

PHILIPS

Рецепты для мультиварки



СОДЕРЖАНИЕ

Тыквенная каша	2
Пшенная молочная каша	3
Паровой омлет с грибами и луком-пореем	4
Картофельный суп с луком-пореем	5
Суп из чечевицы и чоризо	6
Борщ	7
Мидии в белом вине	8
Рагу из овощей	9
Брокколи с лимонным соусом	10
Плов	11
Курица с овощами	12
Курица с медом и лимоном	13
Креветки с рисом	14
Морской окунь, запеченный с белым вином	15
Спагетти карбонара	16
Спагетти с помидорами и оливками	17
Миндальный торт	18
Банановый торт	19
Крем-карамель	20

Тыквенная каша

Ингредиенты:

300-400 гр свежей нарезанной тыквы
3 стакана молока
1 горсть пшена, промытого
1,5 ст.л. сахара
0,5 ч.л. соли
25 гр масла

Способ приготовления:

Поместите пшено в прибор. Нажмите кнопку **Пароварка/Суп/Каша**, чтобы выбрать программу **Каша**. Нажмите **Время приготовления** и выберите 1 час с помощью кнопки **Установка Времени**. Через 30 мин положите тыкву, влейте молоко, масло и соль, хорошо перемешайте и готовьте оставшихся 30 мин.





Пшенная молочная каша

Ингредиенты:

1 стакан пшена
4 стакана молока
1 ст л. масла
сахар
соль

Способ приготовления:

Пшено промойте, намочите на час, слейте воду. Затем положите пшено в прибор и влейте горячее молоко. Нажмите кнопку

Пароварка/Суп/Каша, чтобы выбрать программу **Каша**.

Готовьте на протяжении 30 мин, периодически помешивая. В конце варки, добавьте масло соль и сахар. Подавать с вареньем или мёдом.

Примечание:

Такую кашу необходимо кушать 1-2 раза в неделю, т.к. блюда из пшена содержат калий, который укрепляет сердце.



Паровой омлет с грибами и луком-пореем

Ингредиенты:

2 ч.л. оливкового или растительного масла
25 гр нарезанных грибов
2 шт лука порея, нарезанного
3 яйца среднего размера
соль и перец.

Способ приготовления:

Влейте 1 ч.л. масла, положите грибы и лук порей в прибор.

Нажмите кнопку **Жарка/Быстрое приготовление** для того, чтобы выбрать программу **Жарка**.

Нажмите **Время приготовления** и выберите 10 мин с помощью кнопки **Установка Времени**.

Периодически помешивайте блюдо во время варки.

В это время взбейте яйца в чаше.

Как только грибы и лук будут готовы, выньте их из прибора и перемешайте с яйцами.

Смажьте маслом чашу.

Вставьте чашу в прибор на паровую тарелку и наполните водой.

Закройте крышку. Нажмите кнопку **Пароварка/Суп/Каша**, чтобы выбрать программу **Пароварка**.

Готовьте 30 мин - время, заданное по умолчанию.

Советы по приготовлению:

Вам будет необходима чаша диаметром 18 см

Картофельный суп с луком-пореем

Ингредиенты:

1 ст.л.оливкового масла или
растительного масла
½ лука, тонко нарезанного
6 шт лука-порея, нарезанного
1 большой картофель, очищенный и
нарезанный
500 мл воды или овощного бульона
75 мл молока или сливок
Соль и перец
Зелёный лук для украшения

Способ приготовления:

Положите масло и лук в прибор.
Нажмите кнопку **Жарка/Быстрое
приготовление** чтобы выбрать
программу **Жарка**. Нажмите **Время
приготовления** и выберите 10 мин с
помощью кнопки **Установка Времени**.
Обжарьте лук 5 мин, помешивая.
Затем добавьте лук-порей и
картофель и всё обжарьте
оставшиеся 5 мин.
Добавьте воду, молоко или сливки.
Нажмите кнопку
Пароварка/Суп/Каша, чтобы выбрать
программу **Суп**.
Готовьте 30 мин - время, заданное
по умолчанию. Когда приготовление
закончится, перемешайте всё до
получения желаемой консистенции.



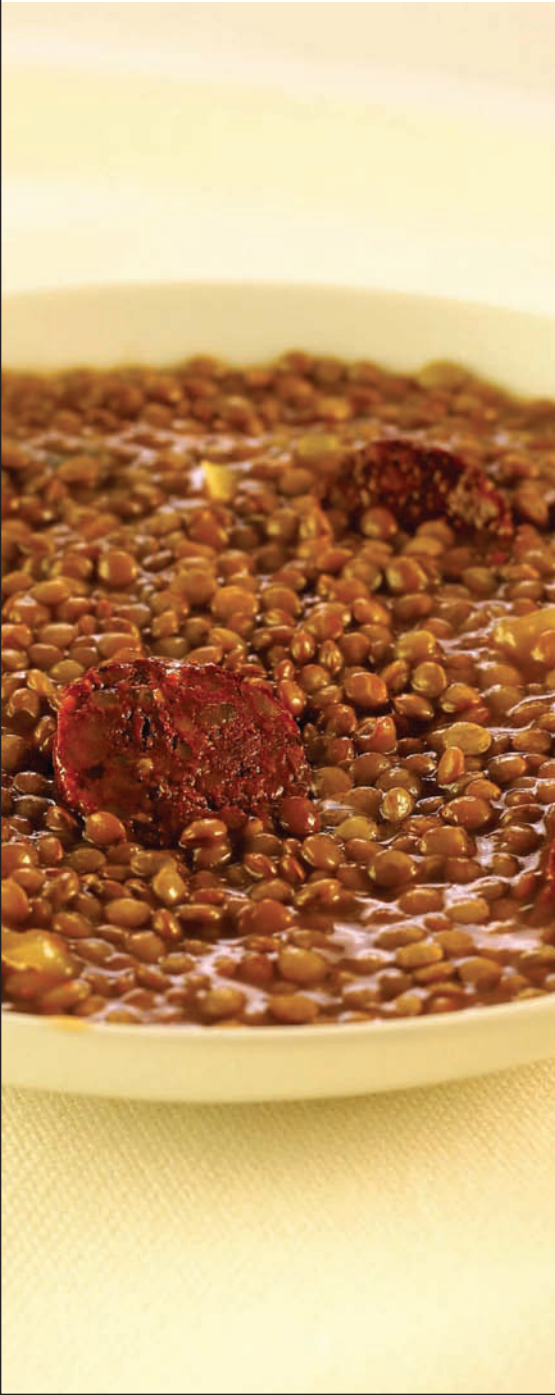
Суп из чечевицы и чоризо

Ингредиенты:

250 гр сушёной чечевицы
1 луковица средней величины
85 гр нарезанных консервированных помидоров
1 картофель средней величины, очищенный и порезанный на куски
1 палка колбасы чоризо, нарезанная кусками
900 мл воды
1 лавровый лист
1 зубчик чеснока
1 ч.л. перца
соль

Способ приготовления:

Поместите все ингредиенты в прибор и приправьте. Нажмите кнопку **Пароварка/Суп/Каша**, чтобы выбрать программу **Суп**. Готовьте 30 мин - время, заданное по умолчанию. Нажмите **Время приготовления** и выберите 1 час с помощью кнопки **Установка Времени**. Закройте крышку. Извлеките лавровый лист перед подачей на стол.



Борщ

Ингредиенты:

2 л воды
400 гр мяса
2шт свеклы (небольшие)
1шт репчатого лука (среднего) - обжарить
1шт моркови (средней) - обжарить
3шт картофеля
400 гр капусты
2-3 зубчика чеснока
1 шт. помидор
1 ч.л. сахара
специи и соль по вкусу

Способ приготовления:

Все ингредиенты нарезать/нашинковать
Положите морковь, свеклу, лук и помидор в прибор. Нажмите кнопку **Жарка/Быстрое приготовление** чтобы выбрать программу **Жарка. Нажмите Время** приготовления и выберете 10 минут с помощью кнопки **Установка времени**. Обжарьте овощи, помешивая. Затем добавьте мясо, нашинкованную капусту, картошку и воду. Закройте крышку. Нажмите кнопку **Пароварка/Суп/Каша**, чтобы выбрать программу Суп. **Нажмите Время** приготовления и выберете 2 часа с помощью кнопки **Установка времени**. После приготовления добавьте измельченный чеснок и зелень и перемешайте.

Советы по приготовлению:

Для получения красивого цвета борща, приготовить настой: часть свеклы натереть на тёрке, залить стаканом горячего бульона, добавить сок 0,5 лимона и до кипения. После окончания приготовления, добавить процеженный бульон в борщ.



Мидии в белом вине

Ингредиенты:

1 ст.л оливкового или растительного масла
½ часть лука, нарезанного
3 зубчика чеснока, нарезанного
165 гр консервированных помидоров , нарезанных
700 гр свежих мидий
90гр белого вина
2 лавровых листа
450 мл воды
соль и перец по вкусу

Способ приготовления:

Поместите масло, лук, чеснок и помидоры в прибор.

Нажмите кнопку **Жарка/Быстрое приготовление** для того, чтобы выбрать программу **Жарка**.

Нажмите кнопку **Время приготовления** и выберите 20 мин с помощью кнопки **Установка Времени**.

Проварив ингредиенты 10 мин, добавьте промытые мидии, вино, лавровый лист и воду. Оставшиеся 10 мин варки готовьте блюдо с закрытой крышкой.



Рагу из овощей

Ингредиенты:

2 луковицы, нарезанные
2 баклажана, нарезанных
2 красных перца, нарезанных
2 цукини, нарезанных
2 ч.л. оливкового или
растительного масла
400 гр консервированных
помидоров, нарезанных
горсть тмина
соль и перец

Способ приготовления:

Поместите все ингредиенты в прибор: масло, помидоры, тмин, соль и перец. Нажмите кнопку

Жарка/Быстрое приготовление для того, чтобы выбрать программу Жарка.

Нажмите **Время приготовления** и выберите 30 мин с помощью кнопки

Установка Времени.

Закройте крышку.

Периодически помешивайте блюдо.





Брокколи с лимонным соусом

Ингредиенты:

500гр брокколи,
щепотка соли

Соус:

2 ч.л лимонного сока

2 ч.л. оливкового или растительного
масла

Способ приготовления:

Поместите паровую тарелку в прибор и заполните водой ниже уровня дна тарелки. Положите брокколи на тарелку. Закройте крышку. Нажмите кнопку

Пароварка/Суп/Каша, чтобы выбрать программу **Пароварка**.

Готовьте 30 мин - время, заданное по умолчанию.

Для приготовления соуса, положите все ингредиенты для соуса в отдельный сосуд и перемешайте.

ПЛОВ

Ингредиенты:

3 ст.л. растительного масла
400-500 г баранины/свинины или
800-1000 г курицы/индейки
2 шт моркови
2 шт лука
3 стакана риса
6 стаканов воды/бульона
Соль, специи по вкусу

Приготовление:

Налейте в чашу прибора 3 ст.л масла, положите нарезанные мясо/птицу, соль, специи, перемешайте. Нажмите кнопку **ЖАРКА/Быстрое** приготовление, чтобы выбрать режим ЖАРКА. Нажмите Время приготовления и выберите 30 мин с помощью кнопки **Установка времени**. Обжарьте мясо/птицу 20 минут, периодически помешивая. Добавьте нарезанные лук, морковь, перемешайте и жарьте оставшиеся 10 минут. Добавьте в чашу рис, воду/бульон, соль. Нажмите на кнопку «Спагетти/рис», чтобы выбрать программу «Рис». Блюдо будет готово через 40 минут.



Курица с овощами

Ингредиенты:

1 ч.л.оливкового или растительного масла
½ часть зелёного перца, нарезанного
1 средняя луковица,
130 гр консервированных помидоров , нарезанных
300 гр куриного мяса, нарезанного небольшими кусками
270 гр продолговатого риса
70 гр мороженого/свежего зелёного горошка
270 мл куриного/овощного бульона
пучок шафрана, щепотка соли
пучок петрушки

Способ приготовления:

Поместите перец, лук, помидоры, курицу и масло в прибор. Нажмите кнопку **Жарка/Быстрое приготовление** для того, чтобы выбрать программу **Жарка**. Нажмите кнопку **Время приготовления** и выберите 10 мин с помощью кнопки **Установка Времени**. Периодически помешивайте содержимое. Добавьте рис, горошек, шафран, бульон, соль. Закройте крышку. Нажмите кнопку **Спагетти/Рис**, чтобы выбрать программу **Рис**. Блюдо будет готово через 40 минут. Перед подачей на стол украсьте его петрушкой.





Курица с мёдом и лимоном

Ингредиенты:

1 кг куриных крыльев

Соус:

Мелкорубленая цедра одного лимона

40 мл лимонного сока

180 мл мёда

1 ч.л. корицы

2 ч.л. соевого соуса

Способ приготовления:

Поместите все ингредиенты соуса в отдельную чашу и перемешайте.

Положите куриные крылья в соус и замаринуйте их 30 мин в холодильнике. Поместите крылья в прибор и закройте крышку. Нажмите кнопку **Выпечка** и выберите программу **Выпечка**. Периодически переворачивайте крылья.

Через 20 мин влейте остаток соуса и продолжайте готовить до конца 45-минутной программы.

Креветки с рисом

Ингредиенты:

1 ч.л. оливкового или растительного масла
1 луковица порезанная
1 зубчик чеснока
175 гр креветок
1 лавровый лист
180 гр консервированных помидоров ,
нарезанных
200 гр продолговатого риса
70 гр мороженого/свежего
зелёного горошка
360 гр куриного/овощного бульона

Способ приготовления:

Поместите масло, лук и чеснок в прибор.

Нажмите кнопку **Жарка/Быстрое приготовление** с тем, чтобы выбрать программу **Жарка**. Нажмите **Время приготовления** и выберите 20 мин с помощью кнопки **Установка Времени**. Через 10 мин добавьте креветки, лавровый лист и помидоры.

Продолжайте готовить в программе **Жарка** в течение оставшихся 10 мин.

Периодически помешивайте блюдо во время жарки. Затем добавьте рис, горошек и бульон. Закройте крышку.

Нажмите кнопку **Спагетти/Рис**, чтобы выбрать программу **Рис**.

Блюдо будет готово через 40 минут.





Морской окунь, запечённый с белым вином

Ингредиенты:

2 морских окуня
соль, перец и укроп
по вкусу
сок 1-го лимона
2 ст.л. оливкового или
растительного масла
1 картофель среднего размера
1 луковица средней величины
180 мл белого вина
180 мл воды

Способ приготовления:

Вымойте рыбу и приправьте солью, перцем, укропом и лимонным соком. Влейте 1 ст. л. масла в прибор. На дно положите картофель, следующий слой – лук, сверху рыбу. сбрызните рыбу 1 ст.л. масла. Добавьте вино и воду. Закройте крышку. Нажмите кнопку **Выпечка** и выберите программу **Выпечка**. Блюдо будет готово через 40 минут – время, заданное по умолчанию.

Спагетти карбонара

Ингредиенты:

1 ст.л. оливкового или растительного масла
½ часть луковицы, нарезанная
1 зубчик чеснока
200 гр спагетти
100 гр бекона
180 гр 20%-ных сливок
540 мл воды
соль и перец

Способ приготовления:

Налейте масло в прибор. Добавьте нарезанный бекон, лук, чеснок, сливки. Нажмите кнопку **Жарка/Быстрое приготовление** чтобы выбрать программу **Жарка**. Нажмите **Время приготовления** и выберите 10 мин с помощью кнопки **Установка Времени**. Периодически помешивайте блюдо во время жарки. Разломайте спагетти на две части, поместите в прибор с остальными ингредиентами, влейте воду. Перемешайте ингредиенты. Закройте крышку. Нажмите кнопку **Спагетти/Рис**, чтобы выбрать программу **Спагетти**.

Советы по приготовлению:

Важно, чтобы вода покрыла спагетти и ингредиенты соуса - излишняя жидкость будет поглощена продуктами во время приготовления.



Спагетти с помидорами и оливками

Ингредиенты:

Небольшое количество чёрных оливок (без косточек)

1 цукини среднего размера,
630 мл воды

100 гр нарезанных
консервированных помидоров

½ часть средней
луковицы, нарезанной

1 зубчик чеснока

1 лавровый лист

250 гр спагетти

соль по вкусу

Способ приготовления:

Положите все ингредиенты в прибор. Закройте крышку. Нажмите кнопку **Спагетти/Рис**, чтобы выбрать программу **Спагетти**.

Советы по приготовлению:

Важно, чтобы вода покрыла спагетти и ингредиенты соуса - излишняя жидкость будет поглощена продуктами во время приготовления.



Миндальный торт

Ингредиенты:

3 яйца среднего размера
75 гр масла
140 гр муки
1 ч.л. разрыхлителя
120 гр сахара
75 гр молотого миндаля

Способ приготовления:

В большой посуде взбейте масло и сахар пока масса не станет однородной текстуры, добавьте яйца, постоянно взбивая массу. Потом добавьте просеянную муку, разрыхлитель и миндаль. Смажьте маслом дно и внутреннюю часть чаши и влейте содержимое. Закройте крышку. Нажмите кнопку **Выпечка** и выберите программу **Выпечка**.

Торт будет готов через 45 минут - время, заданное по умолчанию.

Перед тем как извлечь торт, дайте ему остыть.



Банановый торт

Ингредиенты:

120 гр масла
180 гр сахара
2 яйца
225 гр муки
2 перезрелых банана

Способ приготовления:

Взбейте масло с сахаром до получения кремообразной текстуры. Добавьте яйца и перемешайте. Просейте муку и добавьте в массу. Добавьте бананы. Смажьте маслом дно и внутреннюю часть чаши и влейте содержимое.

Закройте крышку. Нажмите кнопку

Выпечка и выберите программу **Выпечка**.

Торт будет готов через 45 минут - время, заданное по умолчанию.

Перед тем как извлечь торт, дайте ему остыть.



Крем–карамель

Ингредиенты:

500 мл молока
4 яйца среднего размера
125 гр сахара
60 гр светлой патоки

Способ приготовления:

Вскипятите молоко. Отдельно взбейте яйца, постепенно добавляя сахар. Постепенно добавляйте молоко, пока содержимое не получится густым и пенистым. Смажьте дно и бока чаши патокой и добавьте массу. Покройте чашу плёнкой внутри. Поместите чашу в прибор, и заполните прибор водой до половины наружной стороны чаши. Закройте крышку. Нажмите кнопку **Пароварка/Суп/Каша**, чтобы выбрать программу **Пароварка**. Готовьте 30 мин - время, заданное по умолчанию. Оставьте содержимое в чаше до полного охлаждения.

Советы по приготовлению:

Вам будет необходима чаша диаметром 18 см.

Для каждого рецепта, количество и размер ингредиентов Вы можете регулировать сами, по Вашему вкусу

