помішуючи, до закінчення програми. 3. Шоколад вилити в окрему ємність. 4. Яйця збити з цукром до густої піни. Продовжуючи збивати, поступово додати борошно, розтоплене масло та розтоплений шоколад. Вимісити до однорідної маси. 5. Чашу застелити пергаментом для випікання, вилити в неї шоколадну суміш. Закрити кришку. 6. Встановити програму «Випічка». Час приготування – 50 хв.

Chocolate fondant

- Chicken egg 4 pcs
- Dark chocolate 200 g
- Sugar 150 g
- Butter 100 g
- Wheat flour 50 g

Bowl 1. 1. Cut butter in 2 cm cubes and put to the multicooker bowl. Cook with open lid. 2. Install the program «Manual», temperature 80° C. Cooking time – 10 minutes. Cook, stirring periodically, till the end of the program. 3. Pour butter in a separate container.

Bowl 2. 1. Break the chocolate into small pieces and put to the multicooker bowl. Cook with open lid. 2. Install the program «Manual», temperature 80° C. Cooking time – 10 minutes. Cook, stirring periodically, till the end of the program. 3. Pour chocolate in separate container. 4. Beat eggs with sugar to the thick foam. While beating, gradually add flour, melted butter and melted chocolate. Knead to obtain a homogenies mass. 5. Cover the bowl with parchment for baking, pour the chocolate mixture in it. Close the lid. 6. Install the program «Bake». Cooking time – 50 minutes.

Варення з малини

- Малина 600 г
- Цукор 500 г
- Вода 150 мл

До чаші мультиварки покласти малину, додати цукор, налити воду, перемішати. Закрити кришку. Встановити програму «Свій рецепт», температуру 95 °С. Час приготування – 2 год 30 хв.

Raspberry jam

- Raspberry 600 g
- Sugar 500 g
- Water 150 ml

Put raspberries in the multicooker bowl, add sugar, pour water, mix. Close the lid. Install the program «Manual», the temperature 95 °C. Cooking time – 2 hours 30 minutes.



Запiканка м'ясна

- Фарш яловичий 200 г
- Сир твердий 150 г
- Соус томатний 150 г
- Локшина домашня 100 г
- Цибуля рiпчаста 50 г
- Кукурудза консервована 50 г
- Маслини без кiсточок 40 г
- Сiль
- Спецiї

Цибулю рiпчасту нарiзати кубиками по 0,5 см, маслини – кiльцями. Сир натерти на великій тертушцi. У чашу мультиварки налити олію. Готувати з відкритою кришкою. Встановити програму «Смаження», час приготування 10 хв. Із початком зворотного відліку викласти цибулю. Готувати, перiодично помiшуючи. За 7 хв до завершення програми викласти фарш, посолити та перемiшати. Готувати, перiодично помiшуючи. Готовий фарш викласти в окрему ємність, додати суху локшину, кукурудзу, маслини, сир (100 г), томатний соус і перемiшати. Дно чаші мультиварки застелити пергаментом для випiкання, викласти рiвним шаром отриману масу, зверху додати сир (50 г). Закрити кришку. Встановити програму «Випiчка». Час приготування – 45 хв.

Meat casserole

- Minced beef 200 g
- Hard cheese 150 g
- Tomato sauce 150 g
- Homemade noodles 100 g
- Onion 50 g
- Canned corn 50 g
- Pitted olives 40 g
- Salt
- Spices

Cut onions in 0.5 cm cubes, olives – in rings. Grate the cheese on a large grater. Pour oil in the multicooker bowl. Cook with open lid. Install the program «Fry», cooking time 10 minutes. At the beginning of countdown put onions. Cook, stirring periodically. In 7 minutes before the end of the program put minced meat, salt and mix. Cook, stirring periodically. Lay out the cooked minced meat to the separate container, add dry noodles, corn, olives, cheese (100 g), tomato sauce and mix. Cover the bottom of the multicooker bowl with parchment for baking, lay out in even layer the cooked mass, add cheese (50 g). Close the lid. Install the program «Bake». Cooking time – 45 minutes.

Картопля в мундирі

- Картопля 800 г
- Вода 1,2 л

Картоплю помити, викласти в чашу мультиварки, залити водою. Встановити програму «Варіння». Час приготування – 1 год 20 хв.

Jacket potato

- Potato 800 g
- Water 1.2 L

Wash the potatoes, put to the multicooker bowl, fill with water. Install the program «Boil». Cooking time – 1 hour 20 minutes.



Котлети по-київськи

- Грудка куряча 220 г
- Масло вершкове 100 г
- Сухарі панірувальні 80 г
- Борошно пшеничне 50 г
- Яйце куряче 2 шт.
- Кріп 10 г
- Часник 5 г
- Молоко 50 мл
- Олія 50 мл
- Сіль
- Спеції

Кріп і часник подрібнити. Яйця змішати з молоком, сіллю та спеціями, збити виделкою. В окремій ємності розім'яти масло із зеленню, часником і сіллю. Отримане масло розділити на дві рівні частини, скачати кожну в кулю, помістити в морозильник на 10 хв. Куряче філе відбити в пласт товщиною 3 мм, викласти на кожний шматок масла та сформувати довгасту котлету. Кожну котлету вмочити в яєчну суміш, обваляти в борошні, вмочити в яєчну суміш, обваляти в паніровці, вмочити в яєчну суміш і знову в паніровку. У чашу мультиварки налити олію. Страву готують на програмі «Смаження». Час приготування – 20 хв. Із початком зворотного відліку в чашу покласти котлети, закрити кришку. За 10 хв до завершення програми відкрити кришку, перевернути котлети й закрити кришку.

Kyiv cutlets

- Chicken breast 220 g
- Butter 100 g
- Breadcrumbs 80 g
- Wheat flour 50 g
- Chicken egg 2 pcs
- Dill 10 g
- Garlic 5 g
- Milk 50 ml
- Oil 50 ml
- Salt
- Spices

Chop dill and garlic. Mix eggs with milk, salt and spices, beat with a fork. In a separate container mash the butter with herbs, garlic and salt. Divide the receiving butter into two equal parts, roll up each of it in a ball, put to the freezer for 10 minutes. Beat the chicken fillet into 3 mm thick layer, lay out butter on each piece and form an oblong cutlet. Dip each cutlet in egg mixture, roll in flour, dip in egg mixture, roll in breadcrumbs, dip in egg mixture and in breadcrumbs again. Pour oil in multicooker bowl. Cook the dish on the program «Fry». Cooking time – 20 minutes. At the beginning of countdown put cutlets to the bowl, close the lid. In 10 minutes to the end of the program open the lid, turn the cutlets over and close the lid.



Картопля запечена

- Картопля 6 шт.
- Сіль
- Спеції

Картоплю промити, додати сіль і спеції. Кожну бульбу загорнути у фольгу і покласти до чаші мультиварки. Закрити кришку. Встановити програму «Випічка». Час приготування – 1 год 30 хв.

Baked potato

- Potato 6 pcs
- Salt
- Spices

Wash the potatoes, add salt and spices. Wrap each potato in foil and put to the multicooker bowl. Close the lid. Install the program «Bake». Cooking time – 1 hour 30 minutes.

ARDESTO



ardesto.ua