



MIRTA

природний вибір

КНИГА РЕЦЕПТІВ

ДО МУЛЬТИВАРКИ-СКОРОВАРКИ МС-2251



РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ

ПРОГРАМА	ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТУВАННЯ	ОПТИМАЛЬНИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ЗА ЗАМОВЧУВАННЯМ	ПРИГОТУВАННЯ ПІД ТИСКОМ
Суп/Борщ	165°C~145-155°C	20 хв.	15-20-35 хв.	+
Плов/Каша	165°C~135°C~120°C~110°C	13 хв.	10-13-18 хв.	+
Випічка/Десерт	130-140°C	40 хв.	20-40-60 хв.	-
Холодець/дичина	165°C~145-155°C	90 хв.	60-90-120 хв.	+
Бренд шеф	40-160°C	За вподобанням	За вподобанням	+
Розігрів	125-135°C	3 хв.	1-3-5 хв.	-
На парі	165°C~145-155°C	18 хв.	3-18-25 хв.	+
Соте/Овочі	165°C~145-155°C	15 хв.	10-15-25 хв.	-
Йогурт	36-38°C	8 год.	6-8 -10 год.	-
М'ясо	165°C~145-155°C	20 хв.	15-20-30 хв.	+
Риба	165°C~145-155°C	5 хв.	3-5-8 хв.	+
Тушкування	165°C~145-155°C	60 хв.	40-60-90 хв.	+
Рис/крупя	165°C~135°C~120°C~110°C	12 хв.	8-12-16 хв.	+
Піца/хліб	130-140°C	25 хв.	20-25-35 хв.	-
Джем	165°C~145-155°C	22 хв.	16-22-30 хв.	+
Смаження/М'ясо на кістці	170-178°C	25 хв.	20-25-35 хв.	-
Дитяче харчування	165°C~145-155°C	25 хв.	18-25-35 хв.	+
Підтримка тепла/скасувати	60-68°C	до 24 годин		-

СНІДАНКИ

04	Класичний йогурт
05	Йогурт на заквасці
05	Сир кисломолочний із зеленню
06	Омлет
06	Варені яйця на парі
07	Молочна рисова каша
07	Пшоняна каша із гарбузом

ПЕРШІ СТРАВИ

08	Борщ український
09	Борщ зелений
09	Капусняк з яловичиною
10	Суп-харчо
10	Цибулевий суп
11	Суп-пюре із замороженого горошка
11	Томатний суп
12	Солянка

ОСНОВНІ СТРАВИ

14	Плов
15	Ризото з морепродуктами
15	Ризото з овочами
16	Розсипчастий рис
16	Каша із сочевиці
17	Гречана каша
17	Горохова каша з беконом
18	Печеня зі свининою
18	Овочеve рагу з баклажанами
19	Фарширований перець
19	Перепілки з картоплею
20	Рибні котлети із лосося на парі
20	Риба з овочами
21	Пангасіус під апельсиновим соусом
21	Тріска під томатним соусом
22	Холодець
22	Заливне із м'ясом або з язиком
23	Курятина у гірчичному соусі
23	Пряна яловичина
24	Піца з шинкою та грибами
24	Піца «4 сири»
25	Піца салями

ВИПІЧКА

Кекс шоколадний	26
Кекс бананово-горіховий	27
Бісквіт класичний	27
Лимонний пиріг	28
Сливовий пиріг	28
Творожна запіканка з яблуками та рисом	29

НАПОЇ

Полунична настоянка	30
Ягідний кисіль	31
Глінтвейн	31

КОНСЕРВАЦІЯ

Полуничний джем	32
Яблучне повидло	33
Абрикосове варення	33
Лечо	34



СНІДАНКИ

КЛАСИЧНИЙ ЙОГУРТ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- Молоко ультрапастеризоване - 1 л
- Йогурт натуральний без наповнювачів - 100 г

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Молоко з йогуртом перемішати до однорідної маси. Вилити у чашу.
2. Виставити режим «Йогурт» на 8 год.
3. Після закінчення приготування поставити йогурт у холодильник на 2-3 години.

ЙОГУРТ НА ЗАКВАСЦІ

ІНГРЕДІЄНТИ:



- Молоко ультрапастеризоване 1 л
- Закваска суха 1 пакетик

ПРИГОТУВАННЯ:

Молоко налити в чашу і встановити програму «Йогурт», щоб нагріти молоко до 40°. Вимкнути програму. Розмішати закваску у теплом молоці і знову встановити програму «Йогурт» на 8-10 годин. Після завершення програми чашу поставити у холодильник для охолодження. До готового йогурту можна додати ягоди або джем за бажанням. Смачного!



СИР КИСЛОМОЛОЧНИЙ ІЗ ЗЕЛЕННЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:



- Молоко 1 л
- Кефір 250 мл
- Вершки 70 мл
- Зелень 1 пучок

ПРИГОТУВАННЯ:

Змішати молоко, кефір та вершки у чаші мультиварки. Встановити програму «Випічка/Десерт» і довести до кипіння, весь час помішуючи. Під час нагрівання молоко почне звертатися, а тверді компоненти відділяться від сироватки. Тільки-но це станеться, необхідно вимкнути програму. Закрити кришку і остудити творог у мультиварці. Потім необхідно скласти у кілька шарів марлю і постелити її у друшляк. Відкинути сир, зав'язати марлю в мішечок і підвісити на кілька годин для стікання зайвої вологи. Зелень дрібно нарізати і змішати з готовим сиром. За бажанням підсолити. Смачного!



ОМЛЕТ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- Яйця 4 шт
- Молоко 120 мл
- Сіль ¼ ч.л.
- Цукор 1 ч.л.
- Шмагочок вершкового масла

ПРИГОТУВАННЯ:

Увімкнути програму «Випічка/Омлет» на 20 хв. На підготовку піде 5 хвилини, на приготування омлету 15 хвилини. Всі інгредієнти обережно змішати вінчиком. Чашу змазати вершковим маслом і влити суміш для омлету. Готувати 15 хвилин під закритою кришкою. Після завершення програми дати настоятися ще 10 хвилин. Смачного!



ВАРЕНІ ЯЙЦА НА ПАРІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- Вода 150 мл
- Яйце 6 шт

ПРИГОТУВАННЯ:

Залити у чашу 150 мл киплячої води. Яйця викласти на пароварку. Увімкнути програму «На парі» і готувати із закритим клапаном, встановивши потрібний час:

- 5 хвилин – яйця «всмятку»
- 7 хвилин – яйця «в мішечку»
- 9 хвилин – яйця «вкруту»

МОЛОЧНА РИСОВА КАША

ІНГРЕДІЄНТИ:

- Молоко 100 мл
- Вода 250 мл
- Рис 30 г
- Масло вершкове 5 г
- Цукор, сіль

ПРИГОТУВАННЯ:

Рис промити до прозорої води. Усі інгредієнти покласти у чашу скороварки і перемішати. Встановити програму «Дитяче харчування» із закритим клапаном. Смачного!



ПШОНЯНА КАША ІЗ ГАРБУЗОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- Пшоно 200 г
- Гарбуз 400 г
- Молоко 600 мл
- Вода 250 мл
- Цукор 1 ст.л.
- Родзинки 3 ст.л.
- Кориця 1 ч.л.
- Сіль 1 ч.л.
- Масло вершкове 30 г

ПРИГОТУВАННЯ:

Гарбуз порізати кубиками, пшоно ретельно промити. Чашу змазати вершковим маслом і помістити в неї усі інгредієнти. Встановити програму «Дитяче харчування» на 25 хвилини із закритим клапаном. Смачного!

ПЕРШІ СТРАВИ

БОРЩ УКРАЇНСЬКИЙ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- М'ясо – 400-500 г
- Картопля – 4 шт.
- Буряк – 1-2 шт.
- Капуста – 300 гр.
- Морква – 1 шт.
- Цибуля – 1 шт.
- Болгарський перець – 1 шт.
- Томатна паста – 2-3 стл.
- Сіль, перець (за смаком)
- Часник
- Олія

ПРИГОТУВАННЯ:

Цибулю і перець дрібно нарізати, моркву і буряк натерти. В чашу шкороварки налити олію і встановити режим «Смаження». Обсмажувати 10 хв, помішувачи. Додати томатну пасту, перемішати. Картоплю і м'ясо порізати на шматочки середнього розміру, капусту нашаткувати. Часник подрібнити. Покласти всі інгредієнти в чашу, додати спеції за смаком і залити 2-2,5 л води. Встановити програму «Суп/Борщ». Після завершення приготування дати настояться 15-20 хвилин. Подавати зі сметаною. Смачного!

БОРЩ ЗЕЛЕНИЙ

ІНГРЕДІЄНТИ:



- Куряче філе – 400 г
- Щавель
- Цибуля – 1 шт
- Морква – 1 шт
- Картопля – 3 шт
- Варені яйця – 3 шт
- Сіль, перець за смаком
- Олія

ПРИГОТУВАННЯ:

Куряче філе порізати на невеликі шматочки. Цибулю нарізати напівкільцями, моркву соломкою. Встановити режим «Смаження». В чашу скороварки налити олію, обсмажувати філе і овочі, помішуючи. Додаємо нарізану картоплю і заливаємо 2-2,5 л кип'ячої води, додаємо спеції. Встановлюємо програму «Суп/Борщ» на 5 хвилини. Подрібнити щавель і яйця. По завершенню програми стравити тиск, відкрити кришку і додати яйця і щавель. Закрити кришку і залишити на 5 хв на режим «Підігрів». Достолу подавати зі сметаною. Смачного!



КАПУСНЯК З ЯЛОВИЧИНОЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:



- Яловичина на кістці - 600 г
- Пшоно - 70 г
- Морква - 1 шт
- Цибуля - 1 шт
- Капуста - 1 качан
- Картопля - 5 шт
- Часник - 1 гол
- Перець болгарський - 1 шт
- Томатна паста - 100 г
- Олія
- Сіль та спеції (кріп, перець та ін.)

ПРИГОТУВАННЯ:

В першу чергу необхідно приготуват бульйон.Промити яловичину, покласти в чашу скороварки, залити 3 літрами води. Встановити програму «На парі» на 40 хв. Тим часом ретельно промити і залити водою пшоно для набухання. Цибулю і перець нарізати кубиками, моркву натерти, часник подрібнити. Картоплю почистити, залишити цілою, поклавши в холодну воду. Капусту подрібнити. Готове м'ясо виняти, охудити і відділити від кісток. Бульйон процідити і перелити в іншу каструлю. Тим часом необхідно обсмажити цибулю, моркву, перець і часник на програмі «Смаження» 10 хв. Додати томатну пасту і обсмажувати ще 2-3 хвилини. У чашу скороварки додати м'ясо і картоплю. Встановити режим «Суп/Борщ» і готувати під тиском 10 хвилини. Після приготування виняти картоплю, розім'яти виделкою . В чашу скороварки додати пшоно, капусту, розім'яту картоплю, кріп і спеції. Встановити режим «Суп/Борщ» ще на 10 хвилини. Подавати гарячим. Смачного!



СУП-ХАРЧО

ІНГРЕДІЄНТИ:

- М'ясо (яловичина або телятина) 600 г
- Рис 150 г
- Помідори 3 шт
- Морква 1 шт
- Цибуля 1 шт
- Картопля 4 шт
- Часник 4 зубчика
- Олія
- Сіль, перець
- Хмелі-сунелі

ПРИГОТУВАННЯ:

На програмі «Смаження» обсмажити м'ясо, нарізане кубиками. Додати подрібнену цибулю і терту моркву. Додати спеції за смаком. Помідори нарізати кубиками, часник подрібнити. Додати в чашу і перемішати. Картоплю нарізати кубиками, рис промити. Додати в чашу. Залити гарячою водою до відмітки «МАХ». Закрити кришку, встановити програму «Суп/Борщ» на 30 хвилин. Перед подачею посипати зеленню. Смачного!



ЦИБУЛЕВИЙ СУП

ІНГРЕДІЄНТИ:

- Цибуля 1 кг
- Часник 4 зубчика
- Масло вершкове 50 г
- борошно 1 ст.л.
- Вино біле 150 мл
- Бульйон гарячий 800 мл
- Сіль, перець
- Грінки
- Твердий сир

ПРИГОТУВАННЯ:

Цибулю нарізати напівкільцями, часник подрібнити. Встановити програму «Смаження» і розтопити вершкове масло. Обсмажити цибулю з часником до золотистого кольору. Додати борошно, перемішати. Повільно додати вино, випарувати його. Залити гарячим бульйоном, додати спеції. Довести до кипіння на програмі «Смаження». Закрити кришку, встановити програму «Суп/Борщ» на 5 хвилин. Налити готовий суп у тарілки, зверху покласти грінки та посипати тертим сиром, після чого відправити у духовку на кілька хвилин, щоб утворилася скоринка із сиру. Смачного!

СУП-ПЮРЕ ІЗ ЗАМОРОЖЕНОГО ГОРОШКА

ІНГРЕДІЄНТИ:

- Зелений горошок 500 г
- Картопля 200 г
- Цибуля 1 шт
- Вершки 200 мл
- Масло вершкове 20 г
- Бульйон 500 мл

ПРИГОТУВАННЯ:

Помістити горошок, подрібнену цибулю і картоплю в чашу скороварки. Залити бульйоном, додати спеції за смаком. Увімкнути програму «Суп/Борщ» на 5 хвилин із закритим клапаном. Після завершення приготування спустити тиск і перемішати блендером, додавши вершки і масло. Смачного!



ТОМАТНИЙ СУП

ІНГРЕДІЄНТИ:

- Помідори 4-5 шт
- Перець болгарський 1 шт
- Червона цибуля 1 шт
- Селера 1 шт
- Часник 3 зуб
- Бальзамічний оцет
- Паприка 0,5 ч.л.
- Орегано 0,5 ч.л.
- Чебрець 0,5 ч.л.
- Вода 50 мл
- Сіль
- Базилік свіжий

ПРИГОТУВАННЯ:

Покласти у чашу всі подрібнені інгредієнти, крім свіжого базиліку. Увімкнути програму «Суп/борщ» на 10 хвилин із закритим клапаном. Після приготування додати гілочку свіжого базиліку і змішати блендером. Смачного!



СОЛЯНКА

ІНГРЕДІЄНТИ:



- Кістки (М'ясні) — 500 г
- Цибуля (для бульйона) — 1,5 шт
- Морква (для бульйона) — 1 шт
- Петрушка (корінь для бульйона) — 1 шт
- Грудинка (копчена) — 100 г
- Ковбаса (копчена, 2-3 види) — 150 г
- Картопля — 3 шт
- Огірок (солоний) — 3 шт
- Томатна паста — 2 ст. л.
- Лимон — 1 шт
- Маслини (без кісточок) — 1 бан.
- Сіль — за смаком
- Перець чорний — за смаком
- Цукор — за смаком
- Сметана
- Олія
- Приправа (італійські трави)

ПРИГОТУВАННЯ:

Цибулю і огірки нарізати кубиками. Викласти в чашу сковорарки і обсмажувати 10 хвилин. Додати томатну пасту і обсмажувати ще 2-3 хвилини. Перекласти в тарілку. В чашу сковорарки покласти кістки, корінь петрушки і цілу моркву, залити водою і встановити програму «Холодець/Дичина», готувати дві години. Тим часом нарізати кубиками картоплю, грудинку і ковбасу. Готовий бульйон процідити, додати у чашу всі підготовлені інгредієнти і спеції. Встановлюємо програму «Суп/Борщ» на 20 хвилин. Після завершення програми чекаємо 15 хвилин, після чого спускаємо тиск і відкриваємо кришку. Додаємо сік лимона та італійські трави. Закрити кришку і дати настоятися. Подавати до столу, додавши подрібнені маслини і шматочок лимона. Смачного!

ОСНОВНІ СТРАВИ



ПЛОВ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- М'ясо (качка або курятина) 600 г
- Рис Басматі 3 м.с.
- Морква 500 г
- Цибуля 1 шт
- Олія
- Барбарис 1 ст.л.
- Часник 1 гол
- Приправа для плову 1 ст.л.
- Зіра 0,5 ч.л.
- Вода 4 м.с.
- Сіль, перець

ПРИГОТУВАННЯ:

Увімкнути програму «Смаження», в чашу налити олію. М'ясо нарізати шматочками і кілька хвилин смажити. Додати подрібнену цибулю. Моркву нарізати брусочками і додати до м'яса. Смажити, помішуючи. Додати приправу для плову, барбарис, зіру. Перемішати. Посолити і поперчити за смаком. Залити закип'яченою водою та зачекати, поки суміш кипітиме 5 хвилин. Додати промитий рис, перемішати. Додати часник цілими зубчиками. Відмінити програму «Смаження» та увімкнути режим «Плов/Ризот» із закритим клапаном. Після завершення програми дати настоятися 20 хвилин на режими «Підігрів», потім спустити тиск. Смачного!

РИЗОТО З МОРЕПРОДУКТАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- Рис 300 г
- Морепродукти 300 г
- Цибуля 2 шт
- Морква 1-2 шт
- Вода 360 мл
- Олія
- Сіль
- Спеції

ПРИГОТУВАННЯ:

Моркву та цибулю нарізати соломкою. В чашу сковорарки налити олію, викласти моркву і цибулю. Зверху викласти морепродукти. Промитий рис висипати на морепродукти і розрівняти. Додати сіль і спеції за смаком. Залити водою. Встановити програму «Плов/Ризото» із закритим клапаном. Після приготування дати настоятися кілька хвилин, потім спустити тиск і перемішати. Смачного!



РИЗОТО З ОВОЧАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- Рис 1 ст
- Цибуля 1 шт
- Часник 1 зуб
- Лавровий лист 2 шт
- Горошок зелений 150 г
- Перець болгарський 1 шт
- Брокколи 150 г
- Вода 1 ст
- Приправа для рису
- Сіль, перець

ПРИГОТУВАННЯ:

Увімкнути програму «Смаження». Нарізати овочі і обсмажити їх, помішуючи. Додати рис, закип'ячену воду і спеції. Скасувати програму «Смаження» і обрати режим «Плов/Ризото» на 10 хв із закритим клапаном. По завершенню програми дати страві настоятися ще 17-20 хвилин, після чого спустити тиск. Смачного!



РОЗСИПЧАСТИЙ РИС

ІНГРЕДІЄНТИ:

- Рис шліфований 260 г
- Масло вершкове 20 г
- Вода 380 мл
- Сіль

ПРИГОТУВАННЯ:

Рис ретельно промити. Чашу скороварки змазати вершковим маслом, викласти рис. Залити водою і посолити. Встановити програму «Рис/Крупи» із закритим клапаном. Смачного!



КАША ІЗ СОЧЕВИЦІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- Сочевиця 2 м.с.
- Вода 3 м.с.
- Цибуля 1
- Морква 1
- Часник 2 зуб
- Масло вершкове 30 г
- Лавровий лист, сіль, перець

ПРИГОТУВАННЯ:

На програмі «Смаження» обсмажити цибулю, додати перець за смаком і вершкове масло. Додати натерту моркву і лавровий лист. Додати сочевицю і залити закип'яченою водою. Встановити програму «Рис/Крупи» і готувати із закритим клапаном 15 хвилин. Смачного!

ГРЕЧАНА КАША

ІНГРЕДІЄНТИ:

- Гречка 3 мірних стакани
- Закип'ячена вода 6 мірних стаканив
- Сіль
- Вершкове масло

ПРИГОТУВАННЯ:

Промиту гречану крупу висипати у чашу, залити закип'яченою водою і додати сіль за смаком. Встановити програму «Рис/Крупи» на 15 хвилин із закритим клапаном. Після приготування додати шматочок вершкового масла. Смачного!



ГОРОХОВА КАША З БЕКОНОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- Горох – 2 мірних стакани
- Бекон 300 г
- Цибуля 1-2
- Масло вершкове 40 г
- Вода 4 мірних стакани
- Сіль, перець

ПРИГОТУВАННЯ:

Горох попередньо замочити на 5 годин. Бекон нарізати і обсмажувати до випаровування рідини. Додати нарізану цибулю, 20 г масла, сіль і перець за смаком. Усе обсмажити, помішуючи. Додати горох, залити 4 мірних стакани закип'яченої води і встановити програму «Томління/Бобові» на 50 хвилин. Перед подачею вкинути у кашу залишок вершкового масла. Смачного!



ПЕЧЕНЯ ЗІ СВИНИНОЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:



- Свинина 400 г
- Картопля 10 шт
- Цибуля 1 шт
- Морква 1 шт
- Олія 2 ст.л.
- Паприка
- Карі
- Лавровий лист
- Сіль
- Суміш перців

ПРИГОТУВАННЯ:

Увімкнути програму смаження. В чашу налити олію і обсмажити нарізане шматочками м'ясо. Додати подрібнену цибулю і терту моркву. Картоплю нарізати великими шматками. Додати в чашу мультиварки. Всыпать спеції і налити 100 мл води. Закрити кришку і встановити режим «Печення». По завершенню програми спустити тиск, відкрити кришку і перемішати. Смачного!



ОВОЧЕВЕ РАГУ З БАКЛАЖАНАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:



- Баклажани 2 шт
- Перець болгарський 1 шт
- Морква 2 шт
- Картопля 3-4 шт
- Цибуля 1 шт
- Часник 1 зуб
- Помідор 2 шт
- Оливкова олія 1 ст.л.
- Сіль, перець

ПРИГОТУВАННЯ:

Налити в чашу олію, додати подрібнену цибулю і часник. Увімкнути режим «Овочі» на 10 хвилин. Через 5 хвилин готування, додати у чашу дрібно порізану картоплю і обсмажити її з цибулею. Потім додати усі інші нарізані овочі і спеції, додати 50 мл води. Встановити програму «Соте/Овочі» на 40 хвилин із відкритим клапаном. Смачного!

ФАРШИРОВАННИЙ ПЕРЕЦЬ

ІНГРЕДІЄНТИ:



- Болгарський перець середнього розміру 5-6 шт
- Рис варений 200 г
- Фарш 300 г
- Цибуля 1 шт
- Олія 1 ст.л.
- Сметана 100 г

ПРИГОТУВАННЯ:

У перець зрізати плодоніжку у вигляді кришечки, вичистити насіння. Помістити їх у киплячу, добре підсолену воду і вийміть через 1 хвилину. Залиште остигати. Обсмажте фарш на гарячій сковорідці без олії, додавши сіль, і безперервно помішуючи, щоб він мав розсипчастий вигляд. Змішати фарш із рисом і подрібненою цибулею. Налити у чашу олію, нафарширувати перець, накрити їх «кришечками» та виставити у чашу вертикально. Зверху кожен перець змастити сметаною. Встановити режим «Соте/Овочі» і готувати із відкритим клапаном до завершення програми. Смачного!



ПЕРЕПІЛКИ З КАРТОПЛЕЮ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- Перепілки 3 тушки
- Цибуля 1
- Морква 1
- Бекон 200 г
- Соевий соус
- Картопля 6 шт

ПРИГОТУВАННЯ:

На режимі «Смаження» обсмажити подрібнену цибулю, терту моркву та нарізаний бекон. Відкласти. Обсмажити тушки перепілок до золоті скоринки, додати 1 мірний стакан води і соєвий соус за смаком. Встановити програму «Дичина» із закритим клапаном на 15 хвилин. Тим часом, картоплю необхідно нарізати напівкільцями, посолити і поперчити. По завершенню програми спустити тиск, відкрити кришку, додати картоплю, а тушки перепілок покласти зверху на овочі. Встановити програму «Випічка/Десерт» на 15 хвилин. Смачного!





РИБНІ КОТЛЕТИ ІЗ ЛОСОСЯ НА ПАРІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- Лосось 500 г
- Борошно ст.л.
- Гірчиця 2 ст.л.
- Вершковий сир 2 ст.л.
- Кріп жменя
- Сіль, перець

ПРИГОТУВАННЯ:

Рибу дрібно нарізати. Посолити, поперчити, додати гірчицю, борошно, вершковий сир і подрібнений кріп, все перемішати. Сформувати котлетки, викласти на контейнер пароварки. В чашу мультиварки налити 200 мл закип'яченої води, розмістити пароварку і готувати на програмі «На парі» 5 хвилин із закритим клапаном. Смачного!



РИБА З ОВОЧАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- Риба (тріска, минтай) 700 г
- Цибуля 1 шт
- Томатна паста 1 ст.л.
- Часник 3 зуб
- Морква 150 г
- Помідори 200 г
- Перець болгарський 2 шт
- Розмарин 1 ч.л.
- Кориандр мелений 1 ч.л.
- Майоран 1 ч.л.
- Куркума 1 ч.л.
- Цукор 1 ч.л.

ПРИГОТУВАННЯ:

Рибу нарізати шматочками, посолити, поперчити, злегка обсмажити і відкласти. Овочі подрібнити. Обсмажити цибулю до прозорості, додати часник і томатну пасту. Потім додати моркву, помідори, перець і спеції, ретельно перемішати. Додати рибу і обережно перемішати. Встановити програму «Риба» на 5 хвилин із закритим клапаном. Можна подавати як окрему страву або з гарніром. Смачного!

ПАНГАСІУС ПІД АПЕЛЬСИНОВИМ СОУСОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:



- Філе пангасіуса 400 г
- Оливкова олія 2 ст.л.
- Апельсини 2 шт
- Часник 2 зуб
- Сіль, перець
- Спеції

ПРИГОТУВАННЯ:

Налити у чашу олію і додати спеції, увімкнувши програму «Смаження». Вичавити сік із апельсинів у чашу і ддати подрібнений часник. Обваляти філе у соусі і рівномірно викласти на дно чаші. Увімкнути програму «Риба» із закритим клапаном. Смачного!



ТРІСКА ПІД ТОМАТНИМ СОУСОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- Філе тріски 300-400 г
- Оливкова олія 2 ст.л.
- Перець чилі 1 шт
- Часник 2 зуб
- Цибуля 1 шт
- Капери 30 г
- Консервовані помідори 200 г
- Сіль, перець
- Спеції

ПРИГОТУВАННЯ:

Подрібнити часник. Викласти в олію на дно чаші і готувати 5 хв на програмі «Вовчі» з відкритим клапаном. Додати нарізану цибулю, перець чилі, капери і готувати ще 5 хвилин. Потім викласти на суміш помідори. Філе посолити, поперчити і додати спеції за бажанням. Викласти на помідори. Встановити програму «Риба» і готувати 20 хвилин із відкритим клапаном. Смачного!





ХОЛОДЕЦЬ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- Яловичина на кістці 1,5 кг
- Яловича гомілка 1 кг
- Вода 1,5 л
- Морква 1 шт
- Цибуля 1 шт
- Лавровий лист
- Перець горошком
- Сіль, спеції за смаком

ПРИГОТУВАННЯ:

Покласти усі інгредієнти до чаші (моркву і цибулю не різати), додати спеції. Встановити режим «Холодець/Дичина» із закритим клапаном і готувати 1 годину. Після завершення програми цибулю і моркву викинути, а м'ясо відділити від кісток і дрібно нарізати. Розкласти м'ясо у формочки і залити процідженим бульйоном. Остудити і прибрати у холодильник до застигання. Смачного!



ЗАЛИВНЕ ІЗ М'ЯСОМ АБО З ЯЗИКОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- М'ясо або язик 1 кг
- Спеції за смаком
- Вода

ПРИГОТУВАННЯ:

Промите м'ясо покласти у чашу, залити водою. Додати лавровий лист, перець горошком і сіль за смаком. Увімкнути програму «М'ясо» із закритим клапаном. Тим часом зварить яйце «вкруту». Після завершення програми вийняти м'ясо і залишити його остигати, після чого нарізати на шматочки. У холодній воді розвести желатин, додати його у бульйон і довести його до кипіння на програмі «Випічка/Десерт». Бульйон необхідно остудити і процідити. На дно формочок викласти нарізане кружальцями яйце, додати кружечки моркви та прикрасити зеленню. За бажанням можна додати кукурудзу та оливки. Прибрати у холодильник до застигання.

КУРЯТИНА У ГІРЧИЧНОМУ СОУСІ

ІНГРЕДІЄНТИ:



- М'ясо курки 700 г
- Олія 1 ст.л.
- Гірчиця 80 г
- Вода 200 г
- Часник 3 зуб
- Гриби 200 г
- Спеції за смаком

ПРИГОТУВАННЯ:

М'ясо промити, обсушити паперовим рушником, посолити, поперчити і додати спеції за смаком. Налити у чашу олію, рівномірно викласти шматочки курятини. Додати до курки нарізані гриби. Для приготування соусу розвести водою гірчицю, додати подрібнений часник і злегка підсолити. Залити цією сумішшю курятину так, щоб рідина покривала м'ясо. Встановити програму «Птиця» із закритим клапаном. Смачного!



ПРЯНА ЯЛОВИЧИНА

ІНГРЕДІЄНТИ:



- Яловичина 600 г
- Цибуля 3 шт
- Хліб 100 г
- Бекон 200 г
- Лавровий лист
- Французька гірчиця 1 ст.л.
- Пиво темне 0,5 л
- Чебрець
- Гвоздика кілька бутонів
- Кориця 0,5 ч.л.
- Мускатний горіх 0,5 ч.л.
- Кмин 0,5 ч.л.
- Сіль, перець

ПРИГОТУВАННЯ:

Яловичину та бекон нарізати кубиками. Цибулю подрібнити, хліб нарізати соломкою. Обвалити яловичину у борошні і обсмажити на програмі «Смаження» і перекласти на іншу посудину. Тим часом обсмажити порізаний бекон і цибулю до золотистого кольору. Додати шматочки яловичини, сіль, перець, гірчицю та інші спеції. Залити пивом і кип'ятити 5-10 хвилин для випаровування алкоголю. Додати хліб. Відмінити програму «Смаження» і увімкнути режим «Томління/Бобові» на 1 годину із закритим клапаном. По завершенню програми, дати страві настоятися ще 5-10 хвилин на режимі «Підігрів», а потім спустити тиск. Смачного!



ПІЦЦА З ШИНКОЮ ТА ГРИБАМИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- Борошно 200 г
- Вода тепла 150 мл
- Дріжджі 1 ч.л.
- Оливкова олія 5 ст.л.
- Сіль 0,5 ч.л.
- Цукор 1 ч.л.
- Шинка
- Помідор
- Гриби
- Оливки
- Спеції (Прованські трави)
- Перець чорний
- Кетчуп
- Маслини

ПРИГОТУВАННЯ:

Тісто: дріжджі розвести у теплій воді. До борошна додати сіль, цукор і оливкову олію. Тоненькою цівочкою влити дріжджі. Вимісити тісто так, щоб воно не прилипло до стінок чаші. Тісто викласти у чашу та встановити режим «Йогурт» на 30 хвилин. Тісто розділити на 3 частини – заготовки для трьох піц. Розкатати одну частину тіста по розміру дна чашу. Чашу змазати олією, викласти тісто. Намазати його кетчупом і злегка посипати натертим сиром. Шинку, помідори, гриби і оливки нарізати тонькими шматочками. Спочатку викласти шинку, потім помідори, гриби і маслини. Зверху щедро посипати тертим сиром. Встановити програму «Піца/Хліб» на 30 хвилин. Смачного!



ПІЦЦА «4 СИРИ»

ІНГРЕДІЄНТИ:

- Для тіста:
- Борошно 800 г
 - Оливкова олія 30 мл
 - Сухі дріжджі 4 г
 - Сіль 15 г
 - Вода 0,5 л

- Для начинки:
- Сир з пліснявою 20 г
 - Твердий сир 20 г
 - Козячий сир 20 г
 - Моцарелла 20 г
 - Вершкове масло 10 г

- Для соусу Бешамель:
- Сіль за смаком
 - Вершкове масло 100 г
 - Борошно 2 ст.л.
 - Молоко 0,5 л

ПРИГОТУВАННЯ:

Соус Бешамель: на сковорідці розпалити масло, додати борошно. Смажити до світло-золотистого кольору, помішуючи. Додати молоко і ретельно перемішувати до однорідної маси. Варити до загустіння, посолити за смаком. Тісто: дріжджі розвести у теплій воді. До борошна додати сіль і оливкову олію. Тоненькою цівочкою влити дріжджі. Вимісити тісто так, щоб воно не прилипло до стінок чаші. Тісто викласти у чашу та встановити режим «Йогурт». Зачекати 30 хвилин. Дістати тісто. Відірвати 120 г і розкатати по розміру діаметра чаші і товщиною 0,5 см. Сири нарізати кубиками. Чашу мультиварки змазати вершковим маслом і викласти тісто. Тісто змазати соусом Бешамель, а начинку рівномірно розподілити по поверхні. Встановити програму «Піца/Хліб» і готувати 30 хвилин. Смачного!

ПІЦЦА САЛЯМІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- Тісто дрожжове – 250г
- Сир твердий – 60г
- Помідори чері – 60г
- Ковбаса напівкопчена – 40г
- Томатна паста – 20г
- Майонез – 20г
- Оливки – 15г
- Масло вершкове – 15г
- Сіль
- Спеції

ПРИГОТУВАННЯ:

Підготувати начинку: ковбасу нарізати тонкою соломкою, помідори – кільцями, оливки-кільцями. Підготувати соус: в окремій ємкості змішати томатну пасту з майонезом, сіллю і спеціями до однорідної маси. Дріжджове тісто розклати відповідно до діаметра чаші, 0,5 см завтовшки. Сир натерти на крупній тертці. Дно чаші мальтварки-скороварки змастити вершковим маслом, викласти тісто, та змастити його соусом, зверху викласти начинку і посипати сиром. Закрити кришку, не закриваючи клапан випуску тиску. Встановити режим «Випічка/десерт», час приготування 30 хвилин. Смачного!



КЕКС ШОКОЛАДНИЙ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- Яйце – 200г
- Цукор – 150г
- Масло вершкове – 150г
- Мука пшенична – 110г
- Шоколад чорний гіркий – 60г
- Розпушувач – 10г

ПРИГОТУВАННЯ:

Натерти шоколад на дрібній тертці. В окремій ємкості збити яйця з цукром до стійкої піни. Постійно перемішуючи, додати до збитих яєць вершкове масло, муку, тертий шоколад, розпушувач і ретельно перемішати до однорідної суміші. Чашу мультіварки-скороварки змастити вершковим маслом і викладіть до неї отримане тісто. Закрийте кришку, не закривайте клапан випуску пари. Встановіть режим «Випічка/десерти» час приготування 35 хвилин. Готувати до закінчення роботи режиму. Смачного!

ВИПІЧКА

КЕКС БАНАНОВО-ГОРІХОВИЙ

ІНГРЕДІЄНТИ:



- Мука пшенична (висший гатунок) – 560г
- Банан – 380г
- Цукор – 190г
- Яйце – 150г (3 шт.)
- Масло вершкове – 150г
- Горіхи грецькі – 100г
- Розрихлювач – 20г

ПРИГОТУВАННЯ:

В окремій емкості яйця взбити з цукром до стійкої піни. Вершкове масло розтопити. При постійному помішуванні додати вершкове масло, муку, та розрихлювач. Грецькі горіхи та банан пропустити крізь м'ясорубку, отриману суміш обережно змішати з тістом та перемішати до однорідної маси. Чашу мультиварки-скороварки змазати вершковим маслом, викласти на дно готове тісто та розрівняти. Закрити кришку, не закривати клапан випуску пари. Увімкнути режим «Випічка/десерт», час приготування 35 хвилин. Готувати до закінчення роботи режиму. Смачного!



БІСКВІТ КЛАСИЧНИЙ

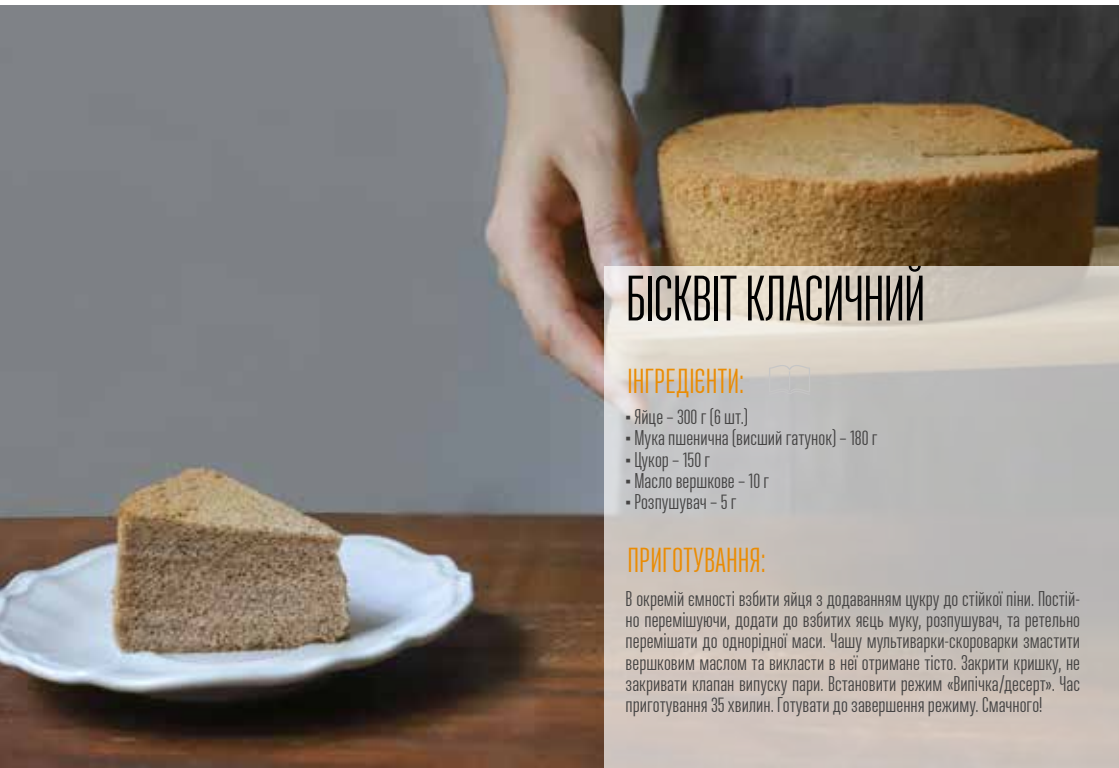
ІНГРЕДІЄНТИ:



- Яйце – 300 г (6 шт.)
- Мука пшенична (висший гатунок) – 180 г
- Цукор – 150 г
- Масло вершкове – 10 г
- Розпушувач – 5 г

ПРИГОТУВАННЯ:

В окремій емкості взбити яйця з додаванням цукру до стійкої піни. Постійно перемішуючи, додати до взбитих яєць муку, розпушувач, та ретельно перемішати до однорідної маси. Чашу мультиварки-скороварки змастити вершковим маслом та викласти в неї отримане тісто. Закрити кришку, не закривати клапан випуску пари. Встановити режим «Випічка/десерт». Час приготування 35 хвилин. Готувати до завершення режиму. Смачного!





ЛИМОННИЙ ПИРІГ

ІНГРЕДІЄНТИ:



- Масло вершкове розм'якшене 120 г
- Цукор 100 г
- Борошно 120 г
- Лимон 1
- Яйце 2
- Розпушувач тіста 7 г

ПРИГОТУВАННЯ:

М'яке вершкове масло змішати з цукром. Додати яйця, борошно та розпушувач тіста. Натерти цедру лимона, додати у суміш. Вичавити сік із половини лимона і ретельно замісити тісто. На дно чашу покласти пергаментний папір, змазати його олією і викласти тісто. Встановити програму «Випічка/Десерт» на 40 хвилин із відкритим клапаном. Смачного!



СЛИВОВИЙ ПИРІГ

ІНГРЕДІЄНТИ:



- Сливи
- Борошно 250 г
- Цукор 200 г
- Сметана 250 г
- Яйця 2 шт
- Маргарин 100 г
- Розпушувач тіста 1,5 ч.л.

ПРИГОТУВАННЯ:

В одній посудині змішати яйця із цукром, потім додати сметану з розпушувачем. Повільно додати розтоплений маргарин. Поступово додати просіяне борошно. Викласти на дно чаші пергаментний папір, змазати олією. На дно викласти сливи, зверху викласти тісто. Готувати на програмі «Випічка/Десерт» 1 годину із відкритим клапаном. Перед подачею прикрасити цукровою пудрою. Смачного!

ТВОРОЖНА ЗАПІКАНКА З ЯБЛУКАМИ ТА РИСОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- Сир кисломолочний 400 г
- Яблуко 2 шт
- Сметана 2 ст.л.
- Цукор 2 ст.л.
- Ванільний цукор 2 ст.л.
- Яйце 3 шт
- Рис відварений 250 г

ПРИГОТУВАННЯ:

Одне яблуко нарізати дольками, інше – кубиками. Змішати кисломолочний сир, сметану, цукор, яйця, рис та ванільний цукор, додати яблуко, нарізане кубиками. Довести до стану тіста. Дно чаші змазати олією та посипати манною крупою. Викласти яблуко дольками, зверху залити тісто. Встановити програму «Віпічка/Десерт» на 40 хвилин із відкритим клапаном. Смачного!



НАПІЇ

ПОЛУНИЧНА НАСТОЯНКА

ІНГРЕДІЄНТИ:

- Полуниця 500 г
- Цукор 300 г
- Горілка 0,5 л

ПРИГОТУВАННЯ:

Усі інгредієнти змішати у чаші до розчинення цукру. Увімкнути режим «Підігрів» і залишити на 12-15 годин. Після цього охолодити напій і процідити його. Смачного!

ЯГІДНИЙ КИСІЛЬ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- Ягоди 500 г
- Цукор 180-200 г
- Крохмаль 4-6 ст.л.
- Вода 1,5 л
- Кип'ячена охолоджена вода 250 мл

ПРИГОТУВАННЯ:

Ягоди можна використовувати як свіжі, так і заморожені. Ягоди і цукор помістити у чашу та залити 1,5 л води. Усе перемішати. Встановити програму «Плов/Ризот» на 10 хвилин із закритим клапаном. Тим часом необхідно розвести крохмаль у охолодженій кип'яченій воді. Після завершення програми спустити тиск і відкрити кришку. Встановити програму «Каша/Дитяче меню» на 30 хвилин. Тільки-но суміш почне закипати, необхідно тоненькою цівочкою влити крохмаль, постійно помішуючи. Після цього необхідно зачекати до повторного закипання, після чого відразу виключити мультиварку. Смачного!



ГЛІНТВЕЙН

ІНГРЕДІЄНТИ:

- Червоне сухе вино 1,5 л
- Апельсини 2 шт
- Червоні яблука 2 шт
- Цукор 200 г
- Коричя 2 палички
- Аніс 4 зірочки
- Гвоздика 5 бутонів

ПРИГОТУВАННЯ:

Фрукти нарізати кубиками. Скласти усі інгредієнти в чашу. Увімкнути режим «Підігрів» на 15 хвилин під закритою кришкою. Потім дати настоятися ще 15 хвилин і процідити напій. Смачного!

КОНСЕРВАЦІЯ



ПОЛУНИЧНИЙ ДЖЕМ

ІНГРЕДІЄНТИ:



- Полуниця 500 г
- Цукор 400 г

ПРИГОТУВАННЯ:

Полуницю промити, очистити від плодоніжок та обсушити. Змішати з цукром та, використовуючи блендер, перетерти до однорідної маси. Вилити суміш у чашу мультиварки і встановити програму «Джем» на 30 хвилин. Час від часу помішувати і обов'язково знімати піну. Після завершення програми, розлити джем у стерилізовані банки і законсервувати. Смачного!

ЯБЛУЧНЕ ПОВИДЛО

ІНГРЕДІЄНТИ:



- Яблука 1 кг
- Цукор 500 г
- Вода 1 ст

ПРИГОТУВАННЯ:

Яблука помити, обсушити і очистити від шкірки. Шкірку покласти у чашу мультиварки, додати 1 стакан окропу і встановити програму «Джем» на 10 хвилин. Шкірки необхідно проварити для вивільнення пектину, завдяки якому джем буде густим. Тим часом яблука очистити від серцевини та нарізати шматочками. Шкірки вийняти шумівкою, а до сиролу додати яблука та цукор. За бажанням можна додати корицю. Перемішати і встановити програму «Джем» на 30 хвилин. Періодично помішувати. Після завершення програми суміш перемішати та встановити програму «Рис/Крупи» із закритим клапаном. Це необхідно для випаровування зайвої вологи. Після завершення приготування джем розлити у стерилізовані банки і законсервувати. Смачного!



АБРИКОСОВЕ ВАРЕННЯ

ІНГРЕДІЄНТИ:



- Абрикоси 1 кг
- Цукор 1,2 кг

ПРИГОТУВАННЯ:

Абрикоси помити та очистити від кісточок. Якщо ягоди великі, можна нарізати їх соломкою. Висипати у чашу та додати цукор. Перемішати. Встановити програму «Джем» на 30 хвилин. Після завершення програми дати настоятися ще 15 хвилин. Готове варення розлити у стерилізовані банки та законсервувати. Смачного!



ЛЕЧО

ІНГРЕДІЄНТИ:



- Перець болгарський - 1,5кг
- Помідори 1,5кг
- Цукор - 100г
- Сіль - 10г
- Часник - 5г
- Масло рослинне - 100мл
- Уксус 9% - 3мл

ПРИГОТУВАННЯ:

Помідори пропустити крізь м'ясорубку. Болгарський перець очистити від серцевини та насіння, нарізати часточками 1,5см завширшки. Часник подрібнити ножом. Всі інгредієнти викласти в чашу мультиварки-скороварки, додати масло, цукор, сіль, часник та уксус і ретельно перемішати. Закрити кришку та клапан випускання пару. Встановити режим «Соте/овочі», час приготування 20 хвилин. Готувати до закінчення роботи режиму. Відкрити клапан та дати парі вийти. Лечо готово до консервації.



MIRTA

природний вибір

ДІЗНАВАЙТЕСЬ НОВІ РЕЦЕПТИ
НА НАШИХ СТОРІНКАХ В
СОЦІАЛЬНИХ МЕРЕЖАХ:

[Facebook.com/Mirta.ua](https://www.facebook.com/Mirta.ua)
[Youtube.com/mirtabrand](https://www.youtube.com/mirtabrand)
[Instagram.com/Mirta_ua](https://www.instagram.com/Mirta_ua)
www.mirta.ua

