

PHILIPS

Multicooker

Recipe book



Будьте готовы изменить свой подход к приготовлению блюд!

Поздравляем! Теперь у вас есть новая мультиварка Philips, которая поможет вам совершенствовать кулинарное мастерство и упростит вашу жизнь. Впечатляйте семью и друзей разнообразными аппетитными блюдами даже в те напряжённые дни, когда так мало времени! Благодаря автоматизации приготовления блюд, все кухонные заботы легко впишутся в ваш распорядок дня. Выбирайте любую из 60 программ, которые есть в новой мультиварке Philips, и начинайте творить чудеса кулинарного искусства на вашей кухне!

Станьте мастером соте

Готовьте ароматные и хрустящие блюда, как профессионал, с помощью функции соте.

Медленное приготовление для нежных мясных блюд

В холодные дни нет ничего лучше, чем насладиться горячим вкусным ужином. Используйте программу медленного приготовления, чтобы сделать изумительное томленное мясо, настолько нежное, что тает во рту. В мультиварке есть две программы медленного приготовления: при высокой температуре (90°C) и более медленная, при низкой температуре (75°C), для идеального результата.

Выпекайте лучше и разнообразнее

Вам понравится, как легко выпекать хлеб, торты и десерты, готовить блюда на пару и даже сливочные йогурты. И всё это — в одной универсальной чаше! С новой мультиваркой Philips вы сможете поддерживать приготовленное блюдо теплым до 12 часов или быстро подогреть его в чаше.

Используйте программы приготовления

Мы знаем, что вы хотите приготовить, поэтому разработали 5 предустановленных программ для приготовления основных блюд. Готовьте с помощью специальных программ приготовления вкусного супа, рассыпчатого риса, молочной каши, фасоли, голубцов или домашнего йогурта, просто нажмите соответствующую кнопку.

Надеемся, что вам понравятся яркие кулинарные впечатления с Philips!



Приготуйтеся до змін – віднині готуйте їжу по-новому!

Вітаємо! Ставши власником мультиварки Philips, ви переходите на новий рівень приготування їжі, і відтепер ви по-справжньому відчуєте легкість життя. Навіть у напружені дні, коли не вистачає часу на приготування їжі, ви зможете здивувати рідних та друзів безліччю смачних і корисних страв. Завдяки новій мультиварці Philips час, проведений на кухні за приготуванням, уже закладено у ваш звичний графік, і ніякі складні рецепти більше не відберуть у вас жодної дорогоцінної хвилини. Виберіть одну з 60 програм, доступних у новій мультиварці Philips, і почніть творити магію на кухні.

Програма Соте – справжнє відкриття

Смажте або готуйте з програмою Соте, як профі – без швидкого розігріву – це зробить страви ще смачнішими та хрусткішими.

Готуйте ніжні м'ясні страви, як у печі

Що може бути краще у холодну пору року, ніж добрий обід і насолода від ситних та смачних страв! Використовуйте програму приготування Як у печі, завдяки якій навіть найжорсткіше м'ясо протушкується так, що його шматочки будуть танути в роті. Мультиварка Philips пропонує два режими приготування Як у печі: за високої температури (90 C) або за низької температури при повільному приготуванні (75 C) – що забезпечить найкращі результати.

Випікайте краще і більше

Ви будете приголомшені тим, як легко випікати хліб, пироги та десерти, а також готувати на парі або навіть робити ніжні йогурти власноруч. Все в одній ємності! З новою мультиваркою Philips у вас також з'являється можливість тримати приготовані страви теплими протягом 12 годин або швидко розігрівати страви за допомогою режиму 3D-підігріву.

Спеціальні програми

Ми знаємо, що ви хочете готувати найбільше, тож підготували 5 спеціальних автоматично встановлених програм, за допомогою яких буде легко готувати супи, розсипчастий рис, каші з кремовою консистенцією; є також ідеально налаштовані режими для бобових і овочів, голубців і домашнього йогурту.

Сподіваємося, вам сподобається нова кулінарна пригода з Philips!



Пригответе се да промените начина, по който готвите!

Честито! Като нов собственик на Philips мултикукър, можете да впечатлите семейството и приятелите си с много вкусни ястия, дори в напрежени дни, когато нямате достатъчно време. Изберете една от 60-те програми, налични с вашия нов мултикукър Philips, и започнете да създавате магия в кухнята.

Превърнете се в майстор на сотирането и пърженето

Пържете или сотирайте като професионалист със съда ни с бързо 3D нагряване за по-вкусни и хрупкави ястия.

Бавно готвене на крехки меса

В по-студените дни няма нищо по-хубаво от това да седнете за вечеря и да се насладите на обилни и вкусни ястия. Можете да използвате функцията за бавно готвене, за да сготвите дори и най-твърдите парчета месо, които да се топят в устата. Ние ви даваме две различни програми за бавно готвене: висока температура (90 градуса) или ниска при 75 градуса за перфектно съобразени резултати.

Печете по-добре и повече

Ще ви хареса и колко лесно е да печете хляб, сладкиши и десерти, да пригответе храна на пара или дори да правите кремообразни кисели млека. Всичко в един съд! С новия Philips мултикукър ви даваме и възможността да подгрявате храната топла до 12 часа, както и бързо да претопляте, като използвате нашия 3D нагревателен съд.

Специални програми

Ние знаем какво искате да готвите и сме подготвили 5 предварително зададени програми, за да ви дадем лесен достъп до супи, пухкав ориз, кремообразна каша/попара, перфектната програма за боб и бобови растения, зелени сарми и домашно приготвено кисело мляко.

Надяваме се да се насладите на новото си кулинарно приключение с Philips мултикукър!



Pregătește-te să transformi felul în care gătești!

Felicitări! În calitate de proaspăt deținător al unui Philips Multicooker, poți aduce arta culinară la un alt nivel, iar Philips Multicooker îți va face viața mai ușoară. Impresionează-ți familia și prietenii cu numeroase mese apetisante, chiar și în zilele agitate, când nu ai prea mult timp la dispoziție. Datorită noului Philips Multicooker, acum poți face loc gătitului în programul tău, în loc să îți planifici timpul în funcție de rețetă. Alege unul dintre cele 60 de programe disponibile pentru noul tău Philips Multicooker și începe să faci magie în bucătărie.

Devino un star al soteurilor

Rumenește sau sotează ca un profesionist, fără oală cu încălzire rapidă, iar astfel vei prepara mâncăruri mai savuroase și mai crocante.

Gătește lent ca să obții preparate cu carne fragedă

În zilele mai reci, nimic nu este mai bun decât să te așezi la masă și să te bucuri de mâncăruri copioase și delicioase. Poți folosi funcția de gătit lentă pentru a frăgezi chiar și cele mai tari bucăți de carne din tocăniță sau mâncăruri care presupun călire și înăbușire, până ajung să se topească în gură. Îți oferim două programe diferite de gătit lentă: temperatură ridicată (90 de grade) sau temperatură scăzută cu gătit lentă la 75 de grade pentru rezultate pe măsură.

Vei coace mai bine și mai mult

La fel de mult îți va plăcea și să coci ușor pâine, prăjituri și deserturi, să prepari alimente la abur sau chiar iaurturi cremoase. Totul într-un singur vas! Cu noul Philips Multicooker îți oferim, de asemenea, posibilitatea de a păstra mâncarea caldă până la 12 ore și de a o reîncălzi rapid, folosind oala noastră de încălzire 3D.

Senzație specializată

Știm ce dorești să gătești și am pregătit 5 programe specializate presetate pentru a-ți oferi acces ușor la: orez pufos, terci cremos, programul perfect pentru fasole și leguminoase, sarmăluțe și iaurt de casă.

Sperăm să te bucuri de noua aventură culinară Philips!



Připravte se na jiný způsob vaření!

Gratulujeme! Jako nový majitel vaříče Philips Multicooker můžete své vaření posunout na vyšší úroveň a přitom vám to usnadní život. Udělejte dojem na rodinu a přátele mnoha lahodnými jídly, a to i v hektických dnech, kdy máte málo času. Nyní můžete díky svému novému Philips multicookeru přizpůsobit vaření vašemu rozvrhu místo organizování času kolem receptu. Vyberte si jeden z 60 programů, které jsou k dispozici pro váš nový multicooker Philips, a začněte v kuchyni kouzlit.

Staňte se sauté expertem

Smažte nebo restujte jako profesionál bez rychlého ohřevu hrnce pro chutnější a křupavější pokrmy.

Pomalé vaření pro jemné masové pokrmy

V chladnějších dnech není nic lepšího, než si sednout k večeři a vychutnat si vydatná a lahodná jídla. Funkci pomalého hrnce můžete použít ke změknutí i těch nejtvrdších kusů masa, které se po uvaření rozpouští v ústech. Nabízíme dva různé programy pro pomalé vaření: vysoká teplota (90 stupňů) nebo nízká a pomalá (75 stupňů) pro dokonale přizpůsobené výsledky.

Pečte lépe a více

Zamilujete si také, jak snadné je péct chleba, dorty a zákusky, pokrmy v páře nebo dokonce smetanové jogurty. Vše v jednom hrnci! S novým multicookerem Philips vám také dáváme možnost udržet jídlo teplé až 12 hodin a také rychle ohřát pomocí našeho 3D ohřívacího hrnce.

Specializované programy

Víme, co chcete vařit, a připravili jsme 5 specializovaných přednastavených programů, které vám usnadní rozhodování – polévky, nadýchaná rýže, krémová kaše, perfektní program na fazole a luštěniny, zelné rolky a domácí jogurt.

Doufáme, že si své nové kulinářské dobrodružství s Philips užijete!



Olge valmis viima oma toiduvalmistamise oskused uuele tasemele!

Õnnitlused! Philipsi multmanikeetja uue omanikuna saate viia oma toiduvalmistamise järgmisele tasemele, muutes samal ajal ka oma elu lihtsamaks. Avaldage perele ja sõpradele muljet paljude isuäratavate roogadega isegi nendel päevadel, kus toidu tegemiseks aega napib. Nüüd saate sobitada toiduvalmistamise oma ajakavaga ja mitte planeerida oma aega retseptide järgi. Vali 60 programmi vahel mida teie uus Philips Multicooker pakub, ja hakake köögis maagiat looma.

Saa köögisensatsiooniks

Praadige või pruunistage nagu professionaal ning valmista maitsvamaid ja krõbedamaid roogasid veel lihtsamini.

Aeglaselt küpsetamine hõrkudeks liharoogadeks

Külma ilmaga pole midagi paremat kui istuda õhtusöögilaua taha ja nautida toekaid ja maitsvaid roogasid. Võite kasutada haudepoti funktsiooni, et isegi kõige raskemini valmistatavast lihalõigust suussulavad palad saada. Pakume teile kahte erinevat programmi aeglaseks küpsetamiseks: kõrgel ja aeglasel temperatuuril (90 kraadi) või madalal ja aeglasel temperatuuril (75 kraadi), et saavutada täiuslik ja soovidele vastav tulemus.

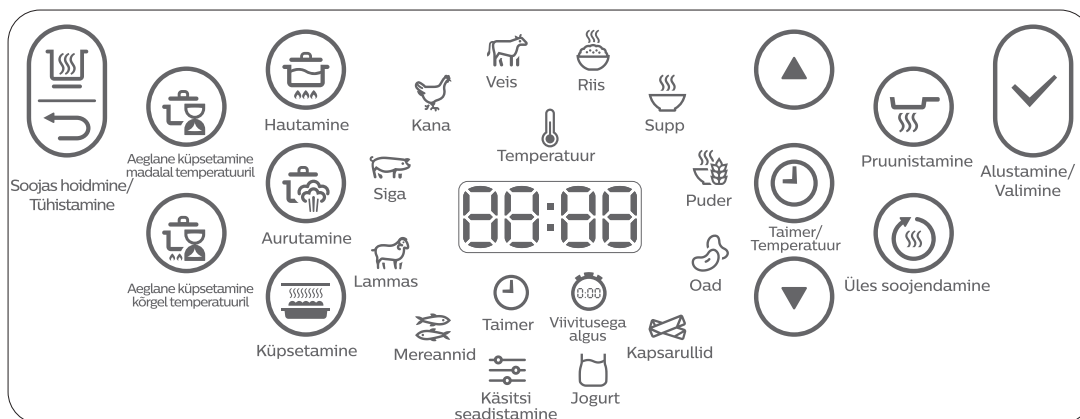
Küpsetage rohkem ja paremini

Hakkate armastama seda, kui lihtne on küpsetada leiba, kooke ja magustoite, aurutada või valmistada isegi kreemjaid jogurteid. Kõike seda ühes potis! Uue Philipsi Multicookeriga on teil ka võimalik hoida toitu soojana kuni 12 tundi ja toitu ka kiiresti üles soojendada, kasutades meie 3D-soojenduspoti.

Isikupärastatud maitset

Me teame, mida soovite valmistada ja oleme selleks koostanud 5 spetsiaalset eelseadistatud programmi, mis võimaldavad teil hõlpsasti valida koheva riisi, maitsvate suppide, kreemja pudru, ideaalsete ubade ja kaunviljade, kapsarullide, koduse jogurti ja erinevate suus sulavate liharoogade vahel.

Loodame, et naudite oma uue Philipsi Multicookeriga kulinaarseid seiklusi!



Itt az idő a főzési szokásainak megváltoztatására!

Gratulálunk! A Philips multifunciós főzőkészülék tulajdonosaként magasabb szintre emelheti a főzést, és megkönnyítheti a saját életét. Nyűgözze le családját és barátait számos ínycsiklandó étellel, még a mozgalmasabb napokon is, amikor nincs annyi ideje. Az új Philips multifunciós főzőkészüléknek köszönhetően ahelyett, hogy egy recept köré tervezné az idejét, a főzést a saját ütemtervéhez igazíthatja. Válasszon egyet az új Philips multifunciós főzőkészülékben elérhető 60 program közül, és kezdjen el varázsolni a konyhában.

Váljon a párolás mesterévé!

Süssön vagy pároljon profi módon serpenyő nélkül az ízesebb és ropogósabb ételekért.

Főzzön lassan, hogy omlós húst kapjon

Hidegebb napokon semmi sem jobb, mint leülni vacsorázni, és kiadós, ízletes ételeket fogyasztani. A lassú főzés funkcióval még a legkeményebb, legrágósabb húsokat is vajpuhára puhíthatja. Két különböző programot kínálunk a lassú főzéshez: magas hőmérsékleten (90 fok) vagy lassabban, alacsony hőfokon (75 fok) a tökéletesen testreszabott eredmények érdekében.

Süss jobban és többet!

Azt is imádni fogja, hogy milyen egyszerűen tud kenyeret, süteményt és desszertet készíteni, párolni vagy akár krémes joghurtokat is készíteni. Mindent egy edényben! Az új Philips multifunciós főzőkészülékkel arra is lehetőséget adunk, hogy 12 órán keresztül melegen tartsa az ételt, vagy akár gyorsan felmelegítse 3D fűtőedényünk segítségével.

Speciális programok

Tudjuk, mit szeretne főzni, és 5 speciális, előre beállított programot készítettünk el, amelyekkel megkönnyítjük az életét, ezek a levesek, puha rizs, krémes zabkása, a tökéletes program babhoz és hüvelyesekhez, töltött káposztához és házi joghurthoz.

Reméljük, hogy élvezni fogja új Philips kulináris élményét!



Laiks mainīt gatavošanas ieradumus!

Apsveicam! Ar jauno Philips Multicooker gatavošana notiek pavisam citā līmenī, atvieglojot Tavu ikdienu. Pārsteidz ģimeni un draugus ar gardām maltītēm pat aizņemtākajās dienās, kad gatavošanai nav laika! Tagad, pateicoties jaunajam Philips Multicooker, gatavo, kad Tev ērtāk, nevis pielāgojot savu laiku maltītes gatavošanas

Prasmīga cepšana nelielā taukvielu daudzumā

Fritē un cep nelielā taukvielu daudzumā ātri uzkarstošajā katlā kā īsts profesionālis, radot aromātiskākus un kraukšķīgākus ēdienus.

Lēni gatavoti maigi gaļas ēdieni

Vēsās dienās ir tik jauki sēdēt pie vakariņu galda un baudīt gardus ēdienus. Ar lēnās gatavošanas funkciju vari padarīt maigus pat sīkstākos gaļas gabalus, lai tie burtiski kustu mutē. Piedāvājam divas lēnās gatavošanas programmas: augstas (90 grādi) un zemas (75 grādi) temperatūras, kas ļaus lēnām pagatavot lieliskus ēdienus.

Cep labāk un vairāk

Tev noteikti patiks, cik viegli būs izcept maizi, kūkas un pagatavot desertus, tvaicēt produktus vai pat radīt krēmīgus jogurtus. Un tas viss iespējams, izmantojot vienu katlu! Ar jauno Philips Multicooker Tev būs arī iespēja saglabāt ēdiena siltu līdz pat 12 stundām un, izmantojot mūsu 3D karsēšanas katlu, ātri to atkal uzkarst.

Īpašas gatavošanas programmas

Mēs zinām, ko Tev patīk gatavot, un esam sagatavojuši piecas iepriekš iestatītas programmas, kas ļaus viegli radīt gardas zupas, irdenus rīsus, tumīgas putras, ideāli pagatavotas pupas un pākšaugus, kāpostu tīteņus un jogurtus.

Ceram, ka izbaudīsi jauno Philips kulināro piedzīvojumu!



Pasiruoškite pakeisti savo maisto gaminimo būdą!

Sveikiname! Tapę naujuoju „Philips Multicooker“ viryklės savininku, galėsite pagerinti maisto ruošimo įgūdžius, o tai palengvins ir jūsų gyvenimą. Padarysite įspūdį šeimai ir draugams su daugybe gardžių patiekalų, net ir įtemptomis dienomis, kai trūksta laiko. Naudodami naująją „Philips Multicooker“ viryklę, dabar galite derinti maisto ruošimą prie savo dienos tvarkės, užuot planavę laiką pagal receptą. Pasirinkite vieną iš 60 programų, kurias galima naudoti su naująja „Philips Multicooker“, ir pradėkite kurti stebuklus virtuvėje.

Tapkite virtuvės sensacija

Kepkite ar troškinkite kaip profesionalas su greitai kaistančiu puodu, kad patiekalai būtų aromatingesni ir traškesni.

Lėtai ruoškite minkštus mėsos patiekalus

Šaltesnėmis dienomis nėra nieko geriau, kaip susėsti vakarienės ir mėgautis sočiais ir gardžiais patiekalais. Naudodami lėtosios viryklės funkciją galite suminkštinti net kiečiausius troškintos ar troškintos mėsos gabalus, kurie tiesiog tirps burnoje. Siūlome dvi skirtingas lėto maisto gaminimo programas: Aukštoje temperatūroje (90 laipsnių) arba žemoje temperatūroje (75 laipsnių) ir lėtai, kad patiekalai būtų idealūs.

Kepkite skaniau ir geriau

Jums patiks lengvai kepti duoną, pyragus ir desertus, virti maistą garuose ar net gaminti kreminius jogurtus. Viskas viename puode! Su naująja „Philips Multicooker“ virykle taip pat suteikiame galimybę išlaikyti maistą šiltą iki 12 valandų ir greitai pašildyti, naudojant mūsų 3D kaitinimo puodą.

Ypatingos maisto gaminimo programos

Mes žinome, ką norite gaminti, ir parengėme 5 specializuotas iš anksto nustatytas programas, kad galėtumėte lengvai virti sriubas, purius ryžius, kremines košes, gaminti pupelių ir ankštinių daržovių patiekalus, balandėlius ar naminį jogurtą.

Tikimės, kad mėgausitės naujuoju „Philips“ kulinariniu nuotykiu!



Przygotuj się na zmianę sposobu gotowania!

Gratulacje! Jako nowy właściciel multicookera firmy Philips przeniesiesz swoje gotowanie na wyższy poziom. Zachwyć rodzinę i przyjaciół wieloma pysznymi daniami, nawet w te ciężkie dni, gdy brakuje Ci czasu. Teraz dzięki nowemu multicookerowi firmy Philips możesz dopasować gotowanie do swojego planu dnia, zamiast planować czas wokół przepisu. Wybierz jeden z 60 programów dostępnych w nowym multicookerze, naciśnij przycisk i ciesz się smakiem ulubionych potraw.

Podsmażanie – prawdziwe odkrycie

Smaż lub gotuj sauté jak profesjonalista bez konieczności szybkiego nagrzewania garnka, aby uzyskać bardziej aromatyczne i chrupiące potrawy.

Wolne gotowanie dla delikatnych dań mięsnych

W chłodniejsze dni nie ma nic lepszego, niż delektowanie się domowymi i pysznymi daniami. Możesz użyć funkcji wolnego gotowania, aby nadać miękkości nawet najtwardszym rodzajom mięsa i sprawić, że będzie rozpływało się w ustach. Multicooker Philips oferuje dwa różne programy do wolnego gotowania: w wysokiej (90 C) lub niskiej (75 C) temperaturze, aby uzyskać idealne rezultaty

Piecz lepiej i więcej

Pokochasz również łatwość, z jaką możesz piec chleb, ciasta i desery, gotować potrawy na parze, a nawet przyrządzać kremowe jogurty. Wszystko w jednym urządzeniu! Nowy multicooker firmy Philips umożliwia utrzymywanie ciepła potraw nawet do 12 godzin, a także ich szybkie odgrzewanie dzięki funkcji podgrzewania garnka 3D.

Dedykowane programy

Multicooker Philips zawiera 5 dedykowanych programów z wstępnymi ustawieniami: do zup, puszystego ryżu, kremowej owsianki, gotowania fasoli i warzyw strączkowych, gołąbków i domowego jogurtu.

Mamy nadzieję, że spodoba Ci się Twoja nowa kulinarna przygoda z marką Philips!





Куриный суп

Простой традиционный суп, который согреет вас в холодный день.

Ингредиенты:

1 целая курица, разрезанная на куски	6 морковей среднего размера, нарезанные кружочками толщиной 1 см
8 стаканов воды	1 ст. л. томатной пасты
Соль по вкусу	2 ст. л. растительного масла
1 луковица среднего размера, тонко нарезанная	150 г лапши
½ стебля сельдерея, нарезанного кубиками	Петрушка для сервировки
4 зубчика чеснока, размятые	

Приготовление

Выберите режим Cote и установите таймер на 5 минут. Обжарьте на масле лук. Через 3 минуты после начала обжарки добавьте к луку чеснок и томатную пасту.

После завершения программы добавьте кусочки курицы, морковь, сельдерей и соль. Залейте водой. Выберите программу приготовления супа и установите таймер на 70 минут.

После завершения программы осторожно достаньте кусочки курицы. Измельчите их с помощью вилок, верните в чашу и добавьте лапшу. Выберите режим Cote и установите таймер на 10 минут. Готовый суп подавайте, украсив каждую порцию нарезанной петрушкой.

Курячий суп

Традиційний простий рецепт страви, яка зігріє у холодні дні.

Інгредієнти:

1 ціла курка (нарізати шматочками)	пласкою поверхнею ножа)
8 склянок води	6 середніх морквин (нарізати слайсами завтовшки 1 см)
Кам'яна сіль за смаком	1 ст. л. томатної пасты
1 середня цибулина (нарізати тонкими слайсами)	2 ст. л. олії
½ головки селери (нарізати кубиками)	150 г локшини
4 зубчики часнику (подавити	Петрушка для подачі

Приготування:

Виберіть в Меню програму Cote та встановіть Таймер на 5 хвилин. Налийте олію і обсмажте в ній цибулю протягом 3 хвилин, на останніх 2 хвилинах додайте часник і томатну пасту.

Додайте нарізані курятину, моркву, селеру та посоліть. Залийте водою. Виберіть в Меню програму Суп та встановіть Таймер на 70 хвилин.

Після завершення програми обережно дістаньте шматочки курятини і розділіть м'ясо на волокна за допомогою виделки. Поверніть м'ясо в чашу мультитварки і додайте локшину. Виберіть програму Cote та встановіть Таймер на 10 хвилин. Подавайте курячий суп, прикрасивши свіжою петрушкою.

Пилешка супа

Традиционна бърза рецепта, която ще ви стопли в по-студен ден

Съставки:

1 цяло пиле, нарязано на парчета	с дебелина 1,5 см
8 чаши вода	1 с.л. доматиено пюре
Едра сол на вкус	2 с.л. олио
1 среден лук, тънко нарязан	150 г юфка
½ глава целина, нарязана на кубчета	Мазганоз за сервиране
4 скилидки чесън, счукани	
6 средни моркова, нарязани	

Употребления:

Изберете функцията за соте от менюто и задайте таймера на 5 минути. Добавете олиото и задушете лука за 3 минути, добавете чесъна и доматиеното пюре за последните две.

Добавете парчетата пиле, морковите, главата целина и солта в уреда. Покрийте с вода. Изберете програмата Супа от менюто. Настройте таймера на 70 минути.

След приключване на програмата, извадете внимателно парчетата пиле и накъсайте месото с помощта на вилци. Върнете месото в тенджерата и добавете фидето. Изберете програма за соте и задайте таймера за 10 минути. Насладете се с пресен мазганоз като гарнитура.

Supă de pui

O rețetă tradițională, fără complicații, care te va încălzi în zilele mai reci.

Ingrediente:

1 pui întreg, tăiat bucăți	puțin mai groase de 1 cm
8 cești de apă	1 lingură de pastă de tomate
Sare grunjoasă după gust	2 linguri de ulei
1 ceapă medie, tăiată felii subțiri	150 de grame de tăiței
½ căpățână de țelină, tăiată cubulețe	Pătrunjel pentru servire
4 căței de usturoi, zdrobiți	
6 morcovi medii, tăiați în felii	

Indicații:

Selectează din meniu funcția sotare și setează cronometrul la 5 minute. Adaugă uleiul și sotează ceapa timp de 3 minute, adaugă usturoiul și pasta de tomate în ultimele 2 minute.

Pune în oală bucățile de pui, morcovii, căpățâna de țelină și sarea. Acoperă cu apă. Selectează programul Supă din meniu. Setează cronometrul la 70 de minute.

După terminarea programului, scoate cu grijă bucățile de pui și mărunțește carnea cu ajutorul unei furculițe. Pune la loc carnea în oală și adaugă tăiței. Selectează programul sotare și setează cronometrul la 10 minute. Savurează cu pătrunjel proaspăt, ca garnitură.

Kuřecí polévka

Tradiční, nenáročný recept, který zahřeje v chladnějších dnech.

Ingredience :

1 celé kuře, nakrájené na kousky	6 středních mrkví, nakrájené 1cm široké kousky
8 šálků vody	1 polévková lžíce rajčatového protlaku
hrubá sůl podle chuti	2 lžíce oleje
1 střední cibule, nakrájená najemno	150 gramů nudlí
½ celeru, nakrájený na kostky	petržel k podávání
4 stroužky česneku, najemno utřené	

Postup:

Z nabídky zvolte funkci sauté a nastavte časovač na 5 minut. Přidejte olej a 1 minutu opékejte cibuli, přidejte česnek a rajčatový protlak a restujte společně další 2 minuty.

Do hrnce přidejte kuřecí kousky, mrkev, celer a sůl. Podlijte vodou. Vyberte si z nabídky program Polévka. Nastavte časovač na 70 minut.

Po dokončení programu opatrně vyjměte kuřecí kousky a roztrhejte maso pomocí vidliček. Vraťte do hrnce maso a přidejte nudle. Zvolte program restování a nastavte časovač na 10 minut. Vychutnejte si s čerstvou petrželkou jako ozdobu.

Kanasupp

Traditsiooniline ja lihtne retsept, mis teeb külmal päeval seest soojaks.

Koostisosad:

1 terve kana, tükkideks lõigatud	paksuste viiludena
2 L vett	1 sl tomatipastat
jämedat sool, maitsestamiseks	2 sl õli
1 keskmise sibul, õhukeselt viilutatud	150 g nuudleid
pool sellerit, kuubikuteks lõigatud	petersell, serveerimiseks
4 purustatud küüslauguküünt	
6 keskmist porgandit, 1.3 cm	

Juhised:

Vali menüüst pruunistamise funktsioon ja seadista taimer 5 minutiks. Lisa õli ja pruunista sibulat 3 minutit, viimase kahe minuti jooksul lisa küüslauk ja tomatipasta. Lisa potti kana, porgand, seller ja sool, kalla peale vesi. Vali menüüst programm „Supp“. Ja seadista taimer 70 minuti peale.

Programmi lõppedes tõsta ettevaatlikult kanatükid välja ja rebi liha kahe kahvliga ribadeks. Tõsta liha potti tagasi ja lisa nuudlid. Vali programm „Pruunistamine“ ja seadista taimer 10 minutile. Kaunista värske peterselliga.



Csirkehúsleves

Hagyományos, egyszerű recept, amely felmelegít egy hidegebb napon.

Hozzávalók:

1 egész csirke, darabokra vágva	tagra szeletelve
8 csésze víz	1 evőkanál paradicsompüré
Ízlés szerint nagyszemű só	2 evőkanál olaj
1 közepes vöröshagyma, vékonyra szeletelve	150 gramm tészta
½ fej zeller, kockára vágva	Petrezselyem a tálaláshoz
4 gerezd fokhagyma, össze-törve	
6 közepes sárgarépa, 1cm vas-	

Elkészítés:

Válasszuk ki a menüből a pirítás funkciót, és állítsuk be az időzítőt 5 percre. Adjuk hozzá az olajat, és pároljuk 3 percig a hagymát, majd adjuk hozzá a fokhagymát és a paradicsompürét.

Adjuk hozzá a csirkedarabokat, a sárgarépát, a zellerfejet és a sót. Fedjük el vízzel. Válasszuk ki a menüből a Leves programot. Állítsuk az időzítőt 70 percre.

A program végeztével óvatosan távolítsuk el a csirkedarabokat, és a húst villákkal aprítsuk fel. Tegyük vissza a húst az edénybe, és adjuk hozzá a tésztát. Válasszuk a pirítás programot, és állítsuk be az időzítőt 10 percre. Friss petrezselyemmel díszítsuk



Vistas zupa

Tradicionāls, viegli pagatavojams ēdiens, kas sasildīs vēsākā dienā.

Sastāvdaļas:

1 vesela vista, sadalīta gabalos	sagriezti 1 cm biezās šķēlītēs
8 mērtrauki ūdens	1 ēdamkarote tomātu pastas
Rupjā sāls pēc garšas	2 ēdamkarotes eļļas
1 vidēja lieluma sīpols,	150 gramī nūdeļu
sagriezts plānās šķēlītēs	Pētersīļi pasniegšanai
½ selerijas galviņas, sagrieztā kubiņos	
4 ķiploka daiviņas, saspiestas	
6 vidēja lieluma burkāni,	

Norādījumi:

Izvēlnē izvēlies funkciju “Cept nelielā taukvielū daudzumā” un uzstādi taimeri uz piecām minūtēm. Pievieno eļļu un apcep sīpolu trīs minūtes, uz pēdējām divām minūtēm pievieno ķiploku un tomātu pastu.

Ieliec katlā vistas gabalus, burkānus, selerijas galviņu un pievieno sāli. Pārlej ar ūdeni. Izvēlnē izvēlies programmu “Zupa”. Uzstādi taimeri uz 70 minūtēm.

Pēc programmas beigām uzmanīgi izņem vistas gabalus un ar dakšiņu saplucini gaļu. Ieliec gaļu atpakaļ katlā un pievieno nūdeles. Izvēlies funkciju “Cept nelielā taukvielū daudzumā” un uzstādi taimeri uz 10 minūtēm. Pasniedz, rotātu ar svaigiem pētersīļiem.

Vištienos sriuba

Tradicinis, nesudėtingas receptas, kuris sušildys šaltesnę dieną.

Ingredientai:

1 višta, supjaustyta gabalėliais	kintos
1,9 l vandens	6 vidutinio dydžio morkos,
Rupios druskos pagal skonį	supjaustytos 1,3 cm storio
1 vidutinio dydžio svogūnas,	griežinėliais
supjaustytas plonais griežinėliais	1 valgomas šaukštas pomidorų pastos
½ saliero galvutės, supjaustytos kubeliais	2 šaukštai aliejaus
4 skiltelės česnako, susmul-	150 gramų makaronų
	Petražolės patiekimui

Gaminimo eiga:

Meniu pasirinkite funkciją „Pakepinti“ ir nustatykite laikmatį 5 minutėms. Įpilkite aliejaus ir 3 minutes pakepinkite svogūną, paskutiniams 2 minutėms sudėkite česnaką ir pomidorų pastą.

Į puodą sudėkite vištienos gabalėlius, morkas, saliero galvutę ir druską. Užpilkite vandeniu. Iš meniu pasirinkite programą „Sriuba“. Nustatykite laikmatį 70 minučių.

Baigę programą atsargiai išimkite vištienos gabalėlius ir šakutėmis atsargiai susmulkinkite mėsą. Vėl sudėkite mėsą į puodą ir sudėkite makaronus. Pasirinkite programą „Pakepinti“ ir nustatykite laikmatį 10 minučių. Mėgaukitės su šviežiomis petražolėmis.

Zupa z kurczaka

Tradycyjny i prosty przepis, który rozgrzeje Cię w chłodniejszy dzień.

Składniki:

1 cały kurczak (pokrojony na kawałki)	6 średnich marchewek (pokrojonych w plastry o grubości ½ cala)
8 szklanek wody	1 łyżka pasty pomidorowej
Gruba sól do smaku	2 łyżki oleju
1 średnia cebula (cienko pokrojona)	150 g makaronu
½ główki selera (pokrojone w kostkę)	Natka pietruszki do podania
4 ząbki czosnku (zmiążdżone)	

Przygotowanie:

Wybierz z menu program Podsmażanie (Sauté) i ustaw Timer na 5 minut. Wlej olej i smaż cebulę przez 3 minuty, dodaj czosnek i koncentrat pomidorowy przez ostatnie dwie.

Dodaj do garnka kawałki kurczaka, marchew, główkę selera i sól. Zalej wodą. Z menu wybierz program Zupa i ustaw Timer na 70 minut.

Po zakończeniu programu wyjmij ostrożnie kawałki kurczaka i rozdrobnij mięso, używając widelca. Włóż mięso z powrotem do garnka i dodaj makaron. Wybierz program Podsmażanie (Sauté) i ustaw Timer na 10 minut. Dodaj świeżą pietruszkę jako dekorację. Smacznego!



Рыбный суп

Сытный суп с ярким вкусом, который напомнит вам о Средиземном море.

Ингредиенты:

5 филе белой рыбы	для маринования рыбы
400 г картофеля, нарезанного кубиками	Петрушка и лимон для сервировки
2 моркови	
2 стебля сельдерея	
4 стакана воды	
Соль и перец по вкусу	
Сушёный орегано, сушёный розмарин и оливковое масло	

Приготовление:

Нарежьте рыбу кусочками размером 3 x 5 см. Посыпьте сушёными травами, залейте оливковым маслом и оставьте мариноваться в холодильнике на 20 минут.

Положите все ингредиенты в чашу, выберите программу Суп и установите таймер на 60 минут. Готовый суп подавайте, украсив каждую порцию петрушкой и дольками лимона.

Рибний суп

Поласуйте середземноморськими смаками, приготувавши цей освіжальний і ситний суп з ніжною текстурою.

Інгредієнти:

5 шт. філе білої риби	маринування риби)
400 г картоплі (нарізати кубиками)	Петрушка і лимон для подачі
2 морквини	
2 стебла селери	
4 склянки води	
Сіль і перець за смаком	
Сушений орегано, оливкова олія і сушений розмарин (для	

Приготування:

Поріжте рибні філе шматочками розміром 3x5 см. Посипте сушеними травами і збризніть оливковою олією, після чого відправте рибу маринуватися в холодильник протягом 20 хвилин.

Покладіть усі інгредієнти разом зі шматочками промаринованої риби в чашу мультиварки, виберіть в Меню програму Суп та встановіть Таймер на 60 хвилин. Подавайте рибний суп зі свіжою петрушкою та скибочками лимону.

BG

Рибена супа

Посетете Средиземно море с тази освежаваща и засищаща, но деликатна супа.

Съставки:

5 филета от бяла риба	не на рибата
400 г картофи, нарязани на кубчета	Магданоз и лимон за сервиране
2 моркова	
2 стръка целина	
4 чаши вода	
Сол и черен пипер	
Сушен риган, зехтин и сушен розмарин за маринова-	

Упътвания:

Нарежете рибните филета на парчета 3 x 5 см. Поръсете със сушените билки и зехтина и оставете рибата в хладилника за 20 минути.

Поставете всички съставки в урега, изберете програма Супа от менюто и задайте таймера за 60 минути. Сервирайте с пресен магданоз и лимон.

RO

Supă de pește

Vizitează Mediterana într-un bol cu această supă răcoritoare și plăcută, dar delicată.

Ingrediente:

5 fileuri de pește alb	nat peștele
400 grame de cartofi, tăiați cuburi	pătrunjel și lămâie pentru servire
2 morcovi	
2 tulpini de țelină	
4 cești de apă	
sare și piper	
oregano uscat, ulei de măsline și rozmarin uscat pentru mari-	

Indicații:

Taie fileurile de pește în bucăți de 3 x 5 cm. Presară condimentele uscate și uleiul de măsline și lasă peștele la frigider timp de 20 de minute.

Pune toate ingredientele în oală, selectează programul Supă din meniu și setează cronometrul la 60 de minute. Se servește cu pătrunjel proaspăt și felii groase de lămâie.

Rybí polévka

Navštivte Středomoří v misce s touto osvěžující a uspokojující, a přesto jemnou polévkou.

Ingredience:

5 filet z bílé ryby	Petržel a citron k podávání
400 gramů brambor, na kostky	
2 mrkve	
2 stonky řapíkatého celeru	
4 šálky vody	
Sůl a pepř	
Sušené oregano, olivový olej a	
sušený rozmarýn na marinování	
ryby	

Postup:

Rybí filety nakrájejte na kousky 3 x 5 cm. Posypte sušenými bylinkami a olivovým olejem a dejte rybu na 20 minut do lednice.

Vložte všechny ingredience do hrnce, z nabídky zvolte program Polévka a nastavte časovač na 60 minut. Podávejte s čerstvou petrželkou a plátky citronu.

Kalasupp

Tehke reis Vahemerele, valmistades seda värskendavat ja kõhtu täitvat, kuid samas mahedat suppi.

Koostisosad:

5 valget kalafileed	marineerimiseks
400 g kartuleid, kuubikuteks lõigatud	petersell ja sidrun, serveerimiseks
2 porgandit	
2 sellerit	
1 L vett	
sool ja pipar	
kuivatatud pune, oliiviõli ja	
kuivatatud rosmariin, kala	

Juhised:

Lõika kalafilee 3 x 5 cm suurusteks tükkideks. Maitsesta kala kuivatatud ürtide ja oliiviõliga ning jäta see 20 minutiks külmkappi seisma.

Tõsta ülejäänud koostisosad potti, vali menüüst programm „Supp“ ja seadista taimer 60 minutiks. Serveeri värsket peterselli ja sidruniiviludega.

Halászlé

Érezze magát a Földközi-tengernél ezzel a frissítő és finom levestel.

Hozzávalók:

5 darab fehér hal filé	pácolásához
400 gramm burgonya kockára	Petrezselyem és citrom a
vágva	tálaláshoz
2 sárgarépa	
2 zeller	
4 csésze víz	
Só, bors	
Szárított oregánó, olívaolaj	
és szárított rozmaring a hal	

Elkészítés:

A halfilét 3x5 cm-es kockákra vágjuk. Szórjuk meg a szárított fűszerekkel és öntsük rá az olívaolajat, és tegyük a halat a hűtőbe 20 percre.

Helyezzünk minden hozzávalót az edénybe, válasszuk ki a Leves programot a menüből, és állítsuk be az időzítőt 60 percre. Friss petrezselyemmel és citromszeletekkel tálaljuk.

Zivju zupa

Baudi Vidusjūras noskaņas ar šo atsvaidzinošo un sātīgo, bet vienlaikus maigo zupu.

Sastāvdaļas:

5 baltās zivs filejas	šanai
400 gramī kartupeļu, sagrieztī	Pētersīļi un citrons pasnieg-
kubiņos	šanai
2 burkāni	
2 seleriju kāti	
4 mētrauki ūdens	
Sāls un pipari	
Kaltēts oregano, olīveļļa un	
kaltēts rozmarīns zivs marinē-	

Norādījumi:

Sagriez zivs filejas 3 x 5 cm gabaliņos. Pārkausi ar kaltētajiem garšaugiem un pārslaki ar olīveļļu. Ieliec zivi uz 20 minūtēm ledusskapī.

Ieliec visas sastāvdaļas katlā, izvēlnē izvēlies programmu “Zupa” un uzstādi taimerī uz 60 minūtēm. Pasniedz ar svaigiem pētersīļiem un citrona daiviņu.

Žuvienė

Aplankykite Viduržemio jūros regioną dubenyje su šia gaivia ir sočia, tačiau švelnia sriuba.

Ingredientai:

5 baltosios žuvies filė gabalėliai	gių aliejus ir džiovinti rozmarinai žuviai marinuoti
400 gramų bulvių, supjaustytų kubeliais	Petražolės ir citrina patiekimui
2 morkos	
2 salierai	
950 ml vandens	
Druska ir pipirai	
Džiovinti raudonėliai, alyvu-	

Gaminimo eiga:

Žuvies filė supjaustykite 3 x 5 cm dydžio gabalėliais. Apibarstykite džiovintomis žolelėmis ir alyvuogių aliejumi ir palikite žuvį šaldytuve 20 minučių.

Sudėkite visus ingredientus į puodą, iš meniu pasirinkite programą „Sriuba“ ir nustatykite laikmatį 60 minučių. Patiekite su šviežiomis petražolėmis ir citrinos skiltelėmis.

Zupa rybna

Ciesz się śródziemnomorskimi smakami, przygotowując tę orzeźwiającą i obfitą zupę o delikatnej konsystencji.

Składniki:

5 filetów z białej ryby	marynowania ryby
400 g ziemniaków (pokrojonych w kostkę)	Natka pietruszki i cytryna do podania
2 marchewki	
2 łydgi selera	
4 szklanki wody	
Sól i pieprz	
Suszone oregano, oliwa z oliwek i suszony rozmaryn do	

Przygotowanie:

Pokrój filety rybne na kawałki o wymiarach 3 x 5 cm. Posyp suszonymi ziołami i oliwą z oliwek i pozostaw rybę w lodówce na 20 minut.

Włóż wszystkie składniki do garnka, wybierz z menu program Zupa i nastaw Timer na 60 minut.

Podawaj ze świeżą natką pietruszki i plastrami cytryny. Smacznego!



Фаршированный перец

Что может быть лучше этой знаменитой закуски! Особенно если у вас остался готовый рис. Вы также можете сделать веган версию, заменив говяжий фарш смесью любимых овощей.

Ингредиенты:

4–6 болгарских перцев, без верхушек и сердцевин	6 зубчиков чеснока, мелко нарезанных
1 мерный стакан варёного белого риса	1 луковица среднего разме- ра, мелко нарезанная
1 ст. л. оливкового масла	1 ч. л. сушёной итальянской приправы (смесь сушёных
450 г говяжьего фарша	орегано, розмарина, базили- ка и петрушки)
4 больших шампиньона, нарезанных дольками	200 мл воды
1 банка (430 г) нарезанных томатов	Соль и перец по вкусу
1 ст. л. томатной пасты	

Приготовление:

Выберите программу Cote и установите таймер на 15 минут. Обжарьте на масле лук и чеснок с томатной пастой в течение 2–3 минут (пока лук не станет прозрачным). Добавьте нарезанные грибы и продолжайте обжарку, пока они не уменьшатся в размере. Добавьте говяжий фарш и хорошо перемешивайте в течение 6 минут. Добавьте итальянскую приправу и томаты. Хорошо перемешивайте до окончания программы, пока смесь не загустеет.

Достаньте смесь из чаши (чашу можно не вытирать). Добавьте в смесь варёный рис и хорошо перемешайте до соединения ингредиентов. Посолите и поперчите по вкусу.

Наполните перцы начинкой и поместите их вертикально в чашу. Налейте в чашу воду.

Выберите режим Выпечка, затем Ручной режим. Установите таймер на 40 минут.

Фаршировані перці

Що може бути краще за цю улюблену для багатьох закуску, особливо якщо залишився рис від приготування інших страв. Однак, цю страву можна зробити і веганською, додавши замість яловичини будь-які овочі, що надасть страві вибухових смаків і ароматів.

Інгредієнти:

4–6 болгарських перців без верхівок і серцевин із насін- ням	6 зубчиків часнику (подріб- нити)
1 склянка відвареного білого рису	1 середня цибулина (подріб- нити)
1 ст. л. оливкової олії	1 ч. л. суміші сушених італій- ських трав (можна приготу- вати самостійно, змішавши
450 г яловичого фаршу	однакову кількість сушеного орегано, розмарину, базиліку
4 великі садові печериці (нарізати шматочками)	і петрушки)
1 банка (430 г) консервованих помідорів (нарізати кубика- ми)	200 г води
1 ст. л. томатної пасти	Сіль і перець за смаком

Приготування:

Виберіть в Меню програму Cote та встановіть Таймер на 15 хвилин. Обсмажте цибулю, часник і томатну пасту в олії протягом кількох хвилин або поки цибуля не стане прозорою. Додайте печериці і продовжуйте готувати, поки вони не зменшаться в розмірі. Додайте яловичий фарш і добре перемішуйте протягом 6 хвилин. Додайте суміш італійських трав та консервовані помідори і добре перемішуйте до завершення програми або поки рідина не зменшиться в об'ємі.

Перекладіть суміш в миску разом із рідиною. Додайте в суміш відварений рис і добре все перемішуйте до утворення фаршу, посоліть і поперчіть за смаком.

Наповніть перці фаршем і викладіть їх в чашу мультиварки, поставивши вертикально. Налийте в чашу воду.

Виберіть в Меню програму Випічка, далі Ручний режим та встановіть Таймер на 40 хвилин.

Пълнени чушки

Какво по-хубаво от това любимо предястие, особено ако ви е останал ориз от предния ден. Можете да ги направите вегански, като премахнете говеждото месо и добавете всякакви зеленчуци към тази експлозия от вкусове.

Съставки:

4-6 чушки, върховете и сърцевините се отстраняват	1 среден лук, смян
1 чаша варен бял ориз	1 ч.л. сушена италианска подправка (равни количества сушен риган, розмарин, босилек и маджаноз)
1 с.л. зехтин	200 мл вода
450 г телешка кайма	Сол и черен пипер
4 големи гъби кремаци, нарязани	
1 консерва (430г) нарязани на кубчета домати	
1 с.л. доматено пюре	
6 скилидки чесън, смлени	

Употребление:

Изберете програма за супа и задайте таймера за 15 минути. Задушете лука, чесъна и доматеното пюре в олио за няколко минути или докато лукът стане прозрачен. Добавете гъбите и продължете да готвите, докато се свият по размер. Добавете телешката кайма и разбъркайте добре за 6 минути. Добавете италианската подправка и консервата с нарязани на кубчета домати и разбъркайте добре, докато течността намалее значително.

Извадете сместа от тенджерата, но не я избърсвайте. Добавете сварения ориз към сместа и разбъркайте добре, за да се смеси всички съставки. Добавете сол и черен пипер на вкус към плънката.

Напълнете чушките със сместа и ги поставете изправени в тенджерата. Изсипете водата в тенджерата. Изберете програма Печене, ръчна настройка и задайте таймера за 40 минути.

Ardei umpluți

Ce poate fi mai bun decât acest fel de mâncare considerat dintotdeauna favorit, mai ales dacă ți-a mai rămas ceva orez prin casă! Îl poți face vegan, eliminând carnea de vită și adăugând tot felul de legume în această bombă de savoare.

Ingrediente:

4-6 ardei grași, fără vârf și miez	1 ceapă medie, tocată mărunt
1 ceașcă de orez alb fiert	1 linguriță de mix italian de condimente (le poți combina acasă: cantități egale de oregano, rozmarin, busuioc și pătrunjel uscate)
1 lingură ulei de măsline	200 grame de apă
450g carne tocată de vită	Sare și piper
4 ciuperci brune mari, tăiate felii	
1 conservă (430g) de roșii tăiate cubulețe	
1 lingură de pastă de tomate	
6 căței de usturoi, tocați mărunt	

Indicații:

Selectează programul sotate și setează cronometrul la 15 minute. Mai întâi sotează ceapa și usturoiul împreună cu pasta de tomate, în ulei, timp de câteva minute sau până când ceapa devine translucidă. Adaugă ciupercile și lasă-le să se gătească până când scad. Adaugă carnea tocată de vită și amestecă bine timp de 6 minute. Adaugă mixul italian de condimente și conserva de roșii tăiate cubulețe și amestecă bine în timpul rămas sau până când lichidul s-a redus semnificativ.

Scoate amestecul din oală, dar nu o șterge. Adaugă orezul fiert și amestecă bine, pentru a combina toate ingredientele. Pune sare și piper după gust când aproape ai terminat de amestecat.

Umple ardeii cu amestecul și pune-i în poziție verticală în oală. Toarnă apa în oală. Selectează programul Coacere, manual și setează cronometrul la 40 de minute.

Plněné papriky

Co je lepší než tento oblíbený předkrm, zvláště pokud vám zbyde rýže. Můžete je udělat veganské, pokud vyjmete hovězí maso a přidáte do této bomby všechny druhy zeleniny.

Ingredience:

4–6 paprik, očištěné od semínek a vršků	najemno
1 šálek vařené bílé rýže	1 střední cibule, nakrájená
1 lžíce olivového oleje	najemno
450 g mletého hovězího masa	1 lžička sušeného italského koření (můžete si namíchat sami, je to stejné množství sušeného oregana, rozmarýnu, bazalky a petržele)
4 velké žampiony, nakrájené na plátky	200 gramů vody
1 plechovka (430 g) nakrájených rajčat	Sůl a pepř
1 lžíce rajčatového protlaku	
6 stroužků česneku, utřeného	

Postup:

Zvolte program restování a nastavte časovač na 15 minut. Cibuli, česnek a rajčatový protlak nejprve pár minut orestujte na oleji, nebo dokud cibule nezprůsvitní. Přidejte houby a pokračujte ve vaření, dokud nezmenší svou velikost. Přidejte mleté hovězí maso a dobře míchejte 6 minut. Přidejte italské koření a plechovku nakrájených rajčat a dobře promíchejte, dokud se tekutina výrazně nezredukuje.

Vyjměte směs z hrnce, ale hrnec neuklízejte. Ke směsi přidejte uvařenou rýži a dobře promíchejte, aby se všechny ingredience spojily. Do směsy přidejte sůl a pepř podle chuti.

Papriky naplňte směsí a umístěte je na výšku do hrnce. Nalijte vodu do hrnce. Zvolte program Pečení, manuální nastavení a nastavte časovač na 40 minut.

Täidetud paprika

Ei ole midagi paremat, kui see ajatu eelroog, eriti kui teil juhtub olema ülejäänud riisi. Taimetoidu versiooni jaoks jäta ära veiseliha ja lisa selle asemel erinevaid köögivilju.

Koostisosad:

4–6 paprikat, «kaaned» ja südamikud eemaldatud	1 tl kuivatatud itaalia maitseainesegu (võite selle ise valmistada, kasutades võrdses koguses kuivatatud punet, rosmariini, basilikut ja peterselli)
200 g keedetud valget riisi	200 ml vett
1 spl oliiviõli	sool ja pipar, maitse järgi
450 g veisehakkliha	
4 suurt aedšampinjoni, viilutatuna	
430 g tükeldatud tomateid	
1 spl tomatipastat	
6 küüslaugu küünt, hakituna	
1 keskmine sibul, hakituna	

Juhised:

Vali pruunistamise programm ja seadista taimer 15 minutile. Prae sibul, küüslauk ja tomatipasta oliiviõliga paar minutit või kuni sibul muutub läbipaistvaks. Lisa seemed ja prae, kuni need kokku tõmbuvad. Lisa veisehakkliha ja sega korralikult 6 minutit. Lisa itaalia maitseainesegu ja tükeldatud tomatid ning sega valmimise lõpuni või kuni vedeliku kogus on märgatavalt vähenenud.

Eemalda segu potist, kuid ära potti veel ära puhasta. Lisa segule keedetud riis ja sega kõik koostisosad hästi läbi. Segamise lõpus lisa maitse järgi soola ja pipart. Täida paprikad seguga ja aseta need potti. Vala potti vesi, vali käsitsi seadistamise programm ja seadista taimer 40 minutile.



Töltött paprika

Ez minden idők egyik kedvenc előétele, különösen, ha van maradék rizs otthon. Vegán verzióként is elkészítheti, ha eltávolítja a marhahúst, és mindenféle más zöldséget ad hozzá.

Hozzávalók:

4–6 kaliforniai paprika, tetejét és a magokat eltávolítva
1 csésze főtt fehér rizs
1 evőkanál olívaolaj
450 g darált marhahús
4 nagy cremini gomba, szeletelve
1 doboz (430 g) kockára vágott paradicsom
1 evőkanál paradicsompüré
6 gerezd fokhagyma, felaprítva

1 közepes hagyma, felaprítva
1 teáskanál szárított olasz fűszerkeverék (keverheted magad is, szárított oregánó, rozmarin, bazsalikom és petrezselyem)
200 gramm vizet
Só, bors

Elkészítés:

Válasszuk a pirítás programot, és állítsuk be az időzítőt 15 percre. A hagymát, a fokhagymát és a paradicsompürét először olajon pároljuk pár percig, vagy amíg a hagyma áttetszővé válik. Adjuk hozzá a gombát, és főzzük tovább, amíg össze nem zsugorodik. Adjuk hozzá a darált marhahúst, és kevergessük 6 percig. Adjuk hozzá az olasz fűszereket és egy konzerv kockára vágott paradicsomot, és jól keverjük össze amíg a folyadék jelentősen le nem csökken.

Vegyük ki a keveréket az edényből, de ne töröljük el. Adjuk hozzá a főtt rizst a keverékhez, és jól keverjük össze, hogy az összes hozzávaló összeálljon. A keverés végén ízlés szerint sózzuk, borsozzuk.

Töltsük meg a paprikát a keverékkel, és helyezzük függőlegesen az edénybe. Öntsük a vizet az edénybe.

Válasszuk ki a Sütés programot, manuálisan és állítsuk be az időzítőt 40 percre.



Pildīta paprika

Ja no iepriekšējās maltītes ir pāri palikuši vārīti rīsi, palutini sevi ar vienu no visu laiku iecienītākajām uzkodām. Vari pagatavot arī veģetāro variantu, liellopu gaļu aizstājot ar dažādu veidu dārzeņiem, radot īpašu garšas buketi.

Sastāvdaļas:

4–6 paprikas ar nogrieztiem kātiņiem un izņemtām serdēm
1 mētrauks vārītu balto rīsu
1 ēdamkarote olīveļļas
450 g maltas liellopu gaļas
4 lieli šampinjoni, sagrieztī šķēlītēs
1 kārba (430 g) gabaliņos sagrieztu tomātu
1 ēdamkarote tomātu pastas
6 ķiploka daiviņas, sakapātas

1 vidēja lieluma sīpols, sakapāts
1 tējkarote kaltēta Itālijas garšvielu maisījuma (vari maisījumu pagatavot pats, sajaucot vienādu daudzumu oregano, rozmarīna, bazilika un pētersīļu)
200 ml ūdens
Sāls un pipari

Norādījumi:

Izvēlies programmu “Cept nelielā taukvielū daudzumā” un uzstādi taimeru uz 15 minūtēm. Vispirms pāris minūtes nelielā taukvielū daudzumā apcep sīpolu, ķiploku un tomātu pastu, līdz sīpols kļūst caurspīdīgs. Pievieno sēnes un turpini gatavot, līdz tās ir sarukušas mazākas. Pievieno malto liellopu gaļu un sešas minūtes kārtīgi maisi. Pievieno Itālijas garšvielu maisījumu un gabaliņos sagrieztos konservētos tomātus un kārtīgi maisi pārējo gatavošanas laiku vai līdz šķidruma daudzums ievērojami samazinājies.

Izņem no katla maisījumu, bet katlu neiztīri. Pievieno maisījumam vārītos rīsus un visas sastāvdaļas kārtīgi samaisi. Maisīšanas beigās pēc garšas pievieno sāli un piparus.

Piepildi paprikas ar maisījumu un vertikāli liec tās katlā. Pārlej ar ūdeni.

Izvēlies programmu “Cept, manuāli” un uzstādi taimeru uz 40 minūtēm.

Įdarytos paprikos

Kas gali būti geriau už šį visų laikų mėgstamą užkandį, ypač jei turite dar likusių ryžių. Juos galite ruošti veganiškai, pašalinę jautieną ir pridėję įvairiausių daržovių.

Ingredientai:

4–6 paprikos, su nupjautomis viršūnės ir išimtomis šerdymis.	1 vidutinio dydžio susmulkintas svogūnas
175 ml virtų baltųjų ryžių	1 arbatinis šaukštelis džiovintų itališkų prieskonių (galite sumaišyti patys, pridėję lygiomis dalimis džiovintų raudonėlių, rozmarinų, bazilikų ir petražolių)
1 šaukštas alyvuogių aliejaus	200 ml vandens
450 g jautienos	Druska ir pipirai
4 dideli dvisporiai pievagrybiai, supjaustyti griežinėliais	
1 skardinė (430 g) pjaustytų pomidorų	
1 šaukštas pomidorų pastos	
6 susmulkinto česnako skiltelės	

Gaminimo eiga:

Pasirinkite programą „Pakepinti“ ir nustatykite laikmatį 15 minučių. Pirmiausia aliejuje porą minučių pakepinkite svogūną, česnaką ir pomidorų pastą arba kol svogūnas taps permatomas. Sudėkite grybus ir kepkite, kol jie susitrauks. Sudėkite maltą jautieną ir gerai maišydami kepkite 6 minutes. Sudėkite itališkus prieskonius ir skardinę kubeliais supjaustytų pomidorų ir gerai išmaišykite, kol suskambės laikmatis arba kol gerokai sumažės skysčio.

Išimkite mišinį iš puodo, bet nenusausinkite. Į mišinį suberkite virtus ryžius ir gerai išmaišykite, kad visi ingredientai tolygiai pasiskirstytų. Maišymo pabaigoje įberkite druskos ir pipirų pagal skonį.

Įdarykite paprikas mišiniu ir sudėkite jas į puodą stačias. Į puodą supilkite vandenį.

Pasirinkite programą „Kepimas“, „Rankinis“ ir nustatykite laikmatį 40 minučių.

Faszerowane papryki

Co może być lepszego niż ta zrna wszystkim przekąska, zwłaszcza jeśli po gotowaniu innych potraw pozostał ryż. Danie to można jednak zrobić w wersji wegańskiej, dodając dowolne warzywa zamiast wołowiny, co nada potrawie smaku i aromatu.

Składniki:

4–6 papryczek z usuniętymi wierzchami i rdzeniami	rowej
1 filiżanka ugotowanego białego ryżu	6 ząbków czosnku (zmielonych)
1 łyżka oliwy z oliwek	1 średnia cebula (zmielona)
450 g mielonej wołowiny	1 łyżeczka suszonej przyprawy włoskiej (możesz ją wymieszać samodzielnie, jest to równa ilość suszonego oregano, rozmarynu, bazylii i pietruszki)
4 duże grzyby cremini (pokrojone w plasterki)	200g wody
1 puszka (430g) pomidorów pokrojonych w kostkę	Sól i pieprz
1 łyżka stołowa pasty pomidoro-	

Przygotowanie:

Wybierz program Podsmażanie (Sauté) i ustaw Timer na 15 minut. Najpierw podsmaż na oleju cebulę, czosnek i koncentrat pomidorowy przez kilka minut lub do momentu, aż cebula stanie się półprzezroczysta. Dodaj grzyby i dalej smaż, aż zmniejszą swoją objętość. Dodaj mielone mięso wołowe i mieszaj przez 6 minut. Dodaj włoską przyprawę oraz puszkę pokrojonych w kostkę pomidorów i mieszaj dobrze przez resztę czasu lub do momentu, aż płyn znacznie się zredukuje.

Wymij mieszatinę z garnka, ale nie wycieraj go do czysta. Dodaj ugotowany ryż do mieszanki i dobrze wymieszaj, aby połączyć wszystkie składniki. Pod koniec mieszania dopraw solą i pieprzem do smaku.

Nadziej papryki mieszanką i ustaw je pionowo w garnku. Wlej wodę do garnka.

Wybierz program Pieczenie, następnie Ustawienie Ręczne i ustaw Timer na 40 minut. Smacznego!



Картофельный гратен

Сливочный и изысканный, идеальный гарнир.

Ингредиенты:

1,5 кг картофеля, красного или белого, очищенного и тонко нарезанного кружочками	1 ч. л. сухой горчицы
1 луковица, тонко нарезанная кольцами	2 стакана молока
3 ст. л. растопленного сливочного масла	1 стакан тёртого сыра чеддер
3 ст. л. муки	1/2 стакана тёртого сыра грюйер
	Соль и перец по вкусу

Приготовление:

Смешайте молоко с мукой в отдельной посуде, чтобы не было комочков. Добавьте картофель, лук, масло, горчицу, сыр, соль и немного перца. Хорошо перемешайте и убедитесь, что все кусочки картофеля пропитаны жидкостью.

Положите смесь в чашу, выберите режим Выпечка, затем ручной режим. Установите таймер на 80 минут.

После завершения программы аккуратно переложите гратен на сервировочное блюдо, посыпьте свежемолотым перцем и наслаждайтесь.

Картопляний гратен

З ніжною кремовою текстурою, смачний і вишуканий, гратен – ідеальний гарнір, що не потребує багато зусиль.

Інгредієнти:

1,5 кг червоної або білої картоплі (нарізати тонкими слайсами)	2 склянки молока
1 цибулина (нарізати тонкими слайсами)	1 склянка сиру чеддер
3 ст. л. розтопленого вершкового масла	½ склянки сиру грюєр
3 ст. л. борошна	Сіль і перець за смаком
1 ч. л. порошку гірчиці	

Приготування:

В окремій посудині ретельно змішайте борошно і молоко, слідкуючи, щоб у суміші не було грудочок. Додайте всі інші інгредієнти: картоплю, розтоплене масло, порошок гірчиці, сир, сіль, перець – і добре все перемішайте. Переконайтеся, що слайси картоплі добре просочилися рідиною.

Викладіть суміш у чашу мультиварки, виберіть в Меню програму Випічка, далі Ручний режим та встановіть Таймер на 80 хвилин.

Після завершення програми обережно перекладіть картопляний гратен на тарелю, приправте свіжомеленим чорним перцем і подавайте до столу. Смачного!

BG

Озрепен

Кремообразно и Вкусно, това е идеалната гарнитурa към всяко ястие.

Съставки:

1,5 кг картофи, обелени и сол и черен пипер на вкус
нарязани на ситно
1 глава лук, тънко нарязан
3 с.л. масло, разтопено
3 с.л. брашно
1 ч.л. горчица
2 чаши мляко
1 чаша сирене чедър
½ чаша Швейцарско сирене

Употребления:

Смесете брашното и млякото в отделен съд, разбъркайте добре, за да избегнете бучки. Добавете всички останали съставки: картофи, масло, горчица, сирене, сол и черен пипер и разбъркайте добре. Уверете се, че всички картофени резени са покрити с течността.

Добавете сместа в уреда и изберете програма Печене, ръчна настройка и задайте таймера за 80 минути. След като програмата приключи, прехвърлете внимателно в чиния за сервиране, добавете прясно смян черен пипер и се насладете.

RO

Cartofi gratinați

Cremaoasă și delicioasă, aceasta este garnitura decadentă perfectă.

Ingrediente:

1,5 kg de cartofi roșii sau albi, ½ ceașcă de brânză gruyere
curățați de coajă și tăiați felii subțiri
1 ceapă, tăiată felii subțiri
3 linguri de unt, topit
3 linguri de făină
1 linguriță de muștar uscat
2 cești de lapte
1 ceașcă de brânză cheddar

Indicații:

Într-un vas separat, amestecă bine făina și laptele, pentru a evita formarea de cocoloașe. Adaugă toate celelalte ingrediente: cartofii, untul, muștarul, brânza, sarea și piperul și amestecă bine. Asigură-te că toate feliile de cartofi sunt saturate de lichid.

Adaugă amestecul în vas și selectează programul Coacere, manual și setează cronometrul la 80 de minute. După terminarea programului, transferă cu grijă pe un platou de servire, adaugă piper negru proaspăt măcinat și savurează mâncarea.

Gratinované brambory

Krémová a lahodná příloha.

Ingredience:

1,5 kg červených nebo bílých brambor, oloupaných a nakrá- jených na tenké plátky	½ šálku sýra gruyere sůl a pepř podle chuti
1 cibule, nakrájená najemno	
3 lžíce másla, rozpuštěného	
3 lžíce mouky	
1 lžička hořčice	
2 šálky mléka	
1 šálek sýru čedar	

Postup:

Smíchejte mouku a mléko v samostatné misce, dobře promíchejte, aby nevznikly hrudky. Přidejte všechny ostatní ingredience: brambory, máslo, hořčici, sýr, sůl a pepř a dobře promíchejte. Ujistěte se, že všechny plátky brambor jsou obalené tekutou směsí.

Přidejte směs do hrnce a zvolte program Bake, manuální nastavení a nastavte časovač na 80 minut. Po dokončení programu opatrně přendejte do servírovací misky, přidejte čerstvě mletý černý pepř a pochutnejte si.

Kartuligratään

Kooresed ja imemaitsvad, see on ideaalne kõrvalroog.

Koostisosad:

1,5 kg punast või valget kartulit, koorituna ja õhukesteks viilu- deks lõigatuna	120 g Gruyère või mõnda muud Šveitsi juustu
1 sibul, õhukeselt viilutatuna	sool ja pipar, maitse järgi
3 spl võid, sulatatuna	
3 spl jahu	
1 tl kuivsinepit	
500 ml piima	
240 g Cheddari juustu	

Juhised:

Kalla jahu ja piim eraldi anumasse, sega tükkide vältimiseks hoolikalt läbi. Lisa juurde kõik ülejäänud koostisosad ning sega korralikult. Veendu, et kõik kartuliviilud oleksid kaetud.

Kalla segu potti ja vali käsitsi seadistamise programm ja seadista taimer 80 minutile. Pärast programmi lõppemist tõsta toit ettevaatlikult serveerimisnõusse, lisa värskest jahvatatud musta pipart ja naudi.

Burgonya au gratin

Krémés és finom, a tökéletes köret.

Hozzávalók:

1,5 kg vörös vagy fehér burgonya, meghámozva és vékonyra szeletelve	1 csésze cheddar sajt
1 vöröshagyma, vékonyra szeletelve	½ csésze gruyere sajt
3 evőkanál vaj, olvasztott	só és bors ízlés szerint
3 evőkanál liszt	
1 teáskanál száraz mustár	
2 csésze tej	

Elkészítés:

A lisztet és a tejet egy külön edénybe jól összekeverjük, nehogy csomós legyen. Adjuk hozzá az összes többi hozzávalót: burgonyát, vajat, mustárt, sajtot, sót és borsot, és jól keverjük össze. Győződjön meg arról, hogy az összes burgonyaszeletet ellepi a folyadék.

Rakjuk bele a keveréket a főzőedénybe, és válasszuk a Sütés programot, manuálisan és állítsuk be az időzítőt 80 percre. A program végeztével óvatosan tegyük át egy tálba, adjunk hozzá frissen őrölt fekete borsot és készen is vagyunk.

Kartupeļu sacepums

Krēmīgs un gards sacepums – ideāla piedeva, kad vēlies ko īpašu.

Sastāvdaļas:

1,5 kg sarkano vai balto kartupeļu, nomizotu un sagrieztu plānās šķēlītēs	2 mētrauki piena
1 sīpols, sagriezts plānās šķēlītēs	1 mētrauks čedaras siera
3 ēdamkarotes sviesta, izkausēta	½ mētrauka vidēji cieta siera
3 ēdamkarotes miltu	Sāls un pipari pēc garšas
1 tējkarote sinepju pulvera	

Norādījumi:

Traukā ieber miltus, pievieno pienu un kārtīgi samaisi, lai nebūtu kunkuļu. Pievieno pārējās sastāvdaļas: kartupeļus, sviestu, sinepes, sieru, sāli un piparus, un vēlreiz kārtīgi samaisi. Pārļiecinies, ka visas kartupeļu šķēlītes klāj šķidrums.

Liec maisījumu katlā, izvēlies programmu “Cept, manuāli” un uzstādi taimeru uz 80 minūtēm. Pēc programmas beigām maisījumu uzmanīgi pārļiec pasniegšanas traukā un pārkaisi ar svaigi maltiem pipariem. Labu apetīti!

Bulvių apkepas

Kreminės konsistencijos ir skanus, puikus dekadentinis garnyras.

Ingredientai:

1,5 kg raudonųjų arba baltųjų bulvių, nuluptų ir supjaustytų plonais griežinėliais	500 ml pieno
1 svogūnas, supjaustytas plonais griežinėliais	240 g čederio sūrio
3 šaukštai ištirpinto sviesto	120 ml griužerio ar kito kieto sūrio
3 šaukštai miltų	Druskos ir pipirų pagal skonį
1 arbatinis šaukštelis sausų garstyčių	

Gaminimo eiga:

Į atskirą indą suberkite miltus ir pieną, gerai išmaišykite, kad nesusidarytų gumuliukų. Sudėkite visus kitus ingredientus: bulves, sviestą, garstyčias, sūrį, druską, pipirus ir gerai išmaišykite. Įsitikinkite, kad visi bulvių griežinėliai apsemti skysčio.

Supilkite mišinį į puodą ir pasirinkite programą „Kepti“, „Rankinis“ ir nustatykite laikmatį 80 minučių. Kai programa bus baigta, atsargiai perkeltkite į serviravimo lėkštę, pagardinkite šviežiais maltais juodaisiais pipirais. Skanaus.

Ziemniaki au gratin

Kremowe i pyszne ziemniaki, to idealne danie na przystawkę.

Składniki:

1,5 kg czerwonych lub białych ziemniaków (obratych i pokrojonych w cienkie plasterki)	1 filiżanka sera cheddar
1 cebula (cienko pokrojona)	½ filiżanki sera gruyere
3 łyżki stołowe roztopionego masła	Sól i pieprz do smaku
3 łyżki mąki	
1 łyżeczka suchej musztardy	
2 szklanki mleka	

Przygotowanie:

Połącz mąkę i mleko w osobnym naczyniu, dobrze wymieszaj, aby uniknąć grudek. Dodaj wszystkie pozostałe składniki: ziemniaki, masło, musztardę, ser, sól, pieprz i dobrze wymieszaj. Upewnij się, że wszystkie plasterki ziemniaków są nasączone płynem.

Dodaj mieszankę do garnka i wybierz program Pieczenie, następnie Ustawienie Ręczne i ustaw Timer na 80 minut. Po zakończeniu programu, przenieś ostrożnie na talerz do serwowania, dodaj świeżo zmielony czarny pieprz i delektuj się.



Курица с рисом

Классическое горячее блюдо в изысканной интерпретации.

Ингредиенты:

Курица:	1 ст. л. растительного масла
5–6 куриных бёдрышек с костями	2 ст. л. растопленного сливочного масла
Соль и перец по вкусу	1 большая луковица
0,5 ст. л. порошка чили (по желанию)	1,5 ст. л. измельчённого чеснока
1 ст. л. лимонного сока	1,5 ст. л. смеси сушёных трав: орегано, тимьяна и петрушки
Рис:	0,5 ст. л. порошка чили
1,5 стакана длиннозёрного риса басмати	1 ст. л. паприки
2 стакана куриного бульона	Соль и перец по вкусу

Приготовление:

Приправьте куриные бёдрышки солью, перцем, порошком чили и лимонным соком. Подождите пару минут. Выберите программу Соте и установите таймер на 15 минут. Слегка обжарьте бёдрышки в масле с обеих сторон (около 10 минут), затем переложите их в другую посуду.

Сразу положите в чашу лук и обжарьте до прозрачности. Добавьте все сушёные травы, чеснок, порошок чили и паприку, перемешайте. Через 2 минуты добавьте рис и хорошо перемешайте, чтобы он слегка обжарился.

Влейте куриный бульон, хорошо перемешайте. Положите бёдрышки поверх риса и залейте всё маслом, равномерно распределив его по всей чаше. Выберите режим Выпечка, затем выберите продукт Курица и установите таймер на 50 минут.

Курка з рисом

Класична страва – нові смаки

Інгредієнти:

1,5 склянки довгозернистого рису басматі	Сіль і перець за смаком
2 склянки курячого бульйону	Для маринування курки:
1 ст. л. олії	5–6 курячих стегенць з кісткою
2 ст. л. вершкового масла	Сіль і перець за смаком
1 велика цибулина	0,5 ст. л. порошку чилі (за бажанням)
1,5 ст. л. часнику (подрібнити)	1 ст. л. лимонного соку
1,5 ст. л. суміші трав (орегано, чебрець, петрушка)	
0,5 ст. л. порошку чилі	
1 ст. л. паприки	

Приготування:

Замаринуйте курячі стегенця: приправте їх сіллю, перцем і порошком чилі, змастіть лимонним соком і дайте м'ясу постояти протягом кількох хвилин. Виберіть в Меню програму Соте та встановіть Таймер на 15 хвилин. Злегка обсмажте м'ясо в олії з обох боків протягом 10 хвилин і поки відставте.

Покладіть в чашу мультиварки цибулю і обсмажте до прозорості. Додайте всі сушені трави, часник, порошок чилі і паприку і готуйте протягом 2 хвилин. Випіть рис і добре перемішайте, рис має злегка підсмажитися.

Влийте курячий бульйон, добре перемішайте. Викладіть м'ясо зверху на рис і додайте вершкове масло, розподіливши його рівномірно у чаші. Виберіть в Меню програму Випічка, далі Курятина та встановіть Таймер на 50 хвилин.

Пиле с ориз

Класическа рецепта, направена още по-бързо и вкусно.

Съставки:

1,5 чаша дългозърнест ориз басмати	пипер
2 чаши пилешки бульон	Сол на вкус
1 с.л. олио	Пипер на вкус
2 с.л. масло	За подправяне на пилешко:
1 голям лук	5-6 пилешки бутчета с кост
1,5 с.л. смлян чесън	Сол и черен пипер
1,5 с.л. смес от сухи подправки (риган, мащерка, маджаноз)	½ с.л. чили на прах (по избор)
½ с.л. чили на прах	1 с.л. лимонов сок
1 супена лъжица червен	

Употребления:

Подправете пилешките бутчета със сол и черен пипер, чили на прах и лимонов сок и оставете месото да се маринова за 30 минути. Изберете програма за соте и задайте таймера на 15 минути. В олиото запържете леко месото от двете страни и го оставете настрана.

Добавете лука в уреда и запържете, докато стане прозрачен. Добавете всички сушени билки, чесъна, лют червен пипер и гответе за 2 минути. Добавете ориза и разбъркайте добре за няколко минути.

Налейте пилешкия бульон, разбъркайте добре. Поставете месото върху ориза и завършете с поставянето на маслото отгоре. Изберете програма за печене, пилешко месо и задайте таймера за 50 минути.

Pui cu orez

O mâncare clasică, dar îmbunătățită

Ingrediente:

1,5 ceașcă de orez Basmati cu bob lung	1 lingură boia de ardei dulce
2 cești de supă densă de pui	sare după gust
1 lingură de ulei	pipер după gust
2 linguri de unt	Pentru aseasonarea puiului:
1 ceapă mare	5-6 pulpe superioare de pui,
1,5 linguri căței de usturoi	cu os
tocați mărunт	sare și pipер
1,5 linguriță de mix de condimente (oregano, cimbru, pătrunjel)	½ lingură boia de ardei iute (opțional)
½ lingură boia de ardei iute	1 lingură zeamă de lămâie

Indicații:

Asezonează pulpele de pui cu sare și pipер, cu boia de ardei iute și zeama de lămâie și lasă carnea la odihnit câteva minute. Selectează programul sotate și setează cronometrul la 15 minute. Rumenește ușor carnea în ulei pe ambele părți și dă-o deoparte – aceasta ar trebui să dureze în total 10 minute. Adaugă ceapa în oală și sotează-o până când devine translucidă. Adaugă toate condimentele uscate, usturoiul, boiaua de ardei iute și cea de ardei dulce și gătește timp de 2 minute. Adaugă orezul și amestecă bine, prăjindu-l ușor.

Toarnă supa de pui și amestecă bine. Pune carnea peste orez și la final adaugă untul, asigurându-te că a ajuns peste tot prin oală. Selectează programul Coacere, pui, și setează cronometrul la 50 de minute.

Kuře s rýží

Vylepšená klasika v jednom hrnci.

Ingredience:

1,5 hrnku dlouhozrnné rýže
Basmati
2 šálky kuřecího vývaru
1 lžíce oleje
2 lžíce másla
1 velká cibule
1,5 lžíce utřeného česneku
1,5 lžíce směs bylinek (oregano, tymián, petržel)
½ lžíce chilli prášku
1 lžíce papriky
Sůl podle chuti

Pepř podle chuti
Koření na kuře:
5–6 kuřecích stehen s kostí
Sůl a pepř
½ lžíce chilli prášku (volitelně)
1 lžíce citronové šťávy

Postup:

Kuřecí stehna osolte, opepřete, posypte chilli a polijte citronovou šťávou a nechte maso pár minut odpočinout. Zvolte program restování a nastavte časovač na 15 minut. Na oleji zlehka opečeme maso z obou stran a dáme stranou, celkem by to mělo trvat 10 minut. Přidejte cibuli do hrnce a smažte, dokud nebude průhledná. Přidejte všechny sušené bylinky, česnek, chilli prášek a papriku a vařte 2 minuty. Přidejte rýži a dobře promíchejte, zatímco rýži lehce opékejte.

Zalijte kuřecím vývarem, dobře promíchejte. Na rýži položte maso a na závěr jej potřete máslem. Zvolte program pečení, kuřecí a nastavte časovač na 50 minut.

Kana riisiga

Klassikaline ühes potis valmiv roog.

Koostisosad:

275 g pikateralist basmati riisi
500 ml kanapuljongit
1 spl õli
2 spl võid
1 suur sibul
1,5 spl hakitud küüslauku
1,5 spl segatud ürte (pune, tüümian, petersell)
½ spl tšillipulbrit
1 spl paprikat
sool ja pipar, maitsestamiseks

Kana maitsestamiseks:
5–6 kanakintsu, kondiga
sool ja pipar
½ spl tšillipulbrit (valikuline)
1 spl sidrunimahla

Juhised:

Maitsesta kanakintsud soola ja pipra, tšillipulbri ja sidrunimahla ning lase lihal paar minutit seista. Vali pruunistamise programm ja seadista taimer 15 minutile. Pruunista liha õlis kergelt mõlemalt poolt ja tõsta kõrvale, kokku peaks sellele kuluma 10 minutit. Lisa potti sibul ja prae, kuni see on läbipaistev. Lisa juurde kuivatatud ürdid, küüslauk, tšillipulber ja paprika ning küpseta 2 minutit.

Lisa riis ja sega korralikult läbi, samal ajal riisi kergelt praadides. Vala peale kanapuljong, sega hoolikalt. Aseta liha riisi peale ja viimaseks lisa või. Vali kana ning küpsetamise programm ning seadista taimer 50 minutile.



Csirke és rizs

Egy egyszerű klasszikus.

Hozzávalók:

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1,5 csésze hosszú szemű bas-mati rizs | Só ízlés szerint |
| 2 csésze csirke alaplé | Bors ízlés szerint |
| 1 evőkanál Olaj | Csirke fűszerezéshez: |
| 2 evőkanál vaj | 5-6 csirkecomb csonttal |
| 1 nagy hagyma | Só, bors |
| 1,5 evőkanál darált fokhagyma | ½ evőkanál chili por (elhagyható) |
| 1,5 evőkanál vegyes fűszernövény (oregánó, kakukkfű, petrezselyem) | 1 evőkanál citromlé |
| ½ evőkanál chili por | |
| 1 evőkanál paprika | |

Elkészítés:

A csirkecombokat sóval, borssal, chiliporral és citromlével ízesítjük, majd a húst pár percig pihentetjük. Válasszuk a pirítás programot, és állítsuk be az időzítőt 15 percre. Az olajban enyhén megpirítjuk a húst mindkét oldalon, majd félretesszük, ez összesen körülbelül 10 perc. Adjuk hozzá a hagymát és pirítsuk áttetszővé. Adjuk hozzá az összes szárított fűszernövényt, a fokhagymát, a chiliport és a paprikát, és főzzük 2 percig. Adjuk hozzá a rizst, és jól keverjük össze, miközben enyhén megpirítjuk.

Öntsük fel a csirkehúslével, és keverjük jól el. Helyezzük a húst a rizs tetejére, majd vajjal kenjük ki az edényt. Válasszuk a sütés, csirke programot, és állítsuk be az időzítőt 50 percre.



Vista ar rīsiem

Klasiska, bet uzlabota recepte.

Sastāvdaļas:

- | | |
|--|--|
| 1,5 mētrauki gargraudu bas-mati rīsu | 1 ēdamkarote paprikas |
| 2 mētrauki vistas buljona | Sāls pēc garšas |
| 1 ēdamkarote eļļas | Pipari pēc garšas |
| 2 ēdamkarotes sviesta | čšoarā |
| 1 liels sīpols | Vistas marinēšanai: |
| 1,5 ēdamkarotes sakapātu ķiploku | 5-6 vistas šķiņķīši ar kaulu |
| 1,5 ēdamkarotes garšaugu maisījuma (oregano, timiāns, pētersīļi) | Sāls un pipari |
| ½ ēdamkarote čili pulvera | ½ ēdamkarotes čili pulvera (pēc izvēles) |
| | 1 ēdamkarote citrona sulas |

Norādījumi:

Ierīvē vistas šķiņķīšus ar sāli un pipariem, čili pulveri un citrona sulu un ļauj gaļai pāris minūtes pastāvēt. Izvēlies programmu “Cept nelielā taukvielā daudzumā” un uzstādi taimeru uz 15 minūtēm. Gaļu eļļā viegli apbrūnini no abām pusēm un noliec malā (tam visam kopā vajadzētu aizņemt 10 minūtes). Ieliec katlā sīpolu un cep, līdz tas kļūst caurspīdīgs. Pievieno visus kaltētos garšaugus, ķiplokus, čili pulveri un papriku un gatavo 2 minūtes. Pievieno rīsus un visu kārtīgi samaisi, lai rīsi nedaudz izkarst.

Pārlej ar vistas buljonu, kārtīgi samaisi. Uzliec uz rīsiem gaļu un noslēgumā vienmērīgi pārklāj ar sviestu. Izvēlies programmu “Cept, vista” un uzstādi taimeru uz 50 minūtēm

Vištiena ir ryžiai

Patobulinta vieno puodo klasika.

Ingredientai:

280 gramų ilgagrūdžių basmati ryžių	prikos miltelių
500 ml vištienos sultinio	1 valg. šaukštas paprikos
1 valg. šaukštas aliejaus	Druskos ir pipirų pagal skonį
2 valg. šaukštai sviesto	Pagardinti vištiena:
1 didelis svogūnas	5–6 vištienos šlaunelės su kaulu
1,5 valg. šaukšto smulkinto česnako	Druska ir pipirai
1,5 valg. šaukšto žolelių mišinio (raudonėlių, čiobrelių, petražolių)	½ valg. šaukšto aitriosios paprikos miltelių (nebūtinai)
½ valg. šaukšto aitriosios pa-	1 valg. šaukštas citrinos sulčių

Gaminimo eiga:

Vištienos šlauneles pagardinkite druska ir pipirais, čili milteliais ir citrinos sultimis ir palikite mėsą porai minučių. Pasirinkite programą „Pakepinti“ ir nustatykite 15 minučių laikmatį. Aliejuje lengvai apkepkite mėsą iš abiejų pusių ir atidėkite į šalį. Iš viso tai turėtų užtrukti 10 minučių. Į puodą sudėkite svogūnus ir pakepinkite, kol taps permatomi. Sudėkite visas džiovintas žoleles, česnaką, aitriosios paprikos miltelius, papriką ir virkite 2 minutes. Suberkite ryžius ir gerai sumaišykite, o ryžius lengvai paskrudinkite.

Supilkite vištienos sultinį, gerai išmaišykite. Ant ryžių sudėkite mėsą ir užtepkite sviesto, paskleisdami jį po visą puodą. Pasirinkite programą „Kepti“, „Vištiena“ ir nustatykite laikmatį 50 minučių.

Kurczak z ryżem

Klasyczna potrawa w nowym wydaniu.

Składniki:

1,5 filizanki długoziarnistego ryżu Basmati	Do marynowania kurczaka:
2 filizanki bulionu z kurczaka	5–6 ud z kurczaka z kośćmi
1 łyżka oleju	Sól i pieprz
2 łyżki masła	½ łyżeczki sproszkowanego chili (opcjonalnie)
1 duża cebula	1 łyżka soku z cytryny
1,5 łyżki czosnku mielonego	
1,5 łyżki mieszanki ziół (oregano, tymianek, pietruszka)	
½ łyżki proszku chili	
1 łyżka papryki	
Pieprz do smaku	

Przygotowanie:

Dopraw uda z kurczaka solą i pieprzem, chili w proszku i sokiem z cytryny i pozostaw mięso na kilka minut. Wybierz program Podsmażanie (Sauté) i ustaw Timer na 15 minut. Na oleju, lekko zrumień mięso z obu stron i odstaw na bok, powinno to zająć łącznie 10 minut. Dodaj cebulę do garnka i smaż aż stanie się półprzezroczysta. Dodaj wszystkie suszone zioła, czosnek, chili w proszku i paprykę i gotuj przez 2 minuty. Dodaj ryż i dobrze wymieszaj, lekko go opiekając.

Wlej bulion z kurczaka i dobrze wymieszaj. Umieść mięso na ryżu i polej masłem, rozprowadzając je po całym naczyniu. Wybierz program Pieczenie, następnie Kurczak i ustaw Timer na 50 minut. Smacznego!



Стейк с картофелем

Традиционный сытный ужин, который всегда получается великолепным.

Ингредиенты:

600 г говядины, нарезанной на кусочки среднего размера	1 ч. л. соли
1 ст. л. размятого чеснока (3 зубчика)	3 ст. л. растительного масла
1 пучок петрушки	1,5 ст. л. растопленного сливочного масла
500 г картофеля, нарезанного крупными кубиками	250 мл воды
5 веточек свежего тимьяна	
1 ч. л. чёрного перца	

Приготовление:

Выберите режим Соте и установите таймер на 10 минут. Приправьте мясо солью и перцем. Разогрейте масло и быстро обжарьте мясо с обеих сторон.

Положите мясо в чашу, добавьте картофель, воду, соль, перец, половину чеснока и 3 веточки тимьяна. Хорошо перемешайте. Выберите режим Медленное приготовление при высокой температуре, затем выберите продукт Говядина и нажмите запуск.

После завершения программы откройте крышку, слейте из чаши лишнюю жидкость (если она есть) и удалите веточки тимьяна. Добавьте сливочное масло, остаток чеснока и тимьяна. Выберите программу Соте и установите таймер на 10 минут. Периодически помешивайте, чтобы картофель и говядина были покрыты маслом. Готовьте, пока картофель не станет золотисто-коричневым.

Подавайте с нарезанной свежей петрушкой.

Стейк з картоплею

Ситна і поживна класична страва – завжди вишарашний варіант на обід.

Інгредієнти:

600 г яловичини (нарізати шматочками середнього розміру)	5 гілочок свіжого чебрецю
1 ст. л. часнику (3 зубчики подавити пласкою поверхнею ножа)	1 ст. л. чорного перцю
1 пучок петрушки	1 ч. л. солі
500 г картоплі (нарізати великими кубиками)	3 ст. л. олії для смаження
	1,5 ст. л. вершкового масла
	250 мл води

Приготування:

Виберіть в Меню програму Соте та встановіть Таймер на 10 хвилин. Приправте яловичину сіллю і перцем. Розігрійте олію і обсмажте в ній шматочки яловичини з обох боків; для отримання кращих результатів обсмажуйте кількома партіями.

Покладіть усю обсмажену яловичину в чашу мультиварки, додайте картоплю, воду, сіль, перець, половину кількості часнику і 3 гілочки чебрецю. Добре перемішайте. Виберіть в Меню програму Як у печі Вис. темп., далі Яловичина та натисніть Старт.

Після завершення програми відкрийте кришку, за потреби злийте зайву рідину і вийміть гілочки чебрецю. Додайте вершкове масло, чебрець і часник, що залишився. Виберіть в Меню програму Соте та встановіть Таймер на 10 хвилин. Час від часу помішуйте, щоб картопля та яловичина покрилися вершковим маслом. Готуйте, поки картопля не набуде золотистого кольору.

Подавайте стейк з картоплею, приправивши свіжою подрібненою петрушкою.

Телешко с картофи

Какво по хубаво от телешко с картофи, любимо на цялото семейство.

Съставки:

600 г телешко месо, нарязано на средно големи парчета	1 с.л. черен пипер
1 с.л. счукан чесън (3 скилидки)	1 ч.л. сол
1 връзка магданоз	3 с.л. олио за готвене
500 г картофи, нарязани на резени	1 ½ с.л. масло
5 стръка мащерка, прясна	250 мл вода

Употребления:

Изберете програма за соте и задайте таймера на 10 минути. Подправете говеждото със сол и черен пипер. Загрейте олиото и запържете телешкото месо от двете страни, като запържвате на части.

Върнете говеждото месо в тенджерата, добавете картофите, водата, солта, черния пипер, половината счукан чесън и 3 стръка мащерка. Разбъркайте добре. Изберете програма за бавно готвене, висока температура, телешко месо и натиснете старт.

След като програмата приключи, отворете капака и отцегете излишната течност от тенджерата, ако има такава и извадете клончетата мащерка. Добавете маслото и останалите чесън и мащерка. Изберете програма за сотиране за 10 минути и разбърквайте от време на време, за да покриете картофите и телешкото месо с маслото. Гответе, докато картофите станат златисто кафяви. Сервирайте с нарязан пресен магданоз.

Friptură cu cartofi

O cină clasică, copioasă și plăcută, gătită perfect de fiecare dată.

Ingrediente:

600 g carne de vită, tăiată în bucăți de mărime medie	1 linguriță de sare
1 lingură de usturoi zdrobit (3 căței de usturoi)	3 linguri de ulei pentru gătit
1 legătură de pătrunjel	1 ½ linguri de unt
500 gr cartofi, tăiați în cuburi mai mari	250 ml de apă
5 crenguțe de cimbru, proaspăt	
1 linguriță de piper negru	

Indicații:

Selectați programul sotare și setați cronometrul la 10 minute. Asezonați carnea de vită cu sare și piper. Încinge uleiul și rumenește carnea de vită pe ambele părți, lucrând pe rând.

Pune carnea de vită înapoi în oală, adaugă cartofii, apa, sarea, piperul, jumătate din usturoiul zdrobit și 3 fire de cimbru. Amestecă bine. Selectează programul de gătire lentă cu temperatură ridicată, carne de vită și apasă start.

După terminarea programului, deschide capacul, scurge excesul de lichid din oală, după caz, și îndepărtează crenguțele de cimbru. Adaugă untul și restul de usturoi și cimbru. Selectează programul de sotare, cu setare la 10 minute și amestecă din când în când, pentru a acoperi cartofii și carnea de vită cu unt. Lasă pe foc până când cartofii capătă o crustă auriu-maronie. Servește cu pătrunjel proaspăt tocat.

Steak a brambory

Vydatná, uspokojující, pokaždé perfektní večeře.

Ingredience:

600 g hovězího masa, nakrájeného na středně velké kousky	1 lžička soli
1 lžice utřeného česneku (3 stroužky)	3 lžice oleje na vaření
1 svazek petrželky	1 ½ lžice másla
500 g brambor nakrájené na větší kostky	250 ml vody
5 snítek tymiánu, čerstvého	
1 lžice černého pepře	

Postup:

Zvolte program restování a nastavte časovač na 10 minut. Hovězí maso dochutíme solí a pepřem. Rozehřejte olej a hovězí maso z obou stran opečte po várkách.

Do hrnce vrátíme hovězí maso, přidáme brambory, vodu, sůl, pepř, polovinu prolisovaného česneku a 3 snítky tymiánu. Dobře promíchejte. Zvolte program pomalé vaření - vysoká teplota, hovězí maso a stiskněte start.

Po dokončení programu otevřete víko, vypusťte přebytečnou tekutinu z hrnce a vyjměte snítky tymiánu. Přidejte máslo a zbývající česnek a tymián. Zvolte program restování na 10 minut a občas zamíchejte, aby se brambory a hovězí maso obalily máslem. Vařte, dokud nejsou brambory zlatavě hnědé. Podávejte s nasekanou čerstvou petrželkou.

Liha kartulitega

Toitev klassikaline õhtusöök, ideaalne iga kord.

Koostisosad:

600 g veiseliha, keskmise suuruse tükkidena	1 tl soola
1 spl purustatud küüslauku (ca 3 küünt)	3 sl toiduõli
värsked petersell	1,5 spl võid
500 g kartuleid, suuremateks kuubikuteks tükeldatuna	250 ml vett
5 värsket tüümiani oksa	
1 sl musta pipart	

Juhised:

Vali pruunistamise programm ja seadista taimer 10 minutile. Maitsesta veiseliha soola ja pipraga. Kuumuta õli ja pruunista veiseliha portsjonite kaupa mõlemalt poolt. Tõsta veiseliha potti, lisa kartulid, vesi, sool, pipar, pool purustatud küüslaugust ja 3 tüümiani oksa. Sega hoolikalt. Vali veiseliha ja kõrgel temperatuuril aeglase küpsetamine programm.

Pärast programmi lõppu eemalda kaas ja vala potist liigne vedelik välja ning võta tüümiani oksad välja. Lisa või ning ülejäänud küüslauk ja tüümian. Vali pruunistamise programm, seadista taimer 10 minutiks ja sega aeg-ajalt, et kartulid ja veiseliha oleksid võiga kaetud. Küpseta, kuni kartulid on kuldpruunid. Serveeri hakitud värsked peterselliga.



Steak és burgonya

Kiadós, kielégítő, klasszikus vacsora, minden alkalommal tökéletes

Hozzávalók:

600 g marhahús, közepes méretű kockákra vágva	1 tk Só
1 evőkanál zúzott fokhagyma (3 gerezd)	3 evőkanál étolaj
1 csokor petrezselyem	1 ½ evőkanál vaj
500 gr burgonya, nagyobb kockákra vágva	250 ml víz
5 szál kakukkfű, friss	
1 evőkanál fekete bors	

Elkészítés:

Válasszuk ki a programot, és állítsuk be az időzítőt 10 percre. Ízesítsük a marhahúst sóval és borssal. Forrósítsuk fel az olajat, és a marhahús mindkét oldalát pirítsuk meg adagonként. A marhahúst visszatesszük az edénybe, hozzáadjuk a burgonyát, vizet, sót, borsot, a zúzott fokhagyma felét és 3 szál kakukkfűvet. Jól keverjük össze. Válasszuk a lassú főzés, magas hőmérséklet, marhahús programot, és nyomjuk meg a start gombot.

A program végeztével nyissuk ki a fedőt, öntsük le az edényből a felesleges folyadékot, ha van, és távolítsuk el a kakukkfű ágait. Adjuk hozzá a vaját és a maradék fokhagymát és kakukkfűvet. Válasszuk a 10 perces piritási programot, és időnként keverjük meg. Addig főzzük, amíg a burgonya aranybarna nem lesz. Apróra vágott friss petrezselyemmel tálaljuk.



Steiks ar kartupeļiem

Sātīgas, klasiskas vakariņas, ikreiz perfekti pagatavotas.

Sastāvdaļas:

600 g liellopu gaļas, sagrieztas vidēja lieluma gabaliņos	1 tējkarote sāls
1 ēdamkarote saspiesta ķiploka (3 daiviņas)	3 ēdamkarotes eļļas gatavošanai
1 buntīte pētersīļu	1,5 ēdamkarotes sviesta
500 grami kartupeļu, sagrieztu lielos kubiņos	250 ml ūdens
5 zariņi svaīga timiāna	
1 ēdamkarote melno piparu	

Norādījumi:

Izvēlies programmu “Cept nelielā taukvielu daudzumā” un uzstādi taimeru uz 10 minūtēm. Liellopu gaļu ierīvē ar sāli un pipariem. Uzkaršē eļļu, un liellopu gaļu pa porcijām no abām pusēm apbrūnini.

Ieliec liellopu gaļu atpakaļ katlā, pievieno kartupeļus, ūdeni, sāli, piparus, pusi saspiestā ķiploka un 3 timiāna zariņus. Kārtīgi samaisi. Izvēlies programmu “Lēnām gatavot augstā temperatūrā, liellopu gaļa” un piespied “Sākt gatavot”.

Pēc programmas beigām atver vāku, un, ja katlā ir lieks šķidrums, izlej to un izņem timiāna zariņus. Pievieno sviestu un atlikušo ķiploku un timiānu. Izvēlies programmu “Cept nelielā taukvielu daudzumā 10 minūtes”, laiku pa laikam apmaisi, lai kartupeļus un liellopu gaļu klātu sviests. Gatavo, līdz kartupeļi ir zeltaini brūni. Pasniedz ar sakapātiem svaigiem pētersīļiem.

Kepsnys ir bulvės

Riebūs, sotūs, klasikiniai pietūs, puikiai pagaminami kiekvieną kartą.

Ingredientai:

600 gramų jautienos, supjaustytos vidutinio dydžio gabalėliais	1 šaukštas juodųjų pipirų
1 valg. šaukštas susmulkinto česnako (3 skiltelės)	1 šaukštelis druskos
1 ryšelis petražolių	3 šaukštai kepimo aliejaus
500 gramų bulvių, supjaustytų didesniais kubeliais	1,5 valg. šaukšto sviesto
5 šakelės šviežių čiobrelių	250 ml vandens

Gaminimo eiga:

Pasirinkite programą „Pakepinti“ ir nustatykite laikmatį 10 minučių. Jautieną pagardinkite druska ir pipirais. Įkaitinkite aliejų ir apkepkite jautieną iš abiejų pusių, kepkite dalimis.

Sudėkite visą jautieną ir bulves į puodą, supilkite vandenį, suberkite druską, pipirus, pusę susmulkintų česnakų ir 3 šakeles čiobrelių. Gerai išmaišykite. Pasirinkite programą „Virti aukštoje temperatūroje lėtai“, „Jautiena“ ir paspauskite „Pradėti“.

Baigę programą, atidarykite dangtį, nupilkite iš puodo skysčio perteklių, jei jo yra, ir išimkite čiobrelių šakeles. Sudėkite sviestą, likusius česnakus ir čiobrelius. Pasirinktą programą „Pakepinti“ 10 minučių, retkarčiais pamašykite, kad bulvės ir jautiena pasidengtų sviestu. Kepkite, kol bulvės taps auksinės spalvos. Patiekite su smulkintomis šviežiomis petražolėmis.

Stek z ziemniakami

Domowe danie na dobry obiad.

Składniki:

600 g wołowiny (pokrojonej na średniej wielkości kawałki)	1 łyżka soli
1 łyżka rozgniecionego czosnku (3 ząbki)	3 łyżki oleju do gotowania
1 pęczek pietruszki	1,5 łyżki masła
500 g ziemniaków (pokrojonych w większą kostkę)	250 ml wody
5 gałązek świeżego tymianku	
1 łyżka czarnego pieprzu	

Przygotowanie:

Wybierz program Podsmażania (Sauté) i nastaw Timer na 10 minut. Dopraw wołowinę solą i pieprzem. Rozgrzej olej i obsmaż wołowinę z obu stron, partiami.

Włóż wołowinę z powrotem do garnka, dodaj ziemniaki, wodę, sól, pieprz, połowę zmiążdżonego czosnku i 3 gałązki tymianku. Dobrze wymieszaj. Wybierz program Wolne gotowanie w wysokiej temperaturze, następnie Wołowina i naciśnij Start.

Po zakończeniu programu, otwórz pokrywę i odcedź nadmiar płynu z garnka, jeśli jest i usuń gałązki tymianku. Dodaj masło, pozostały czosnek i tymianek. Wybierz program Podsmażania (Sauté) na 10 minut i mieszaj od czasu do czasu, aby ziemniaki i wołowina pokryły się masłem. Gotuj do momentu, aż ziemniaki staną się złobrazowe.

Podawaj z posiekaną świeżą pietruszką. Smacznego!



Рыба на пару с овощами

Лёгкое, воздушное, но сытное блюдо для всей семьи, которое оценят даже самые привередливые.

Ингредиенты:

1 кг белой или красной рыбы, нарезанной на порции	8 соцветий брокколи
2 стакана моркови, нарезанной соломкой	200 г воды
8 грибов среднего размера	Соль и перец по вкусу
2 ч. л. тёртой лимонной цедры	Свежий укроп, оливковое масло и лимонный сок для сервировки
2 лимона, очищенных и нарезанных тонкими ломтиками	

Приготовление:

Налейте воду в чашу мультиварки. Поместите в чашу подставку для приготовления на пару. Разложите на подставке ломтики лимонов. Приправьте рыбу солью и перцем, разложите на подставке. Сверху положите морковь, брокколи и грибы. Выберите программу приготовления на пару, затем выберите продукт Рыба и нажмите запуск.

После завершения программы откройте крышку и выложите рыбу с овощами на блюдо, удалив ломтики лимонов. Полейте смесью укропа, масла и лимонного сока, посыпьте лимонной цедрой и подавайте блюдо на стол.

Риба на парі з овочами

Легке, надзвичайно ніжне, але ситне блюдо для всієї родини, яке оцінять навіть найвибагливіші гурмани.

Інгредієнти:

1 кг білої риби або лосося (нарізати порційно)	8 суцвіть броколі
2 склянки нарізаної соломкою моркви	Сіль за смаком
8 грибів середнього розміру	200 г води
2 ч. л. свіжонатертої лимонної цедри	Свіжий кріп, оливкова олія та лимонний сік для подачі
Щіпка свіжого перцю	
2 лимони (почистити і нарізати тонкими слайсами)	

Приготування:

Налийте воду на дно чаші мультиварки. Зверху поставте решітку для приготування на парі. Викладіть слайси лимону. Приправте рибу сіллю і перцем і викладіть на решітку. Додайте приправлені овочі. Виберіть в Меню програму Пароварка, далі Морепродукти та натисніть Старт.

Після завершення програми відкрийте кришку і викладіть рибу з овочами на тарелю, слайси лимону не використовуйте. Полийте рибу з овочами сумішшю оливкової олії, кропу і лимонного соку і посипте зверху лимонною цедрою. Смачного!

Риба на пара със зеленчуци

Леко, но засищащо ястие за цялото семейство, дори и придирчивите ще го оценят.

Съставки:

1 кг бяла риба или съомга, нарязани на порции	2 лимона, тънко нарязани на кръгчета
2 чаши нарязани на едро моркови	8 цветчета броколи
8 средно големи гъби, разполовени	Сол на вкус
2 ч.л. настързана лимонова кора	200 мл вода
Щунка пресен пипер	Пресен копър, зехтин и лимонов сок за сервиране

Употребления:

Изсипете водата на дъното на тенджерата. Поставете аксесоара за готвене на пара отгоре. Покрийте с резенчетата лимон. Подправете рибата със сол и черен пипер и я сложете на скалата върху лимона. След това сложете зеленчуците отгоре, като ги поръсите със сол и пипер. Изберете програмата готвене на пара, риба и натиснете старт.

След като програмата приключи, отворете капаче и поставете рибата и зеленчуците в чиния, изхвърлете резенчетата лимон. Поръсете с лимоновата кора и сервирайте със сос от зехтин, лимонов сок и копър на вкус.

Pește la aburi cu legume

O mâncare ușoară, care se topește în gură, dar și sățioasă, pentru întreaga familie, pe care chiar și cei mai pretențioși o vor aprecia.

Ingrediente:

1 kg de pește alb sau somon, porționat	subțiri
2 cești de morcovi tăiați julien	8 buchețele de broccoli
8 ciuperci medii	sare după gust
2 lingurițe de coajă de lămâie rasă	200 grame de apă
un vârf de cuțit de piper proaspăt	Mărar proaspăt, ulei de măsline și zeamă de lămâie pentru servire
2 lămâi, decojite și tăiate felii	

Indicații:

Toarnă apa pe fundul oalei. Pune deasupra accesoriul de preparat cu aburi. Acoperă cu feliile de lămâie. Asezonează peștele cu sare și piper și pune-l pe grătar. Tot acolo pune apoi și legumele asezonate. Selectează programul abur, pește și apasă start.

După terminarea programului, deschide capacul și pune peștele și legumele pe un platou și aruncă feliile de lămâie. Toarnă sosul pentru servire (ulei de măsline, mărar și zeamă de lămâie) pe platou, presară coaja de lămâie rasă și savurează mâncarea.

Dušená ryba se zeleninou

Lehký, přesto sytý pokrm pro celou rodinu, ocení jej i nároční jedlíci.

Ingredience:

1 kg bílé ryby nebo lososa, nakrájené na porce	8 růžiček brokolice
2 šálky mrkve, julienne proužky	Sůl podle chuti
8 středních hub	200 gramů vody
2 lžičky nastrohané citronové kůry	Čerstvý kopr, olivový olej a citronová šťáva k podávání
Špetka mletého pepře	
2 citrony, oloupané a nakráje- né na tenké plátky	

Postup:

Nalijte vodu na dno hrnce. Umístěte do hrnce napařovací příslušenství. Zakryjte plátky citronu. Rybu osolíme, opepříme a dáme na mřížku. Přidejte taktéž vrstvu okořeněné zeleniny. Zvolte program vaření v páře, rybu a stiskněte start.

Po dokončení programu otevřete víko a položte rybu a zeleninu na talíř, plátky citronu vyhodte. Na talíř nalijte servírovací směs (olivový olej, kopr a citronovou šťávu), posypte citronovou kůrou a vychutnejte si to.

Aurutatud kala köögiviljadega

Kerge ja suus sulav kõhtu täitev roog kogu perele. Isegi kõige pirtsakamad sööjad naudivad seda rooga.

Koostisosad:

1 kg valget kala või lõhe, ports- joniteks lõigatuna	seks viilutatuna
440g peeneteks ribadeks lõi- gatud porgandit	8 spargelkapsa õisikut
8 keskmist seent	sool, maitse järgi
2 tl rивitud sidrunikoort	200 ml vett
näpuotsaga värskest jahvata- tud pipart	värsket tilli, oliiviõli ja sidruni- mahla serveerimiseks
2 sidrunit, kooritud ja õhuke-	

Juhised:

Vala poti põhja vesi, aseta sisse aurutamistarvik ning kata see sidruniviiludega. Maitsesta kala soola ja pipraga ning tõsta restile. Seejärel lisa maitsestatud köögiviljad. Vali kala ja aurutamise programm ning vajuta käivitamise nupule.

Pärast programmi lõppu eemalda kaas ning aseta kala ja köögiviljad vaagnale, eemalda sidruniviilud. Vala serveerimissegu (oliiviõli, till ja sidrunimahla) vaagnale, puista peale sidrunikoort ja nautige.



Párolt hal zöldségekkel

Könnyű, mégis laktató étel az egész családnak, még a válogatósok is értékelni fogják.

Hozzávalók:

1 kg fehér hal vagy lazac, adagokra vágva	Só ízlés szerint
2 csésze sárgarépa	200 gramm víz
8 közepes gomba	Friss kapor, olívaolaj és citromlé a tálaláshoz
2 teáskanál reszelt citromhéj	
Csipetnyi friss bors	
2 citrom meghámozva és vékonyra szeletelve	
8 fej brokkoli	

Elkészítés:

Öntsük a vizet az edény aljára. Helyezzük rá a gőzölő tartozékot. Fedjük le a citromszeletekkel. A halat sózzuk, borsozzuk, és rácsra tesszük, majd a fűszerezett zöldségeket is. Válasszuk ki a gőzölés, hal programot és nyomjuk meg a start gombot.

A program végeztével vegyük le a tetejét, és tegyük a halat és a zöldségeket egy tálra, dobjuk ki a citromszeleteket. Öntsük a tálaló keveréket (olívaolaj, kapor és citromlé) a tálra, szórjuk meg a citrom héjával és már ehetjük is.



Tvaicēta zivs ar dārzeņiem

Viegls, bet vienlaikus sātīgs zivs ēdiens visai ģimenei, kas garšos pat visizvēlīgākajiem ēdājiem.

Sastāvdaļas:

1 kg baltās zivs vai laša, sagrieztā pasniegšanai piemērotās porcijās	2 citroni, nomizoti un sagrieztī plānās šķēlītēs
2 mētrauki smalkās strēmelēs sagrieztu burkānu	8 brokoļu rozetītes
8 vidēja lieluma sēnes	Sāls pēc garšas
2 tējkarotes rīvētas citrona miziņas	200 ml ūdens
Šķipsniņa svaigi maltu piparu	Svaigas dilles, olīveļļa un citrona sula pasniegšanai

Norādījumi:

Katlā ielej ūdeni. Virsū uzliec tvaicēšanas piederumu. Izkārto citrona šķēlītes. Zivi ierīvē ar sāli un pipariem un uzliec uz režģa. Pa virsu liec dārzeņus, kuriem pievienotas garšvielas. Izvēlies programmu “Tvaicēt, vista” un piespied “Sākt gatavot”.

Pēc programmas beigām atver vāku, novieto zivi un dārzeņus uz paplātes un izņem citrona šķēlītes. Pārlej ar mērci, kas pagatavota no olīveļļas, dillēm un citrona sulas, pārkaisi ar citrona miziņu un izbaudi!

Troškinta žuvis su daržovėmis

Lengvas, tirpstantis burnoje, bet sotus patiekalas visai šeimai, kurį įvertins net išrankūs valgytojai.

Ingredientai:

1 kg baltosios žuvies arba lašišos, supjaustytos porcijomis	tytos plonais griežinėliais 8 brokolio žiedkočiai
2 puodeliai juostelėmis supjaustytų morkų	Druskos pagal skonį
8 vidutinio dydžio grybai	200 ml vandens
2 arbatiniai šaukšteliai tarkuotos citrinos žievelės	Švieži krapai, alyvuogių aliejus ir citrinos sultys
Žiupsnelis šviežių pipirų	
2 citrinos, nuluptos ir supjaustytos	

Gaminimo eiga:

Ant puodo dugno supilkite vandenį. Ant viršaus uždėkite garinimo priedą. Uždenkite citrinos griežinėliais. Pagardinkite žuvį druska ir pipirais ir sudėkite ant grotelių. Po to sudėkite prieskonius pagardintas daržoves. Pasirinkite programą „Virti garuose“, „Žuvis“ ir paspauskite „Pradėti“.

Baigę programą, atidarykite dangtį ir sudėkite žuvį bei daržoves į lėkštę, o citrinos griežinėlius išmeskite. Lėkštę apliekite mišiniu (alyvuogių aliejumi, krapais ir citrinų sultimis), pabarstykite citrinos žievelėmis ir mėgaukitės.

Ryba gotowana na parze z warzywami

Lekkie, a jednocześnie sycące danie dla całej rodziny, nawet wybredni smakosze je docenią

Składniki:

1 kg białej ryby lub łososia (pokrojonej na porcję)	pokrojone)
2 filiżanki marchewki (pokrojonej w słupki)	8 różyczek brokuła
8 średnich pieczarek	Sól do smaku
2 łyżeczki startej skórki cytrynowej	200 g wody
Szczypta świeżego pieprzu	Świeży koperek, oliwa z oliwek i sok z cytryny do podania
2 cytryny (obrane i cienko	

Przygotowanie:

Wlej wodę do garnka. Na wierzchu połóż dodatek do gotowania na parze. Przykryj plasterkami cytryny. Rybę dopraw solą i pieprzem i ułóż na stojaku. Następnie dodaj przyprawione warzywa. Wybierz program Na parze, następnie Ryba i naciśnij Start.

Po zakończeniu programu, otwórz pokrywę, ułóż rybę i warzywa na półmisku, odrzucz plasterki cytryny. Na półmiskę wylej mieszanę do podania (oliwa z oliwek, koperek i sok z cytryny), posyp skórką z cytryny i delektuj się.



Рваная свинина в соусе сальса

Ингредиенты:

Свинина:

2 кг свиной лопатки без костей
3 ст. л. коричневого сахара
1 ст. л. соли
1 ст. л. копчёной паприки
1 ч. л. сушёного чеснока
1 ч. л. сушёного лука
1 ч. л. молотого тмина
Свежемолотый чёрный перец по вкусу
500 грамм бульона

Соус сальса:

2–3 томата среднего размера, без кожицы
½ красной луковицы среднего размера
2 перца серрано или 1 перец халапеньо, без верхушек и сердцевин
Сок 1 лайма
½ стакана нарезанной кинзы
Соль и перец по вкусу

Приготовление:

Смешайте сахар, соль, паприку, сушёный чеснок и лук. Натрите этой смесью всю поверхность мяса. Если кусок слишком большой, сначала разрежьте его на части. Положите мясо в чашу и залейте бульоном. Закройте крышку и выберите программу Медленное приготовление при высокой температуре, затем выберите продукт Свинина. Установите таймер на 150 минут.

Пока мясо готовится, начните готовить соус сальса. Мелко нарежьте томаты, перец и красный лук, смешайте с солью и перцем. Сок лайма и кинзу добавьте в соус не сразу, а в последнюю очередь, перед подачей на стол, чтобы избежать излишнего выделения жидкости.

После завершения программы достаньте мясо из чаши, дайте ему постоять 20 минут под крышкой, затем разорвите с помощью вилок. Подавайте с соусом, на хлебной или кукурузной лепёшке.

Тушкована свинина з сальсою

Інгредієнти:

Для свинини:

2 кг свинячої лопатки без кістки
3 ст. л. коричневого цукру
1 ст. л. солі
1 ст. л. копченої паприки
1 ч. л. порошку часнику
1 ч. л. порошку цибулі
1 ч. л. меленого кмину
Чорний свіжомелений перець
500 г бульйону

Для сальси:

2–3 середніх свіжих помідора без плодоніжок
½ середньої червоної цибулини
2 перця серрано або 1 перець халапеньо (очистити від стебел і серцевин з насінням)
Сік 1 лайму
½ склянки подрібненої кінзи
Сіль і перець за смаком

Приготування:

Змішайте всі спеції з цукром і ретельно змастіть цією сумішшю м'ясо. Якщо шматок м'яса великого розміру, розріжте його на декілька частин. Покладіть м'ясо в чашу мультиварки і залийте бульйоном. Закрийте кришку, виберіть в Меню програму Як у печі Вис.Темп. і Свинина та встановіть Таймер на 150 хвилин.

Поки м'ясо тушкується, приготуйте сальсу. Для цього дрібно поріжте помідори, гострі перці і цибулю і змішайте їх з сіллю і чорним перцем. Сік лайму і кінзу додайте в останню мить перед подачею, щоб сальса не виділила сік завчасно.

Після завершення програми дістаньте м'ясо з чаші, накрийте його і дайте йому охолонути протягом 20 хвилин, після чого розділіть на волокна за допомогою виделки. Подавайте до столу із сальсою у кукурудзяній чи звичайній тортільї. Смачного!

Дърпано свинско и салса

Съставки:

За свинското:

2 kg свинска плешка без кости
3 с.л. кафява захар
1 с.л. сол
1 с.л. пушен червен пипер
1 ч.л. чесън на прах
1 ч.л. лук на прах
1 ч.л. кимион на прах
1 ч.л. смлян черен пипер
500 г бульон

За салсата:

2 до 3 средно големи домата, без сърцевината
½ червен лук
2 средно големи лютти чушки
Сок от 1 лайм
½ чаша нарязан кориандр
Сол и черен пипер на вкус

Употребления:

Смесете всички подправки заедно със захарта и натрийте месото с тях, като го покриете добре. Ако месото е твърде голямо, нарежете го на няколко парчета. Сложете месото в уреда и налейте бульона. Затворете капака и изберете програма за бавно готвене, свинско. Настройте таймера на 150 минути.

Докато месото се готви, пригответе салсата, като нарежете на ситно домати, лютата чушка и лука и ги смесите със сол и черен пипер. Сложете сока от лайм и кориандъра последно преди сервиране.

След като програмата за готвене приключи, извадете месото от уреда, оставете го да престои 20 минути покрито и го накъсайте с вилници. Сервирайте, гарнирани със салса върху царевична тротила и се насладете.

Carne de porc gătită lent, cu salsa

Ingrediente:

Pentru porc:

2 kg ceafă de porc fără os
3 linguri de zahăr brun, ușor presat în lingură
1 lingură de sare de mare
1 lingură de boia afumată
1 linguriță de usturoi pudră
1 linguriță de ceapă pudră
1 linguriță de chimion măcinat
piper negru proaspăt măcinat
500 grame de supă de legume/carne

Pentru salsa:

2 sau 3 roșii proaspete medii, fără codițe.
½ ceapă roșie medie
2 ardei serrano sau 1 ardei jalapeño, fără tulpini, nervuri și semințe
zeama de la 1 limetă
½ cană de coriandru tocat
sare și piper după gust

Indicații:

Amestecă toate condimentele împreună cu zahărul și freacă carnea cu ele, acoperind-o bine. Dacă bucata de carne este prea mare, se taie în mai multe bucăți. Pune carnea în oală și toarnă supa de legume/carne. Închide capacul și selectează programul de gătire lentă, carne de porc. Setează cronometrul la 150 de minute.

În timp ce carnea se înăbușă, pregătește salsa, tocând mărunț roșiile, ardeiul și ceapa și amestecându-le cu sare și piper. Pune zeama de lămâie și coriandrul la final, înainte de servire, pentru ca salsa să nu se înmoaie prea tare.

După terminarea programului de gătit, scoate carnea din oală, las-o să se odihnească 20 de minute acoperită și separ-o cu ajutorul furculițelor. Servește carnea acoperită cu salsa, pe o tortilla de grâu sau de porumb și savurează mâncarea.

Trhané vepřové maso a salsa

Ingredience:

Na vepřové maso:

2 kg vepřové plece bez kosti
3 polévkové lžíce. balený hnědý cukr
1 polévková lžíce košer soli
1 polévková lžíce uzené papriky
1 lžička česnekového prášku
1 lžička cibulového prášku
1 lžička mletý kmín
Čerstvě mletý černý pepř
500 gramů vývaru

Na salsu:

2 až 3 středně čerstvá rajčata, bez stopek
½ střední červené cibule
2 serrano nebo 1 papričku jalapeño, bez semínek a stopky
Šťáva z 1 limetky
½ šálku nasekaného koriandru
Sůl a pepř na dochucení

Postup:

Všechno koření smícháme s cukrem a maso jím dobře zakryjeme. Pokud je maso příliš velké, nakrájejte ho na několik kusů. Do hrnce vložíme maso a zalijeme vývarem. Zavřete víko a zvolte program pomalé vaření, vepřové maso. Nastavte časovač na 150 minut.

Zatímco se maso peče, připravte si salsu tak, že rajčata, papriku a cibuli nakrájíte najemno a smícháme se solí a pepřem. Limetkovou šťávu a koriandr dejte před podáváním jako poslední, aby se nerozmočily.

Po dokončení programu pečení vyjměte maso z hrnce, nechte ho přikryté 20 minut odpočívat a roztrhejte ho vidličkami. Podávejte přelité salsou na pšeničné nebo kukuřičné tortille a vychutnávejte.

Rebitud sealiha salsaga

Koostisosad:

Sealiha jaoks:

2 kg sea abaliha, kondita
3 spl pruuni suhkrut
1 spl kosher soola
1 spl suitsutatud paprikat
1 tl küüslaugupulbrit
1 tl sibulapulbrit
1 tl jahvatatud köömneid
Värskest jahvatatud musta pipart
500 ml puljongit

Salsa jaoks:

2-3 keskmist värsket tomatit
pool keskmise suurusega punast sibulat
2 serrano või 1 jalapeño pipart, varred ja seemned eemaldatud
1 laim, pressitud mahlaks
hakitud koriander, maitse järgi
sool ja pipar, maitsestamiseks

Juhised:

Sega kõik vürtsid suhkruga kokku ja hõõru need liha sisse. Kui lihatükk on liiga suur, lõika see väiksemateks tükkideks. Aseta liha potti ja vala peale puljong. Sulge kaas ja vali aeglase küpsetamise ja sealiha programm. Seadista taimer 150 minutile.

Samal ajal valmista salsa. Haki peeneks tomatid, paprika ja sibul, lisa sool ja pipar. Vahetult enne serveerimist lisa laimimahl ja koriander.

Pärast küpsetusprogrammi lõppemist, võta liha potist välja, lase sellel kaetult 20 minutit seista ja seejärel rebi liha kahvlite abil ribadeks. Serveeri koos salsaga jahu- või maisitortillal.

Tépett sertéshús és salsa

Hozzávalók:

A sertéshúshoz:

2 kg csont nélküli sertés lapocka
3 evőkanál barna cukor
1 evőkanál kóser só
1 evőkanál füstölt paprika
1 tk. fokhagyma por
1 tk. hagymapor
1 tk. őrölt kömény
Frissen őrölt fekete bors
500 gramm húsleves

A Salsához:

2-3 közepes friss paradicsom, szárát eltávolítva
½ közepes vöröshagyma
2 serrano vagy 1 jalapeño paprika, száraz, bordák és magok eltávolítva
1 lime leve
½ csésze apróra vágott koriander
Só és bors ízlés szerint

Elkészítés:

Az összes fűszert összekeverjük a cukorral, és jól bedörzsöljük velük a húst. Ha túl nagy a hús, szeleteljük több darabra. Tegyük a húst az edénybe, és öntsük bele a húslevest. Zárjuk le a fedelet, és válasszuk a lassú főzés, sertéshús programot. Állítsuk az időzítőt 150 percre.

Amíg a hús sül, elkészítjük a salsát, a paradicsomot, a borsot és a hagymát apróra vágjuk, majd sóval, borssal összekeverjük. Tálalás előtt tegyük csak bele a lime levét és a koriandert, hogy ne ázzanak el benne annyira.

A sütési program befejeztével vegyük ki a húst az edényből, hagyjuk 20 percig lefedve pihenni, majd villákkal válasszuk szét. Tálaljuk a virág- vagy kukoricatortillára tett salsával, és kész is.

Plucināta cūkgaļa un salsa

Sastāvdaļas:

Cūkgaļai:

2 kg cūkgaļas pleca daļas bez kaula
3 ēdamkarotes brūnā cukura
1 ēdamkarote košera sāls
1 ēdamkarote kūpinātas paprikas
1 tējkarote ķiploku pulvera
1 tējkarote sīpolu pulvera
1 tējkarote malta kumīna
Svaigi malti melnie pipari
500 grami buljona

Salsai:

2 līdz 3 vidēja lieluma svaigi tomāti ar izņemtām sēklām
½ vidēja lieluma sarkanā sīpola
2 serano vai 1 halapenjo pipars ar noņemtu kātiņu, izņemtu serdi un sēklām
1 laima sula
½ mētrauka sakapāta koriandra
Sāls un pipari pēc garšas

Norādījumi:

Visas garšvielas samaisi ar cukuru un ar šo maisījumu kārtīgi ierīvē gaļu. Ja gaļas gabals ir pārāk liels, sagriez to vairākās daļās. Liec gaļu katlā un pārlej ar buljonu. Aizver vāku un izvēlies programmu "Lēnām gatavot, cūkgaļa". Uzstādi taimeru uz 150 minūtem.

Kamēr gaļa cepas, pagatavo salsu, smalki sakapājot tomātus, papriku un sīpolu un to visu samaisot ar sāli un pipariem. Laima sulu un koriandru pievieno pirms pašas pasniegšanas, lai koriandrs nebūtu izmircis.

Pēc gatavošanas programmas beigām izņem no katla gaļu, 20 minūtes pārklātā veidā atpūtinā to un tad ar dakšiņu saplucini. Pasniedz uz kviešu miltu vai kukurūzas tortiljas, uz gaļas uzliekot salsu. Lai labi garšo!

Plėšyta kiauliena ir salsa

Ingredientai:

Kiaulienai:

2 kg kiaulienos mentės be kaulų
3 valg. šaukštai supakuoto rudojo cukraus
1 valg. šaukštas košerinės druskos
1 valg. šaukštas rūkytos paprikos
1 arb. šaukštelis česnako miltelių
1 arb. šaukštelis svogūnų miltelių
1 arb. šaukštelis maltų kmynų
Šviežiai malti juodieji pipirai
500 gramų sultinio

Salsai:

2–3 vidutinio dydžio švieži pomidorai, be kotelių
½ vidutinio dydžio raudonojo svogūno
2 serano arba 1 jalapeno pipirai, su išpjautais stiebais, šonais ir sėklomis
1 žaliosios citrinos sultys
½ puodelio smulkintų kalendrų
Druskos ir pipirų pagal skonį

Gaminimo eiga:

Visus prieskonius sumaišykite su cukrumi ir jais gerai įtrinkite mėsą. Jei mėsos gabalas per didelis, supjaustykite į kelis mažesnius. Mėsą sudėkite į puodą ir užpilkite sultiniu. Uždenkite dangtį ir pasirinkite „Lėto gaminimo“ programą, „Kiauliena“. Nustatykite laikmatį 150 minučių.

Kol mėsa kepa, paruoškite salsą: smulkiai supjaustykite pomidorus, papriką ir svogūną, sumaišykite su druska ir pipirais. Prieš patiekdami įpilkite žaliosios citrinos sultis ir kalendras, kad nesuskystėtų.

Baigę virimo programą, išimkite mėsą iš puodo, palikite ją 20 minučių uždengtą ir atskirkite šakutėmis. Patiekite su salsa ant kviečių arba kukurūzų tortilijos. Skanaus.

Duszona wieprzowina z salsa

Składniki:

Do wieprzowiny:

2 kg łopatki wieprzowej bez kości
3 łyżki cukru brązowego w proszku
1 łyżka soli koszernej
1 łyżka wędzonej papryki
1 łyżka czosnku w proszku
1 łyżka cebuli w proszku
1 łyżka mielonego kminku
Świeżo zmielony czarny pieprz
500 g bulionu

Do salsy:

2–3 średnich świeżych pomi-

dorów z usuniętymi szypułkami
½ średniej czerwonej cebuli
2 papryki serrano lub 1 papryka jalapeño, łodygi, żebra i nasiona usunięte
2 papryczki serrano lub 1 papryczka jalapeno (oczyszczone z łodyg i rdzeni z pestkami)
Sok z 1 limonki
½ szklanki posiekanej kolendry
Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

Wszystkie przyprawy wymieszaj razem z cukrem i natrzyj nimi mięso, dobrze je pokrywając. Jeśli mięso jest zbyt duże, pokrój je na kilka kawałków. Włóż mięso do garnka i zalej bulionem. Zamknij pokrywę i wybierz program Wolne gotowanie, następnie Wieprzowina i nastaw Timer na 150 minut.

Podczas gdy mięso się gotuje, przygotuj salsę, drobno siekając pomidory, paprykę i cebulę oraz mieszając je z solą i pieprzem. Sok z limonki i kolendrę dodaj jako ostatnie, przed podaniem, aby uniknąć zacieków.

Po zakończeniu programu gotowania, wyjmij mięso z garnka, pozostaw na 20 minut pod przykryciem, a potem rozdziel widelcem. Podawaj z salsą na tortilli pszennej lub kukurydzianej. Smacznego!



Яблочный пирог

Сладкий, терпкий, вкусный десерт без чувства вины.

Ингредиенты:

1 зелёное яблоко, нарезанное кубиками	¼ стакана сахара
2 больших зелёных яблока, очищенных и тонко нарезанных	1 ч. л. ванильного сахара
Сливочное масло для смазывания чаши	¼ стакана муки
Сахар для посыпки	
4 яйца	

Приготовление:

Для приготовления теста хорошо смешайте в миске яйца, муку, сахар и ванильный сахар, чтобы не осталось комочков. Добавьте в смесь яблоко, нарезанное кубиками, перемешайте. Смажьте дно и стенки чаши маслом и вылейте смесь в чашу. Нарезанные слайсы яблок красиво разложите на тесте и посыпьте сахаром. Выберите программу Выпечка, затем ручной режим и установите таймер на 30 минут.

Яблучний пиріг

Солодкий і смачний десерт, від якого неможливо відмовитись.

Інгредієнти:

2 великих зелених яблука (почистити і тонко нарізати кружальцями)	1,25 мірної склянки цукру
1 зелене яблуко (нарізати кубиками)	1 ч. л. ванільного цукру
Вершкове масло (для змащування)	¼ мірної склянки борошна
Цукор (для посипання)	
4 яйця	

Приготування:

Змішайте у мисці яйця, борошно, ванільний і звичайний цукор. Перемішуйте, поки у суміші не залишиться грудочок. Додайте нарізане кубиками зелене яблуко і добре перемішайте. Змастіть дно і стінки чаші вершковим маслом і влийте тісто. Зверху викладіть по колу нарізані кружальцями яблука, покривши всю поверхню тіста. Зверху посипте яблука цукром. Виберіть в Меню програму Випічка, далі Ручний режим та встановіть Таймер на 30 хвилин.

BG

Ябълков пай

Сладко изкушение, перфектно за следобедно пиршество .

Съставки:

2 големи зелени ябълки, обелени и нарязани на тънки полумесеци	4 яйца
1 зелена ябълка, нарязана на кубчета	300 г захар
Масло за намазване на уреда	1 ч.л. ванилова захар
Захар за поръсване	90 г брашно

Употребления:

В купа смесете яйцата, брашното, ваниловата захар и обикновената захар и разбъркайте, докато няма бучки. Добавете нарязаната на кубчета зелена ябълка и разбъркайте, за да се комбинират добре. Намажете дъното и стените на уреда с масло и изсипете тестото. Поставете нарязаните на полумесеци ябълки отгоре, като направите кръг и покриете цялата смес. Върху ябълките поръсете захар. Изберете програма Печене, Ръчна настройка и задайте таймера на 30 минути.

RO

Plăcintă de mere

Un desert dulce, acrișor, delicios și bun în diete.

Ingrediente:

2 mere verzi mari, decojite și tăiate felii subțiri	1 linguriță de zahăr vanilat
1 măr verde, tăiat cubulețe	¼ cești de făină
unt, pentru ungere	
zahăr, pentru presărat	
4 ouă	
1 ¼ cești de zahăr	

Indicații:

Într-un castron, amestecă ouăle, făina, zahărul vanilat și zahărul tos și amestecă până când nu mai sunt cocloașe. Încorporează mărul verde tăiat cubulețe și amestecă până se înglobează în tot aluatul. Unge fundul și pereții oalei și toarnă aluatul. Pune deasupra merele tăiate felii subțiri, formând un cerc și acoperind tot blatul. Presară zahăr peste mere. Selectează programul Coacere, manual și setează cronometrul la 30 de minute.

Jablečný koláč

Sladký, lahodný, nevinný dezert.

Ingredience:

2 velká zelená jablka, oloupaná a nakrájená na tenké plátky	1 ¼ odměrky cukru
1 zelené jablko, nakrájené na kostky	1 lžička vanilkový cukr
Máslo, na mazání	¼ šálku mouky
Cukr, na posypání	
4 vejce	

Postup:

V misce smíchejte vejce, mouku, vanilkový cukr a běžný cukr a míchejte, dokud nebude mít v misce žádné hrudky. Vmícháme nakrájené zelené jablko a promícháme. Dno a stěny hrnce vymažte tukem a nalijte těsto. Nahoru položte na plech nakrájená jablka, vytvořte kruh a zakryjte celý vršek. Jablka posypte cukrem. Zvolte program Pečení, manuální nastavení a nastavte časovač na 30 minut.

Õunakook

Magushapu ja imemaitsev, süütundevaba magustoit.

Koostisosad:

2 rohelist õuna, kooritud ja õhukesteks viiludeks lõigatuna	1 tl vanillisuhkrut
1 roheline õun, kuubikuteks tükeldatuna	55 g jahu
või, määrimiseks	suhkur, peale puistamiseks
4 muna	
275 g valget suhkrut	

Juhised:

Sega kausis munad, jahu, vanillisuhkur ja valge suhkur ning sega, kuni tükke enam pole. Lisa kuubikuteks lõigatud roheline õun ja sega ühtlaseks. Määri poti põhi ja küljed rasvainega ning vala taigen potti. Aseta taignale ringikujuliselt peale õhukesed õunaviilud nii, et tainas oleks täielikult kaetud. Puista peale suhkur. Vali käsitsi seadistamise programm ja seadista taimer 30 minutile.



Almás pite

Édes, büntudat nélküli bűnözés

Hozzávalók:

2 nagy zöld alma, meghámoz- va és vékonyra szeletelve	1 tk. vaníliás cukor
1 zöldalma, felkockázva	¼ mérőpohár liszt
Vaj, kenéshez	
Cukor, szóráshoz	
4 tojás	
1 és ¼ mérőpohár cukor	

Elkészítés:

Egy tálban összedolgozzuk a tojást, a lisztet, a vaníliás cukrot és a normál cukrot, és csomómentesre keverjük. Belekeverjük a kockára vágott zöldalmát, és összekeverjük. Az edény alját és oldalát kiva-
jazzuk, majd beleöntjük a masszát. A tetejére helyezzük a vékonyra szeletelt almát, kört formázunk és az egész tetejét befedjük. Az alma tetejére cukrot szórunk. Válasszuk ki a Sütés, Kézi programot, és állítsuk az időzítőt 30 percre.



Ābolu pīrāgs

Saldskābs, gards un viegls deserts.

Sastāvdaļas:

2 lieli zaļie āboli, nomizoti un sagriežti plānās šķēlītēs	1 ¼ mērtrauki cukura
1 zaļais ābols, sagriežts kubi- ņos	1 tējkarote vaniļas cukura
Sviests ieziešanai	¼ mērtrauka miltu
Cukurs pārkaisīšanai	
4 olas	

Norādījumi:

Bļodā ieliec olas, miltus, vaniļas cukuru un parasto cukuru un mai-
si, līdz nav kunkuļu. Iecilā kubiņos sagriežto ābolu un samaisi, lai
visas sastāvdaļas sajauktos. Katla dibenu un malas iezied ar svies-
tu un ielej katlā mīklu. Pa virsu pa apli izkārtot plānās šķēlītēs sa-
griežtos ābolus tā, lai tie pilnībā pārklātu mīklas virsmu. Pārkaisi ar
cukuru. Izvēlies programmu “Cept, manuāli” un uztādi taimeru uz
30 minūtēm.

Obuolių pyragas|

Saldžiarūgštis, skanus desertas.

Ingredientai:

2 dideli žali obuoliai, nulupti ir supjaustyti plonais griežinėliais	200 gramų cukraus
1 žalias obuolys, supjaustytas kubeliais	1 arb. šaukštelis vanilinio cukraus
Sviestas skardai ištepti	35 gramų miltų
Cukrus, pabarstymui	
4 kiaušiniai	

Gaminimo eiga:

Dubenyje sumaišykite kiaušinius, miltus, vanilinį cukrų ir paprastą cukrų. Maišykite, kol neliks gumuliukų. Sudėkite kubeliais supjaustytą žaliąjį obuolį ir išmaišykite. Ištepkite skardos dugną ir šonus riebalais ir supilkite tešlą. Ant viršaus sudėkite plonai pjaustytus obuolius, suformuodami apskritimą ir uždengdami visą viršų. Apibarstykite obuolius cukrumi. Pasirinkite programą „Kepimas“, „Rankinis“ ir nustatykite laikmatį 30 minučių.

Szarlotka

Słodki i pyszny deser, którego nie można odmówić.

Składniki:

2 duże zielone jabłka (obrane i cienko pokrojone)	1,25 miarki cukru
1 zielone jabłko (pokrojone w kostkę)	1 łyżeczka cukru waniliowego
Masło do posmarowania	¼ miarki mąki
Cukier do posypania	
4 jajka	

Przygotowanie:

W misce połącz jajka, mąkę, cukier waniliowy i zwykły cukier. Mieszaj aż nie będzie grudek. Dodaj pokrojone w kostkę zielone jabłko i wymieszaj do połączenia. Posmaruj dno i boki naczynia i wlej ciasto. Na wierzchu ułóż pokrojone w cienkie plasterki jabłka, tworząc okrąg i przykrywając cały wierzch. Posyp jabłka cukrem. Wybierz program Pieczenie, następnie Ustawienie Ręczne i ustaw Timer na 30 minut. Smacznego!



Домашний йогурт

Ингредиенты:

Йогурт:

2 л молока
3 ст. л. йогурта (вы можете использовать как домашний йогурт, так и йогурт из магазина, убедитесь, что в его составе есть молочнокислые бактерии)

Топпинг:

Нарезанный слайсами банан
Смесь свежих или замороженных ягод
Мёд
Мюсли

Приготовление:

Хорошо перемешайте в чаше молоко и йогурт. Закройте крышку и выберите программу Йогурт. Установите таймер на 4 часа.

После завершения программы вы можете перелить йогурт в баночки и хранить его в холодильнике до 7 дней.

Для красивой подачи положите на дно тарелки слайсы банана, залейте йогуртом, затем положите ягоды и мюсли, а сверху — немного мёда.

Домашній йогурт

Інгредієнти:

Для йогурту:

2 л молока
3 ст. л. йогурту (якщо готуєте йогурт вдома, використовуйте його; якщо ж вибираєте магазинний йогурт, переконайтеся, що він містить у своєму складі лактобактерії)

Для топпінгу:

Банан (нарізати слайсами)
Мікс свіжих або заморожених ягід
Мед
Гранола

Приготування:

Влийте молоко і йогурт в чашу мультиварки. Добре перемішайте. Закрийте кришкою, виберіть в Меню програму Йогурт та встановіть Таймер на 4 години.

Після завершення програми можна розлити йогурт в окремі чашки або баночки і зберігати його в холодильнику до 7 днів.

Для подачі до столу на дно склянки покладіть слайси банану, залийте йогуртом, зверху викладіть ягоди і гранолу, поливши все невеликою кількістю меду.

Домашно кисело мляко

Съставки:

За киселото мляко:

2 л прясно мляко
3 с.л. кисело мляко (можете да използвате домашно приготвено, ако изберете закупено от магазина кисело мляко, уверете се, че съдържа лактобацили в съставките)

За гарнитурите:

Нарязан банан
Смесени пресни или замразени плодове
Пчелен мег
Гранола

Употребления:

Сложете прясното и киселото мляко в тенджерата. Разбъркайте добре. Затворете капак и изберете програма Кисело мляко от менюто. Задайте таймера на 4 часа. След като програмата приключи, можете да загребете киселото мляко в отделни чаши или бурканчета и да го съхранявате в хладилник до 7 дни.
За сервиране нарежете отдолу нарязания банан, сложете кисело мляко, отгоре поставете горските плодове и гранолата и полейте с малко мег.

Iaurt de casă

Ingrediente:

Pentru iaurt:

2 litri de lapte
3 linguri de iaurt (dacă obișnuiești să faci iaurt de casă, poți folosi iaurtul făcut în casă, iar dacă alegi iaurtul cumpărat de la magazin, asigură-te că acesta conține lactobacili)

Pentru topping:

Banană tăiată felii
Amestec de fructe de pădure proaspete sau congelate
Miere
Amestec granola

Indicații:

Pune laptele și iaurtul în oală. Amestecă bine. Închide capacul și selectează programul Iaurt din meniu. Setează cronometrul la 4 ore.
După ce programul s-a încheiat, poți pune iaurtul în pahare sau borcane separate și îl poți păstra la frigider până la 7 zile.
Pentru servire, aranjează pe fund banana tăiată felii, acoperă cu iaurt, pune deasupra fructele de pădure și granola și toarnă puțină miere.

Domácí jogurt

Ingredience:

Na jogurt:

2 litry mléka
3 lžíce jogurtu (pokud máte ve zvyku vyrábět si vlastní, můžete použít svůj domácí, pokud zvolíte jogurt kupovaný v obchodě, ujistěte se, že ve složení obsahuje laktobacila)

Na posyp:

Nakrájený banán
Míchané čerstvé nebo mražené bobule
Med
Granola

Postup:

Do hrnce dejte mléko a jogurt. Dobře promíchejte. Zavřete víko a z nabídky zvolte program Jogurt. Nastavte časovač na 4 hodiny. Po dokončení programu můžete jogurt nabírat do jednotlivých keřímků nebo sklenic a uchovávat v chladničce až 7 dní. Pro podávání naskládejte na dno nakrájený banán, zalijte jogurtem, pokladte ovocem a granolou a pokapejte trochu medem.

Kodune jogurt

Koostisosad:

Jogurti jaoks:

2 L piima
3 spl jogurtit (kui olete harjunud seda ise tegema, võite kasutada omatehtud jogurtit, kui eelistate poejogurtit veenduge, et see sisaldaks piimhappebaktereid (Lactobacillus))

Lisandid:

viilutatud banaan
värskete või külmutatud marjade segu
mesi
müsli

Juhised:

Lisa potti piim ja jogurt, sega põhjalikult. Kata pott kaanega ja vali menüüst jogurti programm. Seadista taimer 4 tunnikule. Kui programm on lõppenud, tõsta jogurt eraldi tassidesse või purkidesse. Jogurt säilib külmkapis kuni 7 päeva. Serveerimiseks tõsta kausis kõige alla viilutatud banaan, siis vala peale jogurt, lisa marjad ja müsli ning veidike mett.

Házi joghurt

Hozzávalók:

A joghurthoz:

2 liter tej
3 evőkanál joghurt (ha megszoktad, hogy saját magad készíted, használhatod a saját készítésűt is, ha bolti joghurtot választasz, ügyelj arra, hogy laktobacillust tartalmazzon)

A feltétekhez:

Szeletelt banán
Vegyes friss vagy fagyasztott bogyók
Méz
Granola

Elkészítés:

Tegyük a tejet és a joghurtot az edénybe. Jól keverjük össze. Tegyük rá a fedőt, és válasszuk ki a Joghurt programot a menüből. Állítsuk be az időzítőt 4 órára.

A program végeztével a joghurtot külön-külön csészébe vagy üvegekbe kanalazhatjuk, és legfeljebb 7 napig tárolhatjuk a hűtőszekrényben.

A tálaláshoz a felszeletelt banánt elrendezzük az alján, bekenjük joghurttal, rárakjuk a bogyós gyümölcsöket és a granolát, majd kevés mézet öntünk rá.

Pašgatavots jogurts

Sastāvdaļas:

Jogurtam:

2 litri piena
3 ēdamkarotes jogurta (ja gatavo jogurtu regulāri, vari izvēlēties pašgatavoto jogurtu; ja izmantosi veikalā pirktu jogurtu, pārliecinies, ka tas satur lakto baktērijas)

Piedevām:

Šķēlītēs sagriežts banāns
Svaigu vai saldētu ogu maisījums
Medus
Granola

Norādījumi:

Ieliec katlā pienu un jogurtu. Kārtīgi samaisi. Aizver vāku un izvēlnē izvēlies programmu "Jogurts". Uzstādi taimeru uz 4 stundām.

Pēc programmas beigām jogurtu vari ielikt trauciņos vai burciņās un glabāt ledusskapī līdz pat 7 dienām.

Pirms pasniegšanas trauka apakšā ieliec šķēlītēs sagrieztu banānu, pārklāj ar jogurtu, pa virsu uzber ogas un granolu un pārlej ar nedaudz medus.

Naminis jogurtas

Ingredientai:

Jogurtui:

2 litrai pieno
3 šaukštai jogurto (jei mėgstate gaminti patys, galite naudoti naminį. Jei renkatės parduotuvėje pirktą jogurtą, jo sudėtyje turi būti laktobakterijų)

Papuošimui:

Pjaustytas bananas
Šviežių arba šaldytų uogų
mišiniai
Medus
Javainiai

Gaminimo eiga:

Į puodą supilkite pieną ir jogurtą. Gerai išmaišykite. Uždenkite dangtį ir meniu pasirinkite programą „Jogurtas“. Nustatykite laikmatį 4 valandoms.

Baigus programą, jogurtą galite išpilstyti į atskirus puodelius ar stiklainius ir laikyti šaldytuve iki 7 dienų.

Patiekimui ant dugno išdėliokite griežinėliais pjaustytą bananą, apipilkite jogurtu, papuoškite uogomis ir javainiais, ant viršaus užpilkite truputį medaus.

Domowy jogurt

Składniki:

Na jogurt:

2 litry mleka
3 łyżki jogurtu (jeśli masz w zwyczaju robić swój własny, możesz użyć go, jeśli wybierzesz jogurt kupiony w sklepie, upewnij się, że zawiera on w składzie bakterie lactobacillus)

Na dodatki:

Banan pokrojony w plasterki
Wymieszane świeże lub mrożone jagody
Miód
Granola

Przygotowanie:

Wlej mleko i jogurt do garnka i dobrze wymieszaj. Zamknij pokrywę i wybierz z menu program Jogurt. Ustawić Timer na 4 godziny.

Po zakończeniu programu możesz nabierać jogurt do pojedynczych kubków lub słoików i przechowywać w lodówce do 7 dni.

Do podania, ułóż pokrojonego banana na spodzie, przykryj jogurtem, na wierzchu ułóż jagody i granolę i polej odrobiną miodu. Smacznego!

Notes

A series of 20 horizontal dotted lines for writing notes.

Notes

