

Супы.....	9
Советы	9
Суп из замороженных овощей	9
Мясной бульон.....	9
Куриный суп с пшеном	9
Куриный суп с рисом	9
Суп из щавеля	9
Быстрый грибной супчик.....	9
Суп из свежих шампиньонов.....	10
Грибной суп с перловкой.....	10
Рассольник (1 вариант)	10
Рассольник (2 вариант)	10
Рассольник (3 вариант)	10
Рассольник (4 вариант)	11
Рассольник с куриными сердечками	11
Супчик из куриных сердечек.....	11
Чечевичная похлебка.....	11
Суп из чечевицы (1 вариант)	11
Суп из чечевицы (2 вариант)	11
Гороховый суп постный.....	11
Гороховый суп (1 вариант)	12
Гороховый суп (2 вариант)	12
Лагман.....	12
Суп минестроне	12
Картофельный суп с зеленым горошком	12
Картофельный суп с фрикадельками.....	12
Суп с цветной капустой и грибами.....	13
Суп-пюре с цветной капустой	13
Овощной супчик по таймеру	13
Томатный суп (1 вариант).....	13
Томатный суп (2 вариант).....	13
Томатный суп с фаршем	14
Суп с фрикадельками	14
Суп с клецками	14
Борщ (1 вариант).....	14
Борщ (2 вариант).....	14
Бабушкин борщ.....	15
Щи из свежей капусты	15
Крестьянские щи из квашеной капусты	15
Постные щи из кислой капусты	15
Супчик рыбный.....	15
Уха.....	15
Уха по-матросски	16
Суп-пюре со сливками и форелью.....	16
Суп с бараниной и овощами	16
Блюда из мяса.....	17
Котлеты.....	17
Телятина в лечо.....	17
Тушеная говядина.....	17
Запеченное мясо	17
Говядина с морковью и черносливом.....	17
Говядина в морковно-сметанной подливке	17
Мясо с фасолью	17
Чили с чечевицей.....	18
Тушеное мясо с овощами.....	18
Рагу из говядины	18

Рагу из говядины с фасолью	18
Тушеная говядина с овощами и грибами	18
Говядина с черносливом	18
Говядина с сухофруктами и яблоком	18
Мясо, тушенное со сливочным маслом	19
Тушеная говядина с картошкой	19
Жаркое из говядины с ананасом и коньяком	19
Жаркое с фасолью	19
Телячьи отбивные с картофелем	19
Гуляш из говядины (1 вариант)	19
Гуляш из говядины (2 вариант)	19
Гуляш (3 вариант)	19
Гуляш с яблоками	20
Колбаски по-черкасски	20
Мясной пирог с грибами	20
Мясной торт	20
Мясные рулетики с овощной начинкой	20
Мясные рулетики с ананасом, сельдереем и пореем	21
Рулетики на пару	21
Мусака	21
Говядина с овощами	21
Мясо по-аргентински с грушей	21
Мясо с киви	21
Солянка мясная	21
Дымляма	22
Чашушули	22
Слоеное мясо	22
Баранина с сыром фета и йогуртом	23
Тушеная баранина	23
Пряная баранина	23
Баранина с фетой	23
Баранина с соусом карри	23
Паштетный рулет в пакете	23
Говяжий язык (вареный)	23
Печень тушеная	24
Печень тушеная с перцем и сельдереем	24
Печень с картофелем и сметаной	24
Буженина	24
Жаркое из картофеля со свиной	24
Свинина с гречкой и кукурузой	24
Свинина с белыми грибами и картошкой	24
Свинина тушеная	25
Свинина с шампиньонами	25
Пряная свинина в миндальном соусе	25
Тушеные ребрышки с картошкой	25
Свиные ребрышки	25
Рулет из свинины	25
Блюда из фарша	26
Фаршированный перец	26
Перец, фаршированный рисом и грибами	26
Ленивые голубцы	26
Постные голубцы	26
Запеканка из фарша с картошкой (1 вариант)	26
Запеканка из фарша с картошкой (2 вариант)	26
Жаркое	26
Фарш из баранины тушеный	26

Рулет	27
Тефтели паровые в белом соусе	27
Тефтели на пару	27
Тефтели детские	27
Тушеная капуста с фрикадельками	28
Ежики	28
Ежики с начинкой	28
Ежики с овощами	28
Котлеты на пару	28
Гавайская смесь с паровыми котлетами	28
Манты	28
Лазанья из лаваша	28
Ленивые пирожки	29
Фрикадельки с картошкой	29
Пельмени с шампиньонами	29
Блюда из птицы	30
Куриные грудки в сметане	30
Куриные грудки с шампиньонами	30
Куриная грудка с цветной капустой на пару	30
Куриные паровые котлеты с овощным рагу	30
Куриная грудка с черносливом	30
Жульен из курицы с грибами	30
Чахохбили с куриной грудкой	30
Курочка с яблоками	30
Тушеные окорочка	31
Курица запеченная	31
Французское блюдо по-русски	31
Тушеная курица	31
Тушеные голени	31
Курица в режиме «Плов»	31
Курица, тушенная целиком	31
Курочка в собственном соку	31
Курица, тушенная с апельсином/лимоном	31
Курица, тушенная с опятами	32
Курочка, тушенная в сметане с чесноком	32
Чесночная курочка	32
Картошка на «курином» пару	32
Куриные оладушки	32
Куриный рулет с оливками	32
Куриные рулетики с шампиньонами	32
Грибы с курицей	33
Картошка с курицей	33
Жареные куриные ножки	33
Кура с рисом	33
Курица с фруктами	33
Курица с апельсинами	33
Курица в томатно-грибном соусе	33
Запеканка из курицы с рисом и грибами	34
Запеканка из куры с пшенной крупой	34
Запеканка из куриного фарша с картошкой	34
«Куриная запеканка»	34
Индюшка в турецком стиле	34
Индейка с ананасами	34
Индейка с картошкой в сливочном соусе	35
Плов с индюшкой	35
Жареные медальоны из индюшки	35

Утка тушеная в яблоках	35
Капуста с уткой.....	35
Тушеная куриная печень (1 вариант)	35
Тушеная куриная печень (2 вариант)	35
Куриная печень с фасолью по-украински	35
Плов по-турецки с куриными желудочками	36
Запеканка из куриных грудок.....	36
Блюда из рыбы.....	37
Рыба на пару.....	37
Филе лосося на пару	37
Филе окуня с брокколи	37
Форель на пару.....	37
Картошка вареная с рыбой на пару.....	37
Камбала на пару.....	37
Камбала тушеная	37
Камбала, тушенная с картофелем	37
Морской язык с цветной капустой.....	38
Горбуша, тушенная в молоке	38
Рыба «под шубой»	38
Рыбная запеканка.....	38
Рыбный пирог	38
Рыбный пудинг	39
Сайядие с рыбой и креветками	39
Рыбное филе как в детском саду	39
Рыба под маринадом	40
Заливное из тилапии.....	40
Морской коктейль	40
Пангасиус с рисом	40
Рыба по-польски	40
Форель с овощами	40
Хек в омлете.....	40
Ризотто со шпинатом и креветками.....	41
Креветки с рисом	41
Паэлья	41
Солямис	41
Блюда из овощей.....	42
Пассированные овощи	42
Картофель по-деревенски	42
Картошка с чесноком	42
Картофель с карри	42
Картофель со сметаной и сыром	42
Картошка, запеченная в омлете	42
Картошка с мясом.....	42
Картошка-гармошка	43
Жареная картошка	43
Грибы с картошкой.....	43
Картошка с грибами и сметаной	43
Картошка с яйцами.....	43
Картошка с грибами и брокколи	43
Картофельная запеканка (1 вариант)	43
Картофельная запеканка (2 вариант)	44
Картофельная запеканка с сыром	44
Картофельная запеканка с курицей и грибами	44
Запеканка с картошкой, спаржей и ветчиной	44
Картофельная бабка	44
Морковь тушеная в белом соусе	44

Тушеная капуста (1 вариант).....	45
Тушеная капуста (2 вариант).....	45
Капуста с шампиньонами	45
Бигус с черносливом	45
Жареная капуста	45
Тушеные овощи	45
Овощное рагу (1 вариант).....	45
Овощное рагу (2 вариант).....	45
Овощное рагу с перловкой	46
Овощи на режиме «Гречка»	46
Овощи по-Харатьяновски	46
Винегрет	46
Баклажаны с фрикадельками.....	46
Запеченные баклажаны с фаршем и сыром	46
Икра баклажанная.....	47
Самые ленивые баклажаны	47
Баклажаны тушеные.....	47
Жареные баклажаны и перец.....	47
Икра кабачковая.....	47
Кабачки по-быстрому.....	47
Жареные кабачки.....	47
Фаршированные кабачки	48
Фасоль стручковая сочная	48
Фасоль с помидорами.....	48
Фасоль с овощами	48
Овощной торт	48
Кукурузная запеканка	48
Тушеная тыква	48
Фаршированная тыква	49
Блюда из круп	50
Совет	50
Пшенная каша (1 вариант).....	50
Пшенная каша (2 вариант).....	50
Пшенная каша с курагой.....	50
Пшенно-рисовая каша с тыквой.....	50
Кус-кус.....	50
Перловая каша (1 вариант)	50
Перловая каша (2 вариант)	50
Перловая каша по рецепту Похлебкина	50
Манная каша	51
Кукурузная каша.....	51
Молочная гречневая каша	51
Греча с овощами	51
Греча с тефтельками.....	52
Геркулес.....	52
Овсяная каша	52
Пшеничка	52
Рисовая каша	52
Рис на пару (1 вариант)	52
Рис на пару (2 вариант)	52
Рис-сюрприз	52
Рис с изюмом	52
Рис для суши	53
Монастырская каша.....	53
Каша «Дубинушка»	53

Программа «Плов».....	54
Рис коричневый	54
Рис по-ковбойски.....	54
Коричневый рис по-японски	54
Рис со сметаной	54
Плов (1 вариант)	55
Плов (2 вариант)	55
Плов (3 вариант)	55
Плов из курицы.....	55
Плов ленивый.....	55
Овощной плов	55
Блюда из макарон.....	56
Отварные макароны (1 вариант)	56
Отварные макароны (2 вариант)	56
Гнезда с фаршем и соусом.....	56
Макароны по-флотски.....	56
Макаронный тортик	56
Запеканка из макарон	56
Запеканка из вермишели.....	56
Вермишель с молоком.....	57
Вегетарианская паста с оливками	57
Макароны а-ля Итальяно	57
Удон с курицей	57
Каннеллони	57
Блюда из яиц.....	58
Вареные яйца	58
Омлет с ветчиной и овощами	58
Омлет с сыром	58
Омлет на пару	58
Омлет по Моисееву	58
Яичница по-крестьянски.....	58
Блюда из молока	59
Кипяченое молоко	59
Топленое молоко	59
Ряженка и творог	59
Варенец и ряженка.....	59
Ряженка.....	59
Простокваша, варенец, ряженка.....	59
Йогурт (1 вариант).....	59
Йогурт (2 вариант).....	60
Творог	60
Молочный рисовый суп	60
Молочный супчик.....	60
Творожные запеканки и манники.....	61
Творожная запеканка (1 вариант)	61
Творожная запеканка (2 вариант)	61
Творожная запеканка (3 вариант)	61
Творожная запеканка (4 вариант)	61
Творожная запеканка с мюсли	61
Творожная запеканка по таймеру	62
«Творожное облако»	62
Творожная запеканка «Творопыш»	62
Морковно-творожная запеканка	62
Пудинг творожный	62
Пудинг творожный на пару	62
Творожный тортик.....	62

Манник	63
Манник без масла	63
Миндально-апельсиновый манник	63
Пшеник	63
Десерты и варенье	64
Заварной крем	64
Вареная сгущенка	64
Щербет	64
Яблочки с брусничкой	64
Десерт из груш «Сладкая жизнь»	64
Клубничное суфле	65
Компот из сухофруктов	65
Пастила из яблок	65
Клубничное варенье	65
Сливовое варенье	65
Яблочное повидло	66
Выпечка	67
Совет: как переворачивать выпечку	67
Пирог с несладкой начинкой (1 вариант)	67
Пирог с несладкой начинкой (2 вариант)	67
Пирог с сырой капустой	67
Капустная шарлотка	67
Паштида с капустой и кукурузой	67
Пирог с сыром	68
Мясной пирог с рисом и кукурузой	68
Пицца	68
Ленивая пицца	68
Пончики из сгущенки	68
Апельсиновый кекс	68
Банановый кекс	68
Лимонный кекс	68
Геркулесовый кекс	69
Медовый кекс	69
Творожный кекс	69
Сметанный кекс с изюмом	69
Шоколадный кекс	69
Кекс с вишней и шоколадом	70
Кекс с корицей и какао	70
Английский кекс	70
Кекс «Дачный»	70
Кулич-кекс	70
Шарлотка	70
Шарлотка с бананами и какао	70
Шарлотка с черной смородиной	71
Шарлотка с вишней	71
Пирог с вишней	71
Пирог «Негр в пене»	71
Пирог с творогом	72
Сметанный пирог к чаю	72
Творожник с малиной	72
Творожный пирог с абрикосами	72
Пирог с ревенем	72
Яблочно-кокосовый пирог	72
Пирог с ягодами	73
Тертый пирог с вареньем	73
Сливовый пирог-перевертыш	73

Шоколадно-творожный мраморный пирог	73
Бисквит	73
Бисквит с корицей	74
Бисквит с кофе и коньяком	74
Бисквит с ананасами	74
Бисквит на кипятке	74
Торт «Панчо»	74
Кофейный бисквит	75
Сметанник	75
Творожный тортик а-ля чизкейк	75
Творожный торт	75
Торт «Творожная красота»	75
Медовик	76
Медовик без масла	76
Торт «Сластена»	76
Торт «Зебра»	76
Абрикосово-вишневый торт	76
Фруктовый торт «Смородинка»	77
Торт «Влюбленный персик»	77
Торт «Весенняя мелодия»	77
Торт повидловый	77
Полосатый торт	78
Торт трехслойный	78
Торт «Птичье молоко»	78
Торт «Шоколад на кипятке»	78
Торт «Шоколадное наслаждение»	79
Шоколадный торт	79
Шоколадный десерт с вишней	79
Коврижка постная	79

Супы

Советы

1) Суп варить МОЖНО! Получается такой вкусенький, наваристый. Только сначала сварить мясо, чтобы потом все "лохмотья" с бульона убрать, а потом закидываешь все овощи и на тушение на 1 час.

2) Супы теперь варю только в мультиварке. Причем овощи закладываю одновременно, ничего не разваривается. За исключением свеклы, наверное, как-то привыкла ее отдельно всегда готовить и в конце варки добавлять, тогда у борща цвет красивый получается.

Суп из замороженных овощей

Покупаю замороженный овощи Хортекс "Грибной суп", 2 пакета на почти 2 л воды и на 1 час на тушение, потом солю, добавляю макароншек-буковок, чтобы ребенка завлечь и еще на 1 час.

Мясной бульон

Кусок мяса залила водой - режим тушение на 2 часа (так захотелось, наверное, можно меньше). Бульон получился, мясо было мягкое - немного плавали хлопья пены, поэтому процедила - залила опять в мультю, добавила все для щей - и еще на 1,5 часа.

Куриный суп с пшеном

Куриную грудку (свежую, без кожи) на косточке положила на дно (косточкой вверх). Луковичку, пару морковок, помидорку, стебель сельдерея - нарезала мелкими кубиками, переложила в мультю. Залила водой до предпоследней риски. Промыла 3/4 мультистакана пшена и отправила в суп, посолила. "Тушение" 1 час и получился ещё 1 час подогрева.

Куриный суп с рисом

Порезала курицу, картошку, морковь, замочила отдельно рис, чтобы набух. Залила водой, посолила и программа "Тушение" на 1,5 часа. Когда осталось 30 минут, засыпала рис и зелень.

Суп из щавеля

Все, что уже появилось на даче - лук-батун, чеснок (перья), щавель, морковь, картофель в режиме тушения 1 час (загрузил все и сразу). За 10 мин. до окончания программы ввел яйцо.

Быстрый грибной супчик

50-75 г сушеных грибов (у меня была смесь подосиновики, белые, лисички), 1 средняя морковь, 1 средняя луковица, штук 5-6 картофеля, соль, перец черный и душистый горошком

Утром промыла хорошенечко грибы, замочила их и пошла на работу, в обед пришла почистила овощи, надо было бы, конечно, обжарить лук с морковью, но я не успела, так что запустила сырыми мелко нарезанными. Картофель порезала покрупнее. Все овощи переложила в мультяшную кастрюльку к замоченным грибам (я их немного порезала, а то крупноваты кусочки получались), посолила, добавила перчики. Запустила программу "гречка" с таймером и ушла на работу.

Суп из свежих шампиньонов

Порезала лук, морковь (у меня была замороженная из смеси). В мультиварку налила чуть-чуть на доньшко растительного масла, высыпала лук и морковь, поставила на тушение. Тем временем нарезала шампиньоны и в термо-сервирователе залила кипятком на 15 мин. Овощи в мультиварке периодически помешивала, добавила туда крошку-пучок и крошку-лучок по 2 кубика, перемешала, потом туда закинула отваренные грибы (отцеженные!) и включила режим "Выпечка". Почистила и порезала картошку, минут через 10 закинула ее в грибы с овощами, еще минут 5 и залила грибной отвар. После этого переключила на тушение на 2 часа. Попутно закинула перец горошком, лавровый лист и всякие разные приправки.

Грибной суп с перловкой

50 г сушеных грибов, 1 большая луковица, 1 морковка, 2 картошки, 1 мерная чашка перловки, 1 л воды, лавровый лист, соль, специи

Перловку промыть, отбросить на дуршлаг. Поставить в пароварку на 30 мин. (лучше 15 мин. с одной стороны и перемешать на другую сторону - лучше распарится). Грибы промыть и сложить в кастрюлю. Вскипятить 1 л воды, залить грибы и оставить на 15 мин. Затем откинуть грибы на дуршлаг, нарезать соломкой, отложить. Грибной настой процедить. Картофель нарезать кубиками. Лук нарезать кусочками, морковь натереть. На сковороде обжарить лук и морковь 3 мин. Положить в сковороду грибы и обжаривать на среднем огне еще 5 мин. Перловку, картошку, грибы, лук, морковь, лавровый лист, соль, специи положить в мультиварку и поставить готовиться в режим "Тушение" 1 час.

В следующий раз перловки уменьшу на 0,5 чашки, т.к. суп получился уж очень густой.

Рассольник (1 вариант)

Варим бульон (я варю куриный). Перловку я отвариваю отдельно, но не до готовности. В готовый бульон кладу нарезанный картофель и перловку. Все это варится, а я делаю зажарку из лука, моркови и соленых огурцов. Разбираю мясо. Потом все складываю в кастрюлю, даю закипеть и выключаю.

Рассольник (2 вариант)

Пока рассольника в проекте не было, я готовила телятину на пару в мультиварке - т.е. мясо в мисочку беленькую, поперчила + зелень (базилик, но лучше майоран), в кастрюльку воду до отметки 0,6 + сухие овощи + перчик горошком + 1 листочек лаврушки и на 40 мин. (телятины было 0,7 кг). Потом 1/3 телятины порезала кусочками, бульон из кастрюльки процедила в банку. 0,5 чашки перловки залила стаканом кипятка. Начистила картошки и морковку, отправила в мультиварку, туда же мясо кусочками, потом перловку, посолила и залила бульоном, закрыла и поставила в режим тушение на 3,5 часа. Через 3 часа порезала 2 огурца кислых, обжарила 1 мин на сковородке практически без масла (1 капля подсолнечного) и закинула в мультиварку - и доваривалось оно уже с огурцами.

Рассольник (3 вариант)

На курином бульоне - поставила 1 куриную ножку с 1 чашкой перловки на 2 часа в режиме тушение. Пол-луковицы обжарила. 2 огурца (не консервированные, а в бочке квашенные в супермаркете купила) порезала на кусочки. 4 картошки порезала на кусочки + 1 морковка на терке + обжаренный лук - все положить в мультиварку и на 1 час на тушение.

Готовила глубоким вечером, поэтому ели только сегодня утром. Думаю, что можно было ограничиться всего и 2 часами тушения, а не 3.

Рассольник (4 вариант)

Мясо поставила на программу "Тушение" на 1,5 часа. По окончании этого времени закинула тертые соленые огурчики, картошку, рис, пережарку из лучка и морковки и сухой укропчик. Это все еще на 40 мин. в режиме "Тушение".

Рассольник с куриными сердечками

500 г куриных сердечек, 1 луковица, 1 морковка, 0,5 стакана перловки, 2 ст. л. томатной пасты, 2 средние картофелины, 100 г соленых огурцов и рассол, лаврушка, 2 зубчика чеснока, соль, перец, укроп (кубик Крошка пучок)

Так как я ни разу в жизни не варила перловку, боясь, что она не разварится, залила ее холодной водой часов за 5 до приготовления супа, и приготовление начала с нее же. Засыпала перловку в кастрюлю мультиварки и поставила в режим тушения на 2 часа. Через 30 мин. всыпала куриные сердечки, посолила, поперчила, лаврушку. Лук обжарила с морковкой. Туда же раздавить чеснок. Когда поджарятся, добавить томатную пасту и все это отправить в кастрюлю, потом порезанную кубиками картошку и мелко порезанные огурцы с рассолом. После сигнала кинула кубик "зелени", и дала постоять несколько минут.

Супчик из куриных сердечек

Закинули 0,5 кг куриных сердечек, обжаренный лук с морковью, картофель, бурый рис, соль, специи. Все одновременно и на 2 часа. Получилось очень вкусно!

Чечевичная похлебка

В режиме выпечка обжарить лук и морковь. 500 г мяса (говядина) порезать крупными кубиками и бросить к луку с морковью, посыпав перцем и солью. Слегка обжарить минуты 2. Переключить мультиварку в режим "тушение" 2 часа, добавить 1,5 мерных стакана чечевицы и нарезанную мелкими кубиками картошку (1 крупная). Залить 1,5 л воды. Посолить и приправить специями. Закрывать крышку и ждать сигнал о готовности.

Суп из чечевицы (1 вариант)

Обжарила на растительном масле лук, морковку, корень петрушки, добавила 1 ч. л. карри, перемешала все с замоченной чечевицей. Потом в мультю, туда водички и на 1,5 часа на тушение. За 5 мин. до конца открыла, добавила стакан сливок, зелень петрушки и порезанное кубиками яблоко и на 30 мин. на подогрев. Душевно вышло.

Суп из чечевицы (2 вариант)

Замочил 1,5 стакана чечевицы красной часа на 2. Потом сложил в мультяшечку чечевицу, 2 бульонных кубика (что-то типа Магги на косточке, точно не помню). Одну большую-пребольшую морковь и большую же луковицу - все бросил как есть целиком, морковочку только на 2 части разрезал, не влезала. И на 1,5 часа на тушение. Вернулись из гостей чуть позже намеченного, все стояло на подогреве. Все, что выловилось, я в блендере измельчил, приправ добавил, соединил с бульоном. Словами не описать, какая получилась вкусняшка.

Гороховый суп постный

Горох – 2 чашки, картошка – 3 шт., морковь – 1 шт., 1/2 луковицы

Горох насыпала в мультиварку и налила воды до цифры 7. Поставила режим "Тушение" 1 час. Картошку нарезать кусочками. Морковь натереть на терке комбайна. Половина луковицы порезать кусочками. Лук и морковь обжарить на подсолнечном масле. Добавить к гороху картошку, лук и морковь и поставить режим "Тушение" 1 час. В следующий раз буду горох предварительно замачивать на 1-2 часа или просто варить его вначале 1 час горох в режиме "На пару" (без пароварки), чтобы он быстрее разваривался.

Гороховый суп (1 вариант)

Я все вместе горох + ребра сложила, залила водой, включила на тушение 2 часа, минут за 30 добавила картошку, лук с морковкой и специи. Мясо через 2 часа само слезло.

Гороховый суп (2 вариант)

Я гороховый суп варю намного проще – все сваливаю сразу в мультяшку и 2-2,5 часа тушения.

Лагман

В подсолнечном масле на сковороде обжарила чеснок (3 больших зубчика), туда же аджику (в оригинале красный перец), потом 2 луковицы полукольцами, мясо 800 г, порезанного на кубики, 1 тертую морковку, 2 ст. л. томат-пасты. Все закинула в кастрюлю, добавила порезанную соломкой зеленую редьку (в оригинале черная), специи, перец горошком, поставила в режим тушения на 2 часа, через час положила 3 картофелины соломкой.

Суп минестроне

(если его в конце не посыпать пармезаном, то он подходит для поста)
1 стакан фасоли, 1 луковица, 1 морковка, 0,5 корня сельдерея, 1 порей, 1 кочан цветной капусты, сушеный тимьян, 0,5 стакана белого вина, пармезан, соус песто

Замоченную на ночь фасоль сложить в мультяшку, долить воды и поставить на тушение на 2 часа. Луковицу, морковку, сельдерей нарезать и потушить до мягкости в оливковом масле, добавить туда нарезанный порей (белую часть), тимьян и обжарить вместе. Влить белое вино, довести до кипения, выключить. Цветную капусту разобрать на соцветия. Через 1 час 15 мин. открыть мультяшку и добавить туда обжаренные овощи и цветную капусту. Закрыть, доварить. Подавать с натертым пармезаном и соусом песто.

Картофельный суп с зеленым горошком

Закладываем в мультиварочную кастрюльку мясо, нарезанное кусочками, картошку, морковку, зелёный горошек (в моём случае мороженный), обжаренный на сковороде лук, немного воды и специи. Ставим в режим тушения на 1,5 часа.

Картофельный суп с фрикадельками

6 картофелин, 1 морковь, 1 луковица, пачка фрикаделек (замороженный полуфабрикат), сухая аджика, перец горошком, лавровый лист, чесночная соль

Картофель (нарезать для супа), морковь (нарезать меленькой соломкой), луковицу (целиком), фрикадельки, 2 щепотки сухой аджики, 2 лавровых листика, 9 горошин перца, соль по вкусу забросить в мультиварку и перемешать. Выставить режим "Тушение" на 1 час. При подаче на стол насыпать в тарелки мелко нарезанную зелень.

Суп с цветной капустой и грибами

Пакет замороженной цветной капусты 400 г, пакет замороженных грибов (шампиньоны) 400 г, 5 крупных картофелин, 1 морковь, 1 луковица, соль

Лук, морковь и картофель очистить, морковь и картофель нарезать. Все ингредиенты забросить в кастрюлю мультиварки и залить водой, чтоб только-только покрыла. Можно сразу посолить, но только если соль обычная (не чесночная). Выставить режим "Тушение" на 1 час 30 мин.

Суп-пюре с цветной капустой

Свежемороженая цветная капуста 500 г, 2 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, зубчик чеснока, специи и соль (я люблю тмин, когда готовлю капустные блюда, всегда добавляю его)

Ложки 3 растительного масла на дно кастрюли, засыпал цветную капусту, картофель, лук и морковь целиком. Воды налил столько, чтобы овощи не были целиком в воде. В режиме тушения на 1,5 часа. Когда пропикало, отделил овощи от бульона и в отдельной кастрюле размял специальной насадкой на миксер. Добавил бульон и насадкой для перемешивания довел до однородной массы, добавил раздавленный чеснок.

Овощной супчик по таймеру

Морковь + кабачок + брокколи + вода до состояния супа – и на "Молочную кашу" на таймер. Всё отлично сварилось. Конечно, витаминов большая часть утрачена, но суп был к нужному времени сделан автономно!

Томатный суп (1 вариант)

Тертую морковь и нарезанный кубиками лук кладем в чашу на режим "Выпечка", добавляем масла – немного. Шинкуем болгарский перец кубиками, тоже добавляем в чашу к подрумяненному луку и морковке. Кладем из мельницы черный и розовый свежемолотый перец и соль. Пакет заморозки "Суп Минестроне" (состав: капуста белокочанная, помидоры, перец сладкий, сельдерей, кукуруза в зернышках - фирма "Витамин") весь пакет тоже добавляем в чашу. Стебель сельдерея шинкуем и тоже кладем в чашу - программа всё та же - "Выпечка". Помидоры в собственном соку без кожи (банка 850 мл) выливаем в блендер и перемалываем. Выключаем "Выпечку" - всё жарилось примерно 25 мин. Кладем мелко нарезанную постную говядину - можно и без нее, конечно. Выливаем помидоры в чашу, добавляем 3-4 мультичайки воды, добавляем смесь "15 трав" от Маги и свежую зелень и ставим на "Тушение" на 1,5-2 часа (в зависимости от готовности мяса). Подаем с зеленью (можно еще и сухарики).

Томатный суп (2 вариант)

Взяла 1 морковь, 1 луковицу, 300 г свежей стручковой фасоли, порезала все и в мультю. Залила все пачкой Romito (очищенные порезанные помидорки), добавила чуть водички, сухой базилик, перец, соль. Поставила на "Тушение". Минут через 35-40 заглянула - овощи уже стали мягкими. Долила еще водички (а то слишком густо получилось), добавила крупный зубчик чеснока порубленный, полила соком лимона чуток и еще на 5 мин. оставила. Потом посыпала рубленной петрушкой, в тарелке добавила сметанки.

Томатный суп с фаршем

На выпечке с открытой крышкой обжарила лук, бросила туда фарш, специи, соли чуть-чуть. Все это у меня жарилось, пока я занималась помидорами. Помидоры в собственном соку из 800 г банки очистила от шкурки и блендером превратила в пюре. Отправила их в мультю вместе с соком из под них, туда же фасоль белую из банки (брала Бондюэль), Залила все это кипятком и на "Тушение" на 1 час. Супер-пупер вкуснота!

Суп с фрикадельками

Фарш говяжий 0,5 кг + яйцо + 1 картофелина на мелкой терке + соль. Накрутила масеньких фрикаделек, чтоб сына мог есть, не ломая. В паровую вставку выложила примерно половину фрикаделек (остальные в морозилку). Режим "Варка на пару" 20 минут. В кипящую воду засыпала мелко нарезанные лучок, морковь, добавила картошку и тонкую вермишельку, соль и петрушку сушеная. Сверху поставила паровую вставку с фрикадельками. После выключения переложила фрикли в суп и пару минут ещё прокипятила.

Суп с клецками

Я заранее сварила бульон, ночью в мульте. Залила замороженный окорочок холодной водой, посолила, кинула луковицу целую и на тушение 2 часа. Утром выловила окорочок, кости и шкурку мусорку, лук в мусорку. Мясо измельчила и обратно в бульон, порезала соломкой 4-5 маленьких картошин и морковь - и в бульон, включила режим "Выпечка". Пока закипает, делаем клецки. 2 яйца смешиваем с мукой + водички немного + соль, густота – погуще, чем на оладьи. Затем в кипящий бульон выкладываем тесто чайной ложкой. Выключаем режим выпечки и ставим "Тушение" 1 час.

Борщ (1 вариант)

Закладываем в кастрюльку мультиварки слоями:

- мясо, порезанное кубиками
- нашинкованную капусту
- натертую на терке свеклу + сок 0,5 лимона (хорошо перемешать)
- лук плюс морковь, предварительно обжаренные на растительном масле
- картофель
- мелко измельченную дольку чеснока
- помидоры (в моем случае замороженные)
- немного сахара
- специи и соль по вкусу
- воду или бульон, так чтобы покрыть все содержимое (но следите за уровнем, не переливайте выше допустимых отметок!)

Поставила в режим "тушение" и уже через 1,5 часа борщик был готов. Очень вкусно! Примечание: если хотите, чтобы борщик был красивого свекольного цвета, то свёклу перед закладкой в мультиварку можно припустить в небольшом количестве воды. Сок слить, а свеклу загрузить в кастрюльку мультиварки. И когда борщик будет почти готов, минут за 10-15 до окончания, вливаем сок в мультиварку.

Борщ (2 вариант)

Мясо (свининку с косточкой) положила в кастрюлю, залила кипятком и на тушение на 1 час. После сигнала, когда открыли крышку, увидели, что мясо отошло от костей, бульончик прозрачный, накипи нет. Затем капустку, жарку, тертую свеколку, картошку кубиками, лавруху, перец, соль, лимонный сок, немного сахара и снова на тушение на 1 час.

Бабушкин борщ

Чашка красной фасоли, сухие грибы, пара картофелин, 1 луковица, 1 морковь, 1 большая отваренная свекла

В мультиварку положила промытую фасоль, залила водой и включила на режим "Тушение" на 3 часа. За 1 час до окончания программы добавила грибы, порезанную картошку и обжаренные лук и морковь. Свеклу почистить, натереть на терке и добавить в суп минут за 15 до окончания программы. Обжаривать лучше на растительном масле с запахом. Этот борщ вкусно варить и с мясом, лучше с говядиной.

Щи из свежей капусты

Мясо (в моем случае была свинина 350-400 г), 1 небольшая луковица, 2 картошки, 2 морковки, чесночок 3 шт. (порезала дольками), 1 помидор, 500 г капусты

Все порезала, сложила в мультиварку, посолила и на 2 часа на "Тушение". Вкусно!

Крестьянские щи из квашеной капусты

Телячьи ребрышки (500 г) положил на дно мультиварки, сверху нарезанные кубиками 2 картофелины, залил водой на 2 пальца выше их уровня, добавил соль 1,5 ч. л. и на режим "Тушение" на 2,5 часа, через 1 час положил квашеную капусту (500-700 г) и дальше тушить.

Постные щи из кислой капусты

Баночка кислой капусты (700 г), 2-3 картофелины, луковица, морковь 1шт, горсть сухих грибов (можно заменить на мороженные или исключить), 2-3 зубца чеснока, перец горошком, лавровый лист

Выложить капусту в мультиварку, залить кипятком (0,5 чашки) и поставить на "Тушение" на 2 часа. Если капуста крупная, то порезать. Отдельно на плите сварить картошку с грибами. Картошку вытащить и размять вилкой. Через 1 час отвар процедить в капусту и добавить воды до нужной густоты. Картошку добавить в капусту. Лук, морковь и грибы можно обжарить на растительном масле, а можно и так выложить в суп. За 20 мин. до окончания готовки добавить размятые чеснок и перец горошком. Досолить, если нужно, и добавить лаврушку.

Супчик рыбный

Морской язык (филе) - 1 шт. (300 г), картошка - 3-4 шт., лук репчатый - 1 шт., морковка - 1 шт., соль, зелень

Порезать филе мелкими кусочками. Потереть морковку, порезать лук и картошку. Все уложить в кастрюльку мультиварки, посолить. Залить водой до верхней метки. В режим "Тушение" на 1,5 часа.

Уха

4 филе тилапии (прямо из морозилки, так что 4 ледышки), 1/2 большой луковицы, 2 крупные моркови, 4 средние помидорки, картофель молодой - 300 г

Закинула ледышки рыбы в мультиварку, поставила кипеть чайник. Пока он закипал, мелко нарезала лук, морковь, помидорки. Вымыла картофель щёткой, чтоб не чистить (из соображений пользы), нарезала. Овощи закинула на рыбу сверху,

посолила, добавила сухой зелени базилика и петрушки. Всё залила подоспевшим кипятком до верхней риски и на "Тушение" на 2 часа.

Уха по-матросски

В мультиварку налила чуть-чуть оливкового масла и бросила в него мелко порезанный лук и нарезанную дольками морковь. Поставила в режим "Тушение" на 1,5 часа. Сама тем временем резала рыбку (лосось) и картошку на кусочки, которые затем отправились в кастрюльку. Долила немного водички, посолила, поперчила и закрыла. Уха получилась отменная.

Суп-пюре со сливками и форелью

Небольшой кочан цветной капусты, 1/2 кабачка, 1 морковь, 1/2 луковицы, 3 дольки чеснока, специи, соль, сливки 11% , форель (отварила на пару предварительно)

Мультиварку на "Выпечку" на 30 мин. с открытой крышкой – туда лук мелко нарезала, потом закинула морковку. Цветную капусту на соцветия разобрать, кабачок кубиками, вываливаем всё это в мультиварку, солим, специи, 3 дольки чеснока, водичку, которая вскипела в чайнике, заливаем всё это, но не так, чтобы всё покрыло, а чтобы овощи торчали над поверхностью воды. Поставила на "Тушение", прошло минут 20, выключила, в блендер закинула содержимое, перемолола, обратно отправила в мультиварку и сливок грамм 150-200. И ещё тушила минут 10. Отдельно была приготовлена рыбка на пару. Просто её покрошила и залила супчиком в тарелке.

Суп с бараниной и овощами

Взяла баранью корейку на ребрышках (6-7 ребрышек), сложила в мультяшку и поставила на тушение на 3 часа. Через 2 часа добавила нарезанные овощи - 4 картошки, 1 сладкий перец, 1 луковицу, 1 морковку. И сухие специи - чабер, молотый кориандр, орегано и паприку, посолила. Еще через 30 мин. добавила 4 нарезанных помидора и 3 ст. л. томат-пасты. Отдельно отварила лапшу и заливала ее супом прямо в тарелке.

Блюда из мяса

Котлеты

Я жарила в режиме "Выпечка". Румяные бока получились, но не корочка (т.е. не хрустящая, а просто поджаристые котлетки), но так как мультиварка очень хорошо позволяет приправам отдавать свои вкусы, то то кол-во перчика молотого, которое я обычно кладу в котлеты, оказалось много - получились острые. Переворачивать надо, чтобы подрумянились с обеих сторон. Поместилось 6 штук (но это зависит от размера котлет). В принципе мне понравилось жарить котлеты в мультиварке.

Телятина в лечо

Телятину помыть, обсушить салфеткой, нарезать, как на гуляш, натереть солью и дать полежать, чтобы просолилось. В это время подготовить овощи. Лук порезать полукольцами, морковь кружочками, перец болгарский сладкий – небольшими кусками. Помидоры на несколько минут в кипяток, чтобы снять с них шкурку, разрезать пополам, очистить середину от семян и порезать дольками. В кастрюльку мульти налить растительное масло и выложить овощи. Обжаривать в режиме "Выпечка", периодически помешивая. Добавить томатную пасту, соль, сахар, перец, я еще добавляю перец чили (можно использовать томатный соус, тогда специй не надо), положить лавровый лист. В эти овощи выложить мясо и перемешать. Закрыть крышку и в режим "Тушение" на 2,5 часа. Если будет много жидкости, то на выпечку на 20 мин., периодически помешивая, чтобы выпарить лишнюю жидкость. Мясо получается очень сочное и мягкое.

Тушеная говядина

Говядина у меня была припасена давно, уж больно жесткая, как не готовь. Решила я ее потушить. Чуть разморозила, чтоб резалась, порезала на куски, смешала с репчатым луком, морковью и замороженным болгарским перцем, залила мою смесь соком от консервированных томатов в собственном соку и в режиме тушение оставила на 2,5 часа.

Запеченное мясо

Мясо так же пробовала готовить в режиме "Выпечка" - хорошо получается. Мясо любое, готовое для запекания (как в духовке обычно, мы любим просто мясо со специями, т.е. сухое без соуса-подливки и т.п.), кладу в кастрюльку и ставлю в режим "Выпечка" на 40 мин., дальше смотрю, сколько ему еще надо. Если мяса больше, ставлю стразу на 60 мин.

Говядина с морковью и черносливом

Говядина 700-800 г, морковку 1 очень большую или 2 поменьше тру на терке Бернер (не очень мелко), моркови много, по объему почти столько же, как мяса. Дальше кладу с десяток черносливин, солю, кидаю черный перец горошком, заливаю водой так, чтобы все покрыть и ставлю в режиме тушения на 1,5 часа. Я такое мясо готовила достаточно часто на плите, но в мультиварке оно получается интереснее, насыщеннее.

Говядина в морковно-сметанной подливке

Рецепт примерно таков, говядину кусками в мультяшку в режим выпечки на 1 час, засыпаем натертой морковью (на 1 кг мяса 4-5 морковок), после моркови 200 грамм сметаны, посолить, поперчить, я кладу мясную приправу.

Если делать в режиме выпечки, то морковь будет мягкой и получится оранжевый соус, если в режиме тушения, то каждая стружка морковки будет отдельно и тверденькая.

Мясо с фасолью

Бухнул большую чашку фасоли и мяско кусочками, через 2,5 часа в режиме "Гречка" получил вкуснейшую фасоль с мясом. Добавил только лучок с томатом и специями Камис для фасоли.

Чили с чечевицей

Из остатков говядины было приготовлено нечто типа чили, только вместо бобов я взяла чечевицу. Сначала забросила мясо, лук, морковь, корень сельдерея, помидоры из банки порезанные с соком, в режиме тушения это все готовилось 1 час. После этого открыла, засыпала чечевицу, посолила, поперчила, добавила кумин и поставила еще на 1 час в том же режиме. Вот такой результат: густая каша из чечевицы с мясом.

Тушеное мясо с овощами

Высыпаешь пакет (или 2) любых замороженных овощей, достаешь из морозилки мясо кусочками замороженное, солишь, специи какие любишь - и на 1,5-2 часа в режиме "Тушение". Время зависит от качества мяса. Масло можно не добавлять. Я добавляла капельку, боялась - пригорит.

Рагу из говядины

Нарезаем большими кусками говядину и укладываем в кастрюльку. Крупно нарезанную картошку и мелко нарезанную морковь также бросаем в кастрюльку и обжаренный лук с помидорами. Солим, перчим, добавляем специи и в режим "Тушение" на 2,5 часа.

Рагу из говядины с фасолью

Говядина 450 г, фасоль 250 г, сладкий перец 1 шт., помидоры 2 шт., лук 1 шт., зелень (укроп, петрушка, зеленый лук)

Фасоль замочить на 4-5 часов, сварить до готовности. Лук измельчить и слегка обжарить ("Выпечка" на 20 мин.). Мясо нарезать мелкими кусочками. Перец нарезать тонкой соломкой и вместе с мясом добавить к луку. Посолить, приправить, влить немного горячей воды и на "Тушение" на 1,5 часа. За 15 мин. до готовности добавить фасоль, помидоры и зелень.

Тушеная говядина с овощами и грибами

Бросила в мультиварку порезанное на кусочки мясо говядины (2см*2см), овощную заморозку (морковка, перчик, томат, кабачок, брокколи), немного замороженных грибов, зажарку (морковка и лучок), 3 малюсенькие картошки (все, что было в доме) и 1 маленькую маргеланскую редьку. Посолила, поперчила, специи, конечно. Поставила на 2 часа в режиме "Тушение". После звоночка сняла пробу - мясо жестковатое было (хотя на рынке брала мякоть говядины), поставила еще на 1 час. Только тогда таяло во рту. Вкусно очень.

Говядина с черносливом

800 г говядины нашпиговала морковкой, чесноком (немного), обмазала специями, лимонным соком, соевым соусом, добавила 1 чашку размоченного чернослива. На 1 час на "Выпечку". Не переворачивала. Через час перевернула - мясо было симпатичным, ароматным, но откровенно жестким. Добавила 0,5 ч. воды и на 2 часа "Тушение". Мясо таяло во рту, а соус, а запах...

Говядина с сухофруктами и яблоком

Говядину порезать крупными кусками, промыть, сбрызнуть лимонным соком - на "Выпечку". Морковь порезать кружочками, добавить к мясу. Горсть сухофруктов (курага + чернослив) промыть, 1 яблоко очистить от кожуры и серединки - порезать. Добавить к говядине, добавить стакан воды и на "Тушение" 2,5 часа. Периодически проверять, не выпарилась ли жидкость.

Мясо получается ароматное и нежное, на гарнир в идеале - зеленый салат. Главное - не переборщить с сухофруктами, на 1 кг говядины горсточка будет достаточно.

Мясо, тушенное со сливочным маслом

Мясо 800 г (говядина или телятина) нарезать крупно(4*4*4см) + мелко нарезанный лук + морковь (по диагонали ломтиками) + сливочное масло 50 г (в этом рецепте сливочное масло – главный ингредиент). Воды не добавлять! Всё сложить в мультиварку, включить режим "Тушение" на 2 часа (в зависимости от мяса, может быть, прибавить ещё время).

Тушеная говядина с картошкой

Накидала мясо, картошку, огурчик солёный, шампиньоны, морковку, лук, сметану, томат-пасту, соль, перец, вегету, чуть-чуть водички и на 2 часа тушения.

Жаркое из говядины с ананасом и коньяком

Говядину нарезать квадратными кусочками и положить в кастрюльку мультиварки. Тонко нарезать лук порей и стебли сельдерея. Репчатый лук мелко нашинковать. Ананас нарезать на кусочки. Всё сложить в кастрюльку. Добавить специи и 50-70 г коньяка. Ставим в режим тушения на 2,5 часа.

Жаркое с фасолью

400 г мяса, 1 стакан фасоли, 1 луковица, 1 морковка, 1 большой или 2 маленьких помидора, 1 ст. л. томатной пасты, лаврушка, соль, перец черный свежемолотый, чуть натертый мускатный орех, зира (кумин) и семена кинзы свежемолотые, перец красный острый на кончике ножа, 1 ст. л. куриного бульона KNORR, 0,5 ст. л. Таиландского соуса чили, 2 зубчика чеснока, укроп

Замочить фасоль на ночь. Мясо порезать на порционные кусочки и обжарить в казане в раскаленном масле. Когда мясо зарумянится, добавить порезанный полукольцами лук, потушить немножко, затем добавить натертую морковь, мелко порезанные помидор и чеснок. Все потушить, добавить томат-пасту, тайский соус, специи -зиру и кинзу, мускатный орех. Налить воду и засыпать замоченную фасоль. Вода должна быть вровень с фасолью. Когда закипит, положить куриный порошок, посолить, поперчить и оставить томиться на маленький огонь на пару часов. Готовое блюдо посыпать укропом.

Я мясо обжаривать не стала, но лук с морковкой пожарила, тушила 3 часа.

Телячьи отбивные с картофелем

Легко обжарил на сковороде с обеих сторон 2 телячьи отбивные (500 г), положил их на дно мультиварки на заранее поджаренные морковь (1/2 шт.) и лук (1/2 шт.), сверху положил нарезанный кубиками картофель (3 шт.), добавил соль (1 ч.л.) и воду (40 мл). Поставил на режим "Тушение" на 1,5 часа. Кстати, мясо можно не отбивать, а специи я в такое блюдо не кладу, вкус и так получится отменным, будьте уверены.

Гуляш из говядины (1 вариант)

Говядина 800 г, вода 200 г. Посолить, поперчить, положить в мультиварку. Поставить на тушение на 1 час. Через час добавить порезанные 1 луковицу и 1 морковь + 2 ч.л. томатной пасты + 1 ст. л. сахара + перец горошком + лавровый лист. Поставить на тушение ещё на 1 час. Минут за 10 до окончания вынуть лавровый лист, добавить полчашки крахмала (или муки), разведенного в холодной воде.

Гуляш из говядины (2 вариант)

Я совсем воды не добавляла – хватило соков, которые выделило мясо при тушении. Лук и морковку закидывала сразу и использовала приправу для гуляша от фирмы "Камис", досолила по вкусу. Сначала в режиме "Тушение" 2 часа, затем буквально 20 мин. в режиме "Выпечка", чтобы немного выпарить воду (можно и не выпаривать, это по вкусу).

Гуляш (3 вариант)

Гуляш – 500-700 г, 2 помидора, 2 луковицы, 2 картофелины, 2 ст. л. муки, чеснок, молотый сладкий перец, тмин, цедра лимона

В режиме "Выпечка" сильно обжарила мясо с маслом, положила лук, нарезанный на четвертинки, и помидоры (без кожицы, тоже разрезанные на 4 части и без семян). Посыпала красным перцем, мукой и посолила. Залила водой (немного, для соуса - здесь надо учитывать, что в мультиварке вода почти не испаряется). Довела все до кипения и положила нарезанный на кубики картофель. Поставила в режим "Тушение" на 2,5 часа. Примерно за полчаса до готовности положить чеснок, перец, тмин и цедру.

Гуляш с яблоками

Говядину обжарить, яблоки (лучше кислые) очистить от кожуры и сердцевины, нарезать на дольки. Говядину и яблоки складываем в мультю, туда же пару ложек томатной пасты, посолить и на режим "Тушение" на 2 часа. Подливка получается обалденная!

Колбаски по-черкасски

В мясной фарш добавить обжаренный лук, соль, специи - придать форму колбасок, обжарить слегка с двух сторон, потом тушить в соусе (томат-паста, сметана и слегка обжаренная мука).

В качестве специй использовала майоран, кайенский перец, "Смесь для фарша" и кумин. Соус мешала в блендере, вбухала туда пару десертных ложек томат-пасты, 250 г сметаны 25%, все это перемешала, добавила обжаренную муку и немного разбавила теплой водой (может, и зря, хотелось увеличить объем соуса). Дальше все проще - чуть масла на дно мульти, туда колбаски и залила соусом. Тушение минут на 30. Почти в конце добавила три оливки.

Мясной пирог с грибами

Мясной фарш посолить, поперчить и выложить на дно кастрюльки. Так как я торопилась, то слой сделала потоньше – 1,5 см. Сверху нарезанные сырые шампиньоны, приправа, сверху снова фарш. Тушила 1 час, затем выпечка 30 мин. Получилось нежно, сочно, вкусно.

Мясной торт

Говяжий фарш, яйца, картофель, зелень (укроп, петрушка, кинза), лук (я использую порей), соль, специи (в моём случае итальянская смесь и карри)

Приправить фарш солью и специями, добавить яйца. Хорошо перемешать. Очищенный картофель нарезать кружочками, нашинковать лук кольцами. Укладываем в кастрюльку мультиварки слоями: лук, хорошо распределив его по дну, затем слой фарша, кружочки картофеля, так и чередуем фарш – картофель. Заканчиваться наш бутерброд должен фаршем, затем покрываем всё луком и ставим в мультиварку. Я поставила в режим тушения на 3 часа (но поскольку муж пришёл с работы пораньше, пришлось ускорить процесс, переставив после 1 часа тушения ещё на 1 час выпечки). По окончании приготовления дайте немного впитаться соку - минут 5, а затем переверните пирог на блюдо и, посыпав его зеленью, подайте на стол. В самом конце я всё это дело посыпала тёртым сыром.

Мясные рулетики с овощной начинкой

Говядина, зелёный горошек (замороженный), сельдерей (стебель), немного лука порея, специи (итальянская смесь, соль, паприка)

Нарезать говядину и хорошенько отбить. Немного припудрить специями. Начинка: в комбайне перемолоть горох и сельдерей, туда же добавить мелко порезанный лук порей, сбобрить специями. При желании можно добавить яйцо (только так, чтобы начинка не оказалась жидкой). Изошряться с начинкой можно как угодно и добавлять можно тоже всё, что угодно. Заворачиваем в отбитую говядину начинку и в идеале нужно завернуть получившийся рулетик в фольгу (в моём случае вышел промах с фольгой и поэтому рулетики были обвалены в яйце и манке). Когда рулетики скручены, варим их на пару 30-40 мин.

Мясные рулетики с ананасом, сельдереем и пореем

Мясные ломтики хорошенько отбить и припудрить специями. На ломтик положить тонко нарезанные лук порей и стебли сельдерея. Сверху кладем пол-колечка ананаса и сворачиваем рулетик. Заворачиваем в фольгу. Укладываем рулетики в "сито" от мультиварки и ставим в режим "Варка на пару" на 35-40 мин.

Рулетики на пару

Режу свининку чуть длинненькими кусочками, отбиваю, внутрь можно положить все что угодно, мне больше всего понравилось с гавайской смесью (рис, кукуруза, горошек, перец) и туда же кусочек ананаса консервированного, он придает некую пикантность и сочность. Всё сворачиваю рулетиком и в фольгу. Минут на 30-40 ставлю на пар.

Мусака

500 г баранины или телятины (порезанной на кусочки и отбитой или фарш), 2 баклажана, 2 помидора, 1 кабачок цуккини, 2 луковицы, 1/4 кочана капусты, 1,5 ст. сметаны, 2-3 ст. л. подсолнечного масла, зелень укропа, петрушки, базилика, 1 головка чеснока, специи, соль по вкусу

Овощи нарезают мелкой соломкой. На дно смазанной маслом формы закладывают слой баклажанов, затем лук, чеснок, помидоры, слой мяса или фарша (если фарш, то с яйцом), хорошо сбрызнутый солью и перцем, кабачков, капусты. Если форма глубокая, то слои можно повторить. Слои пересыпать зеленью. Все заливают смесью сметаны с растительным маслом. Запекать в духовке в течении 1 часа или до готовности.. Основные овощи в мусаке - это баклажаны, капуста и лук, помидоры, заменяемые - кабачки, картофель.

Время в мультиварке я увеличивала 2 раза, в итоге получилось 1 час 50 мин.

Говядина с овощами

Сегодня взяла говядину, морковь, лук, горсть картошки и горсть свёклы (горсть так и есть, лежали в морозилке резанные остатки и ждали своего часа) и на тушение на 2,5 часа.

Мясо по-аргентински с грушей

500-700 г мякоти говядины, 2 луковицы, 2 помидора без кожицы, 50 г сливочного масла, 2 картофелины, 100 мл бульона, 1 груша, 2 ст. л. изюма

Мясо нарезать небольшими кусочками, мелко нарезать лук, мякоть помидоров нарезать крупно, картофель нарезать кубиками, грушу – дольками. В режиме "Выпечка" (20 мин.) сначала обжарить мясо минут по 10 с каждой стороны, потом добавить лук, помидоры, влить бульон и поставить в режим "Тушение" на 1,5 часа. Через 1 час добавить картофель с грушей и минут за 10 до окончания все посолить, поперчить, добавить изюм.

Мясо с киви

Подбираем кусок мяса, влезающий в мультиварку (подходит и телятина, и говядина, и свинина). Пропорция следующая - на 2-3 кг мяса уходит 500 г киви

Киви вымыть, очистить от кожуры и порезать небольшими кусочками. Кусок мяса хорошо промыть, сделать по всей поверхности разрезы-кармашки. В каждый кармашек положить по кусочку киви, соль и свежемолотый перец (самую малость). Нафаршированный кусок мяса обмазать сверху остатками мякоти киви и оставить на ночь. Утром положить мясо в мультиварку и готовить в режиме "Тушение" 2-2,5 часа в зависимости от размера куска.

Солянка мясная

500 г мяса, 300 г ветчины + окорок (любые варёные или жареные мясные продукты), 3-4 солёных огурца, 100 г маслин (я беру с косточками), 3 луковицы, 1 морковь, 1 лимон, несколько веточек петрушки, лавровый лист, перец горошек, 1 ст. л. томатной пасты, 50 г каперсов, сметана, соль, молотый перец по вкусу

Мелко нарезаем мясо (соломкой длиной со спичку) и загружаем в кастрюльку мультиварки, добавив 300 мл горячего бульона или воды. Ставим в режим тушения на 1,5 часа. Шинкуем лук, трём на тёрке морковь, обжариваем. Сюда же добавляем томатную пасту (можно заменить свежими помидорами). В это время мясные продукты (ветчина, окорок, язык, колбаса, сосиски или др. любые мясные продукты) нарезать так же, как и мясо - тонкой соломкой. Солёные огурцы очистить от кожицы и, разрезав их вдоль, нарезать ломтиками. Затем содержимое сковородки + мясные продукты + огурцы + лавровый лист + перец горошек + каперсы закладываем в мультиварку. Солим и перчим по вкусу. Стоит обратить внимание на количество воды – если солянка густая, следует добавить ещё горячий бульон или воду. Оставить до окончания приготовления. Перед подачей на стол в каждую тарелку с солянкой кладем зелень петрушки, лимончик, маслины и сметану.

Дымляма

Телятину нарезала пластинами примерно 1,5 см на 5 см (чтобы больше влезло). Из овощей были картофель, лук, болгарский перец, морковь, капуста молодая, ну и разные специи. Смазала маслом мулятью и стала укладывать слои:

- мясо
- лук
- мясо (второй слой, потому что много мяса получилось)
- лук
- картофель
- морковь
- перец
- капуста

Так как мясо было нежирное, то на некоторые слои я покрошила немного сливочного масла, но это, я думаю, не обязательно. На 1,5 часа в режим "Тушение" (без добавления жидкости), затем 20 мин. режим "Готовка на пару" (исключительно для того, чтобы немного жидкости испарилось), после 10 мин. добавила рубленый чеснок, лаврушку и зелень укропа и петрушки.

Чашушули

Порезала около 2 кг говядины, кинула 5-6 луковиц полукольцами, 3 болгарских перца, банку помидорчиков в собственном соку, 2 головки молодого чеснока, по пучку петрушки и укропа, сухую аджику, хмели-сунели, водички чуть-чуть (меньше чашки) и в режим "Тушение" на 3,5 часа. Сумасшедшей вкусноты и энергетической мощи мясо получилось, а подливы - почти у каждого тарелка, они лаваш в нее макали.

Слоеное мясо

Свиная шейка - кусок длиной около 20 см (чтобы в кастрюльку влезло, это тянет на 2 кг), сладкий болгарский перец - 1 шт., баклажан - 1 шт., помидоры - 1-2 шт., лук порей - 100 г, зелень петрушки - 50 г, чеснок - 1 головка, перец черный горошком, соль

Кусок свинины (из шейной части получается вкуснее всего) помыть холодной водой и разрезать на пластины толщиной 2 см, не доводя разрез до конца (гребешок такой получится). Овощи и зелень хорошенько промыть, баклажаны, помидоры и перец порезать пластинками толщиной в 1 см. Чеснок мелко порезать. Между каждым куском свинины положить овощи, равномерно чередуя, пересыпая каждый слой чесноком, зеленью, крупно (!) дробленным перцем и солью. Если не доверяете ловкости своих рук, то можно перевязать все суровой ниткой (но от нее след останется) и кладем в мультиварку в режиме "Тушение" на 1,5 часа. Т.к. шейка с жирком, а в овощах достаточно воды, то воду добавлять исключительно по желанию.

Да, вы правильно поняли, баклажаны не чистить и заранее над ними никак не издеваться (не бланшировать, не присаливать и т.п.). Я гарнир к такому мясу не подаю - только свежие овощи и зелень.

Баранина с сыром фета и йогуртом

(очень ароматная из-за чесночно-оливкового маринада)

800 г баранины, 6 ст. ложек оливкового масла, сок 1/2 лимона, 3 зубчика чеснока, 4 луковицы, 1 большой сладкий перец, 100 г феты, нарезанной кубиками, сухая смесь итальянских трав, 200 г натурального йогурта

Маринад: чеснок раздавить, смешать с оливковым маслом и лимонным соком. Баранину порезать средними кубиками, посолить, поперчить и положить на ночь в маринад. Баранину обжарить в режиме "Выпечка" до легкой корочки. Лук нарезать дольками, сладкий перец соломкой, добавить к баранине, посыпать итальянскими травами и поставить на тушение на 1 ч. Через 20-30 мин. добавить фету и 100 г йогурта. Дотушить. Подавать, полив оставшимся йогуртом.

Тушеная баранина

Баранины грамм 400-500 на косточках. Все в мультиварку в режим "Тушение" на 2 часа. Перец, соль, травы сухие.

Пряная баранина

Взяла баранью лопатку, порубленную на средние части, пригоршню зеленых и черных оливок с косточками, несколько штук фиников, порезала цедру половины апельсина, добавила пару веточек розмарина и тимьяна, семена кумина, черный перец горошком, пару лавровых листиков. Все сложила, перемешала, добавила чуть-чуть рассола от оливок и на 3 часа поставила на тушение. На гарнир за 5 мин. приготовила кус-кус.

Баранина с фетой

Лук покрошила полукольцами, выложила на дно, сверху куски баранины, посыпала приправами, обжарила в режиме "Выпечка" 20 мин. с одной стороны, потом с другой. Далее переключила на режим тушения, добавила перец покрошенный, потушила 40 мин., добавила фету, нарезанную кубиками, немного чеснока давленного и дальше тушила 1 час 20 мин. Мясо получилось нежнейшим, сверху добавила мелко нарубленную зелень.

Баранина с соусом карри

Баранью ногу на рынке порубили на кусочки (~5 см), я взяла все кусочки с костями и немного мякоти. На дно кастрюльки налить немного подсолнечного масла, уложить мясо, включить режим "Выпечка" на 10 мин., мясо перевернуть, добавить мелко нарезанный лук и морковь, нарезанную ромбиками, еще 10 мин. Посолить. Смешать сок с карри и перцем, залить этой смесью мясо. Режим "Тушение" 2 часа (у меня куски были большие, я пару раз их переворачивала). В конце мне показалось, что мясо недостаточно мягкое, и я включила выпечку на 20 мин. (можно снять клапан, чтобы побольше жидкости выкипело).

Паштетный рулет в пакете

Его приготовление навеял рецепт "Рулет из курицы в пакете".

Говяжья печень, говяжье сердце, говядина, свинина, куриные грудки – все мелко порезать, посолить, поперчить, добавить мелко порезанные чеснок, укроп, петрушку и травы для мяса. Все уложить в мультиварку, добавить сверх желатин и на 3,5 часа тушиться. Затем пропустить мясо через мясорубку, залить образовавшимся бульоном и в пакет. Паштет зажелируется, все очень вкусно, а главное натурально - не в пример колбасе, которую этим блюдом прекрасно можно заменить.

P.S. Кол-во желатина зависит от кол-ва мяса. Я брал 2 пакетика на полную миску мульти. Воду не добавлял. Желатин не размачивать, а просто посыпать мясо сверху. Под воздействием температуры он сам растворится и смешается с выделяющимся соком.

Говяжий язык (вареный)

Средний язык (как раз хорошо разместился в кастрюле мультиварки) сначала замочила часа на 2. Положила в кастрюлю мультиварки, залила водой, чтобы только покрывала язык. Режим "Тушение" поставила на 4 часа, периодически посматривала, как только пена

собралась на поверхности, сняла шумовкой, положила специи (лаврушка, перец, морковь, крошка-лучок 2 шт. и крошка-пучок 2 шт.). Так как варила ночью, добавила еще пару часов, но, думаю, что не обязательно. После сигнала включила режим "Варка на пару", сразу же вынула язык, обдала холодной водой, сняла шкурку, положила обратно, прокипятила 10 мин. Выключила мультиварку, оставила язык остывать в ней. Это было утром, ушла на работу. Вечером, когда стала вынимать, он был еще чуть теплый. Язык получился нежнейший.

Печень тушеная

Просто загрузила 500 г печени в мультиварку + специи и на 1 час в режим тушения. Печень замечательная, поскольку воду не добавляла, подливы совсем мало было.

Печень тушеная с перцем и сельдереем

А сегодня собиралась тушить мясо с морковкой по рецепту Smoky. Чуть поджарила лук в режиме выпечки, пока мыла и терла морковь. Забросила все вместе со сладким перцем и стеблевым сельдереем в мультиварку и повернулась к оттаявшему мясу. А это оказалось не мясо, а печень. Я замочила ее в молоке, а в мультиварку добавила кетчуп, чуть водички и сахарку и включила на тушение 1 час.

Печень с картофелем и сметаной

Морковь, лук, печень, картофель и сметана. Сначала обжариваем лук с морковкой в режиме "Выпечка" 20 мин, затем добавляем печень, перемешиваем, сверху кладем картофель. Ставим режим "Тушение" на 1 час. Затем добавляем сметану, перемешиваем и в режим выпечки на 30 мин. Через 1 час тушения картошка почему-то осталась сырой, но 30 мин. выпечки исправили это дело.

Буженина

Кусок шеи свиной нашпиговала чесноком и морковью, натерла солью, перцем, специи. На режиме "Выпечка" по 20 мин. с двух сторон. Потом на "Тушение" около 1,5 часов, при этом налила в мультку стакан воды пополам с красным вином. Потом еще 20 мин. "Выпечка", но, в принципе, это было не обязательно, мне просто захотелось подрумянить еще немного свининку.

Жаркое из картофеля со свиной

Мясо с луком (2 шт.) и морковью (3 шт.) обжарила на выпечке минут 20, добавила картофель до самой последней отметки, залила водой, чтоб покрывала картошку, и на режим "Плов".

Свинина с гречкой и кукурузой

500 г свинины, 2 ст. гречки, банка кукурузы, чесночная соль или сухой чеснок, специи. Свинину нарезала небольшими квадратами, посыпала "Вкусной солью для мяса" щедро и забросила в мультик, сверху – гречка. Налить воды или бульона, чтоб только покрыл гречку, тушение на 1 час. Потом засыпала кукурузу из банки и, попробовав, досолила чесночной солью.

Свинина с белыми грибами и картошкой

Свинина без косточек - 500 г, лук репчатый - 2 шт., картошечка молодая - 12 шт. (мелкая), грибы белые замороженные - две горсти, соль, хмели-сунели, вода, сливовое вино. Порезать свинину небольшими кусочками, мелко порезать лук, почистить картошечку. На дно мультиварки положить лук, потом свинину, посолить, добавить щепотку приправы, положить картошечку (целиком) и влить 1 мерный стаканчик воды и 1 мерный стаканчик вина. В режим "Тушение" на 2,5 часа.

Свинина тушеная

Было 1,5 кг свинины. Так не хотелось с ней возиться. Я порезала на куски, добавила лука и поставила на 3 часа тушиться. Ближе к концу открыла, посолила, поперчила, добавила лаврушку.

Свинина с шампиньонами

700 г свинины, 300 г целых маленьких шампиньонов, 1 луковица, 100 г сметаны, 2 ч.л. томатной пасты или кетчупа, 1/2 чашки муки

Мясо порезать крупно, у меня было крупнее грибов (кубик см 3-4), лук – мелко. Положить в мультиварку мясо и лук. Поставить на тушение на 2 часа, больше времени я не добавляла. Минут через 20 посолить, забросить грибы, перемешать. Через 1 час от начала готовки залить соусом сметана + мука + томатная паста (если сметана густая, добавить ложку воды). Может быть, всё можно и сразу забросить, но я побоялась, что соус пригорит, пока мясо не выпустило жидкость.

Пряная свинина в миндальном соусе

500 г свиного филе, 0,5 стакана десертного вина, 50 г молотого миндаля, 50 г изюма, палочка корицы, оливковое масло

Свинину порезать ломтиками, посолить, поперчить. В мультяшку налить оливковое масло, обжарить свинину в режиме "Выпечка". Вылить в мультю вино, бросить изюм и палочку корицы, поставить на тушение на 40 мин. За 10 мин. до конца забросить молотый миндаль. На гарнир вкусно с рисом.

Тушеные ребрышки с картошкой

Порезала ребра, картошку крупно покрошила, лук, морковку, добавила воды и приправ, все перемешала и 1,5 часа на режим тушения и еще 40 мин. в режиме выпечки. В тарелки зелень покрошила.

Свинные ребрышки

700 г свиных необрезанных ребрышек, около 1 кг картофеля, порезанного на половинки и четвертушки, 1 большая морковка на крупной терке, 1 луковица, соевый соус, соль, перчик, приправки, лаврушка

В оригинальном рецепте написано на меньшее количество мяса аж 1,5 литра воды, я налил 0,5 л и все равно было много. В мультиварку на 1,5 часа в режиме тушения.

Рулет из свинины

Свинина - 1-1,2 кг (кусок со шкуркой, жирком и мясными прослойками, такой еще иногда на домашнее сало берут), шпинат - 500 г (я беру свежий), укроп, эстрагон, петрушка - 200 г, лук репчатый - 1 шт. среднего размера, луковая шелуха - 1-2 горсти, перец черный горошком - 4-5 шт. потолочь перед готовкой и 8 горошин не толочь, соль, головка чеснока. Можно поступить 2 способами в зависимости от размеров куска – если широкий и короткий, то делаем один толстый рулет, если узкий и длинный, то от 2 до 4 рулетиков (т.е. предварительно разрезаем кусок на нужное кол-во частей). Последовательность действий для каждого рулета одинаковая:

Кладем свинину на стол шкуркой вниз, солим по всей поверхности и посыпаем крупно растолченным перчиком

Зелень моем, режем и равномерно распределяем по всей поверхности свинины

Пласты сворачиваем в рулетики и перевязываем суровой ниткой

На дно мультиварки кладем луковую шелуху и 8 горошин перца, сверху кладем рулетики, заливаем водой

В режим "Тушение" на 2 часа

Достать, обвалить в толченом чесноке, положить между двух досок под гнет (лучше в холодное место на ночь)

Подавать в холодном виде, нарезав кусочками

Блюда из фарша

Фаршированный перец

Я вчера готовила перцы фаршированные (готовила с вечера на утро). Целые замороженные перцы, не размораживая, начинила фаршем с рисом и жаренным луком с морковкой, залила сметаной (плюс чуть-чуть майонеза и кепчупа), добавила водички и поставила на программу "Плов". Утром - просто красота, ничего не развалилось. Перцы лучше получились, чем на плите!

Перец, фаршированный рисом и грибами

У нас перцы продаются замороженные целые специально для фаршировки. Так я лук с грибами обжарила, туда рис промытый добавила, яйцо сырое и петрушку. Все в перцы прямо без разморозки положила. Их в мультиварку и залила соусом из кипятка, томата, сметаны, сахара и соли. На тушение 1,5 часа и готово!

Ленивые голубцы

800 г капусты, 400 г говядины, 1 большая луковица, 1,5 мерные чашки риса, 2,5 чашки воды, соль, перец

Лук порезала, перемешала его с фаршем, посолила, немного поперчила. Бросила в кастрюльку. Добавила порезанной капусты (тоже посолила), риса и воды. Все это очень хорошо перемешала и поставила на тушение на 1,5 часа.

Постные голубцы

Кочан салата, пакетик замороженных грибов (у меня были с осени отварены и заморожены подосиновики и пр.), рис 3 ст. л., морковь, лук, специи, томатная паста, соль, перец

Обжарила грибы с луком и морковью. Лук лучше жарить отдельно, будет больше вкуса. Рис чуть-чуть приварить. Смешать начинку, посолить и поперчить. Вместо капустных листьев на этот раз взяла салат кочанный, листья обдала кипятком. В листья завернула начинку. На дно мульти положила лук и морковь. Сверху выложила голубцы и посыпала сверху луком и морковью. Залила подливкой из томатной пасты и специй. Поставила в режим тушения на 1,5 часа. Все прекрасно потушилось, ничего не разваливалось.

Запеканка из фарша с картошкой (1 вариант)

Картошка - 1 кг, говяжий фарш - 600 г, сыр - 500 г, томатный сок - 1 чашка, специи хмели-сунели, соль

Картошку порубить на комбайне, как для фри, говядину порубить на фарш, сыр потереть в комбайне. На дно мульти вылить подсолнечное масло, чтобы не подгорело. Кладем картошку, далее слой фарша, солим, затем специи, заливаем томатным соком, слой тертого сыра. Далее слой картошки и опять слой сыра. На 40-50 мин. в режиме "Выпечка".

Запеканка из фарша с картошкой (2 вариант)

Картошку порезала брусочками, выложила на дно, потом слой сырого фарша, опять слой картошки, соль, перец, чуть-чуть тертого сыра и на 40 мин. в режим "Выпечка".

Жаркое

Закинула мясо, натёртую морковь с натёртым луком. Потом сразу же закинула картошку. Залила бульоном мясным и на режим тушения на 1 час. Потом открыла, всё твёрдое и процесс шел очень медленно. Я переставила режим на "Плов" и тушила так ещё 1,5 часа. Потом добавила соус-загуститель для гуляша. И ещё минут 10-15 тушила.

Фарш из баранины тушеный

Фарш из баранины (500 г), 5 чашек бульона, 2 чашки кукурузной крупы, 2 ч. л. приправы "Столовая" (овощная смесь: лук, морковь, парика зеленая и красная, шпинат, сельдерей и

помидор), 1 ч. л. соли для мяса (соль, петрушка, базилик, тимьян, майоран, мята). Включила режим "Тушение" на 1 час.

Рулет

Фарш - 0,5 кг, яйца - 4 шт. (можно 2), овощи (что есть, вчера был зеленый горошек консервированный) - 1-2 ст. л., можно бекон, можно сыр, можно масло, можно грибы

Фарш размораживаем. Яйца взболтать, как на омлет, и вылить на горячую сковороду, сразу посыпать их горошком + посолить + специи + сыр (если что-то типа бекона или грибов, лук и прочее - лучше вначале это дело обжарить, а потом залить яйцами). В общем, получить обычный омлет с начинкой. Пока он под крышкой на медленном огне готовится, я расстилаю на столе фольгу – кладу на разделочную доску, чтобы края свисали с обеих сторон. Проще говоря, по размеру чуть больше сковородки, на которой у вас омлет жарится. На эту фольгу высыпаем фарш и кладем его тонким слоем - квадратной формы по размеру сковородки с омлетом. Посыпаем фарш солью и специями для фарша. На фарш сверху выкладываем омлет и с помощью фольги сворачиваем это дело в рулон. Сматывать очень просто - просто поднимаем фольгу за один край и как бы вытягиваем, а рулет сам сматывается. Заворачиваем наглухо края и в мультиварку в режим "На пару" или если рулет не влезает, то в духовку. Время примерно одинаковое - 40 мин.

Тефтели паровые в белом соусе

Фарш мясной (можно с добавлением овсяных хлопьев), специи, сухая овощная смесь или свежие овощи для соуса, белое вино, 3 ст. л. муки

В кастрюльку влить 0,6 л воды, добавить перец душистый 2 шт., перец черный, изюм, морковь, сельдерей и другие специи. Слепить шарики из фарша, сложить их в паровую кастрюльку и вставить в кастрюльку мультиварки. Поставить в режим "Варка на пару" на 20 мин. После того, как таймер бибикнет, тефтели достать, а бульон из кастрюльки перелить в ковшик (процеживая по ходу через ситечко) и поставить на огонь (на плиту), добавить белое вино и сливочное масло и дать покипеть, пока мы готовим загуститель. Загуститель: в чашку от измельчителя налить молоко (1/2 ч) и добавить 3 ст. л. муки. И взбить 30 сек. в измельчителе. Влить загуститель в ковшик с бульоном, постоянно помешивая. Немного еще подержать на огне, помешивая соус - он загустеет и будет совершенно равномерным. Как только появятся первые бульки - выключить и переложить тефтели в ковшик с соусом. Закрыть крышкой и оставить в покое!

Тефтели на пару

Смешала фарш с сухарями, размоченными в молоке, кинула яйцо, смесь для котлет от Магги, петрушку, укроп, соль и в режим "На пару" 30 мин. Получаются очень сочные и вкусные.

Тефтели детские

Говядина (шея, например), луковица - 1 шт., морковь - 1 шт., манка - 2-3 ст. л., капуста - 3 листа, яйцо - 1 шт., зелень, сметана - 1 ст. л.

Лук нарезать мелко, морковку натереть, обжарить на сковороде (можно не обжаривать). Мясо измельчить (блендер, мясорубка), добавить лук, морковку, мелко нарубленную капусту (тоже в блендере можно), манку, яйцо, зелень нарезанную. Скатать тефтели, выложить в мультку. 2 стакана воды смешать со сметаной, залить тефтели. Режим "Тушение" - 1 час. Режим "Варка на пару" - 20 мин. с открытой крышкой (чтобы вода немного выпарилась).

Тушеная капуста с фрикадельками

Из фарша заготавливаем фрикадельки. Нарезаем капусту, трём на тёрке морковь и укладываем в кастрюльку мультиварки всё перемешку. Солим, сдабриваем специями и ставим в режим "Тушение" на 1,5 часа.

Ежики

Готовый фарш поперчить, посолить, добавить яйца (1 яйцо на 500 г фарша), лук, измельчённый в блендере, рис на глаз, всё перемешать. Сформовать шарики (размер по желанию). На дно кастрюльки положила (на всякий случай) листья салата, на них будущих ёжиков, добавить немного воды и в режим "Выпечка" на 40 мин. (у меня ёжики были крупные, маленькие, наверное, проварятся быстрее)

Ежики с начинкой

Фарш говяжий, соль, перец, специи по вкусу, яйцо, банка фасоли в томатном соусе (в моём случае банка Heinz)

Фарш перчим, солим, припудриваем специями, добавляем яйцо и хорошо вымешиваем. В кастрюльку мультиварки наливаем немного воды и ставим в режим "Выпечка". Пока вода закипает, начиняем шарики из фарша фасолью. Как вода закипит, опускаем ёжики в воду и, закрыв крышку, варим до готовности. Получается очень вкусно.

Думаю, эксперименты с начинкой приятно удивят своей необычностью и вкусом. К примеру, ёжики с начинкой из сыра и брокколи.

Ежики с овощами

Беру любые овощи (кабачки, морковку, лук, помидоры), сверху кладу ежики. Заливаю соусом: вода + сметана + томат + соль и ставлю на режим "Гречка".

Котлеты на пару

Готовила паровые котлеты - но это элементарно, ставлю вставную кастрюльку (беленькую), кладу котлетки и на 25 мин. на режим "Пар".

Гавайская смесь с паровыми котлетами

Берем 2 пакетика замороженной "Гавайской смеси" (если много, можно взять и один), выкладывает в кастрюлю, на дно кладем совсем немного сливочного масла, остальной жир дадут котлетки, из фарша лепим котлетки, кладем на пароварку и в режим тушения на 1 час.

Манты

Тесто: 300 г муки, соль, вода 125 мл. Замесить крутое тесто, поставить в холодильник минут на 30-40.

Фарш: у меня была индейка, молола в комбайне, лука много, примерно на 1 кг фарша 800 г лука. Начинка получилась нежнее, чем из свинины. Посолить, поперчить. Дальше, как обычно - тесто раскатала, разрежала ножом для пиццы на квадратики, форму конвертиков делала. Из такого количества теста получилось 15 штук. Очень вкусно со сметанкой.

Лазанья из лаваша

На 4 порции: лаваш тонкий - 1 лист, фарш - 200 г, лук - 1 средняя головка, сыр - 150 г, кетчуп, сметана, травы и специи

Лаваш руками разделила на куски, фарш смешала с рубленным луком, солью и перцем. Дальше слоями: слой лаваша, мясо, лаваш, кетчуп + сыр, повторить. Водички со сметаной 0,5 стаканчика и на "Гречку".

У меня очень сухой фарш был, так что соуса получилось в самый раз. А если соуса много, можно потом на "Выпечке" минут 15 подержать. Конечно, не лазанья, но вкусненько. От вкуса кетчупа зависит многое, так что его надо совсем чуточку.

Ленивые пирожки

- 1) Делала на пару что-то типа ленивых пирожков или беляшей. Размочила обычные сушки в молоке, немного фарша в серединку и на пар минут 15-20 и всё.
- 2) В сковородку слой сушек, на каждую кружок помидора, сверху лепешку мясного фарша, на него майонез или сметана. Залить молоком до уровня сушек и в духовку до готовности.

Фрикадельки с картошкой

Почистила, порезала на 4 части штук 6 картофелин. Закинула в кастрюльку, туда же на 0,5 см воды и поставила на тушение на 1 час. Порезала полукольцами репчатый лук и закинула в кастрюлю вместе с остатками замороженной тертой морковки. Потом туда же отправила 2/3 пачки фрикаделек из Икеи (полуразмороженных). Все перемешала. Затем приготовила заливку: вода + сметана + соевый соус + приправа (Весенняя зелень Магги). Заливка НЕ покрывала содержимое примерно на два пальца. Перевыставила время – "Тушение" на 2 часа.

Пельмени с шампиньонами

Закинула в мультю порезанный лук, замороженные резаные шампиньоны (около 1 стакана), бульонный кубик и пельменей грамм 300. Все это залила смесью (майонез + сметана + вода), чтобы пельмени скрыло. Еще кинула лаврушку и поперчила (соли не надо, в кубике ее достаточно). И на "Выпечку" на 60 мин.

Блюда из птицы

Куриные грудки в сметане

Заложила замороженные (!) грудки, посыпала специями, залила сметаной с майонезом, через 1 час (режим "Тушение") получила вкусноту! Жаль, не было грибочков, тоже бы кинула.

Куриные грудки с шампиньонами

Взяла куриные грудки, причем замороженные, не охлажденные, т.е. уже вкус не тот, так вот замариновала их в йогурте – для диетичности, добавила крошку лучок-кубик и шампиньонов, поставила на режим тушения 1 час.

Куриная грудка с цветной капустой на пару

Кусочки куриной грудки замариновала на пару часов в "Кальве легкий" с кусочками чеснока, потом положила все емкость для приготовления на пару, туда еще воткнула несколько веточек цветной капусты, и на 30 мин.

Куриные паровые котлеты с овощным рагу

В кастрюлю растительное масло, лук, морковь на терке, посолила, картошка кубиками, тыква кубиками, чеснок мелко, зелень, капуста мелко, посолила, слои не мешала. Котлеты: блендером измельчила грудку примерно 400 г, 1 луковицу, 2 кусочка булки, вымоченной в молоке и отжатой, 1-2 ст. л. майонеза, соль, 1 зубчик чеснока, перец. Перемешала, уложила в формочку из фольги (не хотела, чтобы сок стекал в рагу) и в паровое отделение. Сверху на каждую котлетку положила маленький кусочек сливочного масла. Включила режим "Плов". Получилось объединение – котлеты сочные, очень вкусные, а овощи мягкие, не водянистые, немного поджаренные. Очень понравилось!

Куриная грудка с черносливом

1 куриная грудка, горсть чернослива без косточек, 1 большая луковица, 1 ст. сливок 22%. Включаем мультю на выпечку. Режем лук не очень мелко. Обжариваем слегка на растительном масле (1-2 ст. л.). Пока обжаривается лук, режем чернослив на полоски (разрезаем каждый чернослив на 4-5 полосок), закидываем к луку. Грудку отделяем от кости, режем на кусочки примерно 2х2 см, обжариваем слегка. В общей сложности на выпечке у меня мультя стояла 30 мин. Добавляем сливки, немного соли и перца и на "Тушение" на 1 час. Получается очень нежно и вкусно!

Жульен из курицы с грибами

Филе курицы на мелкие кусочки и обжарить на сливочном масле, шампиньоны (можно свежие, у меня из банки нарезанные) тоже слегка обжарить вместе с курицей. Развести в молоке "Магги на второе" и залить курицу, минут 5 помешивать периодически, потом сверху тертого сыра и минут на 15-20 на "Выпечку".

Чахохбили с куриной грудкой

Куриная грудка 1 шт., лук 1 шт., помидор 1 шт., томатная паста, специи. Обжаривается сначала лук, потом к нему грудку, мелко порезанную и посыпанную специями, заливается смесью: вода 100 мл + винный или яблочный уксус 1 ст. л. + 2 ст. л. томатной пасты и на "Тушение" 1,5-2 часа. В конце добавить мелко порезанный помидор.

Курочка с яблоками

Голени куриные 6 шт. (можно и другие части) обваляла чуток в специях и в мультю положила, добавила 4-5 зубчиков чеснока, сверху раскрошила 3 яблока. Сначала на 1 час тушения, потом еще 20-30 минут выпечки. Такой тонкий аромат, и вкусно.

Тушеные окорочка

Взяла окорока (5 шт.), разрежала (бедро + голень), уложила в мультю, посолила, сверху немного лучка, соус: сметана 250 г + 0,5 ст. майонеза + 3 дольки чеснока + приправа для курицы. И на 1,5 часа на "Тушение".

Курица запеченная

С курицей оказалось все совсем просто, пока я думала, что с ней делать, она почти разморозилась, разрежала по пузу, посыпала специями, положила кожей вниз и поставила на выпечку на 40 мин. Потом перевернула костями вниз и еще на выпечку на 30 мин., прожарилась идеально, на дне лужица жира, румяная, духовку мыть не нужно, просто сказка. По весу курица была около 1,2 кг, она заняла пластом полностью все дно, можно смело брать до 1,8 кг, точно влезет.

Французское блюдо по-русски

8 картофелин (сварить в мундире, очистить, порезать), 1 куриная грудка (порезать), 1 луковица, 200 г замороженной стручковой фасоли, 200 г шампиньонов, 200 мл сливок, соль, перец, зелень.

Тушеная кура

2 окорока, 2 луковицы - кольцами, примерно 2 чашки воды и чуть-чуть масла растительного, соль, специи. Тушила 2 часа. Кура нежнейшая. В миске куда я ее переложила - за ночь получился студень.

Тушеные голени

Куриные голени посолила, поперчила, оставила на часик. Потом в кастрюльку мультиварки, сверху раздавила 2 зубчика чеснока, майонез и тертый сыр. И на "Тушение" на 1,5 часа.

Курица в режиме «Плов»

Порезала курицу на куски, посолила, поперчила. Воды не добавляла. Там столько жидкости образовалось, что я решила в процессе готовки поставить сверху вариться на пару замороженную брокколи. Всем так понравился ужин!

Курица, тушенная целиком

Парную курицу (1-1,5 кг, не больше!) хорошо промыть, обсушить полотенцем, разрезать её по грудке на две половины (из объёмной сделать плоскую) и уложить целиком на спинку на дно кастрюли. Важно, чтобы ножки тоже касались дна кастрюли. Выбрать программу "Тушение", время приготовления 1 час. В этом случае курочку тоже не требуется переворачивать.

Курочка в собственном соку

Парную курицу (1-2 кг) хорошо промыть, обсушить полотенцем, разрезать на куски (размер на ваш вкус), слегка посолить (соли требуется меньше обычного!), поперчить по вкусу, уложить в кастрюлю мультиварки и выбрать программу "Тушение", время тушения 1 час. Переворачивать или перемешивать в процессе приготовления не требуется. Через час нежнейшая курочка, приготовленная без масла и воды, будет готова.

Курица, тушенная с апельсином/лимоном

Курочку подготовить, как в рецептах "Курочка, тушенная целиком" или "Курочка в собственном соку". Сверху на уложенную курочку положить слой апельсина или лимона, нарезанного тонкими кружками (1 штука). Выбрать программу "Тушение", время приготовления 1 час. Переворачивать или мешать в процессе приготовления не требуется.

Курица, тушенная с опятами

Опята разобрать, поставить варить, довести до кипения, отварить минут 5-7 на умеренном огне, слить воду (замороженные опята можно не отваривать). Курочку подготовить, как в рецепте "Курочка в собственном соку". Выбрать программу "Тушение", время приготовления 1 час. Через 30 мин. добавить к курице подготовленные опята, перемешать, добавить сметану и тушить до звукового сигнала. Переворачивать или мешать больше не требуется.

Курочка, тушенная в сметане с чесноком

Курочку подготовить как в рецепте "Курочка в собственном соку". Выбрать программу "Тушение", время приготовления 1 час. Через 30 мин. просто открыть крышку, добавить в кастрюлю примерно 100 г сметаны и половину головки чеснока, пропущенного через пресс. Всё перемешать, закрыть крышку. Через 30 мин. блюдо будет готово.

Чесночная курочка

Можно брать любые части (я брала целую курицу и на кусочки ее), солим, перчим и натираем мелко порезанным чесночком (3-4 зубчика). Укладываем все в кастрюльку, чуть-чуть оливкового масла и сбрызнуть лимончиком. Опять мешаем, натираем и оставляем на пару часиков (в идеале на ночь). Ставим режим "Выпечка" 40 мин., затем переворачиваем и опять на выпечку 40 мин.

Картошка на «курином» пару

При приготовлении курицы по любому из перечисленных рецептов можно одновременно сварить картошку на гарнир. Для этого через 10 мин после начала программы вставьте в кастрюлю контейнер-пароварку с почищенной и порезанной картошкой. Закройте крышку. Картошка будет готова одновременно с курицей.

Куриные оладушки

Если вы тушите курицу в сметане, в конце приготовления количество образовавшегося сока со сметаной станет для вас сюрпризом. Открыв крышку, вы увидите скорее густой суп, чем курочку на второе! Использовать всю эту жидкость на подливку сложно, но и не выбрасывать же. Попробуйте один необычный рецепт:

Добавьте в этот соус хлопья "Геркулес". Учтите, что хлопья, впитывая жидкость, увеличиваются в объеме в 2-3 раза. Дайте постоять минут 10-15, разбухнуть, добавьте яйцо, хорошо перемешайте. Тесто должно быть как на оладьи. Получится густовато — добавьте ложку воды, жидковато — хлопьев. Выпекайте на сковородке, как обычные оладушки. Получается очень вкусное блюдо со вкусом курицы.

Куриный рулет с оливками

Мясо с целой курицы без кожи и костей нарезать крупными кусочками, перемешать с солью, перцем и выдавленным зубчиком чеснока. Добавить оливки, фаршированные красным перцем. Выложить все в мультю, посыпать столовой ложкой желатина. Поставить на "Тушение" на 2 часа. Далее выложить все в коробку из под сока (Биотайм или Я, т.к. они округлые), остудить и в холодильник для застывания. Когда застынет, коробку разрезать и выложить рулет на тарелку.

Куриные рулетики с шампиньонами

Куриное филе - 700 г, шампиньоны - 200 г, половина луковицы, сливочное масло - 100 г. Половину луковицы и шампиньоны порезать на кусочки. Пожарить лук 1-2 мин. на сливочном масле на сковородке. Добавить к луку на сковородку шампиньоны и жарить минут 5-7 (как обжарятся). Посолить, добавить специи.

Куриное филе порезать вдоль с толстого края грудки, чтобы из 2-х филе, получилось 4 куска. Отбить молоточком, посолить, добавить специи. Сверху положить грибы с луком и завернуть рулетиком. Варить в режиме "Варка на пару" 40 мин.

Грибы с курицей

Шампиньоны - 400 г, куриное филе - 500 г, масло сливочное - 100 г, половина луковицы, 1 ч.л. хмели-сунели

Нарезать шампиньоны пластинами. Лук нарезать кусочками. Куриное филе нарезать кусочками толщиной 1 см, как на бефстроганов. Обмазать маслом дно мультяшки и положить туда все масло. Запустить режим "Выпечка" 5 мин. (если масло уже жидкое, например, растопили в микроволновке, то сразу преступаем к следующему шагу). На дно мульти положить шампиньоны, посыпать их специями и солью, сверху положить лук. Запустить режим "Выпечка" 10 мин. Перемешать. Запустить режим "Выпечка" 10 мин. Добавить куриное филе и посыпать специями и солью. Запустить режим "Выпечка" 15 мин.

Картошка с курицей

По принципу свиных ребрышек. Картошку порезала крупно, лук предварительно пожарила, морковки сколько было (впрочем, можно любые овощи), сверху замороженные курьи кусочки, соль-специи. Налила не 1,5 л воды, как в ребрах, а стакан - на практике можно было не наливать, соуса получилось много. На режим "Тушение" на 1,5 часа.

Жареные куриные ножки

4 куриные ножки в режиме "Выпечка" за 35 мин. хорошо пожарились, но в следующий раз 25 мин. попробую - я люблю более сочные.

Кура с рисом

Жарю курицу в мультиварке, не добавляя масла, в режиме "Выпечка" 3 раза по 20 мин в расчете на 2 крупных стегна (т.е. через каждые 20 мин. я их переворачиваю, чтобы зажаренные были). Потом их вынимаю, а в кастрюльку (там жир куриный остается) добавляю 2 ч риса + соль + вода до отметки 0,6 и ставлю в режим "Гречка" - получается замечательный обалденно пахнущий рис – гарнир.

Курица с фруктами

Приготовила сегодня любопытнейшее блюдо по рецепту из дневника путешествующего по Африке Ги Де Мопасана: курица с фруктами (правда, в моём случае с сухофруктами). Получилось оооочень вкусно, но всё же с фруктами было бы вкусней.

Филе курицы, курага, чернослив, вяленая груша, финики, изюм, ананас, яблоки свежие
Всё загружаем в кастрюльку, солим, добавляем карри, немного соевого соуса и тушим 2 часа.

Курица с апельсинами

Замариновать нарезанную на куски курицу в соке 1 свежавыжатого апельсина (мне в этот раз попался красный) + соль + молотый перец. Я мариновала часа 2, но думаю, что лучше подольше (курица в глубине кусочков не промариновалась). Положить куски курицы в мультиварку костями вниз, залить оставшимся маринадом. Поставила в режим "Выпечка" на 40 мин.

Курица в томатно-грибном соусе

1 кг курицы, 3 луковицы, 1 острый перец чили, 250 г шампиньонов (1 упаковка), 40-50 г сливочного масла, 1 ст. л. соевого соуса, 4 помидора, 2-3 дольки чеснока, зелень петрушки (укропа, эстрагона, кинзы - на свой вкус), специи (на свой вкус): 1/2 ч.л. чёрного перца, 1/3 ч.л. душистого перца, 1/3 ч.л. турмерика (куркума), 1 овощной бульонный кубик Maggi, соль по вкусу, 100 г белого сухого вина (по желанию), 1-2 ст. л. лимонного сока (по желанию), 80-100 г растительного масла, 100 мл воды (при необходимости)

Курицу порезать на небольшие кусочки и обжарить в растительном масле до светло-золотистой корочки. Лук и перец чили порезать очень мелко (я это сделала в блендере), выложить в кастрюлю с обжаренной курицей и, помешивая, обжарить на медленном огне до прозрачности лука. Добавить специи на свой вкус и обжарить 1 мин. всё вместе.

Помидоры почистить от шкурки и порезать тонкими дольками, положить их в кастрюлю с курицей, луком и специями, перемешать. Шампиньоны порезать пластинками, спассировать без жира до испарения жидкости, затем добавить сливочное масло и обжарить грибы в течение 1 мин., в конце добавить соевый соус. Положить грибы в кастрюлю с курицей, добавить бульонный кубик, перемешать и попробовать на соль. Если помидоры недостаточно сочные, то добавить немного воды. По желанию можно добавить белое вино или лимонный сок, тушить под крышкой на медленном огне 25-30 мин. до готовности курицы. За 10 мин. до окончания варки добавить мелко порезанную зелень и очень мелко порубленный чеснок.

Запеканка из курицы с рисом и грибами

Рис, который у меня оказался несъеденным, кусочки отварной курицы (думаю, если положить сосиски, тоже будет тоже хорошо), порезанные грибы (даже не жаренные, если пожарить, думаю, даст дополнительный вкус), 1 яйцо, соль, перец и всякие пряности. Форму смазала маслом и поставила на режим "Выпечка", а сверху поставила тушить на пару цветную капусту.

Запеканка из куры с пшенной крупой

Куру так же маленькими кусочками (у меня было филе индюка) обжарила чуть-чуть, туда немного обжаренные шампиньоны и сливочное масло (обязательно сливочное для запаха). Добавила овощную смесь (сухую - когда мне некогда, я всегда ее использую) и приправы, как обычно. Высыпала в кастрюльку мультиварки, сверху насыпала промытую пшенную крупу (2 ч) и залила водой - 600 мл, соль по вкусу и в режим "Гречка".

Запеканка из куриного фарша с картошкой

Куриный фарш 500 г, картошка 1-1,3 кг, пакетик "Магги для картофельной запеканки с мясом", молоко 1 стакан (в рецепте 300 мл)

Все "ручное" время - это почистить, порезать картошку. Магги взболтать в молоке и вылить в порезанную пластинками (0,5 см) картошку. В чашу выкладывать слоями (маслом не мажем и ничего не солим!): 1/2 фарша, половину картошки с соусом, остаток фарша и остаток картошки в жиге. Разравниваем и включаем "Выпечку" на 60 мин. В рецепте на пакетике "Магги" нужно ещё сыром засыпать – не сыпала.

«Куриная запеканка»

0,5 кг индюшиной печени, 0,7 кг куриного филе, 200 г белого хлеба (размочила в воде), 3 луковицы поджарила на подсолнечном масле, 3 луковицы сырых, 2 яйца, 100 г сметаны, соль, специи

Лук измельчила и часть поджарила. Мясо + печень + хлеб было измельчено в комбайне. К ним добавила весь лук + сметану + яйца + соль + специи и перемешала в комбайне. Фарш в мультяшку и "Выпечка" 60 мин. Продукта было до отметки 6 на линейке справа. Итоговый продукт получился 6 см высотой.

Индюшка в турецком стиле

500 г филе индюшки, 1 помидор, 1 луковица, горсть сухих грибов, 1 ч.л. томатной пасты, специи: паприка, черный перец, куриный бульон в порошке, сухая мята, смесь специй для курицы

Все заложила, начиная с лука. Пасту немного развела водой чуть-чуть и вылила сверху. Тушила 1,5 часа.

Индеекa с ананасами

Индеекy (белое мясо) порезала на куски, обжарила по несколько штук на сковороде, в мультe в это время обжарила лук. Сложила в мультиварку мясо, добавила порезанные консервированные ананасы, немного воды, ананасового сока, специи. Поставила на 2,5 часа на "Тушение". Через 1,5 часа добавила 1/2 стакана красного сухого вина. Обалденно получилось, особенно на следующий день было вкусно.

Индейка с картошкой в сливочном соусе

Грудки промыть, нарезать крупными кусками - на выпечку с небольшим количеством масла, туда же добавить морковь полукружочками, фиолетовый лук, сладкий перец. Обжаривать несколько минут. Туда же добавить картошку кусочками. Если совсем нет жидкости в кастрюле, добавить совсем капельку. Все это "Выпечка" 40 мин. Когда пропикает, добавить 150 мл сливок и мультяшный стакан молока. И на 1 час на "Тушение". Мы ушли гулять, так что блюдо еще стояло на подогреве почти 2 часа. Получилось супер! Так нежно и вкусно.

Плов с индюшкой

В кастрюльку мультиварки налила растительное масло, бросила порезанный лучок и поставила в режим "Выпечка". Тем временем занялась морковкой. Натёрла на тёрке и забросила к луку, добавила специи. Индюшку нарезала кусочками и к моркови с луком. Рис промыла и опять же в кастрюльку. Всё перемешала и залила водой так, чтобы вода всё покрыла. Закрыла и переставила в режим "Плов". По сигналу открыла и добавила несколько зубчиков чеснока. Закрыла и дала постоять в режиме подогрева.

Жареные медальоны из индюшки

Индюшку солим, припудриваем специями и укладываем на дно кастрюльки. Ставим в режим "Выпечка" на 40 мин. По прошествии 20 мин. я перевернула медальончики.

Утка тушеная в яблоках

Для мультяшки нужна максимум 2 кг, у меня была 3, не влезла, яблок 1 кг зеленые Гренни Смит, 1,5 лимона.

Утку порезала на восемь частей, обжарила в мультяшке в режиме выпечки 1 час, яблоки порезала дольками, загрузила после выпечки, тушение 2,5 часа. Специи брала для дичи.

Капуста с уткой

500 г филе утки нарезать небольшими кусочками, 1/2 небольшого вилок капусты, 1 морковь, 1 ст. л. растительного масла, специи по вкусу

Воду не добавлять! 1,5 часа в режиме тушения. Я редко ел утку, чтобы мясо было таким мягким и сочным. Получилось 4 средних порции.

Тушеная куриная печень (1 вариант)

В кастрюльку мультиварки закладываем нашинкованный лук, куриную печень, солим, добавляем специи, немного молока (чтобы получилась подливочка) и ставим в режим "Тушение" на 1,5 часа.

Тушеная куриная печень (2 вариант)

Куриная печень - 600 г, морковь - 1 шт., лук - 1/2, молоко - 3 чашки, специи

Куриную печень нарезать соломкой по 2-3 см в ширину. Лук порезать на кусочки. Морковь на терке. Лук и морковь обжарить в подсолнечном масле. Выложить в мультяшку. Обжарить 3-5 мин. печень на большом огне, посыпав ее специями. Положить в мультяшку. Запустить режим "Тушение" на 1 час. Печень получилась мягкая, по сравнению с тем, если бы ее варили. Мужу очень понравилась. Мне печень - да, а сам вкус подливы - нет, в следующий раз 10% сливки положу вместо молока.

Куриная печень с фасолью по-украински

500 г замороженной куриной печенки на 30 мин. в режим "Выпечка", потом покрошить туда пару долек чеснока и добавить банку "Фасоли по-украински" от "Вереса". И еще на 15 мин.

Плов по-турецки с куриными желудочками

1,5 стакана (обычных) риса басмати, 600 г желудочков, 1 банка очищенных томатов в соке (400 г), 1 луковица, 2 ст. л. кедровых орешков, горсть сухого барбариса, свежая петрушка, сухой базилик

Рис промыть и оставить лежать в воде. Луковицу нарезать кольцами, желудочки небольшими кусочками. В мультиварку налить пару ложек растительного и бросить пару ложек сливочного масла. Сложить лук и желудочки, поставить на выпечку на 40 мин. Томаты размять вилкой. Через 20 мин. открыть кастрюлю, вылить размятые томаты и бросить орешки. Еще через 15 мин. засыпать барбарис и зелень. Затем засыпать рис, долить воды, посолить и поставить на тушение еще минут на 20-30.

Запеканка из куриных грудок

Перемолола их в мельничке (1 упаковка), добавила 3 головки лука перемолотого (чем больше лука, тем сочнее), майонеза грамм 150, чеснока, приправ, 2 яйца. Все перемешать. Выложила половину фарша, потом ровным слоем шампиньоны, сверху тертый сыр, опять слой фарша, сверху тертый сыр. И в режиме "Выпечка" 1 час.

Блюда из рыбы

Рыба на пару

Рыба на пару получается еще вкуснее, если ее завернуть в фольгу, предварительно посыпав специями. Получатся очень сочно и решетка совсем не пачкается.

Филе лосося на пару

Филе лосося порезала не крупно, посолила, застелила емкость для готовки на пару фольгой, в мультиварку налила 3 мерных стакана воды, положила рыбу в емкость, поставила на 20 мин., за 10 мин. до готовности высыпала туда же пакетик с замороженными овощами.

Филе окуня с брокколи

Берете филе окуня, размораживаете, кладете в пароварку, посыпаете солью и черным перчиком, рядом кладете брокколи. Все! Через 20 мин. все готово! Если замороженная рыбка, я думаю, что можно и не размораживать, просто увеличить время.

Форель на пару

Приготовила форель на пару (15 мин.) Нарезала обычно, как для жарки, посолила, немного поперчила и обваляла в сухом укропе, оставила на часок и в мультиварку.

Картошка вареная с рыбой на пару

Рыбка, картошка, лимон, соевый соус, сушеная зелень (у меня был укроп), соль, перец

Чистим рыбку, режим на стейки, солим, перчим и заливаем соевым соусом чуть-чуть и ставим в сторонку. Чистим картошку, складываем в мультю, заливаем водой. Берем вставку для варки на пару, делаем лодочку из фольги, оставляя несколько дырочек открытыми. Укладываем в лодочку рыбку, посыпаем сушеной зеленью, сверху кладем дольку лимончика и в мультю. Выставляем режим "Варка на пару" на 25 мин.

Камбала на пару

Делала рыбку в фольге на пару. Тоже вкусненько получилось. Камбалу делала, шкурку сняла, посолила, поперчила, сверху лучок и моркови положила. Каждый кусочек отдельно заворачивала.

Камбала тушеная

Закинула на дно резанный лук (так, что дна видно не было), сверху рыбку, затем ещё чуточку лучком посыпала. Моркови в наличии не было, пришлось без неё, с одним луком. Поставила тушиться минут на 35, а потом ложечку майонеза добавила и на выпечку минут на 20. Но этого можно было и не делать, мне просто захотелось "как в духовке" за неимением таковой.

Камбала, тушенная с картофелем

Лук - 2 шт., морковь - 2 шт. крупных, камбала мелкая - 1,5 кг, картофель - 800 г, помидоры маринованные без кожицы - 8 шт.

На дно мультиварки налить растительное масло. Лук нарезать полукольцами, морковь на

крупной тёрке, всё обжарить в режиме "Выпечка" 15 мин. Камбалу посолить, поперчить и уложить в мультю. Смазать сверху майонезом (или сметаной). Затем уложить слой картофеля, посолить и поперчить. Сверху выложить маринованные помидоры, мелко нарезанные. Режим "Тушение" 1,5 часа (картошку можно перемешать примерно через 1 час для равномерного прожаривания).

Морской язык с цветной капустой

Филе морского языка (замороженное) и цветную капусту (замороженную) посыпала приправами и на 30 мин. в режиме "На пару", потом добавила зелень и еще минут 10. Позже для капусты сделала соус: йогурт + майонез + чеснок (взбила в блендере).

Горбуша, тушенная в молоке

Так как горбуша сама по себе сухая, то просто жарка для нее не самое лучшее. Я приготовила так. Филе горбуши обжарила на сковороде, предварительно обваляв в муке. В мультиварке сделала зажарку из моркови и лука на режиме "Выпечка", затем добавила туда рыбу, залила молоком, так чтобы рыба с зажаркой была покрыта, добавила специи и на режим "Тушение" на 1 час. Время корректируйте в зависимости от количества приготавливаемого блюда.

Рыба «под шубой»

2 небольшие луковицы, филе рыбы (в моём случае телapia примерно 700 г), морковь

На дно кастрюльки положить тонко нарезанный кольцами лук. На него уложить филе рыбы, посолить, посыпать специями. На рыбу уложить тёртую на тёрке морковь. Тушить 1 час. Рыбка получилась очень сочная.

Рыбная запеканка

0,5 кг филе рыбы (был хек), 2 яйца, 1 чашка отварного риса, 1 луковица, специи

Лук режется на кусочки и обжаривается на сковороде в растительном масле. В комбайне перемолола филе рыбы. Добавила в рыбу яйца, рис, обжаренный (уже остывший) лук, специи. Перемешивается в фарш. На дно мультиварки я налила немного подсолнечного масла для страховки и выложила фарш. Запекала в режиме "Выпечка" 20 мин. Затем 5 мин. в "Подогрев" и дать остыть. В мультиварке запеканка получилась сочная - то, что мы и хотели, высота запеканки примерно 2 см.

Рыбный пирог

Тесто: 2 яйца, 1 баночка сметаны (250 г), 1 пакетик майонеза (250 г), сода, 8 ст. ложек с горкой муки

Начинка: 1 баночка рыбных консервов в маске (у меня была скумбрия), 1 репчатый лук (обжаренный), немного вареного риса

Смешать все ингредиенты теста, вылить половину теста в мультиварку, выложить всю начинку и сверху залить второй половиной теста. Готовить 2 часа в режиме "Выпечка". Не открывать в течение 10 мин. после выпечки.

Пирог пышный, высокий и конечно вкусный, как и все, что мы делаем в мультиварке. К этому рыбному пирогу хорошо еще "замазку" сделать – смесь в блендере сливочного сыра, вареного яйца, зелени укропа, майонеза и зубчиков чеснока (по вкусу), если сыр несоленый - добавить соль.

Рыбный пудинг

1 кг филе рыбы измельчить в блендере или пропустить через мясорубку + 4 яйца взбить + 1 луковицу измельчить и обжарить + 1,5 чашки варёного риса + 100 г жирных сливок + соль + перец + другие специи. Всё хорошо перемешать и выложить полученную смесь в кастрюльку мультиварки. Затем воткнуть в смесь соцветия капусты брокколи, разровнять. Поставить в режим "Выпечка" на 50 мин. По окончании дать постоять в кастрюльке минут 10 (для того чтобы сок впитался).

Сайядие с рыбой и креветками

2 рыбные тушки-филе (белое мясо), 1 упаковка, 1 луковица, 2-3 зубчика чеснока, 1 крупный помидор, оливковое масло, имбирь (можно порошок), острый перец чили (по желанию), кубик Магги или любой другой, соль, муку для панировки рыбы, кумин и лимон, черный перец, 1,5 стакана (200 г) риса басмати (именно басмати!!!)

Филе рыбы (у меня замороженное - разморозить) полить лимонным соком, обсыпать приправами (кумин, черный перец, перец+лимон, соль) и оставить мариноваться на пару часов, лучше на ночь. Разрезать порционно, слегка обсушить, припылить мукой, обжарить в большом количестве масла. Креветки если замороженные, просто разморозить под проточной холодной водой. Если нужно, почистить и удалить черную ниточку по спинке. Лук и чеснок мелко крошим и обжариваем до светло-золотистого цвета. Мелко крошим чеснок и обжариваем с луком. Смотрите, не пережарьте! Помидор чистим от кожицы, измельчаем или трем на мелкой терке до кашеобразного состояния. Кладем к луку и чесноку. Бросаем туда наши креветки. Обжариваем 3-4 мин. Добавляем 2-3 ст. л. свежего измельченного на терке корня имбиря (если порошок, то 1 ч.л.). Кладем щепотку кумина, любимые рыбные приправы и подливаем 1/2 чашки горячего бульона из кубика. Тушим минут 5. Кладем 1/2 всего риса (предварительно промыть 3-4 раза, воду слить). Перемешиваем с креветками. Сверху выложить обжаренное рыбное филе кусочками, сверху высыпать и разровнять оставшийся рис. Перемешивать нельзя! Можно после 10-15 мин. готовки приподнять крышку и проверить на готовность верхний слой риса. Если рис сухой, подлить ещё немного (пару ложек) горячего бульона, плотно закрыть крышкой и готовить на самом малом огне. За 5-10 мин. до готовности риса можно аккуратно деревянной ложкой собрать с краёв кастрюли рис в виде горки посередине. Подавать со свежим салатом. Для любителей острого при готовке добавить в рис стручок перца чили или щепотку его порошка.

P.S. Я за 10 мин. до готовности добавила пищевой краситель, разведенный водой, буквально пару ч. л. в 2 местах. При выкладке на поднос рис получается 2-цветным. Если нет красителя, если нет шафрана, то просто используйте куркуму. Все делала по рецепту. Рыба была морской язык, поэтому обжарила предварительно. Мне кажется, лучше подойдет что-то типа трески, судака, тогда можно не обжаривать. Язык этот уж больно нежный. Готовила в режиме "Гречка". Мне кажется, приготовилось быстрее, чем 40 мин.

Рыбное филе как в детском саду

На 1 кг рыбного филе (у меня рыба "Сима"): 4-5 яиц, 1 луковка, чашка отварного риса, 1-2 ст. л. сливочного масла

Рыбу разделать, снять кожу, отделить хребет и кости, провернуть на мясорубке (я в блендере измельчила), добавить слегка взбитые яйца с солью, приправу для рыбы, пассированную луковку и отварной рис. Форму для запекания смазать маслом, выложить рыбно-яичную массу, разровнять сверху и положить небольшими кусочками сливочное масло. В духовке на 200 градусов стояло у меня 25 мин. Я думаю режим "Выпечка", по рецепту 25 мин., а там смотреть.

Рыба под маринадом

Сначала в режиме "Выпечка" на подсолнечном рафинированном масле пережарить лук полукольцами (3 крупные головки) и морковь (2 шт. на крупной терке). Затем добавить томат-пасту 300 г, 8-10 листов лаврушки, 5 ст. ложек сахара, 2,5 ст. л. соли (без горки, лучше добавлять порциями и пробовать на свой вкус), 6 ст. ложек винного уксуса 6% (у меня белый итальянский). Перемешать и дать маринаду настояться несколько минут в закрытой мультиварке. Затем опустить туда филе любой белой рыбы (1 кг). Я ее даже не размораживала (в итоге очень хорошо получилось - растаявший лед разбавил густой маринад до нужной кондиции). Просто следила, чтобы вокруг каждого куса был обязательно маринад. Режим "Тушение" 1 час. Затем остудить - обычно рыбу под маринадом едят в холодном виде, но и в горячем она была очень хороша!

Заливное из тилапии

В мультиварку кипятка и на "Варку на пару", чтоб закипело. Выстелила фольгой вставку-пароварку – очень аккуратно, чтоб не протекало. Тилапию прямо из морозилки на фольгу, рядом маленькая лодочка из отдельного куса фольги - в неё морковь, разрезанная вдоль на 4-6 узких частей. И на 20 мин. на пару. В подходящую для заливного посуду переложить очень аккуратно готовую рыбку, морковь нарезать поперёк (получаются дольки-треугольнички) и посыпать рыбку. Положила листики зеленышки свежей. Заливала рыбным бульоном из фольгового лоточка, добавила соль, белый и розовый перец по чуть-чуть. Застыло идеально.

Морской коктейль

Кинула в мультиварку коктейль (облив его кипятком, чтоб в кастрюльке он уже обжаривался, а не таял), морковь тёртую и обжарила на "Выпечке". Затем залила сливками и ещё чуть-чуть подержала в мультиварке. Можно ещё сыром посыпать. Из специй у меня были только соль и перчик.

Пангасиус с рисом

2 больших филе пангасиуса (разморозила за ночь) - в мультиварку, полила 3 ст. л. соевого соуса и на "Выпечку" на 15 мин. 1,5 стаканчика длиннозернового риса + 2 и 3/4 стаканчика кипятка и ещё пару ложек соевого соуса. Режим "Плов". Буду подавать с огурчиками свежими и маринованными. Вкусно и просто, трудозатрат минуты на 2.

Рыба по-польски

Филе рыбки (абсолютно любой) порезать кусочками небольшими, лук мелко нарезать. Положить всё в мультиварку, посолить-поперчить слегка и поставить на "Тушение" на 1 час. Через 30 мин. от начала готовки добавить вареные яйца, натертые на крупной терке, сливочное масло и зелень. Минут через 10-15 можно выключать. Просто и вкусно.

Форель с овощами

Морковь, лучок, кабачок и картошку порезала - всё в мультиварку. Кусочки форели посолила, поперчила, в специях поваляла. Отдельно посолила овощи, добавила чуть-чуть томатной пасты и майонеза, воды, чтоб покрывала слегка. И на 1,5 часа на "Тушение".

Хек в омлете

Хек – 2 шт., морковь – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., молоко – 1 стакан, мука - 2 ст. л., яйца – 3 шт., майонез - 2 ст. л. (можно без него), соль по вкусу

Сделать филе (или взять готовое), обвалять в муке и обжарить на сковороде по 5 мин. с каждой стороны. Обжаренные кусочки выложить в мультиварку. Обжарить лук с морковкой до готовности, выложить поверх рыбы. Приготовить молочно-яичную смесь (туда же добавить майонез, соль, можно зелень) и залить ею рыбу. Поставить на "Выпечку" на 40 мин.

Ризотто со шпинатом и креветками

Моего времени на готовку ушло ровно 10 минут.

Креветки коктейльные замороженные - примерно 100 г, рис - мерная чашка мульти, шпинат - сколько не жалко, 1 ч. л. сливочного масла, 2 ст. л. сливок

Замороженные креветки кинуть в мультию вместе с маслом, закрыть, включить выпечку. Пока креветки греются, масло топится, помыть, порезать шпинат, открыть мультию, помешать, закинуть шпинат, помешать, закрыть мультию. Далее промываем рис, перемешиваем еще раз все в мульте, закидываем рис ровным слоем на шпинат с креветками, поливаем сливками, добавляем 1/2 мерной чашки воды и закрываем на режим "Плов". Солить не надо, все получается довольно нежно, если что, можно потом добавить чуть соевого соуса.

Пропорции даны для маленькой мульты, и это на 1 раз поужинать с трудом хватило нашей маленькой семье из трех человек, так что смело умножайте все на 2 или 3.

Креветки с рисом

Обжариваем креветки с чесноком прямо в мульте минут 20, чтоб разморозились и слегка прихватились. Доливаем воду и насыпаем рис в пропорции для плова, ставим на режим "Плов". Получаем дивное, легкое, сытное блюдо в заморском стиле.

Паэлья

2 филе тилапии, 400 мл теши лосося, 250 г морепродуктов (заморозка), 2 средние луковицы, маленьких морковок, специи (белый перец, кориандр, чуть тархуна), соль, рис "золотистый" 1,5 мультистакана, 3 мультистакана кипятка, оливковое масло 1 ст. л.

Лук нарезать, в мультку на "Выпечку" с оливковым маслом. Добавить морковь кружочками. Рыбу нарезать, коктейль ошпарить, дать стечь воде, всё вместе закинуть в обжарку. Прожарить, помешивая при открытой крышке. Добавить рис, прожарить до прозрачности. Влить воду, добавить соль, специи и на режим "Плов".

Солямис

На дно лук и мелко порезанный чеснок, обжарить на капле оливкового масла. Сверху филе любой белой рыбы (сегодня был пангасиус с тилапией). Положила прямо не размораживая, но лучше бы разморозить, а то воды с рыбы получилось многовато. Сверху сладкий перец, помидоры и ... нарезанный тонкими кружками очищенный от кожуры огурец. Посолить и выжать минимум 1/2 лимона (у меня сегодня на 800 г мороженого филе был выжат целый лимон, 1,5 сладких перца, крупный помидор, огурец, 1,5 луковицы). Зелень по вкусу. На 40 мин. на "Выпечку". Вкуснотища!

Блюда из овощей

Пассированные овощи

А знаете ли вы, что в мультиварке можно и лучок с морковкой пассировать, чтобы не пачкать отдельно сковородку? Я это делаю в режиме "Выпечка" (может быть, можно и в режиме "Варка на пару", он тоже такой нагревательно-раскалительный, но не пробовала). Наливаю маслице, кидаю лук-морковку, сольку-сахарок. Минутку через 5 открываю, мешаю и потом еще пару-тройку раз помешиваю с интервалом в 2-3 мин.

Картофель по-деревенски

На дно мультиварки 1-2 ст. л. растительного масла, картофель на 4 части, чтобы дно мультиварки было закрыто (у меня иногда получается побольше - как бы вторым слоем), соли и приправка для картофеля - все это прямо в кастрюле рукой перемешиваю и на "Выпечку" на 30-40 мин. (в зависимости от кол-ва картофеля). На середине времени перемешать, чтоб картошечка перевернулась другим боком.

Картошка с чесноком

Картофель - 8 средних шт., чеснок - 2 крупных зубчика, приправа "Вегета" - 1,5 ст. л., сливочное масло

Очищенный картофель нарезаю кругляшками толщиной 7-8 мм. Сложила картофель в мультиварку, выдавила чеснок, насыпала "Вегеты", добавила кусочек масла. Залила водой из чайника (чуть теплой) так, чтобы она полностью покрыла картофель. Перемешала и включила режим "Плов".

Картофель с карри

Картофель порезать кружочками + соль + перец + карри + 2 ст. л. оливкового масла + 3-4 ст. л. воды и на "Плов".

Картофель со сметаной и сыром

Картошку порезать некрупными кубиками, немного сливочного масла, несколько ложек сметаны, 3 зубчика чеснока, посолить, поперчить, сверху выложила тертый сыр. Режим "Выпечка" на 40 мин. Такая чуть золотистая чесночная картошечка с сыром.

Картошка, запеченная в омлете

4 средних картофелины - нарезать брусочками или дольками, 2-3 яйца, 1 мультистакан молока или сливок, соль, перец

Яйца и молоко разболтать вилкой, добавив соль и специи. Мультику чутко смазать маслом (кусочком повозюкать по дну) и выложить картошку, полить омлетом. "Выпечка" 30 мин. Потом можно ещё добавить чуть времени, если понадобится. Готовое можно присыпать сыром и дать постоять еще 5 мин.

Картошка с мясом

Картошку, если что-то тушу, закладываю вместе с мясом, причем ее положить не просто сверху, а к дну прижать. Она получается сваренная в мясном соке. Но, действительно, варится долго, часа 1,5 точно.

Картошка-гармошка

Очистить картофель, разрезать гармошками не до конца (обычно свинину так делают), в прорези вставить что пожелаете, у меня несколько штук были с беконом, а несколько - с малосоленной форелью. Каждую посолила, поперчила из мельнички "смесь перцев". Каждую гармошку завернуть в фольгу кулечком, положить на дно мультиварки, налить воды 2-3 ст. л. "Выпечка" - примерно 40-50 мин.

Жареная картошка

1) 2 крупных картофелины в режиме "Выпечка" за 25-30 мин., нарезала очень тонко соломкой, 2 раза помешивала, открывая. Кто будет жарить - масла надо в 2-3 раза меньше, чем при обычной жарке.

2) 4 крупных картошки порезала средними брусочками. В мультиварку налила 2 ст. л. растительного масла и примерно 1 ст. л. отковырнула топленого сливочного масла. Забросила картошку, выставила режим "Выпечка" на 45 мин. Через 15 мин. добавила порезанную полосками луковицу, перемешала уже зарумянившуюся картошку, посыпала сухим укропом, присолила. Через 15 мин. контрольное перемешивание. В принципе, на мой вкус, можно было и остановиться – картошка была мягкая и очень ароматная. Но последние 15 мин. добавили картошке "зажарки". В следующий раз добавлю морковь и чеснок.

Грибы с картошкой

Шампиньоны - 1 кг, картошка - 1,8 кг, масло сливочное - 150 г, лук - 1 шт.

Шампиньоны почистить и порезать пластинами. Лук порезать кусочками. Масло сливочное на дно мультиварки, кинуть туда шампиньоны и лук. Поставить режим "Выпечка" 20 мин. Перемешать. Сверху на грибы в мультиварку положить картошку, порезанную кусочками (как для фри), и запустить режим "Выпечка" 40 мин.

Картошка с грибами и сметаной

0,5 кг картофеля, 300 г грибов, 1 луковица, 5 ст. л. сметаны, соль, перец,

Грибы и лук порезать, обжариваем в режиме "Выпечка". Тем временем чистим и нарезаем брусочками картофель. Картофель добавить к грибам и поставить режим "Плов". После сигнала посолить, поперчить, добавить сметану и еще раз режим "Плов". При подаче посыпать рубленой зеленью.

Картошка с яйцами

Жарить картошку в режиме "Выпечка" 20 мин. Перемешала, 20 мин. "Выпечка". Добавила яйца и дала остыть.

Картошка с грибами и брокколи

Лук обжарила на сковороде в подсолнечном масле, скинула в мультиварку, туда же картошку, замороженные подберезовики с дачи, замороженную брокколи сверху и укропчик. На 1,5 часа тушения.

Картофельная запеканка (1 вариант)

Картошку почистить, как на гарнир (по количеству), потереть на мелкой овощной терке, посолить, поперчить. Фарш можно обжарить на сковороде, а если нет времени, просто перемешать с картошкой. Высыпать в мультиварку (если фарш обжаривали, засыпать в кастрюльку слоями: картофель - фарш - картофель) и поставить в режим "Выпечка" на 60 мин. Проверить, если картофеля было натерто много, поставить еще минут на 20-30 на выпечку.

Вместо фарша я брала также шкварки с луком обжаренные, куриное филе мелко

нарезанное с луком и т.п. Вкусно со сметаной. Когда я терла картошку в комбайне, то сразу промывала в сите проточной водой, ничего не темнело.

Картофельная запеканка (2 вариант)

Чищу картошку, мою - и она стоит в воде (целая). Чищу 1-2 луковицы. Готовлю мясное вкрапление - самое любимое, например, ставлю сковородку с салом (можно с мяском). Как только сало пустит жирок, лучок туда и немного обжариваем - пару раз ложкой повернула и выключила. Тру картошку в комбайне. Как всю потерла, вываливаю ее в мультиварку, туда же содержимое сковородки. Добавляю только перчика черного. Все это дело перемешиваю ложкой от мультиварки. Закрываю, выставила 60 мин. "Выпечка". Потом еще, как правило, доставляю на 20 мин. "Выпечка".

Тереть картошку можно и на обычной терке для дерунов, но запеканка лучше получается, если тереть на терке, как морковку трем, только дырочки помельче - чтобы такой мелкой тонкой соломкой получалось, типа вермишели плоской.

Картофельная запеканка с сыром

Картошку почистить и нарезать кружками, посолить, поперчить, заправить сливками густыми (я брала растительные) или можно сметаной - на свой вкус. Поставить в режим "Выпечка" на 40 мин. Когда пробикивает кастрюлька, открыть и добавить тертый сыр сверху - не перемешивать! Поставила еще на 40 мин - ничего не подгорело! Оставить в режиме подогрева минут на 20-30.

Картофельная запеканка с курицей и грибами

Куриный фарш, лук и грибы обжарила, соль, перец, специи туда же. Все смешала и добавила сверху сырое яйцо. В густое картофельное пюре добавила 2 ст. л. муки, 1 яйцо. Потом сделала что-то вроде пирога: на дно картошка и сверху тоже. В режиме "Выпечка" в мультиварке 65 мин., потом еще 20.

В принципе, консистенция картошки получилась довольно слабая. Чтобы вынуть без проблем, попросила мужа - он мне вырезал картонный круг точно по диаметру кастрюльки.

Запеканка с картошкой, спаржей и ветчиной

Берем картошку, нарезаем кружочками, укладываем в мультю, сверху нарезанную кусочками спаржу, затем нарезанную кубиками ветчину, солим. Потом снова в этой же последовательности всё. Верхний слой просто картошка. Залить соусом из пакетика для спаржи. Если нет пакетика, то смешать 250 мл воды с 100 мл сливок и добавить немного муки и мускатного ореха. Заварить этот соус на плите. Залить все это и посыпать тёртым сыром. На режим "Тушение" на 2 часа.

Картофельная бабка

В комбайне тру картошку, как на деруны, даже лучше на мелкую овощную терку (чтобы не очень мокро было), добавляю специи (соль + перец) и что-то мясное (либо жареные мелкие шкварки, либо сосиску обжаренную), можно и овощи добавить. Все перемешать и поставить в мультиварку на режим "Выпечка" (по объему должно быть однозначно меньше МАХ) на 60 мин., потом проверяю, как выглядит, обычно потом еще ставлю на 20-40 мин. в зависимости от объема. По готовности мультиварку открыть, оставить на 10 мин. немного остыть и перевернуть на блюдо. Выглядит как торт, сверху приятно запеченная тоненькая корочка. Режу, как торт, и кушаем мы это со сметаной.

Морковь тушеная в белом соусе

Морковь 1 кг режем кубиками, кидаем в мультю вместе с кусочком сливочного масла и 3-4 ст. л. воды, включаем "Тушение" 1 час. Как пропикает, добавляем молоко примерно стакан и 3-4 ст. л. муки, солим и тушим еще 30 мин.

Тушеная капуста (1 вариант)

Сначала зажарила морковь с луком на растительном масле, положила в мультиварку. Нашинковала свежую капусту, смешала с зажаркой и на 1,5 часа в режиме "Тушение". Капуста удалась без всяких хлопот.

Тушеная капуста (2 вариант)

Немного опасаясь водянистости тушёной капусты, я сначала мясо + морковь + лук + томатная паста + специи поставила в режим "Выпечка" на 20 мин. В это время нашинковала капусту, закинула ее, посолила, поперчила, травками присыпала, поставила в режим "Тушение" на 1,5 часа.

Капуста с шампиньонами

1 луковица, 1 морковь, 2 небольшие молодые капусты, 500 г шампиньонов, томатная паста.

Я отдельно поджарила лук и морковь на растительном масле. Положила это все в кастрюлю, порезала шампиньоны, сверху нашинкованную капусту. Поставила режим "Тушение" на 1 час. Поскольку капуста молодая, то через 30 мин. была уже готова. Тогда я ее посолила, приправила, добавила томатную пасту и перемешала. Продолжила тушить 5 мин. и выключила.

Бигус с черносливом

Капусту белокачанную нашинковала, заложила в мультю (около 3/4 объема), чернослив (заранее замоченный) - 15-20 шт., залила воду (чтобы выше уровня капусты не поднималась), сахар (4-5 ст. л.), растительное масло - 2 ст. л. "Тушение" на 1,5 часа. Объединение! Мы едим сольно, но вкусно с постным мясом или сосисками.

Жареная капуста

Стандартно капуста, пару морковин, луковица и 20 мин. выпечки. Потом перемешала и еще 20 мин. выпечки. Свежий укропчик и супер-капуста – зажаристая.

Тушеные овощи

Капуста, репа, лук, болгарский перец, 1 картофелина, 1 яблоко, 1 стебель сельдерея, фасоль-заморозка, 4 консервированных помидора без шкурки в собственном соку.

Посолила, полила оливковым маслом и парой ложек томатного сока. Поставила в режим "Тушение" на 1 час.

Овощное рагу (1 вариант)

Заложила сырыми нарезанные кабачки, морковку, перец болгарский желтый, помидоры, лук репчатый, посолила аромасолью, перемешала, поставила на 1 час в режиме тушения. Через час добавила туда сметаны 10% грамм 100, чеснок, укроп, кинзу. И еще на 10 мин. Покрошила все кубиками, воды не добавляла, но жидкости получилось много.

Овощное рагу (2 вариант)

Включила режим "Выпечка" на 20 мин. Налила в кастрюлю 1 ст. л. масла, порезала лук и морковь колечками, положила их в мультю и закрыла крышкой. Потом порезала картофель на четвертинки, добавила его в мультиварку, а затем кабачки и шампиньоны туда же. Как раз 20 мин. и закончились. Теперь "Тушение" на 1 час. Не протушилось за это время, полная кастрюля овощей была. Добавила сметану, специи, перемешала и поставила еще на 1 час "Тушение".

Овощное рагу с перловкой

Закинула овощи, какие были в холодильнике на глаз, поставила в программу "Тушение" на 2 часа. Затем закинула уже готовую перловку, оставшуюся с предыдущего дня, и сосиски, мелко порезанные, залила бульоном и ещё 30 мин. на режим "Тушение".

Овощи на режиме «Гречка»

1 луковица, 1 средняя морковина, 1 средний кабачок, 2 небольших баклажана, кусок тыквы, 4-5 помидорин.

Лук, морковь и помидор измельчила, выложила на дно мульти, на них порезанные кубиками кабачок, баклажан и тыква, посолила и добавила сухой травы (укроп и петрушку), слегка перемешала и на "Гречку" (ни грамма воды и масла). Я делала на таймере - все подготовила с вечера, а утром уже готовые овощи - на вкус как печеные.

Овощи по-Харатьяновски

1-2 баклажана и 1-2 кабачка порезать крупными кусками, сложить в дуршлаг, обильно посолить и отставить на 20 мин. Затем промыть под холодной водой, чтобы смыть лишнюю соль. Порезать крупно сладкий перец - я брала 2 красных и 1 крупный желтый. Порезать крупно 3-4 помидора, крупно 4-5 картофелин и 1 луковицу полукольцами. Уложить слоями: баклажаны-кабачки-перец-помидоры-картофель-лук, немного полить оливковым маслом. Картошка долго не готовилась, поэтому в будущем буду делать картошку внизу или совсем без неё. Поставила на "Тушение", у меня тушилось 1,5 часа. Когда будет готово, выдавить 3 зубчика чеснока и добавить много мелко порезанной зелени (у меня были петрушка и укроп), перемешать. Очень вкусно, ярко, легко и по-весеннему!

Винегрет

1) Овощи для винегрета (свеклу, картошку, морковку) почистить, порезать, отправить готовиться на пару - на глаз поставила 45 мин.

2) Порезала кубиками сырые овощи и сразу выкладывала в пароварку слоями: свекла, морковь, картошка. За 30 мин. все было готово. В следующий раз, наверное, вообще порежу все на комбайне теркой, как для картошки фри, чтобы убыстрить процесс.

Баклажаны с фрикадельками

Большая луковица, средний баклажан (300 г), 3 средние помидорины, 1/2 сладкого перца, кинза, петрушка, оливковое масло (1 ст. л.).

Половину масла на дно, лук порезать кубиками крупно и на масло, "Выпечка". Баклажан и помидоры - шайбами, перец - крупно кусочками. На лук (только начал шипеть) 1 слой баклажана (посоливать), помидор прямо на кольца баклажана (посоливать), зеленью густо, перец сладкий, опять слой баклажана + на них шайба на шайбу помидоры. Снова зелень и соль. Остатком оливкового масла сбрызнуть верхний слой. Всего на "Выпечке" держала 20 мин., потом на "Плов". Но не выдержала и выключила через 1 час - и правильно сделала, иначе бы пригорать начало. Всё супер готово: не разъехалось и не развалилось, и оооочень мягко.

Фрикадельки: фарш + яйцо + зелень + лучок + специи и соль. Я катаю фрикадельки сразу из 2 кг такого фарша и замораживаю. Вот сейчас достала нужное кол-во, положила в паровое сито (выстелила фольгой) и долила чуть кипятка. В кипяточек положила веточки тимьяна. Сито поставила в кастрюльку прямо сверху баклажан. Поэтому и держала целый час, т.к. фрикадельки мороженые.

Запеченные баклажаны с фаршем и сыром

300 г фарша, 4 шт. небольших баклажана.

Баклажаны - колечками порезать, выложить слой, потом слой фарша, потом морковь на терке и слой сыра на терке (у меня Ламбер), снова баклажаны-фарш-морковь-сыр. У меня получилось 4 слоя всего. В последнем слое сыра побольше. Ни масла, ни соли, ни воды. На 40 мин. на "Выпечку". Думается мне, что неплохо бы добавить помидоры.

Икра баклажанная

1 ст. л. растительного масла - в кастрюльку, 2 крупных луковицы, 3 средних моркови - крупно порезать и на "Выпечку" 30 мин. 3 крупных баклажана и 3 крупных помидора - шайбами толщиной 0,5 см. Далее всё просто: на лук с морковью выкладывала слой баклажанов - слой помидоров и т.д. Клала всё башенками отдельно стоящими. На баклажаны - соль и специи (в том числе чеснок), на помидоры - капля майонеза (1,3 ч. л. на каждый кусочек). Когда башни были готовы, остались шайбы баклажана - половину из них на доске разложила, посолила, посыпала чесноком, майонеза столько же - и накрыла вторыми шайбами. Эти "бутерброды" вертикально поставила между башнями, закрыв все пустоты. Засыпала сверху сухим базиликом, рубленой зеленью петрушки и на режим "Плов" где-то на 40 мин. Выключила сама, дабы не пригорело.

Самые ленивые баклажаны

На 6 порций: на дно мультиварки 2 большие луковицы (не мелко) + 2 ст. л. оливкового масла и включаем "Выпечку". Помидорки переспелые (0,5 кг) вжимаем в блендере, добавляем соль. 2 сладких перца (ласточка) режем кусочками, 4 средних баклажана полушайбами (на сухой сковороде я их чуть поджарила). В полу-пассированный лук закладываем баклажаны, перец и заливаем помидорами. Получается под самую крышку, но очень быстро уменьшается в объеме. Переключаем на "Гречку".

Баклажаны тушеные

Баклажаны - 4 шт. больших, морковь - 4 шт. средних, лук - 1 головка, болгарский перец "ласточка" 4-5 шт., соль. Режим "Тушение" 1 час.

Жареные баклажаны и перец

Баклажаны разрезала вдоль пополам, чуть выдержала в воде, чтоб горечь ушла и в мультиварку в режиме выпечки, с каждой стороны. Чуть посолила, потом на горячие выдавила чеснок. А еще перец сладкий так же приготовила, обалденно вкусно получились половинки перца-гриль.

Икра кабачковая

На дно мультиварки пара ложек растительного масла, сверху мелко нарезанный лук (пара луковиц) и натертая морковь, потом пара больших кабачков - я их тоже мелко натерла, на "Выпечку" на 40 мин., пару раз перемешать, не забыть посолить. Потом на "Тушение" на 1 час, за 20 мин. до конца добавить томатной пасты - у меня 3 ст. л. получилось и чеснока по вкусу. По окончании можно это дело измельчить блендером для консистенции, но я мелко терла кабачки и нам и такая икра покатила.

Кабачки по-быстрому

Нарезала кабачки кольцами, добавила соль, сушеную зелень, лук и чеснок. Тушила 1,5 часа. Получилась вкусная, нежная полезность.

Жареные кабачки

Жарила кабачки в режиме "Выпечка" - 1 ч. л. растительного масла и 2 маленьких кабачка. Без муки просто обжарила минут 15-20, помешивала. Получилась тоненькая желтенькая корочка на кабачках. Мне очень понравилось. Кабачки в мультке совсем не пускают воду. А если добавить лук морковку с помидорами - думаю, что отличная будет икра. Только потом еще выставить на режим "Тушение" и протушить все вместе.

Фаршированные кабачки

Молодые кабачки разрезала поперек, сделала стаканчики (10 см высотой) на всю мульку в один слой (стоя, разумеется). Все кабачковые "стружки" + 1 крупную луковицу нарезала. В 250 г фарша добавила примерно 1/3 лука и кабачковых стружек + 1 крупная помидорина + пригоршня сырого риса + соль, перец, базилик сухой. Смесь разложила по стаканчикам с горкой, но не уплотняла, чтоб было куда рису разбухать и не получилось плотно. На дно мульки налила 1 ст. л. масла, смесь стружек и лука, на эту подложку поставила стаканчики. Нарезала ещё 1 кабачок и большой зеленый перец лапшой и высыпала в узкие зазоры между стаканчиками. 2 ст. л. сметаны + 1 ст. л. томатной пасты размешала с водичкой, посолила, залила смесь на кабачки, чтобы в каждый попало сметаны, остальное - между стаканчиками. Добавила воды почти до верху стаканчиков и на "Гречку". Очень хорошо со свежим чесночком или зеленью.

Фасоль стручковая сочная

Пакет стручковой фасоли – 400 г, 1 ст. л. сливочного или оливкового масла, 3 ч. л. тертого сыра.

Масло в чашу, включить "Выпечку", всыпать фасоль, закрыть крышку. Через 10 мин. размешать и ещё 10 мин. под крышкой. Всё! Фасоль необыкновенно сочная, но с чуть поджаренной золотистой поверхностью, очень необычная, не похожа на любую варено-жарено-паровую. Выкладываю на тарелку и горячую присыпаю каплей тёртого сыра.

Фасоль с помидорами

Фасоль замочила с вечера, утром пожарила лук в подсолнечном масле, порезала 2 очищенные помидорины, все скинула. Тушила 2,5 часа, посолила за 30 мин. до конца. Плюс еще в конце чеснок раздавила туда.

Фасоль с овощами

Красную пятнистую фасоль (2 мст) замочить на ночь. Утром перелить в мультиварку, если нужно, добавить воды так, чтобы было выше фасоли на 1,5-2 см. Соль, хмели-сунели, режим "Гречка". Либо заранее в мультиварке, либо на сковороде спассировать лук (3 большие луковицы крупными кубиками) до лёгкой золотистости. Добавить томатную пасту (300 г), 1,5 головки рубленого чеснока, 1/2 паприки кубиками. Потушить 10 мин. Добавить соус в горячую готовую фасоль и попробовать. Если фасоль крепковата, как было у меня, включить на "Тушение" на 1 час.

Овощной торт

2 небольших кабачка, 500 г молодой капусты, 500 г цветной капусты, 1 луковица - порезать на брнере, посолить и хорошо отжать через 10 мин. сок. Смешать с чесноком и измельченной зеленью свежей петрушки и укропа (у меня ушло 4 зубка чеснока и по пучку зелени). 3 яйца смешать венчиком со 100 г сливок. Добавить 100 г манки, 1 ст. л. с верхом крахмала. Яично-сливочную смесь смешать с овощной смесью. Выпекала 70 мин. в режиме "Выпечка". Очень хорошо идет со сметаной.

Кукурузная запеканка

1 сцеженная банка (350 г) кукурузы, 1 ст. молока, 3 слегка взбитых яйца, 3 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. муки с разрыхлителем, соль, перец, 150-200 г натертого сыра. Смешиваем в миске все продукты (кроме сыра). Выкладываем в смазанную маслом форму (диаметр 26 см). Сверху посыпаем сыром. Ставим в духовку и выпекаем 30 мин. Нам понравилось. Мне больше в холодном виде, моим больше в теплом. Совсем неплохо добавить в запеканку немного брынзы и красного перца, нарезанного кружочками.

Тушеная тыква

Тыкву нарезать кусочками, сложить в кастрюлю мультиварки и поставить на режим "Тушение". Т.к. у меня тыква дала много жидкости, я через какое-то время отключила режим, достала кастрюлю и слила жидкость, добавила репчатый лук, нарезанный

кубиками, и поставила дальше тушиться. Время определяла на глаз. Затем добавила майонез, вегету, сухую зелень, специи для картофеля. Опять же, я люблю, когда тыква разваривается и кусочки становятся едва заметными, поэтому потушила подольше. Можно использовать как гарнир, а можно как самостоятельное блюдо.

Фаршированная тыква

У тыквы срезать верхушку и вычистить ее, толщину стенки оставить около 1 см, мякоть очистить от семечек и мелко нарезать. На сковороде потушить лук, натертую на терке морковь и помидор кубиками, добавить чеснок, зелень и томатную пасту, через несколько минут добавить порезанную тыкву и еще потушить немного. У меня было куриное филе - мелко порезала. Смешать круглый рис, мясо и тушеные овощи, добавить 2 ст. л. куриного бульона, посолить, поперчить. Затем накрыть сверху крышкой и всю тыкву завернуть в фольгу. Готовила на "Выпечке" 65 мин., на дно мульты налила немного воды.

Блюда из круп

Совет

- Хочу пожаловаться на свою мультиварку. У меня каши пристают к днищу! Не пригорают, а как бы присыхают. У кого-нибудь такое происходит?
- Попробуйте чуть больше воды налить и не оставлять очень надолго на подогреве, т.к. воды уже в кастрюльке нет, а дно греть продолжает - из-за этого корочка. У меня так тоже было, теперь при закладке добавляю сливочное масло, когда приготовится - сразу перекладываю в другую посудину и ложкой размешиваю.

Пшенная каша (1 вариант)

2 чашки пшена промыть под краном 2-3 раза, если есть под рукой кипяток, еще пару раз можно залить горячей водой и слить тут же, высыпать в кастрюльку. Добавить 2 чашки воды и 2 чашки молока, масло примерно 25 г, соль 1 ч.л., сахар 1,5 ст.л., 1 яйцо (если не лень, лучше его взбить слегка или хотя бы размешать в измельчителе). Все перемешать и поставить в режим "Молочная каша".

Пшенная каша (2 вариант)

200 г пшена залить 1 литром 200 мл топлёного молока, немного сливочного масла, сахара и соли. И я ставила с вечера на таймер.

Пшенная каша с курагой

Вчера вечером загрузила в мультиварку пшено, курагу, кедровые орешки и молоко. На завтрак получила вкусную кашу! Варила в режиме "Молочная каша".

Пшенно-рисовая каша с тыквой

На 6-8 порций: пшена 1 мультистакан (не забываем промывать до прозрачности воды), круглого риса 0,5 мультистакана, натертой тыквы 3 мст (плотно-плотно набитых), молока 5 мст, воды 2,5 мст, сахар, соль

На таймер с учетом подогрева 1 час до завтрака. Всё хорошенько размешала, но всё равно тыква вся была сверху. Размешала уже готовую кашу и добавила сливочное масло.

Кус-кус

Пшено - 1 мультистакан, упаковка замороженных овощей (вкусно, когда там есть стручковая фасоль, цветная капуста и брокколи, остальное не важно, у меня каждый раз разные смеси), специи (в моем случае соль, смесь перцев, базилик, мускатный орех), растительное масло

Сварила в мулте пшено. Освободила кастрюльку, налила ложки 3 (на глаз) растительного масла. Вывалила овощи и сначала 10 мин. на "Выпечке", а затем 1,5 часа на "Тушении". За 10 минут до конца насыпала специи. После добавила пшено, перемешала и готово!

Перловая каша (1 вариант)

Перловую крупу промыла до чистой воды - 1,5 мерных стаканчика. Залила 1 литром воды, довела до вкуса и оставила вариться на ночь, т.е. отсроченный запуск.

Перловая каша (2 вариант)

Промыть крупу, засыпать её в кастрюлю, добавить воду из расчёта 1 стакан крупы на 2,25 стакана воды и сварить её на программе "Гречка". Сразу после окончания варки заправить её топлёным или сливочным маслом и оставить доходить в режиме "Подогрев" на 30 мин. - 1 час.

Перловая каша по рецепту Похлебкина

Он писал, что это единственный правильный рецепт перловой каши. Это была любимая каша Петра I.

Перловка замачивается в холодной воде на 10-12 ч. Пропорции (важно!): 1 стакан крупы, 1 л воды для замачивания, 2 л молока для варки. Воду слить, а вымоченную крупу засыпать в подогретое до 40 градусов молоко. Пока молоко не закипит и не прокипит после этого 5 мин., варят непосредственно на наплитном огне, в кастрюле без крышки. Затем закрывают кастрюлю крышкой, снимают с огня и переставляют в большую кастрюлю с кипящей водой, т.е. в так называемую водяную баню. Варка перловой каши в водяной бане должна продолжаться 6 ч. Периодически подливать воду в большую кастрюлю. Кастрюлю с кашей не трогать. Когда каша готова (а готовность устанавливается как по времени, так и по появлению у каши красивого, благородного бежевого цвета с палевым оттенком), ее снимают с огня, дают постоять под крышкой минут 10, перекладывают из кастрюли в фаянсовую или фарфоровую посуду, подливают немного сливок, кладут сливочное масло и старательно размешивают до равномерной консистенции и цвета.

Дело было так: вчера замочила на ночь 2 чашки перловки в 1 л воды (заливала обычной из-под крана, т.е. не горячей). Сегодня эту немного разбухшую крупу закинула в мультиварку, залила 1 л молока + 1 ч.л. соли и на программу "Молочная каша". Сразу после этого на программу тушения на 9 часов (можно было и меньше, часов на 6). Прекрасно разварилась, очень вкусная – рекомендую.

Манная каша

Налила в кастрюльку 500 мл молока + 1 ст. л. сахара (можно соли щепотку) и поставила в режим "Молочная каша". Минут через 5 насыпала 2/3 ч манки в чашку-сито (как для муки - двойное), открыла крышку - а молоко как раз собирается кипеть, буквально через секунду оно так прикольно побулькивать начало - и насыпала через сито манку, буквально 30 сек. помешала, закрыла крышку и выключила мультиварку. Оставила на 15 мин. под закрытой крышкой (режим подогрев выключен!). Через 15 мин открываю крышку - а кашка такая замечательная!

Вообще, думаю, не принципиально, через сколько времени забрасывать манку - вовсе не обязательно караулить, когда закипит молоко, т.к. в мультиварке молоко не убегает, не пригорает и ничего особенного с ним не происходит. Режим молочной каши работает где-то минут 30-40, поэтому в любое время можно насыпать манку, перемешать, закрыть крышку и выключить. 15 мин. под крышкой - тоже весьма условно, т.к. дальше она тоже не портится (разбухает, наверное, минут за 5), т.е. весьма удобно. Во всяком случае, не нужно следить (как на плите), чтобы молоко не убежало, и помешивать все время, чтобы не пригорело, и корка не получается.

Кукурузная каша

На 1 чашку крупы - 3 чашки воды и соль по вкусу. Все размешать и включить программу "Молочная каша".

Молочная гречневая каша

1 мультишк. стакан гречи, 3 стакана молока, соль и сахар по вкусу

Режим "Молочная каша", время приготовления - 1 час. Если хотите, чтоб каша была более жидкой, то молока, соответственно, побольше.

Греча с овощами

Греча - 1 мст., вода - 2 мст., морковь крупная - 1 шт., фасоль стручковая из морозилки - 1,5-2 мст.

Морковь натереть на корейской тёрке или нарезать тонкой соломкой. В мультку закинуть всё сразу, залить водой, посолить, режим "Гречка".

К обеду бульон с мясом уже был разморожен. Горячая гречка с овощами была залита бульоном комнатной температуры – и питательный, полезный, ароматный и вкусный супчик готов! Бабушке эта же гречка была положена на сковороду и залита омлетом.

Греча с тефтельками

Тефтели: фарша - 50%, не больше, лучок, булочка, морковка (картофелина) на самой мелкой тёрке. А в серединку можно ещё положить рубленое крутое яйцо. Тефтели заранее обжарьте до лёгкого румянца. Выстелите паровую вставку фольгой с бортиком так, чтобы с краёв были видны дырочки и пар мог спокойно проходить. Выложите тефтели, на каждую капните майонезом или положите капелюшку сыра. В саму мульку спассируйте грибы, лук и морковку, добавьте гречу и воду (1:2), посолите. Сверху ставьте паровую вставку с тефтельками. Обязательно проверьте, что фольга не съехала и дырочки для выхода пара видны по краям. Теперь закрывайте и ставьте таймер на "Гречку".

Геркулес

Геркулес варю часто, никогда не подгорал, даже если остается на подогреве. Правда, я на 2 мерных стаканчика хлопьев наливаю 3 стакана молока + 3 стакана воды (последний раз добавляла цукаты, все отлично получилось).

Овсяная каша

По поводу пропорции овсянки, мне больше нравится пропорция на 1 литр молока 2 чашки крупы. Получается очень нежно и нужной консистенции.

Пшеничка

1 мультистакан крупы, 5 ст. молока, сливочное масло, сахар, соль
Режим "Молочная каша" + подогрев 30 мин.

Рисовая каша

На 1 мерную чашку круглого риса: 4 чашки молока и 2 чашки воды, 5 ч. л. сахара, соль
Режим "Молочная каша" + подогрев 30 мин.

Рис на пару (1 вариант)

Выстилаю фольгой контейнер. Варю на пару от 10-15 мин., зависит от объема. Один стаканчик риса (мерный от мультяшки) + 1-1,2 ст воды (иногда 1,5). Максимум варила 20 мин. Порция, правда, небольшая получается, но иногда можно так делать. Да и контролировать легко, при варке на пару можно крышку открывать.

Рис на пару (2 вариант)

Я не стала выкладывать фольгой, как на форуме советовали, а по аналогии с пароваркой подобрала мисочку подходящего размера (чтобы та поместилась в емкость для варки на пару и по бокам еще места немного осталось). Положила промытый рис (всего 1 мерный стаканчик - мне столько по рецепту надо было), залила его кипятком и в режим "На пару" на 30 мин. Рис брала круглый - за это время он не развалился и был на стадии "зернышко к зернышку".

Рис-сюрприз

Вместо воды используем сок (можно взять, например, апельсиновый или яблочный сок). Соотношение риса и сока 1:2. Рис получается ароматным и приобретает красивый оттенок. Такой рис можно использовать и как необычный гарнир, и для фруктовых салатов, десертов и для многого другого.

Рис с изюмом

Луковица - 1 шт., морковь - 1 шт., изюм - 1 мультистакан, рис круглый - 2 мультистакана, вода - 4 мультистакана, соль (я кубик куриный добавила)
Обжарила лук и морковь на режиме "Выпечка" минут 20 (но периодически открывала мультю и перемешивала). Потом засыпала изюм (предварительно его запарила кипятком минут на 15) и рис. Крышку закрыла и на режим "Гречка".

Рис для суши

Берем 3 мерных стаканчика риса для суши, высыпав в миску, промываем до белой воды, высыпав в кастрюлю, заливаем холодной водой до нижней отметки (3). Режим "Гречка". Осталось дожидаться, когда закипит, достать чашу и добавить в рис уксусную смесь.

Монастырская каша

Крупы укладываются слоями, между слоями обжаренные с луком и морковкой шампиньоны, у меня свежие (500 г). Гречка, перловка (проварила в кипятке 5 мин., слила), рис, пшено (ошпаренное и еще раз промытое), все залила водой на 2 пальца, режим "Гречка" и подогрев пару часов.

Каша «Дубинушка»

В кастрюльку мультиварки слоями укладываем тёртые на тёрке овощи - крупы - овощи - крупы. В моём случае это:

- первым слоем салатные листья (на всякий случай, чтобы не подгорело)
- тёртая свекла
- рис (1 стаканчик)
- тёртая морковь
- гречка (1 стаканчик)
- тёртая тыква
- пшено (1 стаканчик)

Посоливать и аккуратно залить 6 стаканчиками воды. Ставим в режим "Гречка". Я ставила с задержкой таймера на утро. Когда я раньше эту кашу готовила в духовке, она получалась спрессованной, а в мультиварке получилась рассыпчатая, что вызвало затруднения в вытряхивании из кастрюльки.

Программа «Плов»

Программа "Плов": примерное время приготовления - 1 час 20 мин. Процесс приготовления более длительный, чем при использовании программы "Гречка", с иным температурным графиком. Идеально подходит для сложных в приготовлении сортов риса (коричневого, дикого) и блюд из обычного белого риса с наполнителями. Конечно, это не традиционный плов с зирваком, но его диетический аналог с великолепным вкусом.

Рис коричневый

Рис коричневый: 1 чашка – 2 чашки – 4 чашки – 6 чашек.

Вода: 2,5 чашки – 5 чашек – 1,5 л – 2 л.

Рис промыть. Положить в кастрюлю, добавить воду, посолить по вкусу. Можно добавить сливочное или растительное масло, специи для риса. Максимально можно варить 7 чашек коричневого риса.

Рис по-ковбойски

Смесь дикого и белого риса - 2 чашки (320 г), бульон куриный или мясной - 5 чашек (800 мл), соль, перец черный молотый по вкусу, укроп - 1 пучок (10 г)

Рис промыть. Положить в кастрюлю, залить бульоном, посолить, поперчить по вкусу. Готовый рис посыпать мелко рубленой зеленью укропа.

Коричневый рис по-японски

3 чашки: 0,6 л + 0,5 чашки

4 чашки: 0,8 л + 0,5 чашки

5 чашек: 1,0 л + 0,5 чашки

6 чашек: 1,2 л + 0,5 чашки

7 чашек: 1,4 л + 0,5 чашки

Для того чтобы сварить рис по-японски, внимательно рассмотрим внутреннюю поверхность кастрюли. На ней нанесены риски. Справа - от 3 до 10, слева от 0,6 до 1,8 л. Никакого отношения к литражу кастрюли они не имеют. Они показывают уровень воды при выбранном количестве чашек риса: для программы "Гречка" - справа, риски слева относятся к варке коричневого риса в режиме "Плов".

Отмерьте нужное количество риса в миску (но не в кастрюлю мультиварки!). Чашки насыпайте без верха. Подготовьте рис, как обычно, т.е. промойте его до чистой воды. Засыпьте в кастрюлю. Воду не отмеряйте чашками, а просто налейте до нужной метки на внутренней стороне кастрюли и ещё полчашки воды (см. таблицу). Далее по инструкции.

Внимание! Строго придерживайтесь рекомендаций по максимальному количеству риса. Ещё один совет – если вы не собираетесь вынимать рис из мультиварки сразу, лучше в течение первых 15 мин. перемешать и взбить его черпаком, чтобы он не слежался, а остался рассыпчатым.

Рис "Басмати": соотношение другое - 1:2

Рис со сметаной

Пачка сметаны 20% (300 г), туда несколько зубчиков чеснока выдавила, приправа для плова. Сначала на "Выпечке" обжарила измельченный лук, потом туда 2 стакана риса, залила 4 стаканами воды, посолила, добавила сметану с приправой, перемешала и на "Плов".

Плов (1 вариант)

Круглого риса дома не было, поэтому брала длинный 'Наш продукт', его продает "Седьмой континент" - 3 чашки, 2 большие морковки, 2 луковицы, зира, изюм (который по размеру как сушеные арбузы), ну и говядина грамм 400. Мясо, лук и морковь на режиме "Тушение" подержала 30 мин., потом налила 4 ст. л. масла, добавила рис, соль и приправу и налила 4 мерных чашки холодной воды и на режим "Плов". Плов получился рассыпчатым.

Плов (2 вариант)

1) Плов очень вкусный получался у меня, когда уложить слоями (не перемешивая) морковь, мясо, рис, чеснок в серединку и все это залить водой (аккуратно) на 1 палец (т.е. примерно на 1-1,5 см) выше риса. Ну и специи, само собой разумеется, как вы привыкли. Рис с мясом никогда не перемешиваю - готовлю слоями. Заливаю холодной водой.

2) Я воды в плов лью на глаз - выше риса на 2 пальца. Всегда супер! Если ошиблась с пропорцией, то либо грей в сковороде и добавляй не масла, а водички (это если уже остыло). А если сразу, то можно добавить воды еще немного и оставить на подогреве - рис впитает. Можно и на "Гречку", там автоматически отключится, как только вода выкипит.

Плов (3 вариант)

Морковь с луком обжарить, кусочки мяса обжарить, рис (можно тоже обжарить - но я не делаю), заложить все в мультиварку, добавить целую головку чеснока (просто ткнуть), специи для плова, соль. Включить режим "Плов". На мой взгляд, вкуснее всего с курочкой (но не с грудкой, а снять мяско с бедер).

Плов из курицы

Взяла целую курицу, разрубил на мелкие кусочки, добавила приправу "Плов из курицы", морковку, лук, 2 стакана риса, 5 стаканов воды, аромасоль. Перемешала и включила режим "Плов". По окончании добавила несколько разрезанных вдоль зубчиков чеснока.

Плов ленивый

Фарш говяжий вчера вечером разморозила в микроволновке, сбросила в мультиварку и включила программу тушения на 2 часа - ни воды не добавляла, ни соли, ни пряностей. Каждые 30 мин. перемешивала его ложкой от мультиварки и на последнюю 30 мин посолила, забросила сухие овощи (смесь) и оставила в покое. Сегодня утром насыпала 2 чашки риса, 1 пакетик томатной пасты чумак острой и залила водой из чайника до отметки 0,6 на кастрюльке (чуть-чуть выше). Поставила на программу "Плов".

Овощной плов

2 ст. риса, 5 ст. воды, лук — 1 шт., сладкий перец — 1 шт., морковь — 1 шт., 1/4 ст. растительного масла без запаха, соль, перец, любимые специи (стакан - мультишный)

В режиме "Выпечка" обжарить порезанные кубиками лук, морковь и сладкий перец 10 мин. Рис хорошо промыть до прозрачной воды. Высыпать в мультиварку рис и залить 5 ст. горячей воды. Включить режим "Плов".

Очень просто и вкусно. Можно каждую рисинку посчитать в тарелке. Такой рассыпчатый рис у меня никогда не получался в обычной кастрюле или казане.

Блюда из макарон

Отварные макароны (1 вариант)

Налить в мультю примерно 2 л кипящей воды - до отметки "6" (воду кипятила в э/чайнике за 2 раза), 1 ст. л. соли. Всыпать 500 г (пачка) макарон, помешать и на режим "Молочная каша". Минут через 10-15 открыть мультю, помешать, снова закрыть. Еще через 30 мин. макароны готовы!

Брала крупные спиральки (15+30 мин.) и рожки (10+20+10 мин.) "Pasta ZARA" - получились "одна к одной" и вода не мутная. Ни капельки не слиплись!

Варила самую мелкую вермишельку "Pasta ZARA" (ту, что на супчики идет). Я ее даже помешать не успела - сварилась за 12 мин. И ни капельки не слиплась! На пачке написано 2-3 мин. Получается, что это время для мульты надо увеличить в 4 раза. А макароны можно вовсе не мешать (только когда закладываешь - помешать).

Еще варила пружинки самые дешевые 6 рублей за пачку. Сварились за 20 мин. (на пачке написано 5-10 мин.).

Отварные макароны (2 вариант)

Ставим кипятить воду в режиме "Варка на пару" на 1 мин., т.к. в этом режиме таймер начинает отсчёт, когда вода закипит. Закипела - солим, закладываем макароны (я варила лапшу гнёзда) и ставим таймер на 10 мин. По звонку открываем, промываем макароны и едим.

Гнезда с фаршем и соусом

Небольшие луковичу и морковку, зубчик чеснока и часть фарша немного обжарить на "Выпечке". Выложить гнёзда, сверху кусочками остальной фарш и залить все смесью сметаны и кетчупа. Добавить воды, чтобы гнезда были в жидкости примерно на половину, чуть больше. Режим "Плов". Готовое блюдо посыпать тёртым сыром и можно зеленью. Мульти маленькая - вошло 5 гнезд.

Макароны по-флотски

0,5 луковичи обжарить, добавить 300 г фарша, тоже обжарить. Выключить режим "Выпечка", насыпать макароны и долить воды, чтоб макароны чуть-чуть торчали. И на режим "Плов". По окончании программы перемешать.

Макаронный торт

Макароны отварила, смешала с заранее обжаренными грибами и жареным луком. Затем смешала с 3 яйцами, тёртым сыром, петрушкой, укропом, солью, перцем. Залила 200 мл сливок и в режим "Выпечка" 50 мин.

Запеканка из макарон

На дно мульты каплю растительного масла. Насыпать слой сырых макарон (рожки, у меня были маленькие кружочки), потом слой фарша с луком (у меня был куриный, я его на сковородке чуть обжарила с луком), потом опять слой сырых макарон. Потом помидоры, перец, в общем, какие-нибудь овощи. У меня были остатки самодельной кабачковой икры. Потом слой тертого сыра. Залить водой (я залила, чтоб покрывало все). Соль, перец по вкусу. Дальше поскольку уходила, поставила на таймер на режим "Гречка".

Запеканка из вермишели

В кастрюльку кладем без предварительной подготовки/обжарки: грудка кусочками (как полосочки) - 1 половинка от целой курицы + немного сухих овощей (или свежих - что есть под рукой): морковь, корень сельдерея + петрушки + укропчик. Дальше 2 чашки мелкой вермишели (тоненькой - как для супа и молочного супа), сухой, без всякой обработки.

Потом взбила блендером 2 яйца + соль + немного молока (100 г) - тоже это все в кастрюльку, потом туда еще воды, чтобы только прикрыть содержимое кастрюльки. Кастрюльку закрыть и поставить в режим "Выпечка" на 60 мин. Да, чуть не забыла, добавила немного приправы для омлета и сверху притрусилась остатками сыра (у меня от пиццы осталась моцарелла потертая).

Вермишель с молоком

Я вот делала вермишель с молоком (или молочные макароны) в мультиварке. Наливаем молоко + макароны/вермишель + сахар + соль, в режим "Молочная каша" и отключить минут через 25-30 от начала варки. Замечательно получается. По идее, можно и раньше отключить, т.к. в горячем молоке макароны и сами дойдут.

Вегетарианская паста с оливками

Сначала отдельно сварила пасту до полуготовности. Обжариваем на "Выпечке" в большом количестве оливкового масла морковку, перец (красный, оранжевый), фиолетовый лук, добавляем оливки (можно черные, можно зеленые). Добавляем отваренную пасту, перемешиваем как следует. И еще минут 5-7 обжариваем с закрытой крышкой. Сбрызгиваем соком лайма.

Макароны а-ля Итальяно

Отвариваете макароны, лучше цветные (я варю в мультиварке, обычно накануне). Наливаем в мультиварку масло, чуть разогреваем, добавляем шампиньоны (300 г) и морковку (маленькую, порезанную, как нравится), обжариваем. Если много жидкости выделилось, открываем и выпариваем. Когда грибы слегка обжарились, добавляем ветчину (можно курицу, 300 г), обжариваем. Заливаем сметаной, можно нежирной (300-400 г). Когда сметана начнет булькать, добавляем макароны, перемешиваем, закрываем и оставляем минут на 10. Открываем, перемешиваем - готово! Еще можно вместе с морковкой перчик разноцветный добавить и лук. Вся готовка занимает минут 30-40.

Удон с курицей

Лапша "Удон" - 1 уп., куриное филе (у меня было с 3 окорочков), перец "Ласточка" - 3 шт., лук - 2 средних луковицы, морковь - 1 шт. средняя, соевый соус, васаби

Обжариваем на "Выпечке" куриное филе кубиками (2х2 см) 15 мин., добавляем лук дольками – еще 5 мин., морковь полукружками – 5 мин., перец крупной соломкой – 5 мин. Время примерное. Надо, чтобы овощи были хрустящие, т.е. наполовину приготовленные. В конце добавляем соевый соус. Я 2 ст. л. влила, т.к. солила курицу и удон был сварен в соленой воде, в следующий раз солить ничего не буду, только соевым соусом полью. Добавить по 1/2 ч. л. сахара и васаби, выложить предварительно отваренный удон и тщательно перемешать.

Каннеллони

Для 12 трубочек (один слой большой мультиварки)

Начинка: фарш (свинина, говядина) - 400-500 г, лук – 1 шт., яйцо, зелень (1/2 пучка петрушки), соевый соус - 1-2 ст. л., чеснок - 2 зубчика, соль, перец

Соус: томат или кетчуп - 3 ст.л. (или 2-3 помидора без кожуры), майонез - 3 ст. л., зелень (1/2 пучка петрушки), сыр - 50-60 г, лук – 1 шт. (пожарить), сливки или молоко со сметаной - чуть-чуть, соль, перец

Нафаршировать трубочки начинкой, сложить в мультиварку (предварительно туда налить немного растительного или оливкового масла), залить соусом и на "Тушение" на 1,5 часа.

Блюда из яиц

Вареные яйца

Программа "Варка на пару". Залила 1 ч воды, в емкость положила 2 яйца. Всмятку – 4 мин., вкрутую – 12 мин.

Омлет с ветчиной и овощами

В кастрюльку бросила каплю масла, порезанный репчатый лук, ветчинку (можно грибы, можно сладкий перец, сосиски, зеленую фасоль и т.д.) И в режиме "Выпечка" это 3-4 мин. жарилось, пока я взбивала омлет. Яйца 2 шт. + молока 4-5 ст. л., 1 ст. л. муки, соль или приправа типа осенней, чуток соды. Все это хорошо перемешать и влить туда же. Готовить 10-12 мин., потом выключаем и стоит 2-3 мин.

Омлет с сыром

Омлет приготовила так: 5 яиц взбить с 1/2 стакана сливок, добавить тёртый сыр, соль, перец, укроп, зелёный лучок, петрушку. Залить в мультю и готовить в режиме "Выпечка" 20 мин. Затем полностью отключить мультиварку и подождать 10-15 мин. Он, конечно же, немножко осел, но зато вкусно было.

Омлет на пару

Взбить 2 яйца венчиком + добавить молоко (объем молока примерно равен объему яиц), посолить, поперчить. Жаропрочную миску (у меня была стеклянная невысокая миска для микроволновки) смазать маслом, в нее положить овощи (у меня зеленая стручковая фасоль, половинка помидорки, зеленый лук), залить смесью яиц с молоком, поставить в сетку пароварки, налить в чашу мульти горячую воду и включить режим "Варка на пару" 25 мин. При подаче посыпать рубленой зеленью. Омлет получается безумно вкусный.

Омлет по Моисееву

3 яйца, 3 ст. л. сметаны, 1 ч. л. соевого соуса (это от себя, т.к. в передаче Моисеев вообще не солил), 4 кусочка сыра (размеры примерно 6х6х0,5см)

Взбить венчиком яйца со сметаной и соевым соусом (или присолить, или не солить вообще), вылить в мультиварку. Сверху разложить кусочки сыра. Готовить в режиме "Выпечка" 20 мин. Всё!

Яичница по-крестьянски

Берем сколько нужно яиц (у меня было 3 яйца), добавляем молоко (примерно по 2 ст. л. на каждое яйцо), зеленый горошек, ветчину кусочками. Можно добавить еще морковь или перец. На "Выпечке" (сразу ставлю 40 мин.) обжариваем маленькие кусочки хлеба или булки, переворачиваем и выливаем туда яичную смесь, посыпаем сыром.

Блюда из молока

Кипяченое молоко

Я молоко кипятит в режиме "Молочная каша" - где-то 30 мин., открыла, молоко тихонечко кипело, я выключила.

Топленое молоко

1) Залила около 3 л, чуть-чуть поменьше, побоялась. Сначала в режиме "Молочная каша", затем "Тушение" 4 часа и оставила остывать в закрытой мультиварке на ночь. Утром открыла - даже пеночка коричневая присутствует, да и молоко еще теплое, все получилось!

2) Я даже в режим "Молочная каша" не ставила, сразу на "Тушение" на 6 часов и утром... Мням... с покупным топленым молоком просто не сравнишь!

Ряженка и творог

Я топила 3 л молока сначала на программе "Молочная каша", а потом 3 часа в режиме "Тушение". И оставить на ночь остывать. Потом сквашиваю молочным грибком сутки и ряженка готова. А потом собирать эту ряженку, пока не наберётся около 3 л, подогреть на плите - получается творог. Сквашивать топленое молоко можно и готовой ряженкой.

Варенец и ряженка

Для варенца: 1 л молока, 1/4 - 1 стакан сметаны.

Для ряженки: 3 стакана молока, 1 стакан сливок, 1/4 - 1/2 стакана сметаны.

Цельное молоко выдержать в духовке при температуре, близкой к кипению, 2-3 часа до кремового цвета и образования толстого слоя румяной пенки. Охладить это томленное молоко до температуры парного, вмешать сметану, выдержать в теплом месте до загустения и поставить в холодильник. Подать с сахаром, медом и корицей. Ряженку готовят, как варенец, но используют молоко, смешанное со сливками.

Ряженка

Ряженка (украинская простокваша) готовится почти так же. Разница в том, что за основу берут не одно топленое молоко, а смесь топленого молока и топленых сливок в соотношении 3:1.

Для ряженки нужно в топленое молоко добавить сметану - примерно 1 чашку на 3 л (лучше био).

Простокваша, варенец, ряженка

В самом названии простокваша уже заключена нехитрая технология ее приготовления: простая закваска. Кипяченое молоко комнатной температуры разливают по баночкам и ставят, накрыв марлей, в теплое место, и уже через сутки простокваша готова - ее можно переносить в холодильник. Варенец же и ряженку готовят только из топленого молока. Чтобы получить топленое молоко, горячее кипяченое молоко разливают по горшочкам, переносят в русскую печь или в нагретую духовку и оставляют там на 2-3 часа потомиться. Вынув горшочки, вы увидите, что молоко приобрело цвет разведенного какао, а сверху появилась толстая бежевая аппетитная корочка. Подождите, пока молоко остынет до 45-40 градусов, и после этого между стенкой кастрюли и пенкой (не разрушая ее) введите, помешивая, закваску (1 ст. л. простокваши на 1 л молока). Заквашенное таким образом молоко нужно подержать в теплом месте, пока оно не загустеет и перенести на холод. Это варенец.

Йогурт (1 вариант)

1 л живого молока (из пакетика) ставлю на "Молочную кашу", чтоб не следить за ним. Потом остужаю до 40*С. 1 баночку йогурта Активия в чашке развожу небольшим кол-вом

тёплого молока и выливаю в кастрюльку, перемешиваю. 15 мин. на "Подогреве". Потом оставляю в мультке на ночь - утром густой вкуснейший йогурт без намёка на кислинку.

Йогурт (2 вариант)

1 л молока, 1 Активиа

Молоко нагреть до 40 градусов, в другой чашке смешать активиа с 5-6 ложками этого теплого молока. Потом это влить в большую часть молока, перемешать. Положить тряпку в мультю, разлить по стаканчикам, закрыть тряпочкой сверху. Закрывать мультю и оставить на 9-10 часов. Йогурт обалденный – нежнейший.

Творог

Молоко топила в мультке, потом влила в него 1 л ряженки, но времени ждать сгустка не было, поэтому кастрюлю с жидким составом (молоко+ряженка) поставила на баню, постепенно все стало коагулироваться, появилась сыворотка, я ложечкой трогала на предмет свернутости, и когда молочная смесь вся приобрела хлопьевидность, откинула на марлю. С утра в мешочке довольно твердый творог, не зернистый, не кислый, вкус топлёности ярко выражен.

Молочный рисовый суп

1 л молока, 1 л воды, 1 мульти-стаканчик круглого риса, 3/4 ч.л. соли, 4 ч.л. сахара, масло сливочное (по вкусу)

В мультю налила воду и молоко, соль, сахар и промытый рис и в режим "Молочная каша". Масло можно сразу положить, можно после окончания варки, а можно и в тарелку непосредственно.

Молочный супчик

3-4 небольшие картошки очистить, порезать, залить водой, только чтоб покрыла, посолить (я взяла 1 ч.л. без горки). Ставим в режим "Тушение" на 1 час. Выключить. В картоху с водой налить 1 л молока. Покрошить 5-6 яиц, сваренных вкрутую (я использую сеточку-яйцезерку), высыпать туда же. Положить 2 щепотки самой мелкой вермишели (у нас ее называют "паутинка"). Перемешать и на "Тушение" 1 час. В конце добавить сливочного масла, помешать, и если сразу не есть, то можно оставить в режиме "Подогрев".

Творожные запеканки и манники

Творожная запеканка (1 вариант)

5 яиц, 700-800 г творога, 250 г сметаны (у меня сегодня 70-100 г сметаны и 100 г сливок 15%), 1 чашку сахара, 3 ст. л. муки или крахмала (у меня кукурузный крахмал), можно ванильный сахар

Отделяем желтки от белков - белки в меньшую миску, желтки в большую. Творог выкладываем в миску с желтками, туда же сметану и ванилин. Чашку сахара высыпать к белкам. Теперь взбиваем белки с сахаром 5 мин. на самой большой (3-й) скорости - пена высокая и правильная! Далее смешиваем все содержимое 2-й миски - вначале на 1-й скорости секунд 30, а затем на 2-й еще секунд 30. Перекладываем взбитые белки в миску к творогу - если миска недостаточно большая, можно переложить содержимое обеих мисок прямо в кастрюльку мультиварки и смешивать там пластиковой ложкой. Мультиварку на 65 мин. в режим "Выпечка".

Творожная запеканка (2 вариант)

5 яиц (отделить белки от желтков, белки поставить в холодильник), 2/3 ст. сахара, 1/2 ст. манки, 1 ст. кефира, 500 г творога, 1 ч.л. разрыхлителя, ванилин, сушеная вишня (можно заменить на любые сухофрукты или вообще ничего не добавлять)

Манку залить кефиром и отставить, чтоб набухла немного. Творог смешала с желтками и взбила в блендере для большей однородности (творог обычный зернистый), добавить разрыхлитель, ванилин. Влить манно-кефирную смесь и хорошенько перемешать, можно миксером. Взбить белки с сахаром до мягких пиков и ввести сначала 1/3 белковой массы в творожную. Аккуратно перемешивая, добавить остальные белки. Форму от мультиварки я смазала немного маслом и присыпала манкой, но, думаю, можно было этого и не делать. В полученную массу аккуратно положить наполнитель, осторожно перемешать и вылить все в форму. Выставить режим "Выпечка" на 40 мин. и забыть о ней минут на 50, потом отключить режим подогрева и подождать еще минут 10, потом открыть и оставить остывать до теплого - после этого вынуть, можно присыпать сахарной пудрой или облить глазурью (по желанию).

Творожная запеканка (3 вариант)

500 г творога растереть со 150 г сахара, добавить 2 желтка, 1 ст. л. масла, 0,5 ч. л. соли и 0,5 ч. л. ванилина. Всё хорошо смешать. Добавить 60 г муки и 50 г изюма. Замесить плотное тесто. Взбить белки 2 яиц в пышную пену. Аккуратно вмешать белки в тесто. Выпекать в режиме "Выпечка" 60 мин. По окончании оставить пудинг в форме на 10 мин. для остывания, затем выложить на блюдо.

Творожная запеканка (4 вариант)

2 пачки творога, 1 пачка творожной массы (все по 200 г), 1 ст. л. фруктозы, 2 яйца, 3 ст. л. манки, 1-2 ст. л. молока (творог мне суховатым показался), щепотка соли, корица
Яйца взбила с фруктозой и солью миксером, потом туда же добавила творог, массу, молоко, манку, корицу и перемешала. Забыла положить капельку разрыхлителя! Все уложила в кастрюльку, разровняла и на режим "Выпечка" на 60 мин.

Творожная запеканка с мюсли

Мюсли обычные (изюм, геркулес, цукаты, бананы), чуток манки, 2 пачки творога, сахара немного, 2 яйца и ряженки на глаз. "Выпечка" 60 мин. Очень вкусно!

Я запеканки никогда НЕ открываю сразу, где-то час стоит, она в это время "доходит", сверху немного подрумянивается, но никогда не подгорает. На дно манки немного посыпаю.

Творожная запеканка по таймеру

Творог 5% – 800 г, сахар - 0,5 мст, манка - 0,5 мст, сметана - 0,5 мст, яйца – 2 шт.

Всё размешать лопаточкой (не вилкой, чтобы не было пастообразной массы и остались все крупинки - это улучшает "пропеченность", всё же готовим не на "Выпечке"). Мульку смазать сливочным маслом с помощью кисти, выложить творожную массу, разровнять, включить на режим "Гречка".

Подавать с медом и малиной.

Вариант – добавить в тесто 1 банан, размятый вилкой.

«Творожное облако»

2 пачки творога обезжиренного, 1 яйцо, 1 пакетик ванильного сахара, 0,5 мст сахара, 0,5 мст манки, 0,5 мст кефира, 1 ст. л. ряженки

Мульку смазать маслом. Всё размешать лопаточкой и выложить в мульку, разровнять. Завести таймер на режиме "Гречка".

Творожная запеканка «Творопыш»

5 яиц, 200 г молока, сахарная пудра 150 г, творог 750 г, ванильный сахар 1 пачка и пачка "Творопыш" (на ней и рецепт есть), изюм

Желтки взбить с творогом, пудрой, молоком, "Творопышем", ванильным сахаром и изюмом. Белки взбить до пиков и аккуратно смешать с творожной массой. Выпекать 40 мин.

Морковно-творожная запеканка

Взяла морковку (примерно 350 г отжатую) и творог (200 г) на мясорубке, немного сметаны (около 100 г), 2 яйца, сахар по вкусу и пару ложек муки - и на выпечку на 60 мин., хотя можно и меньше, она уж очень румяная получилась. Вкусно, особенно в горячем виде, но как-то рассыпчато.

Пудинг творожный

Творог (не кислый) - 500 г, сахар - 150 г, масло сливочное - 15 г, яйца - 2 шт., мука пшеничная - 4 ст. л. (60 г), изюм - 50 г, ванилин - 1/2 ч. л., соль - 1/2 ч. л.

Протертый творог растереть с сахаром (я кладу творог базарный в миску, наливаю немного молока, добавляю сахар по рецепту и толку толкушкой с дырочками). Добавить желтки, сливочное масло, соль, ванилин. Добавить муку и изюм, замесить плотное тесто (на деле не такое оно уж и плотное). Взбить белки венчиком до пышной мягкой пены. Аккуратно перемешать тесто с белками. Выпекать 60 мин.

Пудинг творожный на пару

Творог – 400 г, 2 яйца, манная крупа – 25 г, молоко – 200 г, сахар – 75 г, сливочное масло – 25 г, изюм – 50 г

Сварить жидкую манную кашу на молоке и положить в неё масло, протертый творог, желтки, сахар, перебранный и промытый изюм. Массу хорошо размешать, соединить со взбитыми белками и вновь осторожно размешать. Режим "Варка на пару" на 1 час.

Это рецепт из инета, но я кладу 2 желтка и всего 1 белок, тогда пудинг становится нежнее. Изюм можно заменить на ваниль с цукатами, чернослив или курагу.

Творожный торт

5 яиц (отделить белки от желтков), 700-800 г мягкого творога (в моём случае "Домик в деревне" 5,5% - 3 пачки), 1 баночка сметаны (250 г), 1,5 стакана сахара, 3 полных ст. л. самовосходящей муки или крахмала

Смешать творог с желтками, сметаной и крахмалом до получения однородной массы. Можно добавить ванилин. Взбить белки в густую пену и продолжать взбивать, добавляя сахар. Взбить, как на безе. Очень (!) аккуратно вмешать белки в творожную массу. Переложить полученную смесь в кастрюльку, разровнять и поставить в режим "Выпечка" на 65 мин. После приготовления выключить мультиварку из сети и оставить, НЕ

ОТКРЫВАЯ, остывать. Как остынет, творожный десерт готов. Лучше всего оставить остывать на ночь. Перед тем как вынимать торт, пройтись пластиковой или силиконовой лопаточкой вдоль стен мульти, чтобы отклеить торт. А потом я одеваю силиконовую перчатку и перекидываю торт на неё. Очень удобно. Или просто вставь поддон-пароварку пластиковую и на неё опрокинь, а потом на тарелку легко переложить. И никогда не вынимай тёплым или горячим.

P.S. Можно добавить в тесто 2 ст. л. какао, сушеную клюкву и 1/2 пачки разрыхлителя.

Манник

1 стакан манки залить 1 стаканом сметаны (или кефиром) на 1 час. Далее добавить 150 г растопленного масла или маргарина, 3 яйца, 1 стакан сахара, 0,5 ч. л. гашеной соды, 1 стакан муки. Я добавила в тесто порезанное яблоко, можно добавить сухофрукты. Выпекала 50 мин., открыла крышку - показалось, что мало, добавила еще 20 мин.

Манник без масла

1 чашка манки, 1 чашка кефира (сметаны, йогурта или любой другой кисломолочки, но НЕ МОЛОКА), 1 чашка сахара, 1 яйцо, сода; идеальная добавка: спелый банан + 100-150 г творога или любые вариации (ваниль, корица, какао, изюм, цукаты, орехи)

В кефир добавляем соду, даём пошипеть и всыпаем манку и сахар, размешиваем вилкой, добавляем яйцо, ещё чуток мешаем. Закрываем миску с тестом плёнкой и ставим в холодильник - от 30 мин. до суток. Потом достаём, вмешиваем добавки. Мульку смазываем маслом, посыпаем манкой или любой другой панировкой, выливаем тесто и на 65 мин. на "Выпечку". Готовность проверяем спичкой или палочкой.

Миндально-апельсиновый манник

125 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя, 80 г молотых миндальных орехов, 90 г манки, 125 г масла, 200 г сахара, 2 яйца, 125 мл молока, 2 ч. л. апельсиновой цедры, 60 мл апельсинового сока

Хорошо перемешать муку, разрыхлитель, миндаль, манку, масло и сахар до получения крошкообразности. Отдельно взбить молоко, яйца, апельсиновую цедру и апельсиновый сок. Теперь хорошо перемешать обе смеси и вылить в мультиварку. Выпекать 65 мин. Затем дать постоять в мультиварке 15 мин. и можно вынимать.

Пшеник

1 мерная чашка гречки (или пшена) + 2 чашки горячей воды - режим "Гречка". Немного остудить готовую кашу. 2 пачки творога (или творожной массы) + 3 яйца взбила, смешала с гречей (на медленной скорости миксера, чтоб гречу не размолоть). Мулю смазала маслом - дно и 2-3 см бортов, присыпала манкой. Выложила гречнево-творожную смесь, разровняла. На "Ввыпечку" на 60 мин.

Можно добавлять любые сухофрукты, ягоды и яблоки. Сахар - по вкусу, если творожная масса - не добавляю вообще, а если творог - 1/2 мерной чашки в горячую готовую кашу, тогда её потом остывшую на порядок легче размешивать.

Десерты и варенье

Заварной крем

2 яйца растереть со стаканом сахара, добавить 0,5 ст. молока, 2 ст. л. муки и довести на медленном огне до загустения, постоянно помешивая. Так я смесь, которая получается (с мукой), выливаю в мультю и забываю о ней на 30-40 мин. (режим тушения). Периодически заглянешь в кастрюлю, посмотришь, готово или нет. Ну не хватает у меня терпения стоять у плиты и мешать постоянно. После того как масса остынет, в нее нужно постепенно добавить 200 г масла и взбить миксером. Крем при взбивании становится белым и густым. В конце можно добавить 1 ст. л. коньяка.

P.S. А если вместо 2 яиц положить 4-5 желтков, то в результате получается крем красивого цвета слоновой кости.

Вареная сгущенка

На дно положила марлю, чтоб не поцарапать, банку без этикетки, залила водой и включила "Тушение" на 6 часов. Муж всё приговаривал, смотри, чтоб не взорвалось - такое бывает при обычной варке, если вода выкипела. А здесь - ничего не выкипало, даже воды не пришлось подливать. Получилось просто объедение!

Щербет

500 мл 35% сливок, 1 кг сахара, грецкие орехи

Сахар смешать со сливками и в режим "Молочная каша" - 2 раза, после чего в режим "Тушение" 4 часа. В режиме тушения помешиваем каждые 30 мин. - следим за цветом массы. Смешать с грецкими орехами и разлить в формы.

P.S. Может, надо сливки с сахаром сначала мешать до полного растворения - у меня после первого цикла молочной каши сахар пристал ко дну! Мешала все время плоской деревянной лопаткой. Тогда и второй цикл молочной каши может не понадобится. С целью лучшего выпаривания жидкости клапан не вставляла до конца, а просто сверху без нажима. При этом почти ничего не выпарилось, а масса когда остыла - засахарилась. 500 мл + 1 кг + 100 г орехов = 1600 г, а получилось 1450 г щербета. В следующий раз клапан устанавливаю как положено и буду смотреть только на цвет массы. И орехов положила 100 г, а если бы было 500 г или даже 1 кг - было бы намного лучше! Масса, когда горячая - жидкая (орехи всплыли), а потом быстро застывает. Разливала в одноразовые контейнеры 250 мл - получилось 5 шт.

Яблочки с брусничкой

Яблоки зеленые (какие найдутся) - у нас влезло 5 шт., мед (по 1/2 ч. л. в каждое яблоко), грецкий орешек (по 1/2 в каждое яблоко), брусничное варенье или брусника, протертая с сахаром (сколько влезет в яблоки), вода

Яблоки у нас были зеленые во всех смыслах этого слова. У меня есть специальная чайная ложка с заостренным концом - ей мы вынули серединки яблочек, положили мед, орех и бруснику в каждое яблоко. Впихнули в мультиварку, плеснули водички на дно, до середины яблочек где-то получилось. Поставила на режим "Тушение" на 1 час, хотя и в режиме "Выпечка" должно получиться. Яблочки получились аккуратные, мягкие внутри, водичка компотного типа. Сливками взбитыми украсили и схрапали за милую душу.

Десерт из груш «Сладкая жизнь»

Груши твердые 2 шт., 1 апельсин или 4 мандаринки, 1 ч. л. меда, 1 ч. л. сахарной пудры с корицей

Груши почистила от шкурки, оставила хвостики, сбрызнула лимонным соком. Сложила в мультяшку и готовила 20 мин. на пару (или до готовности, проверять как картошку). Соус: сок апельсина или мандарин прогреть, добавить мед и сахарную пудру. Можно

покипятить, чтобы немного загустел. Готовые груши облить соусом и наслаждаться. Можно разнообразить замороженными ягодами, вареньем или шариком мороженого.

Клубничное суфле

Клубника 300-350 г (можно малину и т.п.) - размельчить в блендере, сливки или густая сметана - 150-200 г (я брала сметану 25%), яйца (отделить белки и желтки) - 3 шт., сахарная пудра - 10 ст. л., желатин - 1 пакет (10 г, можно и больше - до 40 г) - растворить в 1/2 стакана теплой воды, добавив 1/2 ч. л. лимонной кислоты или сок 1/2 лимона

Белки взбить в густую пену. Сливки (сметану) взбить в пышную массу (я добавляла загуститель для сметаны). Желтки взбить с сахарной пудрой до бела и в густую пену (можно на водяной бане для верности), пока масса не загустеет. Продолжая взбивать, влить растворенный желатин. Охладить, если масса теплая. Добавить взбитые сливки (сметану), продолжая взбивать, добавить клубнику. Добавить взбитые. Перелить в форму (я туда еще целой клубники накладала, т.к. много ее у меня) и поставить в холодильник часа на 2 для застывания. Вот и все, вкусная штука получается, как десерт.

Компот из сухофруктов

По горсточке: курага, чернослив, сушеные яблоки, сушеные груши, сушеные вишни, изюм, инжир (все, что в доме найдется) + 1 ст. л. меда и вода

Все промыть, положить в кастрюльку мультиварки, добавить мед и залить водой до верхней метки. В режиме "Тушение" на 2,5 часа. Потом можно оставить в режиме подогрева. Если у вас непереносимость меда, можно и сахар положить (пару ложек, не больше). Кстати, в жару лучше и без меда, и без сахара готовить - лучше пьется.

Пастила из яблок

Берём яблоки, моем, очищаем, удаляем сердцевинку, измельчаем в блендере в пюре. Помещаем пюре в мультю. Клапан снять. Я ставила на 65 мин. "Выпечки", мне хватило, но у меня был всего 1 кг очищенных яблок. Периодически помешиваем эту пюре силиконовой лопаточкой. В яблочное пюре можно добавить любые измельчённые орешки, я добавляю апельсиновые корочки, обжаренные на сухой сковороде и измельчённые до состояния мелких крошек в блендере. Готовое пюре должно загустеть, жидкость должна выпариться. Далее намазываем получившееся пюре на лист бумаги для выпечки и оставляем на 3-4 дня при комнатной температуре. Правильно высушенная пастила не должна прилипать к зубам. Готовую пастилу свернуть в рулет, нарезать "колечками" и убрать на хранение в сухое место. Я храню в банке при комнатной температуре.

P.S. Если нужно, то в пюре можно добавить сахар по вкусу.

Клубничное варенье

Варила клубничное варенье в мультяшке в режиме "Тушение" 5 часов (было примерно 1,5-2 кг + 1 кг сахара + 0,5 ч. л. лимонной кислоты). Как на меня, пересластила (сахару нужно раза в 2 меньше положить). Вкус интересный, и немного даже карамелизовалось (застыло на ложке, которой мешала), ягоды целые. Жидкость не испарилась практически, но воду я не добавляла совсем. Разлила его в горячие банки и закрутила крышками.

Сливовое варенье

1,2 кг слив (без косточек), 1 кг сахара (я в следующий раз положу 700 г) Ягоды положить в кастрюльку, засыпать сахаром. Перемешать. Оставить на 2-3 часа или на ночь. Перемешать. Из мультиварки вынуть клапан. Режим "Варка на пару" - 10 мин. Когда отключится, включить режим "Тушение" на 1 час. Через 2-3 часа (когда остынет) "Тушение" ещё на 20 мин. Горячее варенье положить в стерилизованные банки, закрыть крышкой.

Получается довольно много сиропа, его можно налить в отдельную банку или бутылку. Чтобы сиропа было меньше, варить с открытой крышкой, периодически помешивая.

Яблочное повидло

Яблоки вымыла, порезала на дольки-кусочки (не особо заморачиваясь величиной) и сложила в мультю. У меня было изначально на половину большой кастрюли. Налила немного воды (на глаз, где-то 1 стакан) и включила "Тушение". Пока без сахара! Через 30-40 мин., когда яблоки размягчились, засыпала сахар (наверно, 500-700г), чуть корицы и гвоздики и на "Выпечку" 40 мин. Один раз помешала.

Выпечка

Совет: как переворачивать выпечку

Переворачивают при помощи пластиковой корзинки для варки на пару. Корзинка вставляется в кастрюлю и вместе с ней переворачивается и ставится на стол. Кастрюля поднимается и шарлотка (кекс, бисквит и т.п.) остается на корзинке. Далее шарлотка аккуратно сдвигается на плоское блюдо, на неё ставится корзинка для пара, бока охватываются полосой пергаментной бумаги, чтобы не развалилась, переворачиваем вместе с корзинкой и ставим на стол. Убираем бумагу, шарлотка лежит на корзинке, непропеченной стороной вверх. Накрываем кастрюлькой, переворачиваем, снимаем корзинку и ставим в мультю допекаться. Писать всё это намного медленнее, чем переворачивать.

Пирог с несладкой начинкой (1 вариант)

1 ст. кефира, 1,5 ст. муки, 2 яйца, 1 упаковка майонеза, 0,5 ч. л. соды, 1 ч. л. сахара, начинка может быть любая

Сначала замешиваем тесто (должно быть консистенции сметаны). Мультиварку смазать маслом, затем выливаем половину теста, закладываем начинку и сверху опять выливаем оставшееся тесто. Выпекала 45 мин., затем перевернула и еще 20 мин. Готовность проверить спичкой, проткнув посередине - тесто приставать не должно.

Пирог с несладкой начинкой (2 вариант)

Тесто: 2 яйца, 250 г сметаны, 250 г майонеза, сода, 8 ст. л. с горкой муки

Рыбная начинка: 1 банка рыбных консервов в масле (сайра, скумбрия и т.п.), 1 луковица (мелко порезанная и обжаренная), вареный рис (кому сколько нравится)

Капустная начинка: капусту нашинковать и в дуршлагае в кипятке покипятить 10 мин.; 3 яйца сварить. Положить капусту, а сверху нарубленные яйца (не смешивать).

Смешать все ингредиенты теста, вылить половину в мультиварку, выложить всю начинку и сверху залить второй половиной теста. Готовить в режиме "Выпечка" 2 часа. Выключить, 10 мин. не открывать. Кто любит позажаристее, можно печь 60 мин. на одной стороне и 20 мин. на другой, переворачивая с помощью вставки-пароварки.

"Замазка" для пирога: смешать в блендере сливочный сыр, вареное яйцо, зелень укропа, майонез и несколько зубчиков чеснока и мазать этой замазкой сверху кусочек пирога.

Пирог с сырой капустой

Взбить до крепкой пены 5 белков, добавив в них 1 ч. л. соли, в присутствии которой белки взбиваются легко и быстро. Желтки растереть со 150 г мягкого сливочного масла и 1 тонким стаканом муки (160 г). Соединить с белками. Мелко нашинковать 1 глубокую тарелку (с горкой) капусты, немного подсолить. В смазанную маслом форму вылить 1/3 теста и выложить на него ровным слоем капусту, сверху – остальное тесто.

В маленькой мультиварке пекла 50 мин., затем перевернула и еще 20 мин. Тесто необыкновенно вкусное – заварное.

Капустная шарлотка

Тесто: 4 яйца, 250 г майонеза, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. соды, 4 ст. л. Муки

Начинка: 500 г капусты, 4 варёных яйца

Замесить тесто. Нашинковать капусту, добавить измельченные вареные яйца, положить на дно емкости, в которой будет печься шарлотка, залить капусту тестом. Выпекать в мультике при режиме "Выпечка" 60 мин.

Паштида с капустой и кукурузой

Тесто: 3 яйца, 250 г майонеза, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли, 1 пакетик разрыхлителя, 4 ст. л. муки с большой горкой

Начинка: 500 г капусты (около 2,5 стаканов нашинкованной), 1 варёное яйцо, 1 банка кукурузы

Яйца взбить, добавить все остальные ингредиенты теста и начинки, размешать. Мульку смазать маслом, выложить дно кольцами лука, сверху выложить тесто. Режим "Выпечка" 65 мин.

Пирог с сыром

1 мультистакан муки, 0,5 мультистакана кефира, 1 ст. л. сахара, соль, 1 ч. л. разрыхлителя, 50 г масла сливочного (размягчить в микроволновке 30 сек.), 1 яйцо, сыр (150-200 г)

Все ингредиенты перемешать, вылить в мультю. Сверху посыпать тертым сыром. Выпекать 65 мин.

Мясной пирог с рисом и кукурузой

500 г говяжьего фарша, 2 стакана отваренного риса с кукурузой, 4 яйца, 1/2 ст. муки, соль, перец, зелень по вкусу

Все смешать и выложить в смазанную маслом кастрюльку. Режим "Выпечка" 60 мин.

Пицца

Тесто: вода - 150 мл, сливочное масло - 15 г, соль - 1 ч. л., сахар - 0,5 ст. л., мука - 300 г, дрожжи - 0,5 ч. л.

Готовое тесто разделить на 3 части. Одну часть раскатать в круг и выложить на расстойку в кастрюльку мультиварки, смазанную растительным маслом. Две части можно хранить в холодильнике в пакете. Пока тесто стоит на расстойке в режиме "Подогрев", приготовить начинку, которая вам нравится. Выкладываем начинку на тесто, посыпаем сыром и ставим на режим "Выпечка" на 40 мин.

Ленивая пицца

2 яйца взбиваем с 0,5 ч. л. соли. Туда добавляем 1 стакан кефира, в котором развели 0,5 ч. л. соды. Далее – мука (примерно 1 стакан). Тесто, как на оладьи. Далее трем 250 г сыра, режем колбаску (сосиски), укроп и все это высыпаем в тесто. Режим "Выпечка" 65 мин.

Пончики из сгущенки

1 банка сгущенки, 3 яйца, 1,5 ч. л. разрыхлителя, 500 г муки, растительное масло для жарки

Сгущенку с яйцами взбиваем до однородной массы, добавляем разрыхлитель и муку, замешиваем эластичное тесто. Жарим в большом количестве масла. Налила масла в мультю так, чтобы пончики покрыло (я набирала чайной ложкой), на "Выпечке" 40 мин., по возможности перевернуть.

Апельсиновый кекс

2 апельсина, 2 яйца, 2 стакана сахара, 2 ст. муки, 200 г маргарина, 0,5 пакета разрыхлителя. Апельсины перекрутила на мясорубке вместе с кожурой, добавила все остальное, перемешала в миксере и на "Выпечку" 60 мин.

Банановый кекс

2-3 банана, 1 ст. сахара, 1 ст. муки, 2 яйца, 1/3 - 1/2 пачки маргарина (100 г), 1 ч. л. соды, (можно добавить орехи, варенье или мед).

Взбить яйца с сахаром, добавить бананы (заранее размятые и взбитые вилкой или миксером), растопленный маргарин, соду (не гасить), муку, медленно перемешать. Вылить в мультю, смазанную маргарином и обсыпанную манкой. Режим "Выпечка" 65 мин. + 20 мин.

Лимонный кекс

Тесто: 2 стакана муки, 1 стакан сахара, 200 г размягченного сливочного масла, 1 лимон, 1 ч. л. куркумы, 4 яйца, 1 ч. л. соды, ванилин.

Пропитка: 3-5 ч. л. лимонного сока, 6 ч. л. сахарной пудры.

Цедру лимона натереть на мелкой терке, сок выжать. Размягченное сливочное масло растереть с сахаром, ванилином, куркумой, яичными желтками, лимонным соком и цедрой. Вмешать муку, смешанную с содой. Яичные белки взбить в крепкую пену и осторожно подмешать в тесто. Тесто выложить в форму и выпекать в режиме выпечка 1,5 часа. Не открывать мультиварку 10 мин. после окончания выпечки. Сделать пропитку: лимонный сок размешать с сахарной пудрой. Облить пропиткой еще горячий кекс.

Вместо соды я использовала разрыхлитель, куркуму не клала. Пропекся идеально.

Геркулесовый кекс

100 г маргарина, 2 яйца, 3/4 ст. сахара, щепотка соли, 2 ст. геркулеса (у меня было Ясно солнышко №3), 1/2 ч.л. гашеной соды.

Маргарин был из морозилки - натерла на крупной терке. Добавить яйца, сахар, соль и соду, растереть вилкой (если останутся комочки маргарина - не страшно). Добавить геркулес, перемешать, выложить все в мультю и разровнять. Через 40 мин. выпечки он был готов. Я перевернула и еще на 10 мин. поставила.

Медовый кекс

2 яйца, 1 стакан меда, 1 стакан сахара, 1/2 стакана растительного масла, 2 стакана муки, 1 ч. л. порошка для выпечки, 1 ч. л. соды, 2 ст. л. какао, 1 стакан горячей воды. Смешиваем миксером масло, мед, сахар, яйца. Отдельно смешиваем сухие ингредиенты, постепенно добавляем сухую смесь в масляную, продолжая перемешивать. В конце вливаем стакан горячей воды и смешиваем до образования однородной массы (не пугаемся, если покажется жидковато, так и должно быть). Я вмешивала горячую воду ложкой, а не миксером. Выливаем в смазанную маслом и притрушенную мукой форму и выпекаем 65 мин.

Творожный кекс

1 яйцо, 150 г творога, 1 ст. сахара, горсть изюма, цедра апельсина и чуть-чуть лимона, 100 г маргарина, 2,5 ст. муки, 0,5 ст. молока.

55 мин. на "Выпечке", сверху посыпала пудрой с какао.

Сметанный кекс с изюмом

3-4 яйца, 2/3 ст. сахара, 0,5 ст. сметаны (120 г), 4 ст. л. растительного (желательно оливкового) или растопленного сливочного масла, 2 ст. муки, 1/3 ч. л. соды, 0,5 ст. изюма, ванилин, сахарная пудра.

Яйца растереть с сахаром и ванилином. Вмешать сметану и масло. Всыпать муку, смешанную с содой. Все хорошо размешать. Должно получиться густое льющееся тесто. Изюм промыть, воду хорошо слить. Изюм желательно обсушить на полотенце. Положить в глубокую миску, всыпать 1-2 ложки муки и интенсивно потрясти так, чтобы каждая изюмина оказалась покрыта мукой (тогда изюм равномерно распределится в тесте и не опустится ко дну). Изюм положить в тесто и быстро перемешать. Выложить в смазанную маслом форму и выпекать до готовности.

Шоколадный кекс

100 г масла или маргарина, 150 г сахара, 1 стакан муки, 80 мл крепко заваренного кофе, 1 яйцо, 1 ст. л. какао, 1 ч. л. пекарского порошка, 100 г орехов, 4 ст. л. изюма, 1/2 ч.л. корицы.

Масло взбить с сахаром, добавить яйцо, кофе, размоченный изюм, поджаренные и смолотые орехи (мне нравятся лесные). Муку смешать с пекарским порошком, какао, корицей и добавить в масляную смесь, хорошо перемешать. Выпекать 50 мин. (форма диаметром 16 см). Кекс очень нежный, воздушный. Сверху покрыть шоколадной глазурью или растопленным шоколадом.

Кекс с вишней и шоколадом

200 г сливочного масла, 200 мл сметаны, 1 ст. сахара, 350 г муки, 1 пакетик (10 г) разрыхлителя, 4 яйца, 1 банка (800 г) вишен (я делала с замороженной вишней), ваниль, 100 г шоколада крупно порезанного, сахарная пудра.

Взбить масло с сахаром до пышной массы. Добавляем по одному яйца, после каждого взбивая на большой скорости до полного перемешивания. Уменьшаем скорость, добавляем сметану. Муку просеять с ванилью. Насыпать и замесить тесто консистенции густой сметаны, положить шоколад и вишню, перемешать ложкой. Режим "Выпечка" 65 мин. + 40 мин. Остудить кекс, переложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

Кекс с корицей и какао

300 г муки, 1 ст. л. какао, 0,5 ч. л. корицы, 1 ч. л. разрыхлителя, 2 яйца, 150 г маргарина для выпечки, 120 г сахара, 1 ст. л. меда, 0,5 стакана молока, цедра 1 апельсина.

Муку смешать с корицей, разрыхлителем и какао. Яйца взбить с сахаром до белой пены, добавить размягченный маргарин и мед. Затем, продолжая взбивать, влить потихоньку подогретое молоко. В муку натереть цедру апельсина, затем добавить яично-масляную смесь и все перемешать миксером на невысокой скорости. Тесто выложить в форму, смазанную жиром. Пекся в мультиварке 65 мин. и потом еще 20 мин. Этот кекс хорош к чаю или кофе с маслом.

Английский кекс

350 г сахара, 3 яйца, 175 г растительного масла, 55 г сметаны, 2 ч. л. ванилина, 1 ч. л. мускатного ореха, 2 ч. л. корицы, 1 ч. л. соды, 0,5 ч. л. соли, 300 г тёртой моркови, 0,5 стакана миндаля, 0,5 стакана фундука, 0,5 стакана грецких орехов, 1 стакан изюма.

В отдельной миске взбить яйца + сахар + масло растительное + сметану + ванилин. В другой миске смешать все сухие ингредиенты. Смешать яично-сметанную и сухую смеси. Добавить морковку, орехи и изюм. Вылить в кастрюльку мультиварки и поставить в режим "Выпечка" на 65 мин., а по истечении этого времени ещё на 40. Дать остыть в кастрюльке. Выложить на блюдо и украсить сахарной пудрой.

Кекс «Дачный»

2 яйца, 1 банка сгущенки, 1 ч. л. соды (можно разрыхлитель), 150 г муки, 1 ст. л. крахмала, 1 пакетик ванилина, замороженная клюква.

Яйца взбить, добавить сгущенку, соду, муку и крахмал, вымесить. Клюква у меня была из морозилки, насыпала на смазанное дно кастрюльки, чтоб покрыла равномерно в один слой, припылила крахмалом, посыпала сахарным песком чуть-чуть по ягоде и залила приготовленным тестом. Выпечка 50 мин. и 10-15 мин. на расстойку.

Кулич-кекс

300 г сливочного масла, 2 чашки сахара, 6 яиц, 2 небольших лимона или 1 большой, 4 чашки муки, 1 пакетик разрыхлителя, 1 чашка изюма, 1 чашка грецких орехов или фундука.

Размягчённое масло растереть добела с сахаром, вбить яйца, добавить сок и цедру лимона. Всыпать муку с разрыхлителем и изюм с орехами. Программа "Выпечка" 2 раза по 65 мин.

Шарлотка

4 яйца + 1 ст. муки + 1 ст. песка + 1/2 пакетика разрыхлителя и 1/2 ч. л. соды с уксусом.

Все вместе взбить миксером. Форму смазать сливочным маслом, закинуть яблоки (7-8 шт.), залить тестом, перемешать (прямо ложкой) и печь в режиме "Выпечка" сначала 65 мин., потом еще 20-25 мин. (крышку не открывать). Дать постоять минут 15, потом перевернуть на тарелку.

Шарлотка с бананами и какао

5 яиц взбила блендером, потом постепенно насыпала 2 стакана сахара (продолжая взбивать) и 2 стакана муки. Мультию смазала маслом, половину получившейся смеси

вылила в нее, далее рядок бананов. В оставшуюся смесь добавила 3 ст. л. какао, перемешала и вылила в мультю. Режим "Выпечка" 65 мин.

Шарлотка с черной смородиной

4 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, щепотка соли, ванилин, пекарский порошок (или сода) на кончике ножа, чёрная смородина (в моём случае замороженная - не размораживать!).

Взбиваем хорошенько, в пену, яйца с сахаром. Вмешиваем в эту смесь муку + соль + ванилин + пекарский порошок (или соду). Кастрюльку мультиварки смазываем маслом и обсыпаем манкой или сухарями. Смородину вымыть, но не размораживать! Аккуратно выкладываем тесто в кастрюльку и сверху кладем чёрную смородину одним слоем. Не приминайте (смородина в процессе приготовления осядет на дне и если положить много смородины, то она начнёт подгорать). Выпекаем в режиме "Выпечка" 65 мин. По окончании выпечки дать немного постоять. Можно немного полить сиропом. Затем выложить на блюдо и украсить.

Шарлотка с вишней

4 яйца, 1 ст. сахара, 1 ст. муки, ваниль, пакет замороженной вишни, сливочное масло, манка (или панировочные сухари, или перекрученное печенье).

Смазать ёмкость мультиварки маслом, обсыпать манкой или тем, что есть из списка. Яйца взбить в миксере, аккуратно и постепенно всыпать к ним сначала сахар, потом муку. Вылить тесто в ёмкость для приготовления. Сверху выложить размороженную вишню (часто, равномерно, в один слой). Поставить программу "Выпечка" на 65 мин., потом ещё на 40 мин.

Выложить на блюдо и можно украсить: взболтать 1 яйцо (сверх рецепта), намазать им остывшую шарлотку и сверху усыпать горошком для торта, красиво смотрится шоколадный с белым вперемешку. Я думаю, что так же и со сливой можно и, наверное, с клубникой.

Вишня Hortex замороженная 400 г. Я кладу её сразу из морозилки, когда тесто уже в форме и выкладываю очень осторожно, чтобы она не сразу на дно ушла, очень часто. А режим "Выпечка" на 65 мин., но когда я впервые готовила шарлотку подобным образом и открыла мультю, тесто сверху оказалось ещё жидким и я добавила 40 мин. готовки и всё получилось.

Пирог с вишней

Тесто: 2 яйца, 1 ст. сахара, 200 г творога, 200 г растопленного сливочного масла, 300-400 г муки, 1 пакет ванильного сахара, щепотка соли, 1/2 ч. л. Сода.

Начинка: 400 г замороженной вишни (дать растаять, слить весь сок), 2 ст. л. крахмала.

Я все для теста миксером смешала (муки на глаз, чтобы тесто от рук отлипало). Потом тесто в пленку и на 2-3 часа в холодильник. Кастрюльку обмазала маслом и на дно положила кружок кальки, на всякий случай, чтобы не пригорело. Тесто разделить на 2 части, раскатать кружок и положить на дно, потом руками размять, сделать бортик. Выложить вишню и посыпать 2 ст. л. сахара, сверху накрыть оставшимся тестом, тоже лепешку раскатать и бортики защипать. На "Выпечку" на 65 мин. + 20 мин. Потом перевернуть и еще на 20 мин.

Пирог «Негр в пене»

Тесто: 2 яйца, 1 ст. сахара, 1 ст. сметаны (кефира), 1 ст. варенья, 2 ст. муки, 1 ст. л. соды, 0,5-1 ст. грецких орехов (можно изюм, чернослив или курагу)

Крем: 0,5 л сметаны (сливок), 1 ст. сахара (размолотого в пудру).

Смешать яйца, сахар, варенье и орехи. Вмешать соду. Смесь побелеет и в несколько раз увеличится в объеме. Быстро вмешать сметану и муку. Выложить в смазанную маслом мультю, режим "Выпечка" 65 мин. + 20 мин. Корж остудить, разрезать на 2 части и промазать сливочным кремом. Верх торта можно украсить орехами, ягодами или шоколадной стружкой.

Пирог с творогом

Тесто: 1,5 мультишных стакана овсяных хлопьев, 2 ст. л. сахара, 4 ст. л. воды, 1 ст. л. сливочного масла (мелко порезать), чуть-чуть соли.

Начинка: 2 пачки обезжиренного творога, 2 яйца, сахар по вкусу, 1 ст. л. крахмала.

Смешать все ингредиенты для теста, раскатать и выложить на дно мульти. Смешать творог с крахмалом и желтками. Взбить белки, постепенно добавляя сахар. Осторожно соединить белки с творогом. Вылить на тесто. Выпекать 60 мин., затем выключить мультю и 15 мин. не открывать.

Сметанный пирог к чаю

Тесто: 200 г сметаны, 250 г сливочного масла, 1 ст. сахара, 2 яйца, 1,5 ч. л. соды, 2,5-3 ст. муки, ванилин.

Начинка: любое густое варенье, яблоки, курага, орехи, изюм.

Соду погасить в сметане и дать постоять 10-15 минут. В это время взбить масло с сахаром и яйцами. Смешать две смеси с мукой. Форму хорошенько смазать маслом и присыпать мукой. Налить тесто и печь 40-50 минут в хорошо прогретой духовке. В мульте пекла 55 мин. - пирог вышел высокий, вкусный и очень нежный (пропекся хорошо). Любое варенье смешать с яблоками, орехами и изюмом. И как остынет корж - смазать его.

Творожник с малиной

Творог 500 г смешать со 100 г сметаны (сливок) и в блендер, потом добавить 3 яйца, 1/2 стакана сахара, ванилин, немного соды, 1 ст. л. крахмала. Затем берем малину 300 г (у меня замороженная), в блендер + 1/2 стакана сахара + 2 ст. л. крахмала. Смазываем форму и кладем сначала творожную массу ложки 3-4, чтоб дно закрыло, потом малину и т.д. по очереди, как в зебре. В мульте выпекалась 65 мин. + 40 мин. Но когда я вынимала - перевернула на решетку, оно потекло, но потом, когда постоял на тарелочке, хорошо застыл и прекрасно резался.

Творожный пирог с абрикосами

Тесто: 75 г творога, 3 ст. л. молока, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сахара, соль, разрыхлитель, 200 г муки.

Крем: 475 г творога, 100 г сливок, 3 яйца, 3 ст. л. сахара, ванильный сахар, 1 ст. л. крахмала, 1 ст. л. манной крупы.

Положить в миску муку с разрыхлителем, щепотку соли, творог, сахар, молоко, растительное масло и все перемешать. Накрывать тесто и охлаждать 30 мин. Развести творог сливками, добавить 3 взбитых желтка с сахаром, крахмал, манку и ванильный сахар. Отдельно взбить 3 белка и добавить их к творожной массе. Тесто раскатать по форме, сделать бортик. На тесто выложить персики. Выложить творожный крем. Выпекать 60 мин. Не открывать муляшку во время выпечки и после до полного остывания.

Пирог с ревенем

3 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан молока (йогурта или кефира), 1 стакан растительного масла, 2 стакана муки, 1 пакетик порошка для выпечки (1 ч. л. соды - погасить, если берёте молоко), ваниль, 500 г ревеня.

Ревень почистить, помыть и нарезать кусками произвольной формы. Яйца растереть с сахаром, всыпать ваниль, влить молоко и масло, добавить разрыхлитель, смешать до однородной массы. Всыпать небольшими порциями муку и хорошо перемешать (можно просто все компоненты смешать миксером или в комбайне). Разогреть немного кастрюлю, смазать маслом, обсыпать мукой, вылить тесто и "утопить" в нём ревеня (можно ревеня смешать с тестом заранее). Выпекать приблизительно 2 по 60 мин.

Яблочно-кокосовый пирог

150 г теплого сливочного масла взбить с сахаром (120-150 г), постепенно добавить 3 яйца. 160 г муки смешать со 100 г кокосовой стружки и 1 пакетиком разрыхлителя - понемногу добавлять в яично-масляную смесь, доливая 100 мл молока. В готовое тесто порезать

кубиками 2 яблока, перемешать и выложить в мультю. Присыпать сверху измельченным миндалем. Режим "Выпечка" на 1ч 40 мин.

Пирог с ягодами

200 г любых замороженных ягод, 4 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан апельсинового сока, 150 мл растительного масла, 300 г муки, 4 ст. л. овсяных хлопьев, 1 пакет разрыхлителя, 1 ч. л. какао, 0,5 ч. л. корицы.

Яйца с сахаром взбить, добавить растительное масло и апельсиновый сок. Подмешать муку, овсяные хлопья, разрыхлитель, порошок какао и корицу. Выложить тесто в мультю, смазанную жиром. Сверху распределить ягоды. Выпекать 1 час 40 мин. Остудить, украсить сахарной пудрой и ягодами.

Тертый пирог с вареньем

Тесто: 2 ст. муки (стаканы обычные, 250 мл), 1 ч. л. пекарского порошка, 1/2 ст. сахара, 180 г маргарина для выпечки (я брала постный)

Начинка: любое варенье (можно консервированные фрукты или замороженные ягоды).

Муку просеять, добавить пекарский порошок, всыпать сахар. Холодный маргарин натереть на тёрке (или просто добавить размячённый маргарин) и смешать с остальными компонентами до получения крошки. 2/3 теста выложить в форму. Выложить начинку, разровнять. Сверху насыпать оставшуюся 1/3 теста. Выпекать 65 мин. Когда немного остыло, просто перевернула его на руку и переложила в тарелку. Приготовление занимает очень мало времени, еще меньше времени заняло его уничтожение.

Сливовый пирог-перевертыш

400 г слив (примерно 20 штук), 1,5 стакана сахара, 1 стакан муки, 150 г сливочного масла, 2 яйца, 1/3 стакана молока, 2 ч. л. разрыхлителя, ванилин.

Масло комнатной температуры (оставив небольшой кусочек - размером со спичечный коробок) растереть с 3/4 стакана сахара, разрыхлителем и ванилином в однородную мягкую массу. Вмешать муку. Добавить яйца и молоко, хорошо размешать. Сливы разрезать на половинки и вынуть косточки. Сливы лучше брать кислые и осенних твердых сортов. В сковороде растопить отложенное масло, насыпать сахар (оставшиеся 3/4 стакана) и довести до закипания. Выложить сливы разрезом вниз. Поверх слив ложкой аккуратно выложить тесто.

Растопила в микроволновке масло 1 мин., 2-3 ст. л. совсем жидкого на дно кастрюльки + сахар, сливу срезом вниз, тесто. Выпечка 1 час, потом ещё 30 мин. (слива была из морозилки). Немножко рассыпался при вытаскивании (может, надо было сразу вынимать, а не ждать 10 мин.), ну и сахару можно поменьше.

Шоколадно-творожный мраморный пирог

Тесто: 100 г сливочного масла, 125 г шоколада, 125 г сахара, 2 яйца, 125 г муки, 1/2 ч. л. разрыхлителя, 1/4 ч. л. соли.

Творожная масса: 250 г творога, 85 г сахара, 1 яйцо, 1 пакетик ванильного сахара.

Растопить шоколад с маслом. Взбить миксером яйца с сахаром и ванилью. Продолжая взбивать, влить растопленный шоколад. Немного взбить. Всыпать муку, смешанную с солью и разрыхлителем. Перемешать на небольшой скорости.

Творог, яйцо, сахар и ванильный сахар - взбить всё вместе. Форму смазать, вылить 3/4 части шоколадного теста в форму и разровнять. Затем налить творожную массу, разровнять. Остатки шоколадного теста в виде кружочков распределить сверху творожной массы. Нарисовать зубочисткой или бамбуковой шпажкой мраморный узор.

В мультиварке программа "Выпечка" 65 мин. + 20 мин. После сигнала открыть крышку и остудить пирог.

Бисквит

Яйцо - 3 шт., сахар - 150 г (1 чашка), мука - 160 г (1,5 чашки), разрыхлитель - 1/2 ч. л.

Яйца взбить с сахаром миксером на большой скорости до пышной массы 5-6 мин. Муку перемешать с разрыхлителем (я это делаю в чашке-сите еще при подготовке продуктов).

Всыпать муку в яичную смесь и аккуратно перемешать 30 сек. (я мешаю одной лопастью миксера). Выпекать 40 мин. После выпекания оставить остывать в форме 15 мин., затем выложить на решетку.

Бисквит с корицей

Я бисквит делаю с корицей, а самый мой любимый это так: на дно кастрюльки сыплю арахис - целиком или половинками (примерно жменьку), потом тесто выливаю (либо все, либо половину), а сверху (либо между половинками) сыплю щедро корицу молотую. Мне очень вкусно!

Бисквит с кофе и коньяком

Выпекаем бисквит по рецепту без изменений. Разрезаем на 2 коржа - у нас будет 2 торта. Готовим крем: 20 мл коньяка, 20 мл ананасового сока (можно апельсиновый, яблочный, какой угодно), 30 мл крепкого кофе. Готовим так: 1 полную ч. л. с горкой растворимого кофе + 2 ч. л. сахара + 30 мл горячей воды, размешать 250 г творога. Все это просто хорошо перемешать, идем дальше: 200 мл сливок для взбивания (я брала растительные не очень жирные, процентов 19), 75 г сахарной пудры смешиваем с 1 пакетиком загустителя для сливок. Взбиваем миксером сливки с сахарной пудрой, смешанной с разрыхлителем, до густого состояния. Потом в емкость, где у нас сливки, добавляем творог и все взбиваем, уже недолго, просто чтобы хорошо размешалось. Полученной творожно-сливочной массой выкладываем высокий слой поверх одного коржа (используем половину смеси) и 2-ю половину выкладываем на 2-й корж. Выравниваем, формируем бока (я делала просто плоским ножом) и сверху посыпаем крошками бисквита и тертым черным шоколадом). Получилось вместо одного торта 2.

P.S. Что хотела сделать и забыла - дольки ананаса можно было выложить кольцами прямо на бисквит, а поверх положить уже крем, либо 2-й вариант - порезать на кусочки и смешать с кремом, а потом выложить уже на бисквит. И, думаю, можно было еще сделать пропитку для бисквита и предварительно его пропитать, например, крепкий кофе с коньяком или ананасовый сок с коньяком.

Бисквит с ананасами

3 яйца взбила с 1 чашкой сахара, потом добавила 1 чашку муки, немного соды (погасила уксусом), ложкой перемешала и добавила порезанные ананасы, уже в конце. Осторожно все перемешала и поставила в режим "Выпечка", после этого оставила на 15 мин. в машине, вот и все. Теперь планирую повторить с клубникой, думаю, будет не хуже.

Бисквит на кипятке

4 яйца, 300 мл (именно миллилитров) муки, 200 мл сахара, 100 мл кипятка, 2 ч. л. разрыхлителя.

Яйца взбить 5 минут (засаеваем по часам) миксером, добавить сахар и еще 10 мин. взбиваем (засаеваем). Муку смешать с разрыхлителем, просеять 2-3 раза. Вскипятить воду. В яйца добавить кипятка, перемешать венчиком (не миксером), потом порциями в 3-4 приема ввести муки, после каждой порции аккуратно перемешивая венчиком. Тесто перелить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой (манкой), режим «Выпечка» 50 мин. Корж разрезать на 2-3 части. Дальше каждый слой пропитывала сиропом от манго и по паре кусочков манго разрезала и раскладывала по коржу.

Крем: можно сметана, можно только сливки, я взяла 400 г сливок 33% + 400 г сметаны 42% + сахар (меньше 1 стакана), немного ванили.

Торт «Панчо»

Сделала бисквит на кипятке, добавив 2-3 ст. л. какао. Крем: 800 г сметаны взбиваем, чтобы увеличилась в объеме и стала гуще, и добавляем сахар (по вкусу 1/2 – 1 стакан), можно ваниль. Чтобы лучше пропитался, взять 20% сметану, чтобы не растекался – лучше 30%. Потом режем корж: сначала отрезаем тонкий корж (низ), остальное - на квадратики 2х2 см. На блюдо кладем круглый корж, затем измельченные грецкие орехи, консервированные ананасы из банки, потом каждый кусочек обмакиваем на вилке в креме

и выкладываем слой, потом орехи, ананас, опять кубики в креме и т.д. Выложить горкой, оставшимся кремом полить сверху, украсить по желанию. Я обычно на ночь в холодильнике даю пропитаться.

Кофейный бисквит

Тесто: 5 ч. л. растворимого кофе, 2 ч. л. кипятка, 4 яйца, 4 ст. л. с верхом сахарной пудры, 1 ч. л. ванильного экстракта, 120 г молотого миндаля, 2 ст. л. муки

Крем: 150 мл сливок для взбивания, 2 ст. л. сливок 10%, 2 ст. л. сахарной пудры, 2 ст. ликера «Амаретто», тертый шоколад.

Растворить кофе в кипятке. Взбить желтки с сахарной пудрой до состояния кремообразной массы, добавить ванильную эссенцию, миндаль, 2/3 кофейной смеси, перемешать. Взбить яичные белки до «мягких» пиков. Добавить 2-3 ст. л. в мучную смесь, размешать. Аккуратно вмешать остатки белков, всю муку в ореховую смесь до получения однородной пышной массы. В мультиварке смазать маслом кастрюлю. Режим "Выпечка" 65 мин. Вытряхнуть, остудить. Разрезать на 2 коржа.

Крем: взбить сливки, добавить пудру, остатки кофейной жидкости, ликер. Взбить. Смазать коржи, посыпать сверху тертым шоколадом. Дать пропитаться.

Сметанник

1 банку сгущенки смешиваем с 2 желтками, белки взбиваем отдельно. Добавляем 1 стакан муки, вмешиваем белки + 1 ч. л. гашеной соды. Режим "Выпечка" 40 мин. (мне кажется, и 35 хватит)

Крем: 700-800 г сметаны 20%, 1/2 - 1 стакан сахара. Когда корж испечется и остынет, разрезать на 4 части, смазать кремом и оставить на ночь в холодильнике.

Творожный торт а-ля чизкейк

Тесто: 2 яйца, 0,5 ст. сахара, 0,5 ст. муки, щепотка соли и щепотка соды

Творожная начинка: 5 яиц, 700-800 г мягкого творога (в моём случае 3 пачки "Домик в деревне" 5,5%), 250 г сметаны, 1,5 стакана сахара, 3 полных ст. л. самовосходящей муки или крахмала

Смешать творог с желтками, сметаной и крахмалом до получения однородной массы. Можно добавить ванилин. Взбить белки в густую пену и продолжать взбивать, добавляя сахар (взбить, как на безе). Очень аккуратно (!) вмешать белки в творожную массу.

Яйца хорошенько взбить с сахаром, затем добавить муку, соль, соду. Всё перемешать и в смазанную кастрюльку мультиварки ровным слоем. На этот слой аккуратно, небольшими порциями выкладываем творожную смесь. Ставим в режим "Выпечка" на 65 мин. После приготовления выключить мультиварку из сети и оставить остывать, НЕ ОТКРЫВАЯ. Как остынет, творожный торт а-ля чизкейк готов.

Творожный торт

5 яиц, 3 пачки творога 5%, 3 ст. л. с горкой крахмала, 250 г сметаны 20%, 1 ст. сахара

Смешать желтки, творог, крахмал, сметану. Взбить белки и сахар (безе). Аккуратно смешать 2 смеси. Выкладываем в мультю - на слой орехов грецких. Ставим на 65 мин. По отключении НЕ ОТКРЫВАТЬ до остывания, иначе осядет!

Торт «Творожная красота»

Творог - 800 г, яйца - 4 шт., сахар - 150 г, крахмал - 4 ст. л. с горкой, шоколад - 100 г (в моем случае шоколад + сливки + 1 ст. л. сливочного масла)

Смешала миксером на 1 скорости все вместе: творог, яйца, сахар, крахмал. Отлила часть массы и туда добавила шоколад. Если творог крупинками, лучше придать ему однородность. Тесто получилось очень жидкое. В предварительно смазанную маслом форму мультиварки выливала по очереди обе части теста, пыталась красиво, по спирали. На режиме "Выпечка" 65 мин., потом не открывала крышку примерно час. Вытащила из формы с помощью паровой корзинки и в холодильник.

Медовик

Тесто: 100 г маргарина, 1 стакан сахара, 2 ст. л. меда, 1 десертная ложка соды

Маргарин растопить и все добавлять, помешивая. 3 яйца взбить отдельно и вмешать в тесто – все должно увеличиться вдвое. 2 стакана муки.

Крем: 2 стакана сметаны + 100 г масла + 1 стакан сахара + ванильный сахар + 0,5 стакана молотых грецких орехов

Тут же сделала тесто и всю порцию положила в мультиварку. Опытным путем получилось окончательное время приготовления 55 мин. Вынула прямо горячее - разрезала на 7 коржей и промазала сметанным кремом.

Медовик без масла

2 яйца, 120 г сахара, 120 г меда, 240 г муки, 0,5 ч.л. соды

Яйца перетереть с сахаром, добавить мед (я взяла 60 г темного каштанового меда и 60 г светлого горного). Все хорошо размешать. Вместо соды я взяла 2,5 ч. л. разрыхлителя, смешала с мукой. Добавила и все перемешала хорошенько. Смазала кастрюльку мульти сливочным маслом. Тесто вылила и пекла 65 мин. Отключила, вытащила сразу и дала остыть. Разрезала корж на 4 части при помощи струны. Сделала крем: 400 г сметаны и 150 г сахара, измельчила 200 г орехов, но можно и без них.

Торт «Сластена»

Готовим в мультиварке бисквит по рецепту с добавлением 3 ст. л. какао; бабку творожную - точно по рецепту; любую пропитку-промазку - варенье, желе, густой компот, пудинг и т.п. (сегодня я использовала остатки желе). Бисквит разрезаем на 2 коржа. На нижний корж кладем желе (или что там у вас по плану). Сверху остывшую творожную бабку. Закрываем вторым коржом бисквита. Если есть опыт и желание - можно украсить верх. Я не украшала - просто как десерт, сверху можно полить сметаной, взбитой с сахаром.

Торт «Зебра»

3 яйца и 1,5 ст. сахара взбить, добавить 200 г сметаны, взбить, 100 г маргарина размягченного (не жидкого), взбить, затем 1,5 ст. муки и 1 ч. л. разрыхлителя. Разделить на 2 части, в одну добавить какао и выкладывать ложной поочередно - белое, черное. Теста получается много, поэтому пришлось допекать, я пекла сначала 50 мин., а потом еще на 20 поставила. Но, наверное, можно теста поменьше делать раза в 1,5, тогда как обычно 40-50 мин.

Абрикосово-вишневый торт

Бисквит: 6 яиц, 1 ст. сахара, 1 ч. л. ванилина, 2/3 ст. муки, 1/4 ст. крахмала.

Начинка: 1,5 банки абрикосового джема, 1 пачка (500 г) замороженной вишни.

Сироп: 1 ст. сахара, 1 ст. воды, 2 ст. л. ликёра (для ароматизации).

Глазурь: 10 ст. л. сахара, 8 ст. л. кипятка, 2 ч. л. 3% уксуса.

Испекла бисквит. Пекла в режиме "Выпечка" 55 мин. и на 10 мин. оставила в мультиварке, предварительно выключив из сети. Затем, когда бисквит остыл, разрезала его на 4 коржа. Далее пропитала каждый корж сиропом (1 стакан сахара + 1 стакан воды довести до кипения, можно добавить ликёр для аромата). Затем собираем торт следующим образом: 1-й корж намазать абрикосовым джемом и уложить на него вишню (в моём случае размороженная), на этот корж кладём 2-й и т.д. Когда торт будет собран, обмазать его джемом и покрыть либо глазурью, либо марципаном.

В данном случае глазурь, которую готовим вот так. В толстодонную кастрюльку кладём 10 ст. л. сахара + 8 ст. л. кипятка. Всё смешать и, накрыв крышкой, варить сироп до пробы "на мягкий шарик" (т. е. ложкой зачерпываем немного сиропа и выливаем в холодную воду, если удаётся из сиропа слепить шарик, то сироп готов к дальнейшей работе). Не снимая с огня, добавляем в кастрюлю 2 ч. л. 3% уксуса. Хорошо смешиваем и ставим кастрюлю в холодную воду (так, чтобы вода ни в коем случае не попала внутрь) и начинаем взбивать сироп ложкой. Очень скоро сироп начнёт белеть и загустевать. Для

ароматизации можно добавить 1-2 ст. л. ликёра (в моём случае Бейлиз). Глазурь готова. Если она быстро загустела, её можно опять подогреть и применить по назначению.

Фруктовый торт «Смородинка»

4 яйца, 1 ст.сахара, 1 ст. муки, разрыхлитель (у меня была 1/3 пакетика), ванильный сахар. В мультю на 60 мин. Я, правда, потом еще минут 10 с другой стороны подержала (но это не обязательно). Разрезать на 2 коржа. В кипяток добавить сахар, выжать сок апельсина (немного, все на глаз) и пропитать коржи. Между ними толстый слой смородины, протертой с сахаром.

Торт «Влюбленный персик»

5 яиц, 175 г сахарного песка, 125 г муки, 75 г крахмала, 1 ч. л. разрыхлителя, ванильный сахар, щепотка соли.

Для приготовления теста яйца взбить с 6 ст. л. горячей воды с сахарным песком, ванильным сахаром и солью миксером на самой высокой скорости до побеления и увеличения в объеме. Муку смешать с крахмалом и разрыхлителем, затем просеять во взбитую яичную массу и осторожно перемешать до получения гладкого однородного теста. Тесто выложить в мультяшку. Выпекать 65 мин.

Крем: 150 г слив масла, 300 г сметаны 30%, 2/3 банки сгущенки – все взбить.

Бисквит разрезала на 3 коржа. Каждый пропитала персиковым сиропом из банки. На корж немного протертой смородины (я люблю с кислинкой), затем крем, затем порезанные кусочками персики из банки. На 2-й корж то же самое. Сверху 3-й корж обмазала кремом и по бокам, посыпала тертым шоколадом. По бокам разложила персики порезанные, а посередине цветочек из желейных сердечек (желе делала из пакетика Dr. Oetker, сердечки вырезала формочкой для печенья).

Торт «Весенняя мелодия»

Тесто: 3 яйца, 60 г слив. масла, 75 г сахара, 200 г муки, 1,5 ч.л.разрыхлителя, 1/4 л молока

Начинка: 700 г малины (я взяла замороженные ягоды), 400 мл сливок 33%, 2 ст. л. сахара, 30 г ванильного сахара.

Глазурь: 100 г сахарной пудры, 2 ч. л. выжатого лимонного сока.

Отделить белки от желтков. Белки взбить в крепкую пену. Сливочное масло растереть с сахаром до получения пенообразной массы, постепенно вводя желтки. Муку и разрыхлитель просеять над полученной массой, размешать. Влить подогретое молоко. Тщательно размешать до однородной массы. С помощью венчика или деревянной ложки аккуратно ввести взбитые белки. Мультиварку смазать маслом, обсыпать манкой, на "Выпечку" на 60-65 мин. Полученный бисквит разрезать на 2 коржа, когда остынет.

Ягоды разморозить, можно перемешать с сахаром. Сливки взбить с сахаром и ванильным сахаром. Отложить 1/3 сливок. Охладить. Оставшимися сливками покрыть 1 из коржей. Сверху положить ягоды. Покрыть их сверху слоем сливок. Накрыть 2-м коржом.

Сахарную пудру очень тщательно перемешать с лимонным соком. Полученной массой покрыть корж сверху. Украсить можно оставшимися сливками, орехами, листиками мяты, тертым шоколадом.

Торт повидловый

Коржи: 1 ст. любого варенья или повидла (я люблю темное - смородина черная, черника, слива - коржи получаются красивого загорелого цвета; можно забродившее), 2 ч.л соды - перемешать и оставить на 30 мин. Добавить 150 г растопленного/размягченного маргарина или масла, 1 ст. молока, 1 ст. сахарного песка, 1 яйцо, 3 ст. муки, хорошо перемешать, оставить еще на 30 мин. Испечь коржи, я пеку два коржа по 45-50 минут каждый. Остудить, разрезать вдоль, и я обрезаю края, потом эти обрезки использую для обсыпки.

Крем: 300 г масла оставить при комнатной температуре для размягчения, пока взбить 1 яйцо с 1 ст. сахара, развести 0,4 л молока, поставить на маленький огонь, помешивая, довести до кипения, остудить, добавить ванилин. Масло разбить миксером, взбивая, понемногу добавлять яично-молочную смесь, добавить в конце коньяк. Коржи промазать

густо кремом, можно пропитать дополнительно - развести коньяк или вино с сиропом или кислым вареньем для пропитки, но и без пропитки тоже вкусно. Весь торт обмазать сверху и с боков кремом, можно полить шоколадной глазурью, посыпать крошкой из бисквита. Оставить при комнатной температуре пропитаться часов на 6, потом в холодильник.

Полосатый торт

Для маленькой мульты: 100 г творожной массы (у меня была с курагой), 1-2 ст. л. сметаны, 2 яйца, 1 мультистакан сахара, 1 мультистакан кефира, сода (погасить), мука до консистенции густой сметаны.

Тесто разделить на 3 части. В одну добавить ванилин, в 2-ю - какао, в 3-ю - цедру лимона. Чашку мульты смазать маслом, присыпать манкой и по очереди вылить тесто в центр. На "Выпечку" на 65+10 мин. Крышку открыла через 3-4 мин. Корж разрезать пополам или на 3 части. Я коржи немножко пропитала сиропом из вишневого варенья, но можно и без пропитки. Смазать кремом из вареной сгущенки со сливочным маслом

Торт трехслойный

Тесто: 3 яйца, 2 ст. сахара, 3 ст. сметаны (у меня 3 баночки по 170 г), 3 ст.л. крахмала, 2,5 ст. муки, 1 пакетик разрыхлителя (10 г), 3 ст. л. мака, 3 ст.л. грецких орехов, 3 ст.л. изюма. Крем: 200 г сливочного масла, 1 банка сгущенки, 1 баночка сметаны (170 г), шоколад.

Желтки отделить от белков. К желткам добавить сахар, взбить, добавить сметану, взбить, подмешать крахмал с мукой и разрыхлителем, взбить. Взбить белки в крепкую пену и аккуратно вмешать в тесто. Грецкие орехи порубить, изюм ошпарить и высушить, мак перемолоть. Тесто разделить на 3 части, в одну вмешать мак, во 2-ю - орехи, в 3-ю - изюм, слегка обваляв в муке. В мультиварке выпечь на режиме "Выпечка" 3 коржа по 40 мин. каждый (у меня получилось 6 коржей, т.е. 2 торта). Для крема размягченное сливочное масло взбить со сгущенкой и сметаной. Промазать коржи, сверху украсить натертым шоколадом.

Торт «Птичье молоко»

Крем: 2,5 ст. молока, 3 ст.л.манки, 2 лимона, 1 яйцо, 1,5 ст.сахара, 300 г сливочного масла. Начинать приготовление лучше всего с крема, т.к. ему надо время хорошо остыть. Сварить густую манную кашу (2 ст. молока, 3 ст. л. манки), остудить. Лимоны ошпарить и натереть на мелкой тёрке, всё соединить и убрать в холодильник.

Яйцо взбить с половиной сахара в густую пену, добавить оставшийся сахар и 0,5 ст. молока, поставить на медленный огонь. Постоянно мешая, довести до кипения и кипятить 3-4 мин. Дать полностью остыть и убрать в холодильник, смесь должна остыть до состояния вязкой сгущёнки.

Масло взбить, постепенно добавляя сахарную смесь в пышный крем, добавить манно-лимонную смесь и всё смешать миксером.

Коржи: 150 г сливочного масла, 1 ст. сахара, 3 яйца, 1 ст. муки, 1 ч. л. соды погасить (или пакетик разрыхлителя 10 г).

Разделить на 2 части, в одну добавить 1 ст. л. какао. Испечь 1 белый и 1 шоколадный корж ("Выпечка" 55 мин.), разрезать каждый на 2 или 3 коржа. Смазать коржи кремом и полить шоколадной глазурью.

Торт «Шоколад на кипятке»

Тесто: 2 ст. муки, 2 ст. сахара, 2 яйца, 1,5 ч. л. соды, 1,5 ч. л. разрыхлителя, 6 ст. л. с горкой какао, 1 ст. молока, 1 ч. л. ванильного сахара, 1/3 ст. масла, 1 ст. кипятка.

Всё смешать. В самом конце добавить 1 стакан кипятка (прямо с плиты). Размешать, тесто станет ОЧЕНЬ жидким, и тут же вылить в форму, режим "Выпечка" 65 мин. (возможно, добавить ещё 20 мин., т.е. проверить палочкой). Разрезала на 3 части, каждую хорошо пропитала вишневым сиропом.

Крем лучше сварить заранее. Сварить манку (2 ст. молока + 5 ст. л. манки), остудить. Добавить 2 тертых лимона (у меня не терлись, я просто выдавила сок) и 100-150 г

сливочного масла, смешанного с 1 ст. сахарной пудры. Поставить в холодильник, чтобы немного загустел. Затем собрать торт: корж, пропитка, крем, корж, пропитка, крем, корж. Делаем глазурь: 2 ст. л. сметаны 20% + 2 ст. л. какао + 3 ст. л. сахара - варить, помешивая, до загустения, минуты 3-5. Полить торт глазурью и поставить на ночь в холодильник.

Торт «Шоколадное наслаждение»

Бисквит с добавлением порошка какао (6 ст. л.) печь 40 мин. + 45 мин. и проверять соломинкой.

Крем: сметана + творожный сыр Бонжур + сливки жирные + сахар до вкусного состояния. Всё взбить вместе. Зажелировать желатином на молоке (залить желатин молоком, дать набухнуть, прогреть и взбить с массой).

Пропитка коржа: приготовить полужидкий горячий шоколад из настоящего какао + шоколадка + чуток сливочного масла. Готовый шоколад с добавлением ликёра Бейлиз выливать ложкой на коржи. Шоколад проникает в бисквит и потом там застывает. Получается как мягкая глазурь внутри теста.

В разъёмной форме собрать торт, дать 1-му слою крема чуть застыть в холодильнике (10-15 мин.), потом положить 2-й слой бисквита, пропитать остатком шоколада (подогреть, если застыл), остудить пропитанный торт (5 мин.) и залить оставшийся крем.

Шоколадный торт

2 яйца, 2 ст. сахара, 2 ст. л. какао, 2 ст. сметаны, щепотка соли, 1 ч. л. соды (не гашу, т.к. со сметаной), мука (тесто до густой сметаны), можно добавить измельченный грецкий орех. Режим: 60 мин. + 60 мин. (возможно, можно и меньше времени, но я на всякий случай 2 часа выпекала). Проверить готовность зубочисткой. На половину продуктов достаточно 65 мин. + 25 мин. на выпечке, получился высотой 4 см.

Крем: пачка размягченного сливочного масла + сгущенка + грецкий орех (орехи измельчала в блендере), можно добавить чуть-чуть лимонной кислоты, сверху посыпать остатками измельченного ореха. Для пропитки коржей лучше делать крем пожиже (лучше пропитается), а на верх погуще (больше масла).

Шоколадный десерт с вишней

140 г сливочного масла, 150 г сахара, 4 яйца, 50 г натёртого шоколада, 150 г муки, 600-700 г вишни.

Масло взбить с сахаром. Добавить желтки, шоколад, муку и взбитые в пену белки. По рецепту написано раскатать, но тесто при таких пропорциях у меня было жидковатое. Сверху выложить вишню. В мультиварке я выпекала 60 мин.

Коврижка постная

3/4 стакана сахарного песка, 1 стакан (250 мл) воды, 2 ст. л. меда, 1 ч. л. соды, 2 ст. л. какао, 1 ст. л. кофе растворимого (брала Nescafe GOLD), пряности: гвоздика (немолотая) 8-10 шт., корица и мускат молотые (по 1 ч. л.), мак 2 ст. л., горсть изюма, курага и чернослив без косточек (штук по 5), грецкие орехи (тоже штук 5), растительное масло (подсолнечное "без запаха") 100 мл, крахмал 1/2-1/4 стакана, мука (тесто до густоты хорошей сметаны).

Сахар, воду, растительное масло и мед нагревать на плите, пока не растворится мед и сахар, остудить до 30-40 градусов. Всыпать соду и пряности, хорошо перемешать. Добавить крахмал, потом муку, чтобы тесто по густоте напоминало хорошую сметану, хорошо перемешать (чтобы без комков). Добавить орехи и сухофрукты, перемешать. Смазать форму растительным маслом. Поставила в режим "Выпечка" на 65 мин. Хоть тесто к этому моменту уже пропеклось, потом еще поставила на 20 мин.