

Weissgauff

Книга рецептов





Вы сможете приготовить в мультиварках **WeissGaufl** как блюда для праздничного стола, так и блюда на каждый день.

В книгу вошли популярные рецепты немецкой, австрийской, альпийской кухни, самые известные национальные русские и украинские блюда, диетические и детские рецепты.

Следуйте рецептуре при первом знакомстве с прибором. Освоившись, Вы сможете импровизировать — уникальная программа СВОЙ РЕЦЕПТ дает широкие возможности для творчества. Эта книга рецептов — своеобразный мастер-класс.

Полный список рецептов смотрите на сайте www.multi-recipe.ru

Важные рекомендации

- Мультиварка позволяет готовить необыкновенно вкусные блюда с минимумом соли, масла, жира — рекомендуем досаливать уже готовые блюда.
- При необходимости, Вы можете изменить количество жидкости в рецепте, т.к. различные сорта одних и тех же продуктов могут иметь разное время приготовления, к примеру — рис.
- Не превышайте максимальную отметку вместимости лотка для приготовления. Для сильно пенящихся продуктов не превышайте $\frac{1}{2}$ объема лотка.
- Не используйте функцию ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ для скоропортящихся продуктов.
- Во всех рецептах используйте прилагаемый мерный стакан.
- Используйте входящие в комплект ложку или половник - берегите поверхность лотка от царапин.
- Образование конденсата на внутренней поверхности прибора в процессе приготовления — нормальный режим работы.
- Регулярно прочищайте клапан отвода пара.

Важные рекомендации

Программы и время приготовления

МС-1050

№	Программа	Время приготовления	Макс. температура (t °C)
1	Крупы	40 мин	95
2	Молочная каша	60 мин	95
3	Суп	50 мин	95
4	Мясо	1 ч 10 мин	125
5	Рыба	30 мин	120-125
6	Пароварка	40 мин	120-125
7	Тушение	60 мин	95
8	Выпечка	45 мин	130-140
9	Йогурт	8 часов	40
10	Жарка	15 мин	130-140
11	Макароны	20 мин	118-120
12	Плов	60 мин	110

**Программы
и время
приготовления
в мультиварках
WeissGaufl:**

Программы и время приготовления

MS-2050

* Длительность работы программы зависит от типа ингредиентов и может немного изменяться. Например, разные сорта картофеля имеют различное содержание воды и плотность — смотрите рекомендации по использованию в инструкции к прибору.

№	Программа	Время приготовления* (t °C)	Макс. температура
1	Крупы	35 мин	95–98
2	Молочная каша	20 мин	95–98
3	Суп	60 мин	95–98
4	Мясо	1 ч 10 мин	125–135
5	Рыба	30 мин	120–140
6	Пароварка	40 мин	120–140
7	Тушение	60 мин	95–98
8	Выпечка	45 мин	130–150
9	Йогурт	8 часов	40–45
10	Жарка	15 мин	130–150
11	Макароны	20 мин	118–140
12	Плов	60 мин	110–115
13	Стерилизация	30 мин	100–120
14	Пастеризация	40 мин	60–70
15	Бэби-рецепт	30	95–98
16	Свой рецепт	15 мин–24 часа	35–150

**Программы
и время
приготовления
в мультиварках
WeissGauf:**

Каша, гарниры

1. Каша гречневая с копченостями
2. Каша «Дружба»
3. Каша пшенная с тыквой
4. Каша рисовая с яблоками
5. Каша молочная
6. Рис
7. Рис для суши
8. Цветная капуста на пару
9. Картофель с морковью «в мундире»
10. Картофель молодой
11. Яйца вареные

Первые блюда

12. Говяжий бульон
13. Куриный бульон
14. Охотничий суп
15. Тирольский суп
16. Борщ
17. Овощной суп
18. Айнтопф (традиционный немецкий суп)
19. Рассольник
20. Куриный суп с овощами

21. Суп гороховый с копченым салом

Вторые блюда

22. Плов
23. Сырные клецки со шпинатом
24. Вассерштатцен (клецки на смальце)
25. Рождественский сазан
26. Карп по-австрийски
27. Рыба под маринадом
28. Антрекот по-австрийски
29. Фаршированные перцы
30. Мясо с хреном
31. Жаркое Эстергази
32. Венский шницель
33. Тафельшпиц (мясо по-венски)
34. Курица с чесноком
35. Рагу из цыпленка
36. Окорочка в лимонном соусе
37. Фасоль, тушенная с овощами
38. Гуляш
39. Язык говяжий с изюмом
40. Рулька свиная с мандаринами
41. Запеканка из лапши и ветчины Шинкенфлекерлн
42. Картошка, жареная с луком и грибами

Содержание

43. Голубцы

Выпечка, десерты

44. Нежное творожное суфле

45. Кекс с шоколадом

46. Сливовые клеточки

47. Фруктовое пюре

48. Пастеризованное молоко

49. Йогурт

1. Каша гречневая с копченостями

Сало копченое или бекон кусочками 50 г
Лук полукольцами 1 луковица

*Обжарьте лук на сале (программа **Жарка**).
Добавьте гречку, воду, соль, и запустите программу **Крупы***

Гречка (промыть) 3 ½ стакана
Вода 5 стаканов
Соль 1 ½ ч. л.



2. Каша «Дружба»

Круглый рис (промыть)	1 стакан
Пшеника (промыть)	1 стакан
Молоко	1 стакан
Вода	3 ½ стакана

*Программа: Круты
Перемешайте после приготовления.*

Добавьте:

Масло сливочное	3 ст. л.
Соль	2 ч. л.
Сахар	4ст. л.

Оставьте томиться, если необходимо



3. Каша пшенная с тыквой

Пшено (промыть) 3 стакана
Молоко 2 стакана
Вода 4 стакана
Очищенная тыква кубиками 2 стакана

Программа: Крупы



Каша пшенная
с ТЫКВОЙ

4. Каша рисовая с яблоками

Круглый рис (промыть)	3 стакана
Молоко	3 стакана
Вода	3 стакана
Очищенные зеленые яблоки кубиками	2 ½ стакана

*Программа: **Молочная каша**
Перемешайте после приготовления.*

Добавьте:

Соль	1 ч. л.
Сахар	3 ст. л.
Корица мологая	½ ч. л.

По желанию, добавьте сметану – по 1 ст. ложке в тарелку



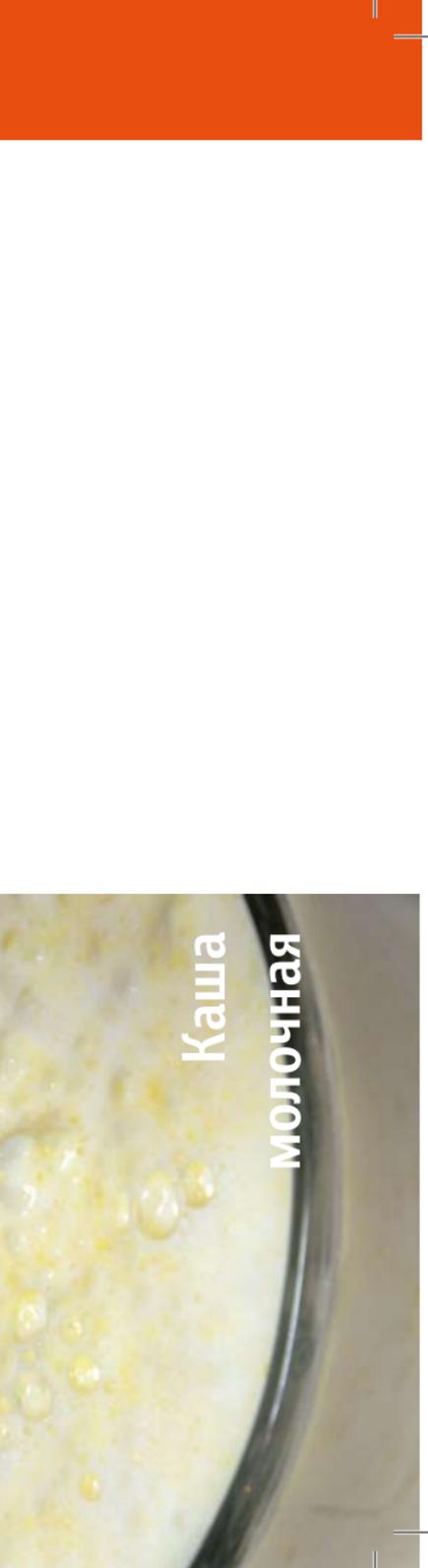
Каша рисовая
с яблоками

5. Каша молочная

Крупа любая (промыть)	2 стакана
Молоко	5 стаканов
Сахар	1 ст. л.
Соль	1 ½ ч. л.
Сливочное масло	2 ст. л.
Цукаты или промытый изюм	4 ст. л.

Программа: Молочная каша

По желанию, добавьте сметану – по 1 ст. ложке в тарелку



Каша
молочная

6. Рис

Длиннозерный рис (промыть)

3 $\frac{3}{4}$ стакана

Вода

4 $\frac{1}{2}$ стакана

Соль

2 ч. л.

Программа: Круты
Перемешать после приготовления. Оставить томиться, если необходимо



7. Рис для суши

Круглый рис для суши (промыть) 3 стакана
Вода 3 $\frac{3}{4}$ стакана

Программа: Круты
После приготовления переложите в керамическую миску, слегка охладите, добавьте сахар, соль, уксус, размешайте палочками.

Уксус для суши 2 ст. л.
Соль 1 $\frac{1}{2}$ ч. л.
Сахар 1 $\frac{1}{2}$ ч. л.



Рис для суши

8. Цветная капуста на пару

Цветная капуста

1 небольшой кочан
чуть выше мин. отметки

Вода

*Разберите кочан на соцветия, промойте. Выложите в корзину для приготовления на пару. Добавьте воду в лоток.
Программа **Пароварка***



Цветная
капуста
на пару

9. Картофель с морковью «в мундире»

Картофель
Морковь
Вода

3 шт.

1 ½ шт.

чуть выше мин. отметки

*Почистите овощи щеткой под проточной водой. Выложите в корзину для приготовления на пару. Добавьте воду в лоток. Программа **Пароварка***



Картофель
с морковью
«в мундире»

10. Картофель молодой

Картофель молодой очищенный 6–9 шт.

Вода

чуть выше мин. отметки

Соль, перец черный молотый, рубленый чеснок по вкусу, при подаче на стол

Почистите картофель. Выложите в корзину для приготовления на пару. Добавьте воду в лоток. Программа Пароварка



Картофель
молодой

11. Яйца вареные

Яйцо

4–6 шт.

Вода

чуть выше мин. отметки

*Вымойте яйца. Выложите в корзинку для приготовления на пару. Добавьте воду в лоток.
Программа **Пароварка***



Яйца вареные

12. Говяжий бульон

Мясо на кости

Лук

Морковь

Сельдерей или петрушка

Лавровый лист

Соль

Перец горошком

Вода

400 г

1 луковица

1 средняя

по вкусу

2 шт.

2 ч. л.

по вкусу

до макс. отметки

Программа: Суп



Говяжий
бульон

13. Куриный бульон

Суповой набор

Морковь

Лук-порей белая часть

Сельдерей или петрушка

Лавровый лист

Соль

Перец горошком

Вода

400 г

1 средняя

по вкусу

по вкусу

2 шт.

2 ч. л.

по вкусу

до макс. отметки

Программа: Суп



Куриный
бульон

14. Охотничий суп

Сало порубить
Лук полукольцами
Мука
Мологая паприка

70 г
1 луковица
½ стакана
½ ч. л.

*Обжарьте лук на сале (программа **Жарка**).
Размешайте муку и паприку в стакане холодной воды, вылейте в лоток.*

Добавьте:

Говядина кусочками
Картофель кубиками
Чеснок рубленый
Соль
Тмин, майоран
Вода

300 г
2 шт.
3 зубчика
3 ч. л.
щепотка
до макс.отметки

*Программа: **Суп***



Охотничий суп

15. Тирольский суп

Бекон порубить	100 г
Лук	1 луковица
Помидоры	2 шт.
Чеснок рубленый	2 зубчика
Мука	1 ч. л.
Петрушка	по вкусу
Бульон	до макс. отметки

*Все мелко нарежьте, добавьте муку и обжарьте с беконом (программа **Жарка**).
Залейте бульоном (см.рецепты № 12-13).
Подавайте с сухариками из белого хлеба*



Тирольский
суп

16. Борщ

Сало порубить 50 г
Лук полукольцами 1 луковица
Морковь и свекла (погереть) по 1 шт.
Растительное масло 2 ст.л.

*Обжарьте лук на сале, добавьте масло, морковь и свеклу (программа **Жарка**).*

Добавьте:

Говядина кусочками 200 г
Картофель кубиками 1 шт.
Капуста (нашинковать) 100 г
Лимон 1 ломтик
Соль, перец, лавровый лист по вкусу
Томатная паста 2 ст. л.
Вода до макс.отметки

*Программа: **Суп**
Подавайте с рубленым чесноком и сметаной*



Борщ

17. Овощной суп

Морковь и картофель кубиками
Капуста (нашинковать)
Лук-порей белая часть
Стеблевой сельдерей порубить
Зеленый горошек (заморозка)
Помидор порезать
Соль, перец, лавровый лист
Вода

по 1 шт.
100 г
1 побег
2 побега
1 стакан
2 шт.
по вкусу
До макс. отметки

Программа: Суп



Овощной суп

18. Айнтопф (традиционный немецкий суп)

Растительное масло
Лук полукольцами
Чеснок порубить
Томатная паста

2 ст. л.
1 луковица
2 зубчика
1 ст. л.

*Обжарьте лук на масле, добавьте чеснок и томатную пасту (программа **Жарка**).*

Добавьте:

Свиная шейка
Картофель кубиками
Квашеная капуста
Соль, перец, лавровый лист
Тмин
Сливочное масло
Вода

200 г
1 шт.
100 г
по вкусу
½ ст. л.
2 ст. л.
до макс.отметки

*Программа: **Суп**
подавайте с рубленой зеленью*



Айнтопф
(традиционный
немецкий суп)

19. Рассольник

Баранина на кости

Лук

Картофель и морковь кубиками

Соленый огурец кубиками

Стеблевой сельдерей порубить

Томатная паста

Соль, перец, лавровый лист

Перловка

Вода

200 г

1 луковица целиком

по 1 шт.

2 средних

2 побега

2 ст.л.

по вкусу

1/3 стакана

до макс. отметки

Программа: Суп

Подавайте с зеленью и сметаной



Рассольник

20. Куриный суп с овощами

Суповой набор	400 г
Картофель и морковь кубиками	по 1 шт.
Лук-порей белая часть	по вкусу
Цветная капуста	4–6 маленьких соцветий
Сельдерей или петрушка	по вкусу
Лавровый лист	2 шт.
Соль	2 ч. л.
Перец горошком	по вкусу
Вода	до макс. отметки

Программа: Суп



**Куриный суп
с овощами**

21. Суп гороховый с копченым салом

Сало копченое измельчить	70 г
Чеснок измельчить	6 зубчиков
Лук порубить	1 луковица
Морковь колечками	1 шт.
Картофель	1 шт.
Горох сушеный половинками	1 ½ стакана
Лавровый лист	2 шт.
Соль	1 ч. л.
Специи для супа	1 ст. л.
Вода	до макс.отметки

*Разотрите сало с чесноком, обжарьте с луком на программе **Жарка***

*Добавьте овощи, горох, воду, готовьте на программе **Суп**
Поддавайте с зеленью и гренками из белого хлеба*



Суп гороховый
с копченым
салом

22. Плов

Масло	1/3 стакана
Лук репчатый колечками	1 шт.
Морковь брусочками	1 шт.
Баранина кусочками	400 г

*Обжарьте лук и морковь до золотистости, затем — мясо (программа **Жарка**).*

Добавьте:

Круглый рис (промыть)	3 стакана
Соль	1 1/2 ч. л.
Зира и специи для плова	по 1 ч. л.
Вода	6 1/2 стаканов
Целые зубчики чеснока	6 шт.

*Запустите программу **Плов**
Перемешайте перед подачей на стол*



Плов

23. Сырные клецки со шпинатом

Мука	1 стакан
Шпинат (порубить мелко)	100 г
Яйцо	2 шт.
Сливочное масло	2 ст. л.
Пармезан (попереть)	½ стакана
Перец, мускатный орех, соль	по вкусу
Вода	⅔ лотка

Просейте муку, добавьте промытый рубленый шпинат, яйца, сыр, масло, специи. Замесите тесто и оставьте на 1 час. Сформируйте клецки. Готовьте на паре.
Стерилизация: налейте в лоток воду, подсолите, примерно через 10–15 мин опустите в кипяток клецки



Сырные клецки
со шпинатом

24. Вассершпатцен (клецки на смальце)

Мука 2 стакана
Вода 1 стакан для теста и 2/3 лотка для варки
Соль, перец по 1/4 ч. л.
Яйцо 2 шт.
Бекон 50 г

*Просейте муку, добавьте соль, перец, воду. Замесите тесто, оставьте на полчаса. Сформируйте клецки.
Готовьте на программе **Стерилизация**: налейте в лоток воду, примерно через 10–15 мин опустите в кипяток клецки.*

*Готовые клецки откиньте на дуршлаг, охладите прибор.
На программе **Жарка** обжарьте бекон, добавьте клецки, сбейте яйца*



Вассершпатцен
(клецки
на смальце)

25. Рождественский сазан

Корень петрушки и сельдерея (порубить)	по 50 г
Лук кольцами	2 луковицы
Морковь брусочками	2 шт.
Чеснок	3 зубчика
Лавровый лист	2 шт.
Тимьян, соль	щепотка
Черный перец горошком	10–12 шт.
Кипяток	3 стакана
Сазан или карп	1 небольшой
Уксус	1 ст. л.
Масло	4 ст. л.

Залейте овощи кипятком. Добавьте специи. Готовьте на программе Тушение.

Оставьте в лотке только овощи, сбрызните уксусом. Рыбу очистите, выпотрошите, промойте, выложите на овощи, полейте маслом. Готовьте на программе Рыба



Рождественский
сазан

26. Карп по-австрийски

Карп	1 небольшой
Филе анчоуса	3 шт.
Соль, красный перец	по вкусу
Масло растительное	3 ст. л.
Бекон	100 г
Лук репчатый кольцами	1 головка
Перец черный молотый	по вкусу
Паста томатная	2 ст. л.
Сливки	1 ½ стакана

*Разделайте карпа на филе без костей, нарежьте на порции. Каждую нарежьте и вложите по кусочку анчоуса. Посыпьте солью, перцем, поджарьте в горячем жире (программа **Жарка**)*

Выньте рыбу, обжарьте бекон и лук.

*Добавьте томатную пасту, перец, рыбу. Залейте сливками. Готовьте на программе **Рыба***



Карп
по-австрийски

27. Рыба под маринадом

Хек	700 г
Соль, перец, специи	по вкусу
Лавровый лист	2 шт.
Лук	2 луковицы
Морковь	2 шт.
Томатная паста	3 ст. л.
Масло	4 ст. л.
Вода	1 стакан

Разделайте рыбу на порции, посолите, поперчите, оставьте на 1 час.

*Лук и морковь обжарьте в масле (программа **Жарка**), добавьте томатную пасту.*

*Выложите рыбу, специи, добавьте воду. Готовьте на программе **Тушение***



Рыба
под маринадом

28. Антрекот по-австрийски

Порежьте кубиками и смешайте со сметаной начинку:

Картофель вареный (рецепт № 10)	100 г
Бекон	30 г
Яйцо вареное (рецепт № 11)	1 шт
Сметана	70 г
Мускатный орех, петрушка	по вкусу

Обжарьте лук на масле (программа Жарка):

Сливочное масло, мука	по 2 ст. л.
Лук полукольцами	2 луковицы

Мясо нарежьте на 4 антрекота, отбейте, посолите, выложите начинку и скрепите зубочистками, выложите на лук в лоток. Добавьте вино и лавровый лист, готовьте на программе Мясо:

Говядина	600 г
Соль, перец	по вкусу
Лавровый лист	2 шт.
Белое вино	4 стакана



**Антрекот
по-австрийски**

29. Фаршированные перцы

Начинка:

Фарш мясной или куриный	200 г
Лук (измельчить)	1 луковица
Зелень (порубить)	1 ½ пучка
Круглый рис	¾ стакана
Любые специи для мяса	1 ст. л.
Сметана	2 ст. л.
Вода с 3 ст. л. муки (разболтать)	3 стакана

Нафаршировать 4 свежих перца, выложить в лоток, залить соусом:

Томатная паста, соль	по 2 ст. л.
Лавровый лист, душистый перец	по вкусу
Чеснок (раздавить)	5 зубчиков

Программа: Мясо



Фаршированные
перцы

30. Мясо с хреном

Свинина	400 г
Картофель мелкий	400 г
Соль, перец, тимьян	по вкусу
Лавровый лист, петрушка	по вкусу
Лук (порубить)	1 луковица
Вода	6 стаканов

Программа: Мясо

Готовое мясо нарезать полосками, подавать с тертым хреном, картофелем и зеленью



Мясо с хреном

31. Жаркое Эстергази

Говядина (мякоть)	800 г
Лук (полукольцами)	1 луковица
Морковь кружочками	2 шт.
Топленое масло	3 ст. л.
Ржаной хлеб	1 ломтик
Вино, сливки	по ½ стакана
Соль, перец	по вкусу
Бульон	чтобы покрыть мясо

Мясо слегка отбить, нарезать ломтиками толщиной 2 см, обжарить на масле (программа Жарка). Вынуть мясо, поджарить лук и морковь.

Снова добавить мясо, вино, сливки, хлеб, соль, перец, бульон (см. рецепты № 12-15).

Программа: Мясо

Подавайте с отварным картофелем (рецепт №10) и подливой.

Подлива: бульон и овощи смешать с анчоусами и каперсами, измельчите в блендере:

Каперсы	2 ч. л.
Анчоусы	1 филе



**Жаркое
Эстергази**

32. Венский шницель

Телячьи отбивные	3 шт. по 140 г
Сливочное и растительное масло	по 3 ст. л.
Мука	1/3 стакана
Яйцо	2 шт.
Панировочные сухари	1 1/2 стакана
Соль, перец	по вкусу
Лимон, петрушка	при подаче на стол

Взбейте яйца. Выложите муку, яйца, панировочные сухари в отдельные тарелки, добавьте в каждую соль и перец.

Телятину хорошо отбейте, обсушите.

Последовательно обваляйте в муке, яйце, сухарях, стряхивая излишки.

*Обжарьте до золотистой корочки с двух сторон на разогретом масле (программа **Жарка**).*

Выложите на бумажное полотенце, чтобы впитался лишний жир.

Подавайте с зеленью и ломтиками лимона



Венский
шницель

33. Тафельшпиц (мясо по-венски)

Лук (оставить тонкую шкурку)	1 луковица
Растительное масло	1 ст. л.
Говядина	700 г
Морковь кружочками	2 шт.
Лук-порей (белая часть), кольца	1 побег
Корень сельдерея кубиками	70 г
Тимьян, майоран, петрушка	по 1 ч. л.
Лавровый лист	2 шт.
Соль, перец	по вкусу
Чеснок	2 зубчика
Вода	до макс. отметки

*Луковицу разрежьте пополам, обжарьте срез на масле до коричневатости (программа **Жарка**). Затем выложите мясо, овощи и травы. Не солите! Долейте воду.*

Программа: Тушение

При подаче мясо нарежьте ломтиками, посолите, поперчите. Бульон процедите, подайте отдельно



34. Курица с чесноком

Окорочка, крылышки, бедра (со шкуркой)	700 г
Растительное масло	3 ст. л.
Специи для курицы	2 ст. л.
Соль, перец	по вкусу
Чеснок измельчить	6 зубчиков

Промойте курицу, обсушите, посыпьте специями, посолите, поперчите.

*Разогрейте масло на программе **Мясо**, добавьте половину чеснока.*

Выложите мясо.

Примерно, через 10-15 мин проверьте и переверните кусочки.

При подаче посыпьте оставшимся чесноком



Курица
с чесноком

35. Рагу из цыпленка

Цыпленок (порубить)	600 г
Картофель брусочками	2 шт.
Морковь колечками	1 шт.
Сладкий перец ломтиками	2 шт.
Помидоры четвертинками	2 шт.
Сливочное масло	2 ст. л.
Соль	3 ч. л.
Перец горошком, лавровый лист	по вкусу
Вода с 2 ст. л. муки	1 стакан

Программа: Мясо



Рагу
из цыпленка

36. Окорочка в лимонном соусе

Масло оливковое	3 ст. л.
Окорочка (промыть)	3 шт.
Лук красный кольцами	1 шт.
Цедра лимона (потереть)	1 шт.
Сок лимона	1 шт.
Лавровый лист поломать	2 шт.
Имбирь свежий брусочками	1 небольшой кусочек
Соль, перец	по вкусу
Сахар	1 ст. л.
Чеснок (раздавить)	2 зубчика
Вода с 1 ст. л. муки (разболтать)	3 стакана

Программа: Мясо
Подавайте с зеленым луком



Окорочка
в лимонном
соусе

37. Фасоль, тушеная с овощами

Шпиг (кусочками)	50 г
Оливковое масло	3 ст. л.
Лук репчатый кольцами	2 шт.
Перец свежий полукольцами	2 шт.
Морковь кружочками	1 шт.
Фасоль красная	3 стакана
Оливковое масло	3 ст. л.
Соль	1 ½ ст. л.
Перец черный молотый	¼ ч. л.
Чеснок (раздавить)	2 зубчика
Тмин (розмарин, кориандр)	по вкусу
Вода	5 стаканов

Фасоль промойте, замочите на 2 часа. Готовьте на порции: Тушение

**Фасоль,
тушеная
с овощами**



38. Гуляш

Бекон кубиками	1 ст. л.
Лопатка говяжья кусочками	500 г
Лук кольцами	1 луковица
Помидоры четвертинками	4 шт.
Вино красное сухое	2 стакана
Чеснок раздавить	2 зубчика
Соль, перец черный молотый	по вкусу
Тмин растереть	½ ч. л.
Соль	по вкусу

Готовьте на программе: Тушение

На гарнир подайте отварной картофель (см. рецепт № 10)



39. Язык говяжий с изюмом

Язык говяжий

700 г

Лук (оставить тонкую шкурку)

1 луковица

Соль, перец

по вкусу

Вода

до макс. отметки

*Готовьте на программе **Тушение**.*

Остудите, удалите кожу, нарежьте ломтиками, полейте соусом:

Масло сливочное, мука

по 2 ст. л.

Вино красное сухое

1 стакан

Бульон от языка (холодный)

½ стакана

Сахар, изюм мытый

по 1 ст. л.

Сок лимона

1 шт.

Соль, перец

по вкусу

*Муку поджарьте с маслом (программа **Жарка**). Добавьте бульон, вино, изюм, сок лимона, соль, перец*



Язык говяжий с изюмом

40. Рулька свиная с мандаринами

Рулька свиная	800 г
Специи для мяса, соль	по 1 ст. л.
Горчица сухая, смесь перцев	по 1 ст. л.
Мандарины со шкуркой (кольца)	3 шт.
Сельдерей стеблевой (порубить)	2 побега
Петрушка (порубить)	1 пучок
Масло	3 ст. л.
Вода	2 стакана

Натрите рульку специями, горчицей, солью. Оставьте на ночь в холодильнике.

*Смажьте лоток маслом. Добавьте слоями мандарины, сельдерей, петрушку. Положите рульку, влейте воду. Готовьте на программе **Тушение**.*

Выньте рульку, процедите бульон, отложите овощи для гарнира.

*Смажьте лоток маслом, обжарьте рульку с двух сторон на программе **Жарка***



Рулька свиная
с мандаринами

41. Запеканка Шинкенфлекерлн

Лапша или макарони	100 г
Вода	чтобы покрыть макарони
Масло оливковое	по вкусу
Ветчина кубиками	100 г
Лук репчатый порубить	1 головка
Яйцо	2 шт.
Пармезан тертый	1 стакан
Соль, черный перец	по вкусу

*Положите в лоток лапшу, добавьте воду. Приготовьте на программе **Макарони**.*

*Освободите лоток, обжарьте на оливковом масле лук и ветчину (программа **Жарка**).*

*Добавьте готовую лапшу, сыр, яйца, посолите и поперчите по вкусу. Готовьте на программе **Жарка***



Запеканка
из лапши
и ветчины
Шинкенфлекерлн

42. Картошка, жареная с луком и грибами

Масло растительное	3 ст. л.
Картофель	6 шт.
Грибы свежие	100 г
Сок лимона	2 ст. л.
Лук кольцами	1 шт.
Соль, перец, приправа для картофеля	по вкусу
Чеснок раздавить	2 зубчика

Влейте в лоток масло.

Картофель и грибы почистите, помойте, обсушите, порежьте ломтиками, сбрызните лимоном, добавьте в лоток.

*Программа **Свой рецепт** (температура – 140 градусов, время – 10 минут).*

Перемешайте, добавьте приправы и чеснок, повторите цикл жарки



**Картошка,
жареная
с луком
и грибами**

43. Голубцы

Кочан капусты	600 г
Вода	до ½ лотка
Фарш мясной	200 г
Рис вареный (рецепт №6)	1 стакан
Лук репчатый порубить	1 шт.
Масло	3 ст. л.
Вода с 2 ст.л. муки	3 стакана
Томатная паста	2 ст. л.
Соль	по вкусу

*Кочан вымойте. Налейте воду в лоток, посолите, отварите кочан (программа **Пароварка**).*

Ножом отделите большие листы от кочерыжки, срежьте на каждом тыльную толстую часть. Смешайте фарш, рис, специи. Положите 1 ст. л. на лист капусты, сверните конвертиком.

Влейте масло в лоток, выложите голубцы, добавьте воду с мукой, томатную пасту, лук.

*Программа **Тушение***



Голубцы

44. Нежное творожное суфле

Яйцо	3 шт.
Творог 9%	900 г
Сахар	1 ½ стакана
Ванильный сахар	1 пакетик
Мука	¾ стакана
Сметана	¾ стакана + 1 ст. л.
Сливочное масло	для лотка
Изюм, курага, чернослив, орехи	¾ стакана

*Взбейте яйца, смешайте с творогом, сахаром, сметаной. Добавьте муку, топленое масло. Тщательно вымесите. Добавьте сухофрукты и орехи. Слегка смажьте лоток маслом. Выложите смесь. Программа: **Выпечка***



Нежное
творожное
суфле

45. Кекс с шоколадом

Яйцо	4 шт.
Сахар	1 ½ стакана
Сливочное масло	4 ст. л.
Кофе растворимый	1 ст. л.
Какао растворимый	1 стакан
Мука	2 стакана
Разрыхлитель	1 ч. л.
Вода	¾ стакана
Плиточный горький шоколад	100 г

Взбейте белки, добавьте сахар и снова взбейте. Последовательно взбивая, добавляйте остальные ингредиенты.

Слегка смажьте лоток маслом. Выложите смесь. Положите шоколад и выложите в центр смеси.
Программа: Выпечка



46. Сливовые клецки

Пшеничная мука	2 стакана
Быстрые сухие дрожжи	1 ст. л.
Молоко	1 стакан
Ванильный сахар	1 ст. л.
Сахарная пудра	1 пакетик
Яйцо	2 шт.
Сливочное масло	2 ст. л.
Соль	по вкусу
Лимонная кислота	щепотка
Густой сливовый джем	4 ст. л.
Вода	$\frac{2}{3}$ лотка

Просейте муку, добавьте дрожжи, молоко, сахар, яйца, масло и лимонную кислоту. Замесите тесто и оставьте на 1 час. Раскатайте в колбаску, разделите на клецки. В каждой сделайте углубление, положите джем, слепите края. Оставьте еще на полчаса.

*Готовьте на программе **Стерилизация**: налейте в лоток воду, примерно через 10–15 мин опустите в кипяток клецки*

СЛИВОВЫЕ
КЛЕЦКИ



47. Фруктовое пюре

Яблоки
Груши
Вода

400 г
400 г
3 стакана

*Очистите фрукты от кожуры, выньте косточки. Разрежьте на четвертинки, добавьте воду. Готовьте на программе **Бэби-рецепт**, затем охладите и взбейте в блендере. Яблоки и груши можно заменить на овощи, например, на морковь и тыкву*



Фруктовое
пюре

48. Молоко пастеризованное

Свежее молоко

1 л

*Ополосните лоток холодной водой, затем влейте молоко.
Готовьте на программе **Пастеризация***



Молоко
пастеризованное

49. Йогурт

Слегка подогретое молоко (~40°C) 1 л
Йогурт с бифидобактериями («живой») 250 г

*Смешайте все ингредиенты до однородной массы, залейте в лоток. Готовьте на программе **Йогурт***





Weissgauff

Полная коллекция рецептов — на сайте www.multi-recipe.ru