

STOLLAR

the Multi Cooker BMC750



(LV) RECEPTEΣ

(LT) RECEPTAI

(EE) RETSEPTID

(RU) РЕЦЕПТЫ

BIEZPUTRAS

MANNAS BIEZPUTRA

SASTĀVDAĻAS

Mannas putraimi - 40 g

Piens - 480 ml

Sviests - 20 g

Cukurs, sāls

PAGATAVOŠANA

Ieberiet mannas putraimus ierīces tvertnē, uzlejiet pieni, pievienojet sviestu, sāli, cukuru un samaisiet. Aizveriet vāciņu, piespiežot labo vai kreiso **MENU** taustiņu ar bultiņu izvēlieties programmu **Milk porridge (piena puta)**. Piespiediet taustiņu **MINUTE**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **10 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojet līdz izvēlētā režīma darbības beigām. Gatavo biezputru rūpīgi samaisiet.

PADOMS

Gatavo biezputru pasniedziet ar ievārījumu vai riekstiem – tas brīnišķīgi papildinās putras garšu.

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 apļejiet tos ar varošu ūdeni. Ieberiet auzu pārslas ierīces tvertnē, uzlejiet sulu un ūdens. Pievienojet rozīnes un rūpīgi samaisiet. Aizveriet vāciņu, piespiežot labo vai kreiso **MENU** taustiņu ar bultiņu izvēlieties programmu **OATMEAL (auzu pārslu puta)**. Piespiediet taustiņu **MINUTE**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **10 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojet līdz izvēlētā režīma darbības beigām. Gatavo biezputru rūpīgi samaisiet.

Gatavo putru rūpīgi samaisiet.

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 pieni, pievienojet sviestu, cukuru, sāli un rūpīgi samaisiet. Aizveriet vāciņu, piespiežot labo vai kreiso **MENU** taustiņu ar bultiņu izvēlieties programmu **Milk porridge (piena puta)**. Piespiediet taustiņu **MINUTE**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **30 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojet līdz izvēlētā režīma darbības beigām. Gatavo putru rūpīgi samaisiet.

PADOMS

Gatavo biezputru izrotājiet ar sasmalcinātiem valiekstiem.

HERKULESA BIEZPUTRA

SASTĀVDAĻAS

Auzu pārslas (*Herkuless*) Nr. 1 - 150 g

Piens - 750 ml

Sviests - 20 g

Sāls, cukurs

PAGATAVOŠANA

Ieberiet Herkuless auzas ierīces tvertnē, uzlejiet pieni, pievienojet sviestu, cukuru, sāli un rūpīgi samaisiet. Aizveriet vāciņu, piespiežot labo vai kreiso **MENU** taustiņu ar bultiņu izvēlieties programmu **Milk porridge (piena puta)**. Piespiediet taustiņu **MINUTE**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **25 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojet līdz izvēlētā režīma darbības beigām. Gatavo biezputru rūpīgi samaisiet.

PADOMS

Piejauciet biezputrai žāvētus augļus – tā kļūst sātīgāka un smaržīgāka.

CŪKGAŁAS ZUPA

SASTĀVDAŁAS

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, pievienojet olīvelļu un samaisiet. Aizveriet vāciņu, piespiežot labo vai kreiso MENU taustiņu ar bultiņu izvēlieties programmu **Soup (zupa)**. Pies piediet taustiņu HOUR, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **1 stundu**. Pies piediet taustiņu START un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Zupa kļūst pikantāka, ja tai pievienosiet 2 – 3 ēdamkarotes tomātu pastas.

ZIRNU ZUPA

SASTĀVDAŁAS

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 atdaliet tās vienu no otras. Burkānus un sīpolus sagrieziet 1×1 cm kubījos, sagrieziet desu salmiņos, bet kartupeļus – stienīšos. Ievietojiet burkānus un sīpolus ierīces tvertnē, pielejiet augu eļļu. Aizveriet vāciņu, piespiežot labo vai kreiso MENU taustiņu ar bultiņu izvēlieties programmu **Fry (cepšana)**.

Pies piediet taustiņu **MINUTE**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **10 minūtēm**. Apcepiet, laiku pa laikam samaisot. Apceptos dārzenus ievietojiet atsevišķā traukā. Ribiņas un zirņus ieberiet ierīces tvertnē, uzlejiet ūdeni. Aizveriet vāciņu, piespiežot labo vai kreiso MENU taustiņu ar bultiņu izvēlieties programmu **Soup (zupa)**. Pies piediet taustiņu **HOUR**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **2 stundām**. Pies piediet taustiņu **START**. 30 minūtes pirms pagatavošanas beigām pievienojet desu, kartupeļus, apceptos dārzenus, sāli, garšvielas un samaisiet. Aizveriet vāciņu un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Ja zupas pagatavošanas laikā pievienosiet trešo daļu tējkarošes „Šķidro dūmu”, ēdiens klūs smaržīgāks.

ZIVJU ZUPA

SASTĀVDAŁAS

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 dārzeniem sagrieziet $1,5 - 2$ cm kubījos. Visas sastāvdaļas (izņemot saldo krējumu) ievietojiet ierīces tvertnē, uzlejiet ūdeni, pieberiet sāli, garšvielas un samaisiet. Aizveriet vāciņu, piespiežot labo vai kreiso MENU taustiņu ar bultiņu izvēlieties programmu **Soup (zupa)**. Pies piediet taustiņu **HOUR**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **1 stundu**. Pies piediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām. Gatavā zupā pievienojet saldo krējumu un sakuliet blenderī, līdz iegūstat viendabīgu masu.

PADOMS

Gatavo zupu pasniedziet ar skābo krējumu un svaigiem zaļumiem.

ZUPAS

SĒŅU ZUPA

SASTĀVDAĻAS

*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 ievietojet ierīces tvertnē, uzlejiet ūdeni, pieberiet sāli, garšvielas un samaisiet. Aizveriet vāciņu, piespiežot labo vai kreiso **MENU** taustiņu ar bultiņu izvēlieties programmu **Soup (zupa)**. Piespiediet taustiņu **HOUR**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **1 stundu**. Piespiediet taustiņu **START**.

40 minūtēs pirms pagatavošanas beigām nonemiet putas, pieberiet dārzenus un samaisiet. Aizveriet vāciņu un gatavojet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Gatavai zupai pievienojiet skābo krējumu un pasniedziet ar svaigu zālumiem.

DĀRZENU 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 ievietojet ierīces tvertnē, uzlejiet ūdeni, pieberiet sāli, garšvielas un samaisiet. Aizveriet vāciņu, piespiežot labo vai kreiso **MENU** taustiņu ar bultiņu izvēlieties programmu **Soup (zupa)**. Piespiediet taustiņu **HOUR**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **1 stundu**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojet līdz režīma darbības beigām. Gatavo zupu ieļejet citā traukā un sakuliet blenderī, līdz iegūstat viendabīgu masu.

PADOMS

Gatavo zupu izrotājiet ar svaigu zālumu zariņu, sezama sēklām un svaigu dārzenu gabaliņiem.

BIEZZUPA AR ČEDARA SIERU UN LOKIEM

SASTĀVDAĻAS

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

PAGATAVOŠANA

Ievietojet kartupeļus, ķiploku un buljonu multivārāmā katla traukā. Aizveriet vāciņu, piespiežot labo vai kreiso **MENU** taustiņu ar bultiņu izvēlieties programmu **Multi (manuālie iestatījumi)**. Piespiežot **TEMP°** taustiņu, iestatiet **80°C** temperatūru. Piespiediet **HOUR** taustiņu, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **2 - 3 stundām**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojet līdz režīma darbības beigām.

Izņemiet maisījumu un sasmalciniet blenderī līdz vēlamajai konsistencēi. Vēlreiz ievietojet maisījumu multivārāmā katla traukā, pieberiet sieru, sagrieztos lokus un garšvielas.

Aizveriet vāciņu, piespiežot labo vai kreiso **MENU** taustiņu ar bultiņu izvēlieties programmu **Multi (manuālie iestatījumi)**. Piespiežot **TEMP°** taustiņu, iestatiet **80°C** temperatūru. Piespiediet **MINUTE** taustiņu, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **30 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojet līdz režīma darbības beigām.

Pirms pasniegšanas var pievienot sieru un saldo krējumu.

PADOMS

Pirms pasniegšanas var pievienot sieru un saldo krējumu.

SAUTĒTA LIELLOPU GAĻA AR DĀRZENIEM

SASTĀVDAĻAS

Olivēļļa - 15 ml (1 tējkarote)

Gaļa ar kaulu - 900 g (stilbs)

Šipols - 1 gab. (notīrīts un sagriezts)

Burkāni - 3 gab. (notīrīti un sagriezti 1 cm biezos gabaliņos)

Liellopu gaļas buljons - 500 g (karsts)

PAGATAVOŠANA

Uzkarsējiet augu eļļu uz pannas un apcepiet liellopu gaļu no visām pusēm. Pievienojet dārzenus un cepiet, līdz iegūstat gaiši zeltainu krāsu.

Ievietojiet maisijumu multivārāmā katla traukā, pievienojet karstu buljonu un garšvielas. Aizveriet vāciņu, piespiežot labo vai kreiso MENU taustiņu ar bultiņu izvēlieties programmu **Slow cook (lēna pagatavošana)**. Pies piediet HOUR taustiņu, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **7 – 8 stundām**. Pies piediet taustiņu START un gatavojiet līdz režīma darbības beigām.

DĀRZENU 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 dārzenus 0,5 cm kubiņos. Noliet šķidrumu no kukurūzas. Pagatavot mērci: samaisīt kopā ar estragonu līdz izveidojas viendabīga masa. Izrullē 0,5 cm biezū mīklu katla diametra lielumā, sarīvē sieru uz rupjās rīves. Ar sviestu ieziestajā ierīcēs tvertnē ievietojiet mīklu, ieziest ar mērci, ievietojiet dārzenus un kukurūzu, pārkaisīt ar sieru.

Aizveriet vāciņu, piespiežot labo vai kreiso MENU taustiņu ar bultiņu izvēlieties programmu **Pizza (pica)**. Pies piediet taustiņu **MINUTE**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **25 minūtēm**. Pies piediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

GULAŠS

SASTĀVDAĻAS

Liellopu gaļa (fileja) - 700 g

Dārza sīpoli - 200 g

Kiploks - 2 g

Tomātu pasta - 100 g

Olivēļļa - 70 ml

Sausais sarkanvīns - 200 ml

Sāls, garšvielas, cukurs

PAGATAVOŠANA

Nomazgājiet liellopu gaļu, sagrieziet ar sīpoliem 1,5 – 2 cm kubiņos, ar nazi sakapājiet kiploku.

Gaļu un sīpolus ievietojiet ierīces tvertnē, pievienojet olīvelļu, sāli, garšvielas, cukuru un samaisiet. Aizveriet vāciņu, piespiežot labo vai kreiso MENU taustiņu ar bultiņu izvēlieties programmu **Slow cook (lēna pagatavošana)**.

Pies piediet taustiņu HOUR, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **2 stundām**. Pies piediet taustiņu START. 1 stundu pirms pagatavošanas beigām pievienojet tomātu pastu, kiplokus, vīnu un samaisiet. Aizveriet vāciņu un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Lai novērstu saldeno piegaršu, izmantojiet tikai sauso vīnu.

PAMATĒDIENI

GAĀA GRUZĪNU GAUMĒ

SASTĀVDAĻAS

*Liellopu gaāa (fileja) - 300 g
Dārza sīpoli - 200 g
Baklažāni - 120 g
Zalie 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 sēklinas, sakapājiet kopā ar ķiplokū. Nomazgājiet gaļu ar kopā ar pārējiem dārzeniem sagrieziet 1,5 - 2 cm kubīnos. Ierīces tvertnē ievietojiet visas sastāvdaļas, pievienojet čili pulveri, tomātu pastu, sāli, garšvielas un samaisiet. Aizveriet vāciņu, piespiezot labo vai kreiso MENU taustiņu ar bultīnu izvēlieties programmu **Stew (sautēšana)**. Piespiediet taustiņu HOUR, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **2 stundām**. Piespiediet taustiņu START un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Šis ēdiens ir loti ass, ja vēlaties maigāku garšu, nelietojiet čili piparu 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 dzīļus iegriezumus un sabāzt ķiploka daivīnas. Ar nazi sasmalciniet sīpolus, samaisiet ar sāli, garšvielām un baziliku. Ar iegūto maisijumu ierīvējiet cūkas stilbiņu un astājiet 9 stundas

marinēties ledusskapī. Ievietojiet cūkas stilbiņu ierīces tvertnē, pielejiet augu eļļu, ūdeni. Aizveriet vāciņu, piespiezot labo vai kreiso MENU taustiņu ar bultīnu izvēlieties programmu **Stew (sautēšana)**. Piespiediet taustiņu HOUR, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **2 stundām**. Piespiediet taustiņu START un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Kopā ar cūkas stilbiņu pasniedziet svaigu dārzenu salātus un marinētus lokus.

SAUTĒTA CŪKGALĀ

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 dārzeniem sagrieziet lielos kubīnos, zālumus sasmalciniet ar nazi. Visas sastāvdaļas ievietojiet ierīces tvertnē, pievienojet zālumus, sāli, garšvielas un samaisiet. Aizveriet vāciņu, piespiezot labo vai kreiso MENU taustiņu ar bultīnu izvēlieties programmu **Stew (sautēšana)**. Piespiediet taustiņu HOUR, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **1 stundu**. Piespiediet taustiņu START un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Cūkgalas vietā varat izmantot liesāku gaļu, piemēram, liellopu. Šādā gadījumā pirms dārzenu pievienošanas gaļu nepieciešams nedaudz apcept.

PLOVS**SASTĀVDAĻAS***Cūkgaļa (fileja, kakls) - 513 g**Rīsi (neslipēti) - 500 g**Burkāni - 200 g**Dārza sīpoli - 140 g**Kiploks - 15 g**Ūdens - 770 ml**Augu ēļļa - 70 ml**Sāls, garšvielas***PAGATAVOŠANA**

Nomazgājiet rīsus, līdz ūdens ir caurspīdīgs. Nomazgājiet galu un sagrieziet 2,5 – 3 cm kubīnoš. Rupji sarīvējiet burkānus, sīpolus sagrieziet plānos salmiņos, nomazgājiet kiplopku (var netirīt). Gaļu, burkānus, sīpolus ievietojet ierices tvertnē, pievienojet augu ēļļu, sāli, garšvielas un samaisiet. Uz gaļas uzkaisiet rīsus un izlīdziniet, pieberiet sāli un uzlejiet ūdeni. Aizveriet vāciņu, piespiežot labo vai kreiso **MENU** taustiņu ar bultiņu izvēlieties programmu **Pilaf (plovs)**. Piespiediet taustiņu **HOUR**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **1 stundu**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojet līdz izvēlētā režīma darbības beigām. Samaisiet gatavo ēdienu.

PADOMS

Lai plovam piešķirtu zeltaino krāsu, pievienojet kariju.

VISTAS ŠĶINKIS 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 katras vistas apakšstilba ādas ielieciņi pār gabaliņam. Līdz viendabīgai masai samaisiet kečupu, adžiku, skābo krējumu, sāli, garšvielas. Ar iegūto mērci apziediet vistas apakšstilbus, ielieciņi tos ierices tvertnē, pa virsu pārlejiet ar atlikušo

mērci. Piespiežot labo vai kreiso **MENU** taustiņu ar bultiņu izvēlieties programmu **Fry (cepšana)**, ar taustiņu **TEMP°** iestatiet **120°C**. Piespiediet taustiņu **MINUTE**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **25 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojet 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 SPĀRNINI**SASTĀVDAĻAS***Vistu spārnini - 350 g (5 gab.)**Augu ēļļa - 600 ml**Sāls, garšvielas***PAGATAVOŠANA**

Nomazgājiet vistu spārnīus, ierīvējiet ar sāli un garšvielām. Ierices tvertnē ieliejiet augu ēļļu. Aizveriet vāciņu, piespiežot labo vai kreiso **MENU** taustiņu ar bultiņu izvēlieties programmu **Multi (manuālie iestatījumi)**, ar taustiņu **TEMP°** iestatiet **160°C**. Piespiediet taustiņu **MINUTE**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **16 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START**. Spārnīus ielieciņi cepšanas grozā. Kad sākas laika atpakaļskaitīšana, atveriet vāciņu un grozu ar spārnīiem ievietojet ierices tvertnē atbilstoši lietošanas pamācības norādījumiem. Aizveriet vāciņu, gatavojet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Fritētos vistu spārnīus var pasniegt gan atsevišķi, gan ar garnējumu.

PAMATĒDIENI

VISTAS RAGŪ AR ESTRAGONU

SASTĀVDAĻAS

*Sviests - 15 g
Olivelļa - 15 ml (1 tējkarote)
Vistu krūtinās - 4 gab.
Sīpolis - 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. Ievietojet vistas filejas gabaliņus un apcepiet, līdz izveidojas garozīja. Ievietojet visu multivārāmā katla traukā. Apcepiet sīpolu uz pannas un ievietojet to multivārāmā katla traukā ar vīnu, lefkoju, diviem estragona zariņiem un garšvielām.

Aizveriet vāciņu, piespiežot labo vai kreiso MENU taustiņu ar bultiņu izvēlieties programmu **Slow cook (lēna pagatavošana)**. Piespiediet HOUR taustiņu, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **6 – 7 stundām**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz režīma darbības beigām.

Samaisiet kukurūzas miltus ar nelielu auksu ūdens daudzumu, lai iegūtu mīkstu mīklu. Atveriet vāciņu, ievietojet maisijumu multivārāmā katla traukā un rūpīgi samaisiet. Aizveriet vāciņu, piespiežot labo vai kreiso MENU taustiņu ar bultiņu izvēlieties programmu **Multi (manuālie iestatījumi)**. Piespiežot TEMP° taustiņu, iestatiet **100°C** temperatūru. Piespiediet MINUTE taustiņu, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **5 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz režīma darbības beigām.

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

VISTA VĪNA MĒRCĒ (COQ AU VIN)

SASTĀVDAĻAS

*Bekons - 150 g (sagriezts kubiņos)
Sīpolis - 1 gab. (liels, notīrīts un sagriezts)
Kiploks - 1 galviņa (sakapāta)
Sēnes - 300 g (sagrieztas biezās šķēlēs)
Vistu krūtinās - 4 gab. (bez kauliem)
Sarkanvīns - 275 ml
Vistas buljons - 375 g (karsts)
Sāls, pipari
Kukurūzas milti (pēc vēlēšanās)*

PAGATAVOŠANA

Ievietojet visas sastāvdaļas, izņemot kukurūzas miltus, multivārāmā katla traukā, apļejet ar buljonu. Aizveriet vāciņu, piespiežot labo vai kreiso MENU taustiņu ar bultiņu izvēlieties programmu **Slow cook (lēna pagatavošana)**. Piespiediet HOUR taustiņu, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **6 – 7 stundām**.

Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz režīma darbības beigām.

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

Aizveriet vāciņu, piespiežot labo vai kreiso MENU taustiņu ar bultiņu izvēlieties programmu **Multi (manuālie iestatījumi)**. Piespiežot TEMP° taustiņu, iestatiet **100°C** temperatūru. Piespiediet MINUTE taustiņu, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **5 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz režīma darbības beigām.

ZIVS FOLIJĀ

SASTĀVDAĻAS

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

PAGATAVOŠANA

Nomazgājiet zivi, sagrieziet to $2 \times 2,5$ 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 labo vai kreiso **MENU** taustiņu ar bultiņu izvēlieties programmu **Cake (konditorija)**. Piespiediet taustiņu **MINUTE**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **40 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Ēdiens ir sulīgāks, ja zivij pievieno tomātus un notīriku 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

Atsaldejiet kalmāru, sagrieziet to 0,5 cm biezos gredzenos, salmiņos sagrieziet burkānus un sīpolus. Visas sastāvdaļas ievietojet ierīces tvertnē, pievienojet vīnu, sāli, garšvielas un samaisiet. Aizveriet vāciņu, piespiežot labo vai kreiso **MENU** taustiņu ar bultiņu izvēlieties programmu **Stew (sautēšana)**. Piespiediet taustiņu **MINUTE**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **20 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START** 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

Slīpetie rīsi - 300 g

Olivēlla - 30 ml

Ūdens - 330 ml

Sāls, garšvielas

PAGATAVOŠANA

Atsaldejiet jūras veltes, nomazgājet rīsus, līdz ūdens ir caurspīdīgs. Ievietojet visas sastāvdaļas ierīces tvertnē, pievienojet ūdeni, sāli, garšvielas un samaisiet. Aizveriet vāciņu, piespiežot labo vai kreiso **MENU** taustiņu ar bultiņu izvēlieties programmu **Pilaf (plovs)**. Piespiediet taustiņu **MINUTE**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **30 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Šajā ēdiņā ieteicams neizmantot astoņķāja gaļu – tā var rīsiem piešķirt violetu krāsu.

MAIGA OMLETE

SASTĀVDAĻAS

Olas - 10 gab. (500 g)

Piens - 500 ml

Mednieku desījas - 150 g

Sviests - 30 g

Sāls, garšvielas

PAGATAVOŠANA

Sagrieziet desījas 0,5 cm biezās ripinās, ar putotāju līdz viendabīgai masai saputojiet olas ar pienu. Ar sviestu ieziestājā ierīces tvertnē ievietojet desījas, uzlejiet olu un piena maisījumu, pievienojet sāli, garšvielas un samaisiet. Aizveriet vāciņu, piespiežot labo vai kreiso **MENU** taustiņu ar bultiņu izvēlieties programmu **Pizza (pica)**. Piespiediet taustiņu **MINUTE**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **20 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Ievērojiet proporciju 1:1 – jo mazāk olu izmantojat, jo mazākam jābūt piena daudzumam.

GARNĒJUMS

RATATUJS

SASTĀVDAĻAS

Baklažāni - 70 g

Cukini - 160 g

Tomāti - 170 g

Paprika - 180 g

Kiploks - 20 g

Dārza sīpoli - 130 g

Olivella - 30 ml

Sāls, garšvielas

PAGATAVOŠANA

Sagrieziet dārzeņus 1,5 – 2 cm kubiņos.

Ierīces tvertnē ielējiet eļļu, ievietojiet visas sastāvdaļas, pievienojet sāli, garšvielas un samaisiet. Aizveriet vāciņu, piespiežot labo vai kreiso **MENU** taustiņu ar bultiņu izvēlieties programmu **Stew (sautēšana)**. Piespiediet taustiņu **MINUTE**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **35 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojet 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, nelejiet šķidrumu no kukurūzas, nomizojet ābolus, izgrizeziet to serdes un sagrieziet ābolus 0,5 cm kubiņos. Visas sastāvdaļas ievietojiet ierīces tvertnē, pielejiet ūdeni, pievienojet cukuru, sāli un samaisiet.

Aizveriet vāciņu, piespiežot labo vai kreiso **MENU** taustiņu ar bultiņu izvēlieties programmu **Rice (rīsi/putraimi)**. Piespiediet

taustiņu **MINUTE**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **20 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Šim ēdienu izvēlieties saldo šķirņu ābolus. Gatavo ēdienu izrotājiet ar ciedru riekstiem un dzērvenēm.

PASTA

SASTĀVDAĻAS

Spageti - 200 g

Ūdens - 320 g

Dārzeni eļļa

Sāls, pipari

PAGATAVOŠANA

Uzlejiet ūdeni ierīces tvertnē, pieberiet sāli un eļļu. Aizveriet vāciņu, piespiežot labo vai kreiso **MENU** taustiņu ar bultiņu izvēlieties programmu **Pasta (makaroni)**. Piespiediet taustiņu **MINUTE**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **12 minūtēm**. Piespiediet **START** taustiņu. Kad ūdens ir uzvārījies, atskanēs signāls, aicinot ievietot makaronus vārošā ūdeni. Uzmanīgi atveriet vāciņu, ievietojiet makaronus traukā ar vārošu ūdeni un aizveriet vāciņu, līdz dzirdams klikšķis. Sāksies iestatītās pagatavošanas programmas izpilde un programmas darba laika atpakaļsaitīšana. Gatavojet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Gatavo ēdienu apkaisiet ar rīvētu sieru un svaiga bazilika lapām.

FRĪ KARTUPELI**SASTĀVDAĻAS***Frī kartupeļi (pusfabrikāti) - 200 g**Augu eļļa - 1,5 l**Sāls, garšvielas***PAGATAVOŠANA**

Ielejiet augu eļļu ierīces tvertnē, neaizveriet vāciņu. Piespiežot labo vai kreiso **MENU** taustiņu ar bultīnu izvēlieties programmu **Fry (cepšana)**, ar taustiņu **TEMP°** iestatiet **160°C**. Pies piediet taustiņu **MINUTE**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **10 minūtēm**. Pies piediet taustiņu **START**. Kad taimeris sāk laika atpakaļskaitīšanu, uz tvertnes uzstādīet 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***Cūkgāļa (fileja) - 300 g**Liellopu gaļa (fileja) - 300 g**Dārza sīpoli - 100 g**Kiploks - 6 g**Slīpētie rīsi - 300 g**Ūdens - 480 ml**Sāls, garšvielas***PAGATAVOŠANA**

Nomazgājet gaļu, samaliet gaļas maļamajā mašīnā kopā ar sīpoliem un kiploku, pievienojiet sāli, garšvielas un samaisiet. No maltās gaļas izveidojiet kotletes. Nomazgājet rīsus, līdz ūdens ir caurspīdīgs, ievietojiet to ierīces tvertnē, uzlejiet ūdeni, pievienojiet sāli un samaisiet. Uz tvertnes uzstādīet tvaicēšanas trauku, ievietojiet tajā kotlettes. Aizveriet vāciņu, piespiežot labo vai kreiso **MENU** taustiņu ar bultīnu izvēlieties programmu **Steam (tvaicēšana)**. Pies piediet taustiņu

MINUTE, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **25 minūtēm**. Pies piediet taustiņu **START** 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**Pāķu pupiņas (saldētas) - 100 g**Brokoļi (saldēti) - 100 g**Ūdens - 1 l**Sāls, garšvielas***PAGATAVOŠANA**

Nomazgājet zivi, ierīvējet ar sāli un garšvielām, iztīriet saldo piparu sēklinas, sagrieziet 2 – 2,5 cm kubīnus. Ierīces tvertnē ielejiet ūdeni, uz tvertnes uzstādīet tvaicēšanas trauku, ievietojiet tajā visas sastāvdaļas. Aizveriet vāciņu, piespiežot labo vai kreiso **MENU** taustiņu ar bultīnu izvēlieties programmu **Steam (tvaicēšana)**. Pies piediet taustiņu **MINUTE**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **15 minūtēm**. Pies piediet taustiņu **START** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Dārzeni asorti var izveidot atsevišķi vai izmantot gatavo saldēto maisījumu.

TVAICĒTIE DĀRZENI

SASTĀVDAĻAS

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

PAGATAVOŠANA

Sagrieziet kartupeļus 2 cm kubījos, iztīriet saldo piparu sēklīnās un sagrieziet 3 cm kubījos. Ierīces tvertnē ielejiet ūdeni, uz tvertnes uzstādīt tvaicēšanas trauku, ievietojiet tajā visas sastāvdalas, pievienojet sāli, garšvielas un samaisiet. Aizveriet vāciņu, piespiezot labo vai kreiso MENU taustiņu ar bultiņu izvēlieties programmu Steam (tvaicēšana). Piespiediet taustiņu MINUTE, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz 15 minūtēm. Piespiediet taustiņu START un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Lai ēdienā būtu mazāk kaloriju, kartupeļu vietā izmantojiet kabačus.

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. Ielieci zivi ierīces tvertnē. Aizveriet vāciņu, piespiezot labo vai kreiso MENU taustiņu ar bultiņu izvēlieties programmu Cake (konditorija). Piespiediet taustiņu MINUTE, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz 30 minūtēm. Piespiediet taustiņu START un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Garnējumam izmantojiet kartupeļu biezeni.

KŪPINĀTA CŪKGALĀ

SASTĀVDAĻAS

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

PAGATAVOŠANA

Nomazgājiet galu, sagrieziet gabalos, ierīvējiet ar sāli, garšvielām un „šķidriem dūmiem”. Katru gabalu ietiniet folijs. Ielieci galu ierīces tvertnē. Aizveriet vāciņu, piespiezot labo vai kreiso MENU taustiņu ar bultiņu izvēlieties programmu Cake (konditorija). Piespiediet taustiņu MINUTE, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz 40 minūtēm. Piespiediet taustiņu START un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Izmantojiet „šķidros dūmus” ne vairāk, kā norādīts receptē, pretējā gadījumā gaļa būs rūgta.

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 maljamajā mašīnā smalki samaliet aknas un sīpolus, pievienojet olas, saldo krējumu, sāli, garšvielas, irdinātāju, miltus un ar mikseri sakuliet līdz viendabīgai masai. Ievietojiet iegūto masu ar sviestu ieziestājā ierīces tvertnē. Aizveriet vāciņu piespiezot labo vai kreiso MENU taustiņu ar bultiņu izvēlieties programmu Cake (konditorija). Piespiediet taustiņu Minute, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz 40 minūtēm. Piespiediet taustiņu START un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Ja pievienosiet divreiz vairāk saldā krējuma, suflē vietā iegūsiet pastēti.

GALERTS**SASTĀVDAĻAS**

Cūku kājiņas - 1,2 kg

Sīpoli - 300 g

Burkāni - 300 g

Ūdens

Sāls, pipari

PAGATAVOŠANA

Sagrieziet burkānus gabaliņos, sīpolus - šķelītēs. Nomazgājiet cūku kājiņas, ievietojet ierīces tvertnē, pievienojiet dārzenus, sāli un garšvielas, uzlejiet ūdeni līdz maksimālai zīmei trauka iekšpusē. Aizveriet vāciņu, piespiežot labo vai kreiso **MENU** taustiņu ar bultīnu izvēlieties programmu **Meat (galerts)**. Piespiediet taustiņu **HOUR**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **6 stundām**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojet līdz izvēlētā režīma darbības beigām. Gatas cūku kājiņas atdzesē, atdala no kauliņiem un sasmalcina, buljonu izkāst. Gaļas gabaliņus sadalīt pa galera formiņām, pārliet ar buljonu un atstāt ledusskapī lai atdzesē.

PADOMS

Pasniedziet galertu ar sinepēm un mārrutkiem.

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. Ievietojet iegūtu masu ar sviestu iezīstajā ierīces tvertnē. Aizveriet vāciņu, piespiežot labo vai kreiso **MENU** taustiņu ar bultīnu izvēlieties programmu **Cake (konditorija)**. Piespiediet taustiņu **MINUTE**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **25 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START** un gatavojet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

No garšvielām izmantojiet baziliku un ķimenes.

SIERA FONDĪ**SASTĀVDAĻAS**

Čedara siers - 350 g

Kiploks - 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 kiploku. Samaisiet saldo krējumu, ūdeni, cieti un ukuru atsevišķā traukā līdz viendabīgai masai. Ielejiet vīnu ierīces tvertnē. Aizveriet vāciņu, piespiežot labo vai kreiso **MENU** taustiņu ar bultīnu izvēlieties programmu **Multi (manuālie iestatījumi)**, ar taustiņu **TEMP°** iestatīt **100°C**. Piespiediet taustiņu **MINUTE**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **10 minūtēm**. Piespiediet taustiņu **START**. 5 minūtes pirms režīma darbības beigām vīnam pievienojiet sieru un kiploku, nepārtraukti maisot, lai iegūtu viendabīgu masu. Nepārtraucot maisīt, pievienojiet saldā krējuma un cietes maisījumu. Gatavojet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Pasniedziet galda ar franču baltmaizi.

KONDITORIJAS IZSTRĀDĀJUMI

BALTMAIZE

SASTĀVDAĻAS

Ūdens - 500 ml
Sausais raugs - 6 g
Sāls - 30 g
Cukurs - 30 g
Augu eļļa - 40 ml
Kviešu milti - 850 g

PAGATAVOŠANA

Atsevišķā traukā samaisiet siltu ūdeni ar sāli, cukuru un raugu, rūpīgi samaisiet ar putotāju. Pievienojiet 20 ml augu eļļas un miltus, samaisiet stingru mīklu. Ieklājiet mīklu ar atlikušo augu eļļu ieziestājā ierīces tvertnē. Aizveriet vāciņu, ar taustīnu **KEEP WARM** | **CANCEL** (**SILTUMA UZTURĒŠANA** | **ATCELŠANA**) iestatiet sildīšanas režīmu un ļaujet mīklai uzrūgt 1 stundu, tad ar to pašu taustīnu atceliet šo režīmu. Aizveriet vāciņu, pieciešot labo vai kreiso **MENU** taustīnu ar bultīnu izvēlieties programmu **Bake (maize)**. Piespiediet taustīnu **MINUTE**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **50 minūtēm**. Piespiediet taustīnu **START**. Gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām. Tad atveriet vāciņu, uzmanīgi apgrīziet maizi uz otru pusi un aizveriet vāciņu. Pieciešot labo vai kreiso **MENU** taustīnu ar bultīnu izvēlieties programmu **Bake (maize)**. Piespiediet taustīnu **MINUTE**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **50 minūtēm**. Piespiediet taustīnu **START**. Gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām. Izņemiet gatavo maizi no tvertnes un ļaujet 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 ūdeni un nosusiniet ar salveti. Pagatavojiet mīklu: saputojiet olas ar cukuru, līdz iegūstat biezas putas, pievienojet miltus, izkausētu margarīnu un sakuliet līdz viendabīgai masai. Ar sviestu ieziestājā ierīces tvertnē izklājiet rozīnes, uzlejiet mīklu un uzberiet kanēli. Aizveriet vāciņu, pieciešot labo vai kreiso **MENU** taustīnu ar bultīnu izvēlieties programmu **Cake (konditorija)**. Piespiediet taustīnu **MINUTE**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **45 minūtēm**. Piespiediet taustīnu **START**, gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām. Gatavo keksu 15 minūtes atstājiet ierīcē sildīšanas režīmā.

PADOMS

Ja mīklā pievienosiet 2 ēdamkarotes ievārijuma 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 ieziestājā ierīces tvertnē ieļejet mīklu. Aizveriet vāciņu, pieciešot labo vai kreiso **MENU** taustīnu ar bultīnu izvēlieties programmu **Cake (konditorija)**. Piespiediet taustīnu **MINUTE**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **45 minūtēm**. Piespiediet taustīnu **START**, gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām. Gatavo biskvītu 15 minūtes atstājiet ierīcē sildīšanas režīmā.

PADOMS

Padoms: biskvītu var izmantot kā tortes sagatavi: sagrieziet to dažos plāceņos un ieziediet ar iebiezīnāto pienu. Izrotājiet torti ar konservētiem augļiem.

BIEZPIENA SACEPUMS**SASTĀVDAĻAS***Biezpiens ar 9% tauku saturu - 500 g**Cukurs - 50 g**Olas - 3 gab. (150 g)**Mannas putraimi - 40 g**Rozīnes - 50 g**Sāls - 6 g**Sviests***PAGATAVOŠANA**

Iemērciet rozīnes siltā ūdenī. Atdaliet olu baltumu no dzeltenuma, pieberiet sāli un saputojiet, līdz iegūstāt biezas kuplas putas. Atsevišķā traukā samaisiet rozīnes, biezpienu, olu dzeltenumus, cukuru un mannas putraimus līdz viendabīgai masai. Biezpiena masā ar lāpstīnu uzmanīgi iemaisiet saputotus olu baltumus. Ar sviestu iiezstājā ierīces tvertnē ieklājet biezpiena masu, izlīdziniet ar lāpstīnu. Aizveriet vāciņu, piespiežot labo vai kreiso **MENU** taustīņu ar bultiņu izvēlieties programmu **Jam (ievārījums)**. Piespiediet taustīņu **START**, 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 daivīnām.

CEPTS ĀBOLS**SASTĀVDAĻAS***Āboli - 300 g**Medus - pēc garšas**Kanēlis - pēc garšas***PAGATAVOŠANA**

Izgrieziet ābolu serdes un izveidotajā iedobumā ievietojiet medu un kanēli. Ābols ievietojiet ierīces tvertnē tā, lai medus neiztečētu. Aizveriet vāciņu, piespiežot labo vai kreiso **MENU** taustīņu ar bultiņu izvēlieties programmu **Multi (manuālie iestatījumi)**, ar taustīņu **TEMP°** iestatīt **100°C**. Piespiediet taustīņu **MINUTE**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **45 minūtēm**. Piespiediet taustīņu **START** un gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Izgriežot ābolu serdes, uzmanieties, lai sieniņas nebūtu pārāk plānas, jo medus var iztecēt.

VĪGU IEVĀRĪJUMS**SASTĀVDAĻAS***Vīges - 680 g**Cukurs - 500 g***PAGATAVOŠANA**

Nomizot vīges, pārklāt ar cukuru, atstāt uz 3 stundām, ievietojiet ierīces tvertnē. Aizveriet vāciņu, piespiežot labo vai kreiso **MENU** taustīņu ar bultiņu izvēlieties programmu **Jam (ievārījums)**. Piespiediet taustīņu **HOUR**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **1 stundu**. Piespiediet taustīņu **START**, gatavojiet līdz izvēlētā režīma darbības beigām.

PADOMS

Lai ievārījums būtu vēl smaržīgāks, pievienojet tam vanilīnu un citrona sulu.

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 labo vai kreiso **MENU** taustīņu ar bultiņu izvēlieties programmu **Yoghurt (jogurts)**. Piespiediet taustīņu **HOUR**, lai mirgojošo indikatoru iestatītu uz **6 stundām**. Piespiediet taustīņu **START** 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.

KOŠĖS

MANŲ KOŠĖ

INGREDIENTAI

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 kairijį arba dešinijį mygtuką MENU, rodykle nustatykite programą **Milk Porridge (pieniška košė)**. Spausdami mygtuką MINUTE nustatykite mirksintį indikatoriu iki **10 min.**. Paspauskite mygtuką **START (IJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos. Pagamintą košę gerai išmaišykite.

PATARIMAS

Pagardinkite košę uogiene ar riešutais.

OBUOLIU SKONIO AVIŽINĖ KOŠĖ SU RAZINOMIS

INGREDIENTAI

Avižiniai dribašniai - 200 g

Obuolių sultys - 200 g

Razinos - 100 g

Vanduo - 300 g

Druska, cukrus

GAMINIMAS

Razinas nuplauti, nuplikyti. I indą suberti avižinius dribašnius, supilti sultis ir vandenį. Idėti razinas, išmaišyti. Uždenkti dangtį, nuspausdami kairijį arba dešinijį mygtuką MENU, rodykle nustatykite programą **Oatmeal (avižinė košė)**. Spausdami mygtuką MINUTE (minutės), nustatykite mirksintį indikatoriu iki **10 minučių**. Paspauskite mygtuką **START (IJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos. Pagamintą košę gerai išmaišykite.

RYŽIŲ KOŠĖ

INGREDIENTAI

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 kairijį arba dešinijį mygtuką MENU, rodykle nustatykite programą **Milk Porridge (pieniška košė)**. Spausdami mygtuką MINUTE nustatykite mirksintį indikatoriu iki **30 min.**. Paspauskite mygtuką **START (IJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos. Pagamintą košę gerai išmaišykite.

PATARIMAS

Pagamintą košę papuoškite smulkintais graikiainiais riešutais.

AVIŽŲ DRIBSNIŲ KOŠĖ

INGREDIENTAI

Avižų dribašniai nr. 1 - 150 g

Pienas - 750 ml

Sviestas - 20 g

Druska, cukrus

GAMINIMAS

Dribašnus suberkite į daugiafunkcio puodo indą, užpilkite pienu, įdėkite sviestą, įberkite druskos, cukraus ir viską gerai išmaišykite. Uždenkite dangtį; nuspausdami kairijį arba dešinijį mygtuką MENU, rodykle nustatykite programą **Milk Porridge (pieniška košė)**. Spausdami mygtuką MINUTE nustatykite mirksintį indikatoriu iki **25 min.**. Paspauskite mygtuką **START (IJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos. Pagamintą košę gerai išmaišykite.

PATARIMAS

Košę pagardinkite džiovintais vaisiais – ji bus sotenesnė ir aromatingesnė.

KIAULIENOS SULTINYS

INGREDIENTAI

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

GAMINIMAS

Kiaulieną išplaukite ir supjaustykite 2x5 cm šiaudovės kartu su svogūnais ir bulvėmis. Morkas sutarkuokite stambia trintuve. Visus produktus sudékite į daugiafunkcijos puodo indą, užpilkite vandeniu, įpilkite alyvuogių aliejaus ir išmaišykite. Uždenkite dangtį; nuspausdami kairiją arba dešiniją mygtuką **MENU**, rodyklyje nustatykite programą **Soup (sriuba)**. Spausdami mygtuką **HOUR** nustatykite mirksintį indikatorius iki **1 val.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Sriuba bus pikantiškesnė, jei įdėsite 2-3 valgomuosius šaukštus pomidorų tyrės.

ŽIRNIŲ SRIUBA

INGREDIENTAI

Rūkyti kiaulienos šonkauliukai - 300 g
Morkos - 120 g
Augalinis aliejus - 30 ml
Rūkyta dešra - 100 g
Neskaldytų šlifuotų žirniai - 300 g
Bulvės - 700 g
Svogūnai - 200 g
Druska, prieskonai
Vanduo - 1,5-2 l

GAMINIMAS

Žirnius užpilkite šiltu vandeniu (85 °C) ir palikite mirkti 1 val., po to nupilkite vandenį. Šonkauliukus išplaukite ir atskirkite. Morkas ir svogūnus supjaustykite 1x1 cm kubeliais, dešrą ir bulves - šiaudeliais. Morkas ir svogūnus sudékite į daugiafunkcijos puodo indą, įpilkite augalinio aliejaus. Uždenkite dangtį; nuspausdami kairiją arba dešiniją mygtuką **MENU**, rodyklyje nustatykite programą **Fry (kepimas)**. Spausdami mygtuką **MINUTE** nustatykite mirksintį indikatorius iki **10**

min. Apkepkite, retkarčiais pamaišant. Apkeptas daržoves sudékite į atskirą indą. Šonkauliukus bei žirnius sudékite į daugiafunkcijos puodo indą ir užpilkite vandeniu. Uždenkite dangtį; nuspausdami kairiją arba dešiniją mygtuką **MENU**, rodyklyje nustatykite programą **Soup (sriuba)**. Spausdami mygtuką **HOUR** nustatykite mirksintį indikatorius iki **2 val.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**. Likus 30 min. iki gaminimo laiko pabaigos, sudékite 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

INGREDIENTAI

Lašišos filé - 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, prieskonai

GAMINIMAS

Žuvį nuplaukite ir supjaustykite 1,5-2 cm kubeliais kartu su daržovėmis. Visus produktus (be grietinėlės) sudékite į daugiafunkcijos puodo indą, užpilkite vandeniu, įberkite druskos, prieskoniių ir išmaišykite. Uždenkite dangtį; nuspausdami kairiją arba dešiniją mygtuką **MENU**, rodyklyje nustatykite programą **Soup (sriuba)**. Spausdami mygtuką **HOUR** nustatykite mirksintį indikatorius iki **1 val.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos. I pagamintą sriubą supilkite grietinėlę ir surinkite el. trintuvu iki vienalytės masės.

PATARIMAS

Sriubą pagardinkite grietine ir žalumynais.

SRIUBOS

GRYBŲ SRIUBA

INGREDIENTAI

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

GAMINIMAS

Bulves, svogūnas ir morkas supjaustykite kubeliais. Grybus sudékite į daugiafunkcio puodo indą, užpilkite vandeniu, įberkite druskos, prieskonii ir išmaišykite. Uždenkite dangtį; nuspausdami kairijį arba dešinijį mygtuką **MENU**, rodyklye nustatykite programą **Soup (sriuba)**. Spausdami mygtuką **HOUR** nustatykite mirksintį indikatorių iki **1 val.** Paspauskite mygtuką **START (IJUNGIMAS)**. Likus 40 min. iki programos pabaigos, nugriebkite putas, sudékite daržoves ir išmaišykite. Uždenkite dangtį ir gaminkite iki programos laiko pabaigos.

PATARIMAS

Sriubą pagardinkite grietine ir žalumynais.

KREMINĖ DARŽOVIŲ SRIUBA.

INGREDIENTAI

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

GAMINIMAS

Bulves ir morkas supjaustykite 1,5–2 cm kubeliais. Visus produktus sudékite į daugiafunkcio puodo indą, užpilkite vandeniu, įberkite druskos, prieskonii ir išmaišykite. Uždenkite dangtį; nuspausdami kairijį arba dešinijį mygtuką **MENU**, rodyklye nustatykite programą **Soup (sriuba)**. Spausdami mygtuką **HOUR** nustatykite mirksintį indikatorių iki **1 val.** Paspauskite mygtuką **START (IJUNGIMAS)**, 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 daržoviu skiltelėmis.

KREMINĖ SRIUBA SU ČEDERIO SŪRIU IR SVOGŪNAIS

INGREDIENTAI

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

GAMINIMAS

Sudékite bulves, česnakus į daugiafunkcio puodo indą ir užpilkite sultiniu. Uždenkite dangtį; nuspausdami kairijį arba dešinijį mygtuką **MENU**, rodyklye nustatykite programą **Multi (rankinis reguliavimas)**. Mygtuku **TEMP°** nustatykite **80°C** temperatūrą. Spausdami mygtuką **HOUR** nustatykite mirksintį indikatorių iki **2–3 val.** Paspauskite mygtuką **START (IJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

Išpilkite mišinį ir sutrinkite ją el. trintuvu iki pageidaujamos konsistencijos. Vėl supilkite mišinį į daugiafunkcio puodo indą, suberkite sūrį, svogūnus ir prieskonius.

nuspausdami kairijį arba dešinijį mygtuką **MENU**, rodyklye nustatykite programą **Multi (rankinis reguliavimas)**. Mygtuku **TEMP°** nustatykite **80°C** temperatūrą. Spausdami mygtuką **MINUTE** nustatykite mirksintį indikatorių iki **30 min.** Paspauskite mygtuką **START (IJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

Prieš patiekiant sriubą, galima ją pagardinti sūriu ir grietinéle.

PATARIMAS

Prieš patiekiant sriubą, galima ją pagardinti sūriu ir grietinéle.

TROŠKINTA JAUTIENA SU DARŽOVĖMIS

INGREDIENTAI

Alyvuogių aliejus - 15 ml (1 arbatinis šaukštėlis)
 Mėsa su kaulu - 900 g (viršutinis kojos kumpis)
 Sogūnės - 1 vnt. (nuluptas ir supjaustytas)
 Morkos - 3 vnt. (nuskustos ir supjaustytos 1 cm gabalėliais)
 Jautienos sultinis - 500 g (karštas)

GAMINIMAS

Keptuvėje pakaitinkite augalinį aliejų ir apkepkite jautieną iš visų pusių. Sudékite daržoves ir kepkitė, kol jos įgaus auksinį atspalvį.

Sudékite produktus iš keptuvės į daugiafunkcio puodo indą, supilkite karštą sultinį ir suberkite prieskonius. Uždenkite dangtį; nuspausdami kairiją arba dešiniją mygtuką **MENU**, rodyklye nustatykite programą **Slow cook (lėtas gaminimas)**. Spausdami mygtuką **HOUR** nustatykite mirksintį indikatorių iki **7-8 val.** Paspauskitė mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

DARŽOVIŲ PICA

INGREDIENTAI

Mielinė tešla - 170 g
 Sviestas - 15 g
 Idarui:
 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

Idarui: daržoves supjaustyti mažais 0,5 cm kubeliais. Nuo kukurūzų nupilti skysti. Pagaminti padažą: grietinę sumaišyti su peletrūnais iki vientisos masės. Iš tešlos iškočioti indo diametrą atitinkančio dydžio 0,5 cm storio skritulį. Sūrj sutarkuoti stambia tarka.

Daugiafunkcio puodo indą ištepti sviestu, ant dugno ištiesti tešlą, patepti ją padažu, ant viršaus visame plote išdėlioti daržoves ir kukurūzus, užbarstyti sūri. Uždenkite dangtį; nuspausdami kairiją arba dešiniją mygtuką **MENU**, rodyklye nustatykite programą **Pizza (pica)**. Spausdami mygtuką **MINUTE** nustatykite mirksintį indikatorių iki **25 minutes**. Paspausti mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminti iki programos pabaigos.

GULIAS

INGREDIENTAI

Jautienos filé - 700 g
 Sogūnai - 200 g
 Česnakas - 2 g
 Pomidorų tyrė - 100 g
 Alyvuogių aliejus - 70 ml
 Raudonas sausas vynas - 200 ml
 Druska, cukrus, prieskonai

GAMINIMAS

Jautieną nuplaukite ir supjaustykite 1,5-2 cm kubeliais kartu su sogūnais, česnaką sukapokite peiliu. Mėsą ir sogūnus sudékite į daugiafunkcio puodo indą, įpilkite alyvuogių aliejų, suberkite druską, prieskonius, cukrų ir išmaišykite. Uždenkite dangtį; nuspausdami kairiją arba dešiniją mygtuką **MENU**, rodyklye nustatykite programą **Stew (troškinimas)**. Spausdami mygtuką **HOUR** nustatykite mirksintį indikatorių iki **2 val.** Paspauskitė mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**. Likus 1 val. iki programos pabaigos, sudékite pomidorų tyrę, česnakus, supilkite vyną ir išmaišykite. Uždenkite dangtį ir gaminkite iki programos laiko pabaigos.

PATARIMAS

Kad išvengtumėte saldaus skonio, naudokite tik sausą vyną.

PAGRINDINIAI PATIEKALAI

MĒSA GRUZINIŠKAI

INGREDIENTAI

Jautienos filė - 300 g
Svogūnai - 200 g
Baklažanai - 120 g
Žalioji čili paprika - 20 g
Čili milteliai - 3 g
Pomidorai - 300 g
Pomidorių tyrė - 100 g
Aguročiai - 200 g
Česnakas - 10 g
Druska, prieskonai

GAMINIMAS

Čili pipirus išvalykite, išimkite sėklytes ir kartu su česnakais susmulkinkite peiliu. Mėsą nuplaukite ir supjaustykite 1,5-2 cm kubeliais kartu su likuiniomis daržovėmis. Visu produktus sudėkite į daugiafunkcio puodo indą, suberkite čili miltelius, druską, prieskonius, jidékite pomidorų tyrés ir išmaišykite. Uždenkite dangtį; nuspausdami kairijį arba dešinijį mygtuką **MENU**, rodyklyje nustatykite programą **Stew (troškinimas)**. Spausdami mygtuką **HOUR** nustatykite mirksintį indikatoriu iki **1 val.** Paspauskite mygtuką **START (IJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Šis patiekalas labai aštrus; jei pageidaujate sušvelninti jo skoni, nedékite čili pipirų ir čili miltelių.

KIAULĖS KOJA

INGREDIENTAI

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

GAMINIMAS

Išplaukite kiaulės koją, giliai įpjaukite ją ir į įpjovas įkiškite česnakų skiltelės. Svogūnų susmulkite peiliu, sumaišykite su druska, prieskoniais ir baziliuku. Prieskoniu mišiniu

įtrinkite kiaulės koją ir palikite šaldytuve 9 val. Kiaulės koją jidékite į daugiafunkcio puodo indą, supilkite augalinį aliejų ir vandenį. Uždenkite dangtį; nuspausdami kairijį arba dešinijį mygtuką **MENU**, rodyklyje nustatykite programą **Stew (troškinimas)**. Spausdami mygtuką **HOUR** nustatykite mirksintį indikatoriu iki **2 val.** Paspauskite mygtuką **START (IJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Patiekite kartu su šviežių daržovių salotomis ir marinuotais svogūnais.

TROŠKINTA KIAULIENA

INGREDIENTAI

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

GAMINIMAS

Mėsą nuplaukite ir supjaustykite stambiais kubeliais kartu su daržovėmis, žalumynus susmulkinkite peiliu. Visus produktus sudėkite į daugiafunkcio puodo indą, sudékite žalumynus, užpilkite vandeniu, įberkite druskos, prieskoniu ir išmaišykite. Uždenkite dangtį; nuspausdami kairijį arba dešinijį mygtuką **MENU**, rodyklyje nustatykite programą **Stew (troškinimas)**. Spausdami mygtuką **HOUR** nustatykite mirksintį indikatoriu iki **1 val.** Paspauskite mygtuką **START (IJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Kiaulieną galima pakeisti liesesne mėsa, pavyzdžiui, jautiena. Tokiu atveju prieš sudedant daržoves mėsą reikia apkepti.

PLOVAS**INGREDIENTAI**

Kiaulienos filé - 513 g
 Ryžiai (nešlifuoti) - 500 g
 Morkos - 200 g
 Sogūnai - 140 g
 Česnakas - 15 g
 Vanduo - 770 ml
 Augalinis aliejus - 70 ml
 Druska, prieskonai

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). Mėsa, morkas ir svogūnus sudékite 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 kairijį arba dešinį mygtuką **MENU**, rodykle nustatykite programą **Pilaf (plovas)**. Spausdami mygtuką **HOUR** nustatykite mirksintį indikatorius iki **1 val.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos. Pagamintą patiekalą išmaišykite.

PATARIMAS

Kad plovas įgautų aukso atspalvį, išberkite kario.

VIŠČIUKŲ ŠLAUNELĖS SU SŪRIU**INGREDIENTAI**

Višta (blauzdelés) - 350 g
 Sūris - 100 g
 Grietinė - 100 g
 Pomidorų padažas - 100 g
 Adžika - 50 g
 Druska, prieskonai

GAMINIMAS

Vištą nuplaukite, sūrį supjaustykite kvadrateliais ir įkiškite po vieną kvadratelių po kiekvienos blauzdelės odelė. Pomidorų padažą, adžiką, grietinę, druską, prieskonius sumaišykite iki vientisos masės. Gautu padažu aptepkite vištą blauzdeles, sudékite jas į daugiafunkcio puodo

indą ir užpilkite likusių padažu. Nuspausdami kairijį arba dešinijį mygtuką **MENU**, rodykle nustatykite programą **Fry (kepimas)**. Mygtuką **TEMP°** nustatykite **120°C** temperatūrą. Spausdami mygtuką **MINUTE** nustatykite mirksintį indikatorių iki **25 min.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Kad padažas nebūtų per aštrus, praskieskite jį vandeniu ar vištienos sultiniu. Patiekite su ryžiais ar virtomis kukurūžų burbuolėmis.

SKRUDINTI VIŠTIENOS SPARNELIAI**INGREDIENTAI**

Vištienos sparneliai - 350 g (5 vnt.)
 Augalinis aliejus - 600 ml
 Druska, prieskonai

GAMINIMAS

Vištienos sparnelius nuplaukite ir įrinkite druska bei prieskoniais. Į daugiafunkcio puodo indą supilkite augalinį aliejų. Uždenkite dangtį; nuspausdami kairijį arba dešinijį mygtuką **MENU**, rodykle nustatykite programą **Multi (rankinis reguliavimas)**. Mygtuką **TEMP°** nustatykite **160°C** temperatūrą. Spausdami mygtuką **MINUTE** nustatykite mirksintį indikatorių iki **16 min.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**. Sparmelius sudékite į kepimo krepšeli. Prasidėjus 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.

VIŠTIENOS TROŠKINYS SU PELETRŪNU

INGREDIENTAI

Sviestas - 15 g
Alyvuogių aliejus - 15 ml (1 arbatinis šaukštėlis)
Vištienos krūtinėlės - 4 vnt.
Svogūnas - 1 vnt. (nuluptas ir smulkiai supjaustytas)
Sausas baltas vynas - 150 ml
Vištienos sultinys - 150 g (karštasis)
Peletrūnas - 4 šakelės
Grietinėlė - 50 mg (riebi)
Kukurūzų miltai - 15 ml (1 valgomasis šaukštėlis)
Druska, pipirai

GAMINIMAS

Keptuvėje įkaitinkite augalinį aliejų ir sviestą. Sudėkite į keptuvę vištienos filė gabalėlius ir apkepkite, kol susidarys plutelė. Viską sudėkite į daugiafunkcijos puodo indą. Keptuvėje apkepkite svogūną ir sudėkite ji į daugiafunkcijos puodo indą kartu su vynu, peletrūnu ir prieskoniais. Uždenkite dangtį; nuspausdami kairiją arba dešiniją mygtuką **MENU**, rodyklyje nustatykite programą **Slow cook (lėtas gaminimas)**. Spausdami mygtuką **HOUR** nustatykite mirksintį indikatorių iki **6–7 val.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos. Sumaišykite kukurūzų miltus su nedideliu kiekiu šalto vandens, kad gautumėte tirštą tyre. Atidarykite dangtį, supilkite tyre į daugiafunkcijos puodo indą ir gerai išmaišykite (jei reikia, ištraukite vištieną). Uždenkite dangtį; nuspausdami kairiją arba dešiniją mygtuką **MENU**, rodyklyje nustatykite programą **Multi (rankinis reguliavimas)**. Mygtuku **TEMP°** nustatykite **100°C** temperatūrą. Spausdami mygtuką **MINUTE** nustatykite mirksintį indikatorių iki **5 min.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos. Susmulkinkite likusį peletrūną ir suberkite ji į puodą. Patiekite karštą.

VIŠTIENA VYNO PADAŽE (COQ AU VIN)

INGREDIENTAI

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 (karštasis)
Druska, pipirai
Kukurūzų miltai (pagal pageidavimą)

GAMINIMAS

Sudékite visus produktus (išskyrus kukurūzų miltus) į daugiafunkcijo puodo indą ir užpilkite sultiniu. Uždenkite dangtį; nuspausdami kairiją arba dešiniją mygtuką **MENU**, rodyklyje nustatykite programą **Slow cook (lėtas gaminimas)**. Spausdami mygtuką **HOUR** nustatykite mirksintį indikatorių iki **6–7 val.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos. Pageidaujant, galima sutirštinti padažą, išpyles šiek tiek tirštos kukurūzų miltų ir vandens tyres. Atidarykite dangtį, supilkite tyre į daugiafunkcijos puodo indą ir gerai išmaišykite (jei reikia, ištraukite vištieną).

Uždenkite dangtį; nuspausdami kairiją arba dešiniją mygtuką **MENU**, rodyklyje nustatykite programą **Multi (rankinis reguliavimas)**.

Mygtuku **TEMP°** nustatykite **100°C** temperatūrą. Spausdami mygtuką **MINUTE** nustatykite mirksintį indikatorių iki **5 min.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

ŽUVIS KEPTA FOLIOJE

INGREDIENTAI

Upétakio filé - 300 g
Bulvės - 100 g
Svogūnai - 80 g
Morkos - 80 g
Druska, prieskonai

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 laksto, kruopščiai suvyniokite ir įdėkite į daugiafunkcijos puodo indą. Uždenkite dangtį; nuspausdami kairiją

arba dešinijį mygtuką **MENU**, rodykle nustatykite programą **Cake (kepiniai)**. Spausdami mygtuką **MINUTE** nustatykite mirksintį indikatorių iki **40 min.** Paspauskite mygtuką **START (IJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Patiekalas bus sultingesnis, jei prie žuvies pridėsite pomidorų ir išvalytų krevetičių.

TROŠKINTI KALMARAI

INGREDIENTAI

*Švieži šaldyti kalmarai - 250 g
Morkos - 80 g
Svogūnai - 80 g
Pomidorų tyrė - 40 g
Baltas sausas vynas - 100 ml
Druska, prieskonai*

GAMINIMAS

Atšildytus kalmarus supjaustykite 0,5 cm griežinieliais, o morkas ir svogūnus supjaustykite šiaudeliais. Visus produktus sudékite į daugiafunkcio puodo indą, supilkite vyną, užpilkite vandeniu, įberkite druskos, prieskonį ir išmaišykite. Uždenkite dangtį; nuspausdami kairijį arba dešinijį mygtuką **MENU**, rodykle nustatykite programą **Stew (troškinimas)**. Spausdami mygtuką **MINUTE** nustatykite mirksintį indikatorių iki **20 min.** Paspauskite mygtuką **START (IJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Priešiopatiekalotiksvirtiryžiaiarbarizotas.

JŪROS GĖRYBĖS SU RYŽIAIS

INGREDIENTAI

*Šaldytos jūrų gėrybės - 300 g
Šlifuoti ryžiai - 300 g
Alyvuogių aliejus - 30 ml
Vanduo - 330 ml
Druska, prieskonai*

GAMINIMAS

Jūros gėrybes atšildykite, ryžius nuplaukite, kol vanduo taps skaidrus. Visus produktus sudékite į daugiafunkcio puodo indą, užpilkite vandeniu, ipilkite druskos, prieskonį ir išmaišykite. Uždenkite dangtį; mygtuku **Cook (virimas)** pasirinkite programą nuspausdami kairijį arba dešinijį mygtuką **MENU**, rodykle nustatykite programą **Pilaf (plovas)**. Spausdami mygtuką **MINUTE** nustatykite mirksintį indikatorių iki **30 min.** Paspauskite mygtuką **START (IJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Šiam patiekalui netinka aštuonkojo mėsa, nes ji gali nudažyti ryžius violetine spalva.

ŠVELNUISIS OMLETAS

INGREDIENTAI

*Kiaušiniai - 10 vnt. (500 g)
Pienas - 500 ml
Medžiootojų dešrelės - 150 g
Sviestas - 30 g
Druska, prieskonai*

GAMINIMAS

Dešreles supjaustykite 0,5 cm gabaléliais; kiaušinius išplakite su pienu iki vientisos masės. I svistu išteptą daugiafunkcio puodo indą sudékite dešreles, užpilkite jas kiaušinių ir pieno plakiniu, įberkite druskos, prieskonį ir išmaišykite. Uždenkite dangtį; nuspausdami kairijį arba dešinijį mygtuką **MENU**, rodykle nustatykite programą **Pizza (pica)**. Spausdami mygtuką **MINUTE** nustatykite mirksintį indikatorių iki **20 min.** Paspauskite mygtuką **START (IJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Laikykitės proporcijos 1:1 – jei dedate mažiau kiaušinių, atitinkamai mažiau pilkite pieno.

GARNYRAI

DARŽOVIŲ TROŠKINYS (RATATOUILLE)

INGREDIENTAI

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

GAMINIMAS

Daržoves supjaustykite 1,5-2 cm kubeliais. Į daugiafunkcio puodo indą supilkite aliejų, sudėkite visus produktus, įberkite druskos, prieskonius ir išmaišykite. Uždenkite dangtį; nuspausdami kairijį arba dešinijį mygtuką **MENU**, rodykle nustatykite programą **Stew (troškinimas)**. Spausdami mygtuką **MINUTE** nustatykite mirksintį indikatoriu iki **35 min.**. Paspauskite mygtuką **START (IJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Šią patiekalą galima tiekti atskirai arba kaip garnyrą prie mésos. Pagamintą troškinį papuoškite sezamo sélkomis ir šviežio baziliko lapeliais.

RYŽIAI SU KUKURŪZAIS IR OBULIAIS

INGREDIENTAI

Slīfuoti ryžiai - 200 g
Obulai - 200 g
Konservuoti kukurūzai - 200 g
Vanduo - 340 ml
Cukrus, druska

GAMINIMAS

Ryžius plaukite, kol vanduo taps skaidrus; nuo kukurūzų nupilkite vandenį, obuolius nulupkite, išpjaustykite ir supjaustykite 0,5 cm kubeliais. Visus produktus sudékite į daugiafunkcio puodo indą, supilkite vandenį, įberkite druskos, cukraus ir išmaišykite. Uždenkite dangtį; nuspausdami kairijį arba dešinijį mygtuką **MENU**, rodykle nustatykite programą **Rice (ryžiai/kruopos)**.

Spausdami mygtuką **MINUTE** nustatykite mirksintį indikatoriu iki **20 min.**. Paspauskite mygtuką **START (IJUNGIMAS)**. Gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Šiam patiekalui rinkitės saldžius obuolius. Paruoštą patiekalą papuoškite kedro riešutais ir spanguolémis.

MAKARONAI

INGREDIENTAI

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

GAMINIMAS

Į daugiafunkcio puodo indą supilti vandenį, idėti druskos ir įpilti aliejaus. Uždenkite dangtį; nuspausdami kairijį arba dešinijį mygtuką **MENU**, rodykle nustatykite programa **Pasta (makaronai)**. Spausdami mygtuką **MINUTE** nustatykite mirksintį indikatoriu iki **12 minučių**. Vandeniui užvirus, pasigirs 5 signalai, pranešantys, kad į verdantį vandenį reikia sudėti makaronus. Atsargiai pakelkite dangtį, į indą su verdančiu vandeniu sudékite makaronus ir uždarykite dangtį, kad jis spragtelėtų. Tuomet gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Pagamintą patiekalą pabarstykite kietu sūriu ir šviežio baziliko lapeliais.

GRUZDINTOS BULVYTĖS

INGREDIENTAI

Bulvytės gruzdinimui (pusgaminis) - 200 g

Augalinis aliejus - 1,5 l

Druska, prieskonai

GAMINIMAS

I daugiafunkcio puodo indą supilkite augalinį aliejų, dangčio nedenkite. Nuspaudami kairijį arba dešinijį mygtuką **MENU**, rodykle nustatykite programą **Fry (kepimas)**. Mygtuku **TEMP°** nustatykite **160°C** temperatūrą.

Spausdami mygtuką **MINUTE** nustatykite mirksintį indikatorių iki **10 min.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**. Kai laikmatis pradeda atgalinį laiko skaičiavimą, į indą įdėkite kepimo krepšelį ir sudékite į jį bulvytes. Gaminkite iki programos pabaigos, neuždengus dangčio.

PATARIMAS

Prieš patiekiant, apibarstykite bulvynes druska ir pagardinkite kepsnių padažu.

KOTLETAI GAMINTI GARUOSE SU RYŽIAIS

INGREDIENTAI

Kiaulienos filé - 300 g

Jautienos filé - 300 g

Svogūnas - 100 g

Česnakas - 6 g

Šliuoti ryžiai - 300 g

Vanduo - 480 ml

Druska, prieskonai

GAMINIMAS

Mėsą nuplaukite, kartu su svogūnais ir česnakais sumalkite mėsmale, įberkite druskos, prieskoniu ir išmaišykite. Iš faršo formuokite kotletus. Ryžius plaukite, kol vanduo taps skaidrus; sudékite juos į daugiafunkcio puodo indą, užpilkite vandeniu, įberkite druskos ir išmaišykite. Ant indo pastatykite indą gaminimui garuose ir sudékite į jį kotletus. Uždenkite dangčį; nuspaudami kairijį arba dešinijį mygtuką **MENU**, rodykle nustatykite programą **Steam (gaminimas garuose)**.

Spausdami mygtuką **MINUTE** nustatykite mirksintį indikatorių iki **25 min.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**. Gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Ryžiai įgaus auksinį atspalvį, jei gaminant įbersite tris žiupsnelius kario.

GARUOSE VIRTÀ LAŠIŠA

INGREDIENTAI

Lašišos filé - 250 g

Saldieji pipirai - 100 g

Šparaginės pupelės (šaldytos) - 100 g

Brokoliai (šaldyti) - 100 g

Vanduo - 1 l

Druska, prieskonai

GAMINIMAS

Žuvį nuplaukite, įtrinkite druska ir prieskoniais; saldžiuosius pipirus išvalykite ir supjaustykite 2-2,5 cm kubeliais. I daugiafunkcio puodo indą supilkite vandenį, ant viršaus pastatyti indą gaminimui garuose ir sudékite į jį visus produktus. Uždenkite dangčį; nuspaudami kairijį arba dešinijį mygtuką **MENU**, rodykle nustatykite programą **Steam (gaminimas garuose)**. Spausdami mygtuką **MINUTE** nustatykite mirksintį indikatorių iki **15 min.** Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Daržoves galite maišyti pagal skonį arba rinktis šaldytų daržovių mišinius.

GARUOSE GAMINTOS DARŽOVĖS

INGREDIENTAI

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

GAMINIMAS

Bulvės supjaustykite 2 cm kubeliais, saldžiuosius pipirus išvalykite ir supjaustykite 3 cm kubeliais. Į daugiafunkcio puodo indą supilkite vandenį, ant viršaus pasatatyti indą gaminimui garuose ir sudékite į jį visus produktus. Uždenkite dangtį; nuspausdami kairijį arba dešinijį mygtuką **MENU**, rodykle nustatykite programą **Steam (gaminimas garuose)**. Spausdami mygtuką **MINUTE** nustatykite mirksintį indikatorių iki **15 min**. Paspauskite mygtuką **START (IJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Kad patiekalas būtų mažiau kaloringes, vietoje bulvių rinkitės aguročius.

UŽKEPTAS UPĒTAKIS

INGREDIENTAI

Upētakio kepsnys - 300 g
„Skystasis dūmas“ - 10 ml
Druska, prieskonai

GAMINIMAS

Žuvį nuplaukite, aptepkite druska ir prieskoniais. Ant folijos užpilkite „Skystojo dūmo“, dėkite kepsnį ir gerai suvyniokite. Žuvį sudékite į daugiafunkcio puodo indą. Uždenkite dangtį; nuspausdami kairijį arba dešinijį mygtuką **MENU**, rodykle nustatykite programą **Cake (kepiniai)**. Spausdami mygtuką **MINUTE** nustatykite mirksintį indikatorių iki **30 min**. Paspauskite mygtuką **START (IJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Patiekite su bulvių koše.

UŽKEPTA KIAULIENA

INGREDIENTAI

Kiaulienos išpjova - 600 g
„Skystasis dūmas“ - 15 ml
Druska, prieskonai

GAMINIMAS

Mėsą nuplaukite, supjaustykite porcijomis, aptepkite druska, prieskoniais ir „Skystuoju dūmu“. Kiekviena gabalėli įvyniokite į foliją. Mėsą sudékite į daugiafunkcio puodo indą. Uždenkite dangtį; nuspausdami kairijį arba dešinijį mygtuką **MENU**, rodykle nustatykite programą **Cake (kepiniai)**. Spausdami mygtuką **MINUTE** nustatykite mirksintį indikatorių iki **40 min**. Paspauskite mygtuką **START (IJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

„Skystojo dūmo“ nedékite daugiau, nei nurodyta; kitaip mėsa apkars.

JAUTIENOS KEPENŲ SUFLĖ

INGREDIENTAI

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, prieskonai

GAMINIMAS

Kepenis ir svogūnų sumalkite mėsmale, naudojant smulkų tinklėlį, įmuškite kiaušinius, supilkite grietinėlę, suberkite druska, prieskonius, kepimo miltelius, miltus ir sumaišykite el. maišytuvu iki vienalytės masės. Į sviestu suteptą daugiafunkcio puodo indą sukrėskite masę. Uždenkite dangtį; nuspausdami kairijį arba dešinijį mygtuką **MENU**, rodykle nustatykite programą **Cake (kepiniai)**. Spausdami mygtuką **MINUTE** nustatykite mirksintį indikatorių iki **40 min**. Paspauskite mygtuką **START (IJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Jei grietinėlės pilsite dvigubai daugiau, vietoje suflė gausite paštetą.

ŠALTIENA**INGREDIENTAI**

Kiaulių kojos - 1,2 kg

Svogūnai - 300 g

Morkos - 300 g

Vanduo

Druska, prieskonai

GAMINIMAS

Morkas supjaustyti griežinėliais, svogūnus – žiedais. Kiaulių kojas nuplauti, išdėlioti daugifunkcio puodo inde, sudėti daržoves, įberti druskos ir prieskoniu, ipliti vandens iki maksimalaus lygio žymos. Uždenkite dangtį; nuspausdami kairijį arba dešinijį mygtuką **MENU**, rodykle nustatykite programą **Meat (šaltiena)**. Spausdami mygtuką **HOUR** nustatykite mirksintį indikatorius iki 6 valandų gaminiimo laiką. Paspausti mygtuką **START (JUNGIMAS)**, gaminti iki programos pabaigos. Išvirusias kiaulių kojas atšaldyti, mėsą atskirti nuo kaulų ir susmulkinti, sultini perkošti. Mėsos gabaliukus išdėlioti į šaltienai skirtas formas, užpilti sultiniu ir pastatyti į šaldytuvą stingti.

PATARIMAS

Šaltieną patiekite su garstyčiomis arba krienaiais.

VIŠTIENOS KEPENĖLIŲ PAŠTETAS**INGREDIENTAI**

Vištiesenos kepenėlės - 380 g

Svogūnas - 100 g

Manų kruopos - 40 g

Grietinėlė 10% - 40 ml

Sviestas - 10 g

Muskato riešutės

Druska, prieskonai

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 daugifunkcio puodo indą suprėskite masę. Uždenkite dangtį; nuspausdami kairijį arba dešinijį mygtuką **MENU**, rodykle nustatykite programą **Cake (kepiniai)**. Spausdami mygtuką **MINUTE** nustatykite mirksintį indikatorius iki **25 min.** Paspauskite mygtuką **START (JUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Prieskoniams naudokite bazilikus ir kmynus.

SŪRIO FONDIU**INGREDIENTAI**

Čederio sūris - 350 g

Česnakas - 10 g

Baltas vynas - 150 ml

Grietinėlė - 75 ml

Krakmolas - 10 g

Vanduo - 50 ml

Cukrus, druska, prieskonai

GAMINIMAS

Sūrį sutarkuokite smulkia trintuve, česnaką susmulkinkite peiliu. Grietinėlę, vandenį, krakmolą ir cukrų sumaišykite atskirame inde iki vienalytės masės. Į daugifunkcio puodo indą supilkite vyną. Uždenkite dangtį; nuspausdami kairijį arba dešinijį mygtuką **MENU**, rodykle nustatykite programą **Multi (rankinis reguliavimas)**. Mygtuku **TEMP°** nustatykite **100°C** temperatūrą. Spausdami mygtuką **MINUTE** nustatykite mirksintį indikatorius iki **10 min.** Paspauskite mygtuką **START (JUNGIMAS)**. Likus 5 min. iki programos pabaigos, į vyną suberkite sūrį ir česnakus, nuolat maišant, kad gautumėte vienalytę masę. Toliau maišant, supilkite grietinėlę ir krakmolo mišinį. Gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Patielkite su prancūzišku batonu.

KEPINIAI

BALTA DUONA

INGREDIENTAI

Vanduo - 500 ml
Sausos mielės - 6 g
Druska - 30 g
Cukrus - 30 g
Augalinis aliejus - 40 ml
Kvietiniai miltai - 850 g

GAMINIMAS

Atskirame inde gerai sumaišykite siltą vandenį su druska, cukrumi ir mielėmis. Įpilkite 20 ml augalinio aliejaus ir miltus; užminkykite kietą tešlą. Iš aliejumių suteptą daugiaufunkciją puodo indą sukrėskite tešlą. Uždenkite dangtį; mygtuką **KEEP WARM | CANCEL (pagamintų patiekalų temperatūros palaišymo funkcijos įjungimas ir išjungimas)** įjunkite pašildymo programą ir palikti tešlą kilti 1 val; po to tuo pačiu mygtuką išjungti temperatūros palaišymo funkciją. Nuspausdami kairijį arba dešinijį mygtuką **MENU**, rodyklyje nustatykite programą **Bake (duona)**. Spausdami mygtuką **MINUTE** nustatykite mirksintį indikatorius iki **50 min**. Paspauskite mygtuką **START (IJUNGIMAS)**. Gaminkite iki programos pabaigos. Atidenkite dangtį, atsargiai paverskite duoną ir uždenkite dangtį. Nuspausdami kairijį arba dešinijį mygtuką **MENU**, rodyklyje nustatykite programą **Bake (duona)**. Spausdami mygtuką **MINUTE** nustatykite mirksintį indikatorius iki **50 min**. Paspauskite mygtuką **START (IJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos. Išimkite iškeptą duoną iš indo ir leiskite jai atvėsti 20 min.

PATARIMAS

Duoną patiekite su vaisių uogiene.

KEKSAS

INGREDIENTAI

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 balto putų, supilkite miltus, ištirpdintą margarinaną ir išplakite iki vienalytės masės. Ant sviestu ištepto daugiaufunkcijo puodo indo dugno sudékite razinas, užpilkite jas tešla ir pabarstykite cinamonu. Uždenkite dangtį; nuspausdami kairijį arba dešinijį mygtuką **MENU**, rodyklyje nustatykite programą **Cake (kepiniai)**. Spausdami mygtuką **MINUTE** nustatykite mirksintį indikatorius iki **45 min**. Paspauskite mygtuką **START (IJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos. Iškepta keksą palikite puode, įjungus **Keep warm (pagamintų patiekalų temperatūros palaišymo funkciją)** 15 min.

PATARIMAS

Jei iš tešlų ijdėsite 2 valgomuosius šaukštus uogienės ar smulkiai supjaustytytų džiovintų vaisių, keksas taps sultingesnis.

BISKVITAS

INGREDIENTAI

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. Išsviestu suteptą daugiaufunkciją puodo indą sukrėskite tešlą. Uždenkite dangtį; nuspausdami kairijį arba dešinijį mygtuką **MENU**, rodyklyje nustatykite programą **Cake (kepiniai)**. Spausdami mygtuką **MINUTE** nustatykite mirksintį indikatorius iki **45 min**. Paspauskite mygtuką **START (IJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos. Iškeptą biskvitą palikite puode, įjungus **Keep warm (pagamintų patiekalų temperatūros palaišymo funkciją)** 15 min.

PATARIMAS

Biskvitą galima naudoti tortų gamybai: perpjaukite ji keliais sluoksniais ir pertepkite kondensuotu pienu. Papuoškite tortą konservuotais vaisiais.

VARŠKĖS APKEPAS

INGREDIENTAI

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 vandenye. Kiaušinių balymus atskirkite nuo trynių, įberkite druskos ir išplakite iki tirštų putų. Razinas, varškė, trynius, cukrų ir manų kruopas sumaišykite atskirame inde iki vienalytės masės. I varškės masę supilkite išplaktus trynius ir atsargiai išmaišykite lopetėle. I sviestu suteptą daugiafunkcio puodo indą sukrėsite varškės masę ir išlyginkite ją lopetėle. Uždenkite dangtį; nuspausdami kairiją arba dešinijį mygtuką **MENU**, rodyklye nustatykite programą **Cake (kepiniai)**. Spausdami mygtuką **MINUTE** nustatykite mirksintį indikatorius iki **40 min.**. Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Jei varškė per sausa, i ją galima įmaišyti 2 valgomuosius šaukštus kefyro arba grietinės. Paruoštą apkepą patiekite su apelsino skiltelėmis.

KEPTAS OBUOLYS

INGREDIENTAI

Obuoliai - 300 g
Medaus pagal skonį
Cinamono pagal skonį

GAMINIMAS

Obuolius išpjautykite ir vietoj séklalizdžių įdėkite medaus bei cinamono. Obuolius sudékite į daugiafunkcijo puodo indą taip, kad medus neišbėgtų. Uždenkite dangtį; nuspausdami kairiją arba dešinijį mygtuką **MENU**, rodyklye nustatykite programą **Multi (rankinis reguliavimas)**. Mygtuką **TEMP°** nustatykite **100°C** temperatūrą. Spausdami mygtuką **MINUTE** nustatykite mirksintį indikatorius iki **45 min.**. Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Pjaustydami obuolius, palikite storesnes sieneles, kad medus neišbėgtų.

FIGŲ UOGIENĖ

INGREDIENTAI

Figos - 680 g
Cukrus - 500 g

GAMINIMAS

Nulupti figų odelę, figas užpilti cukrumi, palikti pastovéti 3 val, tuomet sudéti į daugiafunkcijo puodo indą. Uždenkite dangtį; nuspausdami kairiją arba dešinijį mygtuką **MENU**, rodyklye nustatykite programą **Jam (uogienė)**. Spausdami mygtuką **HOUR** nustatykite mirksintį indikatorius iki 1 valandos gaminimo laiką. Paspausti mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminti iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Uogienė bus ypač kvapni, jei įdésite vanilės arba įpilsite citrinos sulčių.

GERIAMASIS JOGURTAS

INGREDIENTAI

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 daugiafunkcijo puodo indą ir užpilkite vandeniu. Uždenkite dangtį; nuspausdami kairiją arba dešinijį mygtuką **MENU**, rodyklye nustatykite programą **Yoghurt (jogurtas)**. Spausdami mygtuką **HOUR** nustatykite mirksintį indikatorius iki **6 val.**. Paspauskite mygtuką **START (ĮJUNGIMAS)**, gaminkite iki programos pabaigos. Palikite indelius puode dar 2 val, po to juos išimkite ir šaldykite šaldytuve 3 val.

PATARIMAS

Prieš naudojimą nupilkite skysčio perte-klių ir išmaišykite jogurtą.

PUDRUD

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 klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Milk porridge (piimaga puder)**. Seadke nupust **MINUTE** ekraanil vilkuv näit **10 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Maitset täiendavad pudru juurde serveeritud moos või pähklid.

ÕUNA-KAERAHELBEPUDER ROSINATEGA

KOOSTISOSAD

200 g kaerahelbed

200 g õunamahla

100 g rosinaid

300 g vett

Suhkur, sool

VALMISTAMINE

Peske rosinaid ja valage neile keev vesi. Pange kaerahelbed kaussi, lisage vesi ja mahl. Lisage rosinaid ja segage hoolikalt. Sulgege kaas klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Oatmeal (kaerahelbepuder)**. Seadke nupust **MINUTE** ekraanil vilkuv näit **10 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida. Segage valmis putru hoolikalt.

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 klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Milk porridge (piimaga puder)**. Seadke nupust **MINUTE** ekraanil vilkuv näit **30 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida. Segage valmis puder hoolikalt läbi.

NÕUANNE

Kaunistage valmis puder purustatud Kreeka pähklitega.

KAERAHELBEPUDER

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 klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Milk porridge (piimaga puder)**. Seadke nupust **MINUTE** ekraanil vilkuv näit **25 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida. Segage valmis puder hoolikalt läbi.

NÕUANNE

Kui lisada kuivatatud puuvilju, saab puder toitvam ja aromaatsem.

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 köik koostisosad multikeetja kaussi, valage peale vesi, lisage oliiviöli ja segage läbi. Sulgege kaas klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Soup (supp)**. Seadke nupust **HOUR** ekraanil vilkuv näit **1 tunnile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Kui lisada 2–3 supilusikatäit tomatipastat, saab supp pikantsem.

HERNESUPP**KOOSTISOSAD***Suitsusearibid - 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 klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et

märgid osutavad programmile **Fry (praadimine)**.

Seadke nupust **MINUTE** ekraanil vilkuv näit **10 minutile**. Pruunistatud juurviljad eraldi nõusse. Valage ribid ja herned multikeetja kaussi ja valage vesi peale. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Soup (supp)**. Seadke nupust **HOUR** ekraanil vilkuv näit **2 tunnile**. Vajutage **START**-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 aromaatsem, 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 köik koostisosad (välja arvatud rõõsk koor) multikeetja kaussi, valage peale vesi, lisage sool ja maitseained ning segage läbi. Sulgege kaas klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Soup (supp)**. Seadke nupust **HOUR** ekraanil vilkuv näit **1 tunnile**. Vajutage **START**-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

KOOSTISOSAD

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

VALMISTAMINE

Löigake kartul, sibul ja porgand kuubikuteks. Pange seened multikeetja kaussi, valage peale vesi, lisage sool ja maitseained ning segage läbi. Sulgege kaas klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Soup (supp)**. Seadke nupust **HOUR** ekraanil vilkvu näit **1 tunnile**. Vajutage **START**-nuppu. 40 minutit enne valmistusaja lõpu 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

Löigake 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 klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Soup (supp)**. Seadke nupust **HOUR** ekraanil vilkvu näit **1 tunnile**. Vajutage **START**-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 värskete juurviljaviludega.

PÜREESUPP CHEDDARI JUUSTU JA SIBULÄGA

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 (värsk, tükeldatud)

Sool, pipar

VALMISTAMINE

Pange kartul, küüslauk ja puljong multikeetja kaussi. Sulgege kaas klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Multi (käsiservalikud)** ja nupust **TEMP° 80 °C**. Seadke nupust **HOUR** ekraanil vilkvu näit **2-3 tunnile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

Võtke segu välja ja purustage kannikiseris vajaliku konsistentsini. Valage segu multikeetja kaussi tagasi, lisage juust, tükeldatud sibul ja maitseained. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Multi (käsiservalikud)** ja nupust **TEMP° 80 °C**. Seadke nupu **MINUTE** abil ekraanil vilkvu näit **30 minutile**. Vajutage multikeetja töölepanemiseks **START**-nuppu. Enne serveerimist võib lisada juustu ja rööska koort.

NÕUANNE

Enne serveerimist võib lisada juustu ja rööska koort.

HAUTATUD VEISELIHA JUURVILJADEGA

KOOSTISOSAD

Oliiviöli - 15 ml (1 teelusikatäis)

Kondiga liha - 900 g (kintutükk)

Mugulsibul - 1 tk (puhastatud ja tükkeldatud)

Porgand - 3 tk (puhastatud ja 1 cm paksusteks viiludeks lõigatud)

Loomalihapuljong - 500 g (kuum)

VALMISTAMINE

Ajage taimedoli pannil kuumaks ja pruunistage loomaliha mölemalt poolt. Lisage juurviljad ja praadige helekuldsed.

Valage segu multikeetja kaussi, lisage kuum puljong ja maitseained. Sulgege kaas klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Pizza (pitsa)**. Seadke nupust **MINUTE** ekraanil vilkuv näit **25 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

KÖÖGIVILJAPITSA

KOOSTISOSAD

Tainas:

170 g pärmitainast

15 g vöid

Kate:

40 g kõva juustu

30 g hapukoort

20 g konservmaisi

15 g baklažaani

15 g tomateid

15 g paprikat

0,5 g estragoni

Sool

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.

Määridge multikeetja kauss võiga, asetage tainas selle põhja, määridge kaste taignale, jaotage köögiviljad ja mais ühtlaselt taignale ja riputage üle juustuga.

Sulgege kaas klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Pizza (pitsa)**. Seadke nupust **MINUTE** ekraanil vilkuv näit **25 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

GULJAŠ

KOOSTISOSAD

Loomaliha (filee) - 700 g

Mugulsibul - 200 g

Küüslauk - 2 g

Tomatipasta - 100 g

Oliiviöli - 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 oliiviöli, sool, maitseained ja suhkur ning segage läbi. Sulgege kaas klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Stew (hautamine)**. Seadke nupust **HOUR** ekraanil vilkuv näit **2 tunnile**. Vajutage nuppu **START (START)**. 1 tund enne valmistusaja lõppu lisage tomatipasta, küüslauk, vein ja segage läbi. Sulgege kaas ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Magusavõitu maitse välimiseks 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 klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Stew (hautamine)**. Seadke nupust **HOUR** ekraanil vilkvut näit **2 tunnile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Roog saab väga terav. Maitse pehmendamiseks võib tšillipipra ja tšillipulbri välja jäätta.

SEAKOOT

KOOSTISOSAD

Seakoot - 900 g

Küüslauk - 15 g

Mugulsibul - 250 g

Basilik - 5 g

Vesi - 200 ml

Taimõeli

Sool, maitseained

VALMISTAMINE

Peske koot, tehke sellesse sügavad sisselöiked ja pikkige küüslauguküntega. Tükeldage noaga sibul ja segage soola, maitseainete ja basiilikuga.

Hõõrufe koot saadud seguga kokku ja jätke külmlikusse 9 tunniiks marineerima. Pange koot multikeetja kaussi ning lisage taimeõli ja vesi. Sulgege kaas klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Stew (hautamine)**. Seadke nupust **HOUR** ekraanil vilkvut näit **2 tunnile**. Vajutage **START**-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 klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Stew (hautamine)**. Seadke nupust **HOUR** ekraanil vilkvut näit **1 tunnile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Sealiha võib asendada vähemrasvase lihaga nagu loomaliha. Sel juhul tuleb liha enne juurviljade lisamist kergelt pruuunistada.

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 peaile. Sulgege kaas klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Pilaf (pilaff)**. Seadke nupust **HOUR** ekraanil vilkuv näit **1 tunnile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida. Segage valmis tööt läbi.

NÕUANNE

Lisage plovile kuldse värvuse andmiseks karrit.

KANAKOIVAD JUUSTUGA**KOOSTISOSAD***Kanalihha (koib) - 350 g**Juust - 100 g**Hapukoor - 100 g**Ketšup - 100g**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. Määridge koivad saadud kastmega kokku, pange multikeetja kaussi ja valage ülejäänud kaste peale. Sulgege kaas klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et

märgid osutavad programmile **Fry (praadimine)** ja nupust **TEMP° 120°C**. Seadke nupust **MINUTE** ekraanil vilkuv näit **25 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Et kaste ei saaks nii terav, lahjendage seda vee või kanapuljongiga. Roa garneeringiseks sobib kõige paremini riis või keedetud mais.

FRITITUD KANATIIVAD**KOOSTISOSAD***Kanatiivad - 350 g (5 tk)**Taimeõli - 600 ml**Sool, maitseained***VALMISTAMINE**

Peske kanatiivad ning hõõrufe soola ja maitseainetega kokku. Valage multikeetja kaussi taimeõli. Sulgege kaas klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Multi (käsitsivalikud)** ja nupust **TEMP° 160°C**. Seadke nupust **MINUTE** ekraanil vilkuv näit **16 minutile**. Vajutage **START**-nuppu. Pange tiivad praadimiskorvi. Aja nullini lugemise alguses avage kaas ja pange korv tiibadega juhistekohaselt multikeetja kaussi. Sulgege kaas ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Frititud kanatiivad sobivad nii iseseisvaks roaks kui ka garneeringuks.

KANARAGUU ESTRAGONIGA

KOOSTISOSAD

Või - 15 g
 Oliviviõli - 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. Pruuunistage pannil sibul ja pange koos veinini, kahe estragonioksa ja maitseainetega multikeetja kaussi. Sulgege kaas klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Slow cook (aeglane toiduvalmistamine)**. Seadke nupust **HOUR** ekraanil vilkuv näit **6–7 tunnile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida. Segage maisijahu vähesse koguse külma veega pehmeks pastaks. Avage kaas, valage segu multikeetja kaussi ja segage korralikult läbi (vajadusel võtke kanarinnatükid välja). Sulgege kaas klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Multi (käsitsivalikud)** ja nupust **TEMP° 100°C**. Seadke nupust **MINUTE** ekraanil vilkuv näit **5 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida. Tükeldage ülejäänud estragon, pange kastrulisse ja viige roog lauale.

KANALIHA VEINIKASTMES (COQ AU VIN)

KOOSTISOSAD

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

VALMISTAMINE

Pange kõik koostisosad peale maisijahu multikeetja kaussi ja valage puljonigiga üle. Sulgege kaas klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Slow cook (aeglane toiduvalmistamine)**. Seadke nupust **HOUR** ekraanil vilkuv näit **6–7 tunnile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida. Soovi korral võib puljonigit paksendada vähesse koguse maisijahuga, segades seda pehme pasta saamiseni veega. Avage kaas, valage segu multikeetja kaussi ja segage korralikult läbi (vajadusel võtke kanarinnatükid välja). Sulgege kaas klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Multi (käsitsivalikud)** ja nupust **TEMP° 100°C**. Seadke nupust **MINUTE** ekraanil vilkuv näit **5 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

KALA FOOLUMIS

KOOSTISOSAD

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

VALMISTAMINE

Peske kala ja lõigake $2 \times 2,5$ 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 klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Cake (küpsetamine)**. Seadke nupust **MINUTE** ekraanil vilkuv näit **40 minutile**. Vajutage **START**-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 röngasteks ning porgand ja sibul õhukesteks ribadeks. Pange kõik koostisosad multikeetja kaussi, lisage vein, sool, maitseained ja segage läbi. Sulgege kaas klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Stew (hautamine)**. Seadke nupust **MINUTE** ekraanil vilkuv näit **20 minutile**. Vajutage **START**-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

Oliiviöli - 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 klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Pilaf (pilaff)**. Seadke nupust **MINUTE** ekraanil vilkuv näit **30 minutile**. Vajutage **START**-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

Jahimehevorstikesed - 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 klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Pizza (pitsa)**. Seadke nupust **MINUTE** ekraanil vilkuv näit **20 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Pidage kinni suhtest 1:1 – mida vähem on mune, seda vähem olgu ka piima.

GARNEERINGUD

RATATOUILLE

KOOSTISOSAD

Baklažaanid - 70 g

Tsukiinid - 160 g

Tomatid - 170 g

Paprika - 180 g

Küüslauk - 20 g

Mugulsibul - 130 g

Oliiviõli - 30 ml

Sool, maitseained

VALMISTAMINE

Löigake juurviljad 1,5–2 cm kuubikuteks.

Valage multikeetja kaussi õli, laduge sisse kõik koostisosad, lisage sool ja maitseained ning segage läbi. Sulgege kaas klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Stew (hautamine)**. Seadke nupust **MINUTE** ekraanil vilkuv näit **35 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Seda rooga võib serveerida nii eraldi kui ka garneeringuna liha juurde. Kaunistage valmis roog seesamiseemnete ja värskkete basilikulehtedega.

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 löigake 0,5 cm kuubikuteks. Pange kõik koostisosad multikeetja kaussi, lisage vesi, suhkur ja sool ning segage läbi. Sulgege kaas klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad

programmile **Rice (riis/teravili)**. Seadke nupust **MINUTE** ekraanil vilkuv näit **20 minutile**.

Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Valige selle roa jaoks magus õunasort. Kaunistage valmis roog seedripähklite ja jõhvikatega.

PASTA

KOOSTISOSAD

200 g spaghetti

320 ml vett

Õli

Sool, pipar

VALMISTAMINE

Valage multikeetja kaussi vesi, lisage veidi õli ja soola. Sulgege kaas klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Pasta (pastatooted)**. Seadke nupust **MINUTE** ekraanil vilkuv näit **12 minutile**. Vajutage **START**-nuppu. Pärast vee keemaminekut kõlab viis korda helisignaal, mis annab teada, et on aeg keevasse vette pasta lisada. Avage ettevaatlikult kaas, asetage pasta kaussi keevasse vette ja sulgege kaas klöpsuga. Süttivad nuppuide **START** ja **KEEP WARM | CANCEL** märgutuled. Pärast seda käivitub seadistatud programm ja algab valmistusaja mahaloendamine.

NÕUANNE

Riputage valmis roale riivjuustu ja basilikut.

FRIIKARTULID**KOOSTISOSAD***Friikartulid (pooltoode) - 200 g**Taimeõli - 1,5 l**Sool, maitseained***VALMISTAMINE**

Valage taimeõli multikeetja kaussi, kuid ärge kaant sulgege. Sulgege kaas klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Steam (aurutamine)**. Seadke nupust **MINUTE** ekraanil vilkuv näit **25 minutile**. Vajutage **START**-nuppu. Laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Enne serveerimist raputage kartulitele soola ja serveerige barbecue-kastmega.

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 klöpsatusega. Vajutage menüünuppu

MENU (vasakul või paremal), nii et märgid osutavad programmile **Steam (aurutamine)**. Seadke nupust **MINUTE** ekraanil vilkuv näit **25 minutile**. Vajutage **START**-nuppu. Laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Kui valmistamise ajal lisada kolm näpuotsatäit karrit, tuleb riis kuldne.

AURUTATUD LÖHE**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 klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Steam (aurutamine)**. Seadke nupust **MINUTE** ekraanil vilkuv näit **15 minutile**. Vajutage **START**-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

Löögake kartul 2 cm kuuvikuteks, puhastage bulgaaria pipar seemnetest ja löögake 3 cm kuuvikuteks. Valage multikeetja kaussi vesi, asetage kausile aurutusnõu ja pange köik koostisosad sisse. Sulgege kaas klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Steam (aurutamine)**. Seadke nupust **MINUTE** ekraanil vilkuv näit **15 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Kalarivaesema roa saamiseks asendage kartul kabatšokiga.

KÜPSETATUD SEALIHA

KOOSTISOSAD

Sealiha (filee) - 600 g

Suitsumaitseaine - 14 ml

Sool, maitseained

VALMISTAMINE

Peske liha, löögake ühtlasteks tükkideks ja määridge soola, maitseainete ja vedela suitsumaitseainega sisse. Keerake iga tükk fooliumelehe sisse. Pange liha multikeetja kaussi. Sulgege kaas klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Cake (küpsetamine)**. Seadke nupust **MINUTE** ekraanil vilkuv näit **40 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Suitsumaitseainet ei tohi kasutada rohkem kui retseptis näidatud, muidu jäab liha kibe.

KÜPSETATUD FORELL

KOOSTISOSAD

Forell (steik) - 300 g

Suitsumaitseaine - 10 ml

Sool, maitseained

VALMISTAMINE

Peske kala ning määridge soola ja maitseainetega sisse. Valage fooliumilehele suitsumaitseaine, pange sellele steik ja keerake korralikult sisse. Asetage kala multikeetja kaussi. Sulgege kaas klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Cake (küpsetamine)**. Seadke nupust **MINUTE** ekraanil vilkuv näit **30 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Garneeringuks serveerige kartlipüreed.

SUFLEE LOOMAMAKSAST

KOOSTISOSAD

Loomamaks - 340 g

Mugulsibul - 140 g

Munad - 3 tk (150 g)

Nisujuhu - 60 g

Röösk koor 10% - 80 ml

Kergitusaine - 4 g

Või - 10 g

Sool, maitseained

VALMISTAMINE

Laske maks ja sibul läbi peene sõelaga hakklihamasina, lisage munad, röösk koor, sool, maitseained, kergitusaine ja juhu ning segage mikseriga ühtlaseks massiks. Pange mass võiga määritud multikeetja kaussi. Sulgege kaas klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Cake (küpsetamine)**. Seadke nupust **MINUTE** ekraanil vilkuv näit **40 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Topeltkoguse rõosa koore puhul tuleb suflee asemel pasteteet.

LIHA**KOOSTISOSAD***1,2 kg seajalad**300 g sibulat**300 g porgandid**Vett**Sool, maitseained***VALMISTAMINE**

Vilutage sibulad ja porgandid. Loputage seajalad, asetage need multikeetja kaussi, lisage köögiviljad, sool ja vürtsid ja valage üle maksimumkoguse veega. Sulgege kaas klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Meat (liha)**. Seadke nupust **HOUR** ekraanil vilkuv näit **6 tunnile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida. Kui sejalad on valmis, jahutage need, eraldage liha kontidelt ja vilutage, kurnake leem. Asetage liha kaussidesse, valage üle leemega ja pange kuni tahenemiseni külmkusse.

NÕUANNE

Serveerige sinepi ja mädaröikaga.

KANAMAKSAPASTEET**KOOSTISOSAD***Kanamaks - 380 g**Mugulsibul - 100 g**Manna - 40 g**Röösk koor 10% - 40 ml**Või - 10 g**Muskaatpähkel**Sool, maitseained***VALMISTAMINE**

Peske kanamaks ja laske koos sibulaga kaks korda läbi hakklihamasina. Lisage hakklihale röösk koor, manna, sool, maitseained ja noaotsaga riivitud

muskaatpähklit ning segage mikseriga ühtlaseks massiks. Valage mass võiga määritud multikeetja kaussi. Sulgege kaas klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Cake (küpsetamine)**. Seadke nupust **MINUTE** ekraanil vilkuv näit **25 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Maitseainetena kasutage basilikut ja köömneid.

JUUSTUFONDÜÜ**KOOSTISOSAD***Cheddari juust - 350 g**Küüslauk - 10 g**Valge vein - 150 ml**Röösk koor - 75 ml**Tärklis - 10 g**Vesi - 50 ml**Suhkur, sool, maitseained***VALMISTAMINE**

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

NÕUANNE

Serveerige valge prantsuse leivaga.

KÜPSETAMINE

VALGE LEIB

KOOSTISOSAD

Vesi - 500 ml
Kuivpärm - 6 g
Sool - 30 g
Suhkur - 30 g
Taimeöli - 40 ml
Nisujuhu - 850 g

VALMISTAMINE

Pange eraldi nõusse sooja vette sool, suhkur ja pärm ning seage vispliga korralikult läbi. Lisage 20 ml taimeöli ja jahu, seage tiheks tainaks ja valage ülejääanud taimeöliga määritud multikeetja kaussi. Sulgege kaas ja valige nupust **KEEP WARM | CANCEL (soojashoidmine | tühistamine)** soojendusrežiim. Jätke tainas 1 tunniks seisma ja lülitage siis samast nupust režiimi välja. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Bake (leivaküpsetamine)**. Seadke nupust **MINUTE** ekraanil vilkuv näit **50 minutile**. Vajutage **START**-nuppu. Laske roal režiimi lõpuni valmida. Seejärel avage kaas, keerake leib ettevaatlikult ümber ja sulgege kaas. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Bake (leivaküpsetamine)**. Seadke nupust **MINUTE** ekraanil vilkuv näit **50 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida. Võtke valminud leib kausist välja ja laske 20 minutit jahtuda.

NÕUANNE

Serveerige leiva juurde puuviljadžemmi.

KEEKS

KOOSTISOSAD

Nisujuhu - 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: kloppiga 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 klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Cake (küpsetamine)**. Seadke nupust **MINUTE** ekraanil vilkuv näit **45 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida. Jätke valminud keeks 15 minutiks režiimi **Keep warm (soojashoidmine)**.

NÕUANNE

Keeks saab mahlakam, kui lisada tainale 2 supilusikatäit moosi või kuivatatud puuviljatükke.

BISKVIIT

KOOSTISOSAD

Munad - 5 tk (250 g)
Nisujuhu (kõrgem sort) - 180 g
Suhkur - 150 g
Või

VALMISTAMINE

Kloppige munad suhkruga tihedaks kohevaks vahuks, lisage jahu ja seage mikseriga ühtlaseks massiks. Valage tainas multikeetja võiga määritud kaussi. Sulgege kaas klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Cake (küpsetamine)**. Seadke nupust **MINUTE** ekraanil vilkuv näit **45 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida. Jätke valminud biskviiti 15 minutiks režiimi **Keep warm (soojashoidmine)**.

NÕUANNE

Biskviiti võib kasutada tordi valmistamiseks - lõigake see mitmeks kettaks ja määridge 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 köögilabidaga korralikult läbi. Valage kohupiimamass võiga määritud kaussi ja tasandage köögilabidaga. Sulgege kaas klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Cake (küpsetamine)**. Seadke nupust **MINUTE** ekraanil vilkvu näit **40 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Kui kohupiim on liiga kuiv, võib sellele lisada 2 supilusikatäit keefiri või hapukoort. Serveerige apelsiniviludega.

KÜPSETATUD ÕUNAD**KOOSTISOSAD**

Õunad - 300 g

Mesi - maitse järgi

Kaneel - maitse järgi

VALMISTAMINE

Võtke õunasüdamed välja ja pange tekinud õönsustesse mett ja kaneeli. Pange õunad multikeetja kaussi nii, et mesi väla ei voolaks.. Sulgege kaas klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Multi (käsitöövalikud)** ja nupust **TEMP° 100°C**. Seadke nupust **MINUTE** ekraanil vilkvu näit **45 minutile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Õunasüdameid välja võttes ärge jätke liiga õhukesi seinu, sest mesi võib välja voolata.

VIIGIMARJAMOOOS**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 klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Jam (moos)**. Seadke nupust **HOUR** ekraanil vilkvu näit **6 tunnile**. Vajutage **START**-nuppu ja laske roal režiimi lõpuni valmida.

NÕUANNE

Maitsestage moos vanilli ja sidrunimahlagaga.

JOOGIJOGURT**KOOSTISOSAD**

2,5% piim - 700 ml

Juuretis (1% hapupiim) - 100 ml

Vesi - 1 l

VALMISTAMINE

Segage toatemperatuuril piim juuretisega. Valage valmisegu jogurtitopsidesse, sulgege kaantega, asetage multikeetja kaussi ja valage vesi peale.. Sulgege kaas klöpsatusega. Vajutage menüünuppu **MENU (vasakul või paremal)**, nii et märgid osutavad programmile **Yoghurt (jogurt)**. Seadke nupust **HOUR** ekraanil vilkvu näit **6 tunnile**. Vajutage **START**-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.

КАШИ

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, сахар, соль, сахар и перемешать. Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку **MENU** стрелкой установите программу **Milk Porridge (молочная каша)**. Нажатием кнопки **MINUTE (МИНУТЫ)** установить мигающий индикатор на **10 минут**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**, готовить до окончания режима. Готовую кашу тщательно перемешать.

СОВЕТ

Подавайте кашу с вареньем или орехами - это прекрасно дополнит ее вкус.

ОВСЯННАЯ 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. Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку **MENU** стрелкой установите программу **Oatmeal (овсянка)**. Нажатием кнопки **MINUTE (МИНУТЫ)** установить мигающий индикатор на **10 минут**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**, готовить до окончания режима. Готовую кашу тщательно перемешать.

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. Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку **MENU** стрелкой установите программу **Milk Porridge (молочная каша)**. Нажатием кнопки **MINUTE (МИНУТЫ)** установить мигающий индикатор на **30 минут**. Нажать кнопку **START (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. Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку **MENU** стрелкой установите программу **Milk Porridge (молочная каша)**. Нажатием кнопки **MINUTE (МИНУТЫ)** установить мигающий индикатор на **25 минут**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**, готовить до окончания режима. Готовую кашу тщательно перемешать.

СОВЕТ

Добавьте в кашу сухофрукты – она станет сытнее и ароматнее.

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 2×5 см. Морковь натереть на крупной терке. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить оливковое масло и перемешать. Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку **MENU** стрелкой установите программу **Soup (суп)**. Нажатием кнопки **HOUR (ЧАСЫ)** установить мигающий индикатор на 1 час. Нажать кнопку **START (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 1×1 см, колбасу – соломкой, картофель – брусками. Морковь и лук выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло. Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку **MENU** стрелкой установите программу **Fry (Жарка)**. Нажатием кнопки **MINUTE (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. Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку **MENU** стрелкой установите программу **Soup (суп)**. Нажатием кнопки **HOUR (ЧАСЫ)** установить мигающий индикатор на 2 часа. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**. За 30 минут до окончания приготовления добавить колбасу, картофель, обжаренные овощи, соль, специи и перемешать. Закрыть 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. Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку **MENU** стрелкой установите программу **Soup (суп)**. Нажатием кнопки **HOUR (ЧАСЫ)** установить мигающий индикатор на 1 час. Нажать кнопку **START (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.

СУПЫ

СУП ГРИБНОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

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. Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку **MENU** стрелкой установите программу **Soup** (суп). Нажатием кнопки **HOUR** (ЧАСЫ) установить мигающий индикатор на 1 час. Нажать кнопку **START** (СТАРТ). За 40 минут до окончания режима снять пенку, добавить овощи и перемешать. Закрыть 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. Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку **MENU** стрелкой установите программу **Soup** (суп). Нажатием кнопки **HOUR** (ЧАСЫ) установить мигающий индикатор на 1 час. Нажать кнопку **START** (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. Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку **MENU** стрелкой установите программу **Multi** (ручные настройки), кнопкой **TEMP°** установить **80°C**. Нажатием кнопки **HOUR** (ЧАСЫ) установить мигающий индикатор на 2 – 3 часа. Нажать кнопку **START** (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 пропарить.

Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку **MENU** стрелкой установите программу **Multi** (ручные настройки), кнопкой **TEMP°** установить **80°C**. Нажатием кнопки **MINUTE** (МИНУТЫ) установить мигающий индикатор на 30 минут. Нажать кнопку **START** (СТАРТ), готовить до окончания режима.

Перед подачей на стол можно добавить сыр и сливки.

СОВЕТ

Перед подачей на стол можно добавить сыр и сливки.

ТУШЕННАЯ 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. Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку MENU стрелкой установите программу Slow Cook (томление). Нажатием кнопки HOUR (ЧАСЫ) установить мигающий индикатор на 7 – 8 часов. Нажать кнопку START (СТАРТ), готовить до окончания режима.

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.

Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку MENU стрелкой установите программу Pizza (пицца). Нажатием кнопки MINUTE (МИНУТЫ) установить мигающий индикатор на 25 минут. Нажать кнопку START (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. Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку MENU стрелкой установите программу Stew (тушение). Нажатием кнопки HOUR (ЧАСЫ) установить мигающий индикатор на 2 часа. Нажать кнопку START (СТАРТ). За 1 час до окончания режима добавить томатную пасту, чеснок, вино и перемешать. Закрыть крышку, готовить до окончания режима.

СОВЕТ

Чтобы избежать сладковатого привкуса, используйте только сухое вино.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

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. Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку MENU стрелкой установите программу **Stew (тушение)**. Нажатием кнопки HOUR (ЧАСЫ) установить мигающий индикатор на 2 часа. Нажать кнопку START (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. Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку MENU стрелкой установите программу **Stew (тушение)**. Нажатием кнопки HOUR (ЧАСЫ) установить мигающий индикатор на 2 часа. Нажать кнопку START (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. Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку MENU стрелкой установите программу **Stew (тушение)**. Нажатием кнопки HOUR (ЧАСЫ) установить мигающий индикатор на 1 час. Нажать кнопку START (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. Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку MENU стрелкой установите программу Pilaf (плов). Нажатием кнопки HOUR (ЧАСЫ) установить мигающий индикатор на 1 час. Нажать кнопку START (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 – 50 г

Соль, специи

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Курицу промыть, сыр нарезать квадратными ломтиками, под кожу каждой куриной голени положить по ломтику. Кетчуп, аджику, сметану, соль, специи смешать до однородной массы. Полученным соусом обмазать голени, выложить их в чашу мультиварки, сверху залить оставшимся соусом. Нажимая левую

или правую кнопку MENU стрелкой установите программу FRY (жарка), кнопкой TEMP° установить 120° С. Нажатием кнопки MINUTE (МИНУТЫ) установить мигающий индикатор на 25 минут. Нажать кнопку START (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 КРЫЛЬШКИ ВО ФРИТЮРЕ**ИНГРЕДИЕНТЫ**

Куриные крыльшки – 350 г (5 шт.)

Масло растительное – 600 мл

Соль, специи

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Куриные крыльшки промыть, натереть солью и специями. В чашу мультиварки залить растительное масло. Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку MENU стрелкой установите программу MULTI (РУЧНЫЕ НАСТРОЙКИ), кнопкой TEMP° установить 160° С. Нажатием кнопки MINUTE (МИНУТЫ) установить мигающий индикатор на 16 минут. Нажать кнопку START (СТАРТ). Крыльшки выложить в корзину для жарки. В момент начала обратного отсчета открыть крышку и установить корзину с крыльшками в чашу мультиварки согласно инструкции. Закрыть крышку, готовить до окончания режима.

СОВЕТ

Куриные крыльшки во фритюре можно подавать как самостоятельное блюдо, так и с гарниром.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

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.

Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку **MENU** стрелкой установите программу Slow cook (томление). Нажатием кнопки **HOUR (ЧАСЫ)** установить мигающий индикатор на 6 – 7 часов. Нажать кнопку **START (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).

Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку **MENU** стрелкой установите программу **Multi (ручные настройки)**, кнопкой **TEMP°** установить 100°C. Нажатием кнопки **MINUTE (МИНУТЫ)** установить мигающий индикатор на 5 минут. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**, готовить до окончания режима.

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

КУРИЦА В ВИННОМ СОУСЕ (СОГ АУ ВИН)

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. Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку **MENU** стрелкой установите программу Slow cook (томление). Нажатием кнопки **HOUR (ЧАСЫ)** установить мигающий индикатор на 6 – 7 часов. Нажать кнопку **START (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).

Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку **MENU** стрелкой установите программу **Multi (ручные настройки)**, кнопкой **TEMP°** установить 100°C. Нажатием кнопки **MINUTE (МИНУТЫ)** установить мигающий индикатор на 5 минут. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**, готовить до окончания режима.

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 × 2,5 см, картофель, морковь и лук – кубиками 1 × 1 см. Все ингредиенты смешать с солью и специями, выложить на двойной лист фольги, аккуратно завернуть и выложить в чашу мультиварки. Закрыть крышку, нажимая левую или правую

кнопку **MENU** стрелкой установите программу **Cake (выпечка)**. Нажатием кнопки **MINUTES (МИНУТЫ)** установить мигающий индикатор на **40 минут**. Нажать кнопку **START (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 колышками толщиной по 0,5 см, морковь и лук – соломкой. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, добавить вино, соль, специи и перемешать. Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку **MENU** стрелкой установите программу **Stew (тущение)**. Нажатием кнопки **MINUTE (МИНУТЫ)** установить мигающий индикатор на **20 минут**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**, готовить до окончания режима.

СОВЕТ

На гарнир к этому блюду подавайте отварной рис или ризotto.

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. Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку **MENU** стрелкой установите программу **Pilaf (плов)**. Нажатием кнопки **MINUTE (МИНУТЫ)** установить мигающий индикатор на **30 минут**. Нажать кнопку **START (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. Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку **MENU** стрелкой установите программу **PIZZA (ПИЦЦА)**. Нажатием кнопки **MINUTE (МИНУТЫ)** установить мигающий индикатор на **20 минут**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**, готовить до окончания режима.

СОВЕТ

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

ГАРНИРЫ

РАТАТУЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Баклажаны – 70 г
Цукини – 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. Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку **MENU** стрелкой установите программу **Stew** (тушение). Нажатием кнопки **MINUTE** (минуты) установить мигающий индикатор на **35 минут**. Нажать кнопку **START** (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. Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку **MENU** стрелкой установите программу **Rice** (рис/крупы). Нажатием кнопки **MINUTE** (минуты) установить

мигающий индикатор на **20 минут**. Нажать кнопку **START** (старт). Готовить до окончания режима.

СОВЕТ

Для этого блюда выбирайте яблоки сладких сортов. Готовое блюдо украсьте кедровыми орешками и ягодами клюквы.

ПАСТА

ИНГРЕДИЕНТЫ

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

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В чашу мультиварки влить воду, добавить соль и растительное масло. Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку **MENU** стрелкой установите программу **Pasta** (макароны). Нажатием кнопки **MINUTE** (минуты) установить мигающий индикатор на **12 минут**. 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 тёрым 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 левую или правую кнопку **MENU** стрелкой установите программу **FRY (ЖАРКА)**, кнопкой **TEMP°** установить **160°C**. Нажатием кнопки **MINUTE** установить мигающий индикатор на **10 минут**. Нажать кнопку **START (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. Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку **MENU** стрелкой установите программу **Steam (приготовление**

на пару). Нажатием кнопки **MINUTE (МИНУТЫ)** установить мигающий индикатор на **25 минут**. Нажать кнопку **START (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. Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку **MENU** стрелкой установите программу **Steam (приготовление на пару)**. Нажатием кнопки **MINUTE (МИНУТЫ)** установить мигающий индикатор на **15 минут**. Нажать кнопку **START (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. Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку MENU стрелкой установите программу Steam (приготовление на пару). Нажатием кнопки MINUTE (МИНУТЫ) установить мигающий индикатор на 15 минут. Нажать кнопку START (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. Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку MENU стрелкой установите программу Cake (выпечка). Нажатием кнопки MINUTE (МИНУТЫ) установить мигающий индикатор на 40 минут. Нажать кнопку START (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. Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку MENU стрелкой установите программу Cake (выпечка). Нажатием кнопки MINUTE (МИНУТЫ) установить мигающий индикатор на 30 минут. Нажать кнопку START (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. Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку MENU стрелкой установите программу Cake (выпечка). Нажатием кнопки MINUTE (МИНУТЫ) установить мигающий индикатор на 40 минут. Нажать кнопку START (СТАРТ), готовить до окончания режима.

СОВЕТ

Если сливок добавить вдвое больше, то вместо суфле получится паштет.

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. Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку MENU стрелкой установите программу Meat (холодец). Нажатием кнопки HOUR (ЧАСЫ) установить время приготовления на 6 часов. Нажать кнопку START (СТАРТ), готовить до окончания программы. Готовые свиные ножки остудить, мясо отделить от костей и измельчить, бульон процедить. Разложить кусочки мяса по формам для холода, залить их бульоном и поставить в холодильник для застыивания.

СОВЕТ

Подавайте холодец с горчицей и хреном.

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, третий мускатный орех на кончике ножа и взбить миксером до однородной массы. В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки выложить массу. Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку MENU стрелкой установите программу Cake (выпечка). Нажатием кнопки MINUTE (МИНУТЫ) установить мигающий индикатор на 25 минут. Нажать кнопку START (СТАРТ), готовить до окончания режима.

ПОДСКАЗКА

Из специй используйте базилик и тмин.

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. Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку MENU стрелкой установите программу MULTI (РУЧНЫЕ НАСТРОЙКИ), кнопкой TEMP установить 100°C. Нажатием кнопки MINUTE (МИНУТЫ) установить мигающий индикатор на 10 минут. Нажать кнопку START (СТАРТ). За 5 минут до окончания режима добавить 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.

ВЫПЕЧКА

ХЛЕБ БЕЛЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Вода – 500 мл
Дрожжи сухие – 6 г
Соль – 30 г
Сахар – 30 г
Масло растительное – 40 мл
Мука пшеничная – 850 г

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В отдельной емкости смешать теплую воду с солью, сахаром и дрожжами, тщательно перемешать венчиком. Добавить 20 мл растительного масла и муку, замесить крутое тесто. В смазанную оставшимся растительным маслом чашу мультиварки выложить тесто. Закрыть крышку, кнопкой **KEEP WARM | CANCEL** (поддержание тепла | отмена) включить режим подогрева и оставить тесто на расстойку на 1 час, затем той же кнопкой отключить режим. Нажимая левую или правую кнопку **MENU** стрелкой установите программу **Bake (хлеб)**. Нажатием кнопки **MINUTE (МИНУТЫ)** установить мигающий индикатор на **50 минут**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**. Готовить до окончания режима. Затем открыть крышку, аккуратно перевернуть хлеб и закрыть крышку. Нажимая левую или правую кнопку **MENU** стрелкой установите программу **Bake (хлеб)**. Нажатием кнопки **MINUTE (МИНУТЫ)** установить мигающий индикатор на **50 минут**. Нажать кнопку **START (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. Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку **MENU** стрелкой установите программу **Cake (выпечка)**. Нажатием кнопки **MINUTE (МИНУТЫ)** установить мигающий индикатор на **45 минут**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**, готовить до окончания режима. Готовый кекс оставить в режиме **Keep warm** (поддержание тепла) 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. Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку **MENU** стрелкой установите программу **Cake (выпечка)**. Нажатием кнопки **MINUTE (МИНУТЫ)** установить мигающий индикатор на **45 минут**. Нажать кнопку **START (СТАРТ)**, готовить до окончания режима. Готовый бисквит оставить в режиме **Keep warm** (поддержание тепла) на 15 минут.

СОВЕТ

Бисквит можно использовать как заготовку для торта: разрежьте его на несколько коржей и смажьте сгущенкой. Украстьте 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 форму выложить творожную массу, разровнять лопаткой. Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку MENU стрелкой установите программу *Cake (выпечка)*. Нажатием кнопки *MINUTE (МИНУТЫ)* установить мигающий индикатор на 40 минут. Нажать кнопку *START (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.

ПЕЧЕННОЕ ЯБЛОКО**ИНГРЕДИЕНТЫ**

Яблоки – 300 г
Мед – по вкусу
Корица – по вкусу

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яблоки очистить от сердцевины, в образовавшуюся выемку выложить мед и корицу. Яблоки уложить в чашу мультиварки таким образом, чтобы мед не вытек. Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку MENU стрелкой установите программу *MULTI (РУЧНЫЕ НАСТРОЙКИ)*, кнопкой *TEMPO* установить 100°C. Нажатием кнопки *MINUTE (МИНУТЫ)* установить мигающий индикатор на 45 минут. Нажать кнопку *START (СТАРТ)*, готовить до окончания режима.

СОВЕТ

Очищая яблоки от сердцевины, не делайте стенки слишком тонкими – мед может вытечь.

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. Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку MENU стрелкой установите программу *Jam (варенье)*. Нажатием кнопки *HOUR (ЧАСЫ)* установить мигающий индикатор на 1 час. Нажать кнопку *START (СТАРТ)*, готовить до окончания режима.

СОВЕТ

Чтобы варенье получилось особенно ароматным, добавьте в него ванилин и сок лимона.

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. Закрыть крышку, нажимая левую или правую кнопку MENU стрелкой установите программу *YOGHURT (ЙОГУРТ)*. Нажатием кнопки *HOUR (ЧАСЫ)* установить мигающий индикатор на 6 часов. Нажать кнопку *START (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.



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