

Liberton®

КНИГА РЕЦЕПТІВ

МЕНЮ
НА КОЖЕН ДЕНЬ





ІНГРЕДІЄНТИ

Рис круглий - 1 мір. скл.
 Молоко - 5 мірних скл.
 Цукор - 5 ч.л.
 Вершкове масло - 2 ст.л.
 Сіль - 1 ч.л.

ПРИГОТУВАННЯ

Рис промити, висипати у форму приладу. Залити молоком, покласти сіль і цукор.
 Включити режим МОЛОЧНА КАША.
 Після звукового сигналу щодо готовності додати вершкове масло і перемішати.



ІНГРЕДІЄНТИ

Вівсяні пластівці -
 1 мірна склянка
 Молоко - 3-4 мірні скл.
 Сіль - 0,5 ч.л.
 Цукор - 3 ст.л.
 Вершкове масло - 1 ст.л.

ПРИГОТУВАННЯ

Висипати в чашу пластівці, залити їх молоком. Якщо ви хочете отримати густу в'язку кашу - 3 мірні склянки, якщо ви любите кашу досить рідку - 4 мірні склянки. Також за смаком ви можете замінити певну кількість молока водою.
 Додати цукор, трохи солі і все перемішати. Вибрати режим ВІВСЯНКА.
 Після сигналу про закінчення програми, кашу можна ще трохи настояти, не відкриваючи прилад. Подавати зі шматочком вершкового масла, варенням або свіжими ягодами.

ГРЕЧАНА КАША З ГРИБАМИ



Порада: якщо Ви віддаєте перевагу обсмаженим зернам, то спочатку обсмажте промиті зерна в режимі ВИПІЧКА. Далі – за рецептом.

ІНГРЕДІЄНТИ

Крупа гречана - 2 мір.скл.
Печериці - 300 г
Цибуля - 1 шт.
Вода - 4 мірні склянки
Вершкове масло - 2 ст.л.
Сіль

ПРИГОТУВАННЯ

Крупу перебрати, ретельно промити. Печериці помити, нарізати пластинками. Цибулю почистити, нарізати напівкільцями.

В чашу приладу викласти вершкове масло.

Вибрати режим ВИПІЧКА. Розпустити масло, помішуючи обсмажити цибулю при відкритій кришці 5-7 хв. Додати гриби, обсмажити ще 2-3 хв. Викласти на цибулю і гриби крупу, залити водою, посолити, перемішати. Ввімкнути режим ГРЕЧКА.

ПШОНЯНА КАША З ГАРБУЗОМ

3



ІНГРЕДІЄНТИ

Крупа пшоняна - 1 мірна склянка
Молоко - 3 мірні скл.
Гарбуз - 200-300 г
Вершкове масло - 30 г
Сіль, цукор

ПРИГОТУВАННЯ

Гарбуз порізати. Крупу добре промити. У чашу покласти крупу, гарбуз, залити молоком. Додати сіль та цукор. Потім все перемішати і закрити кришку. Готувати у режимі КАША до повної готовності.

Прикрасити ягодами калини або журавлини.



Порада: омлет буде більш пишним, якщо його збивати вручну виделкою або вінчиком.

ІНГРЕДІЄНТИ

Яйця - 5 шт.
Охолоджене молоко -
1/2 мірної склянки
Кріп, цибуля, селера,
петрушка, кінза
Сіль - за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

Зелень дрібно нарізати. Збити яйця, молоко та сіль. Готову суміш вилити в чашу мультиварки, присипати зеленню.

Увімкнути режим ОМЛЕТ. Встановити час 20 хв.

Після звукового сигналу готовності автоматично вклучиться режим ПІДТРИМКА ТЕПЛА. Залишити готовий омлет у цьому режимі на 5 хв.

Вийняти форму з приладу, накрити тарілкою більшого діаметру і перевернути.



Порада: якщо Вам більше подобаються повністю пропечені томати - кладіть їх на дно форми, заливаючи сумішшю зверху.

ІНГРЕДІЄНТИ

Яйця - 5 шт.
Охолоджене молоко -
1/2 мірної склянки
Свіжі томати - 2 шт. сер.
Зелена цибуля -
5-7 пір'їнок
Сіль, чорний мелотий
перець - за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

Помідори помити, нарізати напівкільцями. Зелень дрібно нарізати. Збити яйця, молоко та сіль. Готову суміш вилити в чашу, зверху викласти порізані томати. Увімкнути режим ОМЛЕТ на 20 хв.

Після звукового сигналу готовності автоматично вклучиться ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА. Залишити готовий омлет у даному режимі на 5 хв. Вийняти форму з приладу, накрити тарілкою більшого діаметру і перевернути. Готову страву присипати зеленою цибулею.



ИНГРЕДИЕНТИ

Яйця - 4 шт.
Вершки 10% - 100 мл
Борошно - 20 г (1 ст.л.)
Розпушувач для тіста - на кінчику ножа
Вершкове масло - 10 г
Спеції, сіль - за смаком

Для прикраси:

Кріп
Петрушка
Базилік

ПРИГОТУВАННЯ

Якщо Ви хочете додати до омлету овочі (болгарський перець, зелену квасолю, томати) або гриби - попередньо обсмажте їх майже до повної готовності. Залийте яєчною сумішшю і готуйте за рецептом

Ретельно збийте яйця з вершками. Додайте спеції, сіль і розпушувач тіста. Обережно вмішайте борошно.

Змастіть чашу приладу вершковим маслом. Вилийте яєчну суміш в мультиварку. Увімкніть програму ВИПІЧКА і випікайте омлет 15 хв. Вимкніть прилад по закінченню програми, акуратно дістаньте омлет і подавайте страву до столу, прикрасивши зеленню.



ИНГРЕДИЕНТИ

Яйця - 2 шт.
Майонез - 4 ст. л.
Сметана - 4 ст. л.
Борошно - 9 ст. л.
(без гірки)
Рослинна олія - 1 ст. л.

Для начинки:

сир, ковбаса, гриби,
зелень та ін.
(за бажанням)

ПРИГОТУВАННЯ

Змішати яйця, майонез, сметану і борошно (тісто виходить рідким).

Тісто вилити у змащену чашу, зверху покладіть будь-яку начинку: ковбасу, гриби, помідори, огірки мариновані, або обсмажений фарш з цибулею, помідори або ін.

Зверху за бажанням полити майонезом, потім посипати тертим сиром.

Поставити чашу в прилад, включити режим ПІЦА. Готувати до закінчення режиму.



Порада: для приготування пасты в мультиварці рекомендується використовувати спагетті з твердих сортів пшениці.

ІНГРЕДІЄНТИ

Спагетті - 250 г
Бекон - 250 г
Вершки 30% - 200 мл
Часник - 2 зубчики
Жовток яєчний - 2 шт.
Сир пармезан - 100 г
Білий мелений перець - щіпка
Сіль - за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

На програмі **СМАЖЕННЯ** обсмажте бекон нарізаний соломкою 10 хв., періодично помішуючи, до золотистого кольору. Кришку не закривати. Додати часник, пропущений через прес і обсмажити ще 4-5 хв., влити 150 мл вершків, перемішати і дочекатися загустіння (1-2 хв). Розламати спагетті навпіл і викласти їх поверх соусу, залити гарячою водою, щоб вона злегка покрила інгредієнти. Увімкнути режим **ПАСТА** на 15 хв.

По закінченню програми додати суміш з жовтків, тертого пармезану, залишку вершків, перцю. Перемішати, закрити кришку і дати настоятися 5-10 хв.



ПОРЦІЙ 5

ІНГРЕДІЄНТИ

М'ясо - 500 г
Цибуля - 1 шт.
Часник - 4 зубчики
Яйця - 2 шт.
Сіль, перець - за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

Приготувати фарш. Додати до нього натерту цибулю і часник, яйця, посолити, поперчити за смаком.

Ретельно перемішати.

Сформувати котлети і викласти їх у контейнер-пароварку. У чашу налити воду (4 мірні склянки) і встановити поверх контейнер-пароварку.

Готувати на програмі **НА ПАРУ**.

Після її завершення перевернути котлети на інший бік і ще раз включити програму **НА ПАРУ**.



Порада: можна зекономити час приготування, готуючи одночасно в чаші приладу гарнір, а в пароварці - сьомгу.



ІНГРЕДІЄНТИ

Сьомга - 2 стейка
Вода - 4 мірні склянки
Лимон - кілька кружечків
Сіль, спеції - за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

В чашу приладу налити воду. Контейнер-пароварку покласти на чашу. У пароварку викласти стейки сьомги, посолити, посипати приправою, викласти кружечки лимона.

Підключити прилад до мережі, вибрати режим НА ПАРУ, встановити час 20 хв.



Порада: хінкалі будуть соковитіше, якщо м'ясо, цибулю і часник нарізати маленькими шматочками за допомоги ножа.



ІНГРЕДІЄНТИ

Яловичина - 200 г
Баранина - 200 г
Борошно - 0,5 кг
Яйця - 1 шт.
Цибуля - 2-3 шт.
Часник - 3-4 зубчики
М'ясний бульйон - 1 мірна склянка
Вода - 1 мірна склянка
Сіль - 2 ч.л.
Мелений чорний та червоний перець, кінза, коріандр, кріп, петрушка

ПРИГОТУВАННЯ

Замісити тісто з борошна, яйця, 1 ч.л. солі і води. Накрити серветкою, залишити на 30 хв. М'ясо, часник і цибулю перекрутити у фарш, посолити 1 ч.л. солі, додати спеції, бульйон, дрібно порізану зелень. Вимісити фарш.

Тісто розкачати тонким шаром, нарізати кружечки (діаметром 10-12 см). У центр кружечків ложкою викласти готовий фарш, защипнути краї - сформувати хінкалі. Викласти готові хінкалі на пароварку. В чашу приладу налити 4 мірні склянки води, поставити в неї контейнер-пароварку. Підключити прилад до мережі, вибрати режим НА ПАРУ на 40 хв.



Порада: плов придбає незвичайний смак з кислинкою, якщо покласти в нього кілька зерен барбарису.



ІНГРЕДІЄНТИ

Рис - 1,5 мірної склянки
 Куряче філе - 0,5 кг
 Цибуля - 1 шт. середня
 Морква - 1 шт. середня
 Часник - 3-4 зубчики
 Рослинна олія - 2-3 ст. л.
 Вода - 3 мірних склянки
 Сіль, перець, приправа
 до плову - за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

Очищені цибулю та моркву порізати кубиками. Куряче філе нарізати великими кубиками. Рис промити до прозорої води. Скласти нарізані цибулю і моркву в змінну чашу приладу. Додати рослинне масло і перемішати. Підключити прилад до мережі, вибрати режим ВИПІЧКА та обсмажити 5-7 хв. з відкритою кришкою, періодично помішуючи. Додати куряче філе, перемішати і смажити ще 10 хв.

Висипати промитий рис, очищений часник, додати сіль, перець, спеції, воду. Усе перемішати та перемкнути прилад в режим ПЛОВ. Готувати до закінчення режиму.



ПОРЦІЙ 6

ІНГРЕДІЄНТИ

Рис - 2,5 мірні склянки
 Свіжі гриби (печериці) - 700-800 г
 Кабачок - 1 шт.
 Червоний солодкий перець - 2 шт.
 Часник - 2-4 зубчики
 Оливкова олія (або соняшникова) - 2-3 ст.л.
 Бульйон - 5 мірних скл.
 Спеції, сіль - за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

Рис промити до прозорої води. Перець очистити від серцевини та насіння. Перець та кабачок нарізати кубиками у розмірі 1 см. Всі овочі викласти в чашу приладу, додати масло, сіль, спеції. Зверху на овочі викласти рис і розрівняти. Залити бульйон. Закрити кришку. Увімкнути програму ПЛОВ.

Готувати до закінчення програми. Готовий плов перемішати. Подавати, прикрасивши зеленню.

ПЛОВ З МОРЕПРОДУКТАМИ



ІНГРЕДІЄНТИ

Рис - 2 мірні склянки
Морепродукти - 500 г
Цибуля - 2 шт.
Солодкий перець (зелений або жовтий) - 1 шт.
Вода (бульйон) - 5 мірних склянок
Томатний соус - 4 ст.л.
Мелений чорний перець - 1/2 ч.л.
Лимон - 1/2 шт.
Вершкове масло - 3 ст.л.
Спеції, сіль, зелень - за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

У чашу покласти вершкове масло. Нарізати середніми кубиками морепродукти, додати порізані овочі. Покласти ретельно промитий рис. Залити водою або бульйоном. Додати спеції, сіль за смаком. Готувати в режимі ПЛОВ.

По закінченні приготування викласти плов на блюдо нижнім шаром вгору. Полити соком лимона, прикрасити зеленню.

ПЛОВ

9



ІНГРЕДІЄНТИ

М'ясо (баранина або телятина) - 500 г
Рис пропарений - 4-5 мірних склянок
Морква - 2-3 шт.
Цибуля - 5-7 шт.
Часник - 1 головка
Нут (турецький горіх) - 3/4 мірні склянки
Спеції, сіль - за смаком
Рослинна олія

ПРИГОТУВАННЯ

Нут замочити в холодній воді на 10-12 годин. Промити і замочити рис на 60 хв.

Нарізати цибулю, моркву, часник, м'ясо. Налити в чашу масло і покласти в неї нарізані овочі, нут і м'ясо.

Помішуючи, готувати на програмі ТУШКУВАННЯ 45 хв. Після закінчення програми додати рис, спеції і воду (2:1).

Не відкриваючи кришку, увімкнути на програму ПЛОВ.



 **ПОРЦІЙ 5**

Достатньо всього декількох волосків шафрану, щоб паелья придбала дивовижний аромат і яскравий жовтий колір.

ІНГРЕДІЄНТИ

Курка - 450 г
Цибуля - 150 г
Часник - 2 зубчики
Бульйон курячий - 100 мл
Вода - 300 мл
Оливкова олія - 1 ст.л.
Довгозерн. рис - 300 г
Креветки очищені - 250 г
Свіжі гриби - 200 г
Заморож. горошок - 100 г
Шафран, душиця, кмин,
перець червоний та
чорний, сіль - за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

Олію, нарізану цибулю, гриби, цибулю, шафран і кмин покласти до чаші приладу. Увімкнути програму СМАЖЕННЯ на 30 хв. і обсмажувати інгредієнти помішуючи 10 хв. Додати подрібнену курку і смажити постійно помішуючи до закінчення програми.

Додати рис, горошок, курячий бульйон і воду, ретельно перемішати. Додати сіль і перець за смаком. Увімкнути програму РИС.

За 10 хв. до закінчення програми додати креветки і часник, перемішати і продовжити готувати до звукового сигналу.



   

Порада: якщо вийшла велика кількість лазаньї, заморозьте її наступного разу готову порцію розігрійте в режимі ТУШКУВАННЯ.

ІНГРЕДІЄНТИ

Яловичина - 300 г
Свинина - 300 г
Цибуля - 1 шт. середня
Морква - 1 шт. середня
Листи для лазаньї
Томатний сік - 2 мірні скл.
Сметана - 1 мірна скл.
Сир твердий - 100 г
Вершкове масло - 1 ст.л.
Сіль, перець - за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

М'ясо і цибулю перекрутити. У фарш додати дрібно нарізаний часник, натерту на тертці моркву, посолити, поперчити, ретельно вимішати. Змішати сметану з томатним соком.

Форму приладу змастити розтопленим маслом, викласти лист лазаньї, шар фаршу, полити сумішшю сметани і соку. Повторити викладання шарів до бажаної кількості. Залити сумішшю яка залишилась, посипати сиром, натертим на крупній тертці.

Увімкнути режим ВИПІЧКА і готувати 60 хв.



ІНГРЕДІЄНТИ

Куряче філе - 400 г
 Молодий кабачок - 1 шт.
 Сир - 120 г
 Молоко - 1 мірна скл.
 Вершкове масло - 30 г
 Спеції, сіль - за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

Розтопити масло на режимі **СМАЖЕННЯ**, всипати борошно і смажити суміш до появи золотистого кольору, потім влити молоко і закип'ятити суміш, посолити і варити не більше 2 хвилин. Потім соус злити в окрему ємність.

Філе промити, кабачки очистити і нарізати все на дрібні кубики. Викласти в чашу приладу рівним шаром спочатку філе, потім кабачки, залити соусом, посипати спеціями, натертим сиром. Поставити чашу в прилад на режим **ВИПІЧКА** і готувати запіканку 1 годину.



ІНГРЕДІЄНТИ

Картопля - 500 г
 Помідори - 500 г
 Цибуля - 1/2 шт.
 Борошно - 1 ст. л.
 Рослинна олія, сіль, перець - за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

Картоплю очистити і нарізати скибочками завтовшки 1 см. Цибулю дрібно нарізати.

З помідорів зняти шкірку, протерти через сито.

Покласти в чашу приладу цибулю, картоплю, борошно, добре перемішати, потім додати отримане томатне пюре. Приправити сіллю і перцем за смаком. Додати трохи води, щоб покрити продукти.

Далі готувати на програмі **ОВОЧІ**.



ІНГРЕДІЄНТИ

Червона квасоля - 250 г
Солодкий червоний та жовтий перець - 1 шт.
Цибуля - 1 шт.
Часник - 2 зубчики
Лавровий лист
Борошно - 1-2 ст.л.
(за бажанням)
Сіль - за смаком
Оливкова олія

ПРИГОТУВАННЯ

Квасолю попередньо замочити на ніч у холодній воді.
Цибулю та часник подрібнити, перець очистити і нарізати кубиками.
Покласти в чашу всі інгредієнти, додати трохи олії і води, посолити за смаком.
Якщо хочете, щоб блюдо вийшло густим, можна додати борошно, добре розмішати.
Готувати на програмі КВАСОЛЯ.



ІНГРЕДІЄНТИ

Печериці - 10 шт. велик.
Шинка - 150 г
Цибуля - 1-2 шт.
Часник - 2 зубчики
Червоне вино - 1 мірна склянка (за бажанням)
Паприка мелена,
перець червоний
гострий мелений,
сіль - за смаком
Рослинна олія - 1 ст. л.

ПРИГОТУВАННЯ

Печериці помити, почистити, видалити ніжки і акуратно висколбїть з капелюшків м'якоть.
Нїжки, м'якоть грибів, шинку, цибулю, часник дуже дрібно нарізати, посолити, поперчити, перемішати.
Заповнити грибні шапочки підготовленим фаршем. Покласти їх у змащену маслом чашу, додати всі інші інгредієнти.
Готувати на програмі ЗАПІКАННЯ чи ВИПІЧКА.
Подавати, прикрасивши зеленню.

Порада: за бажанням присипати фаршовані гриби сиром за 10-15 хвилин до закінчення програми.



🔪 ІНГРЕДІЄНТИ

Баклажан - 1 шт.
Часник - 1 головка
Оливкова олія
Сіль - за смаком

🍳 ПРИГОТУВАННЯ

Нарізати баклажани круглими скибочками, посипати сіллю і дати постояти 30 хв, щоб пішла гіркота. Потім промокнути їх рушником і злегка обваляти в борошні. Часник очистити і нарізати тонкими пластинами.

В чаші з невеликою кількістю масла на програмі СМАЖЕННЯ обсмажити часник.

Коли він злегка підрум'яниться, вийняти його з чаші, а в тому ж маслі обсмажити баклажани. Після готовності баклажани з'єднати з часником



🔪 ІНГРЕДІЄНТИ

Солодкий перець - 4-5 шт.
Фарш - 400-500 г
Шинка або бекон - 100 г
Рис - 50-100 г
Цибуля - 2 шт.
Часник - 2 зубчики
Помідор - 2-3 шт.
Рослинна олія, чорний мелений перець, сіль
Біле вино - 1/2 мірної склянки (за бажанням)

Для прикраси:

Петрушка, кінза, кріп, сметана

🍳 ПРИГОТУВАННЯ

Рис відварити до напівготовності. Перець очистити. Цибулю дрібно порубати, шинку нарізати маленькими кубиками, часник пропустити через прес. З'єднати фарш з усіма інгредієнтами, перемішати і начинити їм перці.

Підготувати підливу: обсмажити дрібно нарізані цибулю і помідори в приладі на програмі СМАЖЕННЯ, потім додати вино або воду, рослинну олію, перемішати.

Покласти фарширований перець в чашу приладу, залити підливою. Обсмажити на програмі СМАЖЕННЯ 10-15 хв., перевернути на іншу сторону і ще раз обсмажити 10-15 хв. Долити трохи води включити програму ТУШКУВАННЯ. Подавати на стіл зі сметаною і рубаною зеленню.



ІНГРЕДІЄНТИ

Телятина (м'якоть) - 500 г
 Цибуля - 2 шт.
 Часник - 2 зубчики
 Чебрець, естрагон,
 розмарин, лавровий
 лист, оливкова олія
 Борошно - 2 ст.л.
 Біле вино (за
 бажанням) - 100 мл
 Сіль, перець - за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

Телятину нарізати тонкими скибочками, злегка відбити, покласти в чашу.
 Додати всі інші інгредієнти, спеції, влити вино, посолити, поперчити за смаком, добре перемішати.
 Готувати на програмі СМАЖЕННЯ 15 хв. Після чого перевернути шматочки м'яса на інший бік і ще раз обсмажити на програмі М'ЯСО 10-15 хв.



ІНГРЕДІЄНТИ

Качине філе - 350 г
 Рослинна олія - 50 г

Для соусу:

Сметана - 65 г
 Натуральний йогурт - 65 г
 Сік лимона - 10 мл
 Яблуко - 150 г
 Хрін - 2 ст.л.
 Сіль, спеції - за смаком

Порада: можна замінити йогуртовий соус на апельсиновий. Змішайте сік апельсина з 1 ст.л. розтопленого верш. масла і 1 ст.л. борошна. Нагрійте соус, не доводячи до кипіння.

ПРИГОТУВАННЯ

Яблука очистити і дрібно нарізати, викласти в каструлю, залити 2 ст.л. води. Включити програму ТУШКУВАННЯ на 10 хв. Яблука охолодити і протерти через сито на пюре.

Чашу приладу вимити і витерти насухо. Качине філе натерти сіллю і спеціями. Змастити чашу олією, викласти качине філе і обсмажити на програмі СМАЖЕННЯ по 7 хв. з кожного боку.

Змішати сметану, йогурт, хрін, сік лимона і яблучне пюре. Полити обсмажене філе гострим соусом і подавати до столу.



ІНГРЕДІЄНТИ

Креветки - 200-300 г
Часник - 2 зубчики
Паприка мелена - 1 ч.л.
Базилік - 1/2 ч.л.
Рослинна олія - 1 ст.л.

ПРИГОТУВАННЯ

На дно чаші налити олію і обсмажити на програмі СМАЖЕННЯ нарізаний часник.

Після обсмажування часник дістати з чаші. Покласти в неї креветки і обсмажити їх на програмі СМАЖЕННЯ 15-20 хв. Потім перемішати і ще раз обсмажити на цій же програмі до повної готовності (поки всі креветки не стануть рожевого кольору).

Посипати паприкою, базиліком.
Подавати гарячими.



ІНГРЕДІЄНТИ

Курячі крильця - 500 г
Цибуля - 2 шт.
Часник - 3-4 зубчики
Помідор - 1-2 шт.
Бульйон (вода) - 100 мл
Борошно - 1 ст.л.
Рослинна олія
Сіль - за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

Крила посмажити з невеликою кількістю рослинної олії в чаші на програмі СМАЖЕННЯ 15 хв. Після чого перевернути їх на інший бік і ще раз обсмажити на програмі СМАЖЕННЯ 15 хв.

Готові крила дістати з чаші, відкласти.

Далі приготувати соус. В чаші на тому ж маслі і режимі СМАЖЕННЯ спасерувати нарізані цибулю, часник, помідори та борошно. Додати бульйон або воду, довести до кипіння.

Отриманим соусом полити крила при подачі на стіл.



 **ПОРЦІЙ 6**

Порада: буженина набуде пікантної скоринки, якщо попередньо обсмажити її 10 хвилин в режимі ВИПІЧКА.

 **ІНГРЕДІЄНТИ**

Свинячий ошийок - 1 кг
Часник - 2 зубчики
Оливкова олія - 3 ст.л.
Сіль, перець, спеції -
за смаком

 **ПРИГОТУВАННЯ**

Часник розчавити, змішати з сіллю і спеціями, з усіх боків обмазати ошийок. Загорнути в целофановий пакет та покласти в холодильник на ніч.

Наступного дня в чашу приладу налити оливкову олію та викласти замаринований ошийок. Увімкнути режим ТУШКУВАННЯ на 2 години.



 **ПОРЦІЙ 6**

Порада: щоб уникнути появи мікрочастинок лука в бульйоні, кладіть цибулину цілком, попередньо з'єднав її двома зубочистками хрест на хрест.

 **ІНГРЕДІЄНТИ**

Свинячий (яловичий)
хвіст, гомілка, ніжки - 1 кг
М'ясо - 500 г
Цибуля ріпчаста - 2 шт.
Морква - 2-3 шт.
Сіль, лавровий лист,
перець горшком -
за смаком

 **ПРИГОТУВАННЯ**

Підготовлені субпродукти та м'ясо викласти в чашу м'ягтиварки, залити водою до позначки 1,8 на внутрішній стороні каstrулі. Увімкнути режим ХОЛОДЕЦЬ (ТУШКУВАННЯ - при її відсутності) на 5 год. 30 хв. За сигналом готовності посолити, додати моркву, цибулю і спеції, ще раз встановити режим ТУШКУВАННЯ на 1 год. 30 хв. Готове м'ясо і субпродукти відокремити від кісток, розділити на шматки, викласти у форми для холодцю. Бульйон процідити, залити м'ясо. Моркву порізати кружечками, петрушку промити і прикрасити ними холодець. Залишити в холодному місці до застигання.



 **ПОРЦІЙ 8**

Порада: замість білого вина можна використати сметану або томатний сік. У цьому випадку необхідно врахувати, що томатний сік вже солоний.

ІНГРЕДІЄНТИ

Курячі грудки - 4 шт.
Твердий сир - 100 г
Шпинат - 200-300 г
Біле вино - 2 мірні скл.
Часник - 2-3 зубчики
Зелень петрушки -
5-6 гілочок
Рослинна олія - 2-3 ст.л.
Сіль, перець, спеції -
за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

Курячі грудки відокремити від шкіри, розрізати уздовж, відбити, посолити і присипати спеціями. Сир натерти на дрібній тертці. Подрібнити часник і петрушку. Шпинат змішати з тертим сиром, часником і петрушкою. Готову начинку викласти на відбивні та скрутити рулетиками, закріпити дерев'яними зубочистками.

В чашу приладу налити рослинну олію і викласти рулетики. Увімкнути режим ВІПІЧКА і обсмажити рулетики по кілька хв. з кожного боку до утворення рум'яної скоринки. Залити білим вином і переключити на режим ТУШКУВАННЯ. Готувати до закінчення режиму.



 **ПОРЦІЙ 6**

Порада: замість гірчиці можна додати соєвий соус. В цьому випадку додатково солити реберця не потрібно.

ІНГРЕДІЄНТИ

Свинячі реберця - 1,5 кг
Гірчиця - 150 г
Мед - 3 ст.л.
Оливкова олія - 3 ст.л.
Сіль, перець, спеції -
за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

Змішати гірчицю, мед, сіль і спеції. Цією сумішшю ретельно обмазати реберця і поставити на ніч у холодильник. На наступний день в чашу приладу налити оливкову олію і викласти промариновані реберця.

Підключити прилад до мережі, вибрати режим ВІПІЧКА та готувати до закінчення режиму. Після звукового сигналу готовності увімкнути режим ТУШКУВАННЯ і готувати до закінчення режиму.



ІНГРЕДІЄНТИ

Куряча гомілка - 350 г
Соус «Барбекю»
(з ароматом
копчення) - 150 г
Рослинна олія - 50 мл
Часник, сіль, спеції - 10 г

ПРИГОТУВАННЯ

Гомілки промити. Часник натерти на дрібній тертці і змішати з соусом «Барбекю», додати сіль і спеції. Замаринувати в соусі гомілки на 1 год.

У чашу приладу налити рослинну олію і викласти гомілки. Закрити кришку. Вибрати програму БАРБЕКЮ.

За 7 хв. до закінчення приготування відкрити кришку, перевернути гомілки і закрити кришку. Далі готувати до закінчення програми.



ІНГРЕДІЄНТИ

Філе яловиче - 300 г
Баклажани - 150 г
Помідори - 300 г
Кабачки - 200 г
Часник - 15 г
Цибуля ріпчаста - 200 г
Томатна паста - 100 г
Перець чилі (свіжий) - 20 г
Перець чилі (мелений) - 2 г
Вода - 100 мл
Спеції, сіль - за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

Порада: різні сорти перцю чилі мають різну ступінь пекучості. Якщо Ви не хочете занадто гостре блюдо - видаліть насіння.

Яловичину і овочі нарізати невеликими кубиками або смужками. Дрібно нарізати свіжий перець чилі.

Всі інгредієнти викласти в чашу мультиварки, додати сіль і спеції. Встановити програму ТУШКУВАННЯ на 2 години і готувати до закінчення програми, іноді помішуючи.

Після завершення роботи програми дати страві потомитися на програмі ПІДТРИМКА ТЕПЛА протягом 30 хв.

РЕБЕРЦЯ ТУШКОВАНІ З КВАСОЛЕЮ



ІНГРЕДІЄНТИ

Біла квасоля - 300 г
Свинячі ребра - 0,5 кг
Цибуля - 1 шт.
Часник - 1 зубчик
Вода - 300 мл
Лавровий лист, петрушка,
сіль - за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

Попередньо замочити квасолю у холодній воді на ніч.

Цибулину, часник, зелень петрушки подрібнити. Реберця, квасолю, часник, лавровий лист, петрушку покласти в чашу приладу, посолити, поперчити, залити водою і готувати на програмі ТУШКУВАННЯ 2 год.

За 10 хв. до готовності додати шафран.

КУРКА ТУШКОВАНА З БЕКОНОМ

19



ІНГРЕДІЄНТИ

Курка - 1/2 тушки
Бекон - 100 г
Солодкий червоний
перець - 2 шт.
Помідори - 250 г
Часник - 3 зубчики
Сіль, перець, рослинна
олія - за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

Курку розрізати на порційні шматки. Переці очистити. Нарізати соломкою перець і бекон, дольками - помідори, пластинками часник.

Покласти всі інгредієнти в чашу приладу, змащену маслом.

Готувати на програмі ТУШКУВАННЯ 2 години, періодично помішуючи.



 **ПОРЦІЙ 8**

Порада: при використанні томатної пасты лимонний сік додавати не слід. У занадто кислий борщ - додайте цукру і прокип'ятіть 1-2 хв. в режимі НА ПАРУ.

ІНГРЕДІЄНТИ

Яловичина - 300 г
 Квасоля - 1 мірна скл.
 Картопля - 4-5 шт. сер.
 Морква - 1 шт.
 Цибуля - 1 шт. мала
 Буряк - 1 шт. середній
 Капуста - 150 г
 Помідори - 2-3 шт.
 Лимонний сік - 1 ст.л.
 Вода - 1,5 л
 Вершкове масло - 2 ст.л.
 Сіль, лавровий лист - за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

Квасолю помити, замочити холодною водою на 2 год. М'ясо порізати. Помідори обдати окропом, зняти шкірку, подрібнити. Картоплю і цибулю порізати кубиками. Буряк, моркву та капусту порізати на дрібну соломку.

В чашу приладу викласти м'ясо, квасолю і лавровий лист, залити воду, посолити. Включити режим ТУШІННЯ на 1,5 год. Після звукового сигналу готовності додати картоплю, цибулю, моркву, капусту, буряк, лимонний сік і томати. Все перемішати, ще раз увімкнути ТУШІННЯ на 30 хв. Подавати страву гарячою зі сметаною.



 **ПОРЦІЙ 10**

Порада: подавайте борщ з часниковими пампушками, сметаною, пір'ям зеленої цибулі.

ІНГРЕДІЄНТИ

Яловичина (філе) - 400 г
 Картопля - 500 г
 Капуста - 250 г
 Буряк - 200 г
 Цибуля ріпчаста - 100 г
 Морква - 100 г
 Томатна паста - 80 г
 Часник - 10 г
 Вода - 2 л
 Петрушка, кріп, сіль, спеції - за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

М'ясо промити та разом з цибулею, буряком, морквою, капустою і картоплею нарізати соломкою 0,5x3 см. Часник і зелень подрібнити ножем.

У чашу приладу викласти всі інгредієнти, залити водою, додати сіль, спеції, томатну пасту і перемішати.

Включити програму СУП, готувати до закінчення програми. Готовий борщ посипати подрібненою зеленню.

СИРНИЙ СУП



 **ПОРЦІЙ 6**

ІНГРЕДІЄНТИ

Плавлений сирок - 400 г
Кольорова капуста -
1 шт. маленький вилок
Молодий кабачок - 1 шт.
маленький
(за бажанням)
Картопля - 2 шт.
Морква - 1 шт.
Цибуля - 1 шт.
Рис - 100 г
Вода - 1,5 л

ПРИГОТУВАННЯ

Добре вимити і очистити всі овочі. Картоплю, кабачок, моркву, цибулю - нарізати кубиками; цвітну капусту розділити на суцвіття, додати рис і ретельно все перемішати в чаші прилади. Включити програму СМАЖЕННЯ на 15-20 хв. Потім залити холодною водою і далі готувати на програмі ОВОЧІ або СУП. Після закінчення програми додати в суп дрібно порізаний плавлений сир і залишити його в режимі ПІДТРИМКА ТЕПЛА на 30 хв.

ЛУКОВИЙ СУП

21



 **ПОРЦІЙ 6**

ІНГРЕДІЄНТИ

Цибуля - 1 кг
Бульйон яловичий - 1,5 л
Сир Емменталь - 150 г
Вершкове масло - 80 г
Оливкова олія - 4 ст.л.
Чорний перець мелений - 5 г
Борошно - 1 ст.л.
Сіль - 1 ст.л.
Хліб для тостів

ПРИГОТУВАННЯ

Цибулю, нарізану тонкими кільцями, покласти в чашу прилади. Додати бульйон, сир і всі інші інгредієнти. Добре перемішати. Готувати на програмі СУП. По закінченні посолити і поперчити за смаком. Подавати гарячим з скибочками хліба або тостами.



Порада: суп буде смачніше, якщо подавати його з житніми сухариками.

ІНГРЕДІЄНТИ

Гриби (печериці) - 300-400 г
 Цибуля - 2-3 шт.
 Морква - 1 шт.
 Стебло селери - 1 шт.
 Рослин. олія - 1-1,5 ст.л.
 Вершки - 100 мл
 Вода - 1 л
 Сіль - за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

В чашу приладу викласти почищену моркву, стебло селери, залити водою. Увімкнути режим НА ПАРУ та готувати овочевий бульйон 10 хв. Бульйон злити в окремий посуд. Печериці помити, нарізати пластинками. Цибулю нарізати кубиками, викласти з маслом до чаші, смажити на режимі ВИПІЧКА - 5 хв. Додати гриби, перемішати і смажити ще 5-10 хв. Остигли гриби з цибулею перекласти в миску, збити блендером до отримання однорідної маси. Готову суміш викласти назад у форму мультиварки, залити овочевим бульйоном, додати вершки, перемішати. Вибрати режим НА ПАРУ і проварити суп 2-4 хв.



Порада: для отримання більш рідкого супу кладіть менше картоплі і вермішелі.

ПОРЦІЙ 7

ІНГРЕДІЄНТИ

Гриби (печериці) - 300-400 г
 Картопля - 3 шт. серед.
 Морква - 1 шт.
 Цибуля - 1 шт.
 Вермішель дрібна тонка - 1,5 мірні склянки
 Сіль - за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

Печериці помити, нарізати пластинками. У форму мультиварки викласти нарізані картоплю, моркву і цибулю. Залити водою до позначки 1,8 л, посолити, покласти лавровий лист (за бажанням). Увімкнути режим МОЛОЧНА КАША та встановити час 1 год. 30 хв. За сигналом готовності додати гриби і вермішель, ще раз встановити режим МОЛОЧНА КАША на 20 хв.

Подавати зі свіжою зеленню.



 **ПОРЦІЙ 6**

Порада: суп можна прикрасити половинками варених перепелиних яєць.

ІНГРЕДІЄНТИ

Курка (філе) - 200 г
К картопля - 200 г
Локшина домашня - 190 г
Цибуля ріпчаста - 100 г
Вода - 1,5 л
Сіль, спеції - за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

Куряче філе промити, разом з картоплею нарізати середньої соломкою 0,8x5 см, цибулю нарізати тонкою соломкою.

Всі інгредієнти (крім локшини) викласти в чашу приладу, залити водою, додати сіль, спеції і перемішати. Закрити кришку. Увімкнути програму ЛОКШИНА.

За 20 хв. до закінчення приготування додати локшину і перемішати. Закрити кришку, готувати до закінчення програми.



 **ПОРЦІЙ 6**

Порада: цибульні чіпси і грінки додадуть супу цікавий смак. Наріжте цибулю тонкою соломкою і просмажте, невеликі грінки підсушіть з сіллю і спеціями.

ІНГРЕДІЄНТИ

К картопля - 150 г
Цибуля - 50 г
Молоко 3,2% - 100 мл
Вода - 600 мл
Капуста брокколи - 200 г
Цвітна капуста - 200 г
Сіль, спеції - за смаком

Для прикраси:
Зелень

ПРИГОТУВАННЯ

К картопля, брокколи, цибулю і цвітну капусту дрібно нарізати і покласти в чашу приладу. Посолити і додати спеції. Залити овочі водою та увімкнути програму СУП.

Після закінчення приготування готовий суп перелити в іншу ємність, щоб не пошкодити антипригарне покриття чаші приладу.

Додати в суп, молоко і збити блендером до кремopodobної консистенції. Перед подачею до столу суп прикрасити свіжою зеленню.



 **ПОРЦІЙ 5**

ІНГРЕДІЄНТИ

Куряча грудка - 1 шт.
Картпля - 3-4 шт. серед.
Солоні огірки - 4-5 шт.
Морква - 1 шт.
Цибулина - 1 шт.
Рис - 1/2 мірної склян.
Вода - 1,3 л
Рослинна олія, сіль,
перець, приправи -
за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

Добре вимити і очистити всі овочі.
Картплю, моркву, цибулю, огірки
нарізати кубиками.
На дно чаші налити олію, обсмажити
цибулю і моркву на програмі СМАЖЕННЯ
протягом 5 хв.
Потім додати огірки, курку, рис і в кінці -
картплю. Обсмажувати ще 15-20 хв.
Потому долити воду і включити програму
СУП.
Готувати до закінчення режиму.



 **ПОРЦІЙ 10**

ІНГРЕДІЄНТИ

Фарш - 800 г
Цибуля - 50 г
Яйце - 1 шт.
Вода - 2,5 л
Картпля - 200 г
Рис - 100 г
Мотатна паста - 70 г
Морква - 100 г
Рослинна олія - 50 г
Сіль, спеції - за смаком
Кріп - 50 г

ПРИГОТУВАННЯ

Порада: можна замінити картплюю і рис
на будь-які сезонні овочі (зелену квасолю,
болгарський перець, кукурудзу, цукіні).

Натріть моркву на великій тертці,
цибулю дрібно наріжте. Увімкніть про-
граму СМАЖЕННЯ, налейте в каструлю
олію, викладіть цибулю, моркву, томат-
ну пасту. Смажте 10-15 хв., періодично
помішуючи. Вимкніть програму СМА-
ЖЕННЯ. Залийте обсмажені овочі водою,
дайте нарізаний кубиками картплюю і
рис, увімкніть програму СУП.

Змішайте фарш, яйце і спеції. Зробіть
невеликі фрикадельки. Опустіть фрика-
дельки в суп за 7 хв. до закінчення при-
готування. Додайте в суп дрібно нарізану
зелень і залиште в режимі ПІДТРИМАННЯ
ТЕПЛА ще на 30 хв.



 **ПОРЦІЙ 50**

Порада: для додавання страві більшою пекучості можна не видаляти з перців насіння.

ІНГРЕДІЄНТИ

Солодкий перець - 3-4 кг
Помідори - 2-3 кг
Пекучий перець - 3-4 шт.
Часник - 1,5 головки
Сіль - 4 ст.л.
Цукор - 5 ст.л.
Оцет (10%) - 100 г
Рослинна олія - 100 мл

ПРИГОТУВАННЯ

Овочі помити, очистити, порізати на невеликі шматки і потім пропустити через м'ясорубку. Перелити в чашу мультиварки і включити на програму ДЖЕМ на 2 год.

В окремий посуд пропустити через м'ясорубку пекучий перець і часник.

Приблизно за 20 хв. до готовності, додати в каструлю пекучий перець, часник, сіль, цукор і оцет, рослинне масло, перемішати і закрити кришку. По готовності розлити аджику по банкам і закрити.



 **ПОРЦІЙ 5**

ІНГРЕДІЄНТИ

Томатний сік - 700 мл
Солодкий перець - 800 г
Цибуля - 1 шт. велика
Часник - 2 зубчики
Чорний перець - 20 горошин
Червоний перець - 1 щіпка
Лавровий лист - 1 шт.
Сіль - 1 ст.л. (без гірки)
Оцет (9%) - 1 ст.л.
Рослинна олія - 3 ст.л.

ПРИГОТУВАННЯ

Залити в чашу приладу томатний сік. Включити режим ТУШКУВАННЯ на 40 хв. Солодкий перець, цибулю і часник очистити, нарізати перець смужками, цибулю напівкільцями, часник видавити через прес.

Після закипання томатного соку в мультиварці (близько 15-20 хв.) додати в нього солодкий перець, цибулю, часник, лавровий лист, перець горошком і червоний перець, сіль, оцет і рослинну олію. Ретельно все перемішати.

Після закінчення режиму ТУШКУВАННЯ включити режим ДЖЕМ це на 1,5 год.



 ПОРЦІЙ 8

ІНГРЕДІЄНТИ

Яблука - 1-1,5 кг
Верш. масло - 120-150 г
Борошно - 1 склянка
Крупа манна - 1 склянка
Цукор - 1 склянка
Розпушувач - 1,5-2 ч.л.
Кориця, ванілін -
за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

Змішати борошно, розпушувач, цукор, манну крупу і ванілін (можна корицю). Яблука вимити, очистити, натерти на крупній тертці.

У змащену маслом чашу викладати шарами: шар сухої суміші, шар тертих яблук. Таким чином чергувати шари, але останнім шаром повинна бути суха суміш.

Зверху натерти на крупній тертці добре охолоджене вершкове масло.

Готувати в режимі ВІПІЧКА 65 хв., потім на програмі ПИРІГ 45 хв. Пиріг не перевертати, а по закінченню програми вийняти чашу і остудити. За допомогою контейнера-пароварки витягти пиріг з чаші.



 

ІНГРЕДІЄНТИ

Сир - 200-300 г
Яйця - 1-2 шт.
Борошно або манна крупа - 35 г
Цукор - 2-3 ст.л.
Сіль - 1/2 ч.л.
Вершкове масло - 35 г
Ванілін, кориця -
за смаком

Для прикраси:
Цукрова пудра
Ягоди

ПРИГОТУВАННЯ

У сир додати всі інгредієнти. Добре перемішати до отримання однорідної маси.

Дно і борти чаші змастити маслом, викласти суміш, зверху посипати корицею.

Готувати на програмі ПІЦА або ПИРІГ. При подачі на стіл посипати цукровою пудрою та прикрасити ягодами чи подавати з сиропом і збитими вершками.



 **ПОРЦІЙ 6**

Порада: якщо Ви готуєте шарлотку зі слив або ягід, кількість цукру необхідно збільшити.

ІНГРЕДІЄНТИ

Яблука - 1 кг
 Яйця - 5 шт.
 Цукор - 1,5 мірної склянки
 Борошно - 1,5-2 мірні склянки
 Ванілін або кориця - 1/4 ч.л.
 Масло вершкове - 20 г

ПРИГОТУВАННЯ

Яблука очистити від шкірки і серцевини, нарізати скибочками. Яйця збити з цукром до отримання піни. Акуратно вмішати борошно, ванілін (корицю). Ретельно перемішати до отримання маси консистенції сметани. У тісто додати яблука, акуратно перемішати.

Форму приладу змастити вершковим маслом, викласти готову суміш. Увімкнути режим ВИПІЧКА на 60 хв.



   

ІНГРЕДІЄНТИ

Для тіста:
 Вода - 200 мл
 Дріжджі сухі - 1,5 ч.л.
 Цукор - 1,5 ст.л.
 Сіль - 1,5 ч.л.
 Борошно - 350 г
 Олія оливкова (або рослинна) - 3 ст.л.

Для начинки:
 Оливки - 1/3 банки
 В'ялені помідори - 8-10 шт.

ПРИГОТУВАННЯ

Дріжджі розвести в теплій воді, додати цукор і 1ст.л. борошна, ретельно розмішати і залишити в теплом місці на 30 хв. Додати сіль, масло і поступово ввести борошно, замісити еластичне тісто. Накрити сухим рушником і залишити в теплом місці на 2 години.

Розкачати тісто в пласт 1 см, змастити олією і викласти на нього порізані в'ялені помідори і оливки. Скрутити тісто в рулет, зашипнути краї і викласти равником в чашу приладу, змащену маслом. Закрити кришку і включити ПІДІГРІВ на 10-15 хв. Змастити тісто яйцем і увімкнути ВИПІЧКА на 60 хв. Після сигналу перевернути чіабату за допомогою тарілки, змастити яйцем і випікати ще 20 хв.



ПОРЦІЙ 6

Порада: щоб бісквіт легше виймався з форми, після відключення приладу підніміть кришку і залиште на 5-10 хв. для охолодження.



ІНГРЕДІЄНТИ

Яйця охолоджені - 5 шт.
Борошно - 2 і 3/4 мір.скл.
Цукор - 1 і 3/4 мір. скл.
Какао-порошок - 2 ст.л.
Ванілін - на кінчику
ножа



ПРИГОТУВАННЯ

Яйця і цукор збити до стану білої піни до повного розчинення цукру. Обережно додати борошно по ложці. Готове тісто розділити на 2 частини. У першу частину вмішати ванілін, у другу - какао-порошок. Форму приладу змастити рослинною олією. Викладати тісто ложкою на дно в центрі форми по черзі темне і світле. Увімкнути режим ВИПІЧКА на 70 хв.

Після звукового сигналу готовності залишити бісквіт у формі в режимі ПІДТРИМКА ТЕПЛА на 10 хв. Готовий бісквіт посипати цукровою пудрою, прикрасити фруктами або шоколадними крихтами.



ІНГРЕДІЄНТИ

Морква - 70 г
Капуста білокачанна - 70 г
Картпля - 70 г
Масло вершкове - 5 г
Вода - 200 мл
Цукор - 5 г
Сіль - 3 г



ПРИГОТУВАННЯ

Овочі замочити у воді на 1 год., потім нарізати кубиками по 1 см.

Чашу приладу змастити вершковим маслом, в неї викласти овочі, залити водою, додати цукор та сіль і перемішати. Закрити кришку. Увімкнути програму ПЮРЕ. Готувати до закінчення програми.

Готові овочі перекласти в окрему ємність, залити отриманим відваром і збити блендером до однорідної маси.



 **ПОРЦІЙ 10**

ІНГРЕДІЄНТИ

Незбиране молоко - 2 л

ПРИГОТУВАННЯ

Молоко вилити у форму приладу. Увімкнути режим НА ПАРУ. Довести молоко до кипіння (10-15 хв.), періодично відкриваючи кришку і контролюючи процес

Час кип'ятіння залежить від жирності молока. Коли молоко закипіло, перевести мультиварку в режим ТУШКУВАННЯ на 6 год.

По закінченні програми, залишити молоко на 2 год. в режимі ПІДТРИМКА ТЕПЛА.



  

ІНГРЕДІЄНТИ

Молоко 2,5%
(кімнатної t°C) - 350 мл
Вершки 10% - 300 мл
Закваска
(кисле молоко 1%)

ПРИГОТУВАННЯ

Помістити в чашу приладу всі інгредієнти і добре перемішати.

Увімкнути режим ЙОГУРТ на 8 год.

Після закінчення програми йогурт охолодити протягом двох годин у холодильнику.

Готовий йогурт подавати з фруктами, горішками, печивом або сиропом.



ІНГРЕДІЄНТИ

Лісова суниця - 400 г
 Чорниця - 100 г
 Цукор - 0,3-0,5 кг
 Вода - 1 ст.л.

ПРИГОТУВАННЯ

Ягоди почистити і промити, скласти в чашу приладу, засипати цукром і злегка збризнути водою.

Включити режим ДЖЕМ на 60 хвилин.

В ході приготування стежити, щоб суміш сильно не кипіла, декілька раз помішати.

По завершенні циклу варення розлити по банках і закатати.



ІНГРЕДІЄНТИ

Ягоди (полуниця або смородина) - 1 л банка
 Цукор - 1 л банка

ПРИГОТУВАННЯ

Ягоди перебрати від листочків і гілочок і промити.

Перекласти полуницю або смородину в чашу приладу. Засипати цукром, перемішати.

Готувати в режим ДЖЕМ 60 хвилин.



 **ПОРЦІЙ 6**

Порада: якщо Ви любите солодкий компот, додайте цукор або мед за смаком.

ІНГРЕДІЄНТИ

Червона смородина - 200 г
Чорна смородина - 200 г
Малина - 200 г

ПРИГОТУВАННЯ

Ягоди промити, відокремити плодоніжки. Готові ягоди викласти у форму приладу і залити водою до внутрішньої позначки 1,8 л. Увімкнути режим ТУШКУВАННЯ.

Готовий компот залишити в режимі ПІДТРИМКА ТЕПЛА на 20-30 хв., щоб настоявся.



 **ПОРЦІЙ 8**

ІНГРЕДІЄНТИ

Ванільне морозиво - 1 кг
Груші - 4 шт. великі стиглі
Чорний шоколад - 100 г
Вершки 30% - 200 мл
Кориця - 1 паличка
Цукор - 2 ст.л.

Для прикраси:

Вершки збиті або
мигдальні пластівці
Гілочки м'яти

ПРИГОТУВАННЯ

Груші очистити, розрізати навпіл, видалити серцевини. Щільно укласти в чашу приладу, залити водою, щоб покрити, додати цукор, паличку кориці. Включити програму ТУШКУВАННЯ. По закінченню груші дістати і охолодити.

Шоколад розламати на малі шматочки, покласти в чисту і суху чашу мультиварки. Готувати в режимі ДЖЕМ 10 хв., кришку не закривати, помішувати, поступово додаючи вершки, щоб вийшла однорідна маса. Дати трохи охолонути.

Морозиво розділити на 8 порцій, розкласти в креманки. Зверху або поруч покласти половинки груш, полити теплим шоколадним соусом і прикрасити збитими вершками або мигдальними пластівцями.

Liberton[®]

У даній книзі наведені рецепти для декількох моделей. Якщо у вашому приладі відсутній який-небудь із згаданих режимів, ви можете легко підібрати аналог та відкорегувати час приготування вручну.

WWW.LIBERTON.UA