



Мультиварка
YUMMY
YMC-508BX



Книга рецептів

Позначки та скорочення



Складність приготування

Складність рецепту від 1 до 3, 1 - це найпростіший рецепт.



Час підготовки до приготування

Миття продуктів, нарізання, нагрівання мультиварки.



Час приготування

Приготування страви у мультиварці з моменту початку зворотного відліку.



Кількість порцій

Розрахунок страви на кількість порцій, де 1 порція ~ 150 г.

мс - мірна склянка з комплекту 160 мл

ск - звичайна склянка 200 мл

стл - столова ложка

чл - чайна ложка

г, кг - грам, кілограм

л, мл - літр, мілілітр

хв, гд - хвилини, години

Переглядайте,
завантажуйте та
користуйтеся повною
книгою рецептів за
наступним QR-кодом



або за посиланням
yumty.ua/recepies

Зміст

Каші-Плов	4
Супи.....	8
Молочні страви	14
Головні страви	20
Закуси	44
Випічка	56
Парові страви	62
Десерти.....	66



КАШІ-ПЛОВ

Страви з круп готуйте в програмі Рис-Крупа, Плов. Якщо мультиварка відключилася достроково, страва готова. Щоб страва була більш розвариста, додайте води.

Гречка з грибами	5
Паелья	6
Плов	7



Гречка з грибами



ІНГРЕДІЄНТИ

Гречка – 2 мс
Бульйон - 7 мс
Масло вершкове – 100 г
Гриби – 400 г
Сіль, сметана за смаком



1



5
ХВ



30
ХВ



4

РЕЦЕПТ

01. Помийте гриби.
02. Покладіть в чашу масло. Увімкніть програму Рис-Крупа. Коли масло розтопиться, покладіть в чашу гриби. Перемішайте.
03. Додайте гречку, залийте бульйоном, посоліть.
04. Закрийте кришку. Готуйте до закінчення програми.
05. Готову страву перемішайте. Подавайте зі сметаною.

Паелья



ІНГРЕДІЄНТИ

Рис – 2 мс
Морепродукти – 500 г
Цибуля – 2 шт
Перець – 1 шт
Масло вершкове – 3 стл
Вода або бульйон – 7 мс
Томатний соус – 4 стл
Чорний перець молотий – 1/2 чл
Сіль, шафран, зелень за смаком



2



15
ХВ



30
ХВ



6

РЕЦЕПТ

01. Промийте рис, морепродукти. Наріжте цибулю, перець.
02. Покладіть в чашу вершкове масло, морепродукти, овочі, рис. Залийте водою або бульйоном.
03. Додайте соус, спеції, сіль, зелень.
04. Закрийте кришку. Готуйте в програмі Плов.
05. Готову страву можна прикрасити скибочками лимону.

Плов



ІНГРЕДІЄНТИ

Свинина (філе, шия) – 500г

Рис шліфований – 500г

Морква – 200г,

Цибуля ріпчаста – 200г

Олія – 70мл

Часник – 15г

Вода – 700мл

Сіль, спеції за смаком



2



20
ХВ



30
ХВ



9

РЕЦЕПТ

01. Промийте рис до прозорої води. Свинину промийте, наріжте кубиками. Моркву натріть на крупній терці. Цибулю наріжте соломкою. Часник промийте.
02. М'ясо, моркву, цибулю покладіть в чашу. Налийте олію. Додайте сіль, спеції. Перемішайте.
03. Покладіть зверху рис та розрівняйте. Встроміть в рис зубчики часнику. Налийте воду.
04. Закрийте кришку. Готуйте в програмі Плов. Готову страву перемішайте.

СУПИ

Супи готуйте в програмі Суп, Варка-Бобові. Інгредієнти обсмажуйте в програмі Жарка. При закипанні знімайте піну. Щоб рідина не витікала через клапан, заповнюйте чашу нижче максимальної відмітки.

Борщ.....	9
Суп-локшина	10
Суп з фрикадельками.....	11
Суп-пюре	12
Харчо	13



Борщ



ІНГРЕДІЄНТИ

Яловичина (філе) – 400г
Капуста білокач.– 250г
Картопля – 500г
Буряк – 200г
Морква – 100 г
Цибуля ріпчаста – 100 г
Томатна паста – 80г
Часник – 10 г
Вода – 2 л
Сіль, спеції за смаком



2



15
ХВ



60
ХВ



10

РЕЦЕПТ

01. М'ясо промийте, наріжте з цибулею, буряком, морквою, капустою і картоплею соломкою.
02. Часник подрібніть.
03. Покладіть все в чашу.
04. Додайте воду, пасту, сіль, спеції. Закрийте кришку.
05. Готуйте в програмі Суп.
06. Щоб рідина не витікала через клапан, при закипанні зніміть білкову піну та зменшіть температуру.

Суп-локшина



ІНГРЕДІЄНТИ

Курка (філе) – 200 г

Картопля – 200 г

Цибуля ріпчаста – 100 г

Локшина – 190 г

Вода – 2 л

Сіль, спеції за смаком



1



10
ХВ



60
ХВ



6

РЕЦЕПТ

01. Промийте куряче філе і наріжте разом з картоплею соломкою.
02. Наріжте цибулю тонкою соломкою.
03. Покладіть всі інгредієнти, крім локшини, в чашу.
04. Додайте воду, сіль, спеції.
05. Перемішайте. Закрийте кришку. Готуйте в програмі Суп.
06. За 10 хв до закінчення додайте локшину та перемішайте.
07. Закрийте кришку. Готуйте до закінчення програми.
08. Готовий суп прикрасьте зеленню.

Суп з фрикадельками



ІНГРЕДІЄНТИ

Фарш домашній – 200 г

Локшина – 100 г

Морква – 100 г

Цибуля ріпчаста – 100 г

Вершкове масло – 20 г

Часник – 5 г

Вода – 1,5 л

Сіль, спеції за смаком



2



25
ХВ



60
ХВ



4

РЕЦЕПТ

01. Зробіть фрикадельки з фаршу розміром з грецький горіх.
02. Наріжте цибулю, моркву кубиками.
03. Подрібніть часник ножем.
04. Покладіть всі інгредієнти в чашу.
05. Додайте воду, масло, сіль, спеції.
06. Перемішайте. Закрийте кришку. Готуйте в програмі Суп.

Суп-пюре



ІНГРЕДІЄНТИ

Картопля – 400 г

Вершки (10%) – 100 мл

Вершкове масло – 20 г

Цибуля зелена - 150 г

Вода за потребою

Сіль, спеції, зелень за смаком



2



10
ХВ



60
ХВ



5

РЕЦЕПТ

01. Почистіть картоплю, помийте, покладіть в чашу.
02. Додайте сіль, спеції. Залийте водою. Перемішайте. Закрийте кришку. Готуйте в програмі Суп.
03. По закінченні програми, перелийте вміст чаші в окремий посуд, додайте масло, вершки та збийте блендером.
04. Розлийте суп-пюре по тарілках. В кожен тарілку зверху покладіть порізану зелену цибулю.

Харчо



ІНГРЕДІЄНТИ

Баранина (філе) – 500 г
Картопля – 500 г
Цибуля ріпчаста – 200 г
Рис (пропарений) – 100 г
Томатна паста – 80 г
Часник – 15 г
Вода – 2 л
Сіль, спеції за смаком



2



25
ХВ



60
ХВ



5

РЕЦЕПТ

01. Промийте рис до прозорої води. Почистіть картоплю, помийте. Помийте баранину.
02. Наріжте баранину разом з картоплею кубиками. Наріжте цибулю малими кубиками. Подрібніть часник ножем.
03. Покладіть всі інгредієнти в чашу. Додайте воду, томатну пасту, сіль, спеції.
04. Перемішайте. Закрийте кришку. Готуйте в програмі Суп.

МОЛОЧНІ СТРАВИ

Молочні страви готуйте за допомогою програми Молоко.

Вівсянка.....	15
Омлет	16
Солодка картопля.....	17
Сир домашній	18
Йогурт з варенням	19



Вівсянка



ІНГРЕДІЄНТИ

Крупа вівсяна – 150 г
Молоко (2,5%) – 750 мл
Масло вершкове – 20 г
Сіль, цукор за смаком
Свіжі фрукти, сухофрукти за смаком



1



5
ХВ



25
ХВ



5

РЕЦЕПТ

01. Покладіть вівсяну крупу в чашу, налейте молоко, покладіть вершкове масло, сіль, цукор.
02. Перемішайте. Закрийте кришку. Готуйте в програмі Молоко.
03. В готову вівсянку можна додати свіжі фрукти або сухофрукти.

Омлет



ІНГРЕДІЄНТИ

Молоко свіже - 200 мл

Яйця - 4 шт

Борошно - півсклянки.

Цибуля зелена- 50 г

Олія - 1 стл

Перець, сіль, цукор за смаком



2



10
ХВ



20
ХВ



4

РЕЦЕПТ

01. Увімуніть програму Ycook, температура 125°C, час 30 хвилин. Влийте в чашу мультиварки олію.
02. Поки чаша мультиварки нагрівається, розбийте яйця в окремий посуд. Влийте молоко. Всыпте борошно. Поперчіть, посоліть, посолодіть.
03. Перемішайте ретельно яєчно-молочну суміш.
04. Вилийте яєчно-молочну суміш в нагріту чашу мультиварки. Готуйте омлет до закінчення програми з відкритою кришкою.
05. За декілька хвилин до закінчення приготування притрусіть омлет нарізаною зеленою цибулею.

Солодка картопля



ІНГРЕДІЄНТИ

Картопля – 500 г

Молоко 2,5% - 300 мл

Цукор – 30 г

Шинка - 150 г

Ягоди (калина, чорниця тощо)
- свіжі або свіжоморожені за
смаком

Сіль, соус сметанковий, зелень за
смаком



1



10
ХВ



60
ХВ



5

РЕЦЕПТ

01. Помийте картоплю, почистіть.
02. Покладіть в чашу картоплю, залийте молоком, додайте сіль, цукор. Перемішайте. Закрийте кришку. Готуйте в програмі Тушкування.
03. По закінченні програми надлишок рідини злийте.
04. Готову картоплю притрусіть зеленню та полийте сметанковим соусом.
05. Подавати до столу зі шматочками нарізаної шинки.

Сир домашній



ІНГРЕДІЕНТИ

МОЛОКО свіже – не більше максимальної відмітки.

ЗАКВАСКА - для сиру,
або трохи кислого молока,
або шматочок сиру,
або трохи сметани

Свіжі ягоди (малина, полуниця),
сухофрукти (курага, родзинки),
горіхи - за смаком



2



10

ХВ



25

ХВ



8

РЕЦЕПТ

01. Вимийте чашу, ополосніть окропом.
02. Налийте молоко в чашу. Додайте закваску. Перемішайте.
03. Готуйте в програмі Сир до закінчення програми.
04. Щоб відділити сир від сироватки, готуйте декілька хвилин в програмі Усоок при відкритій кришці.
05. По закінченні програми почекайте, поки сирна маса охолоне. Помістіть її в два шари марлі та підвісьте, щоб стікало.
06. Готовий сир тримайте в холодильнику. Подавати до столу зі свіжими ягодами, курагою, горіхами, медом.

Йогурт з варенням



ІНГРЕДІЄНТИ

Молоко - 1 л

Варення (будь-яке ягідне або фруктове) - 4-5 стл

Закваска суха - 1 пакетик (або 50 мл готового йогурту в якості закваски)



2



20
хв



8
гд



6

РЕЦЕПТ

01. В каструльці на малому вогні розведіть варення. Поступово влийте половину молока.
02. Охолодіть.
03. Додайте молоко, що залишилось та закваску.
04. Перемішайте міксером.
05. Налийте суміш в стаканчики. Поставте стаканчики в чашу мультиварки.
06. Готуйте в програмі Йогурт.

ГОЛОВНІ СТРАВИ

Головні страви готуйте в програмі Тушкування, Варка-Бобові, Уcook. Продукти попередньо обсмажуйте в програмі Жарка.

Бігус.....	21
Баклажани пряні	22
Відбивні.....	23
Вареники з сиром	24
Гуляш	25
Голубці.....	26
Індичка у вині.....	28
Кальмари в клярі	29
Кролик тушкований ..	30
Курча з зеленню.....	31
Курячі нагетси	32
Куряче філе у фользі .	33
Котлети	34
Лазанья	35
Манти.....	36
Паста по-флотськи	37
Перці фаршировані...	38
Рагу.....	39
Тефтелі.....	40
Форель у фользі.....	41
Холодець	42



Бігус



ІНГРЕДІЄНТИ

Яловичина (філе) – 400 г
Капуста білокачанна – 600 г
Цибуля ріпчаста – 100 г
Морква – 100 г
Томатна паста – 100 г
Вода – 100 мл
Сіль, спеції за смаком



2



15
ХВ



60
ХВ



4

РЕЦЕПТ

01. Яловичину промийте, наріжте соломкою 1x4см, капусту – соломкою 1x4см, цибулю – соломкою 0,5x3см, моркву натріть на крупній терці.
02. Покладіть в чашу м'ясо, цибулю, моркву, томатну пасту, сіль, спеції. Перемішайте.
03. Покладіть зверху капусту, посоліть, поперчіть, додайте воду.
04. Закрийте кришку. Готуйте в програмі Тушкування.

Баклажани пряні



ІНГРЕДІЄНТИ

Баклажани – 300 г
Яловичина (філе) – 150г
Помідори – 60 г
Часник – 60 г
Цибуля ріпчаста – 50 г
Олія майонез за смаком
Сіль, спеції за смаком



2



40
хв



45
хв



5

РЕЦЕПТ

01. Баклажани помийте, розріжте вдовж. Покладіть в підсолену воду на 30 хв, щоб вийшла гіркота. Потім дістаньте їх з води.
02. Налийте в чашу олію. Покладіть половинки баклажанів в чашу.
03. Яловичину промийте, пропустіть крізь м'ясо-рубку разом з цибулею, часником та помідорами. Додайте сіль, спеції. Перемішайте.
04. Покладіть фарш зверху баклажанів. Полийте майонезом.
05. Закрийте кришку. Готуйте в програмі Випічка.

Відбивні



ІНГРЕДІЄНТИ

Свинина (биток) – 800 г

Яйце - 1 шт

Олія, борошно за потребою

Сіль, перець чорний молотий за
смаком



2



10
ХВ



15
ХВ



5

РЕЦЕПТ

01. Свинину промийте та наріжте на стейки. Відбийте їх з двох сторін.
02. Притрусіть стейки сіллю та молотим перцем за смаком.
03. В одній тарілці розбийте та розмішайте яйце, а в другу тарілку насипте 2-3 стл борошна.
04. Налийте в чашу олію. Увімкніть програму Жарка.
05. Кожен стейк занурте з обох боків спочатку в яйце, потім в борошно.
06. Покладіть стейки в розпечену чашу мультиварки. Смажте з обох сторін при відкритій кришці.

Вареники з сиром



ІНГРЕДІЄНТИ

Сир кисломолочний – 300 г

Вода на тісто – 100 мл

Борошно – 9-10 стл

Яйце – 1 шт

Вода – 1 л

Масло вершкове або сметана за потребою

Сіль, цукор за смаком



2



20
ХВ



8
ХВ



6

РЕЦЕПТ

01. Сир посоліть, додайте цукор.
02. ТІСТО: посоліть борошно, додайте яйце, замісіть з водою, розкатайте скалкою, наріжте колами.
03. В центр кожного кола покладіть сир, сформуєте вареники.
04. Налийте в чашу воду. Закрийте кришку.
05. Готуйте в програмі Паста. Коли вода закипить, покладіть в чашу вареники. Зварені вареники діставайте шумівкою та кладіть в окремий посуд.
06. Вареники подавати до столу з розтопленим вершковим маслом або сметаною.

Гуляш



ІНГРЕДІЄНТИ

Яловичина (філе) – 700 г

Цибуля ріпчаста – 200 г

Томатна паста – 100 г

Олія – 70 г

Часник – 20 г

Вода – 200 мл

Сіль, спеції за смаком



2



15
хв



40
хв



8

РЕЦЕПТ

01. Яловичину промийте, наріжте з цибулею кубиками, часник подрібніть ножем.
02. Покладіть в чашу всі інгредієнти. Додайте томатну пасту, олію, сіль, спеції. Налийте воду. Перемішайте.
03. Закрийте кришку. Готуйте в програмі Варка-Бобові.
04. Гуляш подавати до столу з відварною картоплею.

Голубці



ІНГРЕДІЄНТИ

Рис - 1 ск
Фарш асорті - 500 г
Коріандр мелений - 1 чл
Капуста - 1 головка
Цибуля ріпчаста - 1 шт
Морква - 1 шт
Олія - 3 стл
Сіль, перець за смаком
Лавровий лист - 2 шт
Часник - 3 зубчики
Перець духмяний - 4 горошини
Перець чорний - 4 горошини

ДЛЯ ЗАЛИВКИ

Сметана - 1 ск
Вода - 1 ск
Паста томатна - 1 стл
Сіль, перець за смаком



3



1 ГД
20 ХВ



60
ХВ



8

РЕЦЕПТ

01. Підготуйте всі інгредієнти. Спочатку зваріть рис. Це можна зробити в мультиварці, увімкнувши відповідну програму, або у сотейнику. Залийте склянку рису двома склянками води, варіть 5 хвилин після закипання води, а потім вимкніть вогонь та накрийте сотейник кришкою ще на 15 хвилин.
02. З капусти обережно виріжте качан. Закип'ятіть воду у великій каструлі та занурте туди капустину. Дайте проваритися кілька хвилин, а далі обережно відділяйте по одному листочку. Викладайте листочки в окрему тарілку, качан вирізаний, тому листки будуть відділятися легко. Перебування капусти в окропі спростить процес загортання начинки.
03. Відріжте з кожного листочка капусти тверду частину. Тоді готові голубці будуть більш ніжними за смаком.
04. Цибулю наріжте мілкими кубиками, моркву натріть на крупній тертці. Розігрійте пательню з 3 ст. л. олії та зробіть засмажку з цибулі та моркви.
05. У велику миску викладіть відварений рис, додайте засмажку, 500 г фаршу асорті, 1 ч. л. меленого коріандру, сіль та перець до смаку. Ретельно перемішайте. Фарш можна обирати й будь-який інший до смаку.
06. Накладайте начинку у листки капусти та формуйте голубці, загортаючи листки спочатку з боків. Покладіть сформовані голубці у чашу мультиварки швом униз, додайте 2 лаврових листки, 3 зубчики часнику, 4 горошини духмяного перцю і 4 горошини чорного перцю.
07. У миску влийте 1 склянку води, 1 склянку сметани, 1 ст. л. томатної пасты, сіль та перець до смаку. Перемішайте та залийте у чашу з голубцями.
08. Готуйте в програмі Тушкування.

Індичка у вині



ІНГРЕДІЄНТИ

Індичка філе – 500 г
Вино сухе червоне – 300 мл
Масло вершкове – 140 г
Томатна паста – 100 г
Сіль, спеції, прянощі (кунжут тощо) за смаком



2



10
ХВ



60
ХВ



6

РЕЦЕПТ

01. Філе індички промийте.
02. Наріжте філе та масло кубиками.
03. Покладіть в чашу філе, масло.
04. Додайте сіль, спеції, прянощі. Перемішайте. Закрийте кришку.
05. Готуйте в програмі Тушкування.
06. Змішайте томатну пасту з вином та додайте за 15 хв до закінчення програми.

Кальмари в клярі



ІНГРЕДІЄНТИ

Кальмар - 250 г (2 шт)

Яйця - 2 шт

Борошно - 2 стл

Сухарі паніровочні - 50 г

Олія - 1 ск.

Сік лимонний, сіль, перець чорний
молотий - за смаком

СОУС: Цибуля ріпчаста -
15 г, Цибуля зелена - 10 г, Часник -
1 зубчик, Вершки - 2 ст. л., Гірчиця
- 5 г, Соус соєвий - 5 г



2



45
хв



15
хв



3

РЕЦЕПТ

01. Кальмари почистіть, наріжте кільцями шириною 1 см. Покладіть на півгодини маринуватись в лимонний сік з сіллю і перцем. Яйця збийте.
02. Обваляйте кільця кальмарів в борошні, в яйці, в сухарях. Почекайте, поки паніровка підсохне.
03. Налийте олію в чашу. Смажте в програмі Фритюр 2-3 хвилини.
04. Витягніть кільця кальмарів шумівкою на тарілку.
05. Для соусу наріжте цибулю ріпчасту, зелену, додайте вершки, подрібнений часник, гірчицю і соєвий соус. Перемішайте.
06. Подавайте кільця кальмарів в клярі з соусом.

Кролик тушкований



ІНГРЕДІЄНТИ

Кролик – 500 г
Жир курячий – 70 г
Картопля – 400 г
Цибуля ріпчаста – 200 г
Морква – 150 г
Часник – 10 г
Вода – 200 мл
Сіль, спеції за смаком



2



20
хв



1 гд
30 хв



9

РЕЦЕПТ

01. М'ясо кролика промийте. Наріжте на шматки по 80-100г.
02. Цибулю та часник подрібніть ножем. Картоплю та моркву наріжте кубиками. Курячий жир наріжте малими кубиками.
03. Покладіть в чашу інгредієнти шарами – шматки кролика, жир, часник, овочі. Додайте сіль, спеції. Налийте воду. Закрийте кришку.
04. Готуйте в програмі Уcook протягом 90 хв.

Курча з зеленню



ІНГРЕДІЄНТИ

Курча – 500 г (1 тушка)

Соевий соус – 70 мл

Кріп, петрушка, цибуля зелена,
часник, кінза – по 10 г

Сіль, спеції за смаком



2



35
хв



45
хв



4

РЕЦЕПТ

01. Курча промийте. Наріжте на великі шматки.
02. Зелень наріжте крупно, часник подрібніть ножем та змішайте з соєвим соусом та спеціями.
03. Натріть курячі шматки часнично-зеленою масою, залиште маринуватись протягом 20 хв.
04. Загорніть курятину щільно в фольгу разом з маринадом, щоб сік не витікав, покладіть в чашу. Закрийте кришку.
05. Готуйте в програмі Випічка.

Курячі нагетси



ІНГРЕДІЄНТИ

Курка філе – 400 г

Яйце – 3 шт

Олія – 70 мл

Сухарі паніровочні за потребою

Сіль, спеції, лимон за смаком



2



20
хв



15
хв



3

РЕЦЕПТ

01. Курку промийте, наріжте кубиками.
02. Яйця збийте до однорідної маси.
03. Філе посоліть, поперчіть, занурте в яйце та обваляйте в сухарях.
04. Налийте в чашу олію. Виберіть програму Фритюр. Обсмажте шматки курятини з усіх сторін в гарячій олії при відкритій кришці.
05. Подавайте до столу зі скибочками лимону.

Куряче філе у фользі



ІНГРЕДІЄНТИ

Філе куряче - 3 шт
Сіль, червоний перець, майонез за
смаком



2



10
ХВ



45
ХВ



3

РЕЦЕПТ

01. Куряче філе промийте.
02. Посоліть філе, поперчіть, полийте майонезом, загорніть у фольгу.
03. Готуйте в програмі Випічка.
04. Подавайте до столу з картопляним пюре або овочами.

Котлети



ІНГРЕДІЄНТИ

Фарш м'ясний – 500 г
Яйце куряче - 1 шт
Цибуля ріпчаста - 1 шт
Хліб білий м'який - 2 скибки
Олія за потребою
Борошно за потребою
Сіль, спеції за смаком



2



15
ХВ



15
ХВ



4

РЕЦЕПТ

01. Покладіть фарш в окремий посуд. Поріжте цибулю мілкими кубиками та покладіть в фарш. Вбийте в фарш яйце. Додайте в фарш м'який білий хліб. Поперчіть, посоліть. Перемішайте.
02. Сформуйте з фаршу котлети. Обваляйте їх в борошні.
03. Налийте в чашу олію. Увімкніть програму Жарка.
04. Покладіть в чашу котлети. Смажте котлети з обох сторін.

Лазанья



ІНГРЕДІЄНТИ

Яловичина філе – 300 г
Томатна паста – 100 г
Сир твердий – 70 г
Паста для лазанії – 70г (4 листки)
Цибуля ріпчаста – 70 г
Яйце – 1 шт
Вода – 1,5 л
Сіль, спеції за смаком



3



20
ХВ



20
ХВ



3

РЕЦЕПТ

01. М'ясо промийте, пропустіть через м'ясорубку разом з цибулею.
02. Сир натріть на крупній терці. Змішайте фарш з яйцем, томатною пастою, сіллю, спеціями. Перемішайте.
03. Налийте в чашу воду. Встановіть пароварку.
04. Покладіть в пароварку шарами – листок пасти для лазанії, частину фаршу, частину сиру, – і так чотири рази.
05. Закрийте кришку. Готуйте в програмі Пар.

Манти



ІНГРЕДІЄНТИ

ТІСТО

Борошно – 700 г

Вода – 300 мл

Сіль дрібка

ФАРШ:

М'ясо (філе) – 400 г

Цибуля ріпчаста – 80 г

Картопля – 80 г

Олія – 20 мл

Вода – 1,5 л



РЕЦЕПТ

01. Змішайте борошно, воду, сіль, вимісіть тісто.
02. М'ясо промийте, пропустіть через м'ясорубку разом з цибулею та картоплею, додайте сіль, спеції.
03. Розкатайте тісто товщиною 0,5 см, виріжте кола діаметром 8см. В середину кожного кола покладіть невелику порцію фаршу та круговим рухом защіпайте краї тіста.
04. Налийте в чашу воду.
05. Змажте пароварку олією, встановіть в мультиварку. Покладіть в пароварку манти.
06. Закрийте кришку. Готуйте в програмі Пар.

Паста по-флотськи



ІНГРЕДІЄНТИ

Фарш яловичий – 150 г

Макарони – 300 г

Цибуля ріпчаста – 1 шт

Олія – 2 стл

Вода – 500 мл

Сіль, спеції, томатний соус за смаком



2



10
ХВ



8
ХВ



3

РЕЦЕПТ

01. Наріжте цибулю кубиками.
02. Налийте в чашу олію, потім воду. Закрийте кришку.
03. Увімкніть програму Паста. Після сигналу відкрийте кришку, покладіть в чашу фарш та макарони, додайте сіль, спеції. Перемішайте. Закрийте кришку. Готуйте до закінчення програми.
04. Витягніть чашу з мультиварки, злийте з неї воду.
05. Подавати до столу з томатним соусом.

Перці фаршировані



ІНГРЕДІЄНТИ

Фарш домашній – 600 г
Перець болгарський – 500 г
Рис відварений – 150 г
Помідори - 2 шт
Вода – 150 мл
Сіль, спеції за смаком



3



20
хв



40
хв



6

РЕЦЕПТ

01. Перці помийте. Видаліть з перців серцевину, насіння. Розріжте помідори на частини.
02. Змішайте фарш з рисом, додайте сіль, спеції. Перемішайте.
03. Наповніть перці фаршем з рисом.
04. Покладіть в чашу перці рівно, щоб не витікав сік. Покладіть зверху частини помідорів.
05. Обережно налейте на дно чаші воду. Закрийте кришку. Готуйте в програмі Варка-Бобові.

Рагу



ІНГРЕДІЄНТИ

Свинина (шия) – 450 г
Картопля – 500 г
Морква – 200 г
Помідори – 200 г
Перець болгарський – 200 мл
Цибуля ріпчаста – 1 шт
Петрушка – 20 г
Часник – 15 г
Сіль, спеції за смаком



2



15
ХВ



60
ХВ



10

РЕЦЕПТ

01. М'ясо промийте, нарежьте разом з овочами кубиками.
02. Цибулю, петрушку, часник подрібніть ножем.
03. Покладіть всі інгредієнти в чашу.
04. Додайте сіль, спеції. Перемішайте. Закрийте кришку.
05. Готуйте в програмі Тушування.

Тефтели



ІНГРЕДІЄНТИ

Фарш (яловичина та свинина) - 700 г

Рис напіввідварений - 200 г

Яйце - 2 шт

Томатна паста - 3 стл

Вода за потребою

Сіль, спеції, зелень за смаком



2



25
ХВ



60
ХВ



8

РЕЦЕПТ

01. Змішайте фарш з рисом. Вбийте в суміш яйця. Посоліть, поперчіть.
02. Зробіть зі зробленої м'ясної суміші тефтели у вигляді кульок. Покладіть їх у чашу. Зверху полийте томатною пастою, притрусіть зеленню.
03. Налийте в чашу воду приблизно до середини тефтелів.
04. Готуйте в програмі Тушкування.

Форель у фользі



ІНГРЕДІЄНТИ

Форель, шматок - 250 г
Сіль, спеції до риби, майонез за
смаком



2



10
ХВ



45
ХВ



2

РЕЦЕПТ

01. Промийте форель.
02. Посоліть шматок форелі, посипте спеціями до риби, полийте майонезом, загорніть у фольгу.
03. Готуйте в програмі Випічка.
04. Подавайте до столу з картопляним пюре або овочами.

Холодець



ІНГРЕДІЕНТИ

Ніжки свинячі 2 шт
Окорочки курячі - 2 шт
Шії курячі - 1 кг
Цибуля ріпчаста – 1 шт, велика
Морква – 1 шт, велика
Перець чорний - 5 горошин
Лавровий лист - 2 шт
Часник - 2-3 зубчика
Сіль - 1 ст.л (з горкою за смаком)
Вода за потребою



3



12 ГД
30 ХВ



4
ГД



15

РЕЦЕПТ

01. Свинячі ніжки промийте, покладіть в емальовану каструлю та залийте холодною водою.
02. Залиште свинячі ніжки замочуватись на 12 годин, щоб височилась сукровиця та зник запах.
03. Тим часом витягніть з морозильника курячі окорочки та шії, щоб розморожувались.
04. Коли час замочування сплине, витягніть свинячі ніжки з каструлі, промийте.
05. Розморожені курячі окорочки та шії промийте.

06. Покладіть в чашу мультиварки свинячі ніжки, курячі окорочки та шиї.
07. Налийте холодну воду в чашу мультиварки, щоб покрити м'ясо десь сантиметрів на 5.
08. Виберіть програму Ycook. Встановіть температуру 170°C. Увімкніть програму Ycook. Кришку не закривайте.
09. Слідкуйте за закипанням. Коли бульйон почне закипати, зменшіть температуру.
10. Знімайте піну шумовкою. Коли піна перестане утворюватись, вимкніть програму Ycook.
11. Закрийте кришку. Увімкніть програму Холодець.
12. Холодець треба варити на малому вогні. Бульйон має не булькати, а поволі рухатись.
13. Почистіть цибулину. Почистіть та помийте моркву.
14. Години через 2 відкрийте кришку. Покладіть в бульйон цибулину, моркву, чорний перець, лавровий лист.
15. Закрийте кришку. Варіть ще години півтори.
16. Свинячі ніжки мають до цього часу розваритись. Посоліть бульйон. Закрийте кришку.
17. Після того, як посолити, варіть холодець ще 30 хвилин.
18. Вимкніть програму Холодець.
19. Витягніть з чаші мультиварки шумовкою курячі окорочки, шиї та свинячі ніжки. Залиште остигати.
20. Відділіть від кісток курятину та свинину (разом із шкірками). Подрібніть. Вичавіть у м'ясну масу часник. Перемішайте.
21. Розкладіть м'ясо по глибоких тарілках та формах.
22. Процідить бульйон через сито, щоб у ньому не було кісточок. Залийте цим бульйоном м'ясну масу в тарілках та формах.
23. Почекайте, поки страва остигне до кімнатної температури. Поставте тарілки та форми в холодильник, щоб холодець застиг.

ЗАКУСКИ

Закуски готуйте в програмах Су-вид, Конфі, Жарка. Страви Су-вид готуються у водяній бані, а страви Конфі - в гарячому маслі. Вони смачні та добре простерилізовані.

Буріто.....	45
Буженина су-вид.....	46
Кальмари.....	48
Карасі в сметані.....	49
Крильця Баффало.....	50
Креветки піль-піль.....	52
Качка конфі.....	53
Люля кебаб.....	54
Стегно індички.....	55



Буріто



ІНГРЕДІЄНТИ

Тортилья (лепішки по мексиканськи)
- 4 листки
Куряче філе - 300 г
Консерв. квасоля - 150 г
Консерв. кукурудза - 150 г
Томати - 300г,
Болг. перець - 1 шт
Твердий сир - 200 г,
Зелена цибуля - 4 стебла
Часник - 3 зубчики
Мелений перець чілі - півчайної
ложки
Зіра (кумин) - чверть чл
Сіль, перець за смаком



2



25
ХВ



30
ХВ



4

РЕЦЕПТ

01. Налийте в чашу оливкову олію. Увімкніть програму Жарка. Встановіть час 30 хв. Поки чаша нагрівається, наріжте куряче філе смужками. Покладіть філе у чашу.
02. Подрібніть часник, цибулю та перець. Наріжте томати. Додайте у чашу нарізані овочі, кукурудзу і квасолю, мелений перець чілі і зіру. Перемішайте все і продовжуйте смажити.
03. Натріть твердий сир. По закінченні приготування посипте тертим сиром страву у чаші та зачекайте кілька хвилин аби сир розплавився.
04. Викладіть приготовану начинку на листи тортильї та обережно позагортайте з трьох сторін. Низ буріто можна огорнути серветкою.

Буженина су-вид



ІНГРЕДІЕНТИ

Свинячий ошийок – 1 кг
Рослинна олія – 50 мл
Часник – 8 зубчиків
Коріандр - 1/2 чл
Кмин - 1/2 чл
Естрагон сушений - 1/3 чл
Розмарин - 2 гілочки
Карі приправа (опція) - 1/2 чл
Майоран сушений мелений - 1/3 чл
Чебрець сушений - 1/3 чл
Мускатний горіх мелений - 1 дрібка
Цукор - 1/2 чл
Імбир подрібнений - 1 чл
Перець чорний мелений - 1/2 чл
Сіль за смаком



3



2
ul



5
ГД



6

РЕЦЕПТ

01. Приготуйте маринад. Для цього додайте до олії коріандр, кмин, естрагон, цукор, горіх, розмарин, майоран, чебрець, карі та імбир.
02. Ретельно перемішайте.
03. Посоліть, поперчіть свинячий ошийок, змажте маринадом з усіх сторін, нашпигуйте часником.
04. Покладіть свинячий ошийок в пакет.
05. Вичавіть з пакету повітря та щільно його закрийте (краще за допомогою вакуматора).
06. Покладіть пакет на 2 години в холодильник.
07. Налийте в чашу 1-1,5 л води.
08. Занурте у воду пакет.
09. Закрийте кришку.
10. Готуйте в програмі Су-вид протягом 5 годин.
11. По закінченні програми витягніть ошийок з пакету.
12. Вилийте з чаші воду.
13. Покладіть свинячий ошийок в чашу.
14. Обсмажте в програмі Жарка протягом 20 хвилин при закритій кришці.
15. Перед подачею на стіл нарежте скибками.

Кальмари



ІНГРЕДІЄНТИ

Кальмари - 6 шт
Оливкова олія - 20 мл
Орегано - 1/2 чл
Біле сухе вино - 50 мл
Перець білий - 1 дрібка
Кмин - 1/2 стл
Мед - 1 стл
Пластівці гострої паприки - 1 стл
Петрушка - 1 пучок
Приправа карі - 1/2 стл
Солодкий соус чілі - за смаком
Коріандр - за смаком



2



1 гд
25 хв



15
хв



6

РЕЦЕПТ

01. Наріжте кальмари смужками. Покладіть їх в окремий посуд. Додайте олію, вино, кмин, пластівці гострої паприки, карі, орегано, білий перець, мед та подрібнену зелень. Ретельно перемішайте все і залиште мариноватися протягом години.
02. Розмістіть кальмари в чаші. Закрийте кришку. Готуйте в програмі Жарка протягом 25 хвилин.
03. Готову страву викладіть на тарілку.
04. Додайте нарізаний коріандр до солодкого соусу чілі. Нанесіть суміш на кальмари.

Карасі в сметані



ІНГРЕДІЄНТИ

Карасі - 500 г

Сметана 15% - 400 г

Помідори - 150 г

Кріп - 20 г

Петрушка - 20 г

Сіль - за смаком

Перець чорний мелений - за
смаком



2



25
хв



60
хв



4

РЕЦЕПТ

01. Почистіть карасі, випатрайте та промийте.
02. Наріжте помідори, петрушку і кріп.
03. Покладіть в чашу шарами помідори, карасі, помідори.
04. Посоліть, поперчіть, притрусіть петрушкою.
05. Залийте сметаною. Сметана має рівномірно покривати всю страву.
06. Закрийте кришку. Готуйте в програмі Тушкування.

Крильця Баффало



ІНГРЕДІЄНТИ

Крильця курячі - 1,5 кг

Олія рослинна - 2 стл

Масло вершкове - 60г,

Вершки - 100 мл,

Сир м'який (з блакитною пліснявою) - 60 г,

Томатний соус (або томатна паста) - 3 стл ,

Винний оцет - 1/2 чл,

Цукор коричневий - 2 стл ,

Часник - 2 зубчики,

Перець чілі мелений - за смаком,

Перець чорний мелений - за смаком

Сіль - за смаком



3



60
хв



25
хв



12

РЕЦЕПТ

01. СОУС БАФФАЛО:

- Масло вершкове - 60г,
- Цукор коричневий - 2 стл ,
- Винний оцет - 1/2 чл,
- Томатний соус (або томатна паста) - 3 стл ,
- Перець чілі мелений - за смаком,
- Часник подрібнений - 1 зубчик,
- Перець чорний мелений - за смаком,
- Сіль - 1/2 чл.
- Розтопіть масло в каструльці. Додайте коричневий цукор, томатний соус, перець чілі, винний оцет, часник, чорний перець. Перемішайте. Варіть на малому вогні 5 хв.

02. СОУС БЛЮ ЧІЗ:

- Сир м'який (з блакитною пліснявою) - 60 г,
- Вершки - 100 мл,
- Часник - 1 зубчик,
- Перець чорний мелений, сіль - за смаком.

- Розтопіть масло в каструльці. Додайте вершки, сіль, чорний перець, часник, сир м'який. Перемішайте. Варіть на малому вогні 5 хв.

03. Наріжте крильця, покладіть в окремий посуд, посоліть, змажте олією. Перемішайте.

04. Перекладіть крильця в чашу. Закрийте кришку. Задля хрусткої скоринки крильця краще класти одним шаром.

05. Готуйте в програмі Фритюр протягом 25 хв.

06. По закінченні програми, перекладіть крильця в окремий посуд.

07. Ретельно змажте крильця соусом Баффало. Почекайте 5 хв, щоб крильця увібрали соус. Подавати до пива з сирним соусом Блю Чіз.

08. За бажанням можна додати десять паличок моркви та десять паличок селери.

Креветки піль-піль



ІНГРЕДІЄНТИ

Креветки великі свіжі - 1 кг
Оливкова олія - 10 стл
Часник - 4 зубчики
Перець чілі - 1/2 чл
Паприка копчена - 1 стл
Зелень петрушки подрібнена - 3 стл
Сіль за смаком



2



25
ХВ



15
ХВ



10

РЕЦЕПТ

01. Підготуйте креветки. Видаліть голову, панцир та хвіст, а після цього черевний ланцюжок. Випатрайте черевце. Витягніть жилку.
02. Налийте в чашу оливкову олію. Подрібніть петрушку та часник.
03. Покладіть в чашу почищені креветки, подрібнену зелень петрушки, подрібнений часник. Додайте копчену паприку, перець чілі. Посоліть. Перемішайте.
04. Закрийте кришку. Готуйте в програмі Жарка.

Качка конфі



ІНГРЕДІЄНТИ

Качка ціла (або качині ніжки)
Жир качиний - півтори-дві склянки
Часник - 5-6 зубчиків
Сіль кам'яна, спеції за смаком



3



3,5
гд



1,5
гд



7

РЕЦЕПТ

01. Натріть качку (ніжки) спеціями та сіллю. Залиште маринуватись в холодильнику 3-4 години. Потім промийте качку під холодною водою. Витріть серветками.
02. Покладіть качку (ніжки) в чашу. Налийте жир, щоб покривав качку повністю. Занурте в жир часник, гілочки спецій.
03. Готуйте в програмі Конфі. По закінченні витягніть качку (ніжки).
04. Подавайте з соусом, печеними яблуками.
05. Покладіть шматки качки в скляні банки, залийте жиром, в якому вони готувались, закрийте пластиковими кришками. Поставте в комору.

Люля кебаб



ІНГРЕДІЄНТИ

Баранина філе – 350 г

Цибуля ріпчаста – 85 г

Олія – 50 мл

Сіль, спеції за смаком



3



25
хв



20
хв



3

РЕЦЕПТ

01. Баранину промийте.
02. Пропустіть через м'ясорубку баранину та цибулю. В фарш додайте сіль, спеції. Розмішайте.
03. Сформуйте 3 ковбаски.
04. Налийте в чашу олію. Покладіть в чашу ковбаски. Закрийте кришку.
05. Готуйте в програмі Жарка протягом 20 хв.

Стегно індички



ІНГРЕДІЄНТИ

Стегно індички - 1 кг
Світлий соєвий соус - 2 стл
Чебрець - 1/2 чл
Паприка гостра, пластівці - 1/2 чл
Насіння коріандру мелене - 1/2 чл
Приправа карі - 1/2 чл
Паприка копчена - 1/2 чл
Перець білий мелений - 1/3 чл
Сіль - за смаком



3



55
хв



30
хв



6

РЕЦЕПТ

01. Стегно індички помийте та покладіть в окремий посуд.
02. Полийте стежно соєвим соусом, додайте чебрець, паприку пластівцями, коріандр, приправу карі, паприку мелену, поперчіть, посоліть. Добре обваляйте стежно в утвореному маринаді та залишіть маринуватись протягом 30 хвилин.
03. Налийте в чашу олію. Покладіть стежно в чашу. Закрийте кришку.
04. Готуйте в програмі Усоок протягом 45 хвилин.
05. Час від часу відкривайте кришку та перегортайте страву.

ВИПІЧКА

—
Випічку готуйте за допомогою програм Випічка, Фритюр,
Жарка.

Бісквіт	57
Запіканка манна	58
Кекс шоколадний	59
Піца міні.....	60
Хачапурі	61



Бісквіт



ІНГРЕДІЄНТИ

Яйце – 6 шт
Цукор – 150 г
Масло вершкове – 10 г
Борошно – 200 г
Розпушувач – 5 г



2



15
хв



45
хв



3

РЕЦЕПТ

01. В окремому посуді збийте яйця з цукром до стійкої піни. Помішуючи, додайте борошно, розпушувач. Перемішайте. Змажте чашу вершковим маслом.
02. Покладіть в чашу тісто.
03. Закрийте кришку. Готуйте в програмі Випічка.
04. Після приготування залиште бісквіт в мультиварці на 15 хв.

Запіканка манна



ІНГРЕДІЄНТИ

Манка – 1 ск
Сир кисломолочний – 500 г
Яйце – 3 шт
Цукор – 50 г
Масло вершкове – 10 г
Сіль – 5г



2



20
ХВ



45
ХВ



4

РЕЦЕПТ

01. Відділіть білки від жовтків. В білки додайте сіль та збийте в піну.
02. Сир, жовтки, цукор, манку змішайте в окремому посуді, потім додайте збиті білки, перемішайте.
03. Змажте чашу вершковим маслом.
04. Покладіть в чашу тісто. Розрівняйте. Закрийте кришку.
05. Готуйте в програмі Випічка.

Кекс шоколадний



ІНГРЕДІЄНТИ

Яйце – 4 шт

Цукор – 150 г

Масло вершкове – 150 г

Борошно – 150 г

Шоколад чорний гіркий – 70 г

Розпушувач – 10 г



2



25
ХВ



45
ХВ



3

РЕЦЕПТ

01. Шоколад натріть на мількій терці.
02. В окремому посуді збийте яйця з цукром до стійкої піни. Помішуючи, додайте інші інгредієнти. Перемішайте.
03. Змажте чашу вершковим маслом. Покладіть в чашу тісто. Закрийте кришку.
04. Готуйте в програмі Випічка.

Піца міні



ІНГРЕДІЄНТИ

Тісто листкове - 200 г
Ковбаса копчена - 90 г
Сир плавлений - 90 г
Яйце куряче - 1 шт
Помідори - 2 шт



2



15
ХВ



45
ХВ



2

РЕЦЕПТ

01. Розкатайте тісто, надайте форму піци.
02. Наріжте ковбасу, помідори, перець, сир натріть.
03. Покладіть начинку на тісто, посипте сиром.
04. Постеліть папір для запікання дно чаші, покладіть туди піцу.
05. Готуйте в програмі Випічка.

Хачапурі



ІНГРЕДІЄНТИ

Тісто листкове бездріжджове - 500 г

Яйце куряче - 1 шт

Жовток - 1 шт

Сир імеретинський (або сулугуні) - 200 г

Сир домашній - 200 г

Сир твердий - 100 г

Масло вершкове - 100 г

Петрушка - 20 г



3



25
ХВ



45
ХВ



4

РЕЦЕПТ

01. Натріть тверді сири. Додайте сир домашній і куряче яйце. Ретельно перемішайте.
02. Поділіть тісто на рівні квадрати. На кожен квадрат покладіть трохи утвореної суміші, шматочок вершкового масла та дрібку нарізаної петрушки.
03. Кожен квадрат щільно загорніть кошиком. Проткніть кожен квадрат кошику виделкою для виходу надлишкового пару.
04. Змажте хачапурі яєчним жовтком, а чашу - вершковим маслом. Покладіть хачапурі в чашу так, щоб вони не торкалися один одного.
05. Закрийте кришку. Готуйте в програмі Випічка.

ПАРОВІ СТРАВИ

Парові страви готуйте в програмі Пар в пароварці з комплекту.

Голубці на парі.....	63
Котлети парові.....	64
Курка дієтична.....	65



Голубці на парі



ІНГРЕДІЄНТИ

Фарш домашній – 400 г
Капуста білокачанна – 200 г
Рис напіввідварений – 150 г
Цибуля ріпчаста – 150 г
Яйце – 1 шт
Часник – 12 г
Вода – 1,5 л
Сіль, спеції за смаком
Сметана за смаком



3



30
ХВ



20
ХВ



4

РЕЦЕПТ

01. Візьміть качан капусти. Зніміть з нього капустяні листки. Опустіть їх в окріп на декілька хвилин.
02. Фарш, цибулю, часник пропустіть через м'ясо-рубку. Додайте до фаршу напіввідварений рис, сіль, спеції, яйце. Перемішайте.
03. На кожен капустяний лист покладіть невелику порцію фаршу та щільно загорніть.
04. Налийте в чашу воду. Встановіть пароварку. Покладіть в пароварку голубці швом донизу.
05. Закрийте кришку. Готуйте в програмі Пар.
06. Подавати до столу зі сметаною.

Котлети парові



ІНГРЕДІЄНТИ

Курка філе – 500 г
Рис напівдварен. – 150 г
Морква - 1 шт
Цибуля ріпчаста – 1 шт
Часник – 2 зубчики
Вода – 500 мл
Сіль, спеції за смаком



2



25
хв



20
хв



4

РЕЦЕПТ

01. Куряче філе промийте. Моркву натріть на крупній терці.
02. Пропустіть через м'ясорубку філе курки разом з цибулею, морквою та часником.
03. Покладіть в фарш рис. Додайте до фаршу сіль, спеції. Перемішайте.
04. Сформуйте з фаршу котлети. Встановіть пароварку. Покладіть котлети в пароварку.
05. Закрийте кришку. Готуйте в програмі Пар.

Курка дієтична



ІНГРЕДІЄНТИ

Курячі ніжки - 2 шт

Сіль - дрібка

Цибуля зелена - 50 г

Сухофрукти (кизил, родзинки, тощо) за смаком.

Вода - 1 л



1



10
хв



30
хв



2

РЕЦЕПТ

01. Курячі ніжки помийте. Посипте їх сіллю.
02. Подрібніть зелену цибулю.
03. Налийте в чашу воду. Встановіть пароварку в мультиварку.
04. Покладіть в пароварку курячі ніжки. Посипте їх зеленою цибулею. Розкладіть зверху сушений кизил, родзинки або інші сухофрукти.
05. Закрийте кришку. Готуйте в програмі Пар протягом 30 хв.

ДЕСЕРТИ

Десерти готуйте за допомогою програм Джем, Випічка, Усоок.

Глінтвейн	67
Мармелад	68
Пончики шоколадні	69
Шарлотка	70
Яблука медові	71



Глінтвейн



ІНГРЕДІЄНТИ

Вино червоне сухе – 1 л
Апельсинова (мандаринова) це-
дра - з 1 фрукту
Цукор – 2 стл
Кориця – 1 паличка,
Імбир – 1 чл
Гвоздика – 5 бутонів
Мускатний горіх - 1/4 чл
Кардамон - 3 зерна
Бадьян - 2 зірочки



РЕЦЕПТ

01. Налийте в чашу вино. Додайте корицю, кардамон, імбир, гвоздику, аніс, перець чілі, мускатний горіх, цукор та цедру апельсину.
02. Готуйте в програмі Варка-Бобові.
03. ! Ігноруйте таймер зворотного відліку! Стежте за закипанням води. Як тільки побачите маленькі бульбашки, натисніть кнопку “Відміна”. Напій готовий!
04. ! Якщо треба відлучитися, а з поверненням бажаєте, щоб напій був готовий - закрийте мультиварку кришкою. Увімкніть програму Су-вид. Гарячий глінтвейн чекатиме на вас.

Мармелад



ІНГРЕДІЄНТИ

Лимони – 0,5 кг

Цукор – 1,25 кг

Вода – 0,5 л



2



8

гд



40

хв



10

РЕЦЕПТ

01. Лимони вимийте, обсушіть, розріжте навпіл, вичавіть сік, видаліть кісточки, відділіть цедрю та м'якоть.
02. Цедрю мілко поріжте.
03. Покладіть в окремий посуд сік, м'якоть, цедрю. Налийте воду. Залиште настоятись протягом 8 годин. Потім перелийте в чашу.
04. Готуйте в програмі Варка-Бобові. Через 20 хв відкрийте кришку, покладіть цукор, перемішайте.
05. По закінченні приготування розкладіть мармелад по баночках.

Пончики шоколадні



ІНГРЕДІЄНТИ

Сир - 200 г

Яйце - 1 шт

Цукор - 2 стл

Шоколад - півплитки

Борошно - 1 ск

Олія - 1 ск

Ванільний цукор, сметана, джем
за смаком



3



15
хв



15
хв



4

РЕЦЕПТ

01. Розламайте шоколад на шматочки.
02. В окремому посуді розітріть цукор з яйцем. Додайте сир. Розтовчіть виделкою. Притрусіть ванільним цукром. Всыпте борошно. Добре перемішайте.
03. Замісіть тісто. Розкатайте ковбаскою. Розріжте на 7-8 брусочків. Кожен розплющіть колом, покладіть всередину шматочок шоколаду, скачайте кулькою.
04. Налийте в чашу олію. Увімкніть програму Фритюр. Кладіть пончики в розігріту олію. Смажте з відкритою кришкою до золотавого кольору.
05. Подавайте до столу зі сметаною або джемом.

Шарлотка



ІНГРЕДІЄНТИ

Яблука – 3-4 шт
Яйце – 5 шт
Цукор – 1 ск
Борошно – 180 г,
Розпушувач – 10 г
Масло вершкове – 10 г,
Кориця за потребою



2



20
хв



45
хв



8

РЕЦЕПТ

01. Почистіть яблука від насіння, наріжте скибками.
02. Змажте чашу вершковим маслом. Покладіть в чашу яблука.
03. В окремому посуді збийте яйця з цукром до стійкої піни. Додайте борошно, розпушувач, дрібку кориці. Розмішайте тісто міксером.
04. Вилийте тісто в чашу на яблука. Розрівняйте. Закрийте кришку.
05. Готуйте в програмі Випічка.

Яблука медові



ІНГРЕДІЄНТИ

Яблука – 300 г

Мед – 60 г

Кориця - дрібка



1



5
ХВ



60
ХВ



5

РЕЦЕПТ

01. Полейте яблука медом, додайте корицю.
02. Покладіть яблука в чашу
03. Закрийте кришку. Готуйте в програмі Джем.

