

Рецепты для Мультиварки HD3025/03

Данная модель мультиварки является **базовой**. Соответственно в ней нет такого количества режимов как в более дорогих моделях. Не смотря на это, в ней так же **присутствует 3D нагрев и режим поддержки температуры**.

Модель рассчитана на людей, которым сложно разобраться с большим количеством кнопок, но необходимо приготовить базовые блюда или разогреть еду, не используя при этом обычную плиту или духовку.

Так же во время надо учитывать, что **ее мощность 650 Вт**, поэтому блюда будут готовиться дольше, чем в других мультиварках Philips.



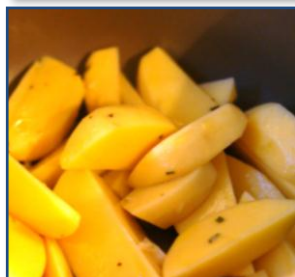
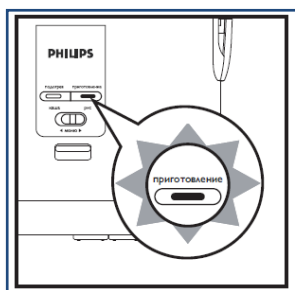
Картофель запеченный

Ингредиенты:

1. Сливочное масло: 50 г
2. Картошка: 5 шт среднего размера
3. Чеснок: 2 дольки
4. Розмарин сушеный: 1-2 веточки

Время приготовления: 1 час 40 мин

Этапы приготовления:



- Подготовить мультиварку к работе в соответствии с инструкцией
 - Включить мультиварку в розетку. Перевести в режим **ПРИГОТОВЛЕНИЕ**
 - Положить масло, порезанный чеснок и розмарин
 - Готовить **10 минут**, пока масло не расплавится и начнет закипать.
 - Добавить нарезанную дольками картошку, посолить и перемешать.
- Готовить в режиме «ПРИГОТОВЛЕНИЕ» **1 час 30 минут**, периодически перемешивая.



Лосось на пару

Ингредиенты:

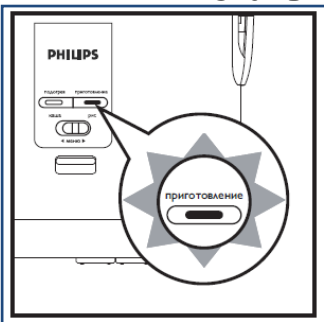
1. Лосось: 500 г
2. Базилик свежий: 5-6 веточек
3. Соль, перец

Для соуса:

1. Укроп: 5-7 веточек
2. Рукола: 5-7 веточек
3. Йогурт 100 мл
4. Кориандр молотый 1/5 ч.л.
5. Соль 1 ч.л.

Время приготовления: 30 мин

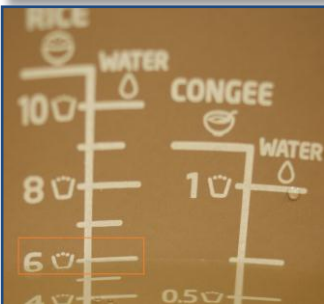
Этапы приготовления:



- Подготовить мультиварку к работе в соответствии с инструкцией
- Включить мультиварку в розетку. Перевести в режим **ПРИГОТОВЛЕНИЕ**
- Налить воды по уровня «6 чашек» = 2 Л
- Сверху поставить пластиковый контейнер для приготовления на пару.
- Положить листочки свежего базилика, на них выложить кусочки лосося, предварительно посолив и поперчив.
- Готовить в режиме «ПРИГОТОВЛЕНИЕ» **25 минут**.
- После приготовления – выключить мультиварку. Достать лосось. Приправить соусом.

Соус:

- Руколу и укроп положить в измельчитель, добавить кориандр и соль.
- Измельчить. Приправить лосось соусом



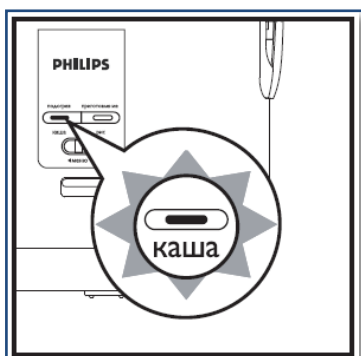
Каша пшённая с сухофруктами

Ингредиенты:

1. Пшено 200 г
2. Молоко 400 мл
3. Вода 400 мл
4. Курага 100 г
4. Чернослив 100 г
5. Соль 1 ч.л.
6. Сахар 4 ст.л.

Время приготовления: 45 мин

Этапы приготовления:



- Подготовить мультиварку к работе в соответствии с инструкцией
- Нарезать курагу и чернослив кусочками
- Пшено промыть в ёмкости несколько раз, пока вода не станет прозрачной. Залить кипятком и оставить постоять 10 мин
- Слить кипяток, высыпать пшено в чашу мультиварки.
- Добавить молоко, воду, сухофрукты, соль и сахар
- Включить мультиварку в розетку. Перевести в режим **КАША**
- Готовить в течении **25 минут**, затем перевести в режим **ПОДОГРЕВ** и готовить еще **20 минут**

