

# STOLLAR

*the Multi Cooker* **BMC 650 LV/LT/EE**



- (LV) RECPTES
- (LT) RECEPTAI
- (EE) RETSEPTID
- (RU) РЕЦЕПТЫ

### MANNAS BIEZPUTRA

#### SASTĀVDAĻAS

Mannas putraini - 40 g

Piens - 480 ml

Sviests - 20 g

Cukurs, sāls

#### PAGATAVOŠANA

Ieberiet mannas putrainus ierīces tvertnē, uzlejiet pienu, pievienojiet sviestu, sāli, cukuru un samaisiet. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Piena putra**. Piespiediet taustiņu **MINŪTES**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **10 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām. Gatavo biežputru rūpīgi samaisiet.

**Padoms: gatavo biežputru pasniedziet ar ievārījumu vai riekstiem – tas brīnīšķīgi papildinās putas garšu.**

### KVIEŠU BIEZPUTRA

#### SASTĀVDAĻAS

Kviešu putraini - 100 g

Piens - 650 ml

Sviests - 20 g

Sāls, cukurs

#### PAGATAVOŠANA

Nomazgājiet putrainus, ieberiet putrainus ierīces tvertnē, uzlejiet pienu, pievienojiet sviestu, cukuru, sāli un samaisiet. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Piena putra**. Piespiediet taustiņu **MINŪTES**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **40 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

**Padoms: gatavo biežputru pasniedziet ar ievārījumu vai svaigām ogām.**

### RĪSU BIEZPUTRA

#### SASTĀVDAĻAS

Rīsi - 100 g

Piens - 650 ml

Sviests - 20 g

Rozīnes - 20 g

Sāls, cukurs

#### PAGATAVOŠANA

Nomazgājiet rīsus un rozīnes, līdz ūdens ir caurspīdīgs, ieberiet tos ierīces tvertnē, uzlejiet pienu, pievienojiet sviestu, cukuru, sāli un rūpīgi samaisiet. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Piena putra**. Piespiediet taustiņu **MINŪTES**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **30 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām. Gatavo putru rūpīgi samaisiet.

**Padoms: gatavo biežputru izrotājiet ar sasmalcinātiem valriekstiem.**

### HERKULESA BIEZPUTRA

#### SASTĀVDAĻAS

Auzu pārslas (Herkules) Nr. 1 - 150 g

Piens - 750 ml

Sviests - 20 g

Sāls, cukurs

#### PAGATAVOŠANA

Ieberiet Herkules auzas ierīces tvertnē, uzlejiet pienu, pievienojiet sviestu, cukuru, sāli un rūpīgi samaisiet. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Piena putra**. Piespiediet taustiņu **MINŪTES**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **25 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām. Gatavo biežputru rūpīgi samaisiet.

**Padoms: piejauciet biežputrai žāvētus augļus – tā kļūst sātīgāka un smaržīgāka.**

## ĀBOLU AUZU PĀRSLU PUTRA AR ROZĪNĒM

### SASTĀVDAĻAS

Auzu pārslas – 200 g  
 Ābolu sula – 200 g  
 Rozīnes – 100 g  
 Ūdens – 300 g  
 Sāls, cukurs

### PAGATAVOŠANA

Nomazgājiet rozīnes un aplejiet tos ar varošu ūdeni. Ieberiet auzu pārslas ierīces tvertnē, uzlejiet sulu un ūdens. Pievienojiet rozīnes un rūpīgi samaisiet. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Auzu pārslas**. Piespiediet taustiņu **MINŪTES**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **10 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām. Gatavo putru rūpīgi samaisiet.

## CŪKGAĻAS ZUPA

### SASTĀVDAĻAS

Cūkgaļa – 200 g  
 Kartupeļi – 400 g  
 Dārza sīpoli – 100 g  
 Burkāni – 150 g  
 Ūdens – 1,5 – 2 l  
 Sāls, garšvielas

### PAGATAVOŠANA

Nomazgājiet cūkgaļu, sagrieziet ar kartupeļiem un sīpoliem 2 × 5 cm salmiņos. Rupji sarīvējiet burkānus. Visas sastāvdaļas ievietojiet ierīces tvertnē, pielejiet ūdeni, pievienojiet olīveļļu un samaisiet. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Zupa**. Piespiediet taustiņu **STUNDAS**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **1 stundu**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

Padoms: zupa kļūst pikantāka, ja tai pievienosiet 2 – 3 ēdamkarotes tomātu pastas.

## ZIRŅU ZUPA

### SASTĀVDAĻAS

Žāvētas cūku ribiņas – 300 g  
 Burkāni – 120 g  
 Augu eļļa – 30 ml  
 Žāvēta desa – 100 g  
 Šķeltie zirņi – 300 g  
 Kartupeļi – 700 g  
 Dārza sīpoli – 200 g  
 Sāls, garšvielas  
 Ūdens – 1,5 – 2 l

### PAGATAVOŠANA

Mērcējiet zirņus siltā ūdenī (85°C) vienu stundu, tad nolejiet ūdeni. Nomazgājiet ribiņas un atdaliel tās vienu no otras. Burkānus un sīpolus sagrieziet 1 × 1 cm kubiņos, sagrieziet desu salmiņos, bet kartupeļus – stienišos. Ievietojiet burkānus un sīpolus ierīces tvertnē, pielejiet augu eļļu. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Cepšana**. Piespiediet taustiņu **MINŪTES**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **10 minūtēm**. Apcepiet, laiku pa laikam samaisot. Apceptos dārzeņus ievietojiet atsevišķā traukā. Ribiņas un zirņus ieberiet ierīces tvertnē, uzlejiet ūdeni. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Zupa**. Piespiediet taustiņu **STUNDAS**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **2 stundām**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT**. 30 minūtes pirms pagatavošanas beigām pievienojiet desu, kartupeļus, apceptos dārzeņus, sāli, garšvielas un samaisiet. Aizveriet vāciņu un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

Padoms: ja zupas pagatavošanas laikā pievienosiet trešo daļu tējkarotes „Šķidrie dūmi”, ēdiens kļūs smaržīgāks.

## ZIVJU ZUPA

### SASTĀVDAĻAS

Lasis (fileja) – 300 g  
 Kartupeļi – 200 g  
 Kabači – 60 g  
 Dārza sīpoli – 60 g  
 Burkāni – 60 g  
 Saldais krējums ar 10 – 15% tauku saturu – 100 ml  
 Ūdens – 1 – 1,5 l  
 Sāls, garšvielas

### PAGATAVOŠANA

Nomazgājiet zivi, kopā ar dārzeņiem sagrieziet 1,5 – 2 cm kubiņos. Visas sastāvdaļas (izņemot saldo krējumu) ievietojiet ierīces tvertnē, uzlejiet ūdeni, pieberiet sāli, garšvielas un samaisiet. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** austiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Zupa**. Piespiediet taustiņu **STUNDAS**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **1 stundu**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT**, lai gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām. Gatavā zupā pievienojiet saldo krējumu un sakuliet blenderī, līdz iegūstat viendabīgu masu.

**Padoms:** gatavo zupu pasniedziet ar skābo krējumu un svaigiem zaļumiem.

## SĒŅU ZUPA

Sēnes – 250 g  
 Kartupeļi – 500 g  
 Dārza sīpoli – 100 g  
 Burkāni – 120 g  
 Ūdens – 1,5 – 2 l  
 Sāls, garšvielas

### PAGATAVOŠANA

Sagrieziet kubiņos kartupeļus, sīpolus un burkānus. Sēnes ievietojiet ierīces tvertnē, uzlejiet ūdeni, pieberiet sāli, garšvielas un samaisiet. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Zupa**. Piespiediet taustiņu **STUNDAS**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **1 stundu**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT**. 40 minūtes pirms pagatavošanas beigām noņemiet putas, pieberiet dārzeņus un samaisiet. Aizveriet vāciņu un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

**Padoms:** gatavai zupai pievienojiet skābo krējumu un pasniedziet ar svaigiem zaļumiem.

## DĀRZEŅU KRĒMZUPA

### SASTĀVDAĻAS

Brokoļi – 200 g  
 Ziedkāposti – 200 g  
 Kartupeļi – 160 g  
 Burkāni – 60 g  
 Ūdens – 1,45 l  
 Sāls, garšvielas

### PAGATAVOŠANA

Sagrieziet kartupeļus un burkānus 1,5 – 2 cm kubiņos. Visas sastāvdaļas ievietojiet ierīces tvertnē, uzlejiet ūdeni, pieberiet sāli, garšvielas un samaisiet. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Zupa**. Piespiediet taustiņu **STUNDAS**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **1 stundu**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām. Gatavo zupu ielejiet citā traukā un sakuliet blenderī, līdz iegūstat viendabīgu masu.

**Padoms:** gatavo zupu izrotājiet ar svaigu zaļumu zariņu, sezama sēklām un svaigu dārzeņu gabaliņiem.

## BIEZZUPA AR ČEDARA SIERU UN LOKIEM

### SASTĀVDAĻAS

Kartupeļi – 4 gab., vidēji, nomizoti un sagriezti šķēlēs.  
 Ķiploks – 1 galviņa ar lielām daiviņām (notīrīts)  
 Buljons – 475 ml  
 Čedara siers – 220 g (sarīvēts)  
 Loki – 50 g (jaunie, sagriezti)  
 Sāls, pipari

### PAGATAVOŠANA

Ievietojiet kartupeļus, ķiploku un buljonu multivārāmā katla traukā. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Manuālie iestatījumi**. Piespiežot **TEMPERATŪRA** taustiņu, iestatiet **80°C** temperatūru. Piespiediet **STUNDAS** taustiņu, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **2 – 3 stundām**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT** un gatavojiet līdz režīma darbības beigām. Izņemiet maisījumu un sasmalciniet blenderī līdz vēlamajai konsistencei. Vēlreiz ievietojiet maisījumu multivārāmā katla traukā, pieberiet sieru, sagrieztos lokus un garšvielas.

Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Manuālie iestatījumi**. Piespiežot **TEMPERATŪRA** taustiņu, iestatiet **80°C** temperatūru. Piespiediet **MINŪTES** taustiņu, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **30 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT** un gatavojiet līdz režīma darbības beigām. Pirms pasniegšanas var pievienot sieru un saldo krējumu.

## SAUTĒTA LIELLOPU GAĻA AR DĀRŽENIEM

### SASTĀVDAĻAS

Olīveļļa – 15 ml (1 tējkarote)  
Gaļa ar kaulu – 900 g (stilsb)  
Sīpols – 1 gab. (notīrīts un sagriezts)  
Burkāni – 3 gab. (notīrīti un sagriezti 1 cm biezās gabaliņos)  
Liellopu gaļas buljons – 500 g (karsts)

### PAGATAVOŠANA

Uzkarsējiet augu eļļu uz pannas un apcepiet liellopu gaļu no visām pusēm. Pievienojiet dārzeņus un cepiet, līdz iegūstat gaiši zeltainu krāsu. Ievietojiet maisījumu multivārāmā katla traukā, pievienojiet karstu buljonu un garšvielas. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Lēna pagatavošana**. Piespiediet **STUNDAS** taustiņu, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **7 – 8 stundām**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT** un gatavojiet līdz režīma darbības beigām.

## LIELLOPU GAĻA ALŪ

### SASTĀVDAĻAS

Raģu paredzētā gaļa – 600 g (sagriezta 2,5 cm biezās kubiņos)  
Kartupeļi – 2 gab. (vidēji, katrs sagriezts 8 daļās)  
Sīpols – 1 gab. (liels, notīrīts un sagriezts 8 daļās)  
Burkāni – 2 – 3 gab. (notīrīti un sagriezti 1 cm biezās gabaliņos)  
Alus – 300 ml  
Liellopu gaļas buljons – 200 ml  
Pētersīļi – 1 tējkarote (smalki sakapāti)  
Timiāns – 25 g (1 pušķītis bez kātiņiem)  
Kukurūzas milti – 1 – 2 tējkarotes  
Sāls, pipari

### PAGATAVOŠANA

Ievietojiet visas sastāvdaļas, izņemot kukurūzas miltus, multivārāmā katla traukā. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Lēna pagatavošana**. Piespiediet **STUNDAS** taustiņu, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **7 – 8 stundām**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT** un gatavojiet līdz režīma darbības beigām.

Samaisiet kukurūzas miltus ar nelielu auksta ūdens daudzumu, lai iegūtu mīkstu mīklu. Atveriet vāciņu, ievietojiet maisījumu multivārāmā katla traukā un rūpīgi samaisiet.

Aizveriet vāciņu, ar piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Manuālie iestatījumi**. Piespiežot **TEMPERATŪRA** taustiņu, iestatiet **100°C** temperatūru. Piespiediet **MINŪTES** taustiņu, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **5 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT** un gatavojiet līdz režīma darbības beigām.

### GULAŠS

#### SASTĀVDAĻAS

Liellopu gaļa (fileja) – 700 g  
Dārza sīpoli – 200 g  
Ķiploks – 2 g  
Tomātu pasta – 100 g  
Olīveļļa – 70 ml  
Sausais sarkanvīns – 200 ml  
Sāls, garšvielas, cukurs

### PAGATAVOŠANA

Nomazgājiet liellopu gaļu, sagrieziet ar sīpoliem 1,5 – 2 cm kubiņos, ar nazi sakapājiet ķiploku. Gaļu un sīpolus ievietojiet ierīces tvertnē, pievienojiet olīveļļu, sāli, garšvielas, cukuru un samaisiet. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Sautēšana**. Piespiediet taustiņu **STUNDAS**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **2 stundām**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT**. 1 stundu pirms pagatavošanas beigām pievienojiet tomātu pastu, ķiplokus, vīnu un samaisiet. Aizveriet vāciņu un gatavojiet līdz izvēlētam režīma darbības beigām.

**Padoms:** lai novērstu saldenu piegaršu, izmantojiet tikai sauso vīnu.

### GAĻA GRUZĪNU GAUMĒ

#### SASTĀVDAĻAS

Liellopu gaļa (fileja) – 300 g  
 Dārza sīpoli – 200 g  
 Baklažāni – 120 g  
 Zaļie čili pipari – 20 g  
 Čili pulveris – 3 g  
 Tomāti – 300 g  
 Tomātu pasta – 100 g  
 Kabači – 200 g  
 Ķiploks – 10 g  
 Sāls, garšvielas

#### PAGATAVOŠANA

Iztīriet čili sēkņiņas, sakapājiet kopā ar ķiploku. Nomazgājiet gaļu ar kopā ar pārējiem dārzeņiem sagrieziet 1,5 – 2 cm kubiņos. Ierīces tvirtnē ievietojiet visas sastāvdaļas, pievienojiet čili pulveri, tomātu pastu, sāli, garšvielas un samaisiet. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Sautēšana**. Piespiediet taustiņu **STUNDAS**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **1 stundu**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

**Padoms:** šis ēdiens ir ļoti ass, ja vēlaties maigāku garšu, nelietojiet čili piparus un čili pulveri.

### CŪKAS STILBIŅŠ

#### SASTĀVDAĻAS

Cūkas stilbiņš – 900 g  
 Ķiploks – 15 g  
 Dārza sīpoli – 250 g  
 Baziliks – 5 g  
 Ūdens – 200 ml  
 Augu eļļa  
 Sāls, garšvielas

### PAGATAVOŠANA

Nomazgājiet cūkas stilbiņu, veikt tajā dziļus iegriezumus un sabāzt ķiploka daiviņas. Ar nazi sasmalciniet sīpolus, samaisiet ar sāli, garšvielām un baziliku. Ar iegūto maisījumu ierīvējiet cūkas stilbiņu un atstājiet 9 stundas marinēties ledusskapī. Ievietojiet cūkas stilbiņu ierīces tvirtnē, pielejiet augu eļļu, ūdeni. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Sautēšana**. Piespiediet taustiņu **STUNDAS**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **2 stundām**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

**Padoms:** kopā ar cūkas stilbiņu pasniedziet svaigu dārzenļu salātus un marinētus lokus.

### SAUTĒTA CŪKGAĻA

#### SASTĀVDAĻAS

Cūkgaļa (fileja) – 450 g  
 Kartupeļi – 1 kg  
 Dārza sīpoli – 150 g  
 Burkāni – 200 g  
 Tomāti – 200 g  
 Saldie pipari – 200 g  
 Ķiploks – 15 g  
 Sāls, garšvielas

#### PAGATAVOŠANA

Nomazgājiet gaļu, kopā ar dārzeņiem sagrieziet lielos kubiņos, zaļumus sasmalciniet ar nazi. Visas sastāvdaļas ievietojiet ierīces tvirtnē, pievienojiet zaļumus, sāli, garšvielas un samaisiet. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Sautēšana**. Piespiediet taustiņu **STUNDAS**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **1 stundu**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

**Padoms:** cūkgaļas vietā varat izmantot liesāku gaļu, piemēram, liellopu. Šādā gadījumā pirms dārzenļu pievienošanas gaļu nepieciešams nedaudz apacept.

**PLOVS****SASTĀVDAĻAS**

Cūkgaļa (fileja, kakls) – 513 g

Rīsi (neslīpēti) – 500 g

Burkāni – 200 g

Dārza sīpoli – 140 g

Ķiploks – 15 g

Ūdens – 770 ml

Augu eļļa – 70 ml

Sāls, garšvielas

**PAGATAVOŠANA**

Nomazgājiet rīsus, līdz ūdens ir caurspīdīgs.

Nomazgājiet gaļu un sagrieziet 2,5 – 3 cm kubiņos.

Rupji sarīvējiet burkānus, sīpolus sagrieziet plānos salmiņos, nomazgājiet ķiploku (var netīrīt).

Gaļu, burkānus, sīpolus ievietojiet ierīces tvertnē, pievienojiet augu eļļu, sāli, garšvielas un samaisiet.

Uz gaļas uzkaisiet rīsus un izlīdziniet, pieberiet sāli un uzlejiet ūdeni. Aizveriet vāciņu, piespiežot

augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju

izvēlieties programmu **Plovs**. Piespiediet taustiņu

**STUNDAS**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **1**

**stundu**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT** un gatavojiet

līdz izvēlētā režīma darbības beigām. Samaisiet

gatavo ēdienu.

**Padoms:** lai plovam piešķirtu zeltaino krāsu, pievienojiet kariju.

**VISTAS ŠĶIŅĶIS AR SIERU****SASTĀVDAĻAS**

Vista (apakšstilbs) – 350 g

Siers – 100 g

Skābais krējums – 100 g

Kečups – 100 g

Adžika – 50 g

Sāls, garšvielas

**PAGATAVOŠANA**

Nomazgājiet vistu, kvadrāta gabaliņos sagrieziet sieru, zem katra vistas apakšstilba ādas ielieciet pa gabaliņam. Līdz viendabīgai masai samaisiet kečupu, adžiku, skābo krējumu, sāli, garšvielas. Ar iegūto mērci apziediet vistas apakšstilbus, ielieciet tos ierīces tvertnē, pa virsu pārlejiet ar atlikušo mērci. Piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Cepšana**, ar taustiņu **TEMPERATŪRA** iestatiet **120°C**. Piespiediet taustiņu **MINŪTES**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **25 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

**Padoms:** lai mērce būtu ne tik asa, atšķaidiet ar ūdeni vai vistas buljonu. Šo ēdienu vislabāk izrotāt ar rīsiem vai novārītu kukurūzu.

**FRITĒTI VISTU SPĀRNIŅI****SASTĀVDAĻAS**

Vistu spārniņi – 350 g (5 gab.)

Augu eļļa – 600 ml

Sāls, garšvielas

**PAGATAVOŠANA**

Nomazgājiet vistu spārniņus, ierīvējiet ar sāli un garšvielām. Ierīces tvertnē ielejiet augu eļļu. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Fritēšana**, ar taustiņu **TEMPERATŪRA** iestatiet **160°C**. Piespiediet taustiņu **MINŪTES**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **16 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT**. Spārniņus ielieciet cepšanas grozā. Kad sākas laika atpakaļ skaitīšana, atveriet vāciņu un grozu ar spārniņiem ievietojiet ierīces tvertnē atbilstoši lietošanas pamācības norādījumiem. Aizveriet vāciņu, gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

**Padoms:** fritētus vistu spārniņus var pasniegt gan atsevišķi, gan ar garnējumu.

## VISTA VĪNA MĒRCĒ (COQ AU VIN)

### SASTĀVDAĻAS

Bekons – 150 g (sagriezts kubiņos)  
 Sīpols – 1 gab. (liels, notīrīts un sagriezts)  
 Ķiploks – 1 galviņa (sakapāta)  
 Sēnes – 300 g (sagrieztas biežās šķēlēs)  
 Vistu krūtiņas – 4 gab. (bez kauliem)  
 Sarkanvīns – 275 ml  
 Vistas buljons – 375 g (karsts)  
 Sāls, pipari  
 Kukurūzas milti (pēc vēlēšanās)

### PAGATAVOŠANA

Ievietojiet visas sastāvdaļas, izņemot kukurūzas miltus, multivārāmā katla traukā, apļējiet ar buljonu. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Lēna pagatavošana**. Piespiediet **STUNDAS** taustiņu, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **6 – 7 stundām**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT** un gatavojiet līdz režīma darbības beigām.

Ja vēlaties, sulu var iebiezināt, pievienojot nedaudz kukurūzas miltu, kas samaisīti ar ūdeni, iegūstot mīkstu mīklu. Atveriet vāciņu, ievietojiet maisījumu multivārāmā katla traukā un rūpīgi samaisiet (ja nepieciešams, izņemiet vistu krūtiņu gabalus).

Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Manuālie iestatījumi**. Piespiežot **TEMPERATŪRA** taustiņu, iestatiet **100°C** temperatūru. Piespiediet **MINŪTES** taustiņu, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **5 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT** un gatavojiet līdz režīma darbības beigām.

## VISTAS RAGŪ AR ESTRAGONU

### SASTĀVDAĻAS

Sviests – 15 g  
 Oliveļļa – 15 ml (1 tējkarote)  
 Vistu krūtiņas – 4 gab.  
 Sīpols – 1 gab. (notīrīts un smalki sagriezts)  
 Sausais baltvīns – 150 ml  
 Vistas buljons – 150 g (karsts)  
 Estragons – 4 zariņi  
 Saldais krējums – 50 ml (biezs)  
 Kukurūzas milti – 15 ml (apmēram viena ēdamkarote)  
 Sāls, pipari

### PAGATAVOŠANA

Uzkarsējiet uz pannas sviestu un augu eļļu. Ievietojiet vistas filejas gabaliņus un apacepiet, līdz izveidojas garoziņa. Ievietojiet visu multivārāmā katla traukā. Apacepiet sīpolu uz pannas un ievietojiet to multivārāmā katla traukā ar vīnu, lefkoju, diviem estragona zariņiem un garšvielām. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Lēna pagatavošana**. Piespiediet **STUNDAS** taustiņu, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **6 – 7 stundām**. Piespiediet **IESLĒGT** taustiņu un gatavojiet līdz režīma darbības beigām. Samaisiet kukurūzas miltus ar nelielu auksta ūdens daudzumu, lai iegūtu mīkstu mīklu. Atveriet vāciņu, ievietojiet maisījumu multivārāmā katla traukā un rūpīgi samaisiet.

Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Manuālie iestatījumi**. Piespiežot **TEMPERATŪRA** taustiņu, iestatiet **100°C** temperatūru. Piespiediet **MINŪTES** taustiņu, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **5 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT** un gatavojiet līdz režīma darbības beigām.

Sasmalciniet atlikušo estragonu un pieberiet kastrolī Pēc tam var uzreiz pasniegt galdā.



**ZIVS FOLIJĀ****SASTĀVDAĻAS**

Forele (fileja) – 280 g  
 Kartupeļi – 100 g  
 Dārza sīpoli – 80 g  
 Burkāni – 80 g  
 Sāls, garšvielas

**PAGATAVOŠANA**

Nomazgājiet zivi, sagrieziet to 2 × 2,5 cm kubiņos, sagrieziet kartupeļus, burkānus un sīpolus – 1 × 1 cm kubiņos. Visas sastāvdaļas samaisiet ar sāli un garšvielām, izklājiet uz divkāršas folijas lapas, rūpīgi ietiniet un ielieciet ierīces tvertnē. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Sacepums**. Piespiediet taustiņu **MINŪTES**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **40 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

**Padoms:** ēdiens ir sulīgāks, ja zivij pievieno tomātus un notīrītu garneļu salātus.

**SAUTĒTI KALMĀRI****SASTĀVDAĻAS**

Svaigi saldētie kalmāri – 250 g  
 Burkāni – 80 g  
 Dārza sīpoli – 80 g  
 Tomātu pasta – 40 g  
 Sausais baltvīns – 100 ml  
 Sāls, garšvielas

**PAGATAVOŠANA**

Atsaldējiet kalmāru, sagrieziet to 0,5 cm biezos gredzenos, salmiņos sagrieziet burkānus un sīpolus. Visas sastāvdaļas ievietojiet ierīces tvertnē, pievienojiet vīnu, sāli, garšvielas un samaisiet. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Sautēšana**. Piespiediet taustiņu **MINŪTES**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **30 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

**Padoms:** šī ēdiena garnējumam izmantojiet novārītus rīsus vai risoto.

**JŪRAS VELTES AR RĪSIEM****SASTĀVDAĻAS**

Saldēts jūras velšu maisījums – 300 g  
 Slīpētie rīsi – 300 g  
 Olīveļļa – 30 ml  
 Ūdens – 330 ml  
 Sāls, garšvielas

**PAGATAVOŠANA**

Atsaldējiet jūras veltes, nomazgājiet rīsus, līdz ūdens ir caurspīdīgs. Ievietojiet visas sastāvdaļas ierīces tvertnē, pievienojiet ūdeni, sāli, garšvielas un samaisiet. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Plovs**. Piespiediet taustiņu **MINŪTES**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **30 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

**Padoms:** šajā ēdienā ieteicams neizmantot astoņkāja gaļu – tā var rīsiem piešķirt violetu krāsu.

**MAIGA OMLETE****SASTĀVDAĻAS**

Olas – 10 gab. (500 g)  
 Piens – 500 ml  
 Mednieku desiņas – 150 g  
 Sviests – 30 g  
 Sāls, garšvielas

**PAGATAVOŠANA**

Sagrieziet desiņas 0,5 cm biežās ripiņās, ar putotāju līdz viendabīgai masai saputojiet olas ar pienu. Ar sviestu izeziestajā ierīces tvertnē ievietojiet desiņas, uzlejiet olu un piena maisījumu, pievienojiet sāli, garšvielas un samaisiet. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Pica**. Piespiediet taustiņu **MINŪTES**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **20 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

**Padoms:** Ievērojiet proporciju 1:1 – jo mazāk olu izmantojat, jo mazākām jābūt piena daudzumam.

**DĀRZEŅU PICA****SASTĀVDAĻAS**

Raugu mīkla – 170 g

Sviests – 15 g

Pildījumam:

Ciets siers – 40 g

Krējums – 30 g

Konservēta kukurūza – 20 g

Baklažāni – 15 g

Tomāti – 15 g

Saldie pipari – 15 g

Estragons – 0,5 g

Sāls

**PAGATAVOŠANA**

Pildījumam: sagrieziet dārzeņus 0,5 cm kubiņos. Noliet šķidrumu no kukurūzas. Pagatavot mērci: samaisīt kopā ar estragonu līdz izveidojas viendabīga masa. Izrullē 0,5 cm biezu mīklu katla diametra lielumā, sarīvē sieru uz rupjās rīves. Ar sviestu iezīstajā ierīces tvertnē ievietojiet mīklu, pārkaisīt ar sieru. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Pica**. Piespiediet taustiņu **MINŪTES**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **25 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

**RATATUJS****SASTĀVDAĻAS**

Baklažāni – 70 g

Cukini – 160 g

Tomāti – 170 g

Paprika – 180 g

Ķiploks – 20 g

Dārza sīpoli – 130 g

Olīveļļa – 30 ml

Sāls, garšvielas

**PAGATAVOŠANA**

Sagrieziet dārzeņus 1,5 – 2 cm kubiņos. Ierīces tvertnē ielejiet eļļu, ievietojiet visas sastāvdaļas, pievienojiet sāli, garšvielas un samaisiet. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Sautēšana**. Piespiediet taustiņu **MINŪTES**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **30 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

**Padoms:** šo ēdienu var pasniegt gan atsevišķi, gan kā gaļas garnējumu. Gatavo ēdienu izrotājiet ar sezamu un svaiga bazilika lapām.

**RĪSI AR KUKURŪZU UN ĀBOLIEM****SASTĀVDAĻAS**

Slīpētie rīsi – 200 g

Āboli – 200 g

Konservēta kukurūza – 200 g

Ūdens – 340 ml

Cukurs, sāls

**PAGATAVOŠANA**

Nomazgājiet rīsus, līdz ūdens ir caurspīdīgs, noliejiet šķidrumu no kukurūzas, nomizojiet ābolus, izgrieziet to serdes un sagrieziet ābolus 0,5 cm kubiņos. Visas sastāvdaļas ievietojiet ierīces tvertnē, pielejiet ūdeni, pievienojiet cukuru, sāli un samaisiet. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Rīsi**. Piespiediet taustiņu **MINŪTES**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **20 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

**Padoms:** šim ēdienam izvēlieties saldo šķirņu ābolus. Gatavo ēdienu izrotājiet ar ciedru riekstiem un dzērvenēm.

**GRIĶI AR SĒNĒM****SASTĀVDAĻAS**

Griķi - 300 g  
 Sēnes - 100 g  
 Dārza sīpoli - 70 g  
 Augu eļļa - 20 ml  
 Ūdens - 400 ml  
 Sāls, garšvielas

**PAGATAVOŠANA**

Nomazgājiet griķus, līdz ūdens ir caurspīdīgs. Sagrieziet sēnes un sīpolus kubiņos, ievietojiet ierīces tvertnē, pievienojiet augu eļļu, sāli, garšvielas un samaisiet. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Cepšana**. Piespiediet taustiņu **MINŪTES**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **10 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām. Pēc tam ievietojiet griķus ierīces tvertnē, uzlejiet ūdeni un samaisiet. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Griķi**. Piespiediet taustiņu **MINŪTES**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **25 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

**Padoms:** griķiem pievienojiet svaigas, nevis saldētas sēnes, pretējā gadījumā garnējums būs ūdeņains.

**PASTA****SASTĀVDAĻAS**

Spageti - 200 g  
 Ūdens - 320 g  
 Dārzeni eļļa  
 Sāls, pipari

**PAGATAVOŠANA**

Uzlejiet ūdeni ierīces tvertnē, pieberiet sāli un eļļu. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Makaroni**. Piespiediet taustiņu **MINŪTES**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **12 minūtēm**. Piespiediet **IESLĒGT** taustiņu. Kad ūdens ir uzvārijis, atskanēs signāls, aicinot ievietot makaronus vārošā ūdenī. Uzmanīgi atveriet vāciņu, ievietojiet makaronus traukā ar vārošu ūdeni un aizveriet vāciņu, līdz dzirdams klikšķis. Sāksies iestatītās pagatavošanas programmas izpilde un programmas darba laika atpakaļ skaitīšana. Gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

**Padoms:** gatavo ēdienu apkaisiet ar rīvētu sieru un svaiga bazilika lapām.

**FRĪ KARTUPEĻI****SASTĀVDAĻAS**

Frī kartupeļi (pusfabrikāti) - 200 g  
 Augu eļļa - 1,5 l  
 Sāls, garšvielas

**PAGATAVOŠANA**

Ielejiet augu eļļu ierīces tvertnē, neaizveriet vāciņu. Piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Fritēšana**, ar taustiņu **TEMPERATŪRA** iestatiet **160°C**. Piespiediet taustiņu **MINŪTES**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **10 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT**. Kad taimeris sāk laika atpakaļ skaitīšanu, uz tvertnes uzstādiet cepšanas grozu, ieberiet tajā kartupeļus. Gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām, kamēr vāciņš ir atvērts.

**Padoms:** pirms pasniegšanas gatavos kartupeļus apkaisiet ar sāli un pasniedziet ar barbekjū mērci.

### TVAICĒTAS KOTLETES AR RĪSIEM

#### SASTĀVDAĻAS

Cūkgaļa (fileja) - 300 g  
Liellopu gaļa (fileja) - 300 g  
Dārza sīpoli - 100 g  
Ķiploks - 6 g  
Slīpētie rīsi - 300 g  
Ūdens - 480 ml  
Sāls, garšvielas

#### PAGATAVOŠANA

Nomazgājiet gaļu, samaliet gaļas maļamajā mašīnā kopā ar sīpoliem un ķiploku, pievienojiet sāli, garšvielas un samaisiet. No maltās gaļas izveidojiet kotletes. Nomazgājiet rīsus, līdz ūdens ir caurspīdīgs, ievietojiet to ierīces tvertnē, uzlejiet ūdeni, pievienojiet sāli un samaisiet. Uz tvertnes uzstādiat tvaicēšanas trauku, ievietojiet tajā kotletes. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Tvaicēšana**. Piespiediet taustiņu **MINŪTES**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **25 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

**Padoms:** rīsi būs zeltaini, ja pagatavošanas laikā tiem pievienosiet trīs karija šķipsniņas.

### TVAICĒTS LASIS

#### SASTĀVDAĻAS

Lasis (fileja) - 250 g  
Saldie pipari - 100 g  
Pākšu pupiņas (saldētas) - 100 g  
Brokoļi (saldēti) - 100 g  
Ūdens - 1 l  
Sāls, garšvielas

#### PAGATAVOŠANA

Nomazgājiet zivi, ierīvējiet ar sāli un garšvielām, iztīriet saldo piparu sēkliņas, sagrieziet 2 - 2,5 cm kubiņos. Ierīces tvertnē ielejiet ūdeni, uz tvertnes uzstādiat tvaicēšanas trauku, ievietojiet tajā visas sastāvdaļas. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Tvaicēšana**. Piespiediet taustiņu **MINŪTES**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **15 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

**Padoms:** dārzena asorti var izveidot atsevišķi vai izmantot gatavo saldēto maisījumu.

### TVAICĒTIE DĀRZEŅI

#### SASTĀVDAĻAS

Kartupeļi - 150 g  
Pākšu pupiņas - 100 g  
Brokoļi (saldēti) - 120 g  
Ūdens - 1,5 l  
Sāls, garšvielas

#### PAGATAVOŠANA

Sagrieziet kartupeļus 2 cm kubiņos, iztīriet saldo piparu sēkliņas un sagrieziet 3 cm kubiņos. Ierīces tvertnē ielejiet ūdeni, uz tvertnes uzstādiat tvaicēšanas trauku, ievietojiet tajā visas sastāvdaļas, pievienojiet sāli, garšvielas un samaisiet. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Tvaicēšana**. Piespiediet taustiņu **MINŪTES**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **15 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

**Padoms:** lai ēdienā būtu mazāk kaloriju, kartupeļu vietā izmantojiet kabačus.

**KŪPINĀTA CŪKGAĻA****SASTĀVDAĻAS**

Cūkgaļa (fileja) - 600 g  
 „Šķidrie dūmi” - 14 ml  
 Sāls, garšvielas

**PAGATAVOŠANA**

Nomazgājiet gaļu, sagrieziet gabalos, ierīvējiet ar sāli, garšvielām un „šķidriem dūmiem”. Katru gabalu ietiniet folijā. Ielieciet gaļu ierīces tvertnē. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Sacepums**. Piespiediet taustiņu **MINŪTES**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **40 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

**Padoms: izmantojiet „šķidros dūmus” ne vairāk, kā norādīts receptē, pretējā gadījumā gaļa būs rūgta.**

**KŪPINĀTA FORELE****SASTĀVDAĻAS**

Forele (steiks) - 300 g  
 „Šķidrie dūmi” - 10 ml  
 Sāls, garšvielas

**PAGATAVOŠANA**

Nomazgājiet zivi, ierīvējiet ar sāli un garšvielām. Uz folijas gabala uzlejiet „šķidros dūmus”, uzlieciet steiku un uzmanīgi ietiniet. Ielieciet zivi ierīces tvertnē. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Sacepums**. Piespiediet taustiņu **MINŪTES**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **30 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

**Padoms: garnējumam izmantojiet kartupeļu biezeni.**

**LIELLOPU AKNU SUFLĒ****SASTĀVDAĻAS**

Liellopu aknas - 340 g  
 Dārza sīpoli - 140 g  
 Olas - 3 gab. (150 g)  
 Kviešu milti - 60 g  
 Saldais krējums ar 10% tauku saturu - 80 ml  
 Irdinātājs - 4 g  
 Sviests - 10 g  
 Sāls, garšvielas

**PAGATAVOŠANA**

Gaļas maļamajā mašīnā smalki samaliet aknas un sīpolus, pievienojiet olas, saldo krējumu, sāli, garšvielas, irdinātāju, miltus un ar mikseri sakuliet līdz viendabīgai masai. Ievietojiet iegūto masu ar sviestu ieziestajā ierīces tvertnē. Aizveriet vāciņu piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Sacepums**. Piespiediet taustiņu **MINŪTES**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **40 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

**Padoms: ja pievienosiet divreiz vairāk salda krējuma, sufflē vietā iegūsiet pastēti.**

## CŪKGAĻAS SUFLĒ

### SASTĀVDAĻAS

Maltā cūkgaļa - 350 g

Saldais krējums ar 10% tauku saturu - 270 ml

Ola - 1 gab. (50 g)

Sviests

Sāls, garšvielas

### PAGATAVOŠANA

Divreiz samaliet malto gaļu maļamajā mašīnā, pievienojiet saldo krējumu, olu, sāli, garšvielas un ar mikseri vidējā ātrumā sakuliet apmēram 4 – 5 minūtes. Ievietojiet iegūto masu ar sviestu ieziestajā ierīces tvertnē. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Manuālie iestatījumi**, ar taustiņu **TEMPERATŪRA** iestatiet **100°C**. Piespiediet taustiņu **MINŪTES**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **15 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

**Padoms:** ēdiens būs liesāks, ja maltās cūkgaļas vietā izmantosiet malto liellopu gaļu. Lai suflē nebūtu pārāk šķidra, pirms apcepšanas tajā pievienojiet 30 g kviešu miltu vai mannas putraimu.

## VISTAS AKNU PASTĒTE

### SASTĀVDAĻAS

Vistas aknas - 380 g

Dārza sīpoli - 100 g

Mannas putraimi - 40 g

Saldais krējums ar 10% tauku saturu - 40 ml

Sviests - 10 g

Muskatrieksts

Sāls, garšvielas

## PAGATAVOŠANA

Nomazgājiet vistas aknas, kopā ar sīpoliem divreiz samaliet gaļas maļamajā mašīnā. Samaltajā gaļā pievienojiet saldo krējumu, mannas putraimus, sāli, garšvielas, rīvētu muskatriekstu uz naža asmens un sakuliet mikserī līdz viendabīgai masai. Ievietojiet iegūto masu ar sviestu ieziestajā ierīces tvertnē. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Sacepums**. Piespiediet taustiņu **MINŪTES**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **25 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

**Padoms:** no garšvielām izmantojiet baziliku un ķimenes.

## GALERTS

### SASTĀVDAĻAS

Cūku kājiņas - 1,2 kg

Sīpoli - 300 g

Burkāni - 300 g

Ūdens

Sāls, pipari

### PAGATAVOŠANA

Sagrieziet burkānus gabaliņos, sīpolus - šķēlītēs. Nomazgājiet cūku kājiņas, ievietojiet ierīces tvertnē, pievienojiet dārzeņus, sāli un garšvielas, uzlejiet ūdeni līdz maksimālai zīmei trauka iekšpusē. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Galerts**. Piespiediet taustiņu **STUNDAS**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **6 stundām**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām. Gatavas cūku kājiņas atdzesē, atdala no kauliņiem un sasmalcina, buljonu izkāst. Gaļas gabaliņus sadalīt pa galerta formiņām, pārliet ar buljonu un atstāt ledusskapī lai atdzesē.

**Padoms:** pasniedziet galerti ar sinepēm un mārrotkiem.

**SIERA FONDI****SASTĀVDAĻAS**

Čedara siers – 350 g

Ķiploks – 10 g

Baltvīns – 150 ml

Saldais krējums – 75 ml

Ciete – 10 g

Ūdens – 50 ml

Cukurs, sāls, garšvielas

**PAGATAVOŠANA**

Smalki sarīvējiet sieru, ar nazi sasmalciniet ķiploku.

Samaisiet saldo krējumu, ūdeni, cieti un cukuru atsevišķā traukā līdz viendabīgai masai. Ielejiet vīnu ierīces tvertnē. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Manuālie iestatījumi**, ar taustiņu **TEMPERATŪRA** iestatiet **100°C**.

Piespiediet taustiņu **MINŪTES**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **10 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT**. 5 minūtes pirms režīma darbības beigām vīnam pievienojiet sieru un ķiploku, nepārtraukti maisot, lai iegūtu viendabīgu masu. Nepārtraucot maisīt, pievienojiet saldo krējuma un cietes maisījumu. Gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

**Padoms:** pasniedziet galdā ar franču baltmaizi.

**BALTMAIZE****SASTĀVDAĻAS**

Ūdens – 370 ml

Sausais raugs – 1,5 ēdamkarotes

Sāls – 30 g

Cukurs – 100 g

Augu eļļa – 1,5 ēdamkarotes

Kviešu milti – 600 g

**PAGATAVOŠANA**

Atsevišķā traukā samaisiet siltu ūdeni ar sāli, cukuru un raugu, rūpīgi samaisiet ar putotāju. Pievienojiet ēdamkaroti augu eļļas un miltus, samaisiet stingru mīklu. Iekļājiat mīklu ar atlikušo augu eļļu ieziestajā ierīces tvertnē. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Maize**. Piespiežot **MINŪTES** un **STUNDAS** taustiņus iestatiet pirmo pagatavošanas posma laiku uz **1 stundu 30 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **TEMPERATŪRA** un iestatiet otra pagatavošanas posma laiku uz **1 stundu**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT**. Izslēdziet siltuma uzturēšanas režīmu vēl reiz piespiežot **IESLĒGT** pogu. Gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām. Tad atveriet vāciņu, uzmanīgi apgrieziet maizi uz otru pusi un aizveriet vāciņu. Piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Konditoreja**. Piespiediet taustiņu **MINŪTES**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **30 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT**. Gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām. Izņemiet gatavo maizi no tvertnes un ļaujiet 20 minūtes atdzist.

**Padoms:** pasniedziet maizi ar augļu džemu.

### KĒKSS

#### SASTĀVDAĻAS

Kviešu milti - 200 g  
Olas - 5 gab. (250 g)  
Margarīns - 200 g  
Rozīnes - 50 g  
Cukurs - 120 g  
Sviests  
Kanēlis

#### PAGATAVOŠANA

Turiet rozīnes 15 minūtes vārošā ūdenī un nosusiniet ar salveti. Pagatavojiet mīklu: saputojiet olas ar cukuru, līdz iegūstat biezas putas, pievienojiet miltus, izkausētu margarīnu un sakuliet līdz viendabīgai masai. Ar sviestu ieziestajā ierīces tvertnē izklājiet rozīnes, uzlejiet mīklu un uzberiet kanēli. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Konditoreja**. Piespiediet taustiņu **MINŪTES**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **50 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT**, gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām. Gatavo keksu 15 minūtes atstājiēt ierīcē sildīšanas režīmā.

**Padoms: ja mīklā pievienosiet 2 ēdamkarotes ievārījuma vai smalki sagrieztus žāvētos augļus, kēkss būs sulīgāks.**

### BISKVĪTS

#### SASTĀVDAĻAS

Olas - 5 gab. (250 g)  
Kviešu milti (augstākā labuma) - 180 g  
Cukurs - 150 g  
Sviests

### PAGATAVOŠANA

Saputojiet olas ar cukuru, līdz iegūstat biezas kuplas putas, pieberiet miltus, sakuliet mikserī līdz viendabīgas masas iegūšanai. Ar sviestu ieziestajā ierīces tvertnē ielejiet mīklu. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Konditoreja**. Piespiediet taustiņu **MINŪTES**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **50 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT**, gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām. Gatavo biskvītu 15 minūtes atstājiēt ierīcē sildīšanas režīmā.

**Padoms: biskvītu var izmantot kā tortes sagatavi: sagrieziet to dažos plācēnos un ieziediet ar iebiezināto pienu. Izrotājiēt torti ar konservētiem augļiem.**

### BIEZPIENA SACEPUMS

#### SASTĀVDAĻAS

Biezpiens ar 9% tauku saturu - 500 g  
Cukurs - 50 g  
Olas - 3 gab. (150 g)  
Mannas putraini - 40 g  
Rozīnes - 50 g  
Sāls - 6 g  
Sviests

#### PAGATAVOŠANA

Iemērciet rozīnes siltā ūdenī. Atdaliet olu baltumu no dzeltenuma, pieberiet sāli un saputojiet, līdz iegūstat biezas kuplas putas. Atsevišķā traukā samaisiet rozīnes, biezpienu, olu dzeltenumus, cukuru un mannas putrainus līdz viendabīgai masai. Biezpiena masā ar lāpstiņu uzmanīgi iemaisiet saputotus olu baltumus. Ar sviestu ieziestajā ierīces tvertnē ieklājiēt biezpiena masu, izlīdziniēt ar lāpstiņu. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Konditoreja**. Piespiediet taustiņu **MINŪTES**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **40 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT**, gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

**Padoms: ja biezpiens ir pārāk sauss, tajā var pievienot 2 ēdamkarotes kefīra vai skābā krējuma. Gatavo sacepumu pasniedziet ar apelsīnu daiviņām.**



**VĪĢU IEVĀRĪJUMS****SASTĀVDAĻAS**

Vīģes – 680 g

Cukurs – 500 g

**PAGATAVOŠANA**

Nomizot vīģes, pārklāt ar cukuru, atstāt uz 3 stundām, ievietojiet ierīces tvertnē. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Ievārījums**. Piespiediet taustiņu **STUNDAS**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **1 stundu**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT**, gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

**Padoms:** lai ievārījums būtu vēl smaržīgāks, pievienojiet tam vaniļīnu un citrona sulu.

**CEPTS ĀBOLS****SASTĀVDAĻAS**

Āboli – 300 g

Medus – pēc garšas

Kanēlis – pēc garšas

**PAGATAVOŠANA**

Izgrieziet ābolu serdes un izveidotajā iedobumā ievietojiet medu un kanēli. Ābolus ievietojiet ierīces tvertnē tā, lai medus neiztecētu. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Manuālie iestatījumi**, ar taustiņu **TEMPERATŪRA** iestatiet **100°C**. Piespiediet taustiņu **MINŪTES**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **45 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

**Padoms:** izgriežot ābolu serdes, uzmanieties, lai sieniņas nebūtu pārāk plānas, jo medus var iztecēt.

**JOGURTS****SASTĀVDAĻAS**

Piens ar 2,5% tauku saturu – 700 ml

Ieraugs (rūgušpiens ar 1% tauku saturu) – 100 ml

Ūdens – 1 l

**PAGATAVOŠANA**

Pienu istabas temperatūrā sajauciet ar ieraugu. Iegūto maisījumu salejiet jogurta burciņās, uzlieciet vāciņu, ievietojiet ierīces tvertnē, uzlejiet ūdeni. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Jogurts**. Piespiediet taustiņu **STUNDAS**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **6 stundām**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām. Atstājiet burciņas ierīcē 2 stundas, tad izņemiet no ierīces un 3 stundas atstājiet ledusskapī.

**Padoms:** pirms izmantošanas nolejiet šķidruma pārpalikumu un samaisiet jogurtu.

**KAZEŅU UZLĒJUMS****SASTĀVDAĻAS**

Kazenes – 500g

Cukurs – 250g

Degvīns – 500ml

**PAGATAVOŠANA**

Ievietojiet kazenes un cukuru multivārāmā katla traukā un pārlejiet sastāvdaļas ar degvīnu. Aizveriet vāciņu, piespiežot augšējo vai apakšējo **IZVĒLNE** taustiņu ar rādītāju izvēlieties programmu **Uzlējums**. Piespiediet taustiņu **STUNDAS**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **12 stundām**. Piespiediet taustiņu **IESLĒGT** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām. Gatavo dzērienu atdzesēt uz izkāst caur sietu.

## MANŲ KOŠĖ

### PRODUKTAI

Manų kruopos – 40 g  
Pienas – 480 ml  
Sviestas – 20 g  
Cukrus, druska

### GAMINIMAS

Kruopas suberkite į daugiafunkcio puodo indą, užpilkite pienu, įdėkite sviestą, įberkite druskos, cukraus ir viską išmaišykite. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Pieniška košė**. Spausdami mygtuką **MINUTĖS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **10 min.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**, gaminkite iki programos pabaigos. Pagamintą košę gerai išmaišykite.

**Patarimas:** pagardinkite košę uogiene ar riešutais.

## KVIETINĖ KOŠĖ

### PRODUKTAI

Kvietinės kruopos – 100 g  
Pienas – 650 ml  
Sviestas – 20 g  
Druska, cukrus

### GAMINIMAS

Kruopas išplaukite, suberkite į daugiafunkcio puodo indą, užpilkite pienu, įdėkite sviestą, įberkite druskos, cukraus ir viską išmaišykite. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Pieniška košė**. Spausdami mygtuką **MINUTĖS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **40 min.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**, gaminkite iki programos pabaigos.

**Patarimas:** pagardinkite košę uogiene ar šviežiomis uogomis.

## RYŽIŲ KOŠĖ

### PRODUKTAI

Ryžiai – 100 g  
Pienas – 650 ml  
Sviestas – 20 g  
Razinos – 20 g  
Druska, cukrus

### GAMINIMAS

Ryžius ir razinas išplaukite, kol vanduo taps skaidrus, suberkite į daugiafunkcio puodo indą, užpilkite pienu, įdėkite sviestą, įberkite druskos, cukraus ir viską gerai išmaišykite. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Pieniška košė**. Spausdami mygtuką **MINUTĖS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **30 min.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**, gaminkite iki programos pabaigos. Pagamintą košę gerai išmaišykite.

**Patarimas:** Pagamintą košę papuoškite smulkintais graikiniais riešutais.

## AVIŽŲ DRIBSNIŲ KOŠĖ

### PRODUKTAI

Avižų dribsniai nr. 1 – 150 g  
Pienas – 750 ml  
Sviestas – 20 g  
Druska, cukrus

### GAMINIMAS

Dribsnius suberkite į daugiafunkcio puodo indą, užpilkite pienu, įdėkite sviestą, įberkite druskos, cukraus ir viską gerai išmaišykite. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Pieniška košė**. Spausdami mygtuką **MINUTĖS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **25 min.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**, gaminkite iki programos pabaigos. Pagamintą košę gerai išmaišykite.

**Patarimas:** košę pagardinkite džiovintais vaisiais – ji bus sotesnė ir aromatingesnė.

## OBULIŲ SKONIO AVIŽINĖ KOŠĖ SU RAZINOMIS

### PRODUKTAI

Avižiniai dribsniai – 200 g  
 Obulių sultys – 200 g  
 Razinos – 100 g  
 Vanduo – 300 g  
 Druska, cukrus

### GAMINIMAS

Razinas nuplauti, nuplikyti. Į indą suberti avižinius dribsnius, supilti sultis ir vandenį. Įdėti razinas, išmaišyti. Uždengti dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Avižinė košė**. Spausdami mygtuką **MINUTĖS**, nustatykite mirksintį indikatorių iki **10 minučių**. Paspauskite mygtuką **STARTAS**, gaminkite iki programos pabaigos. Pagamintą košę gerai išmaišykite.

## KIAULIENOS SULTINYS

### PRODUKTAI

Kiauliena – 200 g  
 Bulvės – 400 g  
 Svogūnai – 100 g  
 Morkos – 150 g  
 Vanduo – 1,5–2 l  
 Druska, prieskoniai

### GAMINIMAS

Kiaulieną nuplaukite ir supjaustykite 2×5 cm šiaudeliais kartu su svogūnais ir bulvėmis. Morkas sutarkuokite stambia trintuve. Visus produktus sudėkite į daugiafunkcio puodo indą, užpilkite vandeniu, įpilkite alyvuogių aliejaus ir išmaišykite. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Sriuba**. Spausdami mygtuką **VALANDOS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **1 val.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**, gaminkite iki programos pabaigos.

**Patarimas:** sriuba bus pikantiškesnė, jei įdėsite 2–3 valgomuosius šaukštus pomidorų tyrės.

## Žirnių sriuba

### PRODUKTAI

Rūkyti kiaulienos šonkauliukai – 300 g  
 Morkos – 120 g  
 Augalinis aliejus – 30 ml  
 Rūkyta dešra – 100 g  
 Neskaldyti šlifuoti žirniai – 300 g  
 Bulvės – 700 g  
 Svogūnai – 200 g  
 Druska, prieskoniai  
 Vanduo – 1,5–2 l

### GAMINIMAS

Žirnius užpilkite šiltu vandeniu (85°C) ir palikite mirkti 1 val., po to nupilkite vandenį. Šonkaulikus nuplaukite ir atskirkite. Morkas ir svogūnus supjaustykite 1×1 cm kubeliais, dešrą ir bulves – šiaudeliais. Morkas ir svogūnus sudėkite į daugiafunkcio puodo indą, įpilkite augalinio aliejaus. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Kepimas**. Spausdami mygtuką **MINUTĖS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **10 min.** Apkepkite, retkarčiais pamaišant. Apkeptas daržoves sudėkite į atskirą indą. Šonkaulikus bei žirnius sudėkite į daugiafunkcio puodo indą ir užpilkite vandeniu. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Sriuba**. Spausdami mygtuką **VALANDOS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **2 val.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**. Likus 30 min. iki gaminimo laiko pabaigos, sudėkite dešrą, bulves, apkeptas daržoves, druską, prieskonius ir viską sumaišykite. Uždenkite dangtį ir gaminkite iki programos laiko pabaigos.

**Patarimas:** jei gaminant į sriubą įdėsite trečdalį arbatinio šaukštelio „Skystojo dūmo“, sriuba bus aromatingesnė.

**ŽUVIENĖ****PRODUKTAI**

Lašišos filė - 300 g  
 Bulvės - 200 g  
 Aguročiai - 60 g  
 Svogūnai - 60 g  
 Morkos - 60 g  
 Grietinėlė 10 - 15% - 100 ml  
 Vanduo - 1-1,5 l  
 Druska, prieskoniai

**GAMINIMAS**

Žuvį nuplaukite ir supjaustykite 1,5-2 cm kubeliais kartu su daržovėmis. Visus produktus (be grietinėlės) sudėkite į daugiafunkcio puodo indą, užpilkite vandeniu, įberkite druskos, prieskonių ir išmaišykite. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Sriuba**. Spausdami mygtuką **VALANDOS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **1 val.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**, gaminkite iki programos pabaigos. Į pagamintą sriubą supilkite grietinėlę ir sutrinkite el. trintuvu iki vienalytės masės.

**Patarimas: sriubą pagardinkite grietine ir žalumynais.**

**GRYBŲ SRIUBA**

Grybai - 250 g  
 Bulvės - 500 g  
 Svogūnas - 100 g  
 Morkos - 120 g  
 Vanduo - 1,5-2 l  
 Druska, prieskoniai

**GAMINIMAS**

Bulves, svogūnus ir morkas supjaustykite kubeliais. Grybus sudėkite į daugiafunkcio puodo indą, užpilkite vandeniu, įberkite druskos, prieskonių ir išmaišykite. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Sriuba**. Spausdami mygtuką **VALANDOS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **1 val.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**. Likus 40 min. iki programos pabaigos, nugriebkite putas, sudėkite daržoves ir išmaišykite. Uždenkite dangtį ir gaminkite iki programos laiko pabaigos.

**Patarimas: sriubą pagardinkite grietine ir žalumynais.**

**KREMINĖ DARŽOVIŲ SRIUBA.****PRODUKTAI**

Brokoliai - 200 g  
 Žiediniai kopūstai - 200 g  
 Bulvės - 160 g  
 Morkos - 60 g  
 Vanduo - 1,45 l  
 Druska, prieskoniai

**GAMINIMAS**

Bulves ir morkas supjaustykite 1,5-2 cm kubeliais. Visus produktus sudėkite į daugiafunkcio puodo indą, užpilkite vandeniu, įberkite druskos, prieskonių ir išmaišykite. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Sriuba**. Spausdami mygtuką **VALANDOS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **1 val.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**, gaminkite iki programos pabaigos. Pagamintą sriubą supilkite į atskirą indą ir sutrinkite el. trintuvu iki vienalytės masės.

**Patarimas: sriubą papuoškite žalumynais, sezamo sėklomis ir šviežių daržovių skiltelėmis.**

**KREMINĖ SRIUBA SU ČEDERIO SŪRIU IR SVOGŪNAIS****PRODUKTAI**

Bulvės - 4 vidutinio dydžio bulvės, nuskustos ir supjaustytos griežinėliais  
 Česnakas - 1 galvutė (nulupta ir suskaidyta skiltelėmis)  
 Sultinys - 475 ml  
 Čederio sūris - 220 g (tarkuotas)  
 Svogūnų laiškai - 50 g (supjaustyti)  
 Druska, pipirai

**GAMINIMAS**

Sudėkite bulves, česnakus į daugiafunkcio puodo indą ir užpilkite sultiniu. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Rankinis reguliavimas**. Mygtuku **TEMPERATŪRA** nustatykite **80°C** temperatūrą. Spausdami mygtuką **VALANDOS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **2-3 val.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**, gaminkite iki programos pabaigos. Išpilkite mišinį ir sutrinkite jį el. trintuvu iki pageidaujamos konsistencijos. Vėl supilkite mišinį į daugiafunkcio puodo indą, suberkite sūrį, svogūnus ir prieskonius.

Nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Rankinis reguliavimas**. Mygtuku **TEMPERATŪRA** nustatykite **80°C** temperatūrą. Spausdami mygtuką **MINUTĖS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **30 min.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**, gaminkite iki programos pabaigos.

Prieš patiekiant sriubą, galima ją pagardinti sūriu ir grietinele.

## TROŠKINTA JAUTIENA SU DARŽOVĖMIS

### PRODUKTAI

Alyvuogių aliejus – 15 ml (1 arbatinis šaukštelis)  
Mėsa su kaulu – 900 g (viršutinis kojos kumpis)  
Svogūnas – 1 vnt. (nuluptas ir supjaustytas)  
Morkos – 3 vnt. (nuskustos ir supjaustytos 1 cm gabalėliais)  
Jautienos sultinys – 500 g (karštas)

### GAMINIMAS

Keptuvėje pakaitinkite augalinį aliejų ir apkepkitė jautieną iš visų pusių. Sudėkite daržoves ir kepkite, kol jos įgaus auksinį atspalvį.

Sudėkite produktus iš keptuvės į daugiafunkcio puodo indą, supilkite karštą sultinį ir suberkite prieskonius. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Lėtas gaminimas**. Spausdami mygtuką **VALANDOS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **7–8 val.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**, gaminkite iki programos pabaigos.

## JAUTIENA ALUJE

### PRODUKTAI

Troškiniui skirta mėsa – 600 g (supjaustyta 2,5 cm kubeliais)  
Bulvės – 2 vnt. (vidutinio dydžio, supjaustytos į 8 dalis)  
Svogūnas – 1 vnt. (didelis, nuluptas ir supjaustytas į 8 dalis)  
Morkos – 2–3 vnt. (nuskustos ir supjaustytos 1 cm gabalėliais)  
Alus – 300 ml  
Jautienos sultinys – 200 ml  
Petražolės – 1 arbatinis šaukštelis (smulkiai supjaustytos)  
Čiobreliai – 25 g (1 šakelė be stiebelio)  
Kukurūzų miltai – 1–2 arbatiniai šaukšteliai  
Druska, pipirai

### GAMINIMAS

Sudėkite visus produktus (išskyrus kukurūzų miltus) į daugiafunkcio puodo indą. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Lėtas gaminimas**. Spausdami mygtuką **VALANDOS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **7–8 val.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**, gaminkite iki programos pabaigos.

Sumaišykite kukurūzų miltus su nedideliu kiekiu šalto vandens, kad gautumėte tirštą tyrę. Atidarykite dangtį, supilkite tyrę į daugiafunkcio puodo indą ir gerai išmaišykite.

Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Rankinis reguliavimas**. Mygtuku **TEMPERATŪRA** nustatykite **100°C** temperatūrą. Spausdami mygtuką **MINUTĖS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **5 min.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**, gaminkite iki programos pabaigos.

## GULIAŠAS

### PRODUKTAI

Jautienos filė – 700 g  
Svogūnai – 200 g  
Česnakas – 2 g  
Pomidorų tyrė – 100 g  
Alyvuogių aliejus – 70 ml  
Raudonas sausas vynas – 200 ml  
Druska, cukrus, prieskoniai

### GAMINIMAS

Jautieną nuplaukite ir supjaustykite 1,5–2 cm kubeliais kartu su svogūnais, česnaką sukupokite peiliu. Mėsą ir svogūnus sudėkite į daugiafunkcio puodo indą, įpilkite alyvuogių aliejų, suberkite druską, prieskonius, cukrų ir išmaišykite. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Troškinimas**. Spausdami mygtuką **VALANDOS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **2 val.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**. Likus 1 val. iki programos pabaigos, sudėkite pomidorų tyrę, česnakus, supilkite vyną ir išmaišykite. Uždenkite dangtį ir gaminkite iki programos laiko pabaigos.

**Patarimas:** kad išvengtumėte saldaus skonio, naudokite tik sausą vyną.

### MĖSA GRUZINIŠKAI

#### PRODUKTAI

Jautienos filė – 300 g  
Svogūnai – 200 g  
Baklažanai – 120 g  
Žalioji čili paprika – 20 g  
Čili milteliai – 3 g  
Pomidorai – 300 g  
Pomidorų tyrė – 100 g  
Āguročiai – 200 g  
Česnakas – 10 g  
Druska, prieskoniai

#### GAMINIMAS

Čili pipirus išvalykite, išimkite sėklytes ir kartu su česnakais susmulkinkite peiliu. Mėsą nuplaukite ir supjaustykite 1,5–2 cm kubeliais kartu su likusiomis daržovėmis. Visus produktus sudėkite į daugiafunkcio puodo indą, suberkite čili miltelius, druską, prieskonius, įdėkite pomidorų tyrės ir išmaišykite. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Troškinimas**. Spausdami mygtuką **VALANDOS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **1 val.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**, gaminkite iki programos pabaigos.

**Patarimas:** šis patiekalas labai aštrus jei pageidaujate sušvelninti jo skonį, nedėkite čili pipirų ir čili miltelių.

### KIAULĖS KOJA

#### PRODUKTAI

Kiaulės koja – 900 g  
Česnakas – 15 g  
Svogūnai – 250 g  
Bazilikas – 5 g  
Vanduo – 200 ml  
Augalinis aliejus  
Druska, prieskoniai

### GAMINIMAS

Nuplaukite kiaulės koją, giliai įpjaukite ją ir į įpjovas įkiškite česnakų skilteles. Svogūną susmulkite peiliu, sumaišykite su druska, prieskoniais ir baziliku. Prieskonių mišiniu įtrinkite kiaulės koją ir palikite šaldytuve 9 val. Kiaulės koją įdėkite į daugiafunkcio puodo indą, supilkite augalinį aliejų ir vandenį. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Troškinimas**. Spausdami mygtuką **VALANDOS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **2 val.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**, gaminkite iki programos pabaigos.

**Patarimas:** patiekite kartu su šviežių daržovių salotomis ir marinuotais svogūnais.

### TROŠKINTA KIAULIENA

#### PRODUKTAI

Kiaulienos filė – 450 g  
Bulvės – 1 kg  
Svogūnai – 150 g  
Morkos – 200 g  
Pomidorai – 200 g  
Saldieji pipirai – 200 g  
Česnakas – 15 g  
Druska, prieskoniai

#### GAMINIMAS

Mėsą nuplaukite ir supjaustykite stambiais kubeliais kartu su daržovėmis, žalumynus susmulkinkite peiliu. Visus produktus sudėkite į daugiafunkcio puodo indą, sudėkite žalumynus, užpilkite vandeniu, įberkite druskos, prieskonių ir išmaišykite. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Troškinimas**. Spausdami mygtuką **VALANDOS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **1 val.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**, gaminkite iki programos pabaigos.

**Patarimas:** kiaulieną galima pakeisti liesesne mėsa, pavyzdžiui, jautiena. Tokiu atveju prieš sudedant daržoves mėsa reikia apkepti.

**PLOVAS****PRODUKTAI**

Kiaulienos filė – 513 g  
 Ryžiai (nešlifuoti) – 500 g  
 Morkos – 200 g  
 Svogūnai – 140 g  
 Česnakas – 15 g  
 Vanduo – 770 ml  
 Auginis aliejus – 70 ml  
 Druska, prieskoniai

**GAMINIMAS**

Ryžius plaukite, kol vanduo taps skaidrus. Mėsa nuplaukite ir supjaustykite 2,5–3 cm kubeliais. Morkas sutarkuokite stambia trintuve, svogūnus supjaustykite plonais šiaudeliais, česnakus nuplaukite (galima nelupti). Mėsą, morkas ir svogūnus sudėkite į daugiafunkcio puodo indą, įpilkite augalinį aliejų, suberkite druską, prieskonius ir išmaišykite. Ant mėsos supilkite ryžius ir išlyginkite. Pasūdykite ir užpilkite vandeniu. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Plovav**. Spausdami mygtuką **VALANDOS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **1 val.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**, gaminkite iki programos pabaigos. Pagamintą patiekalą išmaišykite.

**Patarimas:** kad plovav įgautų aukso atspalvį, įberkite kario.

**VIŠČIUKŲ ŠLAUNELĖS SU SŪRIU****PRODUKTAI**

Višta (blauzdelės) – 350 g  
 Sūris – 100 g  
 Grietinė – 100 g  
 Pomidorų padažas – 100 g  
 Adžika – 50 g  
 Druska, prieskoniai

**GAMINIMAS**

Vištą nuplaukite, sūrį supjaustykite kvadrateliais ir įkiškite po vieną kvadratėlį po kiekvienos blauzdelės odele. Pomidorų padažą, adžiką, grietinę, druską, prieskonius sumaišykite iki vientisos masės. Gautu padažu aptepkite vištos blauzdeles, sudėkite jas į daugiafunkcio puodo indą ir užpilkite likusiu padažu. Nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Kepimas**. Mygtuku **TEMPERATŪRA** nustatykite **120°C** temperatūrą. Spausdami mygtuką **MINUTĖS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **25 min.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**, gaminkite iki programos pabaigos.

**Patarimas:** kad padažas nebūtų per aštrus, praskieskite jį vandeniu ar vištienos sultiniu. Patiekite su ryžiais ar virtomis kukurūzų bulbulėmis.

**SKRUDINTI VIŠTIENOS SPARNELIAI****PRODUKTAI**

Vištienos sparneliai – 350 g (5 vnt.)  
 Auginis aliejus – 600 ml  
 Druska, prieskoniai

**GAMINIMAS**

Vištienos sparnelius nuplaukite ir įtrinkite druska bei prieskoniais. Į daugiafunkcio puodo indą supilkite augalinį aliejų. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Gruzdinimas**. Mygtuku **TEMPERATŪRA** nustatykite **160°C** temperatūrą. Spausdami mygtuką **MINUTĖS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **16 min.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**. Sparnelius sudėkite į kepimo krepšelį. Prasdėjus atgaliniam laiko skaičiavimui, atidarykite dangtį ir įdėkite krepšelį su sparneliais į daugiafunkcio puodo indą pagal instrukciją. Uždenkite dangtį ir gaminkite iki programos laiko pabaigos.

**Patarimas:** skrudintus vištienos sparnelius galima pateikti kaip atskirą patiekalą arba su garnyru.

## VIŠTIENA VYNO PADAŽE (COQ AU VIN)

### PRODUKTAI

Rūkytas kiaulienos kumpis – 150 g (supjaustytas kubeliais)

Svogūnas – 1 vnt. (didelis, nuluptas ir supjaustytas)

Česnakas – 1 galvutė (susmulkintas)

Grybai – 300 g (supjaustyti stambiais griežinėliais)

Vištienos krūtinėlės – 4 vnt. (be kaulo)

Raudonas vynas – 275 ml

Vištienos sultinys – 375 g (karštas)

Druska, pipirai

Kukurūzų miltai (pagal pageidavimą)

### GAMINIMAS

Sudėkite visus produktus (išskyrus kukurūzų miltus) į daugiafunkcio puodo indą ir užpilkite sultiniu. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Lėtas gaminimas**. Spausdami mygtuką **VALANDOS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **6–7 val.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**, gaminkite iki programos pabaigos.

Pageidaujant, galima sutirštinti padažą, įpylus šiek tiek tirštos kukurūzų miltų ir vandens tyrės. Atidarykite dangtį, supilkite tyrę į daugiafunkcio puodo indą ir gerai išmaišykite (jei reikia, ištraukite vištieną).

Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Rankinis reguliavimas**. Mygtuku **TEMPERATŪRA** nustatykite **100°C** temperatūrą. Spausdami mygtuką **MINUTĖS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **5 min.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**, gaminkite iki programos pabaigos.

## VIŠTIENOS TROŠKINYS SU PELETRŪNU

### PRODUKTAI

Sviestas – 15 g

Alyvuogių aliejus – 15 ml (1 arbatinis šaukštelis)

Vištienos krūtinėlės – 4 vnt.

Svogūnas – 1 vnt. (nuluptas ir smulkiai supjaustytas)

Sausas baltas vynas – 150 ml

Vištienos sultinys – 150 g (karštas)

Peletrūnas – 4 šakelės

Grietinėlė – 50 mg (riebi)

Kukurūzų miltai – 15 ml (1 valgomasis šaukštas)

Druska, pipirai

### GAMINIMAS

Keptuvėje įkaitinkite augalinį aliejų ir sviestą. Sudėkite į keptuvę vištienos filė gabalėlius ir apkepkite, kol susidarys plutelė. Viską sudėkite į daugiafunkcio puodo indą. Keptuvėje apkepkite svogūną ir sudėkite jį į daugiafunkcio puodo indą kartu su vynu, peletrūnu ir prieskoniais.

Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Lėtas gaminimas**. Spausdami mygtuką **VALANDOS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **6–7 val.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**, gaminkite iki programos pabaigos. Sumaišykite kukurūzų miltus su nedideliu kiekiu šalto vandens, kad gautumėte tirštą tyrę. Atidarykite dangtį, supilkite tyrę į daugiafunkcio puodo indą ir gerai išmaišykite (jei reikia, ištraukite vištieną).

Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Rankinis reguliavimas**. Mygtuku **TEMPERATŪRA** nustatykite **100°C** temperatūrą. Spausdami mygtuką **MINUTĖS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **5 min.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**, gaminkite iki programos pabaigos.

Susmulkinkite likusį peletrūną ir suberkite jį į puodą. Patiekite karštą.



**ŽUVIS KEPTA FOLIJOJE****PRODUKTAI**

Upėtakio filė – 300 g  
 Bulvės – 100 g  
 Svogūnai – 80 g  
 Morkos – 80 g  
 Druska, prieskoniai

**GAMINIMAS**

Žuvį nuplaukite ir supjaustykite 2×2,5 cm kubeliais bulves, morkas ir svogūnus supjaustykite 1×1 cm kubeliais. Visus produktus sumaišykite su druska ir prieskoniais, išdėliokite ant dvigubo folijos lakšto, kruopščiai suvyniokite ir įdėkite į daugiafunkcio puodo indą. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Apkepas**. Spausdami mygtuką **MINUTĖS** nustatykite mirksintį indikatorį iki **40 min.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**, gaminkite iki programos pabaigos.

**Patarimas:** patiekalas bus sultingesnis, jei prie žuvies pridėsite pomidorų ir išvalytų krevečių.

**TROŠKINTI KALMARAI****PRODUKTAI**

Švieži šaldyti kalmarai – 250 g  
 Morkos – 80 g  
 Svogūnai – 80 g  
 Pomidorų tyrė – 40 g  
 Baltas sausas vynas – 100 ml  
 Druska, prieskoniai

**GAMINIMAS**

Atšildytus kalmarus supjaustykite 0,5 cm griežinėliais, o morkas ir svogūnus supjaustykite šiaudeliais. Visus produktus sudėkite į daugiafunkcio puodo indą, supilkite vyną, užpilkite vandeniu, įberkite druskos, prieskonių ir išmaišykite. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Troškinimas**. Spausdami mygtuką **MINUTĖS** nustatykite mirksintį indikatorį iki **30 min.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**, gaminkite iki programos pabaigos.

**Patarimas:** prie šio patiekalo tiks virti ryžiai arba rizotas.

**JŪROS GĖRYBĖS SU RYŽIAIS****PRODUKTAI**

Šaldytos jūrų gėrybės – 300 g  
 Šlifuoti ryžiai – 300 g  
 Alyvuogių aliejus – 30 ml  
 Vanduo – 330 ml  
 Druska, prieskoniai

**GAMINIMAS**

Jūros gėrybes atšildykite, ryžius nuplaukite, kol vanduo taps skaidrus. Visus produktus sudėkite į daugiafunkcio puodo indą, užpilkite vandeniu, įpilkite druskos, prieskonių ir išmaišykite. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Plovas**. Spausdami mygtuką **MINUTĖS** nustatykite mirksintį indikatorį iki **30 min.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**, gaminkite iki programos pabaigos.

**Patarimas:** šiam patiekalui netinka aštuonkojo mėsa, nes ji gali nudažyti ryžius violetine spalva.

**ŠVELNUSIS OMLETAS****PRODUKTAI**

Kiaušiniai – 10 vnt. (500 g)  
 Pienas – 500 ml  
 Medžiotojų dešrelės – 150 g  
 Sviestas – 30 g  
 Druska, prieskoniai

**GAMINIMAS**

Dešrelės supjaustykite 0,5 cm gabalėliais, kiaušinius išplakite su pienu iki vientisos masės. Į sviestu išteptą daugiafunkcio puodo indą sudėkite dešrelės, užpilkite jas kiaušinių ir pieno plakiniu, įberkite druskos, prieskonių ir išmaišykite. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Pica**. Spausdami mygtuką **MINUTĖS** nustatykite mirksintį indikatorį iki **20 min.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**, gaminkite iki programos pabaigos.

**Patarimas:** laikykites proporcijos 1:1 – jei dedate mažiau kiaušinių, atitinkamai mažiau pilkite pieno.

## DARŽOVIŲ PICA

### PRODUKTAI

Mielinė tešla – 170 g  
 Sviestas – 15 g  
 Įdarui:  
 Kietas sūris – 40 g  
 Grietinė – 30 g  
 Konservuoti kukurūzai – 20 g  
 Baklažanai – 15 g  
 Pomidorai – 15 g  
 Bulgariški pipirai – 15 g  
 Peletrūnai – 0,5 g  
 Druska

### GAMINIMAS

Įdarui: daržoves supjaustyti mažais 0,5 cm kubeliais. Nuo kukurūzų nupilti skystį. Pagaminti padažą: grietinę sumaišyti su peletrūnais iki vientisos masės. Iš tešlos iškočioti indo diametrą atitinkančio dydžio 0,5 cm storio skritulį. Sūrį sutarkuoti stambia tarka. Daugiafunkcio puodo indą ištepti sviestu, ant dugno ištiesti tešlą, patepti ją padažu, ant viršaus visame plote išdėlioti daržoves ir kukurūzus, užbarstyti sūrį. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Pica**. Spausdami mygtuką **MINUTĖS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **25 min.** Paspausti mygtuką **STARTAS**, gaminti iki programos pabaigos.

## DARŽOVIŲ TROŠKINYS (RATATOUILLE)

### PRODUKTAI

Baklažanai – 70 g  
 Cukinijos – 160 g  
 Pomidorai – 170 g  
 Paprika – 180 g  
 Česnakas – 20 g  
 Svogūnai – 130 g  
 Alyvuogių aliejus – 30 ml  
 Druska, prieskoniai

### GAMINIMAS

Daržoves supjaustykite 1,5–2 cm kubeliais. Į daugiafunkcio puodo indą supilkite aliejų, sudėkite visus produktus, įberkite druskos, prieskonių ir išmaišykite. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Troškinimas**. Spausdami mygtuką **MINUTĖS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **30 min.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**, gaminkite iki programos pabaigos.

**Patarimas:** šį patiekalą galima tiekti atskirai arba kaip garnyrą prie mėsos. Pagamintą troškinį papuoškite sezamo sėklomis ir šviežio baziliko lapeliais.

## RYZIAI SU KUKURŪZAIS IR OBUOLIAIS

### PRODUKTAI

Šlifuoti ryžiai – 200 g  
 obuoliai – 200 g  
 Konservuoti kukurūzai – 200 g  
 Vanduo – 340 ml  
 Cukrus, druska

### GAMINIMAS

Ryžius plaukite, kol vanduo taps skaidrus nuo kukurūzų nupilkite vandenį, obuolius nulupkite, išpjaustrykite ir supjaustykite 0,5 cm kubeliais. Visus produktus sudėkite į daugiafunkcio puodo indą, supilkite vandenį, įberkite druskos, cukraus ir išmaišykite. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Ryžiai**. Spausdami mygtuką **MINUTĖS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **20 min.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**. Gaminkite iki programos pabaigos.

**Patarimas:** šiam patiekalui rinkitės saldžius obuolius. Paruoštą patiekalą papuoškite kedro riešutais ir spanguolėmis.

## GRIKIŲ KOŠĖ SU GRYBAIS

### PRODUKTAI

Grikliai – 300 g  
 Grybai – 100 g  
 Svogūnai – 70 g  
 Augalinis aliejus – 20 ml  
 Vanduo – 400 ml  
 Druska, prieskoniai

### GAMINIMAS

Grikius plaukite, kol vanduo taps skaidrus. Grybus ir svogūnus supjaustykite kubeliais ir sudėkite į daugiafunkcio puodo indą, įpilkite augalinį aliejų, suberkite druską, prieskonius ir išmaišykite. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Kepimas**. Spausdami mygtuką **MINUTĖS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **10 min.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**, gaminkite iki programos pabaigos. Grikius sudėkite į daugiafunkcio puodo indą, užpilkite vandeniu ir išmaišykite. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Grikliai**. Spausdami mygtuką **MINUTĖS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **25 min.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**, gaminkite iki programos pabaigos.

**Patarimas:** naudokite šviežius, o ne šaldytus grybus kitaip garnyras bus per skystas.

## MAKARONAI

Spagečiai – 200 g  
 Vanduo – 320 ml  
 Aliejus  
 Druska, pipirai

Į daugiafunkcio puodo indą supilti vandenį, įdėti druskos ir įpilti aliejaus. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Makaronai**. Spausdami mygtuką **MINUTĖS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **12 minučių**. Paspauskite mygtuką **STARTAS**. Vandeniui užvirus, pasigirs 5 signalai, pranešantys, kad į verdantį vandenį reikia sudėti makaronus. Atsargiai pakelkite dangtį, į indą su verdančiu vandeniu sudėkite makaronus ir uždarykite dangtį, kad jis spragtelėtų. Tuomet gaminkite iki programos pabaigos.

**Patarimas:** pagamintą patiekalą pabarstykite kietu sūriu ir šviežio baziliko lapeliais.

## GRUZDINTOS BULVYTĖS

### PRODUKTAI

Bulvytės gruzdinimui (pusgaminis) – 200 g  
 Augalinis aliejus – 1,5 l  
 Druska, prieskoniai

### GAMINIMAS

Į daugiafunkcio puodo indą supilkite augalinį aliejų, dangčio nedenkite. Nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Gruzdinimas**. Mygtuku **TEMPERATŪRA** nustatykite **160°C** temperatūrą. Spausdami mygtuką **MINUTĖS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **10 min.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**. Kai laikmatis pradeda atgalinį laiko skaičiavimą, į indą įdėkite kepimo krepšelį ir sudėkite į jį bulvytes. Gaminkite iki programos pabaigos, neuždengus dangčio.

**Patarimas:** prieš patiekiant, apibarstykite bulvytes druska ir pagardinkite kepsnių padažu.

## KOTLETAI GAMINTI GARUOSE SU RYZIAIS

### PRODUKTAI

Kiaulienos filė – 300 g  
Jautienos filė – 300 g  
Svogūnas – 100 g  
Česnakas – 6 g  
Šlifuoti ryžiai – 300 g  
Vanduo – 480 ml  
Druska, prieskoniai

### GAMINIMAS

Mėsą nuplaukite, kartu su svogūnais ir česnakais sumalkite mėsmale, įberkite druskos, prieskonių ir išmaišykite. Iš faršo formuokite kotletus. Ryžius plaukite, kol vanduo taps skaidrus, sudėkite juos į daugiafunkcio puodo indą, užpilkite vandeniu, įberkite druskos ir išmaišykite. Ant indo pastatykite indą gaminimui garuose ir sudėkite į jį kotletus. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Garuose**. Spausdami mygtuką **MINUTĖS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **25 min.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**. Gaminkite iki programos pabaigos.

**Patarimas:** ryžiai įgaus auksinį atspalvį, jei gaminant įbersite tris žiupsnelius kario.

## GARUOSE VIRTA LAŠIŠA

### PRODUKTAI

Lašišos filė – 250 g  
Saldieji pipirai – 100 g  
Šparaginės pupelės (šaldytos) – 100 g  
Brokoliai (šaldyti) – 100 g  
Vanduo – 1 l  
Druska, prieskoniai

### GAMINIMAS

Žuvį nuplaukite, įtrinkite druska ir prieskoniais saldžiuosius pipirus išvalykite ir supjaustykite 2–2,5 cm kubeliais. Į daugiafunkcio puodo indą supilkite vandenį, ant viršaus pastatyti indą gaminimui garuose ir sudėkite į jį visus produktus. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Gaminimas garuose**. Spausdami mygtuką **MINUTĖS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **15 min.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**, gaminkite iki programos pabaigos.

**Patarimas:** daržoves galite maišyti pagal skonį arba rinktis šaldytų daržovių mišinį.

## GARUOSE GAMINTOS DARŽOVĖS

### PRODUKTAI

Bulvės – 150 g  
Šparaginės pupelės – 100 g  
Brokoliai (šaldyti) – 120 g  
Vanduo – 1,5 l  
Druska, prieskoniai

### GAMINIMAS

Bulves supjaustykite 2 cm kubeliais, saldžiuosius pipirus išvalykite ir supjaustykite 3 cm kubeliais. Į daugiafunkcio puodo indą supilkite vandenį, ant viršaus pastatyti indą gaminimui garuose ir sudėkite į jį visus produktus. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Gaminimas garuose**. Spausdami mygtuką **MINUTĖS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **15 min.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**, gaminkite iki programos pabaigos.

**Patarimas:** kad patiekalas būtų mažiau kaloringas, vietoje bulvių rinkitės aguročius.

**UŽKEPTA KIAULIENA****PRODUKTAI**

Kiaulienos išpjova – 600 g  
 „Skystasis dūmas“ – 15 ml  
 Druska, prieskoniai

**GAMINIMAS**

Mėsą nuplaukite, supjaustykite porcijomis, įtrinkite druska, prieskoniais ir „Skystuoju dūmu“. Kiekvieną gabalėlį įvyniokite į foliją. Mėsą sudėkite į daugiafunkcio puodo indą. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Apkepas**. Spausdami mygtuką **MINUTĖS** nustatykite mirksintį indikatorį iki **40 min.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**, gaminkite iki programos pabaigos.

**Patarimas: „Skystojo dūmo“ nedėkite daugiau, nei nurodyta kitaip mėsa apkurs.**

**UŽKEPTAS UPĖTAKIS****PRODUKTAI**

Upėtakio kepsnys – 300 g  
 „Skystasis dūmas“ – 10 ml  
 Druska, prieskoniai

**GAMINIMAS**

Žuvį nuplaukite, įtrinkite druska ir prieskoniais. Ant folijos užpilkite „Skystojo dūmo“, dėkite kepsnį ir gerai suvyniokite. Žuvį sudėkite į daugiafunkcio puodo indą. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Apkepas**. Spausdami mygtuką **MINUTĖS** nustatykite mirksintį indikatorį iki **30 min.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**, gaminkite iki programos pabaigos.

**Patarimas: patiekite su bulvių koše.**

**JAUTIENOS KEPENŲ SUFLĖ****PRODUKTAI**

Jautienos kepenys – 340 g  
 Svogūnai – 140 g  
 Kiaušiniai – 3 vnt. (150 g)  
 Kvietiniai miltai – 60 g  
 Grietinėlė 10% – 80 ml  
 Kepimo milteliai – 4 g  
 Sviestas – 10 g  
 Druska, prieskoniai

**GAMINIMAS**

Kepenis ir svogūną sumalkite mėsmale, naudojant smulkų tinklėlį, įmuškite kiaušinius, supilkite grietinėlę, suberkite druską, prieskonius, kepimo miltelius, miltus ir sumaišykite el. maišytuvu iki vienalytės masės. Į sviestu suteptą daugiafunkcio puodo indą sukrėskite masę. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Apkepas**. Spausdami mygtuką **MINUTĖS** nustatykite mirksintį indikatorį iki **40 min.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**, gaminkite iki programos pabaigos.

**Patarimas: jei grietinėlės pilsite dvigubai daugiau, vietoje suflė gausite paštetą.**

### KIAULIENOS SUFLĖ

#### PRODUKTAI

Kiaulienos faršas – 350 g  
 Grietinėlė 10% – 270 ml  
 Kiaušinis – 1 vnt. (50 g)  
 Sviestas  
 Druska, prieskoniai

#### GAMINIMAS

Faršą du kartus sumalkite mėsmale, supilkite grietinėlę, įmuškite kiaušinį, suberkite druską, prieskonius ir maišykite el. maišytuvu 4–5 min. vidutiniu greičiu. Į sviestu suteptą daugiafunkcio puodo indą sukrėskite masę. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Rankinis reguliavimas**. Mygtuku **TEMPERATŪRA** nustatykite 100°C temperatūrą. Spausdami mygtuką **MINUTĖS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **15 min.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**, gaminkite iki programos pabaigos.

**Patarimas:** patiekalas bus liesesnis, jei kiaulieną pakeisite jautiena. Kad suflė nebūtų per skystas, prieš apkepant įberkite 30 g kvietinių miltų arba manų kruopų.

### VIŠTIENOS KEPENĖLIŲ PAŠTETAS

#### PRODUKTAI

Vištienos kepenėlės – 380 g  
 Svogūnas – 100 g  
 Manų kruopos – 40 g  
 Grietinėlė 10% – 40 ml  
 Sviestas – 10 g  
 Muskato riešutas  
 Druska, prieskoniai

### GAMINIMAS

Vištos kepenėles nuplaukite ir du kartus sumalkite mėsmale kartu su svogūnais. Į faršą supilkite grietinėlę, manų kruopas, įberkite druskos, žiupsnelį tarkuoto muskato riešuto ir išmaišykite el. maišytuvu iki vienalytės masės. Į sviestu suteptą daugiafunkcio puodo indą sukrėskite masę. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Apkepas**. Spausdami mygtuką **MINUTĖS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **25 min.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**, gaminkite iki programos pabaigos.

**Patarimas:** prieskoniams naudokite bazilikus ir kmynus.

### ŠALTIENA

#### PRODUKTAI

Kiaulių kojos – 1,2 kg  
 Svogūnai – 300 g  
 Morkos – 300 g  
 Vanduo  
 Druska, prieskoniai

#### GAMINIMAS

Morkas supjaustyti griežinėliais, svogūnus – žiedais. Kiaulių kojas nuplauti, išdėlioti puodo inde, sudėti daržoves, įberti druskos ir prieskonių, įpilti vandens iki maksimalaus lygio žymos. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Šaltiena**. Spausdami mygtuką **VALANDOS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **6 valandų** gaminimo laiką. Paspausdami mygtuką **STARTAS**, gaminti iki programos pabaigos. Išvirusias kiaulių kojas atšaldyti, mėsą atskirti nuo kaulų ir susmulkinti, sultinį perkošti. Mėsos gabaliukus išdėlioti į šaltienai skirtas formas, užpilti sultiniu ir pastatyti į šaldytuvą stingti.

**Patarimas:** šaltieną patiekite su garstyčiomis arba krienuais.

**SŪRIO FONDIU****PRODUKTAI**

Čederio sūris – 350 g  
 Česnakas – 10 g  
 Baltas vynas – 150 ml  
 Grietinėlė – 75 ml  
 Krakmolas – 10 g  
 Vanduo – 50 ml  
 Cukrus, druska, prieskoniai

**GAMINIMAS**

Sūrį sutarkuokite smulkia trintuve, česnaką susmulkinkite peiliu. Grietinėlę, vandenį, krakmolą ir cukrų sumaišykite atskirame inde iki vienalytės masės. Į daugiafunkcio puodo indą supilkite vyną. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Rankinis reguliavimas**. Mygtuku **TEMPERATŪRA** nustatykite **100°C** temperatūrą. Spausdami mygtuką **MINUTĖS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **10 min.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**. Likus 5 min. iki programos pabaigos, į vyną suberkite sūrį ir česnakus, nuolat maišant, kad gautumėte vienalytę masę. Toliau maišant, supilkite grietinėlės ir krakmolo mišinį. Gaminkite iki programos pabaigos.

**Patarimas:** patiekite su prancūzišku batonu.

**BALTA DUONA****PRODUKTAI**

Vanduo – 370 ml  
 Sausos mielės – 1,5 arbat. š.  
 Druska – 30 g  
 Cukrus – 100 g  
 Aliejus – 1,5 valg. š.  
 Kvietiniai miltai – 600 g

**GAMINIMAS**

Atskirame inde šiltą vandenį sumaišykite su druska, cukrumi ir mielėmis, gerai išplakite šluotele. Supilkite valgomąjį šaukštą aliejaus ir miltus. Išminkykite kietą tešlą. Tešlą sudėkite į likusiu aliejumi išteptą daugiafunkcio puodo indą. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU** rodykle nustatykite programą **Duona**. Nuspausdami mygtukus **VALANDOS** arba **MINUTĖS**, įveskite pirmo etapo trukmę – **1 val. 30 min.** Nuspauskite mygtuką **TEMPERATŪRA** ir, spausdami mygtukus **VALANDOS** arba **MINUTĖS**, įveskite antrojo etapo trukmę – **1 val.** Nuspauskite mygtuką **STARTAS**. Kai prietaisas įsijungs, dar kartą nuspauskite mygtuką **STARTAS**, kad neįsijungtų temperatūros palaikymo režimas. Gaminkite tol, kol pasibaigs etapas. Tada atidarykite dangtį, atsargiai apverskite duoną ir uždarykite dangtį. Nuspausdami kairinį arba dešinįjį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Kepiniai**. Nuspausdami mygtuką **MINUTĖS**, mirksinčiame indikatoriuje nustatykite **30 min.** Nuspauskite mygtuką **STARTAS** ir gaminkite iki programos pabaigos. Iškeptą duoną išimkite iš indo ir palikite 20 minučių, kad atvėstų.

**Patarimas:** duoną patiekite su vaisių uogiene.

## KEKSAS

### PRODUKTAI

Kvietiniai miltai – 200 g  
 Kiaušiniai – 5 vnt. (250 g)  
 Margarinas – 200 g  
 Razinos – 50 g  
 Cukrus – 120 g  
 Sviestas  
 Cinamonas

### GAMINIMAS

Razinas užpilkite verdančiu vandeniu ir palaikykite 15 min. Po to nusausinkite servetėle. Tešlos gaminimas: kiaušinius išplakite su cukrumi iki baltų putų, supilkite miltus, ištirpdintą margariną ir išplakite iki vienalytės masės. Ant sviestu ištepito daugiafunkcio puodo indo dugno sudėkite razinas, užpilkite jas tešla ir pabarstykite cinamonu. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Kepiniai**. Spausdami mygtuką **MINUTĖS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **50 min.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**, gaminkite iki programos pabaigos. Iškeptą keksą palikite puode, įjungus **ŠILUMOS PALAIKYMAS** 15 min.

**Patarimas:** jei į tešlą įdėsite 2 valgomuosius šaukštus uogienės ar smulkiai supjaustytų džiovintų vaisių, keksas taps sultingesnis.

## BISKVITAS

### PRODUKTAI

Kiaušiniai – 5 vnt. (250 g)  
 Kvietiniai miltai – 180 g  
 Cukrus – 150 g  
 Sviestas

## GAMINIMAS

Kiaušinus išplakite su cukrumi iki tirštų putų, supilkite miltus ir sumaišykite el. maišytuvu iki vienalytės masės. Į sviestu suteptą daugiafunkcio puodo indą sukrėskite tešlą. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Kepiniai**. Spausdami mygtuką **MINUTĖS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **50 min.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**, gaminkite iki programos pabaigos. Iškeptą biskvitą palikite puode, įjungus **ŠILUMOS PALAIKYMAS** 15 min.

**Patarimas:** biskvitą galima naudoti tortų gamybai: perpjaukite jį keliais sluoksniais ir pertepkite kondensuotu pienu. Papuoškite tortą konservuotais vaisiais.

## VARŠKĖS APKEPAS

### PRODUKTAI

Varškė 9% – 500 g  
 Cukrus – 50 g  
 Kiaušiniai – 3 vnt. (150 g)  
 Manų kruopos – 40 g  
 Razinos – 50 g  
 Druska – 6 g  
 Sviestas

### GAMINIMAS

Razinas išmirkykite šiltame vandenyje. Kiaušinių baltymus atskirkite nuo trynių, įberkite druskos ir išplakite iki tirštų putų. Razinas, varškę, trynius, cukrų ir manų kruopas sumaišykite atskirame inde iki vienalytės masės. Į varškės masę supilkite išplaktus trynius ir atsargiai išmaišykite lopetėle. Į sviestu suteptą daugiafunkcio puodo indą sukrėskite varškės masę ir išlyginkite ją lopetėle. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Kepiniai**. Spausdami mygtuką **MINUTĖS** nustatykite mirksintį indikatorių iki **40 min.** Paspauskite mygtuką **STARTAS**, gaminkite iki programos pabaigos.

**Patarimas:** jei varškė per sausa, į ją galima įmaišyti 2 valgomuosius šaukštus kefyro arba grietinės. Paruoštą apkepą patiekite su apelsino skiltelėmis.



## FIGŲ UOGIENĖ

### PRODUKTAI

Figos – 680 g  
Cukrus – 500 g

### GAMINIMAS

Nulupti figų odele, figas užpilti cukrumi, palikti pastovėti 3 val., tuomet sudėti į daigafunkcio puodo indą. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Uogienė**. Spausdami mygtuką **VALANDOS** nustatykite mirksintį indikatorį iki 1 valandos gaminimo laiką. Paspausti mygtuką **STARTAS**, gaminti iki programos pabaigos.

**Patarimas:** uogienė bus ypač kvapni, jei įdėsite vanilės arba įpilsite citrinos sulčių.

## KEPTAS OBUOLYS

### PRODUKTAI

Obuoliai – 300 g  
Medaus pagal skonį  
Cinamono pagal skonį

### GAMINIMAS

Obuolius išpjaustrykite ir vietoj sėklalīdzdžių įdėkite medaus bei cinamono. Obuolius sudėkite į daigafunkcio puodo indą taip, kad medus neišbėgtų. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Rankinis reguliavimas**. Mygtuku **TEMPERATŪRA** nustatykite 100°C temperatūrą. Spausdami mygtuką **MINUTĖS** nustatykite mirksintį indikatorį iki 45 min. Paspauskite mygtuką **STARTAS**, gaminkite iki programos pabaigos.

**Patarimas:** pjaustydami obuolius, palikite storesnes sienelės, kad medus neišbėgtų.

## GERIAMASIS JOGURTAS

### PRODUKTAI

Pienas 2,5% – 700 ml  
Rūgpienis 1% – 100 ml  
Vanduo – 1 l

### GAMINIMAS

Kambario temperatūros pieną sumaišykite su rūgpieniu. Supilkite pagamintą mišinį į indelius jogurtui, užsukite dangtelius, įstatykite į daigafunkcio puodo indą ir užpilkite vandeniu. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **Jogurtas**. Spausdami mygtuką **VALANDOS** nustatykite mirksintį indikatorį iki 6 val. Paspauskite mygtuką **STARTAS**, gaminkite iki programos pabaigos. Palikite indelius puode dar 2 val., po to juos išimkite ir šaldykite šaldytuve 3 val.

**Patarimas:** prieš naudojimą nupilkite skysčio perteklių ir išmaišykite jogurtą.

## UŽPILTINĖ SU GERVUOGĖMIS

### PRODUKTAI

Gervuogės – 500 g  
Cukrus – 250 g  
Degtinė – 500 ml

### GAMINIMAS

Visus ingredientus sudėkite į daigafunkcio puodo indą ir užpilkite degtine. Uždenkite dangtį, nuspausdami viršutinį arba apatinį mygtuką **MENIU**, rodykle nustatykite programą **UŽPILTINĖ**. Nuspausdami mygtuką **VALANDOS**, mirksinčiame indikatoriuje nustatykite 12 val. Nuspauskite mygtuką **STARTAS** ir gaminkite iki programos pabaigos. Paruoštą gėrimą atvėsinkite ir prakoškite per sietelį.

## MANNAPUDER

### KOOSTISOSAD

Manna – 40 g  
Piim – 480 ml  
Või – 20 g  
Suhkur, sool

### VALMISTAMINE

Valage manna multikeetja kaussi, valage peale piim, lisage või, sool ja suhkur ning segage läbi. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Piimaga puder**. Seadke nupust **MINUTID** ekraanil vilkuv näit **10 minutile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

**Nõuanne:** maitse täiustamiseks võite serveerida moosi või pähklitega.

## HIRSIPUDER

### KOOSTISOSAD

Hirsitangud – 100 g  
Piim – 650 ml  
Või – 20 g  
Sool, suhkur

### VALMISTAMINE

Peske hirss läbi, valage multikeetja kaussi, valage piimaga üle, lisage või, suhkur ja sool ning segage läbi. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Piimaga puder**. Seadke nupust **MINUTID** ekraanil vilkuv näit **40 minutile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

**Nõuanne:** serveerige pudru juurde moosi või värskeid marju.

## RIISIPUDER

### KOOSTISOSAD

Riis – 100 g  
Piim – 650 ml  
Või – 20 g  
Rosinad – 20 g  
Sool, suhkur

### VALMISTAMINE

Peske riisi ja rosinaid, kuni vesi jääb läbipaistvaks, valage multikeetja kaussi, valage peale piim, lisage või, suhkur ja sool ning segage hoolikalt läbi. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Piimaga puder**. Seadke nupust **MINUTID** ekraanil vilkuv näit **30 minutile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida. Segage valmis puder hoolikalt läbi.

**Nõuanne:** kaunistage valmis puder purustatud Kreeka pähklitega.

## KAERAHELBEPUDE

### KOOSTISOSAD

Number 1 kaerahelbed – 150 g  
Piim – 750 ml  
Või – 20 g  
Sool, suhkur

### VALMISTAMINE

Valage kaerahelbed multikeetja kaussi, valage peale piim, lisage või, suhkur ja sool ning segage korralikult läbi. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Piimaga puder**. Seadke nupust **MINUTID** ekraanil vilkuv näit **25 minutile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida. Segage valmis puder hoolikalt läbi.

**Nõuanne:** kui lisada kuivatatud puuvilju, saab puder toitvam ja aromaatssem.

## ÕUNA-KAERAHARBEPUDER ROSINATEGA

### KOOSTISOSAD

200 g kaerahelbeid  
200 g õunamahla  
100 g rosinaid  
300 g vett  
soola, suhkrut

### VALMISTAMINE

Peske rosinaid ja valage neile keev vesi. Pange kaerahelbed kaussi, lisage vesi ja mahl. Lisage rosinaid ja segage hoolikalt. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Kaerahelbepuder**. Seadke nupust **MINUTID** ekraanil vilkuv näit **10 minutile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida. Segage valmis putru hoolikalt.

## SEALIHASUPP

### KOOSTISOSAD

Sealiha – 200 g  
Kartul – 400 g  
Mugulsibul – 100 g  
Porgand – 150 g  
Vesi – 1,5–2 l  
Sool, maitseained

### VALMISTAMINE

Peske sealiha ning lõigake koos kartuli ja sibulaga 2 × 5 cm tükkideks. Riivige porgandid jämeda riiviga. Pange kõik koostisosad multikeetja kaussi, valage peale vesi, lisage oliiviõli ja segage läbi. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Supp**. Seadke nupust **TUNNID** ekraanil vilkuv näit **1 tunnile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

Nõuanne: kui lisada 2–3 supilusikatäit tomatipastat, saab supp pikantsem.

## HERNESUPP

### KOOSTISOSAD

Suitsusearbid – 300 g  
Porgand – 120 g  
Taimeõli – 30 ml  
Suitsuvorst – 100 g  
Lihvitud terved herned – 300 g  
Kartul – 700 g  
Mugulsibulad – 200 g  
Sool, maitseained  
Vesi – 1,5–2 l

### VALMISTAMINE

Leotage herneid 1 tund soojas (85 °C) vees ja valage vesi ära. Peske ribid ja eraldage üksteisest. Lõigake porgand ja sibul 1 × 1 cm kuubikuteks ning vorst õhemateks ja kartul jämedamateks ribadeks. Pange porgand ja sibul multikeetja kaussi ka lisage taimeõli. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Praadimine**. Seadke nupust **MINUTID** ekraanil vilkuv näit **10 minutile**. Pruunistage aeg-ajalt segades. Valage pruunistatud juurviljad eraldi nõusse. Valage ribid ja herned multikeetja kaussi ja valage vesi peale. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Supp**. Seadke nupust **TUNNID** ekraanil vilkuv näit **2 tunnile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu. 30 minutit enne valmistusaja lõppu lisage vorst, kartul, pruunistatud juurviljad, sool, maitseained ja segage läbi. Sulgege kaas ja laske režiimi lõpuni valmida.

Nõuanne: supp saab aromaatsam, kui lisada supile valmistamise käigus kolmandik teelusikatäit suitsumaitseainet.

**KALASUPP****KOOSTISOSAD**

Lõhe (filee) – 300 g  
 Kartul – 200 g  
 Kabatšokk – 60 g  
 Mugulsibul – 60 g  
 Porgand – 60 g  
 Rõõsk koor 10–15% – 100 ml  
 Vesi – 1–1,5 l  
 Sool, maitseained

**VALMISTAMINE**

Peske kala ja lõigake koos juurviljadega 1,5–2 cm kuubikuteks. Valage kõik koostisosad (välja arvatud rõõsk koor) multikeetja kaussi, valage peale vesi, lisage sool ja maitseained ning segage läbi. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Supp**. Seadke nupust **TUNNID** ekraanil vilkuv näit **1 tunnile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida. Lisage valmis supile rõõsk koor ja segage saumikseriga ühtlaseks massiks.

**Nõuanne:** serveerige supp koos hapukoore ja maitserohelisega.

**SEENESUPP**

Seened – 250 g  
 Kartul – 500 g  
 Mugulsibul – 100 g  
 Porgand – 120 g  
 Vesi – 1,5–2 l  
 Sool, maitseained

**VALMISTAMINE**

Lõigake kartul, sibul ja porgand kuubikuteks. Pange seened multikeetja kaussi, valage peale vesi, lisage sool ja maitseained ning segage läbi. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Supp**. Seadke nupust **TUNNID** ekraanil vilkuv näit **1 tunnile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu. 40 minutit enne valmistusaja lõppu eemaldage vaht, lisage juurviljad ja segage läbi. Pange kaas peale ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

**Nõuanne:** serveerige supp hapukoore ja maitserohelisega.

**JUURVILJAKREEMSUPP****KOOSTISOSAD**

Brokoli – 200 g  
 Lillkapsas – 200 g  
 Kartul – 160 g  
 Porgand – 60 g  
 Vesi – 1,45 l  
 Sool, maitseained

**VALMISTAMINE**

Lõigake kartul ja porgand 1,5–2 cm kuubikuteks. Pange kõik koostisosad multikeetja kaussi, valage peale vesi, lisage sool ja maitseained ning segage läbi. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Supp**. Seadke nupust **TUNNID** ekraanil vilkuv näit **1 tunnile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida. Valage valmis supp eraldi nõusse ja segage saumikseriga ühtlaseks massiks.

**Nõuanne:** kaunistage valmis supp maitserohelise oksakese, seesamiseemnete ja värske juurviljaviiludega.

**PÜREESUPP CHEDDARI JUUSTU JA SIBULAGA****KOOSTISOSAD**

Kartul – 4 keskmise suurusega puhastatud ja viiludeks lõigatud mugulat.  
 Küüslauk – 1 suurte küüntega mugul (puhastatud)  
 Puljong – 475 ml  
 Cheddar-juust – 220 g (riivitud)  
 Sibul – 50 g (värske, tükeldatud)  
 Sool, pipar

**VALMISTAMINE**

Pange kartul, küüslauk ja puljong multikeetja kaussi. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Multi (käitsivalikud)** ja nupust **TEMPERATUUR 80 °C**. Seadke nupust **TUNNID** ekraanil vilkuv näit **2–3 tunnile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

Võtke segu välja ja purustage kannmikseris vajaliku konsistentsini. Valage segu multikeetja kaussi tagasi, lisage juust, tükeldatud sibul ja maitseained. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Multi (käitsivalikud)** ja nupust **TEMPERATUUR 80 °C**.

Seadke nupu **MINUTID** abil ekraanil vilkuv näit **30 minutile**. Vajutage multikeetja töölepanemiseks **KÄIVITAMINE**-nuppu. Enne serveerimist võib lisada juustu ja röõska koort.

## HAUTATUD VEISELIHA JUURVILJADEGA

### KOOSTISOSAD

Oliiviõli – 15 ml (1 teelusikatäis)  
Kondiga liha – 900 g (kintsutükk)  
Mugulsibul – 1 tk (puhastatud ja tükeldatud)  
Porgand – 3 tk (puhastatud ja 1 cm paksusteks viiludeks lõigatud)  
Loomalihapuljong – 500 g (kuum)

### VALMISTAMINE

Ajage taimeõli pannil kuumaks ja pruunistage loomaliha mõlemalt poolt. Lisage juurviljad ja praadige helekuldseks.

Valage segu multikeetja kaussi, lisage kuum puljong ja maitseained. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Aeglane küpsetamine**. Seadke nupust **TUNNID** ekraanil vilkuv näit **7–8 tunnile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

## LOOMALIHA ÕLLES

### KOOSTISOSAD

Raguuliha – 600 g (2,5 cm paksusteks kuubikuteks lõigatud)  
Kartul – 2 tk (keskmise suurusega, kumbki 8 tükiks lõigatud)  
Mugulsibul – 1 tk (suur, puhastatud ja 8 tükiks lõigatud)  
Porgand – 2-3 tk (puhastatud ja 1 cm paksusteks tükkideks lõigatud)  
Õlu – 300 ml  
Loomalihapuljong – 200 ml  
Petersell – 1 teelusikatäis (peeneks hakitud)  
Liivatee – 25 g (1 ilma varteta kimp)  
Maisijahu – 1-2 teelusikatäit  
Sool, pipar

### VALMISTAMINE

Pange kõik koostisosad peale maisijahu multikeetja kaussi. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Aeglane küpsetamine**. Seadke nupust **TUNNID** ekraanil vilkuv näit **7–8 tunnile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida. Roal võib lasta valmida ka umbes 5 1/2 tundi 80°C temperatuuril.

Segage maisijahu väikese koguse külma veega pehmeks pastaks. Avage kaas, valage segu multikeetja kaussi ja segage korralikult läbi.

Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Multi (käsitsivalikud)** ja nupust **TEMPERATUUR 100 °C**. Seadke nupust **MINUTID** ekraanil vilkuv näit **5 minutile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

## GULJAŠŠ

### KOOSTISOSAD

Loomaliha (filee) – 700 g  
Mugulsibul – 200 g  
Küüslauk – 2 g  
Tomatipasta – 100 g  
Oliiviõli – 70 ml  
Punane kuiv vein – 200 ml  
Sool, maitseained, suhkur

### VALMISTAMINE

Peske loomaliha, lõigake koos sibulaga 1,5 – 2 cm kuubikuteks ja peenestage noaga küüslauk. Pange liha ja sibul multikeetja kaussi, lisage oliiviõli, sool, maitseained ja suhkur ning segage läbi. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Hautamine**. Seadke nupust **TUNNID** ekraanil vilkuv näit **2 tunnile**. Vajutage nuppu **KÄIVITAMINE**. 1 tund enne valmistusaja lõppu lisage tomatipasta, küüslauk, vein ja segage läbi. Sulgege kaas ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

**Nõuanne:** magusavõitu maitse vältimiseks kasutage ainult kuiva veini.

## LIHA GRUUSIAPÄRASELT

### KOOSTISOSAD

Loomaliha (filee) – 300 g  
 Mugulsibul – 200 g  
 Baklažaanid – 120 g  
 Rohelise tšillipipar – 20 g  
 Tšillipulber – 3 g  
 Tomatid – 300 g  
 Tomatipasta – 100 g  
 Kabatšokk – 200 g  
 Küüslauk – 10 g  
 Sool, maitseained

### VALMISTAMINE

Puhastage tšillipipar seemnetest ja tükeldage koos küüslauguga noaga. Peske liha ja lõigake koos ülejäänud juurviljadega 1,5–2 cm suurusteks kuubikuteks. Valage kõik koostisosad multikeetja kaussi, lisage tšillipulber, tomatipasta, sool ja maitseained ning segage läbi. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Hautamine**. Seadke nupust **TUNNID** ekraanil vilkuv näit **1 tunnile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

**Nõuanne:** roog saab väga terav. Maitse pehmemdamiseks võib tšillipipra ja tšillipulbri välja jätta.

## SEAKOOT

### KOOSTISOSAD

Seakoot – 900 g  
 Küüslauk – 15 g  
 Mugulsibul – 250 g  
 Basiilik – 5 g  
 Vesi – 200 ml  
 Taimeõli  
 Sool, maitseained

## VALMISTAMINE

Peske koot, tehke sellesse sügavad sisselõiked ja pikkige küüslauguküüntega. Tükeldage noaga sibul ja segage soola, maitseainete ja basiilikuga. Hõõruge koot saadud seguga kokku ja jätke külmikusse 9 tunniks marineerima. Pange koot multikeetja kaussi ning lisage taimeõli ja vesi. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Hautamine**. Seadke nupust **TUNNID** ekraanil vilkuv näit **2 tunnile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

**Nõuanne:** serveerige koot koos salati, värskete juurviljade ja marineeritud sibulaga.

## HAUTATUD SEALIHA

### KOOSTISOSAD

Sealiha (filee) – 450 g  
 Kartul – 1 kg  
 Mugulsibul – 150 g  
 Porgand – 200 g  
 Tomatid – 200 g  
 Bulgaaria pipar – 200 g  
 Küüslauk – 15 g  
 Sool, maitseained

### VALMISTAMINE

Peske liha, lõigake koos juurviljadega suurteks kuubikuteks ja tükeldage noaga maitseroheline. Pange kõik koostisosad multikeetja kaussi, lisage maitseroheline, sool ja maitseained ning segage läbi. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Hautamine**. Seadke nupust **TUNNID** ekraanil vilkuv näit **1 tunnile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

**Nõuanne:** sealiha võib asendada vähemrasvase lihaga nagu loomaliha. Sel juhul tuleb liha enne juurviljade lisamist kergelt pruunistada.

**PLOV****KOOSTISOSAD**

Sealiha (filee, kael) – 513 g  
 Riis (lihvimata) – 500 g  
 Porgand – 200 g  
 Mugulsibul – 140 g  
 Küüslauk – 15 g  
 Vesi – 770 ml  
 Taimeõli – 70 ml  
 Sool, maitseained

**VALMISTAMINE**

Peske riisi, kuni vesi muutub läbipaistvaks. Peske liha ja lõigake 2,5–3 cm kuubikuteks. Riivige suure riiviga porgand ja lõigake sibul õhukesteks ribadeks, Peske küüslauk (puhastada ei ole vaja). Pange liha, porgand ja sibul multikeetja kaussi, lisage taimeõli, sool ja maitseained ning segage läbi. Liha peale asetage riis, tasandage, lisage sool ja valage vesi peale. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Pilaff**. Seadke nupust **TUNNID** ekraanil vilkuv näit **1 tunnile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida. Segage valmis toit läbi.

**Nõuanne:** lisage ploville kuldse värvuse andmiseks karrit.

**KANAKOIVAD JUUSTUGA****KOOSTISOSAD**

Kanaliha (koib) – 350 g  
 Juust – 100 g  
 Hapukoor – 100 g  
 Ketšup – 100 g  
 Adžika – 50 g  
 Sool, maitseained

**VALMISTAMINE**

Peske kana, lõigake juust ruudukujulisteks viiludeks ja pange iga koiva naha alla üks viil. Segage ketšup, adžika, hapukoor, sool ja maitseained ühtlaseks massiks. Määrige koivad saadud kastmega kokku, pange multikeetja kaussi ja valage ülejäänud kaste peale. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Praadimine** ja nupust **TEMPERATUUR 120 °C**. Seadke nupust **MINUTID** ekraanil vilkuv näit **25 minutile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

**Nõuanne:** et kaste ei saaks nii terav, lahjendage seda vee või kanapuljongiga. Roa garneerimiseks sobib kõige paremini riis või keedetud mais.

**FRITITUD KANATIIVAD****KOOSTISOSAD**

Kanatiivad – 350 g (5 tk)  
 Taimeõli – 600 ml  
 Sool, maitseained

**VALMISTAMINE**

Peske kanatiivad ning hõõruge soola ja maitseainetega kokku. Valage multikeetja kaussi taimeõli. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Multi (käsitsivalikud)** ja nupust **TEMPERATUUR 160 °C**. Seadke nupust **MINUTID** ekraanil vilkuv näit **16 minutile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu. Pange tiivad praadimiskorvi. Aja nullini lugemise alguses avage kaas ja pange korv tiibadega juhiste kohaselt multikeetja kaussi. Sulgege kaas ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

**Nõuanne:** frititud kanatiivad sobivad nii iseseisvaks roaks kui ka garneeringuks.

**KANALIHA VEINIKASTMES (COQ AU VIN)****KOOSTISOSAD**

Peekon – 150 g (kuubikuteks lõigatud)  
 Mugulsibul – 1 tk (suur, puhastatud ja tükeldatud)  
 Kütislaug – 1 mugul (peenestatud)  
 Seened – 300 g (paksudeks viiludeks lõigatud)  
 Kanarinnad – 4 tk (ilma luudeta)  
 Punane vein – 275 ml  
 Kanapuljong – 375 g (kuum)  
 Sool, pipar  
 Maisijahu (soovi korral)

**VALMISTAMINE**

Pange kõik koostisosad peale maisijahu multikeetja kaussi ja valage puljongiga üle. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Aeglane küpsetamine**. Seadke nupust **TUNNID** ekraanil vilkuv näit **6–7 tunnile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

Soovi korral võib puljongit paksendada vähese koguse maisijahuga, segades seda pehme pasta saamiseni veega. Avage kaas, valage segu multikeetja kaussi ja segage korralikult läbi (vajadusel võtke kanarinnatükid välja).

Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Multi (käsitsivalikud)** ja nupust **TEMPERATUUR 100 °C**. Seadke nupust **MINUTID** ekraanil vilkuv näit **5 minutile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

**KANARAGUU ESTRAGONIGA****KOOSTISOSAD**

Või – 15 g  
 Oliiviõli – 15 ml (1 teelusikatäis)  
 Kanarinnad – 4 tk  
 Mugulsibul – 1 tk (puhastatud ja peenestatud)  
 Valge kuiv vein – 150 ml  
 Kanapuljong – 150 g (kuum)  
 Estragon – 4 oksa  
 Vahukoor – 50 ml  
 Maisijahu – 15 ml (umbes 1 supilusikatäis)  
 Sool, pipar

**VALMISTAMINE**

Kuumutage pannil või ja taimeõli. Lisage kanafilee tükid ja praadige kooriku tekkimiseni. Seejärel valage kõik koostisosad multikeetja kaussi.

Pruunistage pannil sibul ja pange koos veini, kahe estragonioksa ja maitseainetega multikeetja kaussi. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Aeglane küpsetamine**. Seadke nupust **TUNNID** ekraanil vilkuv näit **6–7 tunnile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

Segage maisijahu vähese koguse külma veega pehmeks pastaks. Avage kaas, valage segu multikeetja kaussi ja segage korralikult läbi (vajadusel võtke kanarinnatükid välja).

Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Multi (käsitsivalikud)** ja nupust **TEMPERATUUR 100 °C**. Seadke nupust **MINUTID** ekraanil vilkuv näit **5 minutile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

Tükeldage ülejäänud estragon, pange kastrulisse ja viige roog lauale.



## KALA FOOLIUMIS

### KOOSTISOSAD

Forell (filee) – 280 g  
Kartul – 100 g  
Mugulsibul – 80 g  
Porgand – 80 g  
Sool, maitseained

### VALMISTAMINE

Peske kala ja lõigake 2 × 2,5 cm kuubikuteks ning kartul, porgand ja sibul – 1 × 1 cm kuubikuteks. Segage kõik koostisosad soola ja maitseainetega, asetage kahekordsele fooliumilehele, keerake korralikult sisse ja pange multikeetja kaussi Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Ahjuroad**. Seadke nupust **MINUTID** ekraanil vilkuv näit **40 minutile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

**Nõuanne:** roog saab mahlasem, kui lisada kalale tomateid ja puhastatud salatikrevette.

## HAUTATUD KALMAARID

### KOOSTISOSAD

Värskelt külmutatud kalmaarid – 250 g  
Porgand – 80 g  
Mugulsibul – 80 g  
Tomatipasta – 40 g  
Valge kuiv vein – 100 ml  
Sool, maitseained

### VALMISTAMINE

Sulatage kalmaar üles ja lõigake 0,5 cm paksusteks rõngasteks ning porgand ja sibul õhukesteks ribadeks. Pange kõik koostisosad multikeetja kaussi, lisage vein, sool, maitseained ja segage läbi. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Hautamine**. Seadke nupust **MINUTID** ekraanil vilkuv näit **30 minutile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

**Nõuanne:** serveerige garneeringuks keedetud riisi või risotot.

## MEREANNID RIISIGA

### KOOSTISOSAD

Külmutatud mereannid – 300 g  
Lihvitud riis – 300 g  
Oliiviõli – 30 ml  
Vesi – 330 ml  
Sool, maitseained

### VALMISTAMINE

Sulatage mereannid üles ja peske riisi, kuni vesi muutub läbipaistvaks. Valage kõik koostisosad multikeetja kaussi, lisage vesi, sool ja maitseained ning segage läbi. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Pilaff**. Seadke nupust **MINUTID** ekraanil vilkuv näit **30 minutile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

**Nõuanne:** selles roas on parem mitte kasutada kaheksajala liha, mis võib riisi lillaks värvida.

## ÕRN OMLETT

### KOOSTISOSAD

Munad – 10 tk (500 g)  
Piim – 500 ml  
Jahimehvorstikesed – 150 g  
Või – 30 g  
Sool, maitseained

### VALMISTAMINE

Lõigake vorstikesed 0,5 cm seibideks, vahustage munad vispliga ühtlaseks massiks. Pange võiga määritud multikeetja kaussi vorstikesed, valage peale muna-piima-segu, lisage sool ja maitseained ning segage läbi. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Pitsa**. Seadke nupust **MINUTID** ekraanil vilkuv näit **20 minutile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

**Nõuanne:** pidage kinni suhtest 1:1 – mida vähem on mune, seda vähem olgu ka piima.

## KÖÖGIVILJAPITSA

### KOOSTISOSAD

Tainas:

170 g pärmитайnas

15 g võid

Kate:

40 g kõva juustu

30 g hapukoort

20 g konservmaisi

15 g baklažaani

15 g tomateid

15 g paprikat

0,5 g estragoni

soola

### VALMISTAMINE

Lõigake köögiviljad 0,5 cm kuubikuteks. Kurnake konservmaisi. Valmistage kaste: segage hapukoort estragoniga ühtlaseks seguks. Rulliga tainas ringikujuliseks, nii et see on kausiga samas läbimõõdus ja 0,5 cm paksune. Riivige juust jämeda riiviga. Määrige multikeetja kaus võiga, asetage tainas selle põhja, määrige kaste taigale, jaotage köögiviljad ja mais ühtlaselt taigale ja riputage üle juustuga.

Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Pitsa**. Seadke nupust **MINUTID** ekraanil vilkuv näit **25 minutile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

## RATATOUILLE

### KOOSTISOSAD

Baklažaaniid - 70 g

Tsukiinid - 160 g

Tomatid - 170 g

Paprika - 180 g

Küüslauk - 20 g

Mugulsibul - 130 g

Oliiviõli - 30 ml

Sool, maitseained

### VALMISTAMINE

Lõigake juurviljad 1,5–2 cm kuubikuteks.

Valage multikeetja kaussi õli, laduge sisse kõik koostisosad, lisage sool ja maitseained ning segage läbi. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Hautamine**. Seadke nupust **MINUTID** ekraanil vilkuv näit **30 minutile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

**Nõuanne:** seda rooga võib serveerida nii eraldi kui ka garneeringuna liha juurde. Kaunistage valmis roog seesamiseemnete ja värskete basiilikulehtedega.

## RIIS MAISI JA ÕUNTEGA

### KOOSTISOSAD

Lihvitud riis - 200 g

Õunad - 200 g

Konserveeritud mais - 200 g

Vesi - 340 ml

Suhkur, sool

### VALMISTAMINE

Peske riisi, kuni vesi muutub läbipaistvaks. Valage maisilt vedelik ära, koorige õunad ja eemaldage südamed ja lõigake 0,5 cm kuubikuteks. Pange kõik koostisosad multikeetja kaussi, lisage vesi, suhkur ja sool ning segage läbi. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Riis**. Seadke nupust **MINUTID** ekraanil vilkuv näit **20 minutile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

**Nõuanne:** valige selle roa jaoks magus õunasort. Kaunistage valmis roog seedripähklite ja jõhvikatega.

**TATAR SEENTEGA****KOOSTISOSAD**

Tatar – 300 g  
 Seened – 100 g  
 Mugulsibul – 70 g  
 Taimeõli – 20 ml  
 Vesi – 400 ml  
 Sool, maitseained

**VALMISTAMINE**

Peske tatart, kuni vesi muutub läbipaistvaks. Lõigake seened ja sibul kuubikuteks, pange multikeetja kaussi, lisage taimeõli, sool ja maitseained ning segage läbi. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Praadimine**. Seadke nupust **MINUTID** ekraanil vilkuv näit **10 minutile**. Vajutage multikeetja töölepanemiseks **KÄIVITAMINE**-nuppu. Pange tatar multikeetja kaussi, valage vesi peale ja segage läbi. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Tatar**. Seadke nupust **MINUTID** ekraanil vilkuv näit **25 minutile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

**Nõuanne:** lisage tatrale värsked, mitte külmutatud seened, muidu tuleb garneering vesine.

**PASTA****KOOSTISOSAD**

200 g spagette  
 320 ml vett  
 Õli  
 soola, pipart

**VALMISTAMINE**

Valage multikeetja kaussi vesi, lisage veidi õli ja soola. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Pasta**. Seadke nupust **MINUTID** ekraanil vilkuv näit **12 minutile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu. Pärast vee keemaminekut kõlab viis korda helisignaali, mis annab teada, et on aeg keevasse vette pasta lisada. Avage ettevaatlikult kaas, asetage pasta kaussi keevasse vette ja sulgege kaas klõpsuga. Pärast seda käivitub seadistatud programm ja algab valmistusaja mahaloendamine.

**Nõuanne:** riputage valmis roale riivjuustu ja basiilikut.

**FRIIKARTULID****KOOSTISOSAD**

Friikartulid (pooltoode) – 200 g  
 Taimeõli – 1,5 l  
 Sool, maitseained

**VALMISTAMINE**

Valage taimeõli multikeetja kaussi, kuid ärge kaant sulgege. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **FRIITIMINE** ja nupust **TEMPERATUUR 160 °C**. Seadke nupust **MINUTID** ekraanil vilkuv näit **10 minutile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu. Kui taimer hakkab aega nullini lugema, pange kausile praadimiskorv ja sellesse kartulid. Laske roal režiimi lõpuni ilma kaaneta valmida.

**Nõuanne:** enne serveerimist raputage kartulitele soola ja serveerige barbecuekastmega.

### AURUTATUD KOTLETID RIISIGA

#### KOOSTISOSAD

Sealiha (filee) - 300 g  
Veiseliha (filee) - 300 g  
Mugulsibul - 100 g  
Küüslauk - 6 g  
Lihvitud riis - 300 g  
Vesi - 480 ml  
Sool, maitseained

#### VALMISTAMINE

Peske liha ja laske koos sibula ja küüslauguga läbi hakklihamasina, lisage sool ja maitseained ning segage läbi. Vormige hakklihast kotletid. Peske riisi, kuni vesi muutub läbipaistvaks ja valage multikeetja kaussi. Valage peale vesi, lisage sool ja segage läbi. Asetage kausile aurutusnõu ja pange kotletid sisse. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Aurutamine**. Seadke nupust **MINUTID** ekraanil vilkuv näit **25 minutile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu. Laske roal režiimi lõpuni valmida.

**Nõuanne:** kui valmistamise ajal lisada kolm näpuotsatäit karrit, tuleb riis kuldne.

### AURUTATUD LÕHE

#### KOOSTISOSAD

Lõhe (filee) - 250 g  
Bulgaaria pipar - 100 g  
Aedoad (külmutatud) - 100 g  
Brokoli (külmutatud) - 100 g  
Vesi - 1 l  
Sool, maitseained

#### VALMISTAMINE

Peske kala ning hõõruge soola ja maitseainetega sisse. Puhastage bulgaaria pipar seemnetest ja lõigake 2-2,5 cm kuubikuteks. Valage multikeetja kaussi vesi, asetage kausile aurutusnõu ja pange kõik koostisosad sisse. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Aurutamine**. Seadke nupust **MINUTID** ekraanil vilkuv näit **15 minutile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

**Nõuanne:** juurviljasegu võib ise kokku segada või külmutatud valmissegu kasutada.

### AURUTATUD JUURVILJAD

#### KOOSTISOSAD

Kartul - 150 g  
Aedoad - 100 g  
Brokoli (külmutatud) - 120 g  
Vesi - 1,5 l  
Sool, maitseained

#### VALMISTAMINE

Lõigake kartul 2 cm kuubikuteks, puhastage bulgaaria pipar seemnetest ja lõigake 3 cm kuubikuteks. Valage multikeetja kaussi vesi, asetage kausile aurutusnõu ja pange kõik koostisosad sisse. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Aurutamine**. Seadke nupust **MINUTID** ekraanil vilkuv näit **15 minutile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

**Nõuanne:** kalorivaesema roa saamiseks asendage kartul kabatšokiga.

**KÜPSETATUD SEALIHA****KOOSTISOSAD**

Sealiha (filee) – 600 g  
 Suitsumaitseaine – 14 ml  
 Sool, maitseained

**VALMISTAMINE**

Peske liha, lõigake ühtlasteks tükkideks ja määrige soola, maitseainete ja vedela suitsumaitseainega sisse. Keerake iga tükk fooliumilehe sisse. Pange liha multikeetja kaussi. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Ahjuroad**. Seadke nupust **MINUTID** ekraanil vilkuv näit **40 minutile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

**Nõuanne:** suitsumaitseainet ei tohi kasutada rohkem kui retseptis näidatud, muidu jääb liha kibe.

**KÜPSETATUD FORELL****KOOSTISOSAD**

Forell (steik) – 300 g  
 Suitsumaitseaine – 10 ml  
 Sool, maitseained

**VALMISTAMINE**

Peske kala ning määrige soola ja maitseainetega sisse. Valage fooliumilehele suitsumaitseaine, pange sellele steik ja keerake korralikult sisse. Asetage kala multikeetja kaussi. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Ahjuroad**. Seadke nupust **MINUTID** ekraanil vilkuv näit **30 minutile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

**Nõuanne:** garneeringuks serveerige kartulipüreed.

**SUFLEE LOOMAMAKSAST****KOOSTISOSAD**

Loomamaks – 340 g  
 Mugulsibul – 140 g  
 Munad – 3 tk (150 g)  
 Nisujahu – 60 g  
 Rõõsk koor 10% – 80 ml  
 Kergitusaine – 4 g  
 Või – 10 g  
 Sool, maitseained

**VALMISTAMINE**

Laske maks ja sibul läbi peene sõelaga hakklihamasina, lisage munad, rõõsk koor, sool, maitseained, kergitusaine ja jahu ning segage mikseriga ühtlaseks massiks. Pange mass võiga määritud multikeetja kaussi. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Ahjuroad**. Seadke nupust **MINUTID** ekraanil vilkuv näit **40 minutile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

**Nõuanne:** topeltkoguse rõõsa koore puhul tuleb suflee asemel pasteet.

### SEALIHASUFLEE

#### KOOSTISOSAD

Sealihahakkliha - 350 g  
 10% röõsk koor - 270 ml  
 Muna - 1 tk (50 g)  
 Väi  
 Sool, maitseained

#### VALMISTAMINE

Laske hakkliha kaks korda läbi hakklihamasina, lisage röõsk koor, muna, sool ja maitseained ning segage mikseriga 4-5 minutit keskmisel kiirusel. Pange mass võiga määratud multikeetja kaussi. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Multi (käsitsivalikud)** ja nupust **TEMPERATUUR 100 °C**. Seadke nupust **MINUTID** ekraanil vilkuv näit **15 minutile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

**Nõuanne:** roog ei tule nii rasvane, kui asendada seahakkliha loomahakklihaga. Et suflee ei tuleks liiga vedel, lisage enne praadimist 30 g nisujahu või mannat.

### KANAMAKSAPASTEET

#### KOOSTISOSAD

Kanamaks - 380 g  
 Mugulsibul - 100 g  
 Manna - 40 g  
 Röõsk koor 10% - 40 ml  
 Väi - 10 g  
 Muskaatpähkel  
 Sool, maitseained

### VALMISTAMINE

Peske kanamaks ja laske koos sibulaga kaks korda läbi hakklihamasina. Lisage hakklihale röõsk koor, manna, sool, maitseained ja nootsaga riivitud muskaatpähklit ning segage mikseriga ühtlaseks massiks. Valage mass võiga määratud multikeetja kaussi. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Ahjuroad**. Seadke nupust **MINUTID** ekraanil vilkuv näit **25 minutile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

**Nõuanne:** maitseainetena kasutage basiilikut ja köömneid.

### LIHA

#### KOOSTISOSAD

1,2 kg seajalad  
 300 g sibulat  
 300 g porgandit  
 vett  
 soola, vürtse

#### VALMISTAMINE

Viilutage sibulad ja porgandid. Loputage seajalad, asetage need multikeetja kaussi, lisage köögiviljad, sool ja vürtsid ja valage üle maksimumkoguse veega. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Liha**. Seadke nupust **TUNNID** ekraanil vilkuv näit **6 tunnile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida. Kui seajalad on valmis, jahutage need, eraldage liha kontidelt ja viilutage, kurnake leem. Asetage liha kaussidesse, valage üle leemega ja pange kuni tahenemiseni külmikusse.

**Nõuanne:** serveerige sinepi ja mädarõikaga.

**JUUSTUFONDÜÜ****KOOSTISOSAD**

Cheddari juust - 350 g  
 Küüslauk - 10 g  
 Valge vein - 150 ml  
 Rõõsk koor - 75 ml  
 Tärklis - 10 g  
 Vesi - 50 ml  
 Suhkur, sool, maitseained

**VALMISTAMINE**

Riivige peene riiviga juust. Peenestage noaga küüslauk. Segage rõõsk koor, vesi, tärklis ja suhkur eraldi nõus ühtlaseks massiks. Valage vein multikeetja kaussi. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Multi (käsitsivalikud)** ja nupust **TEMPERATUUR 100°C**. Seadke nupust **MINUTID** ekraanil vilkuv näit **10 minutile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu. 5 minutit enne valmistusaja lõppu lisage veinile juust ja küüslauk, ühtlase massi saamiseks pidevalt segades. Segamist katkestamata valage sisse rõõsa koore ja tärklise segu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

**Nõuanne:** serveerige valge prantsuse leivaga.

**SAI****KOOSTISOSAD**

Vesi - 370 ml  
 Kuivpärm - 1,5 tl  
 Sool - 30 g  
 Suhkur - 100 g  
 Taimeõli - 1,5 sl  
 Nisujahu - 600 g

**VALMISTAMINE**

Segage soe vesi, sool, suhkur ja pärm vahustajaga eraldi nõus hoolikalt läbi. Lisage supilusikatäis taimeõli ja jahu ning segage kuni sitke taigna moodustumiseni. Pange tainas ülejäänud õliga kokkumääritud multikeetja anumasse. Sulgege kaas ning valige ülemise või alumise **MENÜÜ**-nuppu abil programm **LEIB**. Määrake **TUNNI-** või **MINUTI-**nuppu abil esimese etapi ajaks **1 tund ja 30 minutit**. Vajutage **TEMPERATUURINUPPU** ja valige **TUNNI-** või **MINUTI-**nuppu abil teise etapi ajaks **1 tund**. Vajutage **START**-nuppu. Pärast seadme sisselülitumist vajutage temperatuuri hoidmise režiimi aktiveerimiseks veel kord **START**-nuppu. Avage kaas, keerake sai ettevaatlikult ümber ja sulgege kaas. Valige vasema või parema **MENÜÜ**-nuppu abil programm **Ahjuroad**. Määrake **MINUTI-**nuppu abil **30 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske programmil lõpuni töötada. Võtke valminud sai kausist välja ja laske 20 minutit jahtuda.

**Nõuanne:** serveerige leiva juurde puuviljadžemmi.

## KEEKS

### KOOSTISOSAD

Nisujahu – 200 g  
Munad – 5 tk (250 g)  
Margariin – 200 g  
Rosinad – 50 g  
Suhkur – 120 g  
Või  
Kaneel

### VALMISTAMINE

Hoidke rosinaid 15 minutit keevas vees ja kuivatage salvrätiga ära. Valmistage tainas: kloppige munad suhkruga kohevaks valgeks vahuks, lisage jahu ja sulatatud margariin ning kloppige ühtlaseks massiks. Laotage multikeetja võiga määritud kausi põhja ühtlaselt rosinad, valage tainaga üle ja riputage peale kaneeli. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Küpsetised**. Seadke nupust **MINUTID** ekraanil vilkuv näit **50 minutile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida. Jätke valminud keeks 15 minutiks režiimi **Soojashoidmine**.

**Nõuanne:** keeks saab mahlakam, kui lisada tainale 2 supilusikatäit moosi või kuivatatud puuviljatükke.

## BISKVIIT

### KOOSTISOSAD

Munad – 5 tk (250 g)  
Nisujahu (kõrgem sort) – 180 g  
Suhkur – 150 g  
Või

## VALMISTAMINE

Kloppige munad suhkruga tihedaks kohevaks vahuks, lisage jahu ja segage mikseriga ühtlaseks massiks. Valage tainas multikeetja võiga määritud kaussi. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Küpsetised**. Seadke nupust **MINUTID** ekraanil vilkuv näit **50 minutile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida. Jätke valminud biskviit 15 minutiks režiimi **Soojashoidmine**.

**Nõuanne:** biskviiti võib kasutada tordi valmistamiseks – lõigake see mitmeks kettaks ja määrige kondenspiimaga kokku. Kaunistage tort konserveeritud puuviljadega.

## KOHUPIIMAVORM

### KOOSTISOSAD

9% kohupiim – 500 g  
Suhkur – 50 g  
Munad – 3 tk (150 g)  
Manna – 40 g  
Rosinad – 50 g  
Sool – 6 g  
Või

### VALMISTAMINE

Leotage rosinaid soojas vees. Eraldage munavalged ja -kollased, lisage sool ja kloppige tihkeks kohevaks vahuks. Segage rosinad, kohupiim, munakollased, suhkur ja manna eraldi nõus ühtlaseks massiks. Lisage kohupiimamassile vahustatud munavalged ja segage kooõgilabidaga korralikult läbi. Valage kohupiimamass võiga määritud kaussi ja tasandage kooõgilabidaga. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Küpsetised**. Seadke nupust **MINUTID** ekraanil vilkuv näit **40 minutile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

**Nõuanne:** kui kohupiim on liiga kuiv, võib sellele lisada 2 supilusikatäit keefri või hapukoort. Serveerige apelsiniviiludega.



## VIIGIMARJAMOOS

### KOOSTISOSAD

680 g viigimarju  
500 g suhkrut

### VALMISTAMINE

Koorige viigimarjad, katke need suhkruga ja laske 3 tundi seista. Seejärel asetage viigimarjad multikeetja kaussi. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Moos**. Seadke nupust **TUNNID** ekraanil vilkuv näit **1 tunnile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

**Nõuanne:** maitsestage moos vanilli ja sidrunimahhaga.

## KÜPSETATUD ÕUNAD

### KOOSTISOSAD

Õunad - 300 g  
Mesi - maitse järgi  
Kaneel - maitse järgi

### VALMISTAMINE

Võtke õunasüdamed välja ja pange tekkinud õõnsustesse mett ja kaneeli. Pange õunad multikeetja kaussi nii, et mesi välja ei voolaks. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Multi (käsitsivalikud)** ja nupust **TEMPERATUUR 100°C**. Seadke nupust **MINUTID** ekraanil vilkuv näit **45 minutile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

**Nõuanne:** õunasüdameid välja võttes ärge jätke liiga õhukesti seinu, sest mesi võib välja voolata.

## JOOGIJOGURT

### KOOSTISOSAD

2,5% piim - 700 ml  
Juuretis (1% hapupiim) - 100 ml  
Vesi - 1 l

### VALMISTAMINE

Segage toatemperatuuril piim juuretisega. Valage valmis segu jogurtitopsidesse, sulgege kaantega, asetage multikeetja kaussi ja valage vesi peale. Sulgege kaas klõpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENÜÜ** (ülemist või alumist), nii et märgid osutavad programmile **Jogurt**. Seadke nupust **TUNNID** ekraanil vilkuv näit **6 tunnile**. Vajutage **KÄIVITAMINE**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida. Jätke topsid 2 tunniks multikeetjasse, seejärel võtke välja ja pange 3 tunniks külmikusse.

**Nõuanne:** enne tarvitamist valage liigne vedelik ära ja segage jogurt läbi.

## MURAKAVIIN

### KOOSTISOSAD

Murakad - 500 g  
Suhkur - 250 g  
Viin - 500 ml

### VALMISTAMINE

Pange kõik koostisosad multikeetja kaussi ja valage veega üle. Sulgege kaas ning valige ülemise või alumise **MENÜÜ**-nuppu abil programm **MARJAVIIN**. Määrake **TUNNI**-nuppu abil ajaks **12 tundi**. Vajutage **START**-nuppu ja laske programmil lõpuni töötada. Laske valminud joogil jahtuda ja kurnake läbi sõela.

**МАННАЯ КАША****ИНГРЕДИЕНТЫ**

Манная крупа – 40 г  
 Молоко – 480 мл  
 Масло сливочное – 20 г  
 Сахар, соль

**ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Крупу выложить в чашу мультиварки, залить молоком, добавить сливочное масло, соль, сахар и перемешать. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **Молочная каша**. Нажатием кнопки **МИНУТЫ** установить мигающий индикатор на **10 минут**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима. Готовую кашу тщательно перемешать.

**Совет:** подавайте кашу с вареньем или орехами – это прекрасно дополнит ее вкус.

**ПШЕННАЯ КАША****ИНГРЕДИЕНТЫ**

Крупа пшеничная – 100 г  
 Молоко – 650 мл  
 Масло сливочное – 20 г  
 Соль, сахар

**ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Крупу промыть, выложить в чашу мультиварки, залить молоком, добавить сливочное масло, сахар, соль и перемешать. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **Молочная каша**. Нажатием кнопки **МИНУТЫ** установить мигающий индикатор на **40 минут**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима.

**Совет:** подавайте кашу с вареньем или свежими ягодами.

**РИСОВАЯ КАША****ИНГРЕДИЕНТЫ**

Рис – 100 г  
 Молоко – 650 мл  
 Масло сливочное – 20 г  
 Изюм – 20 г  
 Соль, сахар

**ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Рис и изюм промыть до прозрачной воды, выложить в чашу мультиварки, залить молоком, добавить сливочное масло, сахар, соль и тщательно перемешать. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю стрелку **МЕНЮ** установите программу **Молочная каша**. Нажатием кнопки **МИНУТЫ** установить мигающий индикатор на **30 минут**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима. Готовую кашу тщательно перемешать.

**Совет:** готовую кашу украсьте с измельченными грецкими орехами.

**ГЕРКУЛЕСОВАЯ КАША****ИНГРЕДИЕНТЫ**

Хлопья овсяные (геркулесовые) номер 1 – 150 г  
 Молоко – 750 мл  
 Масло сливочное – 20 г  
 Соль, сахар

**ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Геркулес выложить в чашу мультиварки, залить молоком, добавить сливочное масло, сахар, соль и тщательно перемешать. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **Молочная каша**. Нажатием кнопки **МИНУТЫ** установить мигающий индикатор на **25 минут**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима. Готовую кашу тщательно перемешать.

**Совет:** добавьте в кашу сухофрукты – она станет сытнее и ароматнее.

## ОВСЯНАЯ КАША ЯБЛОЧНАЯ С ИЗЮМОМ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Хлопья овсяные – 200 г  
Яблочный сок – 200 г  
Изюм – 100 г  
Вода – 300 г  
Соль, сахар

### ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Изюм промыть, обдать кипятком. Овсяные хлопья выложить в чашу, налить сок и воду. Добавить изюм, перемешать. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **Овсянка**. Нажатием кнопки **МИНУТЫ** установить мигающий индикатор на **10 минут**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима. Готовую кашу тщательно перемешать.

## СУП ИЗ СВИНИНЫ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Свинина – 200 г  
Картофель – 400 г  
Лук репчатый – 100 г  
Морковь – 150 г  
Вода – 1,5 – 2 л  
Соль, специи

### ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Свинину промыть, нарезать вместе с картофелем и луком соломкой 2 x 5 см. Морковь натереть на крупной терке. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить оливковое масло и перемешать. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **Суп**. Нажатием кнопки **ЧАСЫ** установить мигающий индикатор на **1 час**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима.

**Совет:** суп получится более пикантным, если добавить в него 2 – 3 столовые ложки томатной пасты.

## СУП ГОРОХОВЫЙ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Ребра свиные копченые – 300 г  
Морковь – 120 г  
Масло растительное – 30 мл  
Колбаса копченая – 100 г  
Горох шлифованный целый – 300 г  
Картофель – 700 г  
Лук репчатый – 200 г  
Соль, специи  
Вода – 1,5 – 2 л

### ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Горох замочить в теплой воде (85°C) на 1 час, затем слить с него воду. Ребра промыть и отделить друг от друга. Морковь и лук нарезать кубиками 1 x 1 см, колбасу – соломкой, картофель – брусочками. Морковь и лук выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **Жарка**. Нажатием кнопки **МИНУТЫ** установить мигающий индикатор на **10 минут**. Обжаривать, периодически помешивая. Обжаренные овощи выложить в отдельную емкость. Ребра и горох выложить в чашу мультиварки, залить водой. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **Суп**. Нажатием кнопки **ЧАСЫ** установить мигающий индикатор на **2 часа**. Нажать кнопку **СТАРТ**. За 30 минут до окончания приготовления добавить колбасу, картофель, обжаренные овощи, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку, готовить до окончания режима.

**Совет:** если в процессе приготовления добавить в суп треть чайной ложки “Жидкого дыма”, блюдо получается более ароматным.

**РЫБНЫЙ СУП****ИНГРЕДИЕНТЫ**

Лосось (филе) – 300 г  
 Картофель – 200 г  
 Кабачок – 60 г  
 Лук репчатый – 60 г  
 Морковь – 60 г  
 Сливки 10 – 15% – 100 мл  
 Вода – 1 – 1,5 л  
 Соль, специи

**ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Рыбу промыть, вместе с овощами нарезать кубиками по 1,5 – 2 см. Все ингредиенты (кроме сливок) выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установить программу **Суп**. Нажатием кнопки **ЧАСЫ** установить мигающий индикатор на **1 час**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима. В готовый суп добавить сливки и взбить блендером до однородной массы.

**Совет:** готовый суп подавайте со сметаной и свежей зеленью.

**СУП ГРИБНОЙ**

Грибы – 250 г  
 Картофель – 500 г  
 Лук репчатый – 100 г  
 Морковь – 120 г  
 Вода – 1,5 – 2 л  
 Соль, специи

**ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Картофель, лук и морковь нарезать кубиками. Грибы выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку, верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установить программу **Суп**. Нажатием кнопки **ЧАСЫ** установить мигающий индикатор на **1 час**. Нажать кнопку **СТАРТ**. За 40 минут до окончания режима снять пенку, добавить овощи и перемешать. Закрывать крышку, готовить до окончания режима.

**Совет:** готовый суп заправьте сметаной и подавайте со свежей зеленью.

**КРЕМ-СУП ОВОЩНОЙ****ИНГРЕДИЕНТЫ**

Капуста брокколи – 200 г  
 Цветная капуста – 200 г  
 Картофель – 160 г  
 Морковь – 60 г  
 Вода – 1,45 л  
 Соль, специи

**ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Картофель и морковь нарезать кубиками по 1,5 – 2 см. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установить программу **Суп**. Нажатием кнопки **ЧАСЫ** установить мигающий индикатор на **1 час**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима. Готовый суп перелить в отдельную емкость, взбить блендером до однородной массы.

**Совет:** готовый суп украсьте веточкой свежей зелени, семечками кунжута и дольками свежих овощей.

**СУП-ПЮРЕ С СЫРОМ ЧЕДДЕР И ЛУКОМ****ИНГРЕДИЕНТЫ**

Картофель – 4 шт. средней величины, очищенные и нарезанные пластинками.  
 Чеснок – 1 головка с крупными дольками (очистить)  
 Бульон – 475 мл  
 Сыр Чеддер – 220 г (натереть на терке)  
 Лук – 50 г (молодой, нарезать)  
 Соль, перец

**ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Поместить картофель, чеснок и бульон в чашу мультиварки. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установить программу Ручные настройки, кнопкой **ТЕМПЕРАТУРА** установить **80°C**. Нажатием кнопки **ЧАСЫ** установить мигающий индикатор на **2 – 3 часа**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима.

Вынуть смесь и измельчить ее в блендере до необходимой консистенции. Снова поместить смесь в чашу мультиварки, добавить сыр, нарезанный лук и приправы.

Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу Ручные настройки, кнопкой **ТЕМПЕРАТУРА** установить **80°C**. Нажатием кнопки **МИНУТЫ** установить мигающий индикатор на **30 минут**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима.

Перед подачей на стол можно добавить сыр и сливки.

## ТУШЕНАЯ ГОВЯДИНА С ОВОЩАМИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Оливковое масло – 15 мл (1 чайная ложка)  
 Мясо с костью – 900 г (верхняя часть ноги)  
 Луковица – 1 шт. (очистить и порезать)  
 Морковка – 3 шт. (очистить и порезать на куски толщиной 1 см)  
 Говяжий бульон – 500 г (горячий)

### ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Разогреть растительное масло на сковороде и подрумянить говядину со всех сторон. Добавить овощи и жарить до получения светло-золотистого цвета.

Переложить смесь в чашу мультиварки, добавить горячий бульон и приправы. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **Медленное приготовление**. Нажатием кнопки **ЧАСЫ** установить мигающий индикатор на **7 – 8 часов**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима.

## ГОВЯДИНА В ПИВЕ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Мясо для рагу – 600 г (порезать кубиками толщиной 2,5 см)  
 Картофель – 2 шт. (средней величины, разрезанные на 8 частей каждая)  
 Луковица – 1 шт. (крупная, очистить и порезать на 8 частей)  
 Морковка – 2-3 шт. (очистить и порезать на куски толщиной 1 см)  
 Пиво – 300 мл  
 Говяжий бульон – 200 мл  
 Петрушка – 1 чайная ложка (мелко порубленная)  
 Чабрец – 25 г (1 пучок без стеблей)  
 Кукурузная мука – 1-2 чайных ложки  
 Соль, перец

## ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Положить все ингредиенты кроме кукурузной муки в чашу мультиварки. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **Медленное приготовление**. Нажатием кнопки **ЧАСЫ** установить мигающий индикатор на **7 – 8 часов**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима.

Смешать кукурузную муку с небольшим количеством холодной воды, чтобы получить мягкую пасту. Открыть крышку, добавить смесь в чашу мультиварки и тщательно перемешать.

Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу Ручные настройки, кнопкой **ТЕМПЕРАТУРА** установить **100°C**. Нажатием кнопки **МИНУТЫ** установить мигающий индикатор на **5 минут**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима.

## ГУЛЯШ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Говядина (филе) – 700 г  
 Лук репчатый – 200 г  
 Чеснок – 2 г  
 Томатная паста – 100 г  
 Масло оливковое – 70 мл  
 Красное сухое вино – 200 мл  
 Соль, специи, сахар

### ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Говядину промыть, вместе с луком нарезать кубиками по 1,5 – 2 см, чеснок измельчать ножом. Мясо и лук выложить в чашу мультиварки, добавить оливковое масло, соль, специи, сахар и перемешать. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **Тушение**. Нажатием кнопки **ЧАСЫ** установить мигающий индикатор на **2 часа**. Нажать кнопку **СТАРТ**. За 1 час до окончания режима добавить томатную пасту, чеснок, вино и перемешать. Закрывать крышку, готовить до окончания режима.

**Совет: чтобы избежать сладковатого привкуса, используйте только сухое вино.**

### МЯСО ПО-ГРУЗИНСКИ

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

Говядина (филе) – 300 г  
Лук репчатый – 200 г  
Баклажаны – 120 г  
Зеленый перец чили – 20 г  
Порошок чили – 3 г  
Помидоры – 300 г  
Томатная паста – 100 г  
Кабачок – 200 г  
Чеснок – 10 г  
Соль, специи

#### ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Перец чили очистить от семян, вместе с чесноком измельчить ножом. Мясо промыть и вместе с остальными овощами нарезать кубиками по 1,5 – 2 см. В чашу мультиварки выложить все ингредиенты, добавить порошок чили, томатную пасту, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **Тушение**. Нажатием кнопки **ЧАСЫ** установить мигающий индикатор на **1 час**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима.

**Совет:** это блюдо очень острое, и если Вы хотите смягчить его вкус, исключите из состава перец чили и порошок чили.

### РУЛЬКА

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

Рулька свиная – 900 г  
Чеснок – 15 г  
Лук репчатый – 250 г  
Базилик – 5 г  
Вода – 200 мл  
Масло растительное  
Соль, специи

#### ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рульку промыть, сделать в ней глубокие надрезы и нашпиговать зубчиками чеснока. Лук измельчить ножом, смешать с солью, специями и базиликом. Полученной смесью натереть рульку и оставить мариноваться в холодильнике на 9 часов. Рульку выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло, воду. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **Тушение**. Нажатием кнопки **ЧАСЫ** установить мигающий индикатор на **2 часа**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима.

**Совет:** подавайте к рульке салат из свежих овощей и маринованный лук.

### ТУШЕНАЯ СВИНИНА

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

Свинина (филе) – 450 г  
Картофель – 1 кг  
Лук репчатый – 150 г  
Морковь – 200 г  
Помидоры – 200 г  
Перец болгарский – 200 г  
Чеснок – 15 г  
Соль, специи

#### ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мясо промыть, вместе с овощами нарезать крупными кубиками, зелень измельчить ножом. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить зелень, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **Тушение**. Нажатием кнопки **ЧАСЫ** установить мигающий индикатор на **1 час**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима.

**Совет:** свинину можно заменить менее жирным мясом, например, говядиной. В этом случае, прежде чем добавить овощи, мясо следует слегка обжарить.

## ПЛОВ

## ИНГРЕДИЕНТЫ

Свинина (филе, шея) – 513 г  
 Рис (нешлифованный) – 500 г  
 Морковь – 200 г  
 Лук репчатый – 140 г  
 Чеснок – 15 г  
 Вода – 770 мл  
 Масло растительное – 70 мл  
 Соль, специи

## ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рис промыть до прозрачной воды. Мясо промыть и нарезать кубиками по 2,5 – 3 см. Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать тонкой соломкой, чеснок промыть (можно не чистить). Мясо, морковь, лук выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло, соль, специи и перемешать. Сверху на мясо выложить рис и разровнять, посолить и залить водой. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **Плов**. Нажатием кнопки **ЧАСЫ** установить мигающий индикатор на **1 час**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима. Готовое блюдо перемешать.

**Совет:** для придания плову золотистого цвета добавьте в него карри.

## КУРИНЫЕ ОКОРОЧКИ С СЫРОМ

## ИНГРЕДИЕНТЫ

Курица (голень) – 350 г  
 Сыр – 100 г  
 Сметана – 100 г  
 Кетчуп – 100 г  
 Аджика – 80 г  
 Соль, специи

## ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Курицу промыть, сыр нарезать квадратными ломтиками, под кожу каждой куриной голени положить по ломтику. Кетчуп, аджика, сметану, соль, специи смешать до однородной массы. Полученным соусом обмазать голени, выложить их в чашу мультиварки, сверху залить оставшимся соусом. Нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **Жарка**, кнопкой **ТЕМПЕРАТУРА** установить **120°C**. Нажатием кнопки **МИНУТЫ** установить мигающий индикатор на **25 минут**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима.

**Совет:** чтобы соус был менее острым, разбавьте его водой или куриным бульоном. В качестве гарнира к этому блюду лучше всего подойдет рис или отварная кукуруза.

## КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ ВО ФРИТЮРЕ

## ИНГРЕДИЕНТЫ

Куриные крылышки – 350 г (5 шт.)  
 Масло растительное – 600 мл  
 Соль, специи

## ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Куриные крылышки промыть, натереть солью и специями. В чашу мультиварки залить растительное масло. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **ФРИТЮР**, кнопкой **ТЕМПЕРАТУРА** установить **160°C**. Нажатием кнопки **МИНУТЫ** установить мигающий индикатор на **16 минут**. Нажать кнопку **СТАРТ**. Крылышки выложить в корзину для жарки. В момент начала обратного отсчета открыть крышку и установить корзину с крылышками в чашу мультиварки согласно инструкции. Закрывать крышку, готовить до окончания режима.

**Совет:** куриные крылышки во фритюре можно подавать как самостоятельное блюдо, так и с гарниром.

### КУРИЦА В ВИННОМ СОУСЕ (COQ AU VIN)

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

Бекон – 150 г (порезать кубиками)  
 Луковица – 1 шт. (крупная, очистить и порезать)  
 Чеснок – 1 головка (покрошить)  
 Грибы – 300 г (порезать на толстые ломтики)  
 Куриные грудки – 4 шт. (без костей)  
 Красное вино – 275 мл  
 Куриный бульон – 375 г (горячий)  
 Соль, перец  
 Кукурузная мука (по желанию)

#### ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Положить все ингредиенты кроме кукурузной муки в чашу мультиварки, залить бульоном. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **Медленное приготовление**. Нажатием кнопки **ЧАСЫ** установить мигающий индикатор на **6 – 7 часов**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима.

По желанию можно загустить сок с помощью небольшого количества кукурузной муки, перемешанной с водой до получения мягкой пасты. Открыть крышку, добавить смесь в чашу мультиварки и тщательно перемешать (при необходимости вынуть кусочки куриной грудки).

Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу Ручные настройки, кнопкой **ТЕМПЕРАТУРА** установить **100°C**. Нажатием кнопки **МИНУТЫ** установить мигающий индикатор на **5 минут**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима.

### КУРИНОЕ РАГУ С ЭСТРАГОНОМ

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

Сливочное масло – 15 г  
 Оливковое масло – 15 мл (1 чайная ложка)  
 Куриные грудки – 4 шт.  
 Луковица – 1 шт. (очистить и мелко порезать)  
 Сухое белое вино – 150 мл  
 Куриный бульон – 150 г (горячий)  
 Эстрагон – 4 веточки  
 Сливки – 50 мл (густые)  
 Кукурузная мука – 15 мл (примерно 1 столовая ложка)  
 Соль, перец

#### ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подогреть на сковороде сливочное и растительное масло. Добавить кусочки куриного филе и прожарить их до появления корочки. Поместить все это в чашу мультиварки. Поджарить на сковороде лук и переложить его в чашу мультиварки вместе с вином, левкоем, двумя веточками эстрагона и специями.

Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **Медленное приготовление**. Нажатием кнопки **ЧАСЫ** установить мигающий индикатор на **6 – 7 часов**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима. Смешать кукурузную муку с небольшим количеством холодной воды, чтобы получить мягкую пасту. Открыть крышку, добавить смесь в чашу мультиварки и тщательно перемешать (при необходимости вынуть кусочки куриной грудки).

Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу Ручные настройки, кнопкой **ТЕМПЕРАТУРА** установить **100°C**. Нажатием кнопки **МИНУТЫ** установить мигающий индикатор на **5 минут**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима.

Измельчить остатки эстрагона и добавить в кастрюлю. После этого сразу подавать на стол.

### РЫБА В ФОЛЬГЕ

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

Форель (филе) – 280 г  
 Картофель – 100 г  
 Лук репчатый – 80 г  
 Морковь – 80 г  
 Соль, специи

#### ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рыбу промыть, нарезать кубиками 2 x 2,5 см, картофель, морковь и лук – кубиками 1 x 1 см. Все ингредиенты смешать с солью и специями, выложить на двойной лист фольги, аккуратно завернуть и выложить в чашу мультиварки. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **Запекание**. Нажатием кнопки **МИНУТЫ** установить мигающий индикатор на **40 минут**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима.

**Совет:** блюдо получится более сочным, если добавить к рыбе помидоры и очищенные салатные креветки.



**КАЛЬМАРЫ ТУШЕННЫЕ****ИНГРЕДИЕНТЫ**

Кальмары свежемороженые – 250 г  
 Морковь – 80 г  
 Лук репчатый – 80 г  
 Томатная паста – 40 г  
 Белое сухое вино – 100 мл  
 Соль, специи

**ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Тушку кальмара разморозить, нарезать кольцами толщиной по 0,5 см, морковь и лук – соломкой. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить вино, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **Тушение**. Нажатием кнопки **МИНУТЫ** установить мигающий индикатор на **30 минут**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима.

**Совет:** на гарнир к этому блюду подавайте отварной рис или ризотто.

**МОРЕПРОДУКТЫ С РИСОМ****ИНГРЕДИЕНТЫ**

Морской коктейль замороженный – 300 г  
 Рис шлифованный – 300 г  
 Масло оливковое – 30 мл  
 Вода – 330 мл  
 Соль, специи

**ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Морепродукты разморозить, рис промыть до прозрачной воды. В чашу мультиварки выложить все ингредиенты, добавить воду, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **Плов**. Нажатием кнопки **МИНУТЫ** установить мигающий индикатор на **30 минут**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима.

**Совет:** в этом блюде лучше не использовать мясо осьминога – оно может окрасить рис в фиолетовый цвет.

**ОМЛЕТ НЕЖНЫЙ****ИНГРЕДИЕНТЫ**

Яйца – 10 шт. (500 г)  
 Молоко – 500 мл  
 Колбаски охотничьи – 150 г  
 Масло сливочное – 30 г  
 Соль, специи

**ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Колбаски нарезать в форме шайб толщиной 0,5 см, яйца с молоком взбить венчиком до однородной массы. В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки выложить колбаски, залить яично-молочной смесью, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **ПИЦЦА**. Нажатием кнопки **МИНУТЫ** установить мигающий индикатор на **20 минут**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима.

**Совет:** Соблюдайте пропорцию 1:1 – чем меньше яиц Вы используете, тем меньше должно быть молока.

**ПИЦЦА ОВОЩНАЯ****ИНГРЕДИЕНТЫ**

Тесто дрожжевое — 170 г  
 Масло сливочное — 15 г  
 Для начинки:  
 Сыр твердый — 40 г  
 Сметана — 30 г  
 Кукуруза консервированная — 20 г  
 Баклажаны — 15 г  
 Помидоры — 15 г  
 Болгарский перец — 15 г  
 Эстрагон — 0,5 г  
 Соль

**ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Для начинки: овощи нарезать мелкими кубиками по 0,5 см. С кукурузы слить жидкость. Приготовить соус: сметану смешать с эстрагоном до однородной массы. Тесто раскатать в круг, равный диаметру чаши, толщиной 0,5 см, сыр натереть на крупной терке. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, на дно выложить тесто, смазать его соусом, сверху выложить по всему диаметру овощи и кукурузу, посыпать сыром. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **ПИЦЦА**. Нажатием кнопки **МИНУТЫ** установить мигающий индикатор на **25 минут**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима.

## РАТАТУЙ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Баклажаны – 70 г  
 Цуккини – 160 г  
 Помидоры – 170 г  
 Паприка – 180 г  
 Чеснок – 20 г  
 Лук репчатый – 130 г  
 Масло оливковое – 30 мл  
 Соль, специи

### ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Овощи нарезать кубиками по 1,5 – 2 см. В чашу мультиварки налить масло, выложить все ингредиенты, добавить соль, специи и перемешать. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **Тушение**. Нажатием кнопки **МИНУТЫ** установите мигающий индикатор на **30 минут**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима.

**Совет:** это блюдо можно подавать как отдельное, так и в качестве гарнира к мясу. Готовое блюдо украсьте кунжутом и листьями свежего базилика.

## РИС С КУКУРУЗОЙ И ЯБЛОКАМИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Рис шлифованный – 200 г  
 Яблоки – 200 г  
 Кукуруза консервированная – 200 г  
 Вода – 340 мл  
 Сахар, соль

### ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рис промыть до прозрачной воды, с кукурузы слить жидкость, яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кубиками по 0,5 см. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить воду, сахар, соль и перемешать. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **Рис**. Нажатием кнопки **МИНУТЫ** установите мигающий индикатор на **20 минут**. Нажать кнопку **СТАРТ**. Готовить до окончания режима.

**Совет:** для этого блюда выбирайте яблоки сладких сортов. Готовое блюдо украсьте кедровыми орешками и ягодами клюквы.

## ГРЕЧКА С ГРИБАМИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Гречка – 300 г  
 Грибы – 100 г  
 Лук репчатый – 70 г  
 Масло растительное – 20 мл  
 Вода – 400 мл  
 Соль, специи

### ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Гречку промыть до прозрачной воды. Грибы и лук нарезать кубиками, выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **Жарка**. Нажатием кнопки **МИНУТЫ** установите мигающий индикатор на **10 минут**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима. Затем гречку выложить в чашу мультиварки, залить водой и перемешать. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **Гречка**. Нажатием кнопки **МИНУТЫ** установите мигающий индикатор на **25 минут**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима.

**Совет:** добавляйте в гречку свежие грибы, а не замороженные, иначе гарнир получится водянистым.

## ПАСТА

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Спагетти – 200 г  
 Вода – 320 мл  
 Масло растительное  
 Соль, перец

### ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В чашу мультиварки влить воду, добавить соль и растительное масло. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **Макароны**. Нажатием кнопки **МИНУТЫ** установите мигающий индикатор на **12 минут**. Нажать кнопку **СТАРТ**. После закипания воды прозвучат 5 сигналов, информируя, что нужно опустить макароны в кипящую воду. Осторожно откройте крышку, положите макароны в чашу с кипящей водой и закройте крышку до щелчка. После чего готовьте до окончания режима.

**Совет:** готовое блюдо посыпьте твёрдым тёртым сыром и листьями свежего базилика.

## КАРТОФЕЛЬ ФРИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Картофель фри (полуфабрикат) – 200 г  
Масло растительное – 1,5 л  
Соль, специи

### ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Растительное масло налить в чашу мультиварки, крышку не закрывать. Нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **ФРИТЮР**, кнопкой **ТЕМПЕРАТУРА** установить **160°C** Нажатием кнопки **МИНУТЫ** установить мигающий индикатор на **10 минут**. Нажать кнопку **СТАРТ**. Когда таймер начнет обратный отсчет времени, на чашу установить корзину для жарки, выложить в нее картофель. Готовить до окончания режима при открытой крышке.

**Совет:** перед подачей готовый картофель посыпьте солью и подавайте с соусом барбекю.

## КОТЛЕТЫ НА ПАРУ С РИСОМ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Свинина (филе) – 300 г  
Говядина (филе) – 300 г  
Лук репчатый – 100 г  
Чеснок – 6 г  
Рис шлифованный – 300 г  
Вода – 480 мл  
Соль, специи

### ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мясо промыть, вместе с луком и чесноком пропустить через мясорубку, добавить соль, специи и перемешать. Из фарша сформировать котлеты. Рис промыть до прозрачной воды, выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить соль и перемешать. На чашу установить контейнер-пароварку, выложить в него котлеты. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **Приготовление на пару**. Нажатием кнопки **МИНУТЫ** установить мигающий индикатор на **25 минут**. Нажать кнопку **СТАРТ**. Готовить до окончания режима.

**Совет:** рис получается золотистым, если во время приготовления добавить в него три щепотки карри.

## СЕМГА НА ПАРУ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Лосось (филе) – 250 г  
Болгарский перец – 100 г  
Фасоль стручковая (заморозка) – 100 г  
Брокколи (заморозка) – 100 г  
Вода – 1 л  
Соль, специи

### ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рыбу промыть, натереть солью и специями, болгарский перец очистить от семян, нарезать кубиками по 2 – 2,5 см. В чашу мультиварки налить воду, сверху установить контейнер-пароварку, выложить в него все ингредиенты. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **Приготовление на пару**. Нажатием кнопки **МИНУТЫ** установить мигающий индикатор на **15 минут**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима.

**Совет:** ассорти из овощей можно составить самостоятельно или использовать готовую замороженную овощную смесь.

## ОВОЩИ ПАРОВЫЕ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Картофель – 150 г  
Стручковая фасоль – 100 г  
Брокколи (заморозка) – 120 г  
Вода – 1,5 л  
Соль, специи

### ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Картофель нарезать кубиками по 2 см, болгарский перец очистить от семян, нарезать кубиками по 3 см. В чашу мультиварки налить воду, сверху установить контейнер-пароварку, выложить в него все ингредиенты. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **Приготовление на пару**. Нажатием кнопки **МИНУТЫ** установить мигающий индикатор на **15 минут**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима.

**Совет:** чтобы блюдо получилось менее калорийным, замените картофель кабачками.

**ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНИНА****ИНГРЕДИЕНТЫ**

Свинина (вырезка) – 600 г  
 “Жидкий дым” – 14 мл  
 Соль, специи

**ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Мясо промыть, нарезать на порционные куски, обмазать солью, специями и “жидким дымом”. Каждый кусок завернуть в лист фольги. Мясо выложить в чашу мультиварки. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **Запекание**. Нажатием кнопки **МИНУТЫ** установить мигающий индикатор на **40 минут**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима.

**Совет:** “жидкого дыма” нужно использовать не больше, чем указано в рецепте, иначе мясо будет горчить.

**ЗАПЕЧЕННАЯ ФОРЕЛЬ****ИНГРЕДИЕНТЫ**

Форель (стейк) – 300 г  
 “Жидкий дым” – 10 мл  
 Соль, специи

**ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Рыбу промыть, обмазать солью и специями. На лист фольги налить “жидкий дым”, сверху выложить стейк и аккуратно завернуть. Рыбу выложить в чашу мультиварки. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **Запекание**. Нажатием кнопки **МИНУТЫ** установить мигающий индикатор на **30 минут**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима.

**Совет:** на гарнир подавайте картофельное пюре.

**СУФЛЕ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ПЕЧЕНИ****ИНГРЕДИЕНТЫ**

Печень говяжья – 340 г  
 Лук репчатый – 140 г  
 Яйца – 3 шт. (150 г)  
 Мука пшеничная – 60 г  
 Сливки 10% – 80 мл  
 Разрыхлитель – 4 г  
 Масло сливочное – 10 г  
 Соль, специи

**ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Печень и лук пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить яйца, сливки, соль, специи, разрыхлитель, муку и взбить миксером до однородной массы. В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки выложить массу. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **Запекание**. Нажатием кнопки **МИНУТЫ** установить мигающий индикатор на **40 минут**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима.

**Совет:** если сливок добавить вдвое больше, то вместо суфле получится паштет.

**СУФЛЕ ИЗ СВИНИНЫ****ИНГРЕДИЕНТЫ**

Фарш свиной – 350 г  
 Сливки 10% – 270 мл  
 Яйцо – 1 шт. (50 г)  
 Масло сливочное  
 Соль, специи

**ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Фарш дважды пропустить через мясорубку, добавить сливки, яйцо, соль, специи и взбить миксером в течение 4–5 минут на средней скорости. В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки выложить массу. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **РУЧНЫЕ НАСТРОЙКИ**, кнопкой **ТЕМПЕРАТУРА** установить **100°C**. Нажатием кнопки **МИНУТЫ** установить мигающий индикатор на **15 минут**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима.

**Совет:** блюдо получится менее жирным, если свиной фарш заменить говяжьим. Чтобы суфле не получился слишком жидким, перед обжаркой добавьте в него 30 г пшеничной муки или манки.

**ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ****ИНГРЕДИЕНТЫ**

Печень куриная – 380 г  
 Лук репчатый – 100 г  
 Крупа манная – 40 г  
 Сливки 10% – 40 мл  
 Масло сливочное – 10 г  
 Мускатный орех  
 Соль, специи

**ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Куриную печень промыть, вместе с луком дважды пропустить через мясорубку. В фарш добавить сливки, манную крупу, соль, специи, тертый мускатный орех на кончике ножа и взбить миксером до однородной массы. В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки выложить массу. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **Запекание**. Нажатием кнопки **МИНУТЫ** установить мигающий индикатор на **25 минут**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима.

**Совет:** из специй используйте базилик и тмин.

**ХОЛОДЕЦ****ИНГРЕДИЕНТЫ**

Ножки свиные — 1,2 кг  
Лук репчатый — 300 г  
Морковь — 300 г  
Вода  
Соль, специи

**ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Морковь нарезать дольками, лук — кольцами. Свиные ножки промыть, выложить в чашу мультиварки, добавить овощи, соль и специи, залить водой до максимальной отметки. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **Холодец**. Нажатием кнопки **ЧАСЫ** установить время приготовления на **6 часов**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания программы. Готовые свиные ножки остудить, мясо отделить от костей и измельчить, бульон процедить. Разложить кусочки мяса по формам для холодца, залить их бульоном и поставить в холодильник для застывания.

**Совет:** подавайте холодец с горчицей и хреном.

**ФОНДЮ СЫРНОЕ****ИНГРЕДИЕНТЫ**

Сыр чеддер – 350 г  
Чеснок – 10 г  
Белое вино – 150 мл  
Сливки – 75 мл  
Крахмал – 10 г  
Вода – 50 мл  
Сахар, соль, специи

**ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Сыр натереть на мелкой терке, чеснок измельчить ножом. Сливки, воду, крахмал и сахар смешать в отдельной емкости до однородной массы. В чашу мультиварки вылить вино. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **РУЧНЫЕ НАСТРОЙКИ**, кнопкой **ТЕМПЕРАТУРА** установить **100°C**. Нажатием кнопки **МИНУТЫ** установить мигающий индикатор на **10 минут**. Нажать кнопку **СТАРТ**. За 5 минут до окончания режима добавить в вино сыр и чеснок, постоянно помешивая, чтобы получилась однородная масса. Не прекращая мешать, добавить смесь из сливок и крахмала. Готовить до окончания режима.

**Совет:** подавайте к столу с белым французским хлебом.

**ХЛЕБ БЕЛЫЙ****ИНГРЕДИЕНТЫ**

Вода – 370 мл  
Дрожжи сухие – 1,5 ч.л.  
Соль – 30 г  
Сахар – 100 г  
Масло растительное – 1,5 ст.л.  
Мука пшеничная – 600 г

**ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

В отдельной емкости смешать теплую воду с солью, сахаром и дрожжами, тщательно перемешать венчиком. Добавить столовую ложку растительного масла и муку, замесить крутое тесто. В смазанную оставшимся растительным маслом чашу мультиварки выложить тесто. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **Хлеб**. Нажатием кнопки **ЧАСЫ** или **МИНУТЫ** установить время первого этапа на **1 час 30 минут**. Нажать кнопку **ТЕМПЕРАТУРА** и установить время второго этапа нажатием кнопки **ЧАСЫ** или **МИНУТЫ** на **1 час**. Нажать кнопку **СТАРТ**. После включения еще раз нажать кнопку **СТАРТ**, чтобы отменить переход на режим поддержания температуры. Готовить до окончания режима. Затем открыть крышку, аккуратно перевернуть хлеб и закрыть крышку. Нажимая левую или правую кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **ВЫПЕЧКА**. Нажатием кнопки **МИНУТЫ** установить мигающий индикатор на **30 минут**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима. Готовый хлеб вынуть из чаши и дать ему остыть в течении 20 минут.

**Совет:** подавайте хлебом с фруктовым джемом.

## КЕКС

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука пшеничная – 200 г  
 Яйца – 5 шт. (250 г)  
 Маргарин – 200 г  
 Изюм – 50 г  
 Сахар – 120 г  
 Масло сливочное  
 Корица

### ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Изюм выдержать в кипятке в течении 15 минут и просушить салфеткой. Приготовить тесто: яйца взбить с сахаром до пышной белой пены, добавить муку, растопленный маргарин и взбить до однородной массы. На дно смазанной сливочным маслом чаши мультиварки равномерно выложить изюм, залить тестом и посыпать корицей. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **Выпечка**. Нажатием кнопки **МИНУТЫ** установите мигающий индикатор на **50 минут**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима. Готовый кекс оставить в режиме **Поддержание температуры** на 15 минут.

**Совет:** если тесто добавить 2 столовые ложки варенья или мелко нарезанные сухофрукты, кекс получится более сочным.

## БИСКВИТ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Яйца – 5 шт. (250 г)  
 Мука пшеничная (в/с) – 180 г  
 Сахар – 150 г  
 Масло сливочное

### ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яйца с сахаром взбить до густой пышной пены, добавить муку, смешать миксером до однородной массы. В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки вылить тесто. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **Выпечка**. Нажатием кнопки **МИНУТЫ** установите мигающий индикатор на **50 минут**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима. Готовый бисквит оставить в режиме **Поддержание температуры** на 15 минут.

**Совет:** бисквит можно использовать как заготовку для торта: разрежьте его на несколько коржей и смажьте сгущенкой. Украсьте торт консервированными фруктами.

## ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Творог 9% – 500 г  
 Сахар – 50 г  
 Яйца – 3 шт. (150 г)  
 Крупа манная – 40 г  
 Изюм – 50 г  
 Соль – 6 г  
 Масло сливочное

### ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Изюм замочить в теплой воде. Белки отделить от желтков, добавить соль и взбить до густой пышной пены. Изюм, творог, желтки, сахар и манную крупу смешать в отдельной емкости до однородной массы. В творожную массу добавить взбитые белки и аккуратно перемешать лопаткой. В смазанную сливочным маслом чашу выложить творожную массу, разровнять лопаткой. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **Выпечка**. Нажатием кнопки **МИНУТЫ** установите мигающий индикатор на **40 минут**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима.

**Совет:** если творог слишком сухой, в него можно добавить 2 столовые ложки кефира или сметаны. Готовую запеканку подавайте с дольками апельсина.

## ВАРЕНЬЕ ИЗ ИНЖИРА

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Инжир – 680 г

Сахар – 500 г

### ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Инжир очистить от кожицы и засыпать сахаром, дать настояться 3 часа, затем выложить в чашу мультиварки. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **Варенье**. Нажатием кнопки **ЧАСЫ** установить мигающий индикатор на **1 час**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима.

**Совет:** чтобы варенье получилось особенно ароматным, добавьте в него ванилин и сок лимона.

## ПЕЧЕНОЕ ЯБЛОКО

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Яблоки – 300 г

Мед – по вкусу

Корица – по вкусу

### ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яблоки очистить от сердцевин, в образовавшуюся выемку выложить мед и корицу. Яблоки уложить в чашу мультиварки таким образом, чтобы мед не вытек. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **РУЧНЫЕ НАСТРОЙКИ**, кнопкой **ТЕМПЕРАТУРА** установить **100°C**. Нажатием кнопки **МИНУТЫ** установить мигающий индикатор на **45 минут**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима.

**Совет:** очищая яблоки от сердцевины, не делайте стенки слишком тонкими – мед может вытечь.

## ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Молоко 2,5% – 700 мл

Закваска (простокваша 1%) – 100 мл

Вода – 1 л

### ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Молоко комнатной температуры смешать с закваской. Разлить подготовленную смесь по баночкам для йогурта, закрыть крышками, поставить в чашу мультиварки, залить водой. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **ЙОГУРТ**. Нажатием кнопки **ЧАСЫ** установить мигающий индикатор на **6 часов**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима. Оставить баночки в мультиварке на 2 часа, затем достать их и поставить на 3 часа в холодильник.

**Совет:** перед употреблением слейте излишки жидкости и перемешивайте йогурт.

## НАСТОЙКА С ЕЖЕВИКОЙ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Ежевика – 500 г

Сахар – 250 г

Водка – 500 мл

### ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Положить все ингредиенты в чашу мультиварки, залить водкой. Закрывать крышку, нажимая верхнюю или нижнюю кнопку **МЕНЮ** стрелкой установите программу **Настойка**. Нажатием кнопки **ЧАСЫ** установить мигающий индикатор на **12 часов**. Нажать кнопку **СТАРТ**, готовить до окончания режима. Готовый напиток остудить и процедить через сито.

# STOLLAR

## Food Thinkers

STOLLAR is a registered trademark of B.T.U. Company, Ltd.

Due to continual improvements in design or otherwise,  
the product you purchase may differ slightly from the one illustrated in this booklet.

[www.stollar.eu](http://www.stollar.eu)