

STOLLAR

the Multi Cooker BMC800E/R



(LV) RECPTES

(LT) RECEPTAI

(EE) RETSEPTID

(RU) РЕЦЕПТЫ

RECEPTES

Stollar Multi Cooker BMC800

VISTAS GAĻAS GALERTS

Sastāvdaļas 6–8 porcijām:

vistu spārni, kājas, kakli (apmēram 1 kg)

1 sīpols

2 burkāni

5 ķiploka daiviņas

10-12 g želatīna (ēdamkarote)

laura lapa, smaržīgie pipari un sāls pēc garšas

Pagatavošana:

1. Uzbriedināt želatīnu aukstā ūdenī (pusglāzes), līdz tas uzbriest.
2. Nomazgātos vistas gabalus ielikt traukā un pārliet ar aukstu ūdeni, lai ūdens līmenis būtu apmēram par 4-5 cm virs vistas (taču ne augstāk par ūdens maksimālā līmeņa zīmi).
3. 2 stundas un 30 minūtes ieslēgt režīmu Galerts (Meat, Холодец).
4. Kad buljons gandrīz sāk vārīties, atvērt vāku un rūpīgi nosmelt putas ar tautkiem. Vārīt buljonu apmēram 5-7 minūtes ar atvērtu vāku, turpinot nosmelt putas. Kad putas vairs neveidojas, aizvērt vāku.
5. Pēc pusstundas pievienot notīrītas un rupji sagrieztas saknes, vēl pēc pusstundas piebērt sāli un garšvielas.
6. Izvārīto vistu izņemt no buljona, noņemt un izmest ādu, gaļu sagriezt šķiedrās un salikt formā, izrotāt ar vārītu burkānu šķēlēm.
7. Notīrīt ķiploku un to sagriezt plānās šķēlēs. Izkāst buljonu, vēlreiz to ieliet traukā, pievienot uzbriedušo želatīnu, ķiploku, rūpīgi samaisīt un 15 minūtes ieslēgt režīmu Sildīšana (Keep warm, Подогрев). Buljonu uzkaršēt, taču ne līdz vārīšanās temperatūrai.
8. Uzliet karsto buljonu uz vistas gaļas. Atdzesēt, pēc tam ielikt formu ledusskapī, lai masa pilnībā sastingtu.

PADOMS

Pasniegt ar sinepēm, mārrutkiem un svaigu dārzeņu salātiem.

TVAICĒTI SPARĢEĻI AR ZILO SIERU

Sastāvdaļas 3–4 porcijām:

500 g jauno sparģeļu

100 g zilā siera (piemēram, "Dor Blue")

1/2 glāzes grieķu riekstu

2 ēdamk. olīveļļas

Pagatavošana:

1. Nomazgāt sparģeļus, salocīt katru kātu gredzenā, lai kāta augšdaļu atdalītu no cietākās apakšdaļas.
2. Ieliet traukā 1 litru ūdens, ielikt sparģeļu kātu apakšējās daļas tvaicēšanas tvertnē un ielikt tvertni traukā.
3. Aizvērt vāku un 30 minūtes ieslēgt režīmu Tvaiks (Steam, Пар).
4. Pēc 15 minūtēm pievienot sparģeļu kātu augšējās daļas.
5. Karstos sparģeļus izlikt uz šķīvja, uzbērt sadrupinātu zilo sieru un rupji sakapātos grieķu riekstus.

PADOMS

Ja izmantojat saldētus sparģeļus, vispirms tie ir jāatkausē un jāsamazina pagatavošanas laiks par 10 minūtēm.

CŪKAS KĀJAS GALERTS

Sastāvdaļas 6–8 porcijām:

- 1 cūkas kāja (700 g)
- 300 g liellopa krūtiņa
- 1 burkāns
- 1 selerijas kāts
- 1 pētersīļa sakne
- 3–4 ķiploka daiviņas
- 5 smaržīgo piparu graudiņi
- 2 lauru lapas
- sāls pēc garšas

Pagatavošana:

1. Rūpīgi nomazgāt cūkas kāju, sadalīt uz pusēm vai vairākās daļās. Nomazgāt liellopa krūtiņu.
2. Ievietot gaļu traukā, ieliet ūdeni, lai ūdens līmenis būtu apmēram par 5 cm virs gaļas (taču ne augstāk par ūdens maksimālā līmeņa zīmi).
3. 4 stundas ieslēgt režīmu Galerts (Meat, Холодец).
4. Kad buljons gandrīz sāk vārīties, atvērt vāku un rūpīgi nosmelt putas ar tautkiem. Vārit buljonu apmēram 5–7 minūtes ar atvērtu vāku, turpinot nosmelt putas. Kad putas vairs neveidojas, aizvērt vāku.
5. Stundu pirms vārīšanas beigām pievienot notīrītus burkānus, pētersīļa sakni un veselu selerijas kātu.
6. Pievienot veselas ķiploka daiviņas, piparus, lauru lapas, sāli.
7. Pēc programmas darba beigām izņemt gaļu un dārzenus no buljona.
8. Atdalīt gaļu no kauliem, sadalīt gaļu šķiedrās un ielikt formā.
9. Ar karoti nosmelt taukus no buljona virsmas. Izkāst buljonu formā, uzlejot uz gaļu.
10. Ļaut atdzist, pēc tam ievietot formu ledusskapī, līdz masa pilnībā sastīgst. Pasniegt ar mārutkiem un sinepēm.

PADOMS

Cūkas kājas buljons parasti ir ļoti piesātināts, un galertam nav nepieciešams pievienot želatīnu. Lai iegūtu blīvāku konsistenci, pēc vēlēšanās gatavam buljonam var pievienot 1 ēdamk. uzbrieduša želatīna.

CEPTU SALDO PIPARU UZKODA

Sastāvdaļas 3–4 porcijām:

- 3 lieli dažāda izmēra saldie pipari
- 2 ķiploka daiviņas
- 5 ēdamk. gaišās sojas mērces
- 1 tējķ. medus vai cukura
- 1 ēdamk. augu eļļa
- 2 ēdamk. baltā etiķa
- pētersīļi, maltie melnie pipari pēc garšas

Pagatavošana:

1. Piparus nomazgāt, izņemt sēklas un starpsienas. Garreniski sagriezt piparus rupjās šķēlēs. Atsevišķā traukā samaisīt sojas mērci ar medu un etiķi.
2. Traukā ieliet augu eļļu un 25 minūtes ieslēgt režīmu Cepšana (Fry, Жарка).
3. Labi sakarsētā eļļā izlikt piparus un 10 minūtes apcept, periodiski samaisot, lai nepieļegtu.
4. Pievienot ķiplokus un 5 minūtes turpināt apcepšanu.
5. Ieliet piedevas un, periodiski apmaisot, turpināt apcept līdz programmas darbības beigām.
6. Izlikt uz šķīvja, apkaisīt ar pētersīļiem.

PADOMS

Pasniet kā aukstu uzkodu vai karstā veidā kā gaļas ēdienu rotājumu.

ČIPSI (KARTUPEĻU SALMIŅI)

Sastāvdaļas:

- 200 g kartupeļu salmiņu (saldētu)
- 700 ml augu eļļa
- Sāls
- Garšvielas

Pagatavošana:

1. Ievietojiet salmiņus fritēšanas grozā.
2. Ieļejiet eļļu multivārāmā katla traukā. Aizveriet vāku.
3. Iestatiet programmu uz Fritēšana (Deep fry, Фритюр), temperatūra līdz 160°C un gatavošanas laiks līdz 10 minūtēm.
4. Kad sasniegta iestatītā temperatūra, atveriet vāku un iegremdējiet eļļā fritēšanas grozu ar salmiņiem. Gatavojiet ar atvērtu vāku līdz programmas darbības beigām.

SIERA FONDI

Sastāvdaļas 5-6 porcijām:

- 200 g Grijēra siera
- 200 g Ementāles siera
- 200 ml sausā baltvīna
- 1 ķiploka daiviņa
- 2 ēdamk. cietais
- 2 ēdamk. citrona sulas
- rīvīti muskatrieksti un melnie pipari pēc garšas

Pagatavošana:

1. Sieru rupji sarīvēt vai sagriezt mazos kubiņos.
2. Cieti rūpīgi sajaukt ar citrona sulu.
3. Ķiploku saspiešu un ar to ierīvēt trauku, ķiploka atliekas atstāt trauka dibenā.
4. Ieliet vīnu un 10 minūtes ieslēgt režīmu Manuālie iestatījumi (Multicook, Мультиповар), iestatīt 92°C temperatūru. Labi uzkarstēt, taču ne līdz vārīšanās temperatūrai.
5. Maisot, pa nelielām porcijām pievienot sieru. Katru jaunu siera porciju pievienot pēc iepriekšējās izšķīšanas.
6. Rūpīgi samaisot, pievienot cietais maisījumu.
7. Pievienot muskatriekstus un piparus. Samaisīt un pagaidīt, līdz siera masa sāk burbuļot.
8. Pārliet maisījumu fondī traukā un pasniegt.

PADOMS

Ja fondī ir pārāk biezs, pievienot vīnu.

GAĻAS BULJONS

Sastāvdaļas 6-8 porcijām:

- 500 g liellopa gaļas ar kaulu
- 1 sīpols
- 1 neliels burkāns
- 1 lauru lapa
- 2-3 smaržīgo piparu graudiņi
- sāls pēc garšas

Pagatavošana:

1. Gaļu nomazgāt un ielikt traukā. Ieliet 2-2,5 litrus ūdens, aizvērt vāku un 2 stundas ieslēgt režīmu Vārīšana (Boil, Варка).
2. Kad buljons gandrīz sāk vārīties, atvērt vāku un rūpīgi nosmelt putas. Vārīt buljonu apmēram 5-7 minūtes ar atvērtu vāku, turpinot nosmelt putas. Kad putas vairs neveidojas, aizvērt vāku.
3. Dārzenus notīrīt un veselus ievietot buljonā vienu stundu pēc putu nosmelšanas.
4. 15 minūtes pirms vārīšanās beigām pievienot lauru lapu, piparus un sāli.
5. No gatavā buljona dārzenus izņemt un izmest, buljonu izkāst.

PADOMS

Šo buljonu var izmantot zupu, mērču pagatavošanā, kā arī pievienot pie gaļas vai dārzenu sautēšanas. Ja plānojat izvārīt dārzenu zupu, izmantojot gaļas buljonu, vārot buljonu, nav nepieciešams pievienot dārzenus, piedevas un sāli.

BORŠČS AR PUPIŅĀM

Sastāvdaļas 5-6 porcijām:

- 400 g liellopa krūtiņas (labāk ar kaulu)
- 20 g cūkas speķa
- 1 ēdamk. augu eļļas
- 1 liela bietē
- 1 kārba balto vai sarkano konservēto pupiņu
- 1 sīpols
- 1 selerijas kāts
- 1 burkāns
- 150 g svaigu kāpostu
- 4 ķiploka daiviņas
- 1 ēdamk. tomātu pastas

1 tomāts

1 neliels sarkans saldais pipars

2 ēdamk. ābolu vai baltvīna etiķa

1 tējķ. cukura

lauru lapa

3-4 smaržīgo piparu graudiņi

melnie maltie pipari un sāls pēc garšas

pētersīļi un dilles pēc garšas

Pagatavošana:

1. Izvērt gaļas buljonu (skat. receptē "Gaļas buljons").
2. Notīrīt visus dārzeņus. Bieti sagriezt salmiņos, burkānu rupji sarīvēt, sīpolu smalki sagriezt. No saldā pipara izņemt sēklas un šķērssienu, tomātu nomizot. Piparu un tomātu sagriezt mazos kubiņos. Kāpostu saēvelēt salmiņos, ķiploku saberzt.
3. Traukā ielikt smalki sagrieztu speķi, ieliet augu eļļu un 30 minūtes ieslēgt režīmu Cepšana (Fry, Жарка).
4. Kad speķis ir nedaudz izkusis, ievietot traukā sīpolu, seleriju un burkānu. Maisot, apcept dārzeņus, līdz tie kļūst mīksti.
5. Pievienot bieti un saldo piparu, ieliet 1 ēdamk. etiķa, samaisīt un kopā apcept 2 minūtes, turpinot maisīt.
6. Ieliet traukā 3 mērglāzes buljona, pievienot tomātu pastu, vēl 1 ēdamk. etiķa, cukuru un sautēt dārzeņus līdz programmas darba beigām.
7. Ieliet traukā 2 litrus buljona, ievietot gaļu un 1 stundu ieslēgt režīmu Zupa (Soup, Cyn).
8. Konservētās pupiņas no kārbas ievietot caurdurī, lai notecētu šķidrums. Kad borščs sāk vārīties, pievienot pupiņas.
9. Pēc 15 minūtēm pievienot kāpostu, tomātu, ķiploku, piedevas un sāli, vārīt līdz programmas darba beigām.
10. Pirms pasniegšanas pārkaisīt ar dillēm un pētersīļiem. Pasniegt ar krējumu.

PADOMS

Pēc vēlēšanās konservētās pupiņas var aizvietot ar svaigām sviesta pupiņām vai izmantot abus pupiņu veidus.

RASOĻŅIKS AR RĪSIEM

Sastāvdaļas 5-6 porcijām:

500 g liellopa krūtiņa

1 sīpols

1 burkāns

2 sāļti gurķi

100 g apaļo rīsu

2 kartupeļi

1 glāze gurķu sāļjuma

2 lauru lapas, žāvēti zaļumi

selerijas pēc garšas

melnie un sarkanie maltie pipari, sāls pēc garšas

Pagatavošana:

1. Burkānu rupji sarīvēt, sīpolu smalki sagriezt. Kartupeļus nomizot, gurķus un kartupeļus sagriezt kubiņos.
2. Gaļu sagriezt porciju gabalos, ievietot traukā, uzliet 2 litrus ūdens un 2 stundas ieslēgt režīmu Zupa (Soup, Cyn).
3. Kad buljons gandrīz sāk vārīties, atvērt vāku un rūpīgi nosmelt putas. Vārīt buljonu apmēram 5-7 minūtes ar atvērtu vāku, turpinot nosmelt putas. Kad putas vairs neveidojas, aizvērt vāku.
4. Pēc stundas ievietot dārzeņus, ieliet gurķu sāļjumu, pievienot garšvielas. 20 minūtes pirms programmas darba beigām ievietot nomazgātus rīsus.
5. Pirms pasniegšanas pārkaisīt ar smalki sagriežtiem pētersīļiem, pasniegt ar krējumu.

PADOMS

Rīsu vietā var izmantot pērļu grūbas. Šādā gadījumā nomazgātās grūbas ir jāpievieno zupai uzreiz pēc buljona uzvārīšanās.

PUPIŅU ZUPA AR BEKONU

Sastāvdaļas 3–4 porcijām:

200 g balto pupiņu
 100 g bekona
 1,2 l dārzeņu buljona
 30 g kukurūzas miltu
 1/2 burkāna
 1/2 sīpola
 1/2 selerijas kāta
 1 ēdamk. tomātu pastas
 1 lauru lapu
 1 rozmarīna zariņš
 1 ēdamk. olīveļļas
 melnie maltie pipari un sāls pēc garšas

Pagatavošana:

1. Pupiņas iemērk aukstā ūdenī un atstāt uz nakti. Pirms pagatavošanas pupiņas nomazgāt.
2. Bekonu sagriezt plānās šķēlēs. Burkānu rupji sarīvēt, sīpolu un seleriju smalki sagriezt.
3. Traukā ieliet olīveļļu, ievietot rozmarīna zariņu un 15 minūtes ieslēgt režīmu Cepšana (Fry, Жарка). Uzkarstējā eļļā izlikt bekonu un, apmaisot, to apcept, līdz iegūta zeltaina garoza. Ievietot atsevišķā šķīvī.
4. Tajā pašā eļļā nedaudz apcept dārzeņus. Ievietot atsevišķā šķīvī.
5. Ievietot traukā pupiņas, tomātu pastu, ieliet dārzeņu buljonu. Samaisīt un 1 stundu ieslēgt režīmu Zupa (Soup, Cyn).
6. Miltus rūpīgi samaisīt nelielā buljona daudzumā. Kad zupa uzvārijusies, ieliet miltu maisījumu, ievietot apceptos dārzeņus, lauru lapu, piparus un sāli. Samaisīt un vārit līdz programmas darba beigām.
7. Pirms pasniegšanas katrā porcijā ielikt apceptā bekona šķēles.

PADOMS

Kukurūzas miltu vietā var izmantot kviešu miltus.

UNGĀRU GULAŠA ZUPA

Sastāvdaļas 3–4 porcijām:

600 g liellopu gaļas
 1 sīpols
 2 kartupeļi
 2 tomāti
 1 saldaiss pipars
 1 ēdamk. tomātu pastas
 2 ķiploka daiviņas
 1 mazs asaais pipars
 2 ēdamk. augu eļļas
 paprika, ķimenes, sāls pēc garšas

Pagatavošana:

1. Liellopa gaļu nomazgāt un sagriezt mazos kubiņos (3-4 cm), apkaisīt ar sāli. Notīrīt ķiploku un sagriezt uz pusēm. Aso piparu pārgriezt gareniski uz pusēm, izņemt sēklas. Saldajam piparam izņemt sēklas un starpsienu, nomizot tomātus un kartupeļus. Visus dārzeņus sagriezt mazos kubiņos.
2. Traukā ieliet eļļu, ievietot aso piparu un ķiploku, un uz 25 minūtēm ieslēgt režīmu Cepšana (Fry, Жарка). Izkarstēt eļļā ķiploku un piparu, pēc tam izņemt un izmest.
3. Tajā pašā eļļā ievietot sīpolu un saldo piparu, 2 minūtes nedaudz apcept.
4. Pievienot gaļu un nedaudz apcept aromātiskajā eļļā ar dārzeņiem (nepārcept gaļu līdz garozas izveidei).
5. Pievienot tomātus, samaisīt un ļaut vārīties līdz programmas darba beigām.
6. Ieliet traukā 1 litru ūdens, aizvērt vāku un 1 stundu un 30 minūtes ieslēgt režīmu Zupa (Soup, Cyn).
7. Pusstundu pēc uzvārišanās pievienot kartupeļus, tomātu pastu, papriku un ķimenes. 10 minūtes pirms vārīšanas beigām pēc garšas pievienot sāli.

PADOMS

Lai zupa būtu mazāk asa, to pasniegt ar kraukšķīgu baltmaizi un saldo krējumu.

TOMĀTU ZUPA

Sastāvdaļas 3–4 porcijām:

- 1,5 kg gatavu tomātu
- 2 sīpoli
- 5 ķiploka daiviņas
- 50 ml sausa sarkanvīna
- 3 ēdamk. tomātu pastas
- 2 ēdamk. olīveļļas
- 100 g krējuma ar pazeminātu tauku saturu
- 1 ēdamk. žāvēta bazilika, oregano un pētersīļu (vai Provansas garšvielu) maisījuma
- melnie maltie pipari un sāls pēc garšas

Pagatavošana:

1. Nomizot tomātus un blenderī pārstrādāt biezeni. Sīpolu smalki sagriezt, ķiploku sakapāt.
2. Traukā ieliet olīveļļu un 10 minūtes ieslēgt režīmu Cepšana (Fry, Жарка). Labi uzkaršētā eļļā ievietot sīpolu un ķiploku, apcept zeltainus.
3. Cepšanas beigās pievienot vīnu un tomātu pastu. Rūpīgi samaisīt.
4. Programmas darba beigās pievienot tomātu biezeni, krējumu, zaļumus, piparus un sāli, samaisīt un 40 minūtes ieslēgt režīmu Zupa (Soup, Cyn). Vārīt, periodiski samaisot.
5. Pasniegt ar krējumu.

PADOMS

Pagatavojot zupu no svaigiem tomātiem, nav nepieciešams pievienot buljonu vai ūdeni – tomātos ir daudz sulas, kas ir pietiekami zupas izvārīšanai.

LĒNI SAUTĒTA TEĻA GAĻA AR ĀBOLIEM

Sastāvdaļas 3–4 porcijām:

- 500 g teļa vai liellopa gaļas labas kvalitātes
- 2 lieli saldskābi āboli
- 1/2 glāzes ābolu sulas
- 1 tējķ. sāls
- lauru lapa, smaržīgo piparu graudiņi

Pagatavošana:

1. Teļa gaļu sagriezt 2x2 cm kubiņos, apkaisīt ar sāli. Ābolus pārgriezt uz pusēm, izņemt serdi un sagriezt lielās daļās, atstājot mizu.
2. Traukā ievietot ābolus un teļa gaļu, pievienot ābolu sulu, samaisīt. Aizvērt vāku, 2 stundas ieslēgt režīmu Lēna pagatavošana (Slow cook, Томление).
3. Periodiski samaisot, gatavot līdz programmas darba beigām. Pēc stundas pievienot lauru lapu un piparus.

LIETOTĀJA IEVĒRĪBAI

Gaļas lēnās sautēšanas laikā bez īpašas vajadzības nepievienojiet ūdeni, gaļai ir jāgatavojas savā sulā.

GULAŠS

Sastāvdaļas 3–4 porcijām:

- 600 g liellopa filejas
- 2 sīpoli
- 2 ēdamk. tomātu pastas
- 2 ēdamk. miltu
- 2 ēdamk. sviesta
- 3 ēdamk. skāba krējuma
- 1 lauru lapa
- 3-4 smaržīgo piparu graudiņi
- melnie un sarkanie maltie pipari, sāls pēc garšas
- pētersīļi

Pagatavošana:

1. Gaļu nomazgāt, nosusināt, sagriezt lielos kubiņos. Sīpolu smalki sagriezt.
2. Traukā ievietot sviestu un 25 minūtes ieslēgt režīmu Cepšana (Fry, Жарка). Kad krējums ir labi uzkaršēts, ievietot gaļu un, apmaisot, to apcept.
3. Kad gaļas sula ir gandrīz pilnībā iztvaikojusies, pievienot sīpolu un turpināt apcept līdz programmas darba beigām.
4. Ar miltiem pārkaisīt gaļu ar sīpolu, samaisīt. Ieliet 3 mērglāzes silta ūdens, pievienot sāli, tomātu pastu, lauru lapu un piparus, samaisīt.
5. Aizvērt vāku un 1 stundu 10 minūtes ieslēgt režīmu Sautēšana (Stew, Тушение). Gatavot, periodiski samaisot. 15 minūtes pirms programmas darba beigām pievienot skābo krējumu.
6. Pirms pasniegšanas pārkaisīt ar zaļumiem.

GAĻA MEKSIKĀŅU GAUMĒ

Sastāvdaļas 3-4 porcijām:

- 400 g maltas liellopu gaļas
- 600 g konservētu sarkano pupiņu
- 250 g konservētu tomātu
- 1/3 sarkana asā pipara
- 2 sīpoli
- 2 ēdamk. augu eļļas
- 1 tējķ. cukura
- 1/2 tējķ. ķimeņu
- sāls, maltie melnie pipari pēc garšas

Pagatavošana:

1. Sīpolu, tomātus un piparu smalki sagriezt.
2. Traukā ieliet eļļu un 15 minūtes ieslēgt režīmu Cepšana (Fry, Жарка).
3. Labi uzksrētā eļļā ievietot sīpolus un 5 minūtes apcept, maisot.
4. Pievienot malto gaļu un apcept, maltās gaļas gabaliņus samaisot un izmīcot ar lāpstiņu.
5. Pēc programmas darba beigām pievienot malto gaļu, tomātus, aso piparu, cukuru, ķimenes, sāli un piparus, samaisīt. Aizvērt vāku un 20 minūtes ieslēgt režīmu Sautēšana (Stew, Тушение).

MALTĀS GAĻAS BUMBIŅAS

Sastāvdaļas 2-3 porcijām:

- 250 g maltas liellopu gaļas
- 1 ēdamk. cietes
- 1 ola
- 1/3 tējķ. sojas mērces
- žāvēti pētersīļi, pēc garšas

Pagatavošana:

1. Visas sastāvdaļas samaisīt un rūpīgi izmīcīt (šim nolūkam vislabāk lietot blenderi).
2. Izveidot apaļus tefteljus grieķu rieksta lielumā, salikt tefteljus tvaicēšanas tvertnē.
3. Traukā ieliet 1 litru ūdens, uzstādīt tvertni, aizvērt vāku un 30 minūtes ieslēgt režīmu Tvaiks (Steam, Пар).
4. Pasniegt ar dārzeņu rotājumu.

PLOVS

Sastāvdaļas 6-5 porcijām:

- 500 g jēra gaļas
- 50 g jēra tauku
- 500 g rīsu (4 mērglāzes, vislabāk gargraudu rīsu)
- 1 neliels burkāns
- 1/2 sīpola
- 3-4 ķiploka daiviņas
- 5 g žāvētu bārbeļu ogu
- romiešu ķimenes, safrāns, baltie un melnie pipari, koriandrs pēc garšas
- svaigi zaļumi un sāls pēc garšas

Pagatavošana:

1. Jēra gaļu nomazgāt un sagriezt 20-30 g gabaliņos. Burkānus sagriezt tievos salmiņos, sīpolu smalki sagriezt. Rīsus rūpīgi nomazgāt tekošā ūdenī.
2. Traukā ievietot smalki sagrieztus jēra taukus un 30 minūtes ieslēgt režīmu Cepšana (Fry, Жарка). 5 minūtes apcept jēra taukus līdz zeltainai krāsai.
3. Ielikt traukā ar taukiem pusi jēra gaļas un visu kopā apcept, vienlaikus maisot, līdz gaļa kļuvusi nedaudz sāta.
4. Izlikt gaļu uz šķīvja, iztecinātos taukus izmest (necepiet uzreiz visu gaļu, jo iztecējusi sula apgrūtinās apcepšanu, un plova garša pasliktināsies). Pēc tam apcept otro gaļas porciju.
5. Pēc otrās gaļas porcijas apcepšanas ielikt visu gaļu atpakaļ traukā un pievienot burkānu. Apmaisot, apmēram 5 minūtes turpināt apcepšanu.
6. Ievietot traukā sīpolu un, maisot, turpināt apcepšanu vēl apmēram 4-5 minūtes.
7. Iebērt piedevas, žāvētās bārbeļu ogas, samaisīt, visu kopā gatavot vēl apmēram 1-2 minūtes (līdz programmas darba beigām).
8. Uz gaļas uzbērt rīsus (nemaisīt).
9. Ieliet traukā ūdeni ar pievienotu sāli, lai ūdens līmenis būtu apmēram 1 cm virs rīsiem. Uzlikt veselās ķiploka daiviņas. Aizvērt vāku un 30 minūtes ieslēgt režīmu Plovs (Pilaf, Плов). Pagatavošanas laikā nemaisīt.
10. Pirms pasniegšanas sabērt rīsus kaudzītē, vīrsū uzlikt gaļu, apkaisīt ar kapātiem zaļumiem.

JĒRA KRŪTIŅA AR DĀRZEŅIEM**Sastāvdaļas 3-4 porcijām:**

500 g jēra gaļas (krūtiņas vai ribas)

1 sīpols

1 tomāts

1 mazs asais pipars

1 ēdamk. kausēta sviesta

žāvēts timiāns pēc garšas

melnie maltie pipari un sāls pēc garšas

Pagatavošana:

1. Gaļu nomazgāt un sagriezt lielos gabalos, sīpolu sagriezt plānos pusgredzenos, tomātu un aso piparu sagriezt biežās šķēlēs.
2. Ievietot gaļu traukā un 2,5 stundas ieslēgt režīmu Lēna pagatavošana (Slow cook, Томление).
3. Kad uzlikts vāks, sautēt gaļu bez ūdens un garšvielām, periodiski samaisot.
4. Kad sula ir gandrīz visa iztvaikojusī (apmēram pēc 2 stundām), pievienot kausēto sviestu, sāli, piparus un timiānu. Samaisīt un vēl 5 minūtes turpināt sautēšanu.
5. Izlikt uz gaļas sīpolus, piparus un tomātus, uzkaisīt sāli. Aizvērt vāku un turpināt sautēšanu līdz programmas darba beigām (apmēram 20-25 minūtes), līdz sula izdalījiesies no dārzeņiem. Šajā laikā samaisīt vienu reizi.
6. Pirms pasniegšanas uzliet pagatavoto mērci.

JĒRA GAĻAS KARIJS AR SĪPOLU**Sastāvdaļas 5-6 porcijām:**

700 g jēra gaļas filejas

1 sīpols

3 ķiploka daiviņas

1/3 tējķ. kurkuma

1/2 tējķ. karija

1/4 tējķ. malta čili pipara

4 ēdamk. sakapātu kinzas

1 ēdamk. sakapātu piparmētru

2 ēdamk. citrona sulas

1 ēdamk. cietes

sāls pēc garšas

Pagatavošana:

1. Jēra gaļu sagriezt 2,5 x 2,5 cm kubiņos. Sīpolu sagriezt plānos gredzenos, ķiploku smalki sakapāt.
2. Jēra gaļu ievietot traukā, pievienot sīpolus, sāli, čili piparus, ķiplokus, kurkumu, kariju.
3. Ieliet 3 mērglāzes ūdens, samaisīt.
4. Aizvērt vāku un 1 stundu ieslēgt režīmu Lēna pagatavošana (Slow cook, Томление). Gatavot, periodiski samaisot.
5. Pēc gatavošanas beigām atvērt vāku un 20 minūtes ieslēgt režīmu Cepšana (Fry, Жарка), uzkarsēt ēdienu līdz spēcīgai vārīšanai un gatavot, neaizverot vāku.
6. Atsevišķā traukā sajaukt citrona sulu un cieti. 3 minūtes pirms pagatavošanas beigām pievienot ēdienam kinzu un piparmētras.
7. Izlikt uz šķīvja, apliet ar mērci un izrotāt ar svaigu piparmētru, kinzas zariņiem un sarkanā čili pipara gredzeniem.

TVAICĒTA JAUNA JĒRA GAĻA**Sastāvdaļas 2-3 porcijām:**

400 g jēra gaļas (mikstums)

3-6 ķiploka daiviņas

3 lauru lapas

2 tējķ. žāvētu bazilika un rozmarīna maisījuma

melnie maltie pipari un sāls pēc garšas

Pagatavošana:

1. Gaļu nomazgāt, nogriezt tauku un plēves pārpalikumu. Sagriezt 1 cm šķēlēs un viegli sasist no abām pusēm. Nosusināt ar papīra salveti. Ķiploku sakapāt, lauru lapu samalt dzirnaviņās (vai izmantot jau gatavu samaltu)
2. Gaļu ierīvēt ar sāli, kā arī ķiploka un garšvielu maisījumu, un stundu atstāt ledusskapī.
3. Traukā ieliet 1,5 litrus ūdens. Uzlikt jēra gaļu vairākās kārtās tvaicēšanas tvertnē un uzstādīt tvertni traukā.
4. Aizvērt vāku, 1 stundu un 30 minūtes ieslēgt režīmu Tvaiks (Steam, Пар).

LIETOTĀJA IEVĒRĪBAI

Jo ilgāk gaļa tiek marinēta, jo mazāks ir ēdiena pagatavošanas laiks.

CŪKGAĻA AR SĒNĒM

Sastāvdaļas 3-4 porcijām:

500 g cūkgaļas

10 lieli šampinjoni

1 sīpols

2 ķiploka daiviņas

3 ēdamk. augu eļļas

100 ml skābā krējuma

100 ml ūdens

melnie maltie pipari un sāls pēc garšas

Pagatavošana:

1. Cūkgaļu sagriezt nelielos gabalos, apkaisīt ar sāli un pipariem. Šampinjonus notīrīt un sagriezt plānās šķēlēs. Sīpolus smalki sagriezt, ķiploku sakapāt.
2. Traukā ieliet augu eļļu un 25 minūtes ieslēgt režīmu Cepšana (Fry, Жарка).
3. Labi uzkarstēt eļļā ievietot sīpolu un ķiploku, un 5 minūtes viegli apcept.
4. Pievienot cūkgaļu un turpināt apcepšanu, līdz sula izdalījusies no gaļas.
5. Ievietot šampinjonus un turpināt pagatavošanu, līdz šķidrums ir pilnībā iztvaikots un gaļa kļuvusi nedaudz sārta (līdz programmas darba beigām).
6. Pievienot 100 ml skābā krējuma, 100 ml ūdens, samaisīt, aizvērt vāku un 20 minūtes ieslēgt režīmu Sautēšana (Stew, Тушение).

CŪKGAĻA AR ŽĀVĒTĀM PLŪMĒM

Sastāvdaļas 3-4 porcijām:

500 g cūkgaļas

60-70 g žāvētu plūmju

1 sīpols

melnie maltie pipari un sāls pēc garšas

Pagatavošana:

1. Cūkgaļu sagriezt 2x2 cm gabalos. Sīpolus sagriezt pusgredzenos. Nomazgāt žāvētās plūmes.
2. Cūkgaļai pievienot sāli, ievietot traukā, uzbērt sīpolus. Aizvērt vāku un 2 stundas ieslēgt režīmu Lēna pagatavošana (Slow cook, Томление).
3. Kad gaļa sāk suloties, samaisīt.
4. Pēc stundas pievienot žāvētās plūmes un piparus. Samaisīt un gatavot līdz programmas darba beigām.
5. Pirms pasniegšanas pārkaisīt ar pētersīļiem.

CŪKGAĻA AR BAKLAŽĀNIEM

Sastāvdaļas 3-4 porcijām:

700 g liesas cūkgaļas

2 lieli baklažāni

1 sīpols

4 ķiploka daiviņas

1/2 glāzes žāvētu tomātu

4 ēdamk. olīveļļas

baziliks, paprika, oregano, maltie melnie pipari
sāls pēc garšas

Pagatavošana:

1. Cūkgaļu nomazgāt un sagriezt nelielos kubiņos, apkaisīt ar sāli un pipariem. Baklažānus nomazgāt un sagriezt 1 cm biežās šķēlēs, nenomizojot. Ieziest šķēles ar olīveļļu (3 ēdamk.) un ielikt traukā.
2. 25 minūtes ieslēgt režīmu Cepšana (Fry, Жарка). Apcept baklažānus, līdz sārta, tos bieži apmaisot. Izlikt uz šķīvja, uzbērt nedaudz sāls.
3. Traukā ieliet 1 ēdamk. olīveļļas un 15 minūtes ieslēgt režīmu Cepšana (Fry, Жарка).
4. Apcept cūkgaļu, līdz šķidrums iztvaikojis (10 minūtes). Pievienot sīpolus, ķiplokus, žāvētos tomātus un garšvielas, vienlaikus maisot, kopā apcept līdz programmas darba beigām.
5. Pievienot 1 mērglāzi ūdens, samaisīt, aizvērt vāku un 35 minūtes ieslēgt režīmu Sautēšana (Stew, Тушение).
6. 10 minūtes pirms pagatavošanas beigām ievietot traukā baklažānus, samaisīt.

VISTU KRŪTIŅAS KRĒJUMA MĒRCĒ**Sastāvdaļas 2-3 porcijām:**

2 vistas krūtiņas
 1 ēdamk. miltu
 150 g svaigu šampinjonu
 50 ml saldā krējuma
 200 ml vistas buljona
 1 ķiploka daiviņa
 1/2 tējķ. salvijas
 3 zaļie sīpolloki
 melnie maltie pipari un sāls pēc garšas

Pagatavošana:

1. Vistu krūtiņas sagriezt plānos salmiņos šķērsvirzienā šķiedrām, uzkaisīt sāli.
2. Sēnes notīrīt un sagriezt plānās šķēlēs, zaļos sīpollokus sagriezt, ķiplokus sakapāt.
3. Ievietot krūtiņas traukā, pievienot sēnes, zaļos sīpollokus un ķiplokus, ieliet pusi buljona. Aizvērt vāku un 50 minūtes ieslēgt režīmu Sautēšana (Stew, Тушение) . Gatavot, maisot un pielejot buljonu atkarībā no iztvaikotā šķidruma.
4. Samaisīt bļodiņā krējumu un miltus.
5. 10 minūtes pirms sautēšanas beigām ieliet traukā sagatavoto maisījumu, pievienot salviju un piparus. Samaisīt un turpināt gatavošanu, periodiski maisot.
6. Pasniegt ar pastu vai rīsiem.

TĪTARS AR DĀRZEŅIEM**Sastāvdaļas 3-4 porcijām:**

500 g tītara filejas
 1 saldais pipars
 1 sarkanais sīpols
 1 purava kāts (baltā daļa)
 1 burkāns
 150 ml sausā baltvīna
 1 ēdamk. šķidra medus
 safrāns un melnie maltie pipari pēc garšas
 sāls pēc garšas

Pagatavošana:

1. Tītara fileju nomazgāt, nosusināt un sagriezt 3x3 cm kubiņos.
2. Saldajam piparam izņemt sēklas un šķērsienas, sagriezt lielos pusgredzenos, burkānu un puravu sagriezt biežās šķēlēs, sarkano sīpolu smalki sagriezt.
3. Atsevišķā traukā medu samaisīt ar sāli un pipariem, ar medu pārliet tītara gabaliņus, rūpīgi samaisīt un atstāt 1 stundu.
4. Traukā ieliet augu eļļu un 15 minūtes ieslēgt režīmu Cepšana (Fry, Жарка). Labi uzkarstētā eļļā ievietot tītaru un 5 minūtes apcept.
5. Pievienot dārzeņus, samaisīt un turpināt apcepšanu, periodiski apmaisot, līdz programmas darba beigām. Uzmanīties, lai dārzeņi un gaļa nepiedegtu.
6. Pievienot safrānu un vīnu, samaisīt. Aizvērt vāku un 1 stundu un 30 minūtes ieslēgt režīmu Lēna pagatavošana (Slow cook, Томление). Gatavot, laiku pa laikam samaisot.
7. Pasniegt ar rīsiem, pārlejot gaļu un rīsus ar pagatavoto mērci.

TVAICĒTA FORELE

Sastāvdaļas 2-3 porcijām:

1 forele

1 citronš

sāls un garšvielas pēc garšas

Pagatavošana:

1. Foreli nomazgāt, sagriezt porciju gabalos un nosusināt ar papīra salveti. Citronu sagriezt plānās šķēlītēs.
2. Ierīvēt zivi ar sāli un pipariem, aplacīt ar citrona sulu. Ievietot zivi tvaicēšanas tvertnē. Uz katra zivs gabala uzlikt citrona šķēlīti, pēc garšas apkaisīt ar sausām garšvielām.
3. Traukā ieliet 1 litru ūdens, uzstādīt traukā tvertni ar zivi.
4. Aizvērt vāku un 20 minūtes ieslēgt režīmu Tvaiks (Steam, Паp).

PADOMS

Pēc zivs pagatavošanas izmazgājiet multivārāmā katlā trauku un iekšējo vāku, pēc tam uzvāriet traukā ūdeni ar citrona šķēlīti, lai likvidētu zivs smaku.

KRĒJUMĀ CEPTA KARPA

Sastāvdaļas 2 porcijām:

1 neliela karpa (700 g)

2 ēdamk. miltu

200 g skābā krējuma

2 ēdamk. augu eļļas

sāls pēc garšas

Pagatavošana:

1. Karpu izkūpāt, notīrīt zvīņas, nogriezt spuras, no galvas izgriezt žaunas. Rūpīgi nomazgāt un nosusināt. Uzkaisīt sāli, apvelt miltos.
2. Traukā ieliet eļļu, ievietot karpu un 20 minūtes ieslēgt režīmu Cepšana (Fry, Жарка). Vienmērīgi apcept karpu no abām pusēm.
3. Pēc programmas darba beigām pārliet karpu ar krējumu, 15 minūtes ieslēgt režīmu Manuālie iestatījumi (Multicook, Мультиповар), iestatīt 100°C temperatūru.

ZIVS DĀRZEŅU MARINĀDĒ

Sastāvdaļas 3-4 porcijām:

500 g jūras zivs filejas (piemēram, tuncis)

3 ēdamk. miltu panēšanai

5-6 ēdamk. augu eļļas

melnie maltie pipari un sāls pēc garšas

Marinādei:

2 burkāni

1 pētersīļa sakne

1 selerijas sakne

1 sīpols

1/2 glāzes tomātu biezeņa

2 ēdamk. tomātu pastas

1 ēdamk. cukura

2 ēdamk. vīna etiķa

1 lauru lapa

2 krustnagliņas

smaržīgo piparu graudiņi un sāls pēc garšas

Pagatavošana:

1. Zivs fileju sagriezt porciju gabalos, nosusināt ar papīra salveti. Uzkaisīt sāli, piparus, apvelt miltos.
2. Sīpolu sagriezt pusgredzenos, burkānu rupji sarīvēt vai sagriezt salmiņos, saknes sagriezt salmiņos.
3. Traukā ieliet augu eļļu un 40 minūtes ieslēgt režīmu Cepšana (Fry, Жарка). Zivi apcept līdz sārtas garoziņas izveidei, izlikt uz šķīvja, 25-30 minūtes.
4. Tajā pašā eļļā apcept sīpolus, burkānus un saknes. Apcepšanas beigās pievienot visas pārējās marinādes sastāvdaļas, samaisīt.
5. Aizvērt vāku un 30 minūtes ieslēgt režīmu Sautēšana (Stew, Тушение). Sautēt, periodiski samaisot. Ja nepieciešams, pievienot pusi glāzes ūdens vai zivs buljona.
6. Pagatavoto marinādi uzliet uz zivs un atdzesēt.

LIETOTĀJA IEVĒRĪBAI

Zivs marinādē būs garšīgāka, ja pirms pasniegšanas to 3-4 stundas ievietosiet ledusskapī. Ēdienu var uzglabāt ledusskapī 2 diennaktis.

MENCA AR TOMĀTIEM**Sastāvdaļas 2-3 porcijām:**

500 g mencas filejas

3 lieli tomāti

sauso garšvielu maisījums: fenhelis, pētersīļi, pipri-
ka, koriandrs, smaržīgie pipari

1 ēdamk. citrona sulas

sāls pēc garšas

Pagatavošana:

1. Zivs fileju nomazgāt, sagriezt porciju gabalos. Nosusi-
nāt ar papīra salveti, no abām pusēm apkaisīt ar sāli.
Tomātus sagriezt biezos gredzenos.
2. Ievietot traukā pusi tomātu, virsū uzlikt zivi, apkaisīt
ar garšvielām un aplacīt ar citrona sulu. Pārklāt ar
pārējiem tomātiem.
3. Aizvērt vāku un 1 stundu ieslēgt režīmu Lēna pagata-
vošana (Slow cook, Томление). Pagatavošanas laikā
nemaisīt.
4. Pasniegt ar rīsiem.

MĒRCE PASTAI AR JŪRAS VELTĒM**Sastāvdaļas 2-3 porcijām:**

400 g kokteiļa no saldētām jūras veltēm (garneles,
kalmāri, ķemmes gliemenes, mīdijas)

1 neliels sīpols

1 ķiploka daiviņa

1 ēdamk. tomātu pastas

1 ēdamk. sojas mērces jūras veltēm

1/2 mērglāzes saldā krējuma

1 ēdamk. olīveļļas

rozmarīns, estragons, maltie melnie pipari, sāls
pēc garšas

2 ēdamk. saberzta cieta siera pēc garšas

pētersīļi pēc garšas

Pagatavošana:

1. Jūras veltes pirmam atsaldēt, nomazgāt un ūdeni
notecināt caurdurī.
2. Sīpolu un ķiploku smalki sagriezt.
3. Traukā ieliet olīveļļu un 25 minūtes ieslēgt režīmu
Cepšana (Fry, Жарка).
4. Uzkarstēt eļļā ievietot sīpolus, ķiplokus un 3-4 minū-
tes viegli apcept.
5. Pievienot jūras veltes un, maisot, turpināt apcepšanu.
Kad no jūras veltēm izdalās sula, pievienot garšvielas
un turpināt gatavošanu, maisot un neaizverot vāku.
6. Kad šķidrums ir līdz pusei iztvaikojis (apmēram pēc
10-12 minūtēm), pievienot sojas mērci un 5 minūtes
turpināt gatavot.
7. Pēc tam traukā pievienot tomātu pastu un turpināt
gatavot līdz programmas darba beigām.
8. Pievienot saldo krējumu, samaisīt un paturēt zem
vāka, līdz krējums pārtrauks vārties.

PADOMS

*Pirms pasniegšanas samaisīt mērci ar pastu,
apkaisīt ar saberzto sieru un smalki sagriežtiem
pētersīļiem.*

GARNELES KARIJA MĒRCĒ

Sastāvdaļas 3-4 porcijām:

500 g notīrītu saldētu garneļu
 2 ēdamk. olīveļļas
 1 purava kāts (baltā daļa)
 3 ēdamk. tomātu biezeņa
 1 tējķ. karija
 ingvera saknes gabaliņš 1 cm (vai 1/2 tējķ. sausā ingvera)
 7-8 ķiršu tomātu
 1 ēdamk. citrona (vai laima) sulas
 1 ķiploka daiviņa
 1/2 mērglāze saldā krējuma
 melnie maltie pipari un sāls pēc garšas

Pagatavošana:

1. Garneles atkausēt, izņemt zarnu vēnu, nomazgāt. Ingveru notīrīt un sagriezt plānos salmiņos. Puravu un ķiploku smalki sagriezt, ķiršu tomātus pārgriezt uz pusēm.
2. Traukā ieliet olīveļļu un 30 minūtes ieslēgt režīmu Sautēšana (Stew, Тушение).
3. Sakarsētajā eļļā ielikt puravu, ķiploku un sāls šķipsnu. Maisot, 5-6 minūtes sautēt puravu eļļā.
4. Pievienot tomātu biezeni, kariju, ingveru un, maisot, turpināt gatavot 5 minūtes.
5. Pievienot tomātus un visu kopā sautēt vēl 2-3 minūtes.
6. Ievietot traukā garneles, pievienot laima sulu, sāli, samaisīt, aizvērt vāku un turpināt gatavot līdz programmas darba beigām, periodiski samaisot.
7. Pēc programmas darba beigām pievienot saldo krējumu, samaisīt un atstāt ēdienu 10 minūtes zem vāka. Pasniegt ar rīsiem.

OMLETE

Sastāvdaļas 3-4 porcijām:

8 olas
 2 ēdamk. olīveļļas
 3-4 zaļie sīpolloki
 3 ēdamk. saberzta Parmas siera
 mazs asaais sarkanais pipars
 melnie maltie pipari un sāls pēc garšas

Pagatavošana:

1. Piparam izņemt sēklas un šķērssienu, un sagriezt plānos pusgredzenos. Zaļos sīpollokus smalki sagriezt.
2. Traukā ieliet olīveļļu, 15 minūtes ieslēgt režīmu Ma-nuālie iestatījumi (Multicook, Мультиповар), iestatīt 130°C temperatūru.
3. Labi sakarsētā eļļā ievietot piparus, viegli apcept 1 minūti, neaizverot vāku.
4. Olas samaisīt ar sieru, zaļiem sīpollokiem, piebērt sāli un piparus.
5. Ieliet olas traukā, aizvērt vāku un gatavot līdz programmas darba beigām. Gatavo frittatu paturēt vēl 5 minūtes zem vāka režīmā Sildīšana (Keep warm, Подогрев).

SAUTĒTI SKĀBIE KĀPOSTI AR ĀBOLIEM**Sastāvdaļas 3-4 porcijām:***1 kg skābētu kāpostu**2 sīpoli**50 g speķa**200 g ābolu sulas**1 zaļš skābs ābols**10 kadiķa ogu**1 tējķ. cukura**ķīmenes, maltie melnie pipari pēc garšas***Pagatavošana:**

1. Speķi sagriezt mazos gabaliņos. Skābētos kāpostus nomazgāt un nospiest lieko sulu. Ābolus nomazgāt, pārgriezt uz pusēm, izņemt serdi un sagriezt plānās šķēlēs, nenomizojot. Sīpolus smalki sagriezt.
2. Traukā ievietot speķi un 15 minūtes ieslēgt režīmu Cepšana (Fry, Жарка).
3. Kad speķis ir nedaudz apcepts (3-4 minūtes), ievietot traukā kāpostus, ābolus un sīpolus, visu kopā apcept, maisot, līdz programmas darba beigām.
4. Pievienot ābolu sulu, cukuru, kadiķa ogas, piparus un 30 minūtes ieslēgt režīmu Sautēšana (Stew, Тушение). Sautēt kāpostus, periodiski samaisot.

LIETOTĀJA IEVĒRĪBAI

Šo vācu tradicionālo ēdienu pasniedz pie cisiņiem un ceptām kūpinātām desiņām.

ZIEDKĀPOSTI AR SAUSIŅIEM**Sastāvdaļas 3-4 porcijām:***1 neliela ziedkāposta galviņa**1/2 mērglāzes panēšanas sausiņu**2 olas**3 ēdamk. sviesta**sāls pēc garšas***Pagatavošana:**

1. Kāpostgalvu nomazgāt un sadalīt ziedkopās. Olas uzputot ar dakšiņu.
2. Traukā ieliet 1 litru ūdens, ievietot kāpostus tvaicēšanas tvertnē, ielikt tvertni traukā. Aizvērt vāku un 20 minūtes ieslēgt režīmu Tvaiks (Steam, Пар). Pēc pagatavošanas beigām izņemt tvertni, izliet ūdeni no trauka.
3. Traukā ievietot sviestu un 20 minūtes ieslēgt režīmu Cepšana (Fry, Жарка). Kāposta ziedkopas iemērk uzputotajās olās un apvijāt sausiņos.
4. Ievietot kāpostus labi sakarsētā sviestā un vienmērīgi apcept no visām pusēm, līdz iegūst zeltainu krāsu. Pasniegt ar krējumu.

PADOMS

Varat izmantot gatavus panēšanas sausiņus vai tos pagatavot paši. Šim nolūkam baltmaizes gabalus ir nepieciešams ierīvēt ar ķiplokiem, izžāvēt cepeškrāsnī, pēc tam samalt gaļas mašīnā vai sasmalcināt blenderī.

RATATUJS

Sastāvdaļas 3-4 porcijām:

- 1 baklažāns
- 3 tomāti
- 1 saldaiss pipars
- 2 kartupeļi
- 1 sīpols
- 2 ķiploka daiviņas
- 1 pētersīļu saišķis
- 100 g tomātu pastas
- 8 ēdamk. augu eļļas
- 1/2 tēj. maltu melno piparu
- 1/2 tēj. žāvēta bazilika
- 1/2 tēj. žāvēta mārsila
- 3 smaržīgo piparu graudiņi
- 1 lauru lapa
- sāls pēc garšas

Pagatavošana:

1. Nomizot tomātus. Kartupeļus un tomātus sagriezt kubiņos. Baklažānus sagriezt 1 cm biezs šķēlēs, nenoņemot mizu. Saldajam piparam izņem sēklas un šķērssienas, sagriezt kvadrātiņos. Sīpolu, ķiploku un pētersīļus smalki sakapāt.
2. Sagatavotos dārzeņus ievietot traukā, pievienot augu eļļu un tomātu pastu, samaisīt.
3. 1 stundu ieslēgt režīmu Sautēšana (Stew, Тушение) . Gatavot, periodiski samaisot.
4. 10 minūtes pirms programmas darba beigām pievienot garšvielas un sāli.
5. Pēc programmas darba beigām izlikt dārzeņus uz šķīvja, apliet ar sautēšanas laikā iegūto mērci. Izrotāt ar pētersīļiem.

KARTUPEĻI LAUKU GAUMĒ AR SKĀBO KRĒJUMU

Sastāvdaļas 2-3 porcijām:

- 500 g jaunu kartupeļu
- 2 ēdamk. sviesta
- 150 ml skābā krējuma (vai saldā krējuma)
- 1 lauru lapa
- 1/2 tēj. hmeli suneli
- sāls pēc garšas
- svaigas dilles

Pagatavošana:

1. Kartupeļus nomazgāt ar suku un sagriezt šķēlēs, nenomizojojot.
2. Traukā ievietot sviestu un 25 minūtes ieslēgt režīmu Cepšana (Fry, Жарка).
3. Kad sviests ir labi sakarsēts. ievietot kartupeļus un, periodiski apmaisot, apcept līdz zeltainas garoziņas iegūšanai.
4. Apkaisīt ar hmeli suneli, sāli. Pārliet ar skābo krējumu, pievienot lauru lapu, samaisīt.
5. Aizvērt vāku un 15 minūtes ieslēgt režīmu Sautēšana (Stew, Тушение) . Gatavot, periodiski samaisot.
6. Pirms pasniegšanas uzkaisīt dilles.

PADOMS

Pasniedz kā rotājumu gaļas vai zivju ēdieniem.

LOBIO

Sastāvdaļas 4-6 porcijām:

400 g pupiņu

3 sīpoli

3 vidēji tomāti

100 g grieķu riekstu

2-3 ķiploka daiviņas

100 ml augu eļļas

2 ēdamk. ābolu etiķa

kinza, pētersīļi, dilles, hmeli suneli, melnie un sarkanie maltie pipari, sāls pēc garšas

Pagatavošana:

1. Pupiņas sākotnēji 12 stundas vai uz nakti atstāt iemērkta aukstā ūdenī.
2. Pirms pagatavošanas pupiņas nomazgāt, ievietot traukā un apliet ar ūdeni, lai ūdens līmenis apmēram par 2,5-3 cm būtu augstāks par pupiņām.
3. Aizvērt vāku un 1 stundu ieslēgt režīmu Vārīšana (Boil, Варка). Novārtās pupiņas iebērt caurdurī.
4. Sīpolu smalki sagriezt, ķiploku sakapāt. Grieķu riekstus ne pārāk smalki sakapāt ar nazi. Nomizot tomātus un sagriezt tos kubiņos.
5. Traukā ieliet eļļu un 20 minūtes ieslēgt režīmu Cepšana (Fry, Жарка). Kad eļļa ir labi uzkaršēta, ievietot sīpolus un, maisot, tos apcept līdz tie paliek caurspīdīgi.
6. Pievienot tomātus, samaisīt un turpināt apcepšanu līdz programmas darba beigām, pēc tam pieliet etiķi.
7. Ievietot traukā pupiņas, grieķu riekstus, ķiplokus, zaļumus un garšvielas. Pieliet 1 mērglāzi ūdens.
8. Piebērt sāli, samaisīt un 30 minūtes ieslēgt režīmu Sautēšana (Stew, Тушение).

OMLETE AR ZAĻAJĀM PUPIŅĀM

Sastāvdaļas 2 porcijām:

150 g zaļo pākšu pupiņu

6 olas

2 ēdamk. saberzta Gouda siera

1 ēdamk. augu eļļas

sāls pēc garšas

Pagatavošana:

1. Pupiņas nomazgāt un sagriezt 2-3 cm garos gabaliņos.
2. Traukā ieliet 1 litru ūdens. Ievietot pupiņas tvaicēšanas tvertnē un uzstādīt tvertni traukā. Aizvērt vāku un 20 minūtes ieslēgt režīmu Tvaiks (Steam, Пар).
3. Trauka dibenu ieziest ar augu eļļu. Ievietot vārtās pupiņas, uzliet sakultās olas. Piebērt sāli, uzkaisīt sieru.
4. Aizvērt vāku un 15 minūtes ieslēgt režīmu Manuālie iestatījumi (Multicook, Мультиповар), iestatīt 130°C temperatūru.

ŠAMPINJONU RAGŪ

Sastāvdaļas 2-3 porcijām:

500 g svaigu šampinjonu

1,5 mērglāzes skāba krējuma

2 ēdamk. sviesta

sāls pēc garšas

Pagatavošana:

1. Šampinjonus notīrīt, nomazgāt (labāk ņemt vienāda izmēra sēnes), lielās sēnes pārgriezt uz pusēm, pārējās atstāt veselas.
2. Traukā ievietot sviestu, ielikt sēnes un 30 minūtes ieslēgt režīmu Sautēšana (Stew, Тушение).
3. Sautēt sēnes savā sulā, periodiski apmaisot, līdz programmas darba beigām.
4. Piebērt sāli un 10 minūtes ieslēgt režīmu Cepšana (Fry, Жарка). Gatavot, periodiski apmaisot, līdz šķidrums pilnībā iztvaikojis un sēnes kļuvušas viegli rozā, 8 minūtes.
5. Ieliet skābo krējumu, samaisīt un gatavot līdz programmas darba beigām.

PADOMS

Pirms pasniegšanas pārkaisīt ar svaigiem pētersīļiem.

PADOMI

- Izmantojiet pasterizētu pienu ar zemu tauku saturu.
- Lai novērstu piena sausu izvārišanos un iegūtu nepieciešamo rezultātu, pirms pagatavošanas ir ieteicams izpildīt turpmāk norādītās darbības: rūpīgi nomazgāt visus pilngraudu putraimus (rīsi, griķi, prosa utt.), līdz ūdens ir tīrs; pirms pagatavošanas ieziest multivārāmā katla trauku ar sviestu; stingri ievērot proporcijas, nosakot sastāvdaļu daudzumu atbilstoši receptēm pavārgrāmātā (sastāvdaļu daudzumu samazināt vai palielināt tikai proporcionāli); lietot pilnpienu, atšķaidīt to ar dzeramo ūdeni attiecībā 1:1

PIENA AUZU PUTRA

Sastāvdaļas 2-3 porcijām:

- 1 mērglāze auzu pārslu ("Herkuless")
- 2 mērglāzes piena
- 2 mērglāzes ūdens
- 1 ēdamk. cukura
- 1/2 tējķ. sāls

Pagatavošana:

1. Traukā iebērt auzu pārslas, pievienot pienu, ūdeni, cukuru un sāli, samaisīt.
2. Aizvērt vāku un 20 minūtes ieslēgt režīmu Piena putra (Milk porridge, Молочная каша). Kad uzvārieties, atvērt vāku un samaisīt. Gatavot ar atvērtu vāku līdz programmas darba beigām, periodiski samaisot.

PADOMS

Ja vārāt neatšķaidītu pienu, neaizveriet multivārāmā katla vāku un sekojiet karsēšana procesam, lai nenokavētu uzvārišanās brīdi.

PROSAS PIENA PUTRA AR ĶIRBI

Sastāvdaļas 3-4 porcijām:

- 100 g ķirbja mikstuma
- 1 mērglāze prosas
- 2 mērglāzes ūdens
- 1,5 mērglāzes piena
- cukurs un sāls pēc garšas

Pagatavošana:

1. Ķirbi nomizot un sagriezt mazos kubiņos.
2. Prosu pārslas un nomazgāt aukstā tekošā ūdenī. Nomazgātai prosai uzliet glāzi vāroša ūdens, pēc 10 minūtēm ūdeni noliet, lai pazustu rūgtums (ja lietojat augstākās kvalitātes prosu, tas nav obligāti).
3. Visas sastāvdaļas ievietot traukā, samaisīt, aizvērt vāku un 25 minūtes ieslēgt režīmu Piena putra (Milk porridge, Молочная каша).
4. Kad uzvārieties, atvērt vāku un samaisīt. Vārīt ar aizvērtu vāku, bieži samaisot.

PADOMS

Pēc vēlēšanās prosas putrā var pievienot rozīnes.

RĪSU PIENA PUTRA AR ROZĪNĒM

Sastāvdaļas 3-4 porcijām:

- 1 mērglāze rīsu (vslabāk apaļie rīsi)
- 2 mērglāzes ūdens
- 1 mērglāze piena
- cukurs un sāls pēc garšas
- sviests pēc garšas

Pagatavošana:

1. Rīsus rūpīgi nomazgāt aukstā tekošā ūdenī.
2. Traukā ieliet ūdeni, pienu, pievienot rīsus, sāli un cukuru. Samaisīt, aizvērt vāku un 20 minūtes ieslēgt režīmu Piena putra (Milk porridge, Молочная каша).
3. Kad uzvārieties, atvērt vāku un samaisīt. Vārīt ar aizvērtu vāku, periodiski samaisot.
4. Gatavā putrā pēc garšas pievienot sviestu, samaisīt.

PADOMS

Rīsu piena putra labi sader ar jebkādiem sausiem augļiem. Pārāk cietos sausos augļus ir nepieciešams savlaikus pusstundu iemērkāt siltā ūdenī.

MANNAS PUTRA AR BANĀNU**Sastāvdaļas 2-3 porcijām:**

- 1/2 mērglāzes mannas putraimu*
- 2 mērglāzes piena*
- 2 mērglāzes ūdens*
- 1/2 banāna*
- cukurs, sāls un sviests pēc garšas*

Pagatavošana:

1. Banānu notīrīt un sagriezt šķēlītēs. Traukā ieliet pienu, ūdeni, piebērt cukuru un sāli. Aizvērt vāku un 20 minūtes ieslēgt režīmu Piena putra (Milk porridge, Молочная каша).
2. Kad šķidrums ir gandrīz uzvārījies, atvērt vāku un, pastāvīgi maisot, plānā strūklā iebērt mannas putraimus. Vārīt, nepārtraukti samaisot, līdz putra kļūst bieza.
3. Vārīšanas beigās pievienot banānu, samaisīt. Gatavo putru pēc pagatavošanas 5 minūtes atstāt zem aizvērtā vāka. Pirms pasniegšanas katrā porcijā pēc garšas pievienot sviestu.

PADOMS

Lai mannas putras vārīšanas laikā garantēti novērstu kunkuļu veidošanos, rūpīgi samaisiet mannas putraimus nelielā auksta piena daudzumā. Pēc tam ielejiet mannas putru uzvārtajā šķidrumā.

AUZU PĀRSLU PUTRA AR SALDO KRĒJUMU**Sastāvdaļas:**

- 1/2 mērglāzes auzu pārslu*
- 1 mērglāze piena*
- 1/3 mērglāzes saldā krējuma*
- 1 mērglāze ūdens*
- 1 ēdamk. cukura*
- 1/2 tējķ. kanēja*
- 2 ēdamk. rozīņu*
- 1 ābols*
- cukurs, sāls un sviests pēc garšas*

Pagatavošana:

1. Rozīnes nomazgāt. Ābolu nomazgāt, pārgriezt uz pusēm, izņemt serdi, nomizot un sagriezt plānās šķēlītēs.
2. Traukā ielikt visas sastāvdaļas, izņemot sviestu. Samaisīt, aizvērt vāku un 25 minūtes ieslēgt režīmu Piena putra (Milk porridge, Молочная каша).
3. Kad putra gandrīz vārās, atvērt vāku, samaisīt. Vārīt, neaizverot vāku, un bieži samaisot.
4. Gatavā putrā ieliet krējumu, ievietot sviestu, samaisīt, aizvērt vāku un atstāt 5 minūtes.

PADOMS

Parastā cukura vietā var izmantot brūno cukuru vai medu.

IRDENĀ GRIĶU PUTRA

Sastāvdaļas 3-4 porcijām:

- 2 mērglāzes griķu putraimui
- 4 mērglāzes ūdens
- sāls pēc garšas

Pagatavošana:

- Putraimus pārslasīt, nomazgāt, ievietot traukā.
- Ieliet ūdeni, pievienot sāli, samaisīt un 25 minūtes ieslēgt režīmu Putraimi (Grain, Крупы). Vārīt, nemaisot.

PADOMS

Lai putra uzbriestu, pēc pagatavošanas var to atstāt 30 minūtes režīmā Sildīšana (Keep warm, Подогрев).

IRDENĀ GRŪBU PUTRA

Sastāvdaļas 3-4 porcijām:

- 2 mērglāzes grūbu
- 5 mērglāzes ūdens
- 2 ēdamk. sviesta
- sāls pēc garšas

Pagatavošana:

- Grūbas nepieciešams pārslasīt, nomazgāt. Ievietot grūbas traukā, uzliet ūdeni, aizvērt vāku un 1 stundu ieslēgt režīmu Putraimi (Grain, Крупы).
- Kad ūdens uzvārās, pievienot sāli un sviestu, samaisīt un vārīt līdz programmas darba beigām, nemainot.

PADOMS

Lai putra uzbriestu, pēc pagatavošanas var to atstāt 30 minūtes režīmā Sildīšana (Keep warm, Подогрев).

IRDENIE RĪSI

Sastāvdaļas 3-4 porcijām:

- 2 mērglāzes risu (vislabāk gargraudu risi)
- 3 mērglāzes ūdens
- 1/2 tējķ. sāls

Pagatavošana:

- Rīsus nomazgāt tekošā aukstā ūdenī, līdz ūdens kļūst caurspīdīgs.
- Traukā ieliet ūdeni, ievietot rīsus, pievienot sāli, samaisīt.
- Aizvērt vāku un ieslēgt režīmu Rīsi (Rice, Рис). Pagatavošanas laikā nemaisīt.

PIEBILDE

Pagatavošanas laiks režīmā Rīsi (Rice, Рис) tiek regulēts automātiski.

RĪSI SUŠI UN ROLLIEM

Sastāvdaļas 3-4 porcijām:

- 2 mērglāzes apaļo risu ar augstu lipekļa saturu (vislabāk izmantot speciālos suši paredzētos rīsus vai apaļos rīsus)
- 3,5 mērglāzes ūdens
- 1 ēdamk. risu etiķa (vai vīna etiķa)
- 1 tējķ. cukura
- 1/2 tējķ. sāls

Pagatavošana:

- Rīsus nomazgāt tekošā aukstā ūdenī, izbērt uz sieta un atstāt vienu stundu.
- Traukā ieliet ūdeni, iebērt rīsus. Aizvērt vāku un ieslēgt režīmu Rīsi (Rice, Рис).
- Atsevišķā traukā rūpīgi samaisīt etiķi, cukuru un sāli.
- Pēc programmas darba beigām atvērt vāku un rīsus vienmērīgi apliet ar pagatavoto maisījumu. Nesamaisīt.
- Aizvērt vāku un 10 minūtes atstāt rīsus režīmā Sildīšana (Keep warm, Подогрев).

PADOMS

Suši un rolliem paredzētie rīsi ir jāizmanto uzreiz pēc pagatavošanas, pretējā gadījumā tie spēcīgi salīps, un būs apgrūtināta nepieciešamās formas piešķiršana.

DABĪGAIS JOGURTS, AUGĻU VAI OGU JOGURTS

Sastāvdaļas 6 porcijām:

1 l piena (var sajaukt ar zema tauku satūra saldo krējumu attiecībā 1:3)

1 ierauga iepakojums (vai 1 dabīgā jogurta pudele)

150 g svaigu augļu vai ogu bez kauliņiem (piemēram, dārza zemenes)

Pagatavošana:

1. Uzvāriņ pienu kastrolī uz plīts. Pagaidīt, līdz piens atdzisis līdz 35-40°C temperatūrai, noņemt putas.
2. Noliet nedaudz piena citā traukā, rūpīgi tajā iejaukt ieraugu.
3. Ieliet sagatavoto maisījumu pienā, samaisīt. Izliet pienu ar ieraugu glāzēs jogurta pagatavošanai, aizvērt glāzes ar vāciņiem un ievietot traukā.
4. Aizvērt multivārāmā katla vāku un 8 stundas ieslēgt režīmu Jogurts (Yoghurt, Йогурт).
5. Pagatavoto jogurtu uzglabāt ledusskapī.
6. Pirms pasniegšanas katrā porcijā ievietot 1 tējķ. smalki sagrieztu augļu vai ogu.

LIETOTĀJA IEVĒRĪBAI

- *Jo ilgāk notiek jogurta gatavošana, jo biežāka tā konsistence, taču vienlaikus skābāka garša. Lai koriģētu laiku, pārbaudiet jogurta konsistenci pirmajā pagatavošanas reizē pēc 4 stundām.*
- *Pirms jogurta pagatavošanas nesamaisiet pienu, ieraugu un augļus, jo piens var sarecēt. Vislabāk samaisīt gatavo jogurtu un augļus tieši pirms pasniegšanas un pildījumam izmantot tikai saldus un gatavos augļus un ogas.*

JOGURTA PANNA-KOTTA AR MEDU

Sastāvdaļas 3-4 porcijām:

2 mērglāzes saldā krējuma

1 mērglāze dabīgā jogurta

2 ēdamk. cukura

1/4 tējķ. vaniļas esences

8 g želatīna

1/3 mērglāzes šķidra medus

1/8 tējķ. sāls

piparmētras lapiņas un medus izrotāšanai

Pagatavošana:

1. Pagatavot mājas jogurtu (skat. recepti "Dabīgais jogurts").
2. Želatīnu uzbriedināt aukstā ūdenī (100 ml).
3. Traukā ieliet saldo krējumu un 5 minūtes ieslēgt režīmu Vārīšana (Boil, Варка). Uzksasēt krējumu līdz vārīšanai, pievienot cukuru un samaisīt, līdz pilnībā izkusis (līdz programmas darba beigām).
4. Pagaidīt, līdz krējums pārtraucis vārīties, ieliet traukā uzbriedušo želatīnu, samaisīt.
5. Rūpīgi samaisīt dabīgo jogurtu ar medu un sāli.
6. Krējumu izkāst caur smalku sietu un samaisīt ar jogurta maisījumu. Sakult maisījumu mikserī.
7. Izliet maisījumu formās un ievietot ledusskapī, līdz pilnībā sastindzis.
8. Gatavo panna-kottu izņemt no formām un uzlikt uz deserta šķīvjiem.

PADOMS

Pirms pasniegšanas apliet ar šķidro medu un izrotāt ar piparmētru lapiņām.

BIEZPIENA SUFLĒ AR KONSERVĒTIEM AUGĻIEM

Sastāvdaļas 3-4 porcijām:

70 g konservēto augļu

400 g biezpiena

3 olas

2 ēdamk. cukura

3 ēdamk. mannas putraimus

1 ēdamk. sviesta

sāls šķipsna

dzeramā soda uz naža gala

vanilīns un kanēlis pēc garšas

Pagatavošana:

1. Augļus (var izmantot gatavo kompotu augļus) sagriezt mazos kubiņos.
2. Biezpienu izberzt cauri sietam, pievienot olu dzeltenumus, sāli, sodu, mannas putraimus un rūpīgi samaisīt (lai iegūtu maigu konsistenci, izmantojiet blenderi).
3. Pievienot biezpiena masā augļus, samaisīt ar lāpstiņu.
4. Olu baltumu sakult līdz stingrām putām un ar lāpstiņu uzmanīgi iemaisīt biezpiena masā.
5. Trauku ieziest ar sviestu, ievietot masu traukā. Aizvērt vāku un 25 minūtes ieslēgt režīmu Konditoreja (Cake, Выпечка).
6. Gatavo suflē sagriezt porcijās. Pasniegt ar augļu sirupu.

MEDUS PIPARKŪKAS

Sastāvdaļas 5-6 porcijām:

2,5 mērglāzes miltu

1/2 mērglāzes baltā cukura

1/2 mērglāzes brūnā cukura

2 ēdamk. tumšā medus

1 tējķ. dzeramās sodas

3 ēdamk. sviesta

1/2 tējķ. maltā kanēļa

Vanīļas esence pēc garšas

1 tējķ. augu eļļas

Pagatavošana:

1. Izšķīdināt medu un cukuru 1 mērglāzē silta ūdens.
2. Miltus samaisīt ar sodu un kanēli. Iejaukt miltos mikstu sviestu.
3. Pievienot ūdeni ar medu un cukuru un vanīļas esenci.
4. Ar mikseri rūpīgi samaisīt – mīklai ir jābūt bieža krējuma konsistencē.
5. Trauku ieziest ar augu eļļu, ieliet mīklu traukā. Aizvērt vāku un 25 minūtes ieslēgt režīmu Konditoreja (Cake, Выпечка).

KVIEŠU MAIZE

Sastāvdaļas:

850 g kviešu miltu

40 ml augu eļļas

30 g cukura

6 g sausā rauga

10 g sāls

500 ml ūdens

Pagatavošana:

1. Atsevišķā traukā ielejiet ūdeni, ieberiet cukuru, raugu un sāli, labi samaisiet.
2. Maisījumā pievienojiet augu eļļu (20 ml) un miltus, labi samīciet, līdz mīkla ir vienmērīga un elastīga.
3. Ieziediet trauku ar atlikušo eļļu (20 ml) un ievietojiet traukā mīklu. Aizveriet vāku.
4. Iestatiet programmu uz Maize (Bread, Хлеб) un gatavošanas laiku 3 stundas.
5. Vienu stundu pirms programmas darba beigām atveriet vāku un uzmanīgi apgrīziet maizi otrādi. Aizveriet vāku.
6. Izņemiet gatavo maizi no multivārāmā katla un ļaujiet atdzist 20 minūtes.

AUZU MILTU MAIZE**Sastāvdaļas:**

- 580 g kviešu miltu
- 100 g pilngraudu auzu pārslu
- 50 g saulespuķu sēklu
- 20 g sausā rauga
- 20 g cukura
- 10 g sāls
- 30 ml augu eļļas
- 420 ml ūdens

Pagatavošana:

1. Atsevišķā traukā samaisiet miltus, auzu pārslas, cukuru, sāli, saulespuķu sēklas un raugu. Maisījumu lēni, nepārtraukti maisot, pievienojiet augu eļļu (20 ml) un ūdeni. Samīciet mīklu, līdz tā nepielip pie trauka sienām.
2. Ieziediet multivārāmā katla trauku ar augu eļļu (10 ml), ievietojiet traukā mīklu un izklājiet vienmērīgi. Aizveriet vāku.
3. Iestatiet programmu uz Maize (Bread, Хлеб) un gatavošanas laiku 2,5 stundas. Piespiediet pogu Sākt. 30 minūtes pirms programmas darba beigām atveriet vāku un uzmanīgi apgrieziet maizi otrādi, pēc tam aizveriet vāku un turpiniet gatavošanu līdz programmas darba beigām.

PADOMS

Pasniedziet ar svaigo biezpiena sieru.

MĀJAS SIERA PUDIŅŠ**Sastāvdaļas:**

- 500 g mājas siera
- 2 olas
- 2 tējķ. mannas
- 1 ābols
- 4 dateles
- 10 g sāls
- 5 g sodas
- Citrusa miziņas, vaniļa pēc garšas

Gatavošana:

1. Sakuliet olas ar cukuru.
2. Pievienojiet olu maisījumam mannu, sodu, sāli un mājas sieru, labi samaisiet.
3. Nomizojiet ābolu un sagrieziet vidēji lielos gabalos. Samaisiet ar biezpiena sieru.
4. Ieziediet multivārāmā katla trauku ar eļļu vai sviestu, ielejiet maisījumu traukā un izrotājiet ar datelēm.
5. Aizveriet vāku un pārslēdziet Sacepums (Bake, Запекание) režīmā.

ŠOKOLĀDES KRĒMS**Sastāvdaļas 5-6 porcijām:**

- 1 kārba iebiezinātā piens
- 1 kārba koncentrētā piens
- 3 olas
- 100 g piena šokolādes
- 2 ēdamk. Maskarpones siera
- 2 ēdamk. liķiera "Baileys"
- kanēlis pēc garšas
- sāls šķipsna
- grieķu rieksti pēc garšas

Pagatavošana:

1. Traukā ieliet iebiezināto un koncentrēto pienu un 15 minūtes ieslēgt režīmu Manuālie iestatījumi (Multi-cook, Мультиповар), iestatīt 92°C temperatūru.
2. Kad piens ir uzkarsis, pievienot šokolādi, sieru, liķieri, kanēli un sāli.
3. Samaisot, uzkarsēt maisījumu, līdz masa kļūst viendabīga.
4. Ar dakšiņu sakult olas un plānā strūklā ieliet maisījuma, rūpīgi samaisot (vēlams, vienā pusē).
5. Uzreiz ievietot maisījumu saldējuma traukos un atdzēsēt. Ievietot ledusskapī 3 stundas. Pirms pasniegšanas apkaisīt ar sasmalcinātiem grieķu riekstiem.

PADOMS

Šokolādes krēmu var pasniegt kā atsevišķu deserta ēdiena vai pastu grauzdīņiem un miltu izstrādājumiem.

SALDAIS PLOVS

Sastāvdaļas 5-6 porcijām:

- 2 mērglāzes apaļo rīsu
- 3,5 mērglāzes ūdens
- 4 ēdamk. medus
- 50 g žāvētu plūmju
- 50 g rozīņu
- 50 g žāvētu aprikožu
- 3 ēdamk. sviesta
- 2 krustnagliņas, malta kanēļa šķipsna

Pagatavošana:

1. Sausos augļus nomazgāt siltā ūdenī, novietot caurdurī.
2. Rīsus nomazgāt tekošā aukstā ūdenī, līdz ūdens kļūst caurspīdīgs, novietot caurdurī.
3. Traukā ievietot sviestu un 10 minūtes ieslēgt režīmu Cepšana (Fry, Жарка).
4. Labi uzkaršētā sviestā ievietojiet sausos augļus un 5-6 minūtes apcept, samaisot.
5. Pievienot rīsus un, maisot, visu apcept līdz programmas darba beigām.
6. Ieliet traukā ūdeni, pievienot medu, krustnagliņas un kanēli, aizvērt vāku un 30 minūtes ieslēgt režīmu Plovs (Pilaf, Плов).

LIETOTĀJA IEVĒRĪBAI

Saldie rīsu ēdieni ir ļoti populāri eiropiešu virtuvē, tie ir ļoti sātiģi un satur daudz ogļūdeņražu, tādēļ tos pasniedz kā pamatēdienu vakariņās, nevis desertu.

BISKVĪTS

Vienas tortes pamatne 6-8 porcijām

Sastāvdaļas:

- 6 olas
- 150 g cukura
- 40 g sviesta
- 140 g kviešu maizes miltu

Pagatavošana:

1. Atdalīt olu baltumus no dzeltenumiem. Ar mikseri sakult baltumus līdz stingrām putām.
2. Dzeltenumus sakult ar cukuru līdz krēmveidīgai vienmērīgai konsistencei.
3. Ar lāpstiņu uzmanīgi savienot saputotos baltumus un dzeltenumus.
4. Miltus divreiz izsijāt atsevišķā traukā.
5. Pa porcijām iemaisīt miltus olu maisījumā, uzmanīgi apmaisot mīklu no malām līdz vidienei.
6. Sviestu izkausēt un atdzesēt līdz 40°C temperatūrai. Ieliet sviestu mīklā, lejot gar trauka malām, iemaisīt ar lāpstiņu.
7. Trauku viegli ieziest ar augu eļļu. Ieliet mīklu traukā, aizvērt vāku un 45 minūtes ieslēgt režīmu Konditoreja (Cake, Выпечка).
8. Pēc programmas darba beigām ļaut biskvītam atdzist traukā.
9. Pilnībā atdzisušo biskvītu izņemt no trauka un sagriezt divās ripās.

PADOMS

Lai pagatavotu šokolādes biskvītu, kopā ar miltiem mīklā pievienojiet 25 g nesalda kakao pulvera, samazinot miltu daudzumu līdz 115 g.

VĀRĪTAIS CITRONU KRĒMS MILTU IZSTRĀDĀJUMIEM

Sastāvdaļas:

- 4 citroni
- 4 olas
- 200 g cukura
- 3 ēdamk. sviesta

Pagatavošana:

1. Ar smalku rīvi noņem divu citronu miziņas. No visiem citroniem izspiest sulu, samaisīt ar cukuru un citronu miziņām.
2. Ar dakšiņu saputot olas, ieliet cukura un citronu sulas maisījumā, labi samaisīt. Atstāt nostāvēties pusstundu, pēc tam izkāst traukā.
3. Pievienot sviestu un 20 minūtes ieslēgt režīmu Multiplak (Multicook, Мультиповар), iestatīt 90°C temperatūru. Uzkarstēt, bieži maisot, līdz iegūst biezu konsistenci (krēms nedrīkst vārties).
4. Gatavo krēmu atdzesēt un izmantot kā saldo miltu izstrādājumu pildījumu.

PADOMS

Gatavo krēmu var ledusskapī stikla traukā uzglabāt 2 diennaktis.

CEPTI ĀBOLI

Sastāvdaļas 4 porcijām:

- 4 saldi āboli
- 2 ēdamk. cukura
- 1/2 tējķ. kanēļa
- 1 ēdamk. sviesta

Pagatavošana:

1. Ābolus nomazgāt un augšpusē izgriezt apmēram 2 cm atveri, caur atveri izņemt ābola serdi.
2. Samaisīt cukuru ar kanēli un līdzīgās daļās iebērt ābolos. Uz cukura uzlikt mazu sviesta gabaliņu (bērniem, kas vecāki par 5 gadiem, pēc vēlēšanās var pievienot rozīnes un rupji sakapātus grieķu riekstus).
3. Ieliet traukā 1/2 mērglāzes ūdens, ievietot ābolus. Aizvērt vāku un 30 minūtes ieslēgt režīmu Sacepums (Bake, Запекание). Pasniegt ābolus siltus.

PADOMI

- *Lai āboli cepšanas laikā nepārsprāgtu, ar zobu bakstāmo vairākās vietās caurduriet mizu.*
- *Atkarībā no šķirnes ābolu cepšanas laiks ir atšķirīgs. Sekojiet ēdiena pagatavošanai – gataviem āboliem ir jābūt ne pārāk mīksti, ne pārāk cieti.*

APELSĪNU DŽEMS

Sastāvdaļas:

1 kg apelsīnu mīkstuma

500 g cukura

svaiga ingvera saknes gabaliņš, 1 cm

Pagatavošana:

1. Ar nazi nomizot apelsīnus, nogriežot visu mizas balto slāni, izņemt sēklas. Mīkstumu sagriezt mazos gabalos. Ingvera sakni notīrīt un sagriezt plānās šķēlītēs.
2. Ievietot traukā apelsīnus un ingveru, uzbērt cukuru un atstāt 2-3 stundas, lai sula sāktu izdalīties no apelsīniem, un viss cukurs izšķīstu. Periodiski samaisiet, lai cukurs izšķīstu ātrāk.
3. Pirms vārīšanas ingveru izņemt un izmest. Samaisīt, aizvērt vāku un 40 minūtes ieslēgt režīmu Ievārījums (Jam, Варенье).
4. Kad gandrīz uzvārījies, atvērt vāku un turpināt vārīt ar atvērtu vāku, periodiski samaisot. Putas var nenoņemt.
5. Džemam ir jāķļūst biežākam, taču ne pārāk – karsta džema karotei nedrīkst izplūst uz auksta šķīvja.
6. Karsto gatavo džemu ievietot burkā. Ar vāku vai pergamenta papīru aizvērt burku un pārtīt ar auklu.

IEVĀRĪJUMS “ĀBOLU DAIVIŅAS”

Sastāvdaļas:

1 kg ābolu

1 kg cukura

pusē citrona sula

kanēlis pēc garšas

Pagatavošana:

1. Ābolus nomazgāt un nosusināt. Sagriezt daiviņās, izņemot serdi (nemizot).
2. Ievietot traukā ābolus, uzbērt cukuru, pievienot citrona sulu un, pēc vēlēšanās, malta kanēļa šķipsnu. Atstāt dažas stundas, lai no āboliem sāktu izplūst sula, un cukurs pilnībā izšķīstu.
3. Pirms pasniegšanas samaisīt. Aizvērt vāku un 1 stundu un 30 minūtes ieslēgt režīmu Ievārījums (Jam, Варенье). Kad uzvārījies, atvērt vāku un vārīt, periodiski samaisot.
4. Pēc pagatavošanas laika beigām pārbaudiet ievārījuma gatavību – ievārījuma piliens nedrīkst izplūst uz auksta šķīvja.
5. Gatavo ievārījumu pārliet tīrās burkā. Ar vāku vai pergamenta papīru aizvērt burkas un pārtīt ar auklu.

PADOMS

Vārot šo ievārījumu, putas var nenoņemt, jo to izveidosies pavisam nedaudz.

MĀJAS SAUTĒTĀ GAĻA**Sastāvdaļas:**

- 300 g liellopu gaļas*
- 300 g cūkgaļas*
- 100 g cūkas speķa*
- 1 sīpols*
- 1 ēdamk. sāls*
- lauru lapa*
- 3-4 smaržīgo piparu graudiņi*
- 1 ēdamk. sāls (vai pēc garšas)*

Pagatavošana:

1. Visu gaļu un speķi sagriezt lielos gabalos, ievietot traukā.
2. Sīpolu sagriezt 4 daļās, ievietot traukā. Pievienot sāli un garšvielas.
3. Aizvērt vāku, 3 stundas ieslēgt režīmu Lēna pagatavošana (Slow cook, Томление). Gatavot, periodiski samaisot.
4. Gatavo sautēto gaļu pēc pagatavošanas pārlikt tīrā burkā un sterilizēt.

PADOMS

Sautētās gaļas pagatavošanas laikā nepievienojiet ūdeni, tai jāgatavojas gaļas sulā un izkausētā speķī.

KABAČU IKRI**Sastāvdaļas:**

- 2 kabači*
- 1 neliels baklažāns*
- 2 tomāti*
- 1 saldaiss pipars*
- 2 nelieli burkāni vai 1 liels burkāns*
- 1 sīpols*
- 2 ķiploka daiviņas*
- 30 ml augu eļļas*
- 1 ēdamk. citrona sulas*
- 1 pētersīļu zaļumu saišķis*
- 1/2 tējķ. koriandra*
- sāls pēc garšas*

Pagatavošana:

1. Kabačus notīrīt un sagriezt kubiņos, baklažānus sagriezt tādos pašos kubiņos, nenomizojojot. No saldajiem pipariem izņemt sēklas un šķērssienu, sagriezt mazos gabaliņos. Sīpolu, burkānu, ķiploku un zaļumus smalki sagriezt. Nomizot tomātus un sagriezt tos mazos kubiņos.
2. Ievietot traukā visus dārzeņus, izņemot tomātus un zaļumus. Piebērt sāli, uzkaisīt koriandru, apslacīt ar citrona sulu, pievienot augu eļļu un samaisīt.
3. 30 minūtes ieslēgt režīmu Cepšana (Fry, Жарка). Apcept dārzeņus, periodiski maisot, lai nepiedegtu. Pēc programmas darba beigām gandrīz visai dārzeņu sulai ir jāiztvaiko.
4. Pievienot tomātus un pētersīļus, samaisīt. Aizvērt vāku un 30 minūtes ieslēgt režīmu Sautēšana (Stew, Тушение). Pagatavošanas procesā periodiski samaisīt.
5. Gatavos ikrus pārlikt tīrās burkāns un sterilizēt.

LIETOTĀJA IEVĒRĪBAI

Gatavos ikrus pēc vēlēšanās var sasmalcināt blenderī līdz viendabīgai konsistencei un pasniegt kā sviestmaīžu pastu.

RECEPTAI

Stollar Multi Cooker BMC800

VIŠTIENOS ŠALTiena

Ingredientai 6–8 porcijoms:

*vištų sparneliai, kulšėlės, kakleliai (maždaug 1 kg)
1 svogūnas
2 morkos
5 skiltelės česnako
10–12 g (valgomasis šaukštas) želatinos
lauro lapas, kvapiųjų pipirų ir druskos pagal skonį*

Gaminimas:

1. Želatiną mirkyti šaltame vandenyje (pusėje stiklinės), kol išbrinksta.
2. Nuplautus vištienos gabalėlius sudėti į puodą ir užpilti šaltu vandeniu, kad vandens būtų maždaug 4–5 cm virš vištienos (bet ne virš maksimalaus vandens lygio žymos).
3. Įjungti Šaltiena (Meat, Холодец) režimą 2 valandoms 30 minučių.
4. Kai sultinis bus beveik užviręs, atidengti dangtį ir rūpestingai nugriebti putas drauge su riebalais. Kai užvirs, maždaug 5–7 minutes pavirti sultinį atidengtą, toliau graibant putas. Kai putos nustos formuotis, uždengti dangtį.
5. Po pusvalandžio sudėti nuluptus ir stambiai supjausytus šakniavaisius, dar po pusvalandžio įdėti druskos ir prieskonių.
6. Išvirusią vištieną išimti iš sultinio, odą nulupti ir išmesti, išimti kaulus, mėsą susmulkinti ir sudėti į forminį indą, papuošti virtų morkų griežinėliais.
7. Česnaką nulupti ir plonai supjaustyti. Sultinį perkošti, vėl pripilti į puodą, sudėti išbrinkusią želatiną, česnaką, rūpestingai išmaišyti ir 15 minučių įjungti Palaikyti šilumą (Keep warm, Подогрев) režimą. Sultinį pašildyti, bet neužvirinti.
8. Užpilti karštu sultiniu vištieną. Atvėsinti ir įstatyti šaltienos indą į šaldytuvą, kad visiškai sustingtų

PATARIMAS

Pateikti su garstyčiomis, krienais ir šviežių daržovių salotomis.

GARUOSE VIRTI ŠPARAGAI SU MĖLYNUOJU SŪRIU

Ingredientai 3–4 porcijoms:

*500 g jaunų šparagų
100 g mėlynojo sūrio (pavyzdžiui, Dorblu)
1/2 stiklinės graikinių riešutų branduolių
2 v. š. alyvuogių aliejaus*

Gaminimas:

1. Šparagus nuplauti, susukti kiekvieną stiebą į žiedą, kad nulaužtume viršutinę stiebo dalį nuo apatinės, kietesnės.
2. Į puodą pripilti 1 litrą vandens, sudėti apatines šparagų dalis į garinimo indą ir įstatyti garinimo indą į puodą.
3. Uždengti dangtį ir 30 minučių įjungti Garuose (Steam, Пап) režimą.
4. Po 15 minučių sudėti viršutines šparagų dalis.
5. Karštus šparagus sudėti į dubenį, apibarstyti sutrupintu mėlynuoju sūriu ir stambiai sukapatais graikiniais riešutais.

PATARIMAS

Jei naudosite šaldytus šparagus, juos reikės iš anksto atšildyti ir 10 minučių sutrumpinti garinimo (garinimo) laiką.

KEPTŲ Saldžiųjų PAPRIKŲ UŽKANDIS

Ingredientai 3–4 porcijoms:

*3 didelės skirtingų spalvų saldžiosios paprikos
2 česnako skiltelės
5 v. š. šviežaus sojų padažo
1 a. š. medaus arba cukraus
1 v. š. auginio aliejaus
2 v. š. baltojo acto*

petražolių lapelių, maltų juodųjų pipirų pagal skonį

Gaminimas:

1. Pipirus nuplauti, pašalinti sėklas ir pertvarėles. Supjaustyti pipirus išilgai stambiomis juostelėmis. Atskirame inde sumaišyti sojų padažą su medumi ir actu.
2. Į puodą įpilti augalinio aliejaus ir 25 minutėms įjungti Kepimas (Fry, Жарка) režimą.
3. Į gerai pakaitintą aliejų sudėti pipirus ir kepinti, periodiškai pamaišant, kad neapdegtų, 10 minučių.
4. Pridėti česnako ir kepinti dar 5 minutes.
5. Supilti užpilą ir periodiškai pamaišant kepinti iki programos pabaigos.
6. Sudėti į lėkštę, apibarstyti petražolių lapeliais.

PATARIMAS

Patiekti kaip šaltą užkandį arba karštą, kaip mėsos patiekalų garnyrą.

GRUZDINTOS BULVYTĖS**Reikės:**

*200 g gruzdintų bulvyčių (pusfabrikačio)
700 ml augalinio aliejaus
Druskos
Prieskonių*

Gaminimas:

1. Bulvytes sudėti į gruzdinimo krepšelį.
2. Į daugiafunkcio puodo dubenį supilti augalinį aliejų. Uždaryti dangtį.
3. Nustatyti programą Gruzdinimas (Deep fry, Фритюр), 160 °C temperatūra, 10 minučių gaminimo trukmę.
4. Daugiafunkciam puodui pasiekus nustatytą temperatūrą, dangtį atidaryti ir į puode esantį aliejų nuleisti gruzdinimo krepšelį, į kurį sudėtos bulvytės. Gruzdinti atidarius dangtį, kol baigsis programa.

PATARIMAS

Tiekti su sūrio, pomidorų ar grybų padažu.

KIAULĖS KOJŲ ŠALTiena**Ingredientai 6–8 porcijoms:**

*1 kiaulės koja (700 g)
300 g jautienos krūtininė
1 morka
1 saliero stiebas
1 petražolės šaknis
3–4 česnako skiltelės
5 kvapieji pipirai
2 lauro lapai
druskos pagal skonį*

Gaminimas:

1. Kiaulės koją rūpestingai nuplauti, perkirsti pusiau arba sukaptoti į kelias dalis. Jautienos krūtininę nuplauti.
2. Sudėti mėsą į puodą, užpilti tiek vandens, kad vanduo pakiltų maždaug 5 cm virš mėsos (bet ne virš maksimalaus vandens lygio žymos).
3. Įjungti Šaltiena (Meat, Холодец) režimą 4 valandoms.
4. Kai sultinys bus beveik užviręs, atidengti dangtį ir rūpestingai nugriebti putas drauge su riebalais. Kai užvirs, pavirti sultinį maždaug 5–7 minutes atidengta, toliau graibant putas. Kai putos liausis susidarinti, uždengti dangtį.
5. Valandą prieš baigiant virti sudėti nepjaustytą nuskustą morką, petražolės šaknį ir saliero stiebą.
6. Sudėti sveikas česnako skilteles, pipirus, lauro lapą, pasūdyti.
7. Pasibaigus programai, išimti mėsą ir daržoves iš sultinio.
8. Atskirti mėsą nuo kaulų, susmulkinti ir sudėti į forminį šaltienos indą.
9. Šaukštu pašalinti riebalus nuo sultinio paviršiaus. Perkoštą sultinį supilti į šaltienos indą, užpilant juo mėsą.
10. Palaukti, kol atvės, ir pastatyti šaltienos indą į šaldytuvą, kad visiškai sustingtų. Patiekti su krienuis ir garstyčiomis.

PATARIMAS

Sultinys iš kiaulės kojos paprastai išeina labai maistingas, ir į šaltieną nereikia pridėti želatinos. Bet jei norite, kad būtų standesnės konsistencijos, galima įdėti į paruoštą sultinį 1 valgomąjį šaukštą iš anksto išbrinkintos želatinos.

SŪRIO FONDIU

Ingredientai 5–6 porcijoms:

200 g sūrio Gruyère
 200 g sūrio Emmental
 200 ml sauso baltojo vyno
 1 skiltelė česnako
 2 v. š. krakmolo
 2 v. š. citrinų sulčių
 tarkuotų muskato riešutų ir
 maltų juodųjų pipirų pagal skonį

Gaminimas:

1. Sūrį sutarkuoti stambia trintuve arba supjaustyti mažais kubeliais.
2. Krakmolą rūpestingai sumaišyti su citrinos sultimis.
3. Česnaką išspausti ir ištrinti juo puodą, česnako likučius palikti ant puodo dugno.
4. Supilti vyną ir įjungti Rankinis Reguliavimas (Multicook, Мультиповар) režimą, nustatytu 92 °C temperatūrą 10 minučių. Gerai pakaitinti, bet neužvirinti.
5. Nedidelėmis porcijomis, vis pamaišant sudėti sūrį. Kiekvieną naują porciją sūrio dėti, kai išsilydo anksčiau.
6. Sudėtį krakmolo mišinį, gerai išmaišyti.
7. Pagardinti muskato riešutais ir pipirais. Išmaišyti ir palaukti, kol sūrio masėje ims rasti burbuliukų.
8. Perpilti mišinį į fondiu indą ir patiekti.

PATARIMAS

Jei fondiu išeitų per tirštas, įpilti dar vyno.

MĖSOS SULTINYS

Ingredientai 6–8 porcijoms:

500 g jautienos su kaulu
 1 svogūno galvutė
 1 nedidelė morka
 1 lauro lapas
 2–3 kvapieji pipirai
 druskos pagal skonį

Gaminimas:

1. Mėsą nuplauti ir sudėti į puodą. Užpilti 2–2,5 litrus vandens, uždengti dangtį ir 2 valandoms įjungti Virimas (Boil, Варка) režimą.
2. Kai sultinys bus beveik užviręs, atidengti dangtį ir kruopščiai nugriebti putas. Kai užvirs, maždaug 5–7 minutes pavirti sultinį atidengtą, toliau nugriebinėjant putas. Kai putas nebesusidarys, uždengti dangtį.
3. Daržoves nupluti ir nepjaustytas sudėti į sultinį po valandos nuo putų nugriebimo.
4. 15 minučių iki virimo pabaigos įdėti lauro lapą, pipirų ir druskos.
5. Daržoves iš paruošto sultinio išimti ir išmesti, sultinį perkošti.

PATARIMAS

Šį sultinį galima naudoti sriuboms, padažams, taip pat įpilti troškinant mėsą arba daržoves. Jei ketinate iš mėsos sultinio virti daržovių sriubą, tai verdant patį sultinį daržovių, prieskonių ir druskos dėti nereikia.

BARŠČIAI SU PUPELĖMIS

Ingredientai 5–6 porcijoms:

400 g jautienos krūtininės (geriau su kaulu)
 20 g kiaulės lašinių
 1 v. š. auginio aliejaus
 1 didelis burokėlis
 1 skardinė baltųjų arba raudonųjų konservuotų pupelių
 1 svogūno galvutė
 1 saliero stiebas
 1 morka
 150 g šviežio baltagūžio kopūsto
 4 skiltelės česnako

1 v. š. pomidorų pastos
 1 pomidoras
 1 nedidelė raudona saldžioji paprika
 2 v. š. baltojo arba obuolių acto
 1 a. š. cukraus
 lauro lapas
 3–4 kvapieji pipirai
 maltų juodųjų pipirų ir druskos pagal skonį
 pagal skonį petražolių lapelių ir krapų

Gaminimas:

1. Išvirti mėsos sultinį (žr. receptą „Mėsos sultinys“).
2. Visas daržoves nulupti. Burokėlių supjaustyti šiaudeliais, morką sutarkuoti stambia trintuve, svogūną smulkiai supjaustyti. Išimti saldžiosios paprikos sėklas ir išpjauti pertvarėles, pomidorui nulupti odelę. Papriką ir pomidorą supjaustyti nedideliais kubeliais. Kopūstus supjaustyti šiaudeliais, česnaką sutarkuoti.
3. Į puodą sudėti smulkiai supjaustytus lašinius, užpilti augalinio aliejaus ir 30 minučių įjungti Kepimas (Fry, Жарка) režimą.
4. Kai lašiniai truputį sušils, įdėti į puodą svogūną, salierą ir morką. Maišant keptinti daržoves, kol suminkštės.
5. Sudėti burokėlių ir saldžiąją papriką, įpilti 1 v. š. acto, išmaišyti ir pamaišant keptinti viską drauge 2 minutes.
6. Įpilti į puodą 3 stiklines sultinio, sudėti pomidorų pastą, dar 1 v. š. acto, cukrų ir patroškinti daržoves iki programos pabaigos.
7. Įpilti į puodą 2 litrus sultinio, sudėti mėsą ir 1 valandai įjungti Sriuba (Soup, Cyn) režimą.
8. Konservuotas pupeles perdėti iš skardinės į kiauradubenį, kad nubėgtų skystis. Kai barščiai užvirus, sudėti pupeles.
9. Po 15 minučių sudėti kopūstus, pomidorą, česnakus, prieskonius ir druskos ir virti iki programos pabaigos.
10. Prieš patiekiant apibarstyti žalumynais – krapais ir petražolėmis. Tiekti su grietine.

PATARIMAS

Pageidaujant galima pakeisti konservuotas pupeles šviežiomis šparaginėmis arba vartoti abiejų rūšių pupeles.

RAUGINTŲ AGURKŲ SRIUBA SU RYŽIAIS

Ingredientai 5–6 porcijoms:

500 g jautienos krūtininės
 1 svogūnas
 1 morka
 2 rauginti agurkai
 100 g apvaliųjų ryžių
 2 bulvės
 1 stiklinė raugintų agurkų skysčio
 2 lauro lapai, džiovintų žaliųjų saliero pagal skonį
 maltų juodųjų ir raudonųjų pipirų, druskos pagal skonį

Gaminimas:

1. Morkas sutarkuoti stambia trintuve, svogūną smulkiai supjaustyti. Bulves nuskusti, agurkus ir bulves supjaustyti kubeliais.
2. Mėsą supjaustyti gabalėliais porcijoms, sudėti į puodą, užpilti 2 litrais vandens ir 2 valandoms įjungti Sriuba (Soup, Cyn) režimą.
3. Kai sultinys bus beveik užviręs, nukelti dangtį ir kruopščiai nugriebti putas. Kai užvirus, maždaug 5–7 minutes pavirti sultinį atidengtą, toliau nugriebinėjant putas. Kai putų nebesusidarys, uždengti dangtį.
4. Po valandos sudėti daržoves, supilti raugintų agurkų skystį, pridėti prieskonius. Likus 20 minučių iki programos pabaigos sudėti perplautus ryžius.
5. Prieš tiekiant apibarstyti smulkiai supjaustytomis petražolėmis, patiekti su grietine.

PATARIMAS

Vietoj ryžių galima vartoti perlines kruopas. Tokiu atveju perplautas kruopas reikia dėti į sriubą vos užvirus sultiniui.

PUPELIŲ SRIUBA SU BEKONU

Ingredientai 3–4 porcijoms:

- 200 g sausų baltųjų pupelių
- 100 g bekonu
- 1,2 l daržovių sultinio
- 30 g kukurūzų miltų
- 1/2 morkos
- 1/2 svogūno
- 1/2 saliero stiebo
- 1 v. š. pomidorų pastos
- 1 lauro lapas
- 1 šakelė rozmarino
- 1 v. š. alyvuogių aliejaus
- maltų juodųjų pipirų ir druskos pagal skonį

Gaminimas:

1. Puposelės nakčiai pamerkti į šaltą vandenį. Prieš gaminant pupeselės perplauti.
2. Bekoną supjaustyti plonomis riekelėmis. Morkas sutrinti stambia trintuve, svogūną ir salierą smulkiai supjaustyti.
3. Į puodą supilti alyvuogių aliejų, įdėti rozmarino šakelę ir 15 minučių įjungti Kepimas (Fry, Жарка) režimą. Į pakaitintą aliejų sudėti bekoną ir pamaisant kepinėti, kol susidarys auksaspalvė plutelė. Išgriebti į atskirą indą.
4. Šiek tiek apkepinti tame pačiame aliejuje daržoves. Išgriebti į atskirą indą.
5. Sudėti į puodą pupeselės, pomidorų pastą, užpilti daržovių sultiniu. Išmaišyti ir 1 valandai įjungti Sriuba (Soup, Cyn) režimą.
6. Miltus kruopščiai išmaišyti nedideliame kiekyje sultinio. Kai sriuba užvirs, supilti miltų mišinį, sudėti apkeptas daržoves, lauro lapą, pipirų ir druskos. Išmaišyti ir virti iki programos pabaigos.
7. Prieš patiekiant į kiekvieną porciją įdėti apkeptų bekonu riekelių.

PATARIMAS

Vietoj kukurūzų miltų galima vartoti kvietinius.

VENGRIŠKA SRIUBA-GULIAŠAS

Ingredientai 3–4 porcijoms:

- 600 g jautienos
- 1 svogūnas
- 2 bulvės
- 2 pomidorai
- 1 saldžioji paprika
- 1 v. š. pomidorų pastos
- 2 skiltelės Česnako
- 1 maža aitrioji paprika
- 2 v. š. augalinio aliejaus
- paprikos miltelių, kmyną, druskos pagal skonį

Gaminimas:

1. Jautieną nuplauti ir supjaustyti nedideliais (3–4 cm) kubeliais, pasūdyti. Česnaką nulupti ir supjaustyti skiltelės puselėmis. Aitriąją papriką perpjauti išilgai pusiau, pašalinti sėklas. Iš saldžiosios paprikos pašalinti sėklas ir pertvarėles, pomidorams nulupti odeles, nuskusti bulves. Visas daržoves supjaustyti smulkiais kubeliais.
2. Į puodą supilti aliejų, įdėti aitriąją papriką ir česnaką ir 25 minutėms įjungti Kepimas (Fry, Жарка) režimą. Įkaitinti česnaką ir papriką aliejuje, išimti ir išmesti.
3. Į tą patį aliejų sudėti svogūną ir saldžiąją papriką, silpnai pakepinti 2 minutes.
4. Sudėti mėsą ir šiek tiek apkepinti aromatingame aliejuje drauge su daržovėmis (neskrudinti mėsos iki plutelės susidarymo).
5. Sudėti pomidorus, išmaišyti ir leisti pavirti iki programos pabaigos.
6. Įpilti į puodą 1 litrą vandens, uždengti ir 1 valandai 30 minučių įjungti Sriuba (Soup, Cyn) režimą.
7. Praėjus pusvalandžiui nuo užvirimo įdėti bulves, pomidorų pastą, paprikų miltelių ir kmyną. Likus 10 minučių iki virimo pabaigos pasūdyti pagal skonį.

PATARIMAS

Aitrumui sušvelninti patiekite prie sriubos baltos traškios duonos su grietinėlės sviestu.

POMIDORŲ SRIUBA

Ingredientai 3–4 porcijoms:

- 1,5 kg prinokusių pomidorų
- 2 svogūnai
- 5 skiltelės česnako
- 50 ml sauso raudonojo vyno
- 3 v. š. pomidorų pastos
- 2 v. š. alyvuogių aliejaus
- 100 g neriebios grietinės
- 1 v. š. džiovinto bazilkų, raudonėlių ir petražolių mišinio (arba Provanso žolelių)
- malta juodųjų pipirų ir druskos pagal skonį.

Gaminimas:

1. Nulupti pomidorams odelę ir sutrinti juos maišytuvu. Svogūną smulkiai supjaustyti, susmulkinti česnaka.
2. Į puodą pripilti alyvuogių aliejaus ir 10 minučių įjungti Kepimas (Fry, Жарка) režimą. Į gerai įkaitintą aliejų sudėti svogūną ir česnaka ir kepti, kol taps aukso spalvos.
3. Baigiant kepti, įpilti vyno ir įdėti pomidorų pastos. Kruopščiai išmaišyti.
4. Programai pasibaigus, sudėti pomidorų tyrę, grietinę, žalumynų, pipirų ir druskos, išmaišyti ir 40 minučių įjungti Sriuba (Soup, Cyn) režimą. Virti periodiškai pamaišant.
5. Patiekti su grietine.

PATARIMAS

Gaminant pomidorų sriubą iš šviežių pomidorų nereikia pilti sultinio arba vandens – pomidoruose yra daug sulčių, kurių pakanka sriubai išvirti.

VERŠIENA, TROŠKINTA SU OBUOLIAIS

Ingredientai 3–4 porcijoms:

- 500 g kokybiškos veršienos arba jautienos
- 2 dideli saldžiarūgščiai obuoliai
- 1/2 stiklinės obuolių sulčių
- 1 a. š. druskos
- lauro lapas, kvapiųjų pipirų žirnelių

Gaminimas:

1. Veršieną supjaustyti 2x2 cm kubeliais, pasūdyti. Obuolius perpjauti pusiau, pašalinti sėklalzdžius ir supjaustyti stambiais gabalais, nenulupus odelės.
2. Obuolius ir veršieną sudėti į puodą, supilti obuolių sultis, išmaišyti. Uždengti dangtį ir 2 valandoms įjungti Lėtas gaminimas (Slow cook, Томление) režimą.
3. Gaminti, periodiškai išmaišant, iki programos pabaigos. Po valandos įdėti lauro lapą ir pipirų.

PASTABA

Jeigu nėra tikrai būtina, nepilkite vandens į troškintą mėsą, ji turi būti gaminama savo sultyse.

GULIAŠAS

Ingredientai 3–4 porcijoms:

- 600 g jautienos išpjovos
- 2 svogūnai
- 2 v. š. pomidorų pastos
- 2 v. š. miltų
- 2 v. š. grietinėlės sviesto
- 3 v. š. grietinės
- 1 lauro lapas
- 3–4 kvapieji pipirai
- malta juodųjų pipirų ir raudonųjų paprikų bei druskos pagal skonį
- petražolių lapeliai

Gaminimas:

1. Mėsą nuplauti, nusausinti, supjaustyti stambiais kubeliais. Svogūnus supjaustyti smulkiai.
2. Į puodą įdėti grietinėlės sviestą ir 25 minutėms įjungti Kepimas (Fry, Жарка) režimą. Kai sviestas gerai įkais, įdėti mėsą ir maišant apkepti.
3. Kai beveik visos mėsos sultys išgaruos, įdėti svogūnus ir kepti toliau iki programos pabaigos.
4. Pabarstyti mėsą su svogūnais miltais, išmaišyti. Įpilti 3 matavimo stiklines šilto vandens, įdėti druskos, pomidorų pastos, lauro lapą ir pipirų, išmaišyti.
5. Uždengti dangčiu ir 1 valandai 10 minučių įjungti Troškkinimas (Stew, Тушение) režimą. Gaminti, periodiškai pamaišant. Likus 15 minučių iki programos pabaigos, sudėti grietinę.
6. Patiekti apibarstyta žalumynais.

MEKSIKIETIŠKA MĖSA

Ingredientai 3–4 porcijoms:

- 400 g jautienos faršo
- 600 g konservuotų rausvųjų pupelių
- 250 g konservuotų pomidorų
- 1/3 raudonosios aitriosios paprikos
- 2 svogūnai
- 2 v. š. augalinio aliejaus
- 1 a. š. cukraus
- 1/2 a. š. kmyną
- druskos, maltų juodųjų pipirų pagal skonį

Gaminimas:

1. Svogūnus, pomidorus ir papriką smulkiai supjaustyti.
2. Į puodą įpilti aliejaus ir 15 minučių įjungti Kepimas (Fry, Жарка) režimą.
3. Į gerai įkaitintą aliejų sudėti svogūnus ir maišant kepti 5 minutes.
4. Sudėti faršą ir kepti, pamaišant ir mentele paskaidant faršo gumulėlius.
5. Programai pasibaigus sudėti pupeles, pomidorus, aitrniąją papriką, įberti cukraus, kmyną, druskos ir pipirų, išmaišyti. Uždengti dangčiu ir 20 minučių įjungti Troškkinimas (Stew, Тушение) režimą.

MĖSOS RUTULIUKAI

Ingredientai 2–3 porcijoms:

- 250 g jautienos faršo
- 1 v. š. krakmolo
- 1 kiaušinis
- 1/3 a. š. sojų padažo
- džiovintų petražolių lapelių pagal skonį

Gaminimas:

1. Visus ingredientus sumaišyti ir kruopščiai išmaišyti (geriau tam tikslui naudotis maišytuvu).
2. Suformuoti apvalius graikinio riešuto dydžio kukuliukus, sudėti kukuliukus į garinimo indą.
3. Į puodą įpilti 1 litrą vandens, įstatyti garinimo indą, uždengti dangčiu ir 30 minučių įjungti Garuose (Steam, Пар) režimą.
4. Patiekti su daržovių gamyru.

PLOVAS

Ingredientai 5–6 porcijoms:

- 500 g avienos
- 500 g avienos taukų
- 500 g ryžių (4 matavimo stiklinės, geriau ilgagrūdžių)
- 1 nedidelė morka
- 1/2 svogūno
- 3–4 skiltelės česnako
- 5 g džiovinto raugerškio
- kmyninių kuminų, šafranų, baltųjų ir juodųjų pipirų, kalendros pagal skonį
- šviežių žalumynų ir druskos pagal skonį

Gaminimas:

1. Avieną gerai nuplauti ir supjaustyti 20–30 g gabalėliais. Morką nuskusti ir supjaustyti plonais šiaudeliais, svogūnus smulkiai supjaustyti. Ryžius kruopščiai perplauti tekančiu vandeniu.
2. Į puodą sudėti smulkiai supjaustytus avienos taukus ir 30 minučių įjungti Kepimas (Fry, Жарка) režimą. Kepinti avienos taukus, kol taps auksaspalviai (5 minutes).
3. Sudėti į puodą su taukais pusę avienos ir kepti viską kartu, pamaišant, kol mėsa taps švelniai rožinė.
4. Išimti mėsą į lėkštę, spirgus išmesti (nederėtų kepti visos mėsos iškart, kitaip išsiskyrusios sultys pasunkins kepinimą, ir plovą bus ne toks skanus). Tada apkepinti kitą mėsos porciją.
5. Kai bus apkepinta antroji porcija mėsos, grąžinti visą mėsą į puodą ir įdėti morką. Pamaišant kepti dar kokias 5 minutes.
6. Įdėti į puodą svogūną ir pamaišant kepti dar kokias 4–5 minutes.
7. Įberti prieskonių, raugerškio, išmaišyti, gaminti viską drauge dar 1–2 minutes (iki programos pabaigos).
8. Užberti ryžių ant mėsos (nemaišyti).
9. Į puodą įpilti tiek pasūdyto vandens, kad vanduo pakiltų apie 1 cm virš ryžių. Sudėti sveikas česnako skiltelės. Uždengti dangčiu ir įjungti Plovą (Pilaf, Плов) režimą 30 minučių. Gaminant nemaišyti.
10. Prieš patiekiant sukrauti ryžius į kalvelę, ant viršaus sudėlioti mėsą, pabarstyti kapotais žalumynais.

AVIENOS KRŪTININĖ SU DARŽOVĖMIS

Ingredientai 3–4 porcijoms:

500 g avienos
 (krūtininė arba šonkauliukai)
 1 svogūnas
 1 pomidoras
 1 maža aitrioji paprika
 1 v. š. lydyto grietinėlės
 sviesto
 džiovintų čiobrelių pagal skonį
 maltų juodųjų pipirų ir druskos pagal skonį

Gaminimas:

1. Mėsą nuplauti ir supjaustyti stambiais gabalais, svogūnus supjaustyti plonais pusžiedžiais, pomidorą ir aitriąją papriką supjaustyti plačiais griežinėliais.
2. Sudėti mėsą į puodą ir įjungti Lėtas gaminimas (Slow cook, Томление) režimą 2,5 valandos.
3. Troškinti mėsą be vandens ir be prieskonių po dangčiu, periodiškai pamaišant.
4. Kai beveik visos sultys išgaruos (maždaug po 2 valandų), įpilti lydyto sviesto, įberti druskos, pipirų ir čiobrelių. Išmaišyti ir patroškinti 5 minutes.
5. Sudėti ant mėsos svogūną, papriką ir pomidorą, pasūdyti. Uždengti dangčiu ir tęsti troškinimą iki programos pabaigos (kokias 20–25 minutes), kol iš daržovių išsiskirs sultys. Per tą laiką išmaišyti kartą.
6. Patiekti aplietą gautuoju padažu.

AVIENA SU KARIU IR SVOGŪNAIS

Ingredientai 5–6 porcijoms:

700 g avienos filė
 1 svogūnas
 3 skiltelės česnako
 1/3 a. š. kurkumos
 1/2 a. š. kario
 1/4 a. š. maltų aitriųjų paprikų
 4 v. š. kapotų kalendros lapelių
 1 v. š. kapotų mėtų lapelių
 2 v. š. citrinų sulčių
 1 v. š. krakmolo
 druskos pagal skonį

Gaminimas:

1. Avieną supjaustyti 2,5x2,5 cm kubeliais. Svogūną supjaustyti plonais žiedeliais, česnaką smulkiai sukaptoti.
2. Avieną sudėti į puodą, pridėti svogūno, druskos, aitriųjų paprikų, česnako, kurkumos, kario.
3. Įpilti 3 matavimo stiklines vandens, išmaišyti.
4. Uždengti dangčiu ir 1 valandai įjungti Lėtas gaminimas (Slow cook, Томление) režimą. Gaminti periodiškai pamaišant.
5. Baigus gaminti, nukelti dangtį ir 20 minučių įjungti Kepimas (Fry, Жарка) režimą, leisti patiekalui smarkiai užvirti ir gaminti neuždengtą.
6. Atskirame inde sumaišyti citrinų sultis ir krakmolą. Įdėti į patiekalą, likus 3 minutėms iki gaminimo pabaigos, drauge su kalendrų ir mėtų lapeliais.
7. Sudėti į dubenį, palaistyti padažu ir papuošti šviežių mėtų, kalendrų šakelėmis bei raudonosios aitriosios paprikos žiedeliais.

GARUOSE VIRTA ĖRIENA

Ingredientai 2–3 porcijoms:

400 g ėrienos (minkštimo)
 3–6 skiltelės česnako
 3 lauro lapeliai
 2 a. š. džiovintų baziliko ir rozmarino lapelių
 mišinio
 maltų juodųjų pipirų ir druskos pagal skonį

Gaminimas:

1. Mėsą nuplauti, nupjauti perteklinius riebalus ir plėves. Supjaustyti 1 cm storio riekelėmis ir šiek tiek išmušti iš abiejų pusių. Nusausinti popierine servetėle. Česnaką susmulkinti, lauro lapą sumalti malūnėliu (arba vartoti paruoštą maltą).
2. Ištrinti mėsą druska bei česnakų ir prieskonių mišiniu ir pastatyti valandai į šaldytuvą.
3. Į puodą įpilti 1,5 litro vandens. Išdėlioti ėrieną sluoksniuais garinimo inde ir įstatyti garinimo indą į puodą.
4. Uždengti dangčiu ir 1 valandai 30 minučių įjungti Garuose (Steam, Пар) režimą.

PASTABA

Kuo ilgiau mėsa marinuojama, tuo trumpiau reikia gaminti patiekalą.

KIAULIENA SU GRYBAIS

Ingredientai 3–4 porcijoms:

- 500 g kiaulienos
- 10 didelių pievagrybių
- 1 svogūnas
- 2 skiltelės česnako
- 3 v. š. augalinio aliejaus
- 100 ml grietinės
- 100 ml vandens
- maltų juodųjų pipirų ir druskos pagal skonį

Gaminimas:

1. Kiaulieną supjaustyti nedideliais gabalėliais, pasūdyti ir papipirinti. Pievagrybius nulupti ir supjaustyti plonomis riekelėmis. Svogūną smulkiai supjaustyti, česnaką sukaptoti.
2. Į puodą supilti augalinį aliejų ir 25 minutėms įjungti Kepimas (Fry, Жарка) režimą.
3. Į gerai įkaitintą aliejų sudėti svogūną ir česnaką ir truputį (5 minutes) pakepinti.
4. Sudėti kiaulieną ir toliau kepinti, kol iš mėsos išsiskirs sultys.
5. Sudėti pievagrybius ir kepti toliau, kol visai išgaruos skystis ir mėsa švelniai paraus (iki programos pabaigos).
6. Įdėti 100 ml grietinės, įpilti 100 ml vandens, išmaišyti, uždengti dangčiu ir 20 minučių įjungti Troškinimas (Stew, Тушение) režimą.

KIAULIENA SU DŽIOVINTOMIS SLYVOMIS

Ingredientai 3–4 porcijoms:

- 500 g kiaulienos
- 60–70 g džiovintų slyvų
- 1 svogūnas
- maltų juodųjų pipirų ir druskos pagal skonį

Gaminimas:

1. Kiaulieną supjaustyti 2x2 cm gabalėliais. Svogūną supjaustyti pusšiedžiais. Džiovintas slyvas nuplauti.
2. Kiaulieną pasūdyti, sudėti į puodą, apiberti svogūnais. Uždengti dangčiu ir 2 valandoms įjungti Lėtas gaminimas (Slow cook, Томление) režimą.
3. Kai mėsa išskirs sultis, išmaišyti.
4. Po valandos įdėti džiovintas slyvas ir pipirų. Išmaišyti ir virti iki programos pabaigos.
5. Prieš patiekiant apibarstyti petražolių lapeliais.

KIAULIENA SU BAKLAŽANAIŠ

Ingredientai 3–4 porcijoms:

- 700 g liesos kiaulienos
- 2 dideli baklažanai
- 1 svogūnas
- 4 skiltelės česnako
- 1/2 stiklinės džiovintų pomidorų
- 4 v. š. alyvuogių aliejaus
- baziliko, paprikos, raudonėlio, maltų juodųjų pipirų,
- druskos pagal skonį

Gaminimas:

1. Kiaulieną nuplauti ir supjaustyti nedideliais kubeliais, pasūdyti ir papipirinti. Baklažanus nuplauti ir supjaustyti 1 cm storio riekelėmis, nenulupant odelės. Sutepti riekes alyvuogių aliejumi (3 v. š.) ir sudėti į puodą.
2. 25 minutėms įjungti Kepimas (Fry, Жарка) režimą. Kepinti baklažanus, kol parausvės, dažnai pamaišant. Išimti į lėkštę, truputį pasūdyti.
3. Į puodą įpilti 1 v. š. alyvuogių aliejaus ir 15 minučių įjungti Kepimas (Fry, Жарка) režimą.
4. Kepinti kiaulieną, kol išgaruos skystis (10 minučių). Sudėti svogūną, česnaką, džiovintus pomidorus bei prieskonius ir pamaišant kepinti drauge iki programos pabaigos.
5. Įpilti 1 matavimo stiklinę vandens, išmaišyti, uždengti dangčiu ir 35 minutėms įjungti Troškinimas (Stew, Тушение) režimą.
6. Likus 10 minučių iki gaminimo pabaigos sudėti į puodą baklažanus, išmaišyti.

VIŠTŲ KRŪTINĖLĖS GRIETINĖLĖS PADAŽE

Ingredientai 2–3 porcijoms:

2 vištų krūtinėlės
 1 v. š. miltų
 150 g šviežių pievagrybių
 50 ml tirštos grietinėlės
 200 ml vištienos sultinio
 1 skiltelė česnako
 1/2 a. š. šalavijų
 3 svogūno laiškai
 maltų juodųjų pipirų ir druskos pagal skonį

Gaminimas:

1. Vištų krūtinėles supjaustyti siauromis juostelėmis skersai audinių, pasūdyti.
2. Grybus nulupti ir supjaustyti plonomis riekelėmis, svogūnų laiškus susmulkinti, česnaką sukapti.
3. Sudėti krūtinėles į puodą, įdėti grybus, svogūnų laiškus ir česnaką, supilti pusę sultinio. Uždengti dangčiu ir 50 minučių įjungti Troškinimas (Stew, Тушение) režimą. Gaminti vis pamaišant ir įpilant sultinio, žiūrint, kiek skysčio išgaruoja.
4. Dubenėlyje sumaišyti grietinėlę ir miltus.
5. Likus 10 minučių iki troškinimo pabaigos, supilti į puodą paruoštąjį mišinį, įberti šalavijų ir pipirų. Išmaišyti ir tęsti troškinimą, periodiškai pamaišant.
6. Tiekti su makaronais arba ryžiais.

KALAKUTAS SU DARŽOVĖMIS

Ingredientai 3–4 porcijoms:

500 g kalakuto filė
 1 saldžioji paprika
 1 raudonasis svogūnas
 1 poro stiebas (baltoji dalis)
 1 morka
 150 ml sauso baltojo vyno
 1 v. š. skysto medaus
 šafrano ir maltų juodųjų pipirų pagal skonį
 druskos pagal skonį

Gaminimas:

1. Kalakutienos filė nuplauti, nusausinti ir supjaustyti 3x3 cm kubeliais.
2. Pašalinti saldžiosios paprikos sėklas bei pertvarėles ir supjaustyti ją stambiais pusžiedžiais, morką ir porą supjaustyti storais griežinėliais, raudonąjį svogūną smulkiai supjaustyti.
3. Atskirame inde sumaišyti medų su druska ir pipirais, aplieti medumi kalakutienos gabalėlius, kruopščiai išmaišyti ir palikti pastovėti 1 valandą.
4. Į indą supilti augalinį aliejų ir 15 minučių įjungti Kepimas (Fry, Жарка) režimą. Į gerai įkaitintą aliejų sudėti kalakutieną ir kepinti 5 minutes.
5. Sudėti daržoves, išmaišyti ir toliau kepinti, periodiškai išmaišant, iki programos pabaigos. Žiūrėti, kad daržovės ir mėsa neapdegtų.
6. Įberti šafrano, įpilti vyno, išmaišyti. Uždengti dangčiu ir 1 valandai 30 minučių įjungti Lėtas gaminimas (Slow cook, Томление) režimą. Virti, kartkartėm pamaišant.
7. Tiekti su ryžiais, apvaisčius mėsą ir ryžius susidariusiuoju padažu.

GARUOSE VIRTAS UPĖTAKIS

Ingredientai 2–3 porcijoms:

1 upėtakis

1 citrina

druskos ir kitų prieskonių pagal skonį

Gaminimas:

1. Upėtakį nuplauti, supjaustyti porcijų gabalėliais ir nusausinti popierine servetėle. Citriną supjaustyti plonais griežinėliais.
2. Ištrinti žuvį druska ir pipirais, apšlakstyti citrinos sultimis. Sudėti žuvį į garinimo indą. Ant kiekvieno žuvies gabalėlio uždėti po citrinos griežinėlių, pagal skonį pabarstyti sausais prieskoniais.
3. Į puodą įpilti 1 litrą vandens, įstatyti indą su žuvimi į puodą.
4. Uždengti dangčiu ir 20 minučių įjungti Garuose (Steam, Pap) režimą.

PATARIMAS

Pagaminus žuvį, daugiafunkcinio virtuvo puodą ir vidinį dangtelį reikia išplauti, tada užvirinti puode vandenį su citrinos griežinėliu, kad neliktų žuvies kvapo.

GRIETINĖJE KEPTAS KARPIS

Ingredientai 2 porcijoms:

1 nedidelis karpis (700 g)

2 v. š. miltų

200 g grietinės

2 v. š. augalinio aliejaus

druskos pagal skonį

Gaminimas:

1. Karpį išdarinėti, nuskusti žvynus, nupjauti pelekus, iš galvos pašalinti žabtus. Kruopščiai išplauti ir nusausinti. Pasūdyti, apvolioti miltuose.
2. Į puodą supilti aliejų, sudėti karpį ir 20 minučių įjungti Kepimas (Fry, Жарка) režimą. Tolygiai apkepti karpį iš abiejų pusių.
3. Programai pasibaigus, užpilti ant karpio grietinės ir 15 minučių įjungti Rankinis Reguliavimas (Multicook, Мультиповар) režimą, nustatyti 100° C temperatūrą.

ŽUVIS DARŽOVIŲ MARINATE

Ingredientai 3–4 porcijoms:

500 g jūros žuvų

(pavyzdžiui, tuno) filė

3 v. š. miltų paniravimui

5–6 v. š. augalinio aliejaus

malėtų juodųjų pipirų ir druskos pagal skonį

Marinatu:

2 morkos

1 petražolės šaknis

1 saliero šaknis

1 svogūnas

1/2 stiklinės pomidorų tyrės

2 v. š. pomidorų pastos

1 v. š. cukraus

2 v. š. vyno acto

1 lauro lapas

2 gvazdikėliai

kvapiųjų pipirų žirnelių ir druskos pagal skonį

Gaminimas:

1. Žuvies filė supjaustyti porcijų gabalėliais, nusausinti popierine servetėle. Pasūdyti, papiprinti, apvolioti miltuose.
2. Svogūną supjaustyti pusiedžiais, morkas sutarkuoti stambia trintuve arba supjaustyti šiaudeliais, šaknis supjaustyti šiaudeliais.
3. Į puodą supilti augalinį aliejų ir 40 minučių įjungti Kepimas (Fry, Жарка) režimą. Apkepinti žuvį, kad susidarytų rausva plutelė, sudėti į dubenį (25–30 minučių).
4. Tame pačiame aliejuje apkepinti svogūną, morkas ir šaknis. Baigiant kepinti sudėti visus kitus merinato ingredientus, išmaišyti.
5. Uždengti dangčiu ir 30 minučių įjungti Troškimas (Stew, Тушение) režimą. Troškinti, periodiškai pamaišant. Jei reikės, įpilti pusę stiklinės vandens arba žuvies sultinio.
6. Pagamintą marinatą supilti ant žuvies ir atvėsinti.

PASTABA

Žuvis marinate bus skanesnė, jeigu prieš patiekdami 3–4 valandas palaikysite ją šaldytuve. Patiekala galima laikyti šaldytuve 2 paras.

MENKĖS SU POMIDORAIS

Ingredientai 2–3 porcijoms:

500 g juodalopių menkių filė
3 dideli pomidorai
sausųjų prieskonių (pankolio, petražolių, paprikos, kalendros, kvapiųjų pipirų) mišinio
1 v. š. citrinos sulčių
druskos pagal skonį

Gaminimas:

1. Žuvį filė nuplauti, supjaustyti porcijų gabalėliais. Nusausinti popierine servetėle, pasūdyti iš dviejų pusių. Pomidorus supjaustyti storais griežinėliais.
2. Sudėti į puodą pusę pomidorų, ant viršaus sudėti žuvį, apibarstyti prieskoniais ir apšlakstyti citrinos sultimis. Uždengti likusiais pomidorais.
3. Uždengti dangčiu ir 1 valandai įjungti Lėtas gaminimas (Slow cook, Томление) režimą. Verdant nemišyti.
4. Patiekti su ryžiais.

JŪROS GĖRYBIŲ PADAŽAS PASTAI

Ingredientai 2–3 porcijoms:

400 g šaldytų jūros gėrybių (kreveičių, kalmarų, jūrų šukučių, midijų) mišinio
1 nedidelis svogūnas
1 skiltelė česnako
1 v. š. pomidorų pastos
1 v. š. sojų padažo jūros gėrybėms
1/2 matavimo stiklinės riebios grietinės
1 v. š. alyvuogių aliejaus
rozmarinų, vaistinių kiečių, maltų juodųjų pipirų, druskos pagal skonį
2 v. š. tarkuoto kietojo sūrio
petražolių lapelių pagal skonį

Gaminimas:

1. Jūros gėrybes iš anksto atšildyti, perplauti ir sumesti į kiauradubenį, kad nubėgtų vanduo.
2. Svogūną ir česnaką smulkiai supjaustyti.
3. Į puodą supilti alyvuogių aliejų ir 25 minutėms įjungti Kepimas (Fry, Жарка) režimą.
4. Į įkaitintą aliejų dėti svogūną ir česnaką ir truputį apkepinti (3–4 minutės).
5. Sudėti jūros gėrybes ir maišant kepinti toliau. Kai jūros gėrybės išskirs sultis, įdėti prieskonių ir tęsti gaminimą pamaišant ir neuždengus dangčio.
6. Kai išgaruos pusė skysčio (maždaug po 10–12 minučių), supilti sojų padažą ir palaukti dar 5 minutes.
7. Tada sudėti į puodą pomidorų pastą ir palaukti iki programos pabaigos.
8. Supilti grietinėlę, išmaišyti ir palaikyti uždengtą, kol grietinėlė nustos kunkuliuoti.

PATARIMAS

Tiekti sumaišius padažą su pasta, apibarsčius tarkuotu sūriu ir smulkiai supjaustytais petražolių lapeliais.

KREKETĖS SU KARIU

Ingredientai 3–4 porcijoms:

500 g išgliaudytų šaldytų krevečių

2 v. š. alyvuogių aliejaus

1 poro stiebas (baltoji dalis)

3 v. š. pomidorų tyrės

1 a. š. kario

1 cm ilgio gabalėlis imbiero šaknies

(arba 1/2 a. š. malto džiovinto imbiero)

7–8 vyšnių pomidorų

1 v. š. geltonosios arba žaliosios citrinos sulčių

1 skiltelė česnako

1/2 matavimo stiklinės grietinėlės

maltų juodųjų pipirų ir druskos pagal skonį

Gaminimas:

1. Krevetes atšildyti, pašalinti žarninę veną, nuplauti. Imbierą nuskusti ir supjaustyti plonais šiaudeliais. Svogūną ir česnaką supjaustyti smulkiai, vyšnius pomidorus perpjauti pusiau.
2. Į puodą supilti alyvuogių aliejų ir 30 minučių įjungti Troškkinimas (Stew, Тушение) režimą.
3. Į įkaitintą aliejų įdėti svogūną, česnaką ir žiupsnelį druskos. Pamašant patroškinti svogūną aliejuje 5–6 minutes.
4. Pridėti pomidorų tyrės, kario, imbiero ir tęsti troškkinimą pamašant 5 minutes.
5. Sudėti pomidorus ir patroškinti viską drauge dar 2–3 minutes.
6. Sudėti į puodą krevetes, įpilti žaliosios citrinos sulčių, pasūdyti, išmaišyti, uždengti dangčiu ir troškinti iki programos pabaigos, periodiškai išmaišant.
7. Kai programa pasibaigs, supilti grietinėlę, išmaišyti ir palikti patiekalą uždengtą 10 minučių. Patiekti su ryžiais.

OMLETAS

Ingredientai 3–4 porcijoms:

8 kiaušiniai

2 v. š. alyvuogių aliejaus

3–4 svogūnų laiškai

3 v. š. tarkuoto parmezano (Parmigiano-Reggiano sūrio)

maža raudonoji aitrioji paprika

maltų juodųjų pipirų ir druskos pagal skonį

Gaminimas:

1. Pašalinti paprikos sėklas ir pertvarėles ir supjaustyti ją plonais pusžiedžiais. Svogūno laiškus smulkiai supjaustyti.
2. Į puodą supilti alyvuogių aliejų ir 15 minučių įjungti Rankinis Reguliavimas (Multicook, Мультиповар) režimą, nustatyti 130° C temperatūrą.
3. Į gerai įkaitintą aliejų sudėti papriką, šiek tiek apkepinti, neuždengus dangčiu (1 minutė).
4. Kiaušinius sumaišyti su sūriu, svogūno laiškais, pasūdyti ir papipirinti.
5. Supilti kiaušinius į puodą, uždengti dangčiu ir gaminti iki programos pabaigos. Paruoštą fritatą dar 5 minutes palaikyti uždengtą, įjungus Palaikyti šilumą (Keep warm, Подогрев) režimą.

TROŠKINTI RAUGINTI KOPŪSTAI SU OBUOLIAIS**Ingredientai 3–4 porcijoms:**

- 1 kg raugintų kopūstų*
- 2 svogūnai*
- 50 g lašinių*
- 200 g obuolių sulčių*
- 1 rūgštus žaliasis obuolys*
- 10 kadagio uogų*
- 1 a. š. cukraus*
- kmyną, maltų juodųjų pipirų pagal skonį*

Gaminimas:

1. Lašinius supjaustyti nedideliais gabalėliais. Raugintus kopūstus perplauti ir nusunkti. Obuolius nuplauti, supjaustyti per pusę, pašalinti sėklalzdžius ir supjaustyti plonomis skiltelėmis, nenulupus odelės. Svogūną smulkiai supjaustyti.
2. Į puodą sudėti lašinius ir 15 minučių įjungti Kepimas (Fry, Жарка) režimą.
3. Kai lašiniai šiek tiek apkeps (po 3–4 minučių), sudėti į puodą kopūstus, obuolius ir svogūną ir pamaišant kepinti viską drauge iki programos pabaigos.
4. Supilti obuolių sultis, cukrų, kadagio uogas, įberti pipirų ir 30 minučių įjungti Troškinimas (Stew, Тушение) režimą. Troškinti kopūstus, periodiškai išmaišant.

PASTABA

Šis tradicinis vokiečių patiekalas tiekiamas su virtomis ir keptomis rūkytomis dešrelėmis.

ŽIEDINIAI KOPŪSTAI SU DŽIŪVĖSĖLIAIS**Ingredientai 3–4 porcijoms:**

- 1 nedidelė žiedinio kopūsto galva*
- 1/2 matavimo stiklinės maltų paniravimo džiovėsėlių*
- 2 kiaušiniai*
- 3 v. š. grietinėlės sviesto*
- druskos pagal skonį*

Gaminimas:

1. Kopūstą gerai nuplauti ir sulaužyti žiedynais. Kiaušinius išplakti šakute.
2. Į puodą įpilti 1 litrą vandens, sudėti kopūstą į garinimo indą, įdėti indą į puodą. Uždengti dangčiu ir 20 minučių įjungti Garuose (Steam, Пар) režimą. Pasibaigus programai, garinimo indą išimti, vandenį iš puodo išpilti.
3. Į puodą sudėti sviestą ir 20 minučių įjungti Kepimas (Fry, Жарка) režimą. Kopūsto žiedynus pamirkyti išplaktuose kiaušiniuose ir apvolioti džiovėsėliais.
4. Sudėti kopūstą į gerai įkaitintą sviestą ir tolygiai apkepinti iš visų pusių, kad taptų auksaspalviai. Tiekti su grietine.

PATARIMAS

Galite vartoti paruoštus paniravimo džiovėsėlius arba pasigaminti jų patys. Tam baltos duonos gabalėlius reikia įtrinti česnakų, padžiovinti orkaitėje, tada sugrūsti mėsmale arba maišytuvu.

RATATOUILLE

Ingredientai 3–4 porcijoms:

- 1 baklažanas
- 3 pomidorai
- 1 saldžioji paprika
- 2 bulvės
- 1 svogūnas
- 2 skiltelės česnako
- 1 ryšelis petražolių šakelių
- 100 g pomidorų pastos
- 8 v. š. augalinio aliejaus
- 1/2 a. š. maltų juodųjų pipirų
- 1/2 a. š. džiovinto baziliko
- 1/2 a. š. džiovintų čiobrelių
- 3 žirneliai kvapiųjų pipirų
- 1 lauro lapas
- druska pagal skonį

Gaminimas:

1. Pomidorams nulupti odelę. Bulves ir pomidorus supjaustyti kubeliais. Baklažanus supjaustyti 1 cm storio žiedeliais, nenu lupant odelės. Išimti saldžiosios paprikos sėklas bei pertvarėles ir supjaustyti ją kvadratėliais. Svogūną, česnaką ir petražoles smulkiai sukapti.
2. Paruoštas daržoves sudėti į puodą, supilti augalinio aliejaus sudėti pomidorų pastą, išmaišyti.
3. 1 valandai įjungti Troškinimas (Stew, Тушение) režimą. Troškinti, periodiškai išmaišant.
4. Likus 10 minučių iki programos pabaigos įberti prieskonių ir druskos.
5. Programai pasibaigus, sudėti daržoves į dubenį, aplieti padažu, susidariusiu troškinant. Papuošti petražolėmis.

KAIMIŠKOS BULVĖS SU GRIETINE

Ingredientai 2–3 porcijoms:

- 500 g šviežių bulvių
- 2 v. š. grietinėlės sviesto
- 150 ml grietinės (arba riebios grietinėlės)
- 1 lauro lapas
- 1/2 a. š. gruziniško džiovintų prieskonių mišinio chmeli-suneli
- druskos pagal skonį
- šviežių krapų

Gaminimas:

1. Bulves nuplauti šepetėliu ir neluptas supjaustyti gabalėliais.
2. Į puodą įdėti sviesto ir 25 minutėms įjungti Kepimas (Fry, Жарка) režimą.
3. Kai sviestas gerai įkaista, sudėti bulves ir periodiškai išmaišant kepti, kol susidarys auksaspalvė plutelė.
4. Pabarstyti chmeli-suneli mišinio prieskoniais, pasūdyti. Užpilti grietine, įdėti lauro lapą, išmaišyti.
5. Uždengti dangčiu ir 15 minučių įjungti Troškini-mas (Stew, Тушение) režimą. Troškinti periodiškai pamaišant.
6. Tiekti apibarsčius šviežiais krapais.

PATARIMAS

Tiekti kaip mėsos ir žuvies patiekalų garnyrą.

LOBIO**Ingredientai 4–6 porcijoms:***400 g džiovintų pupelių**3 svogūnai**3 vidutiniai pomidorai**100 g graikinių riešutų**2–3 skiltelės česnako**100 ml augalinio aliejaus**2 v. š. obuolių acto**šviežių kalendros stiebo, petražolių, krapų, chmelisuneli prieskonių mišinio, maltų juodųjų pipirų ir maltos raudonosios aitriosios paprikos, druskos pagal skonį***Gaminimas:**

1. Puposles iš anksto pamerkti į šaltą vandenį 12 valandų arba nakčiai.
2. Prieš gaminant patiekalą, pupules perplauti, sudėti į puodą ir užpilti vandeniu, kad vanduo būtų 2,5–3 cm virš pupelių.
3. Uždengti dangčiu ir 1 valandai įjungti Virimas (Boil, Варка) režimą. Išvirtas pupules suversti į kiauradubenį.
4. Svogūnus smulkiai supjaustyti, česnaką susmulkinti. Graikinius riešutus nelabai smulkiai sukapti peiliu. Pomidorams nulupti odelę ir supjaustyti juos kubeliais.
5. Į puodą įpilti aliejaus ir 20 minučių įjungti Kepimas (Fry, Жарка) režimą. Kai aliejus gerai įkaista, sudėti svogūnus ir maišant kepinti, kol taps skaidrūs.
6. Sudėti pomidorus, išmaišyti ir kepinti iki programos pabaigos, jai baigiantis supilti actą.
7. Sudėti į puodą pupules, graikinius riešutus, česnaką, žalumynus ir prieskonius. Įpilti 1 matavimo stiklinę vandens.
8. Pasūdyti, išmaišyti ir 30 minučių įjungti Troškinimas (Stew, Тушение) režimą.

**OMLETAS SU ŽALIOSIOMIS
PUPELĖMIS****Ingredientai 2 porcijoms:***150 g žaliųjų šparaginių pupelių**6 kiaušiniai**2 v. š. tarkuoto sūrio „Gouda“**1 v. š. augalinio aliejaus**druskos pagal skonį***Gaminimas:**

1. Puposles nuplauti ir supjaustyti 2–3 cm ilgio gabalėliais.
2. Į puodą įpilti 1 litrą vandens. Sudėti pupules į garinimo indą, įdėti garinimo indą į puodą. Uždengti dangčiu ir 20 minučių įjungti Garuose (Steam, Пар) režimą.
3. Puodo dugną ištepiti augaliniu aliejumi. Sudėti išvirtas pupules, užpilti plaktais kiaušiniiais. Pasūdyti, apibarstyti sūriu.
4. Uždengti dangtį ir 15 minučių įjungti Rankinis Reguliavimas (Multicook, Мультиповар) režimą, nustatyti 130° C temperatūrą.

PIEVAGRYBIŲ RAGU**Ingredientai 2–3 porcijoms:***500 g šviežių pievagrybių**1,5 matavimo stiklinės grietinės**2 v. š. grietinėlės sviesto**druskos pagal skonį***Gaminimas:**

1. Pievagrybius nuvalyti, nuplauti (geriau imti vienodo dydžio grybus), didelius grybus perpjauti pusiau, kitus palikti sveikus.
2. Į puodą sudėti grietinėlės sviestą, sudėti grybus ir 30 minučių įjungti Troškinimas (Stew, Тушение) režimą.
3. Troškinti grybus jų pačių sultyse, periodiškai pamaišant, iki programos pabaigos.
4. Pasūdyti ir 10 minučių įjungti Kepimas (Fry, Жарка) režimą. Kepinti, periodiškai pamaišant, kol visiškai išgaruos skystis ir grybai truputį parusvės (8 minutes).
5. Sudėti grietinę, išmaišyti, ir gaminti iki programos pabaigos.

PATARIMAS*Prieš tiekiant užbarstyti šviežių petražolių lapelių.*

PATARIMAI

- *Vartokite pasterizuotą mažo riebumo pieną.*
- *Siekiant išvengti pieno išgaravimo ir gauti reikiamą rezultatą, rekomenduojama prieš gaminant atlikti tokius veiksmus: kruopščiai plauti visas viso grūdo kruopas (ryžius, grikius, kviečius ir kt.), kol vanduo taps švarus; prieš gaminant, ištepti daugiafunkcio virtuvo puodą sviestu; griežtai laikytis proporcijų, matuojant ingredientų kiekius pagal receptus iš kulinarinės knygos (mažinti arba didinti ingredientų kiekį reikėtų tik proporcingai); jei vartojamas natūralaus riebumo pienas, reikia atskiesti jį geriamuoju vandeniu santykiu 1:1.*

PIENIŠKA AVIŽINĖ KOŠĖ

Ingredientai 2–3 porcijoms:

- 1 matavimo stiklinė avižinių dribsnių
- 2 matavimo stiklinės pieno
- 2 matavimo stiklinės vandens
- 1 v. š. cukraus
- 1/2 a. š. druskos

Gaminimas:

1. Į puodą supilti avižinius dribsnius, užpilti pienu, vandenį, įberti cukraus ir druskos, išmaišyti.
2. Uždengti dangčiu ir 20 minučių įjungti Pieniška košė (Milk porridge, Молочная каша) režimą. Kai užvirs, atidengti ir išmaišyti. Virti atidengtą iki programos pabaigos, periodiškai pamaišant.

PATARIMAS

Jei virinsite neskiestą pieną, neuždenkite daugiafunkcio virtuvo dangčio ir stebėkite kaitinimą, kad nepraleistumėte užvirimo akimirkos.

PIENIŠKA KVIETINĖ KOŠĖ SU MOLIŪGAIS

Ingredientai 3–4 porcijoms:

- 100 g moliūgo minkštimo
- 1 matavimo stiklinė kviečių
- 2 matavimo stiklinės vandens
- 1,5 matavimo stiklinės pieno
- cukraus ir druskos pagal skonį

Gaminimas:

1. Moliūgą nupluti ir supjaustyti smulkiais kubeliais.
2. Kviečius perrinkti ir perplauti šaltu tekančiu vandeniu. Išplautus kviečius užpilti stikline verdančio vandens, po 10 minučių vandenį nupilti, siekiant pašalinti kartumą (jei kviečiai aukščiausios rūšies, tai nebūtina).
3. Visus ingredientus sudėti į puodą, išmaišyti, uždengti dangčiu ir 25 minutėms įjungti Pieniška košė (Milk porridge, Молочная каша) režimą.
4. Kai užvirs, atidengti dangtį ir išmaišyti. Virti uždengtą, dažnai maišant.

PATARIMAS

Pageidaujant į kvietinę košę galima įdėti razinų.

PIENIŠKA RYŽIŲ KOŠĖ SU RAZINOMIS

Ingredientai 3–4 porcijoms:

- 1 matavimo stiklinė ryžių (geriau apvaliųjų)
- 2 matavimo stiklinės vandens
- 1 matavimo stiklinė pieno
- cukraus ir druskos pagal skonį
- grietinėls sviesto pagal skonį

Gaminimas:

1. Ryžius kruopščiai išplauti šaltu tekančiu vandeniu.
2. Į puodą supilti vandenį, pienu, supilti ryžius, įberti druskos ir cukraus. Išmaišyti, uždengti dangčiu ir 20 minučių įjungti Pieniška košė (Milk porridge, Молочная каша) režimą.
3. Kai užvirs, atidengti dangtį ir išmaišyti. Virti uždengtą, periodiškai išmaišant.
4. Į išvirtą košę pagal skonį įdėti grietinėls sviesto, išmaišyti.

PATARIMAS

Pieniškai ryžių košei tinka visokie džiovinti vaisiai. Pernelyg kietus džiovintus ryžius reikia iš anksto pusvalandžiui pamerkti į šiltą vandenį.

MANŲ KOŠĖ SU BANANAIS**Ingredientai 2–3 porcijoms:**

- 1/2 matavimo stiklinių manų kruopų*
- 2 matavimo stiklinių pieno*
- 2 matavimo stiklinių vandens*
- 1/2 banano*
- cukraus, druskos ir grietinėlės sviesto pagal skonį*

Gaminimas:

1. Bananą nulupti ir supjaustyti griežinėliais. Į puodą supilti pieną, vandenį, įdėti cukraus ir druskos. Uždengti dangčiu ir 20 minučių įjungti Pieniška košė (Milk porridge, Молочная каша) režimą.
2. Kai skystis bus beveik užviręs, atidengti dangtį ir, nuolat maišant, plona srovele suberti manų kruopas. Virti, nuolat maišant, kol košė sutirštės.
3. Baigiant virti, sudėti bananą, išmaišyti. Palaikyti išvirtą košę uždengtą dar 5 minutes po virimo. Tiekti įdėjus į kiekvieną porciją sviesto pagal skonį.

PATARIMAS

Kad virdami manų košę tikrai išvengtumėte gumulėlių susidarymo, kruopščiai išmaišykite manų kruopas nedideliame kiekyje šalto pieno. Tada supilkite manas į užvirusį skystį.

GRIETINĖLĖS IR AVIŽINIŲ DRIBSNIŲ KOŠĖ**Ingredientai:**

- 1/2 matavimo stiklinės avižinių dribsnių*
- 1 matavimo stiklinė pieno*
- 1/3 matavimo stiklinės grietinėlės*
- 1 matavimo stiklinė vandens*
- 1 v. š. cukraus*
- 1/2 a. š. cinamono*
- 2 v. š. razinų*
- 1 obuolys*
- cukraus, druskos ir sviesto pagal skonį*

Gaminimas:

1. Razinas nuplauti. Obuolį nuplauti, perpjauti pusiau, pašalinti sėklalzdžius, nulupti odelę ir supjaustyti plonomis skiltelemis.
2. Į puodą sudėti visus ingredientus, išskyrus sviestą. Išmaišyti, uždengti dangtį ir 25 minutėms įjungti Pieniška košė (Milk porridge, Молочная каша) režimą.
3. Kai košė bus beveik užvirusi, atidengti dangtį, išmaišyti. Virti, neuždengiant dangčio ir dažnai pamaišant.
4. Į išvirtą košę supilti grietinėle, įdėti sviesto, išmaišyti, uždengti dangtį ir palikti 5 minutėms.

PATARIMAS

Vietoj įprasto cukraus galima dėti rudojo cukraus arba medaus.

BIRI RYŽIŲ KOŠĖ

Ingredientai 3–4 porcijoms:

- 2 matavimo stiklinių grikių (branduolių)
- 4 matavimo stiklinių vandens
- druskos pagal skonį

Gaminimas:

1. Kruopas perrinkti, perplauti, suberti į puodą.
2. Supilti vandenį, įberti druskos, išmaišyti ir 25 minutėms įjungti Kruopos (Grain, Крупы) režimą. Virti nemaišant.

PATARIMAS

Kad pašustų, galima išvirusią karštą košę 30 minučių palaikyti Palaikyti šilumą (Keep warm, Подогрев) režimu.

BIRI PERLINĖ KOŠĖ

Ingredientai 3–4 porcijoms:

- 2 matavimo stiklinių perlinių kruopų
- 5 matavimo stiklinių vandens
- 2 v. š. grietinėlės sviesto
- druskos pagal skonį

Gaminimas:

1. Kruopas perrinkti, perplauti. Suberti kruopas į puodą, užpilti vandenį, uždengti dangčiu ir 1 valandai įjungti Kruopos (Grain, Крупы) režimą.
2. Kai vanduo užverda, įdėti druskos ir sviestą, išmaišyti ir virti iki programos pabaigos, nemaišant.

PATARIMAS

Kad pašustų, galima 30 minučių palaikyti išvirusią karštą košę Palaikyti šilumą (Keep warm, Подогрев) režimu.

BIRŪS RYŽIAI

Ingredientai 3–4 porcijoms:

- 2 matavimo stiklinės ryžių (geriau ilgagrūdžiai ryžiai)
- 3 matavimo stiklinės vandens
- 1/2 a. š. druskos

Gaminimas:

1. Ryžius plauti tekančiu šaltu vandeniu tol, kol vanduo taps skaidrus.
2. Į puodą supilti vandenį, suberti ryžius, įberti druskos, išmaišyti.
3. Uždengti dangčiu ir įjungti Ryžiai (Rice, Рис) režimą. Gaminamų ryžių nemaišyti.

RYŽIAI SUŠIAMS IR SUKTINUKAMS

Ingredientai 3–4 porcijoms:

- 2 matavimo stiklinių apvaliųjų ryžių su daug gliutino (geriau specialių ryžių sušiams arba apvaliųjų ryžių)
- 3,5 matavimo stiklinių vandens
- 1 v. š. ryžių acto (arba vyno acto)
- 1 a. š. cukraus
- 1/2 a. š. druskos

Gaminimas:

1. Ryžius perplauti šaltu tekančiu vandeniu, sumesti į sietą ir palikti valandą pastovėti.
2. Į puodą supilti vandenį, suberti ryžius. Uždengti dangčiu ir įjungti Ryžiai (Rice, Рис) režimą.
3. Atskirame inde kruopščiai išmaišyti actą, cukrų ir druską.
4. Programai pasibaigus, atidengti dangtį ir tolygiai aplaistyti ryžius paruoštu tirpalu. Nemaišyti.
5. Uždengti dangtį ir 10 minučių palaikyti ryžius Palaikyti šilumą (Keep warm, Подогрев) režimu.

PATARIMAS

Ryžius sušiams ir suktinukams reikia naudoti iškart po virimo, kitaip ryžiai stipriai sulips ir bus sunku jiems suteikti reikiamą formą.

NATŪRALUS JOGURTAS, JOGURTAS SU VAISIAIS IR UOGOMIS

Ingredientai 6 porcijoms:

1 l pieno (galima sumaišyti su neriebia grietinėle santykiu 1:3)

1 pakelis raugo (arba 1 buteliukas natūralaus jogurto)

150 g šviežių vaisių arba uogų be kauliukų (pavyzdžiui, braškių)

Gaminimas:

1. Užvirinti pieną puode ant viryklės. Palaukti, kol pienas atvės iki 35–40° C temperatūros, nugriebti putas.
2. Nupilti šiek tiek pieno į kitą indą ir kruopščiai išmaišyti jame raugą.
3. Supilti paruoštą mišinį atgal į pieną, išmaišyti. Išpilstyti pieną su raugu į stiklainaites jogurtui ruošti, uždengti stiklainaites dangteliais ir sustatyti į puodą.
4. Uždengti daugiafunkcio virtuvo dangtį ir 8 valandoms įjungti Jogurtas (Yoghurt, Йогурт) režimą.
5. Pagamintą jogurtą laikyti šaldytuve.
6. Prieš tiekiant į kiekvieną porciją įdėti 1 a. š. smulkiai supjaustytų vaisių arba uogų.

PASTABA

- *Kuo ilgiau jogurtas bus gaminamas, tuo tirštesnis jis bus, bet ir tuo rūgštesnio skonio. Pirmąkart gamindami jogurtą, patikrinkite jo konsistenciją po 4 valandų, kad pakoreguotumėte gaminimo laiką.*
- *Negalima sumaišyti pieno, raugo ir vaisių prieš gaminant jogurtą, kadangi pieną gali sutraukti. Geriau įmaišyti vaisius į pagamintą jogurtą prieš pat valgymą ir kaip papildus vartoti tiktai saldžius ir sunokusius vaisius bei uogas.*

JOGURTINĖ PANNA COTTA SU MEDUMI

Ingredientai 3–4 porcijoms:

2 matavimo stiklinės riebios grietinės

1 matavimo stiklinė natūralaus jogurto

2 v. š. cukraus

1/4 a. š. vanilinės esencijos

8 g želatinos

1/3 matavimo stiklinės skysto medaus

1/8 a. š. druskos

mėtų lapelių ir medaus papuošimui

Gaminimas:

1. Pagaminti naminį jogurtą (žr. receptą „Natūralus jogurtas“).
2. Želatiną mirkyti šaltame vandenyje (100 ml), kol išbrinksta.
3. Į puodą supilti grietinėle ir 5 minutėms įjungti Virimas (Boil, Варка) režimą. Užvirinti grietinėle, supilti cukrų ir maišyti, kol jis visiškai ištirps (iki programos pabaigos).
4. Palaukti, kol grietinėle liausis kunkuliuoti, supilti į puodą išbrinkusią želatiną, išmaišyti.
5. Kruopščiai išmaišyti natūralų jogurtą su medumi ir druska.
6. Grietinėle perkošti smulkiu sietu ir sumaišyti su jogurto mišiniu. Išplakti mišinį maišytuvu.
7. Išpilstyti mišinį į formeles ir įstačius į šaldytuvą laikyti, kol visiškai sustings.
8. Pagamintą panna cotta išversti iš formelių į desertines lėkšteles.

PATARIMAS

Porcijas tiekti užpildus skystu medumi ir papuoštas mėtos lapeliais.

VARŠKĖS SUFLĖ SU KONSERVUOTAIS VAISIAIS

Ingredientai 3–4 porcijoms:

70 g konservuotų vaisių

400 g grietinės

3 kiaušiniai

2 v. š. cukraus

3 v. š. manų kruopų

1 v. š. grietinėlės sviesto

žiupsnelis druskos

maistinės sodos ant peilio galiuko

vanilės ir cinamono pagal skonį

Gaminimas:

1. Vaisius (galima vartoti vaisius iš paruoštų kompotų) supjaustyti mažais kubeliais.
2. Varškę pertrinti per sietelį, sudėti kiaušinių trynius, druską, sodą, manų kruopas ir kruopščiai išmaišyti (kad gautumėte švelnią masę, pasinaudokite maišytuvu).
3. Sudėti į varškės masę vaisius, išmaišyti mentele.
4. Baltymus išplakti iki standumo ir atsargiai įmaišyti į varškės masę mentele.
5. Puodą ištepti sviestu, sukresti masę į puodą. Uždengti dangčiu ir 25 minutėms įjungti Apkepas (Bake, Запекание) režimą.
6. Pagaminą suflė supjaustyti porcijomis. Tiekti su vaisių sirupu.

MEDUOLIS

Ingredientai 5–6 porcijoms:

2,5 matavimo stiklinės miltų

1/2 matavimo stiklinės baltojo cukraus

1/2 matavimo stiklinės rudojo cukraus

2 v. š. tamsaus medaus

1 a. š. maistinės sodos

3 v. š. grietinėlės sviesto

1/2 a. š. malto cinamono

vanilės esencijos pagal skonį

1 a. š. augalinio aliejaus

Gaminimas:

1. Ištirpinti medų ir cukrų 1 matavimo stiklinėje šilto vandens.
2. Miltus sumaišyti su soda ir cinamonu. Įmaišyti į miltus minkštą grietinėlės sviestą.
3. Supilti vandenį su medumi ir cukrumi ir vanilės esenciją.
4. Plaktuvu kruopščiai išmaišyti – tešla turi būti tirštos grietinės konsistencijos.
5. Puodą ištepti augaliniu aliejumi, supilti į puodą tešlą. Uždengti dangčiu ir 25 minutėms įjungti Apkepas (Bake, Запекание) režimą.

BALTA DUONA

Reikės:

850 g kvietinių miltų

40 ml augalinio aliejaus

30 g cukraus

6 g sausų mielių

10 g druskos

500 ml vandens

Gaminimas:

1. Atskirame inde sumaišyti vandenį, cukrų, mieles ir druską, kruopščiai išmaišyti šluotele.
2. Į mišinį įpilti augalinio aliejaus (20 ml) ir miltus, mišinį išmaišyti ir suformuoti apvalų tešlos gabalą.
3. Likusiu augaliniu aliejumi (20 ml) sutepti dubenį, o po to į jį sudėti tešlą. Uždaryti dangtį.
4. Nustatyti programą Duona (Bread, Хлеб), 3 valandų gaminimo laiką.
5. Iki gaminimo pabaigos likus 1 valandai, dangtį atidaryti ir atsargiai apversti duoną. Uždaryti dangtį.
6. Pagaminą duoną išimti iš daugiafunkcio puodo ir leisti atvėsti 20 minučių.

AVIŽINĖ DUONA**Reikės:**

- 580 g kvietinių miltų*
- 100 g maltų avižų dribsnių*
- 50 g saulėgrąžų sėklų*
- 20 g sausų mielių*
- 20 g cukraus*
- 10 g druskos*
- 30 ml augalinio aliejaus*
- 420 ml vandens*

Gaminimas:

1. Miltus, avižų dribsnius, cukrų, druską, saulėgrąžų sėklas, mieles sudėti į atskirą indą ir išmaišyti. Nuolat lėtai maišant, įpilti augalinio aliejaus (20 ml) ir vandens. Tešlą maišyti, kol nelips prie indo sienelių.
2. Daugiafunkcio puodo dubenį sutepti augaliniu aliejumi (10 ml), tešlą sudėti į dubenį ir išlyginti. Uždengti dangčiu.
3. Nustatyti programą Duona (Bread, Хлеб) 2 valandų 30 minučių gaminimo laikui. Paspausti pradžios mygtuką (Start). Iki gaminimo pabaigos likus 30 minučių, dangtį atidaryti, apversti duoną, uždaryti dangtį ir gaminti iki programos pabaigos.

PATARIMAS

Tiekti su minkštu grietininu sūriu.

VARŠKĖS APKEPAS**Reikės :**

- 500 g varškės*
- 2 kiaušinių*
- 2 v. š. manų kruopų*
- 1 obuolio*
- 4 datulių*
- 10 g druskos*
- 5 g sodos*
- Tarkuotos citrinos žievelės, vanilės (pagal skonį)*

Gaminimas:

1. Kiaušinius suplakti su cukrumi.
2. Į gautą masę sudėti manų kruopas, sodą, druską ir varškę – viską kruopščiai išmaišyti.
3. Obuolį nulupti ir supjaustyti vidutinio dydžio kubeliais. Įmaišyti į varškės masę, įdėti razinų.
4. Daugiafunkcio puodo dubenį sutepti sviestu, paruoštą masę supilti į puodą ir papuošti datulėmis.
5. Uždengti dangčiu ir nustatyti Apkepas (Bake, Запекание) režimą.

ŠOKOLADINIS KREMAS**Ingredientai 5–6 porcijoms:**

- 1 skardinė sutirštinto pieno*
- 1 skardinė koncentruoto pieno*
- 3 kiaušiniai*
- 100 g pieniško šokolado*
- 2 v. š. sūrio Mascarpone*
- 2 v. š. likerio Baileys*
- cinamono pagal skonį*
- žiupsnelis druskos*
- graikinių riešutų pagal skonį*

Gaminimas:

1. Į puodą supilti sutirštiną ir koncentruotą pieną ir 15 minučių įjungti Rankinis Reguliavimas (Multicook, Мультиповар) režimą, nustatyti 92° C temperatūrą.
2. Kai pienas sušils, sudėti šokoladą, sūrį, supilti likerį, įberti cinamono ir druskos.
3. Pamašiant kaitinti mišinį tol, kol masė taps vienylytė.
4. Išplakti kiaušinius šakute ir plona srovele supilti į mišinį, kruopščiai maišant (pageidautina į vieną pusę).
5. Iškart sudėti mišinį į kremo indelius ir atvėsinti. Įstatyti į šaldytuvą ir palaikyti 3 valandas. Prieš tiekiant pabarstyti smulkintais graikiniais riešutais.

PATARIMAS

Šokoladinį kremą galima tiekti kaip atskirą desertinį patiekalą arba kaip užtepėlę apskrudintai duonai ir kitiems kepiniams.

SALDUSIS PLOVAS

Ingredientai 5–6 porcijoms:

- 2 matavimo stiklinės apvaliųjų ryžių
- 3,5 matavimo stiklinių vandens
- 4 v. š. medaus
- 50 g džiovintų slyvų
- 50 g razinų
- 50 g džiovintų abrikosų
- 3 v. š. grietinėlės sviesto
- 2 gvazdikėliai,
- žiupsnelis malto cinamono

Gaminimas:

1. Džiovintus vaisius nuplauti šiltu vandeniu, suversti į kiauradubenį.
2. Ryžius plauti šaltu tekančiu vandeniu, kol vanduo taps skaidrus, suversti į kiauradubenį.
3. Į puodą sudėti sviestą ir 10 minučių įjungti Kepimas (Fry, Жарка) režimą.
4. Į gerai įkaitintą sviestą sudėti džiovintus vaisius ir maišant apkepinti (5–6 minutės).
5. Sudėti ryžius ir maišant kepinti viską drauge iki programos pabaigos.
6. Supilti į puodą vandenį, sudėti medų, gvazdikėlius ir cinamoną, išmaišyti, uždengti dangčiu ir 30 minučių įjungti Plovas (Pilaf, Плов) režimą.

PASTABA

Saldieji ryžių patiekalai labai populiarūs Europos virtuvėse, jie labai sotūs ir turi daug angliavandenių, todėl dažniau tiekiami kaip pagrindiniai vakarienės patiekalai, o ne kaip desertai.

BISKVITAS

Vieno torto pagrindas (6–8 porcijos)

Ingredientai:

- 6 kiaušiniai
- 150 g smulkaus cukraus
- 40 g grietinėlės sviesto
- 140 g kvietinių duonos miltų

Gaminimas:

1. Atskirti baltymus nuo trynių. Baltymus išplakti maišytuvu iki standžių putų.
2. Trynius išplakti su cukrumi iki vientisos kreminės konsistencijos.
3. Atsargiai mentele sujungti išplaktus baltymus ir trynius.
4. Miltus dukart persijoti į atskirą indą.
5. Porcijomis įmaišyti miltus į kiaušinių mišinį, rūpestingai išmaišant tešlą mentele nuo kraštų į vidurį.
6. Sviestą išlydyti ir atvėsinti iki 40° C temperatūros. Per indo kraštą supilti sviestą į tešlą, įmaišyti mentele.
7. Puodą truputį patepti augaliniu aliejumi. Supilti tešlą į puodą, uždengti dangčiu ir 45 minutėms įjungti Kepinai (Cake, Выпечка) režimą.
8. Programai pasibaigus, palikti biskvitą atvėsti puode.
9. Visiškai atvėsusį biskvitą atsargiai išimti iš puodo ir perpjauti į du plokštainius.

PATARIMAS

Kad pagamintumėte šokoladinį biskvitą, pridėkite į tešlą drauge su miltais 25 g nesaldžių kakavos miltelių, sumažinę miltų kiekį iki 115 g.

PLIKYTAS CITRININIS KREMAS KEPINIAMS

Ingredientai:

- 4 citrinos
- 4 kiaušiniai
- 200 g cukraus
- 3 v. š. grietinėlės sviesto

Gaminimas:

1. Smulkia trintuve nutarkuoti dviejų citrinų žievele. Išspausti visų citrinų sultis, sumaišyti su cukrumi ir citrinų žievele.
2. Šakute išplakti kiaušinius, supilti į cukraus ir citrinų sulčių mišinį, gerai išmaišyti. Pusvalandį palikti nusi-stovėti, tada perkošti į puodą.
3. Pridėti grietinėlės sviestą ir 20 minučių įjungti Rankinis Reguliavimas (Multicook, Мультиповар) režimą, nustatyti 90° C temperatūrą. Kaitinti, dažnai pamaišant, kol sutirštės (kremas neturi virti).
4. Pagamintą kremą atšaldyti ir vartoti kaip saldžių kepinų įdarą.

PATARIMAS

Pagamintą kremą galima laikyti 2 paras šaldytuve stikliniame inde.

KEPTI OBUOLIAI

Ingredientai 4 porcijoms:

- 4 saldūs obuoliai
- 2 v. š. cukraus
- 1/2 a. š. cinamono
- 1 v. š. grietinėlės sviesto

Gaminimas:

1. Obuolius nuplauti ir iš viršaus kiekviename išpjauti maždaug 2 cm skersmens angą, per šitą angą pašalinti obuolio šerdį.
2. Sumaišyti cukrų su cinamonu ir po lygiai suberti į kiekvieną obuolį. Iš viršaus ant cukraus uždėti po mažą gabalėlį sviesto (vyresniems negu 5 metų vaikams, jei jie nori, galima įdėti razinų ir stambiai kapotų graikinių riešutų).
3. Supilti į puodą 1/2 matavimo stiklinės vandens, sudėti obuolius. Uždengti dangčiu ir 30 minučių įjungti Apkepas (Bake, Запекание) režimą. Obuolius tiekti šiltus.

PATARIMAI

- Kad obuoliai kepdami nesprogtų, vietomis subadykite jų odelę dantų krapštukais.
- Obuoliai, priklausomai nuo rūšies, kepami skirtingą laiką. Stebėkite gaminamą patiekalą – iškepti obuoliai turi būti ne itin minkšti, bet ir ne kietai.

APELSINŲ DŽEMAS

Ingredientai:

1 kg apelsinų minkštimo

500 g cukraus

gabalėlis (1 cm) šviežio imbiero šaknies

Gaminimas:

1. Peiliu pašalinti apelsinų žievele, nupjaunant visą baltąją jos dalį, pašalinti sėklas. Minkštimą supjaustyti nedideliais gabalėliais. Imbiero šaknį nuskusti ir supjaustyti plonais griežinėliais.
2. Sudėti apelsinus ir imbierą į puodą, apiberti cukrumi ir palikti 2–3 valandas pastovėti, kad apelsinai išskirtų sultis, o visas cukrus ištirptų. Periodiškai pamaišyti, kad cukrus ištirptų greičiau.
3. Prieš verdant, imbierą išimti ir išmesti. Išmaišyti, uždengti dangčiu ir 40 minučių įjungti Uogienė (Jam, Варенье) režimą.
4. Kai bus beveik užviręs, atidengti dangtį ir toliau virti džemą atidengtą, periodiškai išmaišant. Putų galima negraibyti.
5. Džemas turi sutirštėti, bet nesmarkiai – lašas karšto džemo neturi nutekėti per šaltą lėkštę.
6. Karštą išvirtą džemą perkrauti į stiklainį. Uždengti stiklainį dangteliu arba pergamentiniu popieriumi ir perrišti špagatu.

UOGIENĖ „OBUOLIŲ SKILTELĖS“

Ingredientai:

1 kg obuolių

1 kg cukraus

pusės citrinos sultys

cinamono pagal skonį

Gaminimas:

1. Obuolius nuplauti ir nusausinti. Supjaustyti skiltelėmis, pašalinus sėklalazdžius (živelės nelupti).
2. Sudėti obuolius į puodą, užpilti cukrumi, supilti citrinos sultis ir pageidaujant įberti žiupsnelį malto cinamono. Palikti kelias valandas pastovėti, kad obuoliai išskirtų sultis, o cukrus visiškai ištirptų.
3. Prieš verdant išmaišyti. Uždengti dangčiu ir 1 valandai 30 minučių įjungti Uogienė (Jam, Варенье) režimą. Kai užviręs, atidengti dangtį ir virti, periodiškai išmaišant.
4. Kai baigsis gaminimo laikas, patikrinti, ar uogienė paruošta – lašas uogienės neturėtų nutekėti per šaltą lėkštę.
5. Išvirtą uogienę išpilstyti į švarius stiklainius. Uždengti stiklainius dangteliais arba pergamentiniu popieriumi ir perrišti špagatu.

PATARIMAS

Verdant šią uogienę, putų galima negraibyti, jų susidaro visai nedaug.

NAMINIAI TROŠKINTOS MĖSOS KONSERVAI

Ingredientai:

- 300 g jautienos
- 300 g kiaulienos
- 100 g kiaulienos lašinių
- 1 svogūnas
- 1 v. š. druskos
- lauro lapas
- 3–4 žirneliai kvapiųjų pipirų
- 1 v. š. druskos (arba pagal skonį)

Gaminimas:

1. Visą mėsą ir lašinius supjaustyti dideliais gabalais, sudėti į puodą.
2. Svogūną supjaustyti į 4 dalis, sudėti į puodą. Suberti druską ir prieskonius.
3. Uždengti dangčiu ir 3 valandoms įjungti Lėtas gaminimas (Slow cook, Томление) režimą. Virti, periodiškai išmaišant.
4. Išvirtą mėsos troškinį perdėti į švrią skardinę ir sterilizuoti.

PATARIMAS

Gamindami troškintą mėsą, nepilkite vandens, ji turi būti gaminama mėsos sultyse ir aptirpusiuose lašiniuose.

MOLIŪGINIAI IKRAI

Ingredientai:

- 2 moliūgėliai
- 1 nedidelis baklažanas
- 2 pomidorai
- 1 saldžioji paprika
- 2 nedidelės morkos arba 1 stambi
- 1 svogūnas
- 2 skiltelės česnako
- 30 ml augalinio aliejaus
- 1 v. š. citrinos sulčių
- 1 ryšelis petražolių šakelių
- 1/2 a. š. džiovintų kalendrų
- druskos pagal skonį

Gaminimas:

1. Moliūgėlius nulupti, išvalyti ir supjaustyti kubeliais, baklažanus supjaustyti tokiais pat kubeliais, nelupant žievės. Pašalinti saldžiųjų paprikų sėklas bei pertvarėles ir supjaustyti ją nedideliais gabalėliais. Svogūną, morkas, česnaką ir žalumynus smulkiai supjaustyti. Pomidorams nulupti odelę ir supjaustyti juos mažais kubeliais.
2. Visas daržoves, išskyrus pomidorus ir žalumynus, sudėti į puodą. Pasūdyti, apibarstyti kalendra, apšlakstyti citrinos sultimis, įpilti augalinio aliejaus ir išmaišyti.
3. 30 minučių įjungti Kepimas (Fry, Жарка) režimą. Apkepti daržoves, periodiškai išmaišant, kad nesviltų. Baigiantis programai, beveik visos daržovių išskirtos sultys turi išgaruoti.
4. Sudėti pomidorus ir petražolių šakeles, išmaišyti. Uždengti dangčiu ir 30 minučių įjungti Troškinimas (Stew, Тушение) režimą. Troškinamą patiekalą periodiškai maišyti.
5. Paruoštus ikrus perdėti į švrias skardines ir sterilizuoti.

PASTABA

Pagamintus ikrus, pageidaujant galima maišytuvu susmulkinti iki vientisos konsistencijos ir tiekti kaip sumuštinį užtepėlę.

RETSEPTID

Stollar Multi Cooker BMC800

KANALIHASÜLT

6-8 portsjoni koostisosad:

Kanatiivad, -koivad ja -kaelad (umbes 1 kg)

1 mugulsibul

2 porgandit

5 küüslauguküünt

10-12 g želatiini (teelusikatais)

Loorberileht, maitse järgi pipart ja soola

Valmistamine:

1. Sulatage želatiin pooles klaasis külmas vees ja laske paisuda.
2. Pange pestud kanalihatükid kaussi ja valage külma veega üle, nii et vesi ulatuks umbes 4-5 cm üle liha (kuid mitte maksimaalse veetaseme märgist kõrgemale).
3. Lülitage 2 tunniks ja 30 minutiks režiimile Liha (Meat, Холодец).
4. Kui puljong on peaaegu keema hakanud, avage kaas ja eemaldage hoolikalt vaht koos rasvaga. Keetke keema hakanud puljongit veel umbes 5-7 minutit lahtise kaanega, jätkates vahu riisumist. Kui vahtu enam ei teki, sulgege kaas.
5. Poole tunni pärast lisage puhastatud ja suurteks tükkideks lõigatud juurvili ning veel poole tunni pärast sool ja maitseained.
6. Võtke keenud kana puljongist välja, eemaldage nahk ja pange kõrvale, lahutage liha kiududeks ja pange vormi, kaunistage keedetud porgandisõõridega.
7. Puhastage küüslauk ja lõigake õhukesteks viilakuteks. Kurnake puljong, valage kaussi tagasi, lisage paisunud želatiin ja küüslauk, segage hoolikalt ja lülitage 15 minutiks režiimile Soojashoidmine (Keep warm, Подогрев). Kuumutage puljong keema laskmata.
8. Valage kanalaha kuuma puljongiga üle. Laske jahtuda ja hoidke täieliku tardumiseni külmikus.

NÕUANNE

Serveerige sinepi, mädarõika ja värsket juurviljasaalatiga.

AURUTATUD SPARGEL SINIHALLITUSJUUSTUGA

3-4 portsjoni koostisosad:

500 g noort sparglit

100 g sinihallitusjuustu (näiteks Dore Blue'd)

1/2 klaasi Kreeka pähkli tuumi

2 sl oliiviõli

Valmistamine:

1. Peske spargel, painutades iga varre rõngasse, et ülemine osa alumise kõvema osa küljest lahti tuleks.
2. Valage kaussi 1 liiter vett, pange sparglivarre alumise osad aurutusnõusse ja asetage see kaussi.
3. Sulgege kaas ja lülitage 30 minutiks režiimile Aurutamine (Steam, Flap).
4. 15 minuti pärast lisage sparglivarte ülemised osad.
5. Pange kuumad sparglid liuale, puistake üle peenestatud sinihallitusjuustu ja jämedate Kreeka pähkli tükkidega.

NÕUANNE

Külmutatud spargli kasutamisel tuleb see eelnevalt üles sulatada ja vähendada valmistusaega 10 minutile.

SEAJALASÜLT

6-8 portsjoni koostisosad:

- 1 seajalg (700 g)
- 300 g veise rinnaliha
- 1 porgand
- 1 sellerivars
- 1 peterselljuur
- 3-4 küüslauguküünt
- 5 vürtsitera
- 2 loorberilehte
- Maitse järgi soola

Valmistamine:

1. Peske seajalg hoolikalt ja raiuge pooleks või mitmeks. Peske veise rinnatükki.
2. Pange liha kaussi ja valage veega üle, nii et vesi ulatuks umbes 5 cm üle liha (kuid mitte üle maksimaalse veetaseme märgi).
3. Lülitage 4 tunniks režiimile Liha (Meat, Холодец).
4. Kui puljong on peaaegu keema tõusnud, avage kaas ja eemaldage hoolikalt vaht koos rasvaga. Pärast keemahakkamist keetke veel umbes 5-7 minutit lah-tise kaanega, jätkates vahu riisumist. Kui vahtu enam ei teki, sulgege kaas.
5. Tund aega enne keetmise lõpetamist lisage puhastatud porgand, peterselljuur ja sellerivars tervena.
6. Lisage terved küüslauguküüned tervena, vürts, loorberileht ja sool.
7. Programmi lõpus võtke liha ja juurvili puljongist välja.
8. Eraldage liha kontide küljest, lahutage kiududeks ja pange vormi.
9. Eemaldage lusikaga puljongi pinnalt rasv. Kurnake puljong ja valage see liha peale vormi.
10. Oodake, kuni puljong jahtub ja pange vormid täieliku tardumiseni külmikusse. Serveerige mädarõika ja sinepiga.

NÕUANNE

Seajalapuljong tuleb tavaliselt väga paks ja süldile ei pea želatiini lisama. Kui soovite tihkemat konsis-tentsi, lisage valmis puljongile 1 sl juba paisunud želatiini.

PRAETUD PAPRIKASUUPISTE

3-4 portsjoni koostisosad:

- 3 suurt eri värvi paprikat
- 2 küüslauguküünt
- 5 sl heledat sojakastet
- 1 tl mett või suhkrut
- 1 sl taimeõli
- 2 sl valget äädikat
- Maitse järgi petersellilehti ja musta peenpipart

Valmistamine:

1. Peske paprikad, eemaldage seemned ja vaheseinad. Lõigake paprikad pikuti suurteks liistakuteks. Segage eraldi nõus sojakaste mee ja äädikaga.
2. Valage kaussi taimeõli ja lülitage 25 minutiks režiimile Praadimine (Fry, Жарка).
3. Pange paprikad korralikult kuumutatud õlisse ja praadige põhjakõrbemise vältimiseks aeg-ajalt segades 10 minutit.
4. Lisage küüslauk ja praadige veel 5 minutit.
5. Valage maitseained sisse ja jätkake aeg-ajalt segades praadimist programmi lõpuni.
6. Pange taldrikule ja puistake üle petersellilehtedega.

NÕUANNE

Serveerige külmalt või soojalt liharoogade juurde.

FRIIKARTULID

- 200 g friikartuleid (külmutatud)
- 700 ml taimeõli
- Sool
- Maitseained

Valmistamine:

1. Asetage kartulid frittimiskorvi.
2. Kallake õhkfrititööri kaussi õli. Sulgege kaas.
3. Valige programm Frittimine (Deep Fry; Фритюр), temperatuur 160 °C ja küpsetusaeg kümme minutit.
4. Kui õli on saavutanud eelnevalt valitud temperatuuri, avage kaas ja langetage frittimiskorv koos kartulitega õli sisse. Küpsetage kuni programmi lõppemiseni avatud kaanega.

JUUSTUFONDÜÜ

5–6 portsjoni koostisosad:

200 g Gruyère'i juustu

200 g Emmentali juustu

200 ml valget kuiva veini

1 küüslauguküüs

2 sl tärklist

2 sl sidrunimahla

Maitse järgi riivitud muskaatpähklit ja musta peenpipart

Valmistamine:

1. Riivige juust jämeda riiviga või lõigake väikesteks kuubikuteks.
2. Segage tärklist hoolikalt sidrunimahlaga.
3. Purustage küüslauk ja hõõruge kauss sellega sisse, jättes jäägid kausi põhja.
4. Kallake kaussi vein ja lülitage 10 minutiks 92 °C temperatuuril režiimile Käsitsivalikud (Multicook, Мультиповар). Laske korralikult soojaks, kuid mitte keema.
5. Lisage segades väikeste portsjonitega juust. Eelmine portsjon peab olema enne uue lisamist ära sulanud.
6. Lisage hoolikalt segades tärklistesegu.
7. Maitsestage muskaatpähkli ja pipraga. Segage ja oodake, kuni juustumass hakkab mulinal keema.
8. Valage segu fondüünõusse ja serveerige.

NÕUANNE

Kui fondüü tuleb liiga paks, lisage veini.

LIHAPULJONG

6–8 portsjoni koostisosad:

500 g krondiga loomaliha

1 mugulsibul

1 väike porgand

1 loorberileht

2-3 võrtsitera

Maitse järgi soola

Valmistamine:

1. Peske liha ja pange kaussi. Valage peale 2-2,5 liitrit vett, sulgege kaas ja lülitage 2 tunniks režiimile Keetmine (Boil, Bapka).
2. Kui puljong on peaaegu keema hakanud, avage kaas ja eemaldage hoolikalt vaht. Pärast keemahakkamist keetke puljongit umbes 5-7 minutit lahtise kaanega, jätkates vahu riustumist. Kui vahtu enam ei teki, sulgege kaas.
3. Puhastage juurvili ja lisage tund aega pärast vahu võtmist tervena puljongile.
4. 15 minutit pärast keemise lõppu lisage loorberileht, pipar ja sool.
5. Võtke valmis puljongist juurvili välja ja pange kõrvale ning kurnake puljong.

NÕUANNE

Seda puljongit võib kasutada suppide ja kastmete valmistamiseks, samuti liha või juurvilja hautamiseks. Kui te kavatsete keeta lihapuljongist juurviljasuppi, pole vaja juurvilja, maitseaineid ega soola enam lisada.

AEDOABORŠ

5–6 portsjoni koostisosad:

400 g veise rinnatükk (parem koos kondiga)

20 g seapekki

1 sl taimeõli

1 suur punapeet

1 purk valgeid või punaseid konservube

1 mugulsibul

1 sellerivars

1 porgand

150 g värsket valget peakapsast

4 küüslauguküünt

1 sl tomatipastat
 1 tomat
 1 väike punane paprika
 2 sl õuna- või valget äädikat
 1 tl suhkrut
 Loorberileht
 3-4 vürtsitera
 Maitse järgi musta peenpipart ja soola
 Maitse järgi petersellilehti ja tilli

Valmistamine:

1. Keetke lihapuljong (vt retsepti «Lihapuljong»).
2. Puhastage kõik juurviljad. Lõigake punapeet viiludeks, riivige porgand jämeda sõelaga ja lõigake sibul peeneks. Puhastage paprika seemnetest ja vaheseintest ning koorige tomat. Lõigake pipar ja tomat väikesteks kuubikuteks. Hakkige kapsas ja purustage küüslauk.
3. Pange kaussi peeneks hakitud pekk, valage peale taimeõli ja lülitage 30 minutiks režiimile Praadimine (Fry, Жарка).
4. Kui pekk on veidi sulama hakanud, pange kaussi sibul, seller ja porgand. Praadige juurvili aeg-ajalt segades pehmeks.
5. Lisage punapeet ja paprika, valage juurde 1 sl äädikat, segage läbi ja röstige segades 2 minutit.
6. Valage kaussi 3 multiklaasi puljongit, lisage tomatipasta, veel 1 sl äädikat, suhkur ja hautage juurvili programmi lõpuni.
7. Valage kaussi 2 liitrit puljongit, lisage liha ja lülitage 1 tunniks režiimile Supp (Soup, Cyn).
8. Valage oad vedeliku äranõrgumiseks pургist kurnkopsikusse. Kui borš on keema hakanud, lisage oad.
9. 15 minuti pärast lisage kapsas, tomat, küüslauk, maitseained ja sool ning keetke programmi lõpuni.
10. Serveerimisel puistake üle tilli ja peterselliga. Serveerige hapukoorega.

NÕUANNE

Soovi korral võib konservubade asemel kasutada värskeid ube või mõlemaid koos.

RIISIGA RASSOLNIK

5–6 portsjoni koostisosad:

500 g veise rinnaliha
 1 mugulsibul
 1 porgand
 2 soolakurki
 100 g ümarateralist riisi
 2 kartulit
 1 klaas kurgisoolvett
 2 loorberilehte, kuivatatud maitserohelist
 Maitse järgi sellerit
 Maitse järgi musta pipart, paprikat ja soola

Valmistamine:

1. Riivige porgand jämeda riiviga ja hakkige sibul. Puhastage kartulid ning lõigake kurgid ja kartulid kuubikuteks.
2. Lõigake liha parajateks portsjoniteks, pange kaussi, valage peale 2 liitrit vett ja lülitage 2 tunniks režiimile Supp (Soup, Cyn).
3. Kui puljong on peaaegu keema hakanud, avage kaas ja eemaldage hoolikalt vaht. Pärast keema hakkamist keetke veel umbes 5–7 minutit lahtise kaanega, jätkates vahu riisumist. Kui vahtu enam ei teki, sulgege kaas.
4. Tunni aja pärast lisage juurvili, kurgisoolvesi ja maitseained. 20 minutit enne programmi lõppu lisage pestud riis.
5. Serveerimisel puistake üle peenestatud petersellilehtedega, Serveerige hapukoorega.

NÕUANNE

Riisi asemel võib kasutada kruupe. Sel juhul tuleb pestud kruubid panna sisse kohe pärast puljongi keemahakkamist.

PEEKONIGA AEDOASUPP**3-4 portsjoni koostisosad:**

200 g kuivi valgeid aedube

100 g peekonit

1,2 l juurviljapuljongit

30 g maisjahu

1/2 porgandit

1/2 mugulsibulat

1/2 sellerivart

1 sl tomatipastat

1 loorberileht

1 rosmariinioks

1 sl oliiviõli

Maitse järgi musta peenpipart ja soola

Valmistamine:

1. Jätke oad ööseks külma vette likku ja peske enne valmistamist ära.
2. Lõigake peekon õhukesteks viiludeks. Riivige porgand jämeda sõelaga ning lõigake sibul ja seller peeneks.
3. Kallake kaussi oliiviõli, lisage rosmariinioks ja lülitage 15 minutiks režiimile Praadimine (Fry, Жарка). Pange kuumutatud õlisse peekon ja praadige segades kuni kuldse kooriku tekkimiseni. Võtke peekon välja ja pange eraldi nõusse.
4. Praadige samas õlis juurvili kergelt üle, võtke välja ja pange eraldi nõusse.
5. Pange kaussi oad ja tomatipasta ning valage peale juurviljapuljong. Segage ja lülitage 1 tunniks režiimile Supp (Soup, Cyn).
6. Segage jahu hoolikalt väikese koguse puljongiga ning kui see on keema hakanud, valage jahusegu sisse ja lisage praetud juurviljad, loorberileht, pipar ja sool. Segage ja keetke programmi lõpuni.
7. Serveerimisel lisage igale portsjonile praetud peekoniviil.

NÕUANNE

Maisjahu asemel võib kasutada nisujahu.

UNGARI GULJAŠISUPP**3-4 portsjoni koostisosad:**

600 g loomaliha

1 mugulsibul

2 kartulit

2 tomat

1 paprika

1 sl tomatipastat

2 küüslauguküünt

1 väike tšillikaun

2 sl taimeõli

Maitse järgi paprikat, köömneid ja soola

Valmistamine:

1. Peske loomaliha, lõigake väikesteks kuubikuteks (3-4 cm) ja lisage soola. Puhastage küüslauk ja lõigake küüned pooleks. Lõigake tšilli pikuti pooleks ja eemaldage seemned. Puhastage paprika seemnetest ja vaheseintest, koorige tomatid ja puhastage kartul. Lõigake kogu juurvili väikesteks kuubikuteks.
2. Kallake kaussi õli, lisage tšilli ja küüslauk ning lülitage 25 minutiks režiimile Praadimine (Fry, Жарка). Röstige küüslauk ja tšilli õlis, võtke välja ja pange kõrvale.
3. Pange samasse õlisse sibul ja paprika ning praadige kergelt 2 minutit.
4. Lisage liha ja praadige aromaatses õlis kergelt koos juurviljadega (ärge laske lihale koorikut tekkida).
5. Lisage tomatid, segage ja laske keeda programmi lõpuni.
6. Valage kaussi 1 liiter vett, sulgege kaas ja lülitage 1 tunniks ja 30 minutiks režiimile Supp (Soup, Cyn).
7. Pool tundi pärast keemahakkamist lisage kartul, tomatipasta, paprika ja köömned. 10 minutit enne keetmise lõpetamist lisage maitse järgi soola.

NÕUANNE

Teravuse vähendamiseks serveerige supi kõrvale võiga valget kuivikleiba.

TOMATISUPP**3-4 portsjoni koostisosad:***1,5 kg küpseid tomateid**2 mugulsibulat**5 küüslauguküünt**50 ml punast kuiva veini**3 sl tomatipastat**2 sl oliiviõli**100 g väherasvast hapukoort**1 sl segu kuivatatud basiilikust, punet ja peterselli (või Provence'i ürdisegu)**Maitse järgi musta peenpipart ja soola***Valmistamine:**

1. Koorige tomatid ja püreerige blenderis. Lõigake sibul peeneks ja purustage küüslauk.
2. Kallake kaussi oliiviõli ja lülitage 10 minutiks režiimile Praadimine (Fry, Жарка) . Pange korralikult kuumutatud õlisse sibul ja küüslauk ning praadige kuldse värvuse omandamiseni.
3. Praadimise lõpus lisage vein ja tomatipasta. Segage hoolikalt.
4. Programmi lõpus lisage tomatipüree, hapukoort, maitseroheline, pipar ja sool, segage ning lülitage 40 minutiks režiimile Supp (Soup, Cyn). Keetke aeg-ajalt segades.
5. Serveerige hapukoorega.

NÕUANNE

Värsketest tomatitest supi valmistamise korral pole vaja puljongit ega vett lisada, sest tomatid sisaldavad supi keetmiseks piisavalt mahla.

ÕUNTEGA HAUTATUD VASIKALIHA**3-4 portsjoni koostisosad:***500 g kvaliteetsset vasika- või loomaliha**2 suurt magushaput õuna**1/2 klaasi õunamahla**1 tl soola**Loorberileht, võrtsiteri***Valmistamine:**

1. Lõigake vasikaliha 2x2 cm kuubikuteks ja lisage soola. Poolitage õunad, eemaldage süda ja lõigake koort katki tegemata suurteks viiludeks.
2. Pange õunad ja vasikaliha kaussi, lisage õunamahla ja segage. Sulgege kaas ja lülitage 2 tunniks režiimile Aeglane Toiduvalmistamine (Slow cook, Томление).
3. Laske aeg-ajalt segades programmi lõpuni valmida. Tunni aja pärast lisage loorberileht ja võrtsid.

MÄRKUS

Ärge lisage ilma erilise vajaduseta lihale vett, sest liha peab valmima omas mahlas.

GULJAŠŠ**3-4 portsjoni koostisosad:***600 g veisefileed**2 mugulsibulat**2 sl tomatipastat**2 sl jahu**2 sl võid**3 sl hapukoort**1 loorberileht**3-4 võrtsitera**Maitse järgi musta peenpipart, paprikapulbrit ja soola**Petersellilehti***Valmistamine:**

1. Peske liha, kuivatage ja lõigake suurteks kuubikuteks. Hakkige sibul.
2. Pange kaussi või ja lülitage 25 minutiks režiimile Praadimine (Fry, Жарка) . Kui või on korralikult kuumenenud, lisage liha ja praadige segades.
3. Kui lihamahl on peaaegu ära auranud, lisage sibul ja jätkake praadimist programmi lõpuni.
4. Puistake liha ja sibulad jahuga üle ja segage. Valage juurde 3 multiklaasi sooja vett, lisage sool, tomatipasta, loorberileht ja pipar ning segage.
5. Sulgege kaas ja lülitage 1 tunniks ja 10 minutiks režiimile Hautamine (Stew, Тушение). Laske aeg-ajalt segades valmida. 15 minutit enne programmi lõppu lisage hapukoort.
6. Serveerimisel puistake üle maitserohelisega.

MEHHIKOPÄRANE LIHA

3-4 portsjoni koostisosad:

- 400 g veisehakkliha
- 600 g punaseid konservube
- 250 g konservtomateid
- 1/3 tsillikauna
- 2 mugulsibulat
- 2 sl taimeõli
- 1 tl suhkrut
- 1/2 tl köömneid
- Maitse järgi soola ja musta peenpipart

Valmistamine:

1. Hakkige sibul, tomatid ja tsilli peeneks.
2. Kallake kaussi õli ja lülitage 15 minutiks režiimile Praadimine (Fry, Жарка).
3. Pange korralikult kuumutatud õlisse sibul ja praadige segades 5 minutit.
4. Lisage hakkliha ning praadige segades ja pannilabi-daga hakklihätükke purustades.
5. Programmi lõpus lisage oad, tomatid, tsilli, suhkur, köömned, sool ja pipar ning segage. Sulgege kaas ja lülitage 20 minutiks režiimile Hautamine (Stew, Тушение).

LIHAPALLID

2-3 portsjoni koostisosad:

- 250 g loomahakkliha
- 1 sl tärklist
- 1 muna
- 1/3 tl sojakastet
- Maitse järgi kuivatatud petersellilehti

Valmistamine:

1. Segage kõik koostisosad ja sõtkuge hoolikalt segi (parem on selleks kasutada blenderit).
2. Veeretage Kreeka pähkli suurused ümmargused pallikesed ja pange aurutusaluselisele.
3. Kallake kaussi 1 liiter vett, pange alus sisse, kaas peale ja lülitage 30 minutiks režiimile Aurutamine (Steam, Пар).
4. Serveerige juurviljagarneeringuga.

PLOV

6-5 portsjoni koostisosad:

- 500 g lambaliha
- 50 g lambarasva
- 500 g riisi (4 multiklaasi, parem pikateralist)
- 1 väike porgand
- 1/2 mugulsibulat
- 3-4 küüslauguküünt
- 5 g kuivatatud kukerpuumarju
- Maitse järgi ristkõmneid, safranit, valget ja musta pipart ning koriandrit
- Maitse järgi värsket maitserohelist ja soola

Valmistamine:

1. Peske lambaliha ja lõigake 20-30 g tükkideks. Lõigake porgand õhukesteks viiludeks ja hakkige sibul. Peske riis hoolikalt voolava vee all.
2. Pange kaussi peenekshakitud lambarasv ja lülitage 30 minutiks režiimile Praadimine (Fry, Жарка). Praadige 5 minutit, kuni lambarasv omandab kuldse värvuse.
3. Lisage kaussi rasvale pool lambaliha ja praadige segades, kuni liha muutub veidi pruunikaks.
4. Pange liha taldrikule ja pange kõrned kõrvale (kogu liha korraga ei praeta, sest eralduv mahl raskendab praadimist ja plov ei tule nii maitsev). Seejärel praadige teine lihaportsjon.
5. Kui ka teine lihaportsjon on pruunistunud, pange kogu liha kaussi ja lisage porgand. Jätkake praadimist, segades umbes 5 minutit.
6. Pange kaussi sibul ja jätkake praadimist, segades veel umbes 4-5 minutit.
7. Puistake üle maitseainete ja kukerpuu marjadega ning laske kogu roal veel 1-2 minutit valmida (programmi lõpuni).
8. Puistake liha peale riis (ärge segage).
9. Valage kaussi soolvett, nii et vesi ulatuks umbes 1 cm üle riisi. Lisage terved küüslauguküüned. Sulgege kaas ja lülitage 30 minutiks režiimile Pilaff (Pilaf, Плов). Valmimise ajal ärge segage.
10. Serveerimisel pange taldrikule riisikuihi, tippu liha ja puistake üle hakitud maitserohelisega.

JUURVILJADEGA LAMBARIND

3-4 portsjoni koostisosad:

500 g lambaliha (rinna- või ribitükk)

1 mugulsibul

1 tomat

1 väike tsillikaun

1 sl selitatud võid

Maitse järgi kuivatatud tüümiani

Maitse järgi musta peenpipart ja soola

Valmistamine:

1. Peske liha ja lõigake suurteks tükkideks, lõigake sibul õhukesteks poolrõngasteks ning tomat ja tsilli paksudeks rõngasteks.
2. Pange liha kaussi ja lülitage 2,5 tunniks režiimile Aeglane Toiduvalmistamine (Slow cook, Томление).
3. Hautage liha ilma vee ja maitseaineteta aeg-ajalt segades kaane all.
4. Kui mahl on peaaegu ära auranud (umbes 2 tunni pärast), lisage selitatud või, sool, pipar ja tüümian. Segage ja hautage veel 5 minutit.
5. Lisage lihale sibul, tsilli ja tomatid ning maitsestage soolaga. Sulgege kaas ja hautage programmi lõpuni (umbes 20-25 minutit), kuni juurviljadest hakkab eralduma mahla. Selle aja jooksul segage üks kord.
6. Serveerimisel valage üle saadud kastmega.

SIBULAGA LAMBALIAKARRI

5-6 portsjoni koostisosad:

700 g lambafilee

1 mugulsibul

3 küüslauguküünt

1/3 tl maisi

1/2 tl karrit

1/4 tl jahvatatud tsillit

4 sl hakitud koriandrit

1 sl hakitud piparmünti

2 sl sidrunimahla

1 sl tärklis

Maitse järgi soola

Valmistamine:

1. Lõigake lambaliha 2,5x2,5 cm kuubikuteks. Lõigake sibul õhukesteks rõngasteks ja hakkige küüslauk peeneks.
2. Pange lambaliha kaussi, lisage sibul, sool, tsilli, küüslauk, kurkum ja karri.
3. Lisage segades 3 multiklaasi vett.
4. Sulgege kaas ja lülitage 1 tunniks režiimile Aeglane Toiduvalmistamine (Slow cook, Томление). Laske aeg-ajalt segades valmida.
5. Valmistamise lõpus avage kaas ja lülitage 20 minutiks režiimile Praadimine (Fry, Жарка), laske intensiivselt keema minna ja lahtise kaanega valmida.
6. Segage eraldi nõus sidrunimahla ja tärklis. Lisage roale 3 minutit enne valmistamise lõppu koos koriandri ja piparmündiga.
7. Pange liuale, valage üle kastmega ning kaunistage värskete piparmündi- ja koriandriokstega ning tsillirõngastega.

AURUTATUD NOORE LAMBA LIHA

2-3 portsjoni koostisosad:

400 g lambaliha (pehme osa)

3-6 küüslauguküünt

3 loorberilehte

2 tl kuivatatud ürdisegu

Basilikut ja rosmariini

Maitse järgi musta peenpipart ja soola

Valmistamine:

1. Peske liha ning lõigake liigne rasv ja kelmed ära. Lõigake 1 cm paksusteks viiludeks ja vasardage kergelt mõlemalt poolt. Kuivatage pabersalvrätikuga. Peenestage küüslauk ning jahvatage loorberileht maitseaineveskis (või kasutage valmisjahvatatud lehte).
2. Hõõruge liha soola, küüslaugu ja maitseainete seguga ja jätke tunniks ajaks külmikusse.
3. Kallake kaussi 1,5 liitrit vett. Asetage lihaviilud kihiti aurutusalusel ja pange alus kaussi.
4. Sulgege kaas ja lülitage 1 tunniks ja 30 minutiks režiimile Aurutamine (Steam, Пар).

MÄRKUS

Mida kauem liha marineerib, seda vähem võtab roa valmimine aega.

SEENTEGA SEALIHA

3-4 portsjoni koostisosad:

500 g sealiha

10 suurt šampinjoni

1 mugulsibul

2 küüslauguküünt

3 sl taimeõli

100 ml hapukoort

100 ml vett

Maitse järgi musta peenpipart ja soola

Valmistamine:

1. Lõigake sealiha väikesteks tükkideks, lisage soola ja pipart. Puhastage šampinjonid ja lõigake õhukesteks liistakuteks. Peenestage sibul ja purustage küüslauk.
2. Kallake kaussi taimeõli ja lülitage 25 minutiks režiimile Praadimine (Fry, Жарка).
3. Pange korralikult kuumutatud õlisse sibul ja küüslauk ning praadige kergelt 5 minutit.
4. Lisage sealiha ja praadige, kuni lihast hakkab mahla eralduma.
5. Pange sisse šampinjonid ja jätkake praadimist kuni vedeliku täieliku aurustumiseni ja liha kerge pruunistumiseni (programmi lõpuni).
6. Lisage 100 ml hapukoort, 100 ml vett, segage, sulgege kaas ja lülitage 20 minutiks režiimile Hautamine (Stew, Тушение).

MUSTADE PLOOMIDEGA SEALIHA

3-4 portsjoni koostisosad:

500 g sealiha

60-70 g musti ploome

1 mugulsibul

Maitse järgi musta peenpipart ja soola

Valmistamine:

1. Lõigake sealiha 2x2 cm tükkideks ja sibul poolrõngasteks. Peske ploomid.
2. Maitsestage sealiha soolaga, pange kaussi ja puitake üle sibulaga. Sulgege kaas ja lülitage 2 tunniks režiimile Aeglane Toiduvalmistamine (Slow cook, Томление).
3. Kui lihast hakkab mahla eralduma, segage.
4. Tunni aja pärast lisage mustad ploomid ja pipar. Segage ja valmistage programmi lõpuni.
5. Serveerimisel puistake üle peterselliga.

BAKLAŽAANIDEGA SEALIHA

3-4 portsjoni koostisosad:

700 g lahjat sealiha

2 suurt baklažaani

1 mugulsibul

4 küüslauguküünt

1/2 klaasi kuivatatud tomateid

4 sl oliiviõli

Basilik, paprika, pune, must peenpipar

Maitse järgi soola

Valmistamine:

1. Peske sealiha, lõigake väikesteks kuubikuteks ning lisage soola ja pipart. Peske baklažaanid ja lõigake koorimata 1 cm paksusteks viiludeks. Määrige viilud oliiviõliga (3 sl) ja pange kaussi.
2. Lülitage 25 minutiks režiimile Praadimine (Fry, Жарка). Pruunistage baklažaanid neid sageli segades, pange taldrikule ja lisage veidi soola.
3. Kallake kaussi 1 sl oliiviõli ja lülitage 15 minutiks režiimile Praadimine (Fry, Жарка).
4. Praadige sealiha, kuni vedelik hakkab auruma (10 minutit). Lisage sibul, küüslauk, kuivatatud tomatid ja maitseained ning praadige aeg-ajalt segades programmi lõpuni.
5. Lisage 1 multiklaas vett, segage, sulgege kaas ja lülitage 35 minutiks režiimile Hautamine (Stew, Тушение).
6. 10 minutit enne valmistamise lõppu pange kaussi baklažaanid ja segage.

KOOREKASTMES KANARINNAD

2–3 portsjoni koostisosad:

- 2 kanarindu*
- 1 sl jahu*
- 150 g värskeid šampinjone*
- 50 ml vahukoort*
- 200 ml kanapuljongit*
- 1 küüslauguküüs*
- 1/2 tl salveid*
- 3 sibulapealset*
- Maitse järgi musta peenpipart ja soola*

Valmistamine:

1. Lõigake kanarinnad ristikiudu õhukesteks viiludeks ja lisage sool.
2. Puhastage seened ja lõigake peenteks viiludeks, hakkige roheline sibul ja purustage küüslauk.
3. Pange kanarinnad kaussi. Lisage seened, roheline sibul ja küüslauk ning valage peale pool puljongit. Sulgege kaas ja lülitage 50 minutiks režiimile Hautamine (Stew, Тушение). Valmistage aeg-ajalt segades ja vedeliku äraaurumise võrra puljongit peale valades.
4. Segage kausis vahukoor ja jahu.
5. 10 minutit enne hautamise lõppu valage valmistatud segu kaussi ning lisage salvei ja pipar. Segage läbi ja jätkake aeg-ajalt segades valmistamist.
6. Serveerige pasta või riisiga.

JUURVILJADEGA KALKUN

3-4 portsjoni koostisosad:

- 500 g kalkunifileed*
- 1 paprika*
- 1 punane mugulsibul*
- 1 porruvars (valge osa)*
- 1 porgand*
- 150 ml valget kuiva veini*
- 1 sl vedelat mett*
- Maitse järgi safranit ja musta peenpipart*
- Maitse järgi soola*

Valmistamine:

1. Peske kalkunifilee, kuivatage ja lõigake 3x3 cm kuubikuteks.
2. Puhastage paprika seemnetest ja vaheseintest ning lõigake porgand ja sibul suurteks poolrõngasteks, hakkige punane sibul peeneks.
3. Segage eraldi nõus mesi soola ja pipraga, valage kalkunitükid meega üle, segage hoolikalt ja laske tund aega seista.
4. Kallake kaussi taimeõli ja lülitage 15 minutiks režiimile Praadimine (Fry, Жарка). Pange korralikult kuumutatud õlisse kalkun ja praadige 5 minutit.
5. Lisage juurvili, segage ja jätkake aeg-ajalt segades praadimist programmi lõpuni. Jälgige, et juurvili ja liha põhja ei kõrbeks.
6. Lisage safran ja vein ning segage. Sulgege kaas ja lülitage 1 tunniks ja 30 minutiks režiimile Aeglane Toiduvalmistamine (Slow cook, Томление). Laske aeg-ajalt segades valmida.
7. Serveerige riisiga, valades liha ja riisi saadud vedeliku üle.

AURUTATUD FORELL

2-3 portsjoni koostisosad:

1 forell

1 sidrun

Maitse järgi soola ja maitseaineid

Valmistamine:

1. Peske forell, lõigake parajateks portsjoniteks ja kuivatage pabersalvrätikuga. Lõigake sidrun õhukesteks viiludeks.
2. Hõõruge kala soola ja pipraga ning piserdage sidrunimahlaga. Pange kala aurutuslusele. Asetage igale kalatükile sidruniviil ja puistake maitse järgi üle maitseainete kuivseguga.
3. Kallake kaussi 1 liiter vett ja pange kalaga alus sisse.
4. Sulgege kaas ja lülitage 20 minutiks režiimile Aurutamine (Steam, Паp).

NÕUANNE

Pärast kala valmistamist tuleb kauss ja multikeetja sisekaas puhtaks pesta ja keeta seejärel kalalõhna eemaldamiseks kausis vett, millesse on lisatud sidruniviil.

TURSK TOMATITEL

2-3 portsjoni koostisosad:

500 g kitttursa fileed

3 suurt tomatit

Kuivatatud ürdisegu: apteegitill, petersell, paprika, koriander, võrts

1 sl sidrunimahla

Maitse järgi soola

Valmistamine:

1. Peske kalafilee ja lõigake parajateks portsjoniteks. Kuivatage pabersalvrätikuga ja hõõruge mõlemalt poolt soolaga. Lõigake tomatid paksudeks viiludeks.
2. Pange kaussi pooled tomatid, nendele kala, puistake üle maitseainetega ja piserdage sidrunimahlaga. Katke ülejäänud tomatitega.
3. Sulgege kaas ja lülitage 1 tunniks režiimile Aeglane Toiduvalmistamine (Slow cook, Томление). Valmistamise ajal ärge segage.
4. Serveeri riisiga.

JUURVILJAMARINAADIS KALA

3-4 portsjoni koostisosad:

500 g merekalafileed (näiteks tuunikala)

3 sl paneerimisjahu

5-6 sl taimeõli

Maitse järgi musta peenpipart ja soola

Marinaadi jaoks

2 porgandit

1 petersellijuur

1 sellerijuur

1 mugulsibul

1/2 klaasi tomatipüreed

2 sl tomatipastat

1 sl suhkrut

2 sl veiniädikait

1 loorberileht

2 nelgitera

Maitse järgi võrtsiteri ja soola

Valmistamine:

1. Lõigake kalafilee parajateks portsjoniteks ja kuivatage pabersalvrätikuga. Maitsestage soola ja pipraga ning veeretage jahus.
2. Lõigake sibul poolrõngasteks, riivige porgand jämeda riiviga või lõigake liistakuteks ja lõigake juurikad liistakuteks.
3. Kallake kaussi taimeõli ja lülitage 40 minutiks režiimile Praadimine (Fry, Жарка). Praadige kala pruunika kooriku moodustumiseni (25-30 minutit) ja pange liuale.
4. Praadige samas õlis sibul, porgand ja juurikad. Praadimise lõpus lisage kõik ülejäänud marinaadi koostisosad ja segage.
5. Sulgege kaas ja lülitage 30 minutiks režiimile Hautamine (Stew, Тушение). Hautage aeg-ajalt segades. Vajadusel lisage pool klaasi vett või kalapuljongit.
6. Lisage valmis marinaad kalale ja laske jahtuda.

MÄRKUS

Marineeritud kala tuleb maitsvam, kui hoida teda enne serveerimist 3-4 tundi külmikus. Rooga või hoida külmikus 2 ööpäeva.

MEREANDIDE KASTE PASTA JUURDE

2-3 portsjoni koostisosad:

400 g külmutatud mereandide segu (krevetid, kalmaarid, merikarbid, rannakarbid)

1 väike mugulsibul

1 küüslauguküüs

1 sl tomatipastat

1 sl sojakastet mereandide jaoks

1/2 multiklaasi vahukoort

1 sl oliiviõli

Maitse järgi rosmariini, estragoni, musta peenpi-part ja soola

Maitse järgi 2 sl kõva riivjuustu

Maitse järgi petersellilehti

Valmistamine:

1. Sulatage mereandid eelnevalt üles, peske ja pange vee äränõrgumiseks kurnkopsikusse.
2. Hakkige sibul ja küüslauk.
3. Kallake kaussi oliiviõli ja lülitage 25 minutiks režiimile Praadimine (Fry, Жарка) .
4. Pange kuumutatud õlisse sibul ja küüslauk ning röstige kergelt 3-4 minutit.
5. Lisage mereandid ja jätkake segades praadimist. Kui mereandidest hakkab mahla eralduma, lisage maitseained ning jätkake segades lahtise kaanega valmistamist.
6. Kui pool vedelikku on ära auranud (umbes 10-12 minuti pärast), lisage sojakaste ja praadige veel 5 minutit.
7. Seejärel lisage kaussi tomatipasta ja jätkake programmi lõpuni.
8. Lisage vahukoort, segage ja hoidke kaane all, kuni koor enam ei kee.

NÕUANNE

Serverimisel segage kaste pastaga, raputage peale riivjuustu ja peenestatud petersellilehti.

HAPUKOORES PRAETUD KARPkala

2 portsjoni koostisosad:

1 väike karp (700 g)

2 sl jahu

200 g hapukoort

2 sl taimeõli

Maitse järgi soola

Valmistamine:

1. Rookige karpkala, eemaldage soomused, lõigake uimed ära ja eemaldage pea küljest lõpused. Peske hoolikalt ja kuivatage. Lisage soola ja veeretage jahus.
2. Kallake kaussi õli, pange karpkala sisse ja lülitage 20 minutiks režiimile Praadimine (Fry, Жарка) . Praadige karpkala ühtlaselt mõlemalt poolt.
3. Programmi lõpus valage kala üle hapukoorega ja lülitage 100 °C temperatuuril 15 minutiks režiimile Käsitavalikud (Multicook, Мультиповар).

KARRIKREKETID

3-4 portsjoni koostisosad:

500 g puhastatud külmutatud krevette

2 sl oliiviõli

1 porruvars (valge osa)

3 sl tomatipüreed

1 tl karrit

1 cm pikkune tükk ingverit (või 1/2 tl ingveripulbrit)

7-8 kirsstomatit

1 sl sidrunimahla (või laimimahla)

1 küüslauguküüs

1/2 multiklaasi koort

Maitse järgi musta peenpi-part ja soola

Valmistamine:

1. Sulatage krevetid, eemaldage soolikas ja peske. Puhastage ingver ja lõigake õhukesteks liistakuteks. Hakkige sibul ja küüslauk ning lõigake kirsstomatid pooleks.
2. Kallake kaussi oliiviõli ja lülitage 30 minutiks režiimile Hautamine (Stew, Тушение).
3. Pange kuumutatud õlisse sibul, küüslauk ja näpuot-saga soola. Hautage sibulat aeg-ajalt segades 5-6 minutit õlis.
4. Lisage tomatipüree, karri, ingver ja küpsetage aeg-ajalt segades veel 5 minutit.
5. Lisage tomatid ja hautage kõike koos veel 2-3 minutit.
6. Pange kaussi krevetid, lisage laimimahl, lisage soola, segage, sulgege kaas ja valmistage aeg-ajalt segades programmi lõpuni.
7. Programmi lõpus lisage koor, segage läbi ja laske 10 minutit kaane all seista. Serveerige riisiga.

OMLETT

3-4 portsjoni koostisosad:

8 muna

2 sl oliiviõli

3-4 sibulapealset

3 sl riivitud Parmesani juustu

Väike punane tšillikaun

Maitse järgi musta peenpipart ja soola

Valmistamine:

1. Puhastage tšilli seemnetest ja vaheseintest ja lõigake õhukesteks poolrõngasteks. Hakkige sibulapealsed.
2. Kallake kaussi oliiviõli ja lülitage 130 °C temperatuuril 15 minutiks režiimile Käsitavalikud (Multicook, Мультиповар) .
3. Lisage korralikult kuumutatud õlisse tšilli ja praadige ilma kaaneta kergelt 1 minut.
4. Segage munad juustu ja sibulapealsetega ning maitsestage soola ja pipraga.
5. Valage munad kaussi, sulgege kaas ja valmistage programmi lõpuni. Hoidke valmis frittata't veel 5 minutit kaane all režiimil Soojashoidmine (Keep warm, Подогрев).

RATATOUILLE

3-4 portsjoni koostisosad:

1 baklažaan

3 tomatit

1 paprika

2 kartulit

1 mugulsibul

2 küüslauguküünt

1 kimp petersellipealseid

100 g tomatipastat

8 sl taimeõli

1/2 tl musta peenpipart

1/2 tl kuivatatud basiilikut

1/2 tl kuivatatud tüümiani

3 vürtsitera

1 loorberileht

Maitse järgi soola

Valmistamine:

1. Koorige tomatid. Lõigake kartul ja tomatid kuubikuteks. Lõigake baklažaanid koorimata 1 cm paksusteks viiludeks. Puhastage paprika seemnetest ja vaheseintest ning lõigake ruudukesteks. Hakkige sibul, küüslauk ja petersellipealsed.
2. Pange ettevalmistatud juurvili kaussi, lisage taimeõli ja tomatipasta ning segage.
3. Lülitage 1 tunniks režiimile Hautamine (Stew, Тушение). Valmistage aeg-ajalt segades.
4. 10 minutit enne programmi lõppu lisage maitseained ja sool.
5. Programmi lõpus pange juurvili liuale ja valage üle hautamise käigus saadud kastmega. Kaunistage petersellilehtedega.

HAUTATUD HAPUKAPSAS ÕUNTEGA

3-4 portsjoni koostisosad:

1 kg hapukapsast

2 mugulsibulat

50 g pekki

200 g õunamahla

1 roheline hapu õun

10 kadakamarja

1 tl suhkrut

Maitse järgi köömneid ja musta peenpipart

Valmistamine:

1. Lõigake pekk tükikesteks. Peske hapukapsas ja pigistage kuivaks. Peske õunad, poolitage, eemaldage süda ja lõigake koort läbi lõikamata õhukesteks viiludeks. Hakkige sibul.
2. Pange kaussi pekk ja lülitage 15 minutiks režiimile Praadimine (Fry, Жарка).
3. Kui pekk on veidi pruunistunud (3-4 minuti pärast), pange kaussi kapsas, õunad ja sibul ning praadige kõiki koostisosi segades programmi lõpuni.
4. Lisage õunamahl, suhkur, kadakamarjad, pipar ja lülitage 30 minutiks režiimile Hautamine (Stew, Тушение). Hautage kapsast aeg-ajalt segades.

MÄRKUS

Seda traditsioonilist saksa rooga serveeritakse viinerite ja praetud suitsuvorstikestega.

LOBIO**4-6 portsjoni koostisosad:***400 g kuivatatud ube**3 mugulsibulat**3 keskmist tomatit**100 g Kreeka pähkleid**2-3 küüslauguküünt**100 ml taimeõli**2 sl õunaäädikat**Maitse järgi koriandri-, peterselli- ja tillipealseid, hmeli-sunelit, peenpipart, Paprikapulbrit ja soola***Valmistamine:**

1. Pange oad 12 tunniks või ööseks külma vette likku.
2. Peske oad enne valmistamist, pange kaussi ja valage veega üle, nii et vesi ulatuks umbes 2,5-3 cm üle ubade.
3. Sulgege kaas ja lülitage 1 tunniks režiimile Keetmine (Boil, Варка). Pange oad kurnkopsikusse nõrguma.
4. Hakkige sibul ja purustage küüslauk. Hakkige Kreeka pähklid noaga peeneks, kuid mitte liiga. Koorige tomatid ja lõigake kuubikuteks.
5. Kallake kaussi õli ja lülitage 20 minutiks režiimile Praadimine (Fry, Жарка). Kui õli on korralikult kuumenenud, pange sisse sibul ja praadige segades läbipaistvaks.
6. Lisage tomatid, segage ja jätkake praadimist programmi lõpuni, lõpuks valage sisse äädikas.
7. Pange kaussi oad, Kreeka pähklid, küüslauk, maitseroheline ja maitseained. Lisage 1 multiklaas vett.
8. Maitsestage soolaga, segage ja lülitage 30 minutiks režiimile Hautamine (Stew, Тушение).

RIIVSAIAGA LILLKAPSAS**3-4 portsjoni koostisosad:***1 väike lillkapsapea**1/2 multiklaasi riivsaia**2 muna**3 sl võid**Maitse järgi soola***Valmistamine:**

1. Peske kapsas ja jaotage õisikuteks. Kloppige munad kahvliga vahule.
2. Kallake kaussi 1 liiter vett, pange kapsas aurutusalu-sele ja alus kaussi. Sulgege kaas ja lülitage 20 minu-tiks režiimile Aurutamine (Steam, Пар). Valmistamise lõpus võtke alus välja ja valage kausist vesi ära.
3. Pange kaussi või ja lülitage 20 minutiks režiimile Praadimine (Fry, Жарка). Kastke lillkapsaõisikud munavahtu ja veeretage riivsaia.
4. Pange kapsas korralikult kuumutatud õlisse ja praadi-ge ühtlaselt igast küljest kuldse värvuse omandami-seni. Serveerige hapukoorega.

NÕUANNE

Võib kasutada valmis riivsaia või selle ise valmis-tada. Selleks tuleb saiatükid küüslauguga kokku hõõruda, praeahjus kuivatada ja hakklihamasinast või blenderist läbi ajada.

KÜLAPÄRANE KARTUL HAPUKOORES**2-3 portsjoni koostisosad:***500 g värsket kartulit**2 sl võid**150 ml hapukoort (või vahukoort)**1 loorberileht**1/2 tl hmeli-sunelit**Maitse järgi soola**Värsket tilli***Valmistamine:**

1. Peske kartul harjaga ja viilutage koorimata.
2. Pange kaussi õli ja lülitage 25 minutiks režiimile Praadimine (Fry, Жарка).
3. Kui õli on korralikult kuumenenud, lisage kartulid ja praadige aeg-ajalt segades kuni kuldse kooriku tekkimiseni.
4. Raputage peale hmeli-sunelit ja lisage soola. Valage peale hapukoort, lisage loorberileht ja segage.
5. Sulgege kaas ja lülitage 15 minutiks režiimile Hautamine (Stew, Тушение). Valmistage aeg-ajalt segades.
6. Serveerimisel raputage üle tilliga.

NÕUANNE

Serveerige liha- või kalarogade juurde.

OMLETT ROHELISTE UBADEGA**2 portsjoni koostisosad:**

150 g rohelisi ookaunu
6 muna
2 sl riivitud Gouda juustu
1 sl taimeõli
Maitse järgi soola

Valmistamine:

1. Peske oad ja lõigake 2-3 cm pikkuseks.
2. Kallake kaussi 1 liiter vett. Pange oad aurutusalusel ja alus kaussi. Sulgege kaas ja lülitage 20 minutiks režiimile Aurutamine (Steam, Пар).
3. Määrige kausi põhi taimeõliga, lisage oad ja valage üle klopid munaga. Lisage soola ja puistake peale juustu.
4. Sulgege kaas ja lülitage 130 °C temperatuuril 15 minutiks režiimile Käsitsivalikud (Multicook, Мультиповар).

ŠAMPINJONIRAGUU**2-3 portsjoni koostisosad:**

500 g värskeid šampinjone
1,5 multiklaasi hapukoort
2 sl võid
Maitse järgi soola

Valmistamine:

1. Puhastage ja peske šampinjoniid (parem on võtta ühesuurused seened), lõigake suured seened pooleks ja jätke ülejäanud terveks.
2. Pange kaussi või, lisage seened ja lülitage 30 minutiks režiimile Hautamine (Stew, Тушение).
3. Hautage seeni aeg-ajalt segades omas mahlas programmi lõpuni.
4. Lisage soola ja lülitage 10 minutiks režiimile Praadimine (Fry, Жарка). Valmistage aeg-ajalt segades 8 minutit vedeliku täieliku aurustumiseni ja seente kerge pruunistumiseni.
5. Valage juurde hapukoor, segage ja valmistage programmi lõpuni.

NÕUANNE

Serveerimisel puistake üle petersellilehtedega.

NÕUANDED

- Kasutage väherasvast pastöriseeritud piima.
- Piima ülekeemise vältimiseks ja vajaliku tulemuse saamiseks soovitatakse enne valmistamist teha järgmised toimingud: pesta hoolikalt kõiki täisterakruupe (riis, tatar, hirss jne), kuni vesi muutub puhtaks; määrada enne valmistamist multikeetja kauss võiga kokku; järgida rangelt vahekordi, mõõtes koostisosad kokaraamatu järgi välja (koostisosade koguse suurendamine või vähendamine peab toimuma proportsionaalselt); lahustada täispiima joogiveega vahekorras 1:1.

PIIMAGA KAERAPUDER**2-3 portsjoni koostisosad:**

1 mõõduklaas kaerahelbeid (herkulaid)
2 mõõduklaasi piima
2 mõõduklaasi vett
1 sl suhkrut
1/2 tl soola

Valmistamine:

1. Puistake kaussi kaerahelbed, lisage piim, vesi, suhkur ja sool ning segage.
2. Sulgege kaas ja lülitage 20 minutiks režiimile Piimaga puder (Milk porridge, Молочная каша). Kui puder on keema hakanud, avage kaas ja segage. Valmistage aeg-ajalt segades lahtise kaanega programmi lõpuni.

NÕUANNE

Kui keedate lahjendamata piima, ärge sulgege multikeetja kaant ja jälgige temperatuuri, et keemahakkamise hetk kahe silma vahele ei jääks.

PIIMAGA HIRSIPUDER KÕRVITSAGA**3-4 portsjoni koostisosad:**

100 g kõrvitsa viljaliha
1 mõõduklaas hirssi
2 mõõduklaasi vett
1,5 mõõduklaasi piima
Maitse järgi suhkrut ja soola

Valmistamine:

1. Koorige kõrvits ja lõigake väikesteks kuubikuteks.
2. Sorteerige hirss ja peske külma voolava veega. Mõru maigu kaotamiseks valage pestud hirside klaasitäis keeva vett ja kallake 10 minuti pärast ära (kõrgema sordi hirsi korral pole seda vaja tingimata teha).
3. Pange kõik koostisosad kaussi, segage, sulgege kaas ja lülitage 25 minutiks režiimile Piimaga puder (Milk porridge, Молочная каша).
4. Kui puder hakkab keema, avage kaas ja segage. Keetke kaane all sageli segades.

NÕUANNE

Soovi korral võib hirsipudrule lisada rosinaid.

PIIMAGA RIISIPIDER ROSINATEGA

3-4 portsjoni koostisosad:

- 1 mõõduklaas riisi (parem on ümarateraline riis)
- 2 mõõduklaasi vett
- 1 mõõduklaas piima
- Maitse järgi suhkrut ja soola
- Maitse järgi võid

Valmistamine:

1. Peske riisi külma voolava veega.
2. Kallake kaussi vesi ja piim, lisage riis, sool ja suhkur. Segage, sulgege kaas ja lülitage 20 minutiks režiimile Piimaga puder (Milk porridge, Молочная каша).
3. Kui puder hakkab keema, avage kaas ja segage. Keetke kaane all aeg-ajalt segades.
4. Lisage valmis pudrule maitse järgi võid ja segage.

NÕUANNE

Piimaga riisipudru juurde sobivad hästi kuivatatud lemmikpuuviljad. Liiga kõvu puuvilju tuleb eelnevalt pool tundi soojas vees leotada.

BANAANIGA MANNAPUDER

2-3 portsjoni koostisosad:

- 1/2 mõõduklaasi mannatangu
- 2 mõõduklaasi piima
- 2 mõõduklaasi vett
- 1/2 banaani
- Maitse järgi suhkrut, soola ja võid

Valmistamine:

1. Puhastage banaan ja lõigake seibideks. Kallake kaussi piim ja vesi, maitsestage suhkruga ja soolaga. Sulgege kaas ja lülitage 20 minutiks režiimile Piimaga puder (Milk porridge, Молочная каша).
2. Kui vedelik on peaaegu keema hakanud, avage kaas ja puistake pidevalt segades kitsa joana sisse mannatangud. Keetke kogu aeg segades, kuni puder muutub paksuks.
3. Keetmise lõpus lisage banaan ja segage. Hoidke valmis putru pärast valmistamist 5 minutit kaane all. Serveerimisel lisage igale portsjonile maitse järgi võid.

NÕUANNE

Mannapudru keetmisel segage klompide vältimiseks mannatangud hoolikalt väikese koguse külma piimaga ja valage nad siis keevasse vedelikku.

KOOREGA KAERAHELBEPUDER

Koostisosad:

- 1/2 mõõduklaasi kaerahelbeid
- 1 mõõduklaas piima
- 1/3 mõõduklaasi koort
- 1 mõõduklaas vett
- 1 sl suhkrut
- 1/2 tl kaneeli
- 2 sl rosinaid
- 1 õun
- Maitse järgi suhkrut, soola ja võid

Valmistamine:

1. Peske rosinaid. Peske õun, lõigake pooleks, eemaldage süda, koorige ja lõigake õhukesteks liistakuteks.
2. Pange kaussi kõik koostisosad peale või. Segage, sulgege kaas ja lülitage 25 minutiks režiimile Piimaga puder (Milk porridge, Молочная каша).
3. Kui puder on peaaegu keema hakanud, avage kaas ja segage. Keetke ilma kaaneta ja sageli segades.
4. Valage valmis pudrusse koor ja lisage või ning segage, sulgege kaas ja laske 5 minutit seista.

NÕUANNE

Tavalise suhkruga asemel võib kasutada pruuni suhkrut või mett.

SÕMER TATRAPUDER

3-4 portsjoni koostisosad:

2 mõõduklaasi tatrakruupe (tatratang)

4 mõõduklaasi vett

Maitse järgi soola

Valmistamine:

1. Sorteerige ja peske kruubid ning pange kaussi.
2. Valage peale vesi, lisage sool, segage ja lülitage 25 minutiks režiimile Teravili (Grain, Крупы). Keetke ilma segamata.

NÕUANNE

Pehmema pudru saamiseks võib seda hoida pärast valimist 30 minutit režiimil Soojashoidmine (Keep warm, Подогрев).

SÕMER KRUUBIPUDER

3-4 portsjoni koostisosad:

2 mõõduklaasi odrakruupe

5 mõõduklaasi vett

2 sl võid

Maitse järgi soola

Valmistamine:

1. Sorteerige ja peske kruubid. Pange kruubid kaussi, valage peale vesi, sulgege kaas ja lülitage 1 tunniks režiimile Teravili (Grain, Крупы).
2. Kui vesi on keema hakanud, lisage sool ja või, segage ja keetke ilma segamata programmi lõpuni.

NÕUANNE

Pehmema pudru saamiseks võib putru hoida pärast valimist 30 minutit režiimil Soojashoidmine (Keep warm, Подогрев).

SÕMER RIIS

3-4 portsjoni koostisosad:

2 mõõduklaasi riisi (parem on pikateraline riis)

3 mõõduklaasi vett

1/2 tl soola

Valmistamine:

1. Peske riisi voolava külma veega, kuni vesi on läbi paistev.
2. Kallake kaussi vesi, lisage riis ja sool ning segage.
3. Sulgege kaas ja lülitage režiimile Riis (Rice, Рис). Valmimise ajal riisi ei segata. Märkus režiimis Riis (Rice, Рис) reguleeritakse valmimisaega automaatselt.

RIIS SUŠI JA RULLIDE JAOKS

3-4 portsjoni koostisosad:

2 mõõduklaasi kõrge kiudainetesisaldusega ümarateralist riisi (parem on spetsiaalne suširiis või ümarateraline riis)

3,5 mõõduklaasi vett

1 sl riisiäädikat (või veiniäädikat)

1 tl suhkrut

1/2 tl soola

Valmistamine:

1. Peske riis voolava külma veega, pange sõelale ja jätke tunniks seisma.
2. Kallake kaussi vesi ja lisage riis. Sulgege kaas ja lülitage režiimile Riis (Rice, Рис).
3. Segage eraldi nõus hoolikalt äädikas, suhkur ja sool.
4. Programmi lõpus avage kaas ja valage riis ühtlaselt valminud segusse. Ärge segage.
5. Sulgege kaas ja hoidke riisi 10 minutit režiimil Soojashoidmine (Keep warm, Подогрев).

NÕUANNE

Sušis ja rullide jaoks mõeldud riis tuleb kohe pärast valmist ära kasutada, muidu kleepub riis tugevasti kokku ja talle on raske vajalikku kuju anda.

NATURAALNE, PUUVILJA- VÕI MARJAJOGURT

6 portsjoni koostisosad:

1 l piima (võib segada vahekorras 1:3 väherasvase koorega)

1 pakk juuretist (või 1 pudel naturaalsel jogurtit)

150 g värskeid puuvilju või seemneteta marju (näiteks metsmaasikaid)

Valmistamine:

1. Ajage piim pliidil kastrulis keema. Oodake, kuni see jahtub 35-40 °C temperatuurini ja riisuge vaht.
2. Valage veidi piima teise nõusse ja segage hoolikalt juuretisega.
3. Lisage valmissegule piima ja segage. Valage piim koos juuretisega joguritvalmistamise klaasisse, pange kaaned peale ja asetage kaussi.
4. Sulgege multikeetjale kaas ja lülitage 8 tunniks režiimile Joghurt (Yoghurt, Йогурт).
5. Hoidke valmis jogurtit külmikus.
6. Enne serveerimist lisage igale portsjonile 1 tl väikeks lõigatud puuvilju või marju.

MÄRKUS

- *Mida kauem jogurt valmib, seda tihkemaks, kuid ka hapumaks ta muutub. Aja korrigeerimiseks kontrollige esimese valmistamise ajal jogurti konsistentsi 4 tunni pärast.*
- *Ärge segage piima, juuretist ja puuvilju enne jogurti valmistamist, sest piim võib kokku minna. Parem on segada valmis jogurt puuviljadega enne tarvitamist ning kasutada täidisena vaid magusaid ja küpseid puuvilju või marju.*

MEEGA JOGURTI-PANNA COTTA

3-4 portsjoni koostisosad:

2 mööduklaasi vahukoort

1 mööduklaas naturaalsel jogurtit

2 sl suhkrut

1/4 tl vanillieessentsi

8 g želatiini

1/3 mööduklaasi vedelat mett

1/8 tl soola

Kaunistuseks piparmündilehti ja mett

Valmistamine:

1. Valmistage kodune jogurt (vt retsepti «Naturaalne jogurt»).
2. Pange želatiin külma vette (100 ml) paisuma.
3. Kallake kaussi koor ja lülitage 5 minutiks režiimile Keetmine (Boil, Варка). Laske koor keema, lisage suhkur ja segage täieliku lahustumiseni (programmi lõpuni).
4. Oodake, kuni koor enam ei kee ja valage kaussi paisunud želatiin ning segage.
5. Segage naturaalne jogurt hoolikalt mee ja soolaga.
6. Kurnake koor läbi peene sõela ja segage joguritseguga. Vahustage segu mikseriga.
7. Valage segu vormidesse ja pange täieliku tardumiseni külmikusse.
8. Võtke valmis panna cotta vormist välja ja pange magustoidutaldrikutele.

NÕUANNE

Serveerimisel valage peale vedelat mett ja kaunistage piparmündilehtedega.

KONSERVEERITUD PUUVILJADEGA KOHUPIIMASUFLEE

3-4 portsjoni koostisosad:

70 g konservpuuvilju

400 g kohupiima

3 muna

2 sl suhkrut

3 sl mannatangu

1 sl võid

Näpuotsaga soola

Noaotsatäis söögisoodat

Maitse järgi vanilliini ja kaneeli

Valmistamine:

1. Lõigake puuviljad (võib kasutada valmiskompostit pärit puuvilju) väikesteks kuubikuteks.
2. Hõõruge kohupiim läbi sõela, lisage munakollased, sool, sooda, mannatangud ja segage hoolikalt (õrna konsistentsi saamiseks kasutage blenderit).
3. Lisage kohupiimamassile puuviljad ja segage pannilabidaga.
4. Klõppige munavalged tugevaks vahuks ja segage pannilabidaga ettevaatlikult kohupiimamassi.
5. Määrige kauss võiga ja pange mass kaussi. Sulgege kaas ja lülitage 25 minutiks režiimile Küpsetised (Cake, Выпечка).
6. Lõigake valmis suflee portsjoniteks. Serveerige puuviljasuurupiga.

MEEPRÄÄNIK

5-6 portsjoni koostisosad:

2,5 mõõduklaasi jahu

1/2 mõõduklaasi valget suhkrut

1/2 mõõduklaasi pruuni suhkrut

2 sl tumedat mett

1 tl söögisoodat

3 sl võid

1/2 tl kaneelipulbrit

Maitse järgi vanilliessentsi

1 tl taimeõli

Valmistamine:

1. Lahustage mesi ja suhkur 1 mõõduklaasis soojas vees.
2. Segage jahu sooda ja kaneeliga. Segage jahusse pehmendatud või.
3. Lisage veele mesi suhkrut ja vanilliessentsiga.
4. Segage mikseri abil hoolikalt – tainas peab olema hapukoore konsistentsiga.
5. Määrige vorm taimeõliga ja valage tainas kaussi. Sulgege kaas ja lülitage 25 minutiks režiimile Küpsetised (Cake, Выпечка).

NISULEIB

Koostisosad:

850 g nisujahu

40 ml taimeõli

30 g suhkrut

6 g kuivpärm

10 g soola

500 ml vett

Valmistamine:

1. Valage eraldi kaussi jahu, vesi, suhkur, pärm ja sool ning segage need hoolikalt läbi.
2. Lisage taimeõli (20 ml) ja sõtkuge, kuni tainas on ühtlane ja elastne.
3. Määrige kaussi ülejäänud õliga (20 ml) ja asetage tainas kaussi. Sulgege kaas.
4. Valige programm Leib (Bread, Хлеб) ja küpsetusajaks kolm tundi.
5. Tund enne programmi lõppemist avage kaas ja pöörake leib ettevaatlikult ümber. Sulgege kaas.
6. Võtke valmis saanud leib seadmest välja ja laske sel 20 minutit jahtuda.

KAERAJAHULEIB**Koostisosad:**

580 g nisujahu
 100 g jahvatatud kaerahelbed
 50 g päevaliliseemneid
 20 g kuivpärm
 20 g suhkrut
 10 g soola
 30 ml taimeõli
 420 ml vett

Valmistamine:

1. Asetage ühte kaussi jahu, kaerahelbed, suhkur, sool, päevaliliseemned ja pärm ning segage need omavahel läbi. Lisage pidevalt aeglaselt segades taimeõli (20 ml) ja vesi. Sõtkuge, kuni tainas enam kausi seinte külge ei jää.
2. Määrige õhkfritüüri kaussi taimeõliga (10 ml), asetage tainas kaussi ja jaotage see ühtlaselt laiali. Sulgege kaas.
3. Valige programm Leib (Bread, Хлеб) ja küpsetusajaks 2,5 tundi. Vajutage nuppu Start. 30 minutit enne programmi lõppemist avage kaas ja pöörake leib ümber, sulgege kaas ja jätkake küpsetamist kuni programmi lõpuni.

SOOVIKES

Serveerige pehme toorjuustuga.

KODUJUUSTUPUDING**Koostisosad:**

500 g kodujuustu
 2 muna
 2 tl mannat
 1 õun
 4 datlit
 10 g soola
 5 g soodat
 50 g rosinaid
 Tsitrussekoor, maitse järgi vaniljet

Valmistamine:

1. Vahustage munad suhkruga.
2. Lisage manna, sooda, sool ja kodujuust ning segage hoolikalt läbi.
3. Koorige õun ja lõigake see keskmise suurusega tükkideks. Lisage need koos rosinatega kodujuustusegule.
4. Määrige õhkfritüüri kaussi õli või võiga, valage segu kaussi ja kaunistage datlitega.
5. Sulgege kaas ja valige režiim Ahjuroad (Bake, Запекание).

ŠOKOLAADIKREEM**5-6 portsjoni koostisosad:**

1 purk kondenspiima
 1 purk kontsentreeritud piima
 3 muna
 100 g piimašokolaadi
 2 sl Mascarpone juustu
 2 sl Bailey'se likööri
 Maitse järgi kaneeli
 Näpuotsaga soola
 Maitse järgi Kreeka pähkleid

Valmistamine:

1. Kallake kaussi kondens- ja kontsentreeritud piima ning lülitage 92 °C temperatuuril 15 minutiks režiimile Käsitsivalikud (Multicook, Мультиповар).
2. Kui piim on soe, lisage šokolaad, juust, liköör, kaneel ja sool.
3. Soojendage segades kuni ühtlase massi saamiseni.
4. Lööge munad kahvliga vahule ja valage peene joana hoolikalt segades segusse (soovitavalt ühele poole).
5. Pange segu kohe pokaalidesse ja laske jahtuda. Pange 3 tunniks külmikusse. Serveerimisel puistake üle peenestatud Kreeka pähklitega.

NÕUANNE

Šokolaadikreemi võib serveerida iseseisva maguana või röstleivale ja küpsetistele määritava pastana.

MAGUS PLOV

5-6 portsjoni koostisosad:

- 2 mõõduklaasi ümarateralist riisi
- 3,5 mõõduklaasi vett
- 4 sl mett
- 50 g kuivatatud musti ploome
- 50 g rosinaid
- 50 g kuivatatud aprikoose
- 3 sl võid
- 2 nelgitera, näpuotsaga kaneelipulbrit

Valmistamine:

1. Peske kuivatatud puuviljad sooja veega ja pange kurnkopsikusse.
2. Peske riisi voolava külma veega, kuni vesi muutub läbipaistvaks, ja pange kurnkopsikusse.
3. Pange kaussi või ja lülitage 10 minutiks režiimile Praadimine (Fry, Жарка).
4. Pange korralikult kuumutatud õlisse kuivatatud puuviljad ja praadige segades 5-6 minutit.
5. Lisage riis ja praadige segades kõike koos programmi lõpuni.
6. Valage kaussi vesi, lisage mesi, nelk ja kaneel, segage, sulgege kaas ja lülitage 30 minutiks režiimile Pilaff (Pilaf, Плов).

MÄRKUS

Magusad riisiroad on Euroopa köögis väga populaarsed. Need on väga toitvad ning sisaldavad suures koguses süsivesikuid, seetõttu serveertakse neid sagedamini õhtusöögi põhiroana, mitte aga magusroana.

BISKVIIT

Ühe 6-8 portsjonist koosneva tordi põhi

Koostisosad:

- 6 muna
- 150 g peensuhkrut
- 40 g võid
- 140 g küpsetamiseks mõeldud nisujahu

Valmistamine:

1. Eraldage munavalged ja -kollased. Klõppige munavalged mikseriga teravatipuliseks vahuks.
2. Klõppige munakollaseid suhkruga kuni kreemja voolava konsistentsi saamiseni.
3. Segage vahustatud munavalged ja -kollased hoolikalt pannilabidaga kokku.
4. Sõeluge jahu kaks korda eraldi nõusse läbi.
5. Segage jahu ja munasegu portsjoniteks, segades tainast hoolikalt pannilabidaga servadest keskele.
6. Sulatage või ja jahutage 40 °C temperatuurini. Valage või pannilabidaga segades nõu servadest tainasse.
7. Määrige kauss kergelt taimeõliga kokku. Valage tainas kaussi, sulgege kaas ja lülitage 45 minutiks režiimile Küpsetised (Cake, Выпечка).
8. Programmi lõpus jätke biskviit kaussi jahtuma.
9. Võtke täielikult jahtunud biskviit ettevaatlikult kausist välja ja lõigake pikuti pooleks.

NÕUANNE

Šokolaadibiskviidi valmistamiseks lisage tainale koos jahuga 25 g mittemagusat kakaopulbrit, vähendades jahukogust 115 grammi.

SIDRUNI KEEDUKREEM KÜPSETISTE JAOKS

Koostisosad:

- 4 sidrunit
- 4 muna
- 200 g suhkrut
- 3 sl võid

Valmistamine:

1. Riivige kahelt sidrunilt koor. Pigistage sidrunitest mahl välja ning segage suhkruga ja sidrunikoorega.
2. Kloppige munad kahvliga vahule, valage segusse suhkur ja sidrunimahl ning segage hoolikalt. Laskke pool tundi seista ja kurnake kaussi.
3. Lisage või ja lülitage 90 °C temperatuuril 20 minutiks režiimile Käsitsivalikud (Multicook, Мультиповар). Soojendage sageli segades paksenemiseni (kreem ei tohi keema minna).
4. Jahutage valmis kreem ja kasutage magusate küpsetiste kattena.

NÕUANNE

Valmis kreemi võib hoida klaasnõus külmikus 2 ööpäeva.

KÜPSEÕUNAD

4 portsjoni koostisosad:

- 4 magusat õuna
- 2 sl suhkrut
- 1/2 tl kaneeli
- 1 sl võid

Valmistamine:

1. Peske õunad, lõigake ülaosast umbes 2 cm ära ja võtke süda välja.
2. Segage suhkur kaneeliga ja puistake ühtlaselt õuntesse. Suhkrule asetage väike võitükk (üle 5-aastastele lastele võib soovi korral lisada rosinaid ja jämedaks hakitud Kreeka pähkleid).
3. Valage kaussi 1/2 mõõduklaasi vett ja laduge õunad sisse. Sulgege kaas ja lülitage 30 minutiks režiimile Ahjuroad (Bake, Запекание). Serveerige soojalt.

NÕUANDED

- Et õunad küpsetamise ajal lõhki ei läheks, torgake koore sisse hambaorgiga mõned augud.
- Õunte küpsemiskiirus sõltub sordist. Pidage rooga valmistamise ajal silmas - valmis õunad ei tohi olla väga pehmed, kuid ka mitte kõvad.

APELSINIDŽEMM

Koostisosad:

1 kg apelsinisisu

500 g suhkrut

1 cm jupp värsket ingverijuurt

Valmistamine:

1. Koorige apelsinid noaga, lõigake kogu valge kooreosa ära ja eemaldage seemned. Lõigake sisu väikesteks tükkideks. Puhastage ingverijuur ja lõigake õhukesteks viiludeks.
2. Pange apelsinid ja ingver kaussi, puistake üle suhkruga ja jätke 2-3 tunniks seisma, kuni apelsinidest hakkab mahla eralduma ja kogu suhkur on sulanud. Segage aeg-ajalt, et suhkur kiiremini sulaks.
3. Enne keetmist võtke ingver välja ja pange kõrvale. Segage, sulgege kaas ja lülitage 40 minutiks režiimile Moos (Jam, Варенье).
4. Kui sisu on peaaegu keema hakanud, avage kaas ja keetke edasi lahtise kaanega, aeg-ajalt segades. Vahtu ei ole vaja võtta.
5. Džemm peab paksenema, kuid mitte liiga – kuuma džemmi tilk ei tohi külmal taldrikul laiali voolata.
6. Pange valmis kuum džemm purki. Sulgege purk kaanega või pärgamentpaberiga ja siduge nõoriga kinni.

KEEDIS «ÕUNAVIILUD»

Koostisosad:

1 kg õunu

1 kg suhkrut

Poole sidruni mahl

Maitse järgi kaneeli

Valmistamine:

1. Peske ja kuivatage õunad. Lõigake viiludeks ja eemaldage südamed (ärge koorige).
2. Pange õunad kaussi ja puistake üle suhkruga, lisage sidrunimahl ning soovi korral näpuotsaga kaneelipulbrit. Jätke mõneks tunniks seisma, et õunad hakkaksid mahla välja andma ning suhkur sulaks täielikult.
3. Enne valmimist segage. Sulgege kaas ning lülitage 1 tunniks ja 30 minutiks režiimile Moos (Jam, Варенье). Kui sisu hakkab keema, avage kaas ja keetke aeg-ajalt segades.
4. Valmistusaja lõpus kontrollige, kas keedis on valmis – keedisetilg ei tohi külmal taldrikul laiali voolata.
5. Valage valmis keedis puhastesse purkidesse. Sulgege purgid kaantega või pärgamentpaberiga ja siduge nõoriga kinni.

NÕUANNE

Vahtu ei pruugi selle keedise tegemise ajal võtta, sest seda tekib väga vähe.

KODUNE LIHAKONSERV**Koostisosad:**

- 300 g veiseliha
- 300 g sealiha
- 100 g seapekki
- 1 mugulsibul
- 1 sl soola
- Loorberileht
- 3-4 vürtsitera
- 1 sl või maitse järgi soola

Valmistamine:

1. Lõigake kogu liha ja pekk suurteks tükkideks ning pange kaussi.
2. Lõigake mugulsibul 4 osaks ja pange kaussi. Lisage sool ja maitseained.
3. Sulgege kaas ja lülitage 3 tunniks režiimile Aeglane Toiduvalmistamine (Slow cook, Томление). Valmistage aeg-ajalt segades.
4. Pange valmis konserviliha puhtasse purki ja steriliseerige.

NÕUANNE

Ärge lisage valmistamise ajal konservile vett, sest see peab valmima lihamahlas ja väljasulanud rasvas.

KABATŠOKIIKRAA**Koostisosad:**

- 2 kabatšokki
- 1 väike baklažaan
- 2 tomatit
- 1 paprika
- 2 väikest või 1 suur porgand
- 1 mugulsibul
- 2 küüslauguküünt
- 30 ml taimeõli
- 1 sl sidrunimahla
- 1 kimp petersellilehti
- 1/2 tl kuivatatud koriandrit
- Maitse järgi soola

Valmistamine:

1. Puhastage kabatšokk ja lõigake kuubikuteks. Lõigake baklažaanid samasugusteks kuubikuteks, kuid ärge koorige. Eemaldage paprikaseemned ja vaheseinad ning lõigake väikesteks tükkideks. Hakkige sibul, porgand, küüslauk ja maitseroheline. Koorige tomatid ja lõigake väikesteks kuubikuteks.
2. Pange kõik juurviljad peale tomatite ja maitserohelise kaussi. Lisage soola, puistake üle koriandriga, piserdage peale sidrunimahla, lisage taimeõli ja segage.
3. Lülitage 30 minutiks režiimile Praadimine (Fry, Жарка). Röstige juurvilju põhjakõrbemise vältimiseks aeg-ajalt segades. Programmi lõpus peab peaaegu kogu mahl olema juurviljadest ära auranud.
4. Lisage tomatid ja petersellilehed ning segage. Sulgege kaas ja lülitage 30 minutiks režiimile Hautamine (Stew, Тушение). Segage valmimise käigus aeg-ajalt.
5. Pange valmis ikraa puhastesse purkidesse ja steriliseerige.

MÄRKUS

Soovi korral võib valmis ikraa blenderis ühtlaseks massiks peenestada ja serveerida võileivakattena.

РЕЦЕПТЫ

Stollar Multi Cooker BMC800

ХОЛОДЕЦ ИЗ КУРИЦЫ

Ингредиенты 6–8 порций:

*куриные крылья, ножки, шейки (примерно 1 кг)
1 луковица
2 моркови
5 зубчиков чеснока
10-12 г желатина (столовая ложка)
лавровый лист, душистый перец и соль по вкусу*

Приготовление:

1. Желатин замочить в холодной воде (полстакана) до набухания.
2. Промытые куски курицы сложить в чашу и залить холодной водой, чтобы уровень воды был примерно на 4-5 см выше курицы (но не выше отметки максимального уровня воды).
3. Включить режим «Холодец» (Meat) на 2 часа 30 минут.
4. Когда бульон почти закипит, открыть крышку и тщательно снять пену вместе с жиром. После закипания поварить бульон примерно 5-7 минут с открытой крышкой, продолжая снимать пену. Когда пена перестанет образовываться, закрыть крышку.
5. Через полчаса добавить очищенные и нарезанные крупно корни, еще через полчаса добавить соль и приправы.
6. Сваренную курицу вынуть из бульона, кожу снять и выбросить, мясо разобрать на волокна и выложить в форму, украсить кружочками вареной моркови.
7. Чеснок очистить и нарезать тонкими ломтиками. Бульон процедить, снова перелить в чашу, добавить разбухший желатин, чеснок, тщательно размешать и включить режим «Подогрев» (Keep warm) на 15 минут. Бульон разогреть, но не доводить до кипения.
8. Залить горячим бульоном курицу. Остудить и поставить форму в холодильник до полного застывания.

СОВЕТ

Подавать с горчицей, хреном и салатом из свежих овощей.

СПАРЖА, ОТВАРЕННАЯ НА ПАРУ, С ГОЛУБЫМ СЫРОМ

Ингредиенты 3–4 порции:

*500 г молодой спаржи
100 г голубого сыра (например, Дор Блю)
1/2 стакана ядер грецких орехов
2 ст. л. оливкового масла*

Приготовление:

1. Спаржу вымыть, согнуть каждый стебель в кольцо, чтобы отломать верхнюю часть стебля от нижней, более твердой.
2. В чашу налить 1 литр воды, выложить нижние части спаржи в лоток для приготовления на пару и установить лоток в чашу.
3. Закрыть крышку и включить режим «Пар» (Steam) на 30 минут.
4. Через 15 минут добавить верхние части спаржи.
5. Горячую спаржу выложить на блюдо, посыпать сверху раскрошенным голубым сыром и крупно порубленными грецкими орехами.

СОВЕТ

При использовании замороженной спаржи, ее нужно предварительно разморозить и сократить время приготовления на 10 минут.

ЗАКУСКА ИЗ СЛАДКОГО ЖАРЕНОГО ПЕРЦА

Ингредиенты 3–4 порции:

*3 крупных сладких перца разного цвета
2 зубчика чеснока
5 ст. л. светлого соевого соуса
1 ч. л. меда или сахара
1 ст. л. растительного масла
2 ст. л. белого уксуса
зелень петрушки, перец черный молотый по вкусу*

Приготовление:

1. Перцы вымыть, удалить семена и перегородки. Нарезать перцы вдоль крупными ломтиками. В отдельной посуде смешать соевый соус с медом и уксусом.
2. В чашу налить растительное масло и включить режим «Жарка» (Fry) на 25 минут.
3. В хорошо разогретое масло выложить перцы и обжарить, периодически перемешивая, чтобы не подгорели, 10 минут.
4. Добавить чеснок и продолжить обжаривание, 5 минут.
5. Влить заправку и продолжить обжаривание, периодически перемешивая, до окончания программы.
6. Выложить на тарелку, посыпать зеленью петрушки.

СОВЕТ

Подавать в качестве холодной закуски или в горячем виде в качестве гарнира к мясным блюдам.

КАРТОФЕЛЬ ФРИ**Ингредиенты:**

200 г картофеля фри (полуфабрикат)
700 мл растительного масла
Соль
Специи

Приготовление:

1. Картофель выложить в корзину для жарки.
2. В чашу мультиварки налить растительное масло. Закрывать крышку.
3. Установить программу «Фритюр» (Deep fry), температуру 160 °С, время приготовления — 10 минут.
4. По достижению заданной температуры открыть крышку и опустить корзину для жарки с картофелем в масло. Готовить при открытой крышке до окончания программы.

СОВЕТ

Подавайте с сырным, томатным и грибным соусами.

ХОЛОДЕЦ ИЗ СВИНОЙ НОЖКИ**Ингредиенты 6–8 порций:**

1 свиная ножка (700 г)
300 г говяжьей грудинки
1 морковь
1 стебель сельдерея
1 корень петрушки
3-4 зубчика чеснока
5 горошин душистого перца
2 лавровых листа
соль по вкусу

Приготовление:

1. Свиную ножку тщательно вымыть, разрубить пополам или на несколько частей. Говяжьё грудинку вымыть.
2. Положить мясо в чашу, налить воды таким образом, чтобы уровень воды был примерно на 5 см выше мяса (но не выше отметки максимального уровня воды).
3. Включить режим «Холодец» (Meat) на 4 часа.
4. Когда бульон почти закипит, открыть крышку и тщательно снять пену вместе с жиром. После закипания поварить бульон примерно 5-7 минут с открытой крышкой, продолжая снимать пену. Когда пена перестанет образовываться, закрыть крышку.
5. За час до окончания варки добавить очищенные морковь, корень петрушки и стебель сельдерея целиком.
6. Добавить зубчики чеснока целиком, перец, лавровый лист, посолить.
7. По окончании программы вынуть мясо и овощи из бульона.
8. Отделить мясо от костей, разобрать мясо на волокна и выложить в форму.
9. Снять ложкой с поверхности бульона жир. Процедить бульон в форму, залив им мясо.
10. Подождать, пока остынет, и поставить форму в холодильник до полного застывания. Подавать с хреном и горчицей.

СОВЕТ

Бульон из свиной ножки обычно получается очень насыщенным, и холодец не нуждается в добавлении желатина. По желанию для более плотной консистенции можно добавить в готовый бульон 1 ст. л. предварительно разбухшего желатина.

СЫРНОЕ ФОНДЮ

Ингредиенты 5–6 порций:

200 г сыра Грюйер
 200 г сыра Эмменталь
 200 мл сухого белого вина
 1 зубчик чеснока
 2 ст. л. крахмала
 2 ст. л. лимонного сока
 тертый мускатный орех и перец
 черный молотый по вкусу

Приготовление:

1. Сыр натереть на крупной терке или нарезать мелкими кубиками.
2. Крахмал тщательно смешать с лимонным соком.
3. Чеснок раздавить и натереть им чашу, остатки чеснока оставить на дне чаши.
4. Влить вино и включить режим «Мультиповар» (Multicook), задать температуру 92 °C на 10 минут. Хорошо прогреть, но не доводить до кипения.
5. Добавить сыр небольшими порциями, помешивая. Каждую новую порцию сыра добавлять после растворения предыдущей.
6. Добавить крахмальную смесь, тщательно перемешать.
7. Приправить мускатным орехом и перцем. Перемешать и подождать, пока сырная масса начнет пузыриться.
8. Перелить смесь в фондюшницу и подавать.

СОВЕТ

Если фондю получается слишком густым, добавить вина.

МЯСНОЙ БУЛЬОН

Ингредиенты 6–8 порций:

500 г говядины на косточке
 1 луковица
 1 небольшая морковь
 1 лавровый лист
 2-3 горошины душистого перца
 соль по вкусу

Приготовление:

1. Мясо вымыть и положить в чашу. Налить 2-2,5 литра воды, закрыть крышку и включить режим «Варка» (Boil) на 2 часа.
2. Когда бульон почти закипит, открыть крышку и тщательно снять пену. После закипания поварить бульон примерно 5-7 минут с открытой крышкой, продолжая снимать пену. Когда пена перестанет образовываться, закрыть крышку.
3. Овощи очистить и добавить целиком в бульон через час после снятия пены.
4. За 15 минут до окончания варки добавить лавровый лист, перец и соль.
5. Из готового бульона овощи вынуть и выбросить, бульон процедить.

СОВЕТ

Этот бульон можно использовать для приготовления супов, соусов, а также добавлять при тушении мяса или овощей. Если вы планируете сварить овощной суп на мясном бульоне, то при варке бульона овощи, приправы и соль добавлять не нужно.

БОРЩ С ФАСОЛЬЮ

Ингредиенты 5–6 порций:

400 г говяжьей грудинки (лучше на косточке)
 20 г свиного сала
 1 ст. л. растительного масла
 1 крупная свекла
 1 банка белой или красной консервированной фасоли
 1 луковица
 1 стебель сельдерея
 1 морковь
 150 г свежей белокочанной капусты
 4 зубчика чеснока
 1 ст. л. томатной пасты
 1 помидор

*1 небольшой красный сладкий перец
2 ст. л. яблочного или белого уксуса
1 ч. л. сахара
лавровый лист
3-4 горошины душистого перца
перец черный молотый и соль по вкусу
зелень петрушки и укропа по вкусу*

Приготовление:

1. Сварить мясной бульон (см. рецепт «Мясной бульон»).
2. Все овощи очистить. Свеклу нарезать брусочками, морковь натереть на крупной терке, лук мелко нарезать. Сладкий перец очистить от семян и перегородок, с помидора снять кожицу. Перец и помидор нарезать небольшими кубиками. Капусту нашинковать соломкой, чеснок растереть.
3. В чашу положить мелко нарезанное сало, налить растительное масло и включить режим «Жарка» (Fry) на 30 минут.
4. Когда сало слегка растопится, положить в чашу лук, сельдерей и морковь. Обжарить овощи, помешивая, до мягкости.
5. Добавить свеклу и сладкий перец, влить 1 ст. л. уксуса, перемешать и обжарить все вместе 2 минуты, помешивая.
6. Налить в чашу 3 мульти-стакана бульона, добавить томатную пасту, еще 1 ст. л. уксуса, сахар и потушить овощи до окончания программы.
7. Налить в чашу 2 литра бульона, положить мясо и включить режим «Суп» (Soup) на 1 час.
8. Консервированную фасоль выложить из банки в дуршлаг, чтобы стекла жидкость. Когда борщ закипит, добавить фасоль.
9. Через 15 минут добавить капусту, помидор, чеснок, приправы и соль и варить до окончания программы.
10. При подаче посыпать зеленью укропа и петрушки. Подавать со сметаной.

СОВЕТ

По желанию можно заменить консервированную фасоль свежей стручковой или использовать оба вида фасоли.

РАССОЛЬНИК С РИСОМ

Ингредиенты 5–6 порций:

*500 г говяжьей грудинки
1 луковица
1 морковь
2 соленых огурца
100 г круглого риса
2 картофеля
1 стакан огуречного рассола
2 лавровых листа, сушеная зелень
сельдерея по вкусу
черный и красный молотый перец, соль по вкусу*

Приготовление:

1. Морковь натереть на крупной терке, лук мелко нарезать. Картофель очистить, огурцы и картофель нарезать кубиками.
2. Мясо нарезать порционными кусками, положить в чашу, налить 2 литра воды и включить режим «Суп» (Soup) на 2 часа.
3. Когда бульон почти закипит, открыть крышку и тщательно снять пену. После закипания поварить бульон примерно 5-7 минут с открытой крышкой, продолжая снимать пену. Когда пена перестанет образовываться, закрыть крышку.
4. Через час положить овощи, влить огуречный рассол, добавить специи.
За 20 минут до окончания программы положить промытый рис.
5. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, подавать со сметаной.

СОВЕТ

Вместо риса можно использовать перловую крупу. В этом случае промытую крупу нужно закладывать в суп сразу после закипания бульона.

ФАСОЛЕВЫЙ СУП С БЕКОНОМ

Ингредиенты 3–4 порции:

200 г сухой белой фасоли
 100 г бекона
 1,2 л овощного бульона
 30 г кукурузной муки
 1/2 моркови
 1/2 луковицы
 1/2 стебля сельдерея
 1 ст. л. томатной пасты
 1 лавровый лист
 1 веточка розмарина
 1 ст. л. оливкового масла
 перец черный молотый и соль по вкусу

Приготовление:

1. Фасоль замочить в холодной воде на ночь. Перед приготовлением фасоль промыть.
2. Бекон нарезать тонкими ломтиками. Морковь натереть на крупной терке, лук и сельдерей мелко нарезать.
3. В чашу налить оливковое масло, положить веточку розмарина и включить режим «Жарка» (Fry) на 15 минут. В разогретое масло выложить бекон и обжарить, помешивая, до золотистой корочки. Выложить в отдельную посуду.
4. Слегка обжарить в том же масле овощи. Выложить в отдельную посуду.
5. Положить в чашу фасоль, томатную пасту, налить овощной бульон. Перемешать и включить режим «Суп» (Soup) на 1 час.
6. Муку тщательно размешать в небольшом количестве бульона. Когда суп закипит, влить мучную смесь, положить поджаренные овощи, лавровый лист, перец и соль. Перемешать и варить до окончания программы.
7. При подаче в каждую порцию положить ломтики поджаренного бекона.

СОВЕТ

Вместо кукурузной муки можно использовать пшеничную муку.

ВЕНГЕРСКИЙ СУП-ГУЛЯШ

Ингредиенты 3–4 порции:

600 г говядины
 1 луковица
 2 картофеля
 2 помидора
 1 сладкий перец
 1 ст. л. томатной пасты
 2 зубчика чеснока
 1 маленький острый перец
 2 ст. л. растительного масла
 паприка, тмин, соль по вкусу

Приготовление:

1. Говядину вымыть и нарезать небольшими кубиками (3-4 см), посолить. Чеснок очистить и разрезать на половинки. Острый перец разрезать вдоль пополам, удалить семена. Сладкий перец очистить от семян и перегородок, помидоры очистить от кожицы, картофель очистить. Все овощи нарезать мелкими кубиками.
2. В чашу налить масло, положить острый перец и чеснок и включить режим «Жарка» (Fry) на 25 минут. Прокалить чеснок и перец в масле, вынуть и выбросить.
3. В это же масло положить лук и сладкий перец, слегка обжарить, 2 минуты.
4. Добавить мясо и слегка обжарить в ароматном масле вместе с овощами (не поджаривать мясо до образования корочки).
5. Добавить помидоры, перемешать и дать покипеть до окончания программы.
6. Налить в чашу 1 литр воды, закрыть крышку и включить режим «Суп» (Soup) на 1 час 30 минут.
7. Через полчаса после закипания добавить картофель, томатную пасту, паприку и тмин. За 10 минут до окончания варки посолить по вкусу.

СОВЕТ

Для смягчения остроты подать к супу белый хрустящий хлеб со сливочным маслом.

ТОМАТНЫЙ СУП

Ингредиенты 3–4 порции:

- 1,5 кг спелых помидоров
- 2 луковицы
- 5 зубчиков чеснока
- 50 мл красного сухого вина
- 3 ст. л. томатной пасты
- 2 ст. л. оливкового масла
- 100 г нежирной сметаны
- 1 ст. л. смеси сушеного базилика, орегано и петрушки (или прованские травы)
- перец черный молотый и соль по вкусу

Приготовление:

1. С помидоров снять кожицу и пюрировать блендером. Лук мелко нарезать, чеснок измельчить.
2. В чашу налить оливковое масло и включить режим «Жарка» (Fry) на 10 минут. В хорошо разогретое масло положить лук и чеснок и обжарить до золотистого цвета.
3. В конце обжаривания добавить вино и томатную пасту. Тщательно размешать.
4. По окончании программы добавить томатное пюре, сметану, зелень, перец и соль, перемешать и включить режим «Суп» (Soup) на 40 минут. Варить, периодически перемешивая.
5. Подавать со сметаной.

СОВЕТ

При приготовлении томатного супа из свежих помидоров не нужно добавлять бульон или воду – помидоры содержат большое количество сока, достаточное для варки супа.

ТЕЛЯТИНА, ТОМЛЕНАЯ С ЯБЛОКАМИ

Ингредиенты 3–4 порции:

- 500 г телятины или говядины хорошего качества
- 2 крупных кисло-сладких яблока
- 1/2 стакана яблочного сока
- 1 ч. л. соли
- лавровый лист, душистый перец горошком

Приготовление:

1. Телятину нарезать кубиками размером 2х2 см, посолить. Яблоки разрезать пополам, удалить

сердцевину и нарезать крупными дольками, не срезая кожуру.

2. В чашу положить яблоки и телятину, добавить яблочный сок, перемешать. Закрывать крышку и включить режим «Томление» (Slow cook) на 2 часа.
3. Готовить, периодически перемешивая, до окончания программы. Через час положить лавровый лист и перец.

НА ЗАМЕТКУ

Не добавляйте без особой необходимости воду при томлении мяса, мясо должно готовиться в собственном соку.

ГУЛЯШ

Ингредиенты 3–4 порции:

- 600 г говяжьей вырезки
- 2 луковицы
- 2 ст. л. томатной пасты
- 2 ст. л. муки
- 2 ст. л. сливочного масла
- 3 ст. л. сметаны
- 1 лавровый лист
- 3-4 горошины душистого перца
- черный и красный молотый перец и соль по вкусу
- зелень петрушки

Приготовление:

1. Мясо вымыть, обсушить, нарезать крупными кубиками. Лук мелко нарезать.
2. В чашу положить сливочное масло и включить режим «Жарка» (Fry) на 25 минут. Когда масло хорошо разогреется, положить мясо и обжарить, помешивая.
3. Когда мясной сок почти весь выпарится, добавить лук и продолжить обжаривание до окончания программы.
4. Посыпать мясо с луком мукой, перемешать. Влить 3 мульти-стакана теплой воды, добавить соль, томатную пасту, лавровый лист и перец, перемешать.
5. Закрывать крышку и включить режим «Тушение» (Stew) на 1 час 10 минут. Готовить, периодически перемешивая. За 15 минут до окончания программы добавить сметану.
6. При подаче посыпать зеленью.

МЯСО ПО-МЕКСИКАНСКИ

Ингредиенты 3–4 порции

400 г говяжьего фарша
600 г консервированной красной фасоли
250 г консервированных помидоров
1/3 красного острого перца
2 луковицы
2 ст. л. растительного масла
1 ч. л. сахара
1/2 ч. л. тмина
соль, перец черный молотый по вкусу

Приготовление:

1. Лук, помидоры и перец мелко нарезать.
2. В чашу налить масло и включить режим «Жарка» (Fry) на 15 минут.
3. В хорошо разогретое масло положить лук и обжарить, помешивая, 5 минут.
4. Добавить фарш и обжаривать, перемешивая и разминая лопаткой комочки фарша.
5. По окончании программы добавить фасоль, помидоры, острый перец, сахар, тмин, соль и перец, перемешать. Закрыть крышку и включить режим «Тушение» (Stew) на 20 минут.

МЯСНЫЕ ШАРИКИ

Ингредиенты 2–3 порции:

250 г говяжьего фарша
1 ст. л. крахмала
1 яйцо
1/3 ч. л. соевого соуса
сушеная зелень петрушки, по вкусу

Приготовление:

1. Все ингредиенты смешать и тщательно вымесить (лучше использовать для этих целей блендер).
2. Сформовать круглые тефтели величиной с грецкий орех, выложить тефтели в лоток для приготовления на пару.
3. В чашу налить 1 литр воды, установить лоток, закрыть крышку и включить режим «Пар» (Steam) на 30 минут.
4. Подавать с овощным гарниром.

ПЛОВ

Ингредиенты 6–5 порций:

500 г баранины
50 г бараньего жира
500 г риса (4 мульти-стакана, лучше длинно-зерного)
1 небольшая морковь
1/2 луковицы
3-4 зубчика чеснока
5 г сушеного барбариса
зира, шафран, белый и черный перец, кориандр по вкусу
свежая зелень и соль по вкусу

Приготовление:

1. Баранину вымыть и нарезать кусочками по 20-30 г. Морковь нарезать тонкой соломкой, лук мелко нарезать. Рис тщательно промыть проточной водой.
2. В чашу положить мелко нарезанный бараний жир и включить режим «Жарка» (Fry) на 30 минут. Обжарить бараний жир до золотистого цвета, 5 минут.
3. Положить в чашу к жиру половину баранины и обжарить все вместе, помешивая, до легкого подрумянивания мяса.
4. Выложить мясо на тарелку, шкварки выбросить (не следует жарить все мясо сразу, иначе выделившийся сок затруднит обжаривание, и вкус плова будет хуже). Затем обжарить вторую порцию мяса.
5. Когда вторая порция мяса обжарится, вернуть все мясо в чашу и добавить морковь. Продолжить обжаривание, помешивая, примерно 5 минут.
6. Положить в чашу лук и продолжить обжаривание, помешивая, еще примерно 4-5 минут.
7. Всыпать приправы, барбарис, перемешать, готовить все вместе еще 1-2 минуты (до окончания программы).
8. Насыпать поверх мяса рис (не перемешивать).
9. Налить в чашу подсоленной воды так, чтобы уровень воды был примерно на 1 см выше риса. Положить зубчики чеснока целиком. Закрыть крышку и включить режим «Плов» (Pilaf) на 30 минут. Во время приготовления не перемешивать.
10. При подаче уложить рис горкой, сверху выложить мясо, посыпать рубленой зеленью.

БАРАНЬЯ ГРУДИНКА С ОВОЩАМИ

Ингредиенты 3–4 порции:

500 г баранины
(грудинка или ребрышки)
1 луковица
1 помидор
1 маленький острый перчик
1 ст. л. топленого сливочного
масла
чабрец сушеный по вкусу
перец черный молотый и соль по вкусу

Приготовление:

1. Мясо обмыть и нарезать крупными кусками, лук нарезать тонкими полукольцами, помидор и острый перец нарезать толстыми кружочками.
2. Положить мясо в чашу и включить режим «Томление» (Slow cook) на 2,5 часа.
3. Томить мясо без воды и приправ под крышкой, периодически перемешивая.
4. Когда сок почти весь выпарится (примерно через 2 часа), добавить топленое масло, соль, перец и чабрец. Перемешать и продолжить тушение еще 5 минут.
5. Выложить на мясо лук, перец и помидоры, посолить. Закрыть крышку и продолжить тушение до окончания программы (примерно 20-25 минут), до выделения сока из овощей. В течение этого времени перемешать один раз.
6. При подаче полить получившимся соусом.

КАРРИ ИЗ БАРАНИНЫ С ЛУКОМ

Ингредиенты 5–6 порций:

700 г филе баранины
1 луковица
3 зубчика чеснока
1/3 ч. л. куркумы
1/2 ч. л. карри
1/4 ч. л. молотого перца чили
4 ст. л. рубленой зелени кинзы
1 ст. л. рубленой зелени мяты
2 ст. л. лимонного сока
1 ст. л. крахмала
соль по вкусу

Приготовление:

1. Баранину нарезать кубиками 2,5x2,5 см. Лук нарезать тонкими колечками, чеснок мелко порубить.
2. Баранину положить в чашу, добавить лук, соль, перец чили, чеснок, куркуму, карри.
3. Влить 3 мульти-стакана воды, перемешать.
4. Закрыть крышку и включить режим «Томление» (Slow cook) на 1 час. Готовить, периодически перемешивая.
5. По окончании приготовления открыть крышку и включить режим «Жарка» (Fry) на 20 минут, довести блюдо до интенсивного кипения и готовить, не закрывая крышку.
6. В отдельной посуде смешать лимонный сок и крахмал. Добавить в блюдо за 3 минуты до окончания приготовления вместе с зеленью кинзы и мяты.
7. Выложить на блюдо, полить соусом и украсить веточками свежей мяты, кинзы и колечками красного перца чили.

МОЛОДАЯ БАРАНИНА НА ПАРУ

Ингредиенты 2–3 порции

400 г баранины (мякоть)
3-6 зубчиков чеснока
3 лавровых листа
2 ч. л. смеси сушеной зелени
базилика и розмарина
перец черный молотый и соль по вкусу

Приготовление:

1. Мясо вымыть, срезать излишки жира и пленки. Нарезать ломтями толщиной 1 см и слегка отбить с двух сторон. Обсушить бумажной салфеткой. Чеснок измельчить, лавровый лист смолоть в мельнице (или использовать готовый молотый).
2. Натереть мясо солью и смесью чеснока и специй и оставить на час в холодильнике.
3. В чашу налить 1,5 литра воды. Выложить баранину слоями в лоток для приготовления на пару и установить лоток в чашу.
4. Закрыть крышку и включить режим «Пар» (Steam) на 1 час 30 минут.

НА ЗАМЕТКУ

Чем дольше мясо маринуется, тем меньше требуется времени на приготовление блюда.

СВИНИНА С ГРИБАМИ

Ингредиенты 3–4 порции:

500 г свинины
10 крупных шампиньонов
1 луковица
2 зубчика чеснока
3 ст. л. растительного масла
100 мл сметаны
100 мл воды
перец черный молотый и соль по вкусу

Приготовление:

1. Свинину нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить. Шампиньоны очистить и нарезать тонкими ломтиками. Лук мелко нарезать, чеснок порубить.
2. В чашу налить растительное масло и включить режим «Жарка» (Fry) на 25 минут.
3. В хорошо разогретое масло положить лук и чеснок и слегка обжарить, 5 минут.
4. Добавить свинину и продолжить обжаривание до выделения сока из мяса.
5. Положить шампиньоны и продолжить, до полного выпаривания жидкости и легкого подрумянивания мяса (до окончания программы).
6. Добавить 100 мл сметаны, 100 мл воды, перемешать, закрыть крышку и включить режим «Тушение» (Stew) на 20 минут.

СВИНИНА С ЧЕРНОСЛИВОМ

Ингредиенты 3–4 порции:

500 г свинины
60–70 г чернослива
1 луковица
перец черный молотый и соль по вкусу

Приготовление:

1. Свинину нарезать кусочками 2x2 см. Лук нарезать полукольцами. Чернослив промыть.
2. Свинину посолить, положить в чашу, посыпать луком. Закрыть крышку и включить режим «Томление» (Slow cook) на 2 часа.
3. Когда мясо даст сок, перемешать.
4. Через час добавить чернослив и перец. Перемешать и готовить до окончания программы.
5. При подаче посыпать зеленью петрушки.

СВИНИНА С БАКЛАЖАНАМИ

Ингредиенты 3–4 порции:

700 г постной свинины
2 крупных баклажана
1 луковица
4 зубчика чеснока
1/2 стакана сушеных помидоров
4 ст. л. оливкового масла
базилик, паприка, орегано, перец черный молотый
соль по вкусу

Приготовление:

1. Свинину вымыть и нарезать небольшими кубиками, посолить и поперчить. Баклажаны вымыть и нарезать ломтиками толщиной 1 см, не снимая кожицу. Смазать ломтики оливковым маслом (3 ст. л.) и выложить в чашу.
2. Включить режим «Жарка» (Fry) на 25 минут. Обжарить баклажаны до подрумянивания, часто перемешивая. Вынуть на тарелку, слегка подсолить.
3. В чашу налить 1 ст. л. оливкового масла и включить режим «Жарка» (Fry) на 15 минут.
4. Обжарить свинину до выпаривания жидкости (10 минут). Добавить лук, чеснок, сушеные помидоры и специи и обжаривать вместе, помешивая, до окончания программы.
5. Добавить 1 мульти-стакан воды, перемешать, закрыть крышку и включить режим «Тушение» (Stew) на 35 минут.
6. За 10 минут до окончания приготовления положить в чашу баклажаны, перемешать.

КУРИНЫЕ ГРУДКИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Ингредиенты 2–3 порции:

2 куриные грудки
1 ст. л. муки
150 г свежих шампиньонов
50 мл густых сливок
200 мл куриного бульона
1 зубчик чеснока
1/2 ч. л. шалфея
3 перышка зеленого лука
черный молотый перец и соль по вкусу

Приготовление:

1. Куриные грудки нарезать тонкими брусочками поперек волокон, посолить.
2. Грибы очистить и нарезать тонкими ломтиками, зеленый лук измельчить, чеснок порубить.
3. Положить грудки в чашу, добавить грибы, зеленый лук и чеснок, влить половину бульона. Закрывать крышку и включить режим «Тушение» (Stew) на 50 минут. Готовить, помешивая и подливая бульон по мере выпаривания жидкости.
4. Смешать в миске сливки и муку.
5. За 10 минут до окончания тушения влить в чашу приготовленную смесь, добавить шалфей и перец. Перемешать и продолжить приготовление, периодически помешивая.
6. Подавать с пастой или рисом.

ИНДЕЙКА С ОВОЩАМИ

Ингредиенты 3–4 порции:

500 г филе индейки
1 сладкий перец
1 красная луковица
1 стебель лука-порея (белая часть)
1 морковь
150 мл белого сухого вина
1 ст. л. жидкого меда
шафран и перец черный молотый по вкусу
соль по вкусу

Приготовление:

1. Филе индейки вымыть, обсушить и нарезать кубиками 3х3 см.
2. Сладкий перец очистить от семян и перегородок и нарезать крупными полукольцами, морковь и лук-порей нарезать толстыми кружочками, красный лук нарезать мелко.
3. В отдельной посуде смешать мед с солью и перцем, полить медом кусочки индейки, тщательно перемешать и оставить на 1 час.
4. В чашу налить растительное масло и включить режим «Жарка» (Fry) на 15 минут. В хорошо разогретое масло выложить индейку и обжарить, 5 минут.
5. Добавить овощи, перемешать и продолжить обжаривание, периодически помешивая, до окончания программы. Следить за тем, чтобы овощи и мясо не подгорели.
6. Добавить шафран и вино, перемешать. Закрывать крышку и включить режим «Томление» (Slow cook) на 1 час 30 минут. Готовить, иногда перемешивая.
7. Подавать с рисом, полив мясо и рис получившимся соусом.

ФОРЕЛЬ НА ПАРУ

Ингредиенты 2-3 порции:

- 1 форель
- 1 лимон
- соль и специи по вкусу

Приготовление:

1. Форель промыть, разрезать на порционные куски и обсушить бумажной салфеткой. Лимон нарезать тонкими ломтиками.
2. Натереть рыбу солью и перцем, сбрызнуть лимонным соком. Выложить рыбу в лоток для приготовления на пару. На каждый кусок рыбы положить ломтик лимона, посыпать сухими приправами по вкусу.
3. В чашу налить 1 литр воды, установить лоток с рыбой в чашу.
4. Закрыть крышку и включить режим «Пар» (Steam) на 20 минут.

СОВЕТ

После приготовления рыбы чашу и внутреннюю крышку мультиварки нужно вымыть, затем вскипятить в чаше воду с ломтиком лимона, чтобы удалить запах рыбы.

КАРП, ЖАРЕНЬЙ В СМЕТАНЕ

Ингредиенты 2 порции:

- 1 небольшой карп (700 г)
- 2 ст. л. муки
- 200 г сметаны
- 2 ст. л. растительного масла
- соль по вкусу

Приготовление:

1. Карпа выпотрошить, удалить чешую, отрезать плавники, из головы удалить жабры. Тщательно вымыть и обсушить. Посолить, обвалить в муке.
2. В чашу налить масло, выложить карпа и включить режим «Жарка» (Fry) на 20 минут. Равномерно обжарить карпа с обеих сторон.
3. По окончании программы залить карпа сметаной и включить режим «Мультиповар» (Multicook), задать температуру 100 °C на 15 минут.

РЫБА В ОВОЩНОМ МАРИНАДЕ

Ингредиенты 3-4 порции:

- 500 г филе морской рыбы (например, тунец)
- 3 ст. л. муки для панировки
- 5-6 ст. л. растительного масла
- перец черный молотый и соль по вкусу
- Для маринада*
- 2 моркови
- 1 корень петрушки
- 1 корень сельдерея
- 1 луковица
- 1/2 стакана томатного пюре
- 2 ст. л. томатной пасты
- 1 ст. л. сахара
- 2 ст. л. винного уксуса
- 1 лавровый лист
- 2 гвоздики
- душистый перец горошком и соль по вкусу

Приготовление:

1. Филе рыбы нарезать порционными кусками, обсушить бумажной салфеткой. Посолить, поперчить, обвалить в муке.
2. Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на крупной терке или нарезать соломкой, коренья нарезать соломкой.
3. В чашу налить растительное масло и включить режим «Жарка» (Fry) на 40 минут. Обжарить рыбу до образования румяной корочки, выложить на блюдо, 25-30 минут.
4. В том же масле обжарить лук, морковь и коренья. В конце обжаривания добавить все остальные ингредиенты маринада, перемешать.
5. Закрыть крышку и включить режим «Тушение» (Stew) на 30 минут. Тушить, периодически перемешивая. При необходимости добавить полстакана воды или рыбного бульона.
6. Приготовленный маринад выложить на рыбу и охладить.

НА ЗАМЕТКУ

Рыба под маринадом будет вкуснее, если ее перед подачей подержать в холодильнике 3-4 часа. Блюдо может храниться в холодильнике 2 суток.

ТРЕСКА НА ПОМИДОРАХ

Ингредиенты 2-3 порции:

500 г филе пикши
3 крупных помидора
смесь сухих специй: фенхель, петрушка, паприка, кориандр, перец душистый
1 ст. л. лимонного сока
соль по вкусу

Приготовление:

1. Филе рыбы вымыть, нарезать порционными кусками. Обсушить бумажной салфеткой, посолить с двух сторон. Помидоры нарезать толстыми кружочками.
2. Выложить в чашу половину помидоров, сверху положить рыбу, посыпать специями и сбрызнуть лимонным соком. Накрыть оставшимися помидорами.
3. Закрыть крышку и включить режим «Томление» (Slow cook) на 1 час. Во время приготовления не перемешивать.
4. Подавать с рисом.

СОУС К ПАСТЕ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Ингредиенты 2-3 порции:

400 г коктейля из замороженных морепродуктов (креветки, кальмары, морские гребешки, мидии)
1 небольшая луковица
1 зубчик чеснока
1 ст. л. томатной пасты
1 ст. л. соевого соуса для морепродуктов
1/2 мульти-стакана жирных сливок
1 ст. л. оливкового масла
розмарин, эстрагон, перец черный молотый,
соль по вкусу
2 ст. л. тертого твердого сыра, по вкусу
зелень петрушки по вкусу

Приготовление:

1. Морепродукты предварительно разморозить, промыть и откинуть на дуршлаг, чтобы вода стекла.
2. Лук и чеснок мелко нарезать.
3. В чашу налить оливковое масло и включить режим «Жарка» (Fry) на 25 минут.
4. В разогретое масло положить лук и чеснок и слегка обжарить, 3-4 минуты.
5. Добавить морепродукты и продолжить обжаривание, помешивая. Когда морепродукты дадут сок, добавить специи и продолжить приготовление, помешивая и не закрывая крышку.
6. Когда жидкость выпарится наполовину (примерно через 10-12 минут), добавить соевый соус и продолжить, 5 минут.
7. Затем добавить в чашу томатную пасту и продолжить до окончания программы.
8. Добавить сливки, перемешать и подержать под крышкой до тех пор, пока сливки не перестанут кипеть.

СОВЕТ

При подаче смешать соус с пастой, посыпать тертым сыром и мелко нарезанной зеленью петрушки.

КРЕВЕТКИ КАРРИ

Ингредиенты 3-4 порции:

500 г очищенных замороженных креветок
2 ст. л. оливкового масла
1 стебель лука-порея (белая часть)
3 ст. л. томатного пюре
1 ч. л. карри
кусочек корня имбиря длиной
1 см (или 1/2 ч. л. сухого имбиря)
7-8 помидоров черри
1 ст. л. сока лимона (или лайма)
1 зубчик чеснока
1/2 мульти-стакана сливок
перец черный молотый и соль по вкусу

Приготовление:

1. Креветки разморозить, удалить кишечную вену, промыть. Имбирь очистить и нарезать тонкой соломкой. Лук и чеснок мелко нарезать, помидоры черри разрезать на половинки.
2. В чашу налить оливковое масло и включить режим «Тушение» (Stew) на 30 минут.
3. В разогретое масло положить лук, чеснок и щепотку соли. Потушить лук в масле, помешивая, 5-6 минут.
4. Добавить томатное пюре, карри, имбирь и продолжить, помешивая, 5 минут.
5. Добавить помидоры и потушить все вместе еще 2-3 минуты.
6. Положить в чашу креветок, добавить сок лайма, подсолить, перемешать, закрыть крышку и готовить до окончания программы, периодически помешивая.
7. Когда программа закончится, добавить сливки, перемешать и оставить блюдо под крышкой на 10 минут. Подавать с рисом.

ОМЛЕТ

Ингредиенты 3-4 порции:

8 яиц
2 ст. л. оливкового масла
3-4 перышка зеленого лука
3 ст. л. тертого сыра Пармезан
маленький острый красный перчик
перец черный молотый и соль по вкусу

Приготовление:

1. Перец очистить от семян и перегородок и нарезать тонкими полукольцами. Зеленый лук мелко нарезать.
2. В чашу налить оливковое масло и включить режим «Мультиповар» (Multicook), задать температуру 130 °C на 15 минут.
3. В хорошо разогретое масло выложить перцы, слегка обжарить, не закрывая крышку, 1 минута.
4. Яйца смешать с сыром, зеленым луком, посолить и поперчить.
5. Вылить яйца в чашу, закрыть крышку и готовить до окончания программы. Готовую фриттату подержать под крышкой в режиме «Подогрев» (Keep warm) еще 5 минут.

ТУШЕНАЯ КИСЛАЯ КАПУСТА С ЯБЛОКАМИ

Ингредиенты 3-4 порции:

1 кг квашеной капусты
2 луковицы
50 г шпика
200 г яблочного сока
1 зеленое кислое яблоко
10 ягод можжевельника
1 ч. л. сахара
тмин, перец черный молотый по вкусу

Приготовление:

1. Шпик нарезать небольшими кусочками. Квашеную капусту промыть и отжать. Яблоки вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками, не срезая кожуру. Лук мелко нарезать.
2. В чашу положить шпик и включить режим «Жарка» (Fry) на 15 минут.
3. Когда шпик слегка обжарится (3-4 минуты), положить в чашу капусту, яблоки и лук и обжарить все вместе, помешивая, до окончания программы.
4. Добавить яблочный сок, сахар, ягоды можжевельника, перец и включить режим «Тушение» (Stew) на 30 минут. Тушить капусту, периодически перемешивая.

НА ЗАМЕТКУ

Это традиционное немецкое блюдо подают к сосискам и жареным копченым колбаскам.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С СУХАРИКАМИ

Ингредиенты 3-4 порции:

1 небольшой кочан цветной капусты
1/2 мульти-стакана панировочных сухарей
2 яйца
3 ст. л. сливочного масла
соль по вкусу

Приготовление:

1. Капусту вымыть и разобрать на соцветия. Яйца взбить вилкой.
2. В чашу налить 1 литр воды, выложить капусту в лоток для приготовления на пару, установить лоток в чашу. Закрывать крышку и включить режим «Пар» (Steam) на 20 минут. По окончании приготовления лоток снять, воду из чаши вылить.
3. В чашу положить масло и включить режим «Жарка» (Fry) на 20 минут. Соцветия капусты обмакнуть во взбитые яйца и обвалить в сухарях.
4. Выложить капусту в хорошо разогретое масло и равномерно обжарить со всех сторон до золотистого цвета. Подавать со сметаной.

СОВЕТ

Вы можете использовать готовые панировочные сухари или приготовить их самостоятельно. Для этого куски белого хлеба нужно натереть чесноком, подсушить в духовке, затем измельчить при помощи мясорубки или блендера.

РАТАТУЙ

Ингредиенты 3-4 порции:

- 1 баклажан
- 3 помидора
- 1 сладкий перец
- 2 картофеля
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 1 пучок зелени петрушки
- 100 г томатной пасты
- 8 ст. л. растительного масла
- 1/2 ч. л. перца черного молотого
- 1/2 ч. л. сушеного базилика
- 1/2 ч. л. сушеного тимьяна
- 3 горошины душистого перца
- 1 лавровый лист
- соль по вкусу

Приготовление:

1. С помидоров снять кожицу. Картофель и помидоры нарезать кубиками. Баклажаны нарезать кружочками толщиной 1 см, не снимая кожицу. Сладкий перец очистить от семян и перегородок и нарезать квадратиками. Лук, чеснок и зелень петрушки мелко нарубить.
2. Подготовленные овощи выложить в чашу, добавить растительное масло и томатную пасту, перемешать.
3. Включить режим «Тушение» (Stew) на 1 час. Готовить, периодически перемешивая.
4. За 10 минут до окончания программы добавить специи и соль.
5. По окончании программы выложить овощи на блюдо, полить соусом, получившимся при тушении. Украсить зеленью петрушки.

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ В СМЕТАНЕ

Ингредиенты 2-3 порции:

- 500 г молодого картофеля
- 2 ст. л. сливочного масла
- 150 мл сметаны (или жирных сливок)
- 1 лавровый лист
- 1/2 ч. л. хмели-сунели
- соль по вкусу
- свежая зелень укропа

Приготовление:

1. Картофель вымыть щеткой и нарезать дольками, не снимая кожицу.
2. В чашу положить масло и включить режим «Жарка» на 25 минут.
3. Когда масло хорошо нагреется, положить картофель и обжарить, периодически перемешивая, до золотистой корочки.
4. Посыпать хмели-сунели, посолить. Залить сметаной, положить лавровый лист, перемешать.
5. Закрыть крышку и включить режим «Тушение» (Stew) на 15 минут. Готовить, периодически перемешивая.
6. Подавать, посыпав зеленью укропа.

СОВЕТ

Подавать в качестве гарнира к мясным или рыбным блюдам.

ЛОБИО

Ингредиенты 4-6 порции:

400 г сухой фасоли
 3 луковицы
 3 средних помидора
 100 г грецких орехов
 2-3 зубчика чеснока
 100 мл растительного масла
 2 ст. л. яблочного уксуса
 зелень кинзы, петрушки, укропа хмели-сунели,
 черный и красный молотый перец, соль по
 вкусу

Приготовление:

1. Фасоль предварительно замочить в холодной воде на 12 часов или на ночь.
2. Перед приготовлением фасоль промыть, положить в чашу и залить водой, чтобы уровень воды был примерно на 2,5-3 см выше фасоли.
3. Закрыть крышку и включить режим «Варка» (Boil) на 1 час. Сваренную фасоль откинуть на дуршлаг.
4. Лук мелко нарезать, чеснок измельчить. Грецкие орехи порубить ножом, не очень мелко. С помидоров снять кожицу и нарезать кубиками.
5. В чашу налить масло и включить режим «Жарка» (Fry) на 20 минут. Когда масло хорошо нагреется, положить лук и обжарить до прозрачности, помешивая.
6. Добавить помидоры, перемешать и продолжить обжаривание до окончания программы, в конце влить уксус.
7. Положить в чашу фасоль, грецкие орехи, чеснок, зелень и приправы. Добавить 1 мульти-стакан воды.
8. Посолить, перемешать и включить режим «Тушение» (Stew) на 30 минут.

ОМЛЕТ С ЗЕЛЕННОЙ ФАСОЛЬЮ

Ингредиенты 2 порции:

150 г зеленой стручковой фасоли
 6 яиц
 2 ст. л. тертого сыра Гауда
 1 ст. л. растительного масла
 соль по вкусу

Приготовление:

1. Фасоль вымыть и нарезать кусочками длиной 2-3 см.
2. В чашу налить 1 литр воды. Выложить фасоль в лоток для приготовления на пару, установить лоток в чашу. Закрыть крышку и включить режим «Пар» (Steam) на 20 минут.
3. Дно чаши смазать растительным маслом. Выложить сваренную фасоль, залить взбитыми яйцами. Посолить, посыпать сыром.
4. Закрыть крышку и включить режим «Мультиповар» (Multicook), задать температуру 130 °C на 15 минут.

РАГУ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

Ингредиенты 2-3 порции:

500 г свежих шампиньонов
 1,5 мульти-стакана сметаны
 2 ст. л. сливочного масла
 соль по вкусу

Приготовление:

1. Шампиньоны очистить, вымыть (лучше брать грибы одинакового размера), крупные грибы разрезать пополам, остальные оставить целыми.
2. В чашу положить сливочное масло, выложить грибы и включить режим «Тушение» (Stew) на 30 минут.
3. Тушить грибы в собственном соку, периодически перемешивая, до окончания программы.
4. Посолить и включить режим «Жарка» (Fry) на 10 минут. Готовить, периодически помешивая, до полного выпаривания жидкости и легкого подрумянивания грибов, 8 минут.
5. Влить сметану, перемешать, и готовить до окончания программы.

СОВЕТ

При подаче посыпать свежей зеленью петрушки.

СОВЕТЫ:

- *Используйте пастеризованное молоко малой жирности.*
- *Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнять следующие действия: тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, греча, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой; перед приготовлением смазывать чашу мультиварки сливочным маслом; строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно рецептам из кулинарной книги (уменьшать или увеличивать количество ингредиентов следует только пропорционально); при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1*

МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ КАША

Ингредиенты 2-3 порции:

- 1 мерный стакан овсяных хлопьев (геркулес)*
- 2 мерных стакана молока*
- 2 мерных стакана воды*
- 1 ст. л. сахара*
- 1/2 ч. л. соли*

Приготовление:

1. В чашу насыпать овсяные хлопья, добавить молоко, воду, сахар и соль, перемешать.
2. Закрывать крышку и включить режим «Молочная каша» (Milk porridge) на 20 минут. Когда закипит, открыть крышку и перемешать. Готовить с открытой крышкой до окончания программы, периодически помешивая.

СОВЕТ

Если вы кипятите неразбавленное молоко, не закрывайте крышку мультиварки и следите за нагревом, чтобы не упустить момент закипания.

ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ КАША С ТЫКВОЙ

Ингредиенты 3-4 порции:

- 100 г мякоти тыквы*
- 1 мерный стакан пшена*
- 2 мерных стакана воды*
- 1,5 мерных стакана молока*
- сахар и соль по вкусу*

Приготовление:

1. Тыкву очистить от кожуры и нарезать мелкими кубиками.
2. Пшено перебрать и промыть холодной проточной водой. Промытое пшено залить стаканом кипятка, через 10 минут воду слить, чтобы удалить горечь (если пшено высшего сорта, то не обязательно).
3. Все ингредиенты положить в чашу, перемешать, закрыть крышку и включить режим «Молочная каша» (Milk porridge) на 25 минут.
4. Когда закипит, открыть крышку и перемешать. Варить под крышкой, часто помешивая.

СОВЕТ

По желанию в пшеничную кашу можно добавить изюм.

РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ КАША С ИЗЮМОМ

Ингредиенты 3-4 порции:

- 1 мерный стакан риса (лучше круглый рис)*
- 2 мерных стакана воды*
- 1 мерный стакан молока*
- сахар и соль по вкусу*
- сливочное масло по вкусу*

Приготовление:

1. Рис тщательно промыть холодной проточной водой.
2. В чашу налить воду, молоко, добавить рис, соль и сахар. Перемешать, закрыть крышку и включить режим «Молочная каша» (Milk porridge) на 20 минут.
3. Когда закипит, открыть крышку и перемешать. Варить под крышкой, периодически перемешивая.
4. В готовую кашу положить по вкусу сливочное масло, перемешать.

СОВЕТ

Рисовая молочная каша хорошо сочетается с любимыми сухофруктами. Слишком твердые сухофрукты нужно предварительно замочить в теплой воде на полчаса.

МАННАЯ КАША С БАНАНОМ**Ингредиенты 2-3 порции:**

*1/2 мерных стакана манной крупы
2 мерных стаканамолока
2 мерных стаканаводы
1/2 банана
сахар, соль и сливочное масло по вкусу*

Приготовление:

1. Банан очистить и нарезать кружочками. В чашу налить молоко, воду, добавить сахар и соль. Закрыть крышку и включить режим «Молочная каша» (Milk porridge) на 20 минут.
2. Когда жидкость почти закипит, открыть крышку и всыпать тонкой струйкой манную крупу, постоянно помешивая. Варить, непрерывно помешивая, до загустения.
3. В конце варки добавить банан, перемешать. Подержать готовую кашу под крышкой после приготовления 5 минут. При подаче положить в каждую порцию сливочное масло по вкусу.

СОВЕТ

Чтобы при варке манной каши гарантированно избежать образования комочков, тщательно размешайте манную крупу в небольшом количестве холодного молока. Затем влейте манку в закипевшую жидкость.

СЛИВОЧНАЯ КАША С ОВСЯНЫМИ ХЛОПЬЯМИ**Ингредиенты:**

*1/2 мерного стакана овсяных хлопьев
1 мерный стакан молока
1/3 мерного стакана сливок
1 мерный стакан воды
1 ст. л. сахара
1/2 ч. л. корицы
2 ст. л. изюма
1 яблоко
сахар, соль и сливочное масло по вкусу*

Приготовление:

1. Изюм вымыть. Яблоко вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину, очистить от кожуры и нарезать тонкими ломтиками.
2. В чашу положить все ингредиенты, кроме масла. Перемешать, закрыть крышку и включить режим «Молочная каша» (Milk porridge) на 25 минут.
3. Когда каша почти закипит, открыть крышку, перемешать. Варить, не закрывая крышку и часто перемешивая.
4. В готовую кашу влить сливки, положить масло, перемешать, закрыть крышку и оставить на 5 минут.

СОВЕТ

Вместо обычного сахара можно использовать коричневый сахар или мед.

ГРЕЧНЕВАЯ КАША РАССЫПЧАТАЯ

Ингредиенты 3-4 порции:

- 2 мерных стакана гречневой крупы (ядрица)
- 4 мерных стакана воды
- соль по вкусу

Приготовление:

1. Крупу перебрать, промыть, положить в чашу.
2. Налить воду, добавить соль, перемешать и включить режим «Крупы» (Grain) на 25 минут. Варить, не перемешивая.

СОВЕТ

Для упревания можно поддержать кашу после приготовления в режиме «Подогрев» (Keep warm) 30 минут.

ПЕРЛОВАЯ КАША РАССЫПЧАТАЯ

Ингредиенты 3-4 порции:

- 2 мерных стакана перловой крупы
- 5 мерных стаканов воды
- 2 ст. л. сливочного масла
- соль по вкусу

Приготовление:

1. Крупу перебрать, промыть. Положить крупу в чашу, налить воды, закрыть крышку и включить режим «Крупы» (Grain) на 1 час.
2. Когда вода закипит, добавить соль и масло, перемешать и варить до окончания программы, не перемешивая.

СОВЕТ

Для упревания можно поддержать кашу после приготовления в режиме «Подогрев» (Keep warm) 30 минут.

РИС РАССЫПЧАТЫЙ

Ингредиенты 3-4 порции:

- 2 мерных стакана риса
(лучше длиннозерный рис)
- 3 мерных стакана воды
- 1/2 ч. л. соли

Приготовление:

1. Рис промыть в проточной холодной воде до тех пор, пока вода не станет прозрачной.
2. В чашу налить воду, положить рис, добавить соль, перемешать.
3. Закрыть крышку и включить режим «Рис» (Rice) на 30 минут. Во время приготовления рис не перемешивать.

РИС ДЛЯ СУШИ И РОЛЛОВ

Ингредиенты 3-4 порции:

- 2 мерных стакана круглого риса с высоким содержанием клейковины (лучше специальный рис для суши или круглый рис)
- 3,5 мерных стакана воды
- 1 ст. л. рисового уксуса (или винного уксуса)
- 1 ч. л. сахара
- 1/2 ч. л. соли

Приготовление:

1. Рис промыть проточной холодной водой, откинуть на сито и оставить на час.
2. В чашу налить воду, положить рис. Закрыть крышку и включить режим «Рис» (Rice) на 30 минут.
3. В отдельной посуде тщательно смешать уксус, сахар и соль.
4. По окончании программы открыть крышку и равномерно полить рис приготовленной смесью. Не перемешивать.
5. Закрыть крышку и поддержать рис 10 минут в режиме «Подогрев» (Keep warm).

СОВЕТ

Рис для суши и роллов нужно использовать сразу после приготовления, иначе рис сильно склеится и ему трудно будет придать нужную форму.

НАТУРАЛЬНЫЙ ЙОГУРТ, ЙОГУРТ С ФРУКТАМИ ИЛИ ЯГОДАМИ

Ингредиенты 6 порций:

- 1 л молока (можно смешать с нежирными сливками в пропорции 1:3)*
- 1 упаковка закваски (или 1 бутылочка натурального йогурта)*
- 150 г свежих фруктов или бескосточковых ягод (например, клубника)*

Приготовление:

1. Вскипятить молоко в кастрюле на плите. Подождать, пока молоко остынет до температуры до 35-40 °С, снять пенку.
2. Отлить немного молока в другую посуду и тщательно размешать в нем закваску.
3. Вылить приготовленную смесь в молоко, перемешать. Разлить молоко с закваской по стаканчикам для приготовления йогурта, закрыть стаканчики крышками и установить в чашу.
4. Закрывать крышку мультиварки и включить режим «Йогурт» (Yoghurt) на 8 часов.
5. Приготовленный йогурт хранить в холодильнике.
6. Перед подачей в каждую порцию положить 1 ч. л. мелко нарезанных фруктов или ягод.

НА ЗАМЕТКУ

- *Чем дольше готовится йогурт, тем гуще будет его консистенция, но и тем кислее получится вкус. Проверьте консистенцию йогурта при первом приготовлении через 4 часа, чтобы откорректировать время.*
- *Не следует смешивать молоко, закваску и фрукты перед приготовлением йогурта, т. к. молоко может свернуться. Лучше смешать готовый йогурт и фрукты непосредственно перед употреблением и использовать в качестве наполнителей только сладкие и спелые фрукты или ягоды.*

ЙОГУРТОВАЯ ПАННА-КОТТА С МЕДОМ

Ингредиенты 3-4 порции:

- 2 мерных стакана жирных сливок*
- 1 мерный стакан натурального йогурта*
- 2 ст. л. сахара*
- 1/4 ч. л. ванильной эссенции*
- 8 г желатина*
- 1/3 мерного стакана жидкого меда*
- 1/8 ч. л. соли*
- листочки мяты и мед для украшения*

Приготовление:

1. Приготовить домашний йогурт (см. рецепт «Натуральный йогурт»).
2. Желатин замочить в холодной воде (100 мл) до набухания.
3. В чашу налить сливки и включить режим «Варка» (Boil) на 5 минут. Довести сливки до кипения, добавить сахар и размешать его до полного растворения (до окончания программы).
4. Подождать, пока сливки перестанут кипеть, влить в чашу разбухший желатин, размешать.
5. Тщательно смешать натуральный йогурт с медом и солью.
6. Сливки процедить через мелкое сито и смешать с йогуртовой смесью. Взбить смесь миксером.
7. Разлить смесь по формочкам и поставить в холодильник до полного застывания.
8. Готовую панна-котту извлечь из формочек на десертные тарелки.

СОВЕТ

При подаче полить жидким медом и украсить листочками мяты.

СУФЛЕ ТВОРОЖНОЕ С КОНСЕРВИРОВАННЫМИ ФРУКТАМИ

Ингредиенты 3-4 порции:

70 г консервированных фруктов
400 г творога
3 яйца
2 ст. л. сахара
3 ст. л. манной крупы
1 ст. л. сливочного масла
щепотка соли
пищевая сода на кончике ножа
ванилин и корица по вкусу

Приготовление:

1. Фрукты (можно использовать фрукты из готовых компотов) нарезать маленькими кубиками.
2. Творог протереть через сито, добавить яичные желтки, соль, соду, манную крупу и тщательно перемешать (для получения нежной консистенции воспользуйтесь блендером).
3. Добавить в творожную массу фрукты, перемешать лопаткой.
4. Белки взбить до устойчивых пиков и осторожно вмешать в творожную массу лопаткой.
5. Чашу смазать сливочным маслом, выложить массу в чашу. Закрыть крышку и включить режим «Выпечка» (Cake) на 25 минут.
6. Готовое суфле нарезать на порции. Подавать с фруктовым сиропом.

МЕДОВАЯ КОВРИЖКА

Ингредиенты 5-6 порций:

2,5 мерных стакана муки
1/2 мерного стакана белого сахара
1/2 мерного стакана коричневого сахара
2 ст. л. темного меда
1 ч. л. пищевой соды
3 ст. л. сливочного масла
1/2 ч. л. молотой корицы
ванильная эссенция по вкусу
1 ч. л. растительного масла

Приготовление:

1. Растворить мед и сахар в 1 мерном стакане теплой воды.
2. Муку смешать с содой и корицей. Вмешать в муку размягченное сливочное масло.
3. Добавить воду с медом и сахаром и ванильную эссенцию.
4. При помощи миксера тщательно вымесить – тесто должно иметь консистенцию густой сметаны.
5. Чашу смазать растительным маслом, вылить в чашу тесто. Закрыть крышку и включить режим «Выпечка» (Cake) на 25 минут.

ХЛЕБ БЕЛЫЙ

Ингредиенты:

850 г пшеничной муки
40 мл растительного масла
30 г сахара
6 г сухих дрожжей
10 г соли
500 мл воды

Приготовление:

1. В отдельной емкости смешать воду сахаром, дрожжами и солью, тщательно перемешать венчиком.
2. Добавить к смеси растительное масло (20 мл) и муку, замесить крутое тесто.
3. Оставшимся растительным маслом (20 мл) смазать чашу, выложить в нее тесто. Закрыть крышку.
4. Установить программу «Хлеб» (Bread), время приготовления 3 часа.
5. За 1 час до завершения приготовления открыть крышку и аккуратно перевернуть хлеб. Закрыть крышку.
6. Готовый хлеб вынуть из мультиварки и дать ему остыть в течение 20 минут.

ХЛЕБ ОВСЯНЫЙ

Ингредиенты:

- 580 г пшеничной муки
- 100 г молотых овсяных хлопьев
- 50 г семян подсолнечника
- 20 г сухих дрожжей
- 20 г сахара
- 10 г соли
- 30 мл растительного масла
- 420 мл воды

Приготовление:

1. Муку, овсяные хлопья, сахар, соль, семена подсолнечника, дрожжи высыпать в отдельную емкость и перемешать. При постоянном медленном помешивании добавить растительное масло (20 мл) и воду. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к стенкам емкости.
2. Чашу мультиварки смазать растительным маслом (10 мл) и выложить тесто, разровнять. Закрыть крышку.
3. Установить программу «Хлеб» (Bread) на время приготовления на 2 часа 30 минут. Нажать кнопку Старт (Start). За 30 минут до окончания приготовления открыть крышку и перевернуть хлеб, закрыть крышку, готовить до окончания программы.

СОВЕТ

Подавайте с мягким сливочным сыром.

ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА

Ингредиенты:

- 500 г творога
- 2 яйца
- 2 ст. л. манной крупы
- 1 яблоко
- 4 финика
- 10 г соли
- 5 г соды
- Цедра, ванилин повкусу

Приготовление:

1. Взбить яйца с сахаром.
2. Добавить к полученной массе манку, соду, соль и творог – тщательно все вымешать.
3. Яблоко очистить и нарезать кубиками среднего размера. Смешать с твороженной массой, добавить изюм.
4. Смазать чашу мультиварки маслом, добавить полученную ранее массу и украсить финиками.
5. Закрыть крышку и включить режим «Запекание» (Bake).

ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ

Ингредиенты 5-6 порций:

- 1 банка сгущенного молока
- 1 банка концентрированного молока
- 3 яйца
- 100 г молочного шоколада
- 2 ст. л. сыра Маскарпоне
- 2 ст. л. ликера Бейлис
- корица по вкусу
- щепотка соли
- грецкие орехи по вкусу

Приготовление:

1. В чашу налить сгущенное и концентрированное молоко и включить режим «Мультиповар» (Multicook), задать температуру 92 °C на 15 минут.
2. Когда молоко нагреется, добавить шоколад, сыр, ликер, корицу и соль.
3. Прогреть смесь, перемешивая, до тех пор, пока масса не станет однородной.
4. Взбить яйца вилкой и влить тонкой струйкой в смесь, тщательно перемешивая (желательно в одну сторону).
5. Сразу выложить смесь в креманки и охладить. Поставить в холодильник на 3 часа. При подаче посыпать измельченными грецкими орехами.

СОВЕТ

Шоколадный крем можно подавать как самостоятельное десертное блюдо или как пасту для тостов и выпечки.

СЛАДКИЙ ПЛОВ

Ингредиенты 5-6 порций:

- 2 мерных стакана круглого риса
- 3,5 мерных стакана воды
- 4 ст. л. меда
- 50 г чернослива
- 50 г изюма
- 50 г кураги
- 3 ст. л. сливочного масла
- 2 гвоздики, щепотка молотой корицы

Приготовление:

1. Сухофрукты промыть в теплой воде, откинуть на дуршлаг.
2. Рис промыть в проточной холодной воде до тех пор, пока вода не станет прозрачной, откинуть на дуршлаг.
3. В чашу положить сливочное масло и включить режим «Жарка» (Fry) на 10 минут.
4. В хорошо разогретое масло положить сухофрукты и обжарить, помешивая, 5-6 минут.
5. Добавить рис и обжарить все вместе, помешивая, до окончания программы.
6. Налить в чашу воду, добавить мед, гвоздику и корицу, перемешать, закрыть крышку и включить режим «Плов» (Pilaf) на 30 минут.

НА ЗАМЕТКУ

Сладкие рисовые блюда очень популярны в европейской кухне, они очень сытные и содержат большое количество углеводов, поэтому их чаще подают в качестве основного блюда к ужину, а не на десерт.

БИСКВИТ

Основа для одного торта на 6-8 порций

Ингредиенты:

- 6 яиц
- 150 г сахарного песка
- 40 г сливочного масла
- 140 г пшеничной хлебопекарной муки

Приготовление:

1. Отделить белки от желтков. Белки взбить при помощи миксера до устойчивых пиков.
2. Желтки взбить с сахаром до кремообразной гладкой консистенции.
3. Аккуратно соединить взбитые белки и желтки с помощью лопатки.
4. Муку дважды просеять в отдельную посуду.
5. Порциями вмешать муку в яичную смесь, аккуратно вымешивая тесто лопаткой от краев к середине.
6. Масло растопить и остудить до температуры 40 °С. Влить масло по краю посуды в тесто, вмешать лопаткой.
7. Чашу слегка смазать растительным маслом. Вылить тесто в чашу, закрыть крышку и включить режим «Выпечка» (Cake) на 45 минут.
8. По окончании программы оставить остывать бисквит в чаше.
9. Полностью остывший бисквит аккуратно вынуть из чаши и разрезать на два коржа.

СОВЕТ

Для приготовления шоколадного бисквита добавьте в тесто вместе с мукой 25 г не-сладкого какао порошка, уменьшив количество муки до 115 г.

ЗАВАРНОЙ ЛИМОННЫЙ КРЕМ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Ингредиенты:

- 4 лимона
- 4 яйца
- 200 г сахара
- 3 ст. л. сливочного масла

Приготовление:

1. С двух лимонов снять при помощи мелкой терки цедру. Из всех лимонов выжать сок, смешать с сахаром и цедрой.
2. Вилкой взбить яйца, влить в смесь сахара и лимонного сока, хорошо перемешать. Оставить на полчаса настояться, затем процедить в чашу.
3. Добавить сливочное масло и включить режим «Мультиповар» (Multicook), задать температуру 90 °С на 20 минут. Прогреть, часто помешивая, до загустения (крем не должен кипеть).
4. Готовый крем охладить и использовать в качестве начинки для сладкой выпечки.

СОВЕТ

Готовый крем можно хранить 2 суток в холодильнике в стеклянной посуде.

ПЕЧЕННЫЕ ЯБЛОКИ

Ингредиенты 4 порции:

- 4 сладких яблока
- 2 ст. л. сахара
- 1/2 ч. л. корицы
- 1 ст. л. сливочного масла

Приготовление:

1. Яблоки вымыть и вырезать сверху отверстие диаметром около 2 см, удалить через это отверстие сердцевину яблока.
2. Смешать сахар с корицей и насыпать поровну в яблоки. Сверху на сахар положить маленький кусочек сливочного масла (для детей старше 5 лет по желанию можно добавить изюм и крупно нарубленные грецкие орехи).
3. Налить в чашу 1/2 мерного стакана воды, выложить яблоки. Закрыть крышку и включить режим «Запекание» (Bake) на 30 минут. Подавать яблоки теплыми.

СОВЕТЫ

- *Чтобы яблоки не лопнули при запекании, наколите кожуру в нескольких местах зубочисткой.*
- *Яблоки, в зависимости от сорта, пекутся в течение разного времени. Следите за приготовлением блюда – готовые яблоки должны быть не очень мягкими, но и не твердыми.*

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ДЖЕМ

Ингредиенты:

- 1 кг мякоти апельсинов*
- 500 г сахара*
- кусочек корня свежего имбиря, 1 см*

Приготовление:

1. Апельсины очистить ножом от кожуры, срезая всю белую часть корки, удалить семена. Мякоть нарезать небольшими кусочками. Корень имбиря очистить и нарезать тонкими ломтиками.
2. Положить апельсины и имбирь в чашу, засыпать сахаром и оставить на 2-3 часа, чтобы апельсины дали сок, и весь сахар растворился. Периодически перемешивать, чтобы сахар растворился быстрее.
3. Перед варкой имбирь вынуть и выбросить. Перемешать, закрыть крышку и включить режим «Варенье» (Jam) на 40 минут.
4. Когда почти закипит, открыть крышку и варить дальше с открытой крышкой, периодически перемешивая. Пену можно не снимать.
5. Джем должен загустеть, но не сильно – капля горячего джема не должна растекаться на холодной тарелке.
6. Горячий готовый джем переложить в банку. Закрыть банку крышкой или пергаментной бумагой и перевязать шпагатом.

ВАРЕНЬЕ «ЯБЛОЧНЫЕ ДОЛЬКИ»

Ингредиенты:

- 1 кг яблок*
- 1 кг сахара*
- сок половины лимона*
- корица по вкусу*

Приготовление:

1. Яблоки вымыть и обсушить. Нарезать дольками, удалив сердцевину (кожуру не срезать).
2. Положить яблоки в чашу, засыпать сахаром, добавить лимонный сок и, по желанию, щепотку молотой корицы. Оставить на несколько часов, чтобы яблоки дали сок и сахар полностью растворился.
3. Перед приготовлением перемешать. Закрыть крышку и включить режим «Варенье» (Jam) на 1 час 30 минут. Когда закипит, открыть крышку и варить, периодически перемешивая.
4. По окончании времени приготовления проверить варенье на готовность – капля варенья не должна растекаться на холодной тарелке.
5. Готовое варенье перелить в чистые банки. Закрыть банки крышками или пергаментной бумагой и перевязать шпагатом.

СОВЕТ

Пенку при варке этого варенья можно не снимать, ее образует совсем немного.

ДОМАШНЯЯ ТУШЕНКА

Ингредиенты:

- 300 г говядины
- 300 г свинины
- 100 г свиного сала
- 1 луковица
- 1 ст. л. соли
- лавровый лист
- 3-4 горошины душистого перца
- 1 ст. л. соли (или по вкусу)

Приготовление:

1. Все мясо и сало нарезать крупными кусками, положить в чашу.
2. Луквицу разрезать на 4 части, положить в чашу. Добавить соль и приправы.
3. Закрывать крышку и включить режим «Томление» (Slow cook) на 3 часа. Готовить, периодически перемешивая.
4. Готовую тушенку после приготовления переложить в чистую банку и простерилизовать.

СОВЕТ

Не добавляйте при приготовлении тушенки воду, она должна готовиться в мясном соке и вытопившемся сале.

КАБАЧКОВАЯ ИКРА

Ингредиенты:

- 2 кабачка
- 1 небольшой баклажан
- 2 помидора
- 1 сладкий перец
- 2 небольшие моркови или 1 крупная
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 30 мл растительного масла
- 1 ст. л. лимонного сока
- 1 пучок зелени петрушки
- 1/2 ч. л. сушеного кориандра
- соль по вкусу

Приготовление:

1. Кабачки очистить и нарезать кубиками, баклажаны нарезать такими же кубиками, не снимая кожуру. У сладких перцев удалить семена и перегородки и нарезать небольшими кусочками. Лук, морковь, чеснок и зелень мелко нарезать. С помидоров снять кожицу и нарезать мелкими кубиками.
2. Все овощи, кроме помидоров и зелени, положить в чашу. Посолить, посыпать кориандром, сбрызнуть лимонным соком, добавить растительное масло и перемешать.
3. Включить режим «Жарка» (Fry) на 30 минут. Обжарить овощи, периодически перемешивая, чтобы не подгорели. По окончании программы почти весь сок из овощей должен выпариться.
4. Добавить помидоры и зелень петрушки, перемешать. Закрывать крышку и включить режим «Тушение» (Stew) на 30 минут. В процессе приготовления периодически перемешивать.
5. Готовую икру переложить в чистые банки и простерилизовать.

НА ЗАМЕТКУ

Готовую икру по желанию можно измельчить в блендере до однородной консистенции и подавать в качестве пасты для бутербродов.

STOLLAR

That's the idea™

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