

PHILIPS

All in one
Multicooker

HD2151



Recipe book

Готови ли сте да ви вдъхновим за кулинарни шедьоври в кухнята?

Честито! Вече сте собственик на нов Philips мултикукър „Всичко в едно“ и можете да преминете към готвене на следващо ниво. Позволете да ви вдъхновим с рецепти от традиционната кухня, бързи идеи за 30 минути и кулинарни бестселъри.

Впечатлете семейството и приятелите си с много апетитни ястия дори в забързаните дни, когато нямате време. Сега можете да пригответе любими рецепти според вашия график, вместо да планирате времето си около готвенето, благодарение на Philips мултикукър „Всичко в едно“.

Гответе под налягане, за да спестите време

Ежедневието ви е натоварено. Ето защо е страхотно да спестите време, без това да влияе на вкуса на ястието ви. Готвенето под налягане превръща дори жилавото месо в крехко, с богати на вкус и аромат сосове, като спестява до 2/3 от времето за готвене в сравнение с обикновена фурна или котлон. С 9-степенната ни защита, готвенето под налягане никога не е било по-лесно или безопасно, а освобождаването на налягането става автоматично и ще ви спести много време.

Станете “соте” майстор

Ще бъдете изумени колко по-добри стават вашите ястия. Използвайте функцията „Сотиране“, за да подобрите вкуса на пригответената храна: от апетитни яхнии, през вкусни супи до невероятно ризото. Имаме и специална програма за редуциране на сосове.

Бавно готвене за крехки месни ястия

В по-студените дни няма нищо по-хубаво от това да седнете на вечеря и да се насладите на пълноценна и вкусна храна. Можете да използвате функцията за бавно готвене на Philips мултикукър “Всичко в едно”, която ще направи всяко месо крехко, така че да се топи в устата ви. Предоставяме ви възможност да готвите на ниска температура или на средна, за да разполагате с времето си.

Печете по-добре и повече

Ще ви допадне и колко лесно е да печете сладкиши и десерти, да готвите на пара или дори да правите кисело мляко и сладка.

Специални програми

Ние знаем какво обичате да готвите и как да ви зарадваме, затова сме направили специални допълнителни програми, за да не се чудите какво време и температура да изберете. Това са програми за пухкав ориз, вкусна супа (с месо или зеленчукова), сарми, сладка и кисело мляко.

Допълнителният комплект с аксесоари открива нови възможности за още по-лесно готвене. Открийте го в търговската мрежа.

Надяваме се новото кулинарно приключение с Philips да ви хареса.

Искате да разгледате още рецепти, ревиюта и съвети за поддръжка?
Отидете на сайта ни: www.philips.bg



Имате въпрос или се нуждаете от помощ?
Можете да разчитате на подкрепата от нашия отдел "Обслужване на клиенти"

Обадете ни се: +359 2 4916274 *
понеделник до петък 09:00 - 17:00

* цената на разговора е в зависимост от използвания (мобилен) тарифен план

Споделете вашите творения

Ако сте създали своя собствена рецепта, споделете я в социалните мрежи, за да могат гуржете да я използват.

@philipshomeliving.bulgaria #philipsallinone

Общността на "All-In-One" във Facebook

Можете също да споделяте своите творения и да задавате въпроси в общността на Philips All-In-One във Facebook. Потърсете общността на "Philips All-In-One-Cooker" (всички потребители на мултикукюри са добре дошли) или посетете:

<https://www.facebook.com/groups/1987277694826676/>

Съвети за готвене

Philips мултикукър „Всичко в едно“ е чудесно допълнение към вашата кухня. Можете да пригответе рецепти от тази книжка или да експериментирате със свои собствени.

- За студените съставки и течности е необходимо повече време за загряване в сравнение с тези със стайна температура или предварително загретите.
- Времето за повишаване на налягането ще варира в зависимост от обема в съда. За по-големи обеми е нужно повече време за достигане до необходимото налягане в сравнение с по-малки такива.
- За да поддържате висока температура в съда, сотирайте продуктите на части.
- Ако удвоите количеството продукти за приготвяне спрямо тези в рецептата, не удвоявайте времето за готвене. Уверете се, че не надвишавате ограничителната линия с надпис MAX.
- Когато използвате съда от неръждаема стомана във вашия Philips мултикукър „Всичко в едно“, може да отнеме няколко минути, преди да имате възможност да отворите капака. Това се дължи на по-силното засмукване между гладката повърхност на неръждаемата стомана и уплътнителния пръстен.
- Ако ястието съдържа повече течност, отколкото ви е необходимо, можете да намалите количеството, като използвате функцията „Сотиране“ или добавите царевично брашно. Когато използвате царевично брашно, разбъркайте го с вода в отделна купа, за да се образува хомогенна смес, след което я добавете към ястието, за да избегнете появата на бучки.
- За да намалите времето за готвене, нарежете съставките по-ситно.
- Уверете се, че използваните прибори са подходящи за употреба върху керамичното покритие на вътрешната част от мултикукъра. Препоръчва се използването на дървени, пластмасови или силиконови прибори.



Кратко ръководство за употреба

Как да готвите с мултикукърта под налягане?

1. Затворете и заключете капака.
2. Настройте на програма „Готвене под налягане“. Маркирайте желаната програма с помощта на бутони V и Л. Натиснете ОК, когато достигнете до избраната програма.
3. От лявата част на екрана ще излязат икони на животни, както и програма за ръчна настройка. Ако изберете програма за готвене на определен тип месо, то имате възможност да изберете размера на късчетата месо след това.
4. След като изберете програмата, на дисплея ще се появи таймер за регулиране на времето за готвене, което можете да настроите с бутони V и Л.
5. Натиснете ОК, за да стартирате процеса на готвене.
6. След като програмата приключи, налягането се освобождава автоматично от 3 до 8 минути.
7. Уредът поддържа топла среда до 12 часа.
8. Можете да отворите капака без притеснение и да се насладите на перфектно сготвено ястие.

Забележка: времето за готвене започва, след като се достигне необходимото ниво на налягане. Това може да варира от 3 до 22 минути в зависимост от количеството продукти в съда.

Как да готвите бавно и да приготвяте сладка и кисело мляко?

1. Затворете и заключете капака.
2. Настройте на програма „Бавно готвене на ниска температура“, „Бавно готвене на висока температура“, „Конфитюр“ или „Йогурт“ за приготвяне на кисело мляко. Достигате до желаната програма с бутони V и Л. Натиснете ОК, когато достигнете до желаната програма.
3. Ако избраната програма е за бавно готвене, от лявата част на екрана ще излязат икони на животни, както и програма за ръчна настройка. Ако изберете програма за готвене на определен тип месо, то имате възможност да изберете размера на късчетата месо след това.
4. След като изберете програмата, на дисплея ще се появи таймер за регулиране на времето за готвене, което можете да настроите с бутони V и Л.
5. Натиснете ОК, за да стартирате процеса на готвене.

Как да сотираме / препичаме / пържиме?

1. Не затваряйте капака.
2. Изберете от менюто програма „Сотиране“ или „Съгъстяване на сос“. Изберете ОК.
3. След като изберете програмата, на дисплея ще се появи таймер за регулиране на времето за готвене, което можете да настроите с бутони V и Л.
4. Натиснете ОК, за да стартирате процеса на готвене.

Как да печете?

1. Затворете и заключете капака.
2. Настройте на програма „Претопляне“. Изберете ОК.
3. За да настроите различно време за печене, натиснете бутона „Време за готвене“.
4. На дисплея ще се появи таймер за регулиране на времето за готвене, което можете да настроите с бутони V и Л.
5. Натиснете ОК, за да стартирате процеса на готвене.

Таблица с програми и температурни режими

Първа стълка	Втора стълка	Готвене под налягане				Готвене без налягане		Настройка на температура	
		Налягане по подразбиране	Време за поддържане на налягането по подразбиране	Диапазон за регулиране на налягането	Диапазон за регулиране на времето под налягане	Време за готвене по подразбиране	Диапазон за регулиране на времето за готвене		
Готвене под налягане	Говеждо месо	70 kPa	30 мин.	20-70 kPa	3-59 мин.	Не е приложимо	По-ниска температура от 140°C		
	Птиче месо	60 kPa	15 мин.		2-59 мин.				
	Свинско месо	70 kPa	15 мин.		0-59 мин.				
	Агнешко месо	70 kPa	20 мин.		3-59 мин.				
	Морски гел.	40 kPa	3 мин.		1-59 мин.				
	Ръчна настр.	20 kPa	5 мин.		2-59 мин.				
Бавно готвене на ниска температура	Говеждо месо	Програма за готвене без налягане / Не е приложимо				12 ч.	2-12 ч.	Поддържане на 70°C±10°C	
	Птиче месо					10 ч.			
	Свинско месо								
	Агнешко месо					8 ч.			
	Морски гел.					2 ч.			
	Ръчна настр.					6 ч.			
Бавно готвене на висока температура	Говеждо месо	Програма за готвене без налягане / Не е приложимо				4 ч.	2-12 ч.	Поддържане на 90°C±10°C	
	Птиче месо								
	Свинско месо					2 ч.			
	Агнешко месо								
	Морски гел.								
	Ръчна настр.								
Готвене на пара	Говеждо месо	10 kPa	30 мин.	Без регулиране	3-30 мин.	Не е приложимо		По-ниска температура от 140°C	
	Птиче месо		20 мин.						
	Свинско месо		30 мин.						
	Агнешко месо		30 мин.						
	Морски гел.		8 мин.						
	Ръчна настр.		10 мин.						
Специални рецепти	Ориз	30 kPa	14 мин.	-	-	8 ч.		6-12 ч.	40°C±10°C
	Бобови култури	70 kPa	20 мин.	20-70 kPa	20-59 мин.				
	Йогурт	Програма за готвене без налягане / Не е приложимо				Не е приложимо		По-ниска температура от 140°C	
	Супи	50 kPa	20 мин.	20-70 kPa	20-59 мин.				
	Зелеви сарми	40 kPa	18 мин.	-	10-20 мин.				
	Конфитюр	Програма за готвене без налягане / Не е приложимо				55 мин.	25-59 мин.		90°C±10°C
Сотиране		Програма за готвене без налягане / Не е приложимо				10 мин.	10-59 мин.	150°C±10°C	
Претопляне						15 мин.	15-59 мин.	140°C	
Сгъстяване на сос						8 мин.	5-15 мин.		

Jste připraveni se inspirovat kulinářskými mistrovskými díly v kuchyni?

Blahopřejeme! Právě jste se stali vlastníkem nového multifunkčního hrnce Philips “Vše v jednom”, a můžete přejít k vaření na další úroveň. Inspirujeme vás recepty z tradiční kuchyně, rychlými recepty do 30 minut a kulinářskými bestsellery.

Zapůsobte na svou rodinu a přátele spoustou chutných jídel, a to i v hektických dnech, kdy nemáte čas.

Vařte pod tlakem, abyste ušetřili čas

Jste zaneprázdnění a přesto nechcete polevit na chuti vašeho jídla? Tlakové vaření promění i tuhé maso na jemné, a omáčky na chutné a aromatické. Hrnec šetří až dvě třetiny doby vaření v běžné troubě nebo na varné desce. S naší devítistupňovou ochranou nebylo tlakové vaření nikdy jednodušší ani bezpečnější a uvolnění tlaku se stává automatickým a ušetří vám spoustu času.

Staňte se mistrem “soté”

Budete ohromeni o kolik budou vaše jídla lepší. Použijte funkci soté ke zlepšení chuti připravených jídel. Od chutných dušených pokrmů přes lahodné polévky až po úžasné rizoto. Máme také speciální program na redukci omáčky.

Pomalé vaření pro jemné masové pokrmy

Není nic lepšího, než se v chladnějších dnech posadit ke stolu a užít si zdravou a chutnou večeři. Můžete použít funkci pomalého vaření, která učiní jakékoli maso jemné natolik, že se rozpustí v ústech. Dáváme vám možnost vařit při nízké nebo vysoké teplotě, aby zbylo více času pro vás.

Pečte lépe a více

Také se vám bude líbit, jak snadné je péct sladkosti a dezerty, vařit v páře nebo dokonce dělat jogurty a marmelády.

Speciální programy

Víme, co rádi vaříte a jak vás potěšit, takže jsme udělali speciální programy s přednastaveným časem a teplotou. Jedná se o programy pro načechnou rýži, lahodnou polévku (s masem nebo zeleninou), zelné závitky, marmelády a jogurt.

Podívejte se také na sadu příslušenství – s ní budete moci vařit ještě snadněji.

Doufáme, že si užijete nové kulinářské dobrodružství s Philipsem.

Chcete se podívat na další recepty, recenze a tipy na vaření?

Přejděte na naše stránky: www.philips.cz



Zavolejte nám:

228 880 896*

Pondělí až pátek, 9:00 – 17:00

Napište nám na WhatsApp:

+420 771 133 012

Pondělí až pátek, 9:00 – 17:00

Kontaktujte nás přes

Facebook Messenger

* Náklady na volání závisí na použitém tarifu

Podělte se o své výtvary

Pokud jste vytvořili vlastní recept, sdílejte ho na sociálních sítích a buďte inspirací.

@philipshomelivingcz #philipsallinone

Komunita All-In-One na Facebooku

Své výtvary můžete také sdílet v komunitě Philips All-In-One na Facebooku.

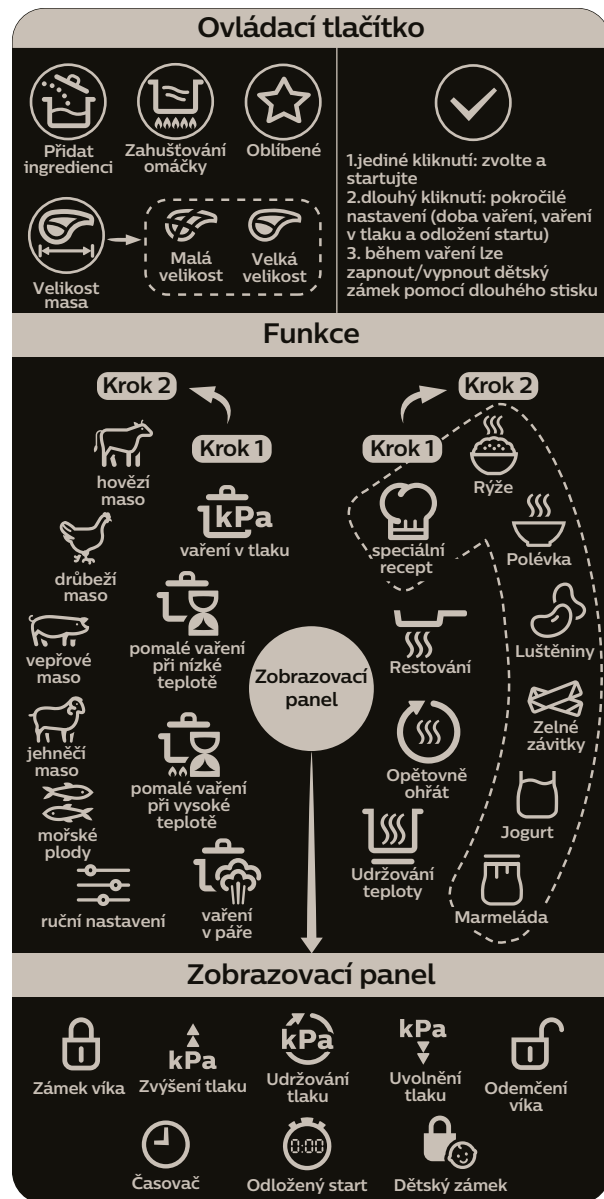
Vyhledejte komunitu Philips All-In-One-Cooker (všichni uživatelé multicookeru jsou vítáni) nebo navštivte:

<https://www.facebook.com/groups/1987277694826676/>

Tipy na vaření

Multifunkční hrnec Philips “Vše v jednom” je skvělým doplňkem vaší kuchyně. Můžete si připravit recepty z této brožury nebo experimentovat s vlastními.

- Studené suroviny a tekutiny vyžadují více času na ohřev než suroviny již přehřáté nebo při pokojové teplotě.
- Doba pro zvýšení tlaku se bude lišit v závislosti na objemu v nádobě. U větších objemů trvá dosažení požadovaného tlaku ve srovnání s menšími déle.
- Chcete-li udržet vysokou teplotu v nádobě, rychle osmažte suroviny po menších dávkách.
- Pokud zdvojnásobíte množství surovin, neupravujte dobu vaření. Ujistěte se, že nepřekračujete maximální limitní čáru s názvem MAX.
- Když používáte nádobu z nerezové oceli v multifunkčním hrnci Philips “Vše v jednom”, může trvat několik minut, než budete mít možnost otevřít víko. To je způsobeno silnějším sáním mezi hladkým povrchem nerezové oceli a těsnícím kroužkem.
- Pokud jídlo obsahuje více tekutiny, než potřebujete, můžete snížit množství pomocí funkce „Sauté“ nebo přidáním kukuřičné mouky. Při použití kukuřičné mouky ji smíchejte s vodou v samostatné misce a vytvořte homogenní směs a poté ji přidejte do jídla, aby se neobjevily hrudky.
- Chcete-li zkrátit dobu vaření, suroviny nakrájejte na menší kousky.
- Ujistěte se, že použité nádobí je vhodné pro použití na keramický povrch vnitřní části multicookeru. Doporučuje se používat dřevěné, plastové nebo silikonové nádobí.



Krátký návod k použití

Jak vařit v tlaku s multifunkčním hrncem?

1. Zavřete a uzamkněte víko.
2. Zvolte program Pressure Cook. Do požadovaného programu se dostanete se symboly V a Λ. Po dosažení vybraného programu klepněte na OK.
3. Na levé straně obrazovky se zobrazí ikony zvířat a program ručního nastavení. Pokud zvolíte program vaření pro určitý typ masa, pak máte možnost zvolit velikost masa.
4. Po výběru programu na displeji se nastaví časovač pro nastavení doby vaření, který můžete znovu nastavit pomocí tlačítek V a Λ.
5. Stisknutím tlačítka OK nastartujete proces vaření.
6. Po dokončení programu se tlak automaticky uvolní v časovém rozmezí od 3 do 8 minut.
7. Přístroj udržuje teplotu až 12 hodin.
8. Víko můžete otevřít bez obav a vychutnat si dokonale uvažené jídlo.

Poznámka: Doba vaření začíná po dosažení požadované úrovně tlaku. To se může pohybovat od 3 do 22 minut, v závislosti na množství surovin v hrnci.

Jak vařit pomalu a připravit marmelády a jogurt?

1. Zavřete a uzamkněte víko.
2. Zvolte program SLOW COOK LOW TEMP, SLOW COOK HIGH TEMP, JAM nebo JOGUR. Do požadovaného programu se dostanete se symboly V a Λ. Po dosažení vybraného programu klepněte na OK.
3. Po výběru programu na displeji se zobrazí časovač pro nastavení doby vaření, který můžete znovu nastavit pomocí tlačítek V a Λ.
4. Stisknutím tlačítka OK strartujete proces vaření.

Jak smažit / péct / opékat?

1. Nezavírejte víko.
2. Zvolte program SAUTÉ nebo Sause thickening. Zvolte OK.
3. Chcete-li nastavit jiný čas sauté/přepečení, stiskněte tlačítko, na displeji se objeví časovač pro nastavení doby vaření, který můžete znovu nastavit pomocí tlačítek V a Λ.
4. Stisknutím tlačítka OK startujete proces vaření.

Jak péct?

1. Zavřete a uzamkněte víko.
2. Zvolte program REHEAT. Zvolte OK.
3. Chcete-li nastavit různé doby pečení, stiskněte tlačítko COOKING TIME.
4. Na displeji se zobrazí časovač pro nastavení doby vaření, který můžete znovu nastavit pomocí tlačítek V a Λ.
5. Stisknutím tlačítka OK strartujete proces vaření.

Programy a teplotní režimy

		Programy vaření v tlaku				Programy vaření bez tlaku		Nastavení teploty
		Výchozí tlak	Výchozí udržovací čas tlaku	Rozsah nastavení tlakového času	Rozsah nastavení	Automatická doba vaření v tlaku	Rozsah nastavení doby vaření	
Vaření v tlaku	Hovězí maso	70 kPa	30 minut	20-70 kPa	3-59 minut	Ne	Nižší teplota než 140°C	
	Drůběží maso	60 kPa	15 minut		2-59 minut			
	Vepřové maso	70 kPa	15 minut		0-59 minut			
	Jehněčí maso	70 kPa	20 minut		3-59 minut			
	Mořské plody	40 kPa	3 minut		1-59 minut			
	Ruční nastavení	20 kPa	5 minut		2-59 minut			
Pomalé vaření při nízké teplotě	Hovězí maso	Není program na vaření v tlaku				12 hodiny	2-12 hodiny	Údržba teploty 70°C±10°C
	Drůběží maso					10 hodiny		
	Vepřové maso							
	Jehněčí maso							
	Mořské plody							
	Ruční nastavení					2 hodiny		
Pomalé vaření při vysoké teplotě	Hovězí maso	Není program na vaření v tlaku				6 hodiny	2-12 hodiny	Údržba teplot 90°C±10°C
	Drůběží maso					4 hodiny		
	Vepřové maso							
	Jehněčí maso							
	Mořské plody							
	Ruční nastavení							
Vaření v páře	Hovězí maso	10 kPa	30 minut	Nenastavitelné	3-30 minut	Ne	Nižší teplota než 140°C	
	Drůběží maso		20 minut					
	Vepřové maso		30 minut					
	Jehněčí maso		30 minut					
	Mořské plody		8 minut					
	Ruční nastavení		10 minut					
Speciální recept	Rýže	30 kPa	14 minut	-	-			
	Luštěniny	70 kPa	20 minut	20-70 kPa	20-59 minut			
	Jogurt	Není program na vaření v tlaku				8 hodiny	6-12 hodiny	40°C±10°C
	Polévka	50 kPa	20 minut	20-70 kPa	20-59 minut	Ne	Nižší teplota než 140°C	
	Zelné závitky	40 kPa	18 minut	-	10-20 minut			
	Marmeláda	Není program na vaření v tlaku				55 minut	25-59 minut	90°C±10°C
Restování		Není program na vaření v tlaku				10 minut	10-59 minut	150°C±10°C
Opětovně ohřát						15 minut	15-59 minut	140°C
Zahušťování omáčky						8 minut	5-15 minut	

Készen áll, hogy Önt is kulináris remekművekre inspiráljuk a konyhában?

Gratulálunk! Már rendelkezik egy új Philips nagynyomású multifunkciós főzőkészülékkel, így a főzést a következő szintre emelheti. Engedje meg, hogy most inspiráljuk Önt a hagyományos konyha gyorsan elkészíthető receptjeivel.

Nyűgözze le családját és barátait ínycsiklandó ételekkel, még akkor is, ha nincs sok ideje a főzésre. A Philips nagynyomású multifunkciós főzőkészüléknek köszönhetően elkészítheti a kedvenc receptjeit a saját időbeosztása szerint, így a főzésre szánt időt másképp is eltöltheti.

Főzzön magas nyomással, hogy időt takarítson meg

Az Ön mindennapi élete mozgalmas. Ezért is nagyszerű lehetőség időt spórolni anélkül, hogy az befolyásolná az étel ízét. A magas nyomású főzés még a kemény húst is puhává varázsolja, ízben és aromában gazdag mártással, a hagyományos sütőben vagy főzőlapon való sütési idő akár 2/3 -át is megspórolhatja. A 9 fokos védelemnek köszönhetően a nyomásos főzés soha nem volt ilyen egyszerű vagy biztonságosabb, és még a nyomáskioldó is automatikus, amely sok időt takarít meg.

Legyen "saute" mester

Meg fog lepődni, hogy mennyivel jobbak lesznek az Ön ételei. Használja a saute funkciót, hogy fokozza az elkészített ételek ízét az étvágygerjesztő pörkölttől a finom leveseken keresztül a csodálatos rizottóig. Ezen felül még egy speciális programunk is van a mártások redukálására.

Lassú főzés gyengéd húseletekhez

A hidegebb napokon nincs jobb, mint leülni vacsorázni, és élvezni az egészséges mégis finom ételeket. Használhatja a Philips nagynyomású multifunkciós főzőkészülék lassú főzési funkcióját, amely minden húst puhává varázsol, úgy, hogy az szinte megolvadjon a szájában. Ráadásul lehetőség van arra, hogy alacsony vagy közepes hőmérsékleten főzzön, hogy még több legyen szabadideje.

Süssön jobban és többet

A készülék előnye többek között az is, hogy milyen könnyű süteményeket, desszerteket sütni, párolni vagy akár joghurtot és lekvárt készíteni.

Speciális programok

Tudjuk, hogy Ön mit szeret főzni, és hogy még elégedettebbé tegyünk, speciális kiegészítő programokat készítettünk, hogy ne is kelljen azon tűnődni milyen időt és hőmérsékletet válasszon. Ezek a programok rizshez, finom leveshez (hússal vagy zöldséggel), szarmához, lekvárhoz és joghurthoz készültek.

Keresse meg a tartozékkészletet a kereskedelmi hálózatban, ezzel lehetősége lesz még könnyebben főzni.

Reméljük, élvezni fogja a Philips-sel új kulináris kalandját.

Szeretne további recepteket, véleményeket és támogatási tippeket látni?

Látogasson el webhelyünkre: www.philips.hu



Kérdése van, vagy segítségre van szüksége?
Számíthat ügyfélszolgálati részlegünk támogatására.

Hívjon minket:

+36 1 700 8152 *

Hétfőtől péntekig: 09:00 - 17:00

Vegye fel velünk a kapcsolatot a Facebook Messenger segítségével:

Hétfőtől péntekig: 08:00 - 22:00

Szombat és vasárnap: 10:00 - 22:00

Tudta, hogy a Facebook Messengeren elküldött kérdések 90%-ára 15 percen belül válaszolunk?

** Belföldi hívás

* Telefonos (mobil)szolgáltatója részéről további költségek jelentkezhetnek.

- A hideg hozzávalók és folyadékok felmelegedése hosszabb ideig tart, mint a szobahőmérsékletű vagy előmelegített hozzávalóké.

- A nyomás növelésének ideje az edény térfogatától függően változik. Nagyobb térfogat esetén a szükséges nyomás elérése hosszabb ideig tart, mint a kisebb térfogat esetén.
- Annak érdekében, hogy az edényben magas hőmérsékletet biztosítson, párolja meg kisebb adagokban a hozzávalókat.
- Ha megduplázza a hozzávalók mennyiségét a receptben leírtakhoz képest, ne kétszerezze meg a főzési időt. Ügyeljen arra, hogy ne lépje túl a MAX felirattal megjelölt határvonalat.
- Amikor a Philips nagynyomású multifunkciós főzőkészülék rozsdamentes acél edényeket használ, néhány percbe telhet, mire ki tudja nyitni a fedelet. Ennek oka a rozsdamentes acél sima felülete és a tömítőgyűrű közötti erősebb szívás.
- Ha az étel a szükségesnél több folyadékot tartalmaz, csökkentheti a mennyiséget a „Sauté” avagy Hirtelen sűtés funkció használatával, vagy hozzáadhat kukoricalisztet. Kukoricaliszt használatakor keverje össze a kukoricalisztet vízzel egy külön tálban, hogy homogén keveréket kapjon, majd adja hozzá az edényhez, hogy elkerülje a csomósodást.
- A főzési idő csökkentése érdekében vágja apróra az összetevőket.
- Győződjön meg arról, hogy a használt kanalak nem sértik meg a multikooker belső oldalán található kerámia bevonatot. Fa, műanyag vagy szilikon kanál használata ajánlott.



Rövid útmutató használat

Hogyan működik a nyomásos főzés a nagynyomású multifunkciós főzőkészülékkel?

1. Helyezze be a hozzávalókat és zárja le a fedelet. Állítsa a készüléket PRESSURE COOK-NYOMÁSOS FŐZÉS programra. A kívánt nyomást a V és Λ szimbólumok segítségével érheti el. A választani kívánt program elérésekor kattintson az OK gombra.
2. A képernyő bal oldalán állati ikonok és a kézi beállítási program jelennek meg. Ha egy bizonyos típusú hús főzéséhez való programot választ, akkor lehetősége van megadni a húsdarabok méretét.
3. A program kiválasztása után a sütési idő beállítására szolgáló időzítő jelenik meg a kijelzőn, amelyet a V és a b gombokkal állíthat át.
4. A főzési folyamat elindításához nyomja meg OK gombot.
5. A program befejezése után a nyomás 3-8 percig automatikusan kienged.
6. A készülék melegen tart akár 12 órán keresztül.
7. Gond nélkül kinyithatja a fedelet, és élvezheti a tökéletesen elkészített ételt.

Megjegyzés: a főzési idő a kívánt nyomásszint elérése után kezdődik. Ez az ételben lévő hozzávalók mennyiségétől függően 3 és 22 perc között változhat.

Hogyan főzzünk lassan, és készítsünk lekvárokat és joghurtot?

1. Helyezze be a hozzávalókat és zárja le a fedelet.
2. Állítsa be a programot. Lassú főzés alacsony hőmérsékleten-, Lassú főzés magas hőmérsékleten-, a Lekvár- vagy a Joghurt -ra. A kívánt programot a V és Λ szimbólumokkal érheti el. A kívánt program elérésekor kattintson az OK gombra.
3. Ha a kiválasztott program Lassú főzésre való, a képernyő bal oldalán állati ikonok és a kézi beállítási program jelennek meg. Ha egy bizonyos típusú hús főzéséhez való programot választ ki, akkor lehetősége van megadni a húsdarabok méretét.
4. A program kiválasztása után a sütési idő beállítására szolgáló időzítő jelenik meg a kijelzőn, amelyet a V és Λ gombokkal állíthat át.
5. A főzési folyamat elindításához nyomja meg az OK gombot.

Hogyan kell pörkölni / pirítani / sütni?

1. Ne csukja be a fedelet.
2. Válassza ki a Sauté (Hirtelen sütés) vagy Mártás sűrítése menüpontot. Válassza az OK-t.
3. Más sütési / pirítási idő beállításához nyomja meg a gombot, a kijelzőn megjelenik a sütési idő beállítására szolgáló időzítő, amelyet a V és Λ gombokkal állíthat át.
4. A főzési folyamat elindításához nyomja meg OK gombot.

Hogyan kell sütni?

1. Helyezze be a hozzávalókat és zárja be a fedelet.
2. Állítsa Újramelegítés -re. Válassza az OK-t.
3. Más sütési idő beállításához nyomja meg a SÜTÉSI IDŐ gombot.
4. A kijelzőn megjelenik a sütési idő beállítására szolgáló időzítő, amelyet a V és Λ gombokkal állíthat át.
5. A főzési folyamat elindításához nyomja meg OK gombot.

Programtáblázat a hőmérsékleti rendszerek

Első réteg	Második réteg	Nyomásos Főzési Menü				Nyomás nélküli főzési menü		Hőmérséklet beállítása		
		Alapértelmezett nyomás	Alapértelmezett nyomástartási idő	Nyomás beállítási tartomány	Az idő beállítási tartomány	Alapértelmezett főzési idő	A főzési idő beállításának tartománya			
Nyomásos főzés	Marhahús	70 kPa	30 pect	20-70 kPa	3-59 pect	Nem	Alacsonyabb mint 140°C			
	Baromfihús	60 kPa	15 pect		2-59 pect					
	Sertéshús	70 kPa	15 pect		0-59 pect					
	Bárányhús	70 kPa	20 pect		3-59 pect					
	Tengeri ételek	40 kPa	3 pect		1-59 pect					
	Manuális	20 kPa	5 pect		2-59 pect					
Lassú főzés alacsony hőmérsékleten	Marhahús	Nyomás nélküli főzés program				12 órák	2-12 órák	Tartsa 70°C±10°C		
	Baromfihús					10 órák				
	Sertéshús					8 órák				
	Bárányhús					2 órák				
	Tengeri ételek									
	Manuális									
Lassú főzés magas hőmérsékleten	Marhahús	Nyomás nélküli főzés program				6 órák	2-12 órák	Tartsa 90°C±10°C		
	Baromfihús					4 órák				
	Sertéshús									
	Bárányhús									
	Tengeri ételek									
	Manuális					2 órák				
Gőz	Marhahús	10 kPa	30 pect	Nem állítható	3-30 pect	Nem	Alacsonyabb mint 140°C			
	Baromfihús		20 pect							
	Sertéshús		30 pect							
	Bárányhús		30 pect							
	Tengeri ételek		8 pect							
	Manuális		10 pect							
Különleges recept	Rizs	30 kPa	14 pect	-	-					
	Bab	70 kPa	20 pect	20-70 kPa	20-59 pect					
	Joghurt	Nyomás nélküli főzés program						8 órák	6-12 órák	40°C±10°C
	Leves	50 kPa	20 pect	20-70 kPa	20-59 pect			Nem	Alacsonyabb mint 140°C	
	Káposztatekercsek	40 kPa	18 pect	-	10-20 pect					
	Lekvár	Nyomás nélküli főzés program						55 pect	25-59 pect	90°C±10°C
Sauté						10 pect	10-59 pect	150°C±10°C		
Utánmelegítés		Nyomás nélküli főzés program				15 pect	15-59 pect	140°C		
Mártás sűrítése						8 pect	5-15 pect			

Gotowi na dawkę inspiracji i początek kulinarnej przygody?

Gratulacje! Od teraz jesteście właścicielami nowego multicookera ciśnieniowego Philips i możecie przenieść gotowanie na wyższy poziom. Przedstawiamy przepisy kuchni tradycyjnej, szybkie przepisy 30 minutowe i kulinarne przeboje.

Zaskoczcie swoją rodzinę i przyjaciół wybornymi daniami, nawet w zabiegane dni, kiedy nie ma na to czasu. Teraz, dzięki multicookerowi ciśnieniowemu Philips możecie przygotowywać ulubione przepisy, nie spędzając w kuchni całych wieków.

Gotowanie pod ciśnieniem

Każdy z nas boryka się z ogromem codziennych obowiązków. Właśnie dlatego tak doceniamy, kiedy gotując możemy oszczędzić czas, nie rezygnując z jakości i smaku przygotowanych dań. Gotowanie pod ciśnieniem umożliwia przygotowanie delikatnych mięs, aromatycznych sosów i gulaszy, nawet 2 lub 3 razy szybciej niż w zwykłym garnku lub piekarniku. Dzięki naszemu 9-stopniowemu zabezpieczeniu, gotowanie pod ciśnieniem nigdy nie było tak łatwe i bezpieczne, a zwalnianie ciśnienia jest automatyczne i zaoszczędza dużo czasu.

Podsmażanie

Przygotujcie się na nieziemski smak i niezwykłą delikatność. Funkcja podsmażania, czyli gotowania Sauté (z niewielką ilością tłuszczu) wzmacnia smak przygotowywanych potraw, od apetycznego gulaszu, poprzez pyszne zupy, aż po niesamowite risotto. Mamy również specjalny program do redukcji sosu.

Wolne gotowanie delikatnych dań mięsnych

W chłodniejsze dni nie ma niczego lepszego niż zasiąść do kolacji i cieszyć się zdrowym i pysznym jedzeniem. Funkcja wolnego gotowania multicookera ciśnieniowego Philips sprawi, że mięso będzie miękkie i rozplływające się w ustach. Możliwe jest gotowanie w niskiej i wysokiej temperaturze.

Dodatkowe możliwości

Spodoba Wam się również łatwość pieczenia ciast i deserów, gotowania na parze, a nawet przygotowania jogurtu i dżemu.

Dedykowane programy

Z myślą o Waszych potrzebach, przygotowaliśmy specjalne dodatkowe programy, abyście nie musieli zastanawiać się jaki czas czy temperaturę wybrać. Są to programy do przygotowania: ryżu, zupy (mięsnej lub warzywnej), gołąbków, dżemu i jogurtu.

W sklepach znajdziecie również komplet akcesoriów, z którymi gotowanie staje się jeszcze łatwiejsze. Mamy nadzieję, że przygoda z multicookerem ciśnieniowym Philips Wam się spodoba!

Jeśli szukacie przepisów czy wskazówek koniecznie odwiedźcie naszą stronę internetową: philips.pl



Macie pytanie lub potrzebujecie pomocy?
Możecie liczyć na wsparcie naszego Działu Obsługi Klienta.

Wypełnijcie formularz na stronie:
<https://www.philips.pl/c-w/wsparcie-konsumenta/kontakt>

Podzielcie się swoimi kulinarnymi osiągnięciami

Jeśli stworzyliście własny przepis, podzielcie się nim w mediach społecznościowych i przekażcie inspirację dalej.

@philipshomelivingpolska

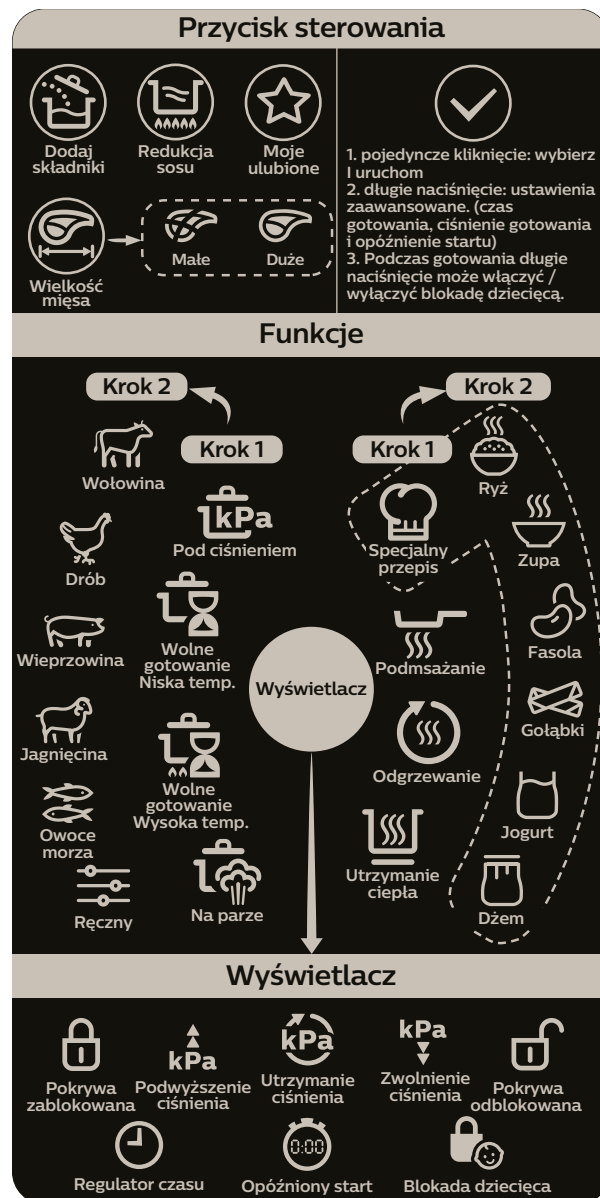
#smartgotowanie

Wskazówki dotyczące gotowania

Multicooker ciśnieniowy Philips to doskonały dodatek do Waszej kuchni. Możecie rozpocząć od przepisów z tej broszury, a następnie przygotować inne według własnych preferencji.

Pamiętajcie o tym, że:

- Zimne składniki i płyny rozgrzewają się dłużej niż te w temperaturze pokojowej lub wcześniej podgrzane.
- Czas zwiększenia ciśnienia różni się w zależności od objętości produktów w naczyniu. Większe objętości, w porównaniu do mniejszych, potrzebują więcej czasu na osiągnięcie wymaganego ciśnienia.
- W celu utrzymania wysokiej temperatury w naczyniu, należy smażyć produkty porcjami.
- W przypadku zwiększenia dwukrotnie ilości produktów do gotowania w porównaniu do tych w przepisie, nie zwiększamy dwukrotnie czasu gotowania. Należy się upewnić, że nie przekraczamy linii granicznej MAX.
- W przypadku używania naczynia ze stali nierdzewnej w urządzeniu, zanim otworzymy pokrywę, należy odczekać kilka minut. Wynika to z większej siły przylegania pomiędzy gładką powierzchnią stali nierdzewnej a pierścieniem uszczelniającym.
- Gdyby danie zawierało więcej płynu niż potrzebujemy, możemy zmniejszyć jego ilość, używając funkcji Podsmażania („Sauté”) lub dodając mąkę kukurydzianą. W przypadku dodania mąki kukurydzianej należy najpierw ją wymieszać z wodą w osobnej miseczce do uzyskania jednolitej masy, a następnie dodać do naczynia, w ten sposób nie utworzą się grudki.
- W celu skrócenia czasu gotowania, należy drobno posiekać składniki.
- Należy się upewnić, że używane przybory nadają się do użycia na ceramicznej powłoce wewnątrz multicookera. Zaleca się stosowanie przyborów drewnianych, plastikowych lub silikonowych.



Skrócona instrukcja obsługi

Jak gotować w multicookerze pod ciśnieniem?

1. Zamykamy i blokujemy pokrywę.
2. Ustawiamy program Pod ciśnieniem. Program wybieramy za pomocą symboli V i Λ. Po znalezieniu odpowiedniego programu naciskamy OK.
3. Po lewej stronie wyświetlacza pojawią się ikonki zwierząt oraz program ręcznych ustawień. Gdy wybierzemy program gotowania określonego rodzaju mięsa, następnie mamy możliwość zaznaczenia, jakiej wielkości są kawałki mięsa.
4. Po wybraniu programu na wyświetlaczu pojawi się regulator czasu gotowania, który również możemy nastawić za pomocą przycisków V i Λ.
5. Naciskamy OK, aby rozpocząć proces gotowania.
6. Kiedy program się zakończy, ciśnienie jest zwalniane automatycznie w ciągu od 3 do 8 minut.
7. Urządzenie podtrzymuje ciepło na okres 12 godzin.
8. Możemy otworzyć pokrywę bez obaw i delektować się perfekcyjnie ugotowanym daniem.

Uwaga: czas gotowania rozpoczyna się po osiągnięciu wymaganego poziomu ciśnienia. Może to zająć od 3 do 22 minut, w zależności od ilości produktów w naczyniu.

Wolne gotowanie i przygotowanie dżemu i jogurtu

1. Zamykamy i blokujemy pokrywę.
2. Nastawiamy program Wolne gotowanie Niska temp., Wolne gotowanie Wysoka temp., Dżem lub Jogurt. Program wybieramy za pomocą symboli V i Λ. Po znalezieniu odpowiedniego programu naciskamy OK.
3. Kiedy wybierzemy program wolnego gotowania, po lewej stronie wyświetlacza pojawią się ikonki zwierząt oraz program ręcznych ustawień. Gdy wybierzemy program gotowania określonego rodzaju mięsa, następnie mamy możliwość zaznaczenia, jakiej wielkości są kawałki mięsa.
4. Po wybraniu programu na wyświetlaczu pojawi się regulator czasu gotowania, który również możemy nastawić za pomocą przycisków V i Λ.
5. Naciskamy OK, aby rozpocząć proces gotowania.

Jak podsmażać / opiekąć / smażyć?

1. Nie zamykamy pokryw.
2. Wybieramy z menu Podsmażanie lub Redukcja sosu. Naciskamy OK.
3. Aby ustawić inny czas podsmażania / opiekania, naciskamy przycisk, na wyświetlaczu pojawi się regulator czasu gotowania, który również możemy nastawić za pomocą przycisków V i Λ.
4. Naciskamy OK, aby rozpocząć proces gotowania.

Jak piec?

1. Zamykamy i blokujemy pokrywę.
2. Nastawiamy program Odgrzewanie. Naciskamy OK.
3. Aby ustawić inny czas pieczenia, naciskamy przycisk Regulator czasu.
4. Na wyświetlaczu pojawi się regulator czasu gotowania, który również możemy nastawić za pomocą przycisków V i Λ.
5. Naciskamy OK, aby rozpocząć proces gotowania.

Tabela programów i
reżimy temperaturowe

Pierwsza warstwa	Druga warstwa	Menu gotowania pod ciśnieniem				Menu gotowanie nie pod ciśnieniem		Ustawienie temperatury
		DomyślNie ciśnienie	Domyślny czas utrzymywania ciśnienia	Zakres regulacji ciśnienia	Zakres utrzymywania regulacji czasu	Domyślny czas gotowania	Zakres regulacji czasu gotowania	
Gotowanie pod ciśnieniem	Wołowina	70 kPa	30 minut	20-70 kPa	3-59 minut	Nie		Poniżej Nież 140°C
	Drób	60 kPa	15 minut		2-59 minut			
	Wieprzowina	70 kPa	15 minut		0-59 minut			
	Jagnięcina	70 kPa	20 minut		3-59 minut			
	Owoce morza	40 kPa	3 minuty		1-59 minut			
	Ręczny	20 kPa	5 minut		2-59 minut			
Wolne gotowanie w niskiej temperaturze	Wołowina	Program bez gotowania pod ciśnieniem				12 godziny	2-12 godziny	Podtrzymuj 70°C±10°C
	Drób							
	Wieprzowina							
	Jagnięcina							
	Owoce morza							
	Ręczny							
Wolne gotowanie w wysokiej temperaturze	Wołowina	Program bez gotowania pod ciśnieniem				6 godziny	2-12 godziny	Podtrzymuj 90°C±10°C
	Drób							
	Wieprzowina							
	Jagnięcina							
	Owoce morza							
	Ręczny							
Gotowanie na parze	Wołowina	10 kPa	30 minuty	Nienastawitelné	3-30 minut	Nie		Poniżej Nież 140°C
	Drób		20 minuty					
	Wieprzowina		30 minuty					
	Jagnięcina		30 minuty					
	Owoce morza		8 minuty					
	Ręczny		10 minuty					
Specjalny przepis	Ryż	30 kPa	14 minuty	-	-			40°C±10°C
	Fasola	70 kPa	20 minuty	20-70 kPa	20-59 minuty			
	Jogurt	Program bez gotowania pod ciśnieniem				8 godziny	6-12 godziny	
	Zupa	50 kPa	20 minuty	20-70 kPa	20-59 minuty	Nie		
	Gołąbki	40 kPa	18 minuty	-	10-20 minuty			
	Dżem	Program bez gotowania pod ciśnieniem				55 minut	25-59 minut	
Podsmażanie		Program bez gotowania pod ciśnieniem				10 minuty	10-59 minuty	150°C±10°C
Odzgrzewanie						15 minuty	15-59 minuty	140°C
Redukcja sosu						8 minuty	5-15 minut	

Ești gata să te inspirăm cu capodopere culinare în bucătărie?

Felicitări! Ai devenit proprietarul noului multicooker Philips „All-in-one” și acum poți duce gătitul la nivelul următor. Lasă-ne să te inspirăm cu rețete din bucătăria tradițională, rețete rapide în 30 de minute și bestseller-uri culinare.

Impresionează-ți familia și prietenii cu mâncăruri apetisante, chiar și în zilele aglomerate în care nu ai timp. Acum poți pregăti rețetele preferate în funcție de programul tău, în loc să-ți planifici timpul de gătit, datorită multicooker-ului „All-in-one” Philips.

Gătește sub presiune pentru a economisi timp

Viața ta de zi cu zi este încărcată. De aceea, este minunat să economisești timp fără a afecta gustul mâncării. Gătitul sub presiune frăgezește chiar și carnea tare, economisind până la 2/3 din timpul de gătit într-un cuptor obișnuit sau pe o plită fierbinte. Cu protecția noastră de 9 niveluri, gătitul sub presiune nu a fost niciodată mai ușor sau mai sigur, iar eliberarea de presiune este automată și vă va economisi mult timp.

Devii un maestru în „sauté”

Vei fi uimit de cât de bine îți ies mâncărurile. Folosește funcția Sauté pentru a îmbunătăți gustul mâncărilor preparate, de la tocanе apetisante, supe delicioase până la uimitorul risotto. De asemenea, avem un program special pentru reducția sosurilor.

Slow cook pentru preparate delicate din carne

În zilele mai reci, nu este nimic mai bun decât să iei cina și să savurezi mâncăruri sănătoase și delicioase. Poți utiliza funcția de slow cook a multicooker-ului Philips „All-in-one”, care va face ca orice carne să fie fragedă, astfel încât să se topească în gură. Îți oferim posibilitatea de a găti la temperatură scăzută sau medie.

Coace mai bine și mai mult

Îți va place, de asemenea, cât de ușor este să coci prăjituri și deserturi, să gătești la aburi sau chiar să faci iaurt și gem.

Programe speciale

Știm ce îți place să gătești și cum să te bucuri de preparate, așa că am realizat programe suplimentare speciale, astfel încât să nu te întrebi ce timp și temperatură să alegi. Acestea sunt programe pentru orez pufos, supă delicioasă (cu carne sau legume), sarmale, gem și iaurt.

Sperăm să te bucuri de noua aventură culinară alături de Philips.

Dorești să accesezi mai multe rețete, recenzii sau asistență?

Accesează site-ul nostru: www.philips.ro



Aveți întrebări sau nevoie de ajutor?

Puteți să vă bazați pe sprijinul Departamentului nostru de servicii pentru clienți.

Sunați-ne

031 6300043*

de luni până vineri, între orele 09:00 - 17:00

* Prețul apelului depinde de planul tarifar (mobil) utilizat.

Împărtășește-ți creațiile

Dacă ai creat propria rețetă, afișează-o pe rețelele sociale și transmite mai departe.

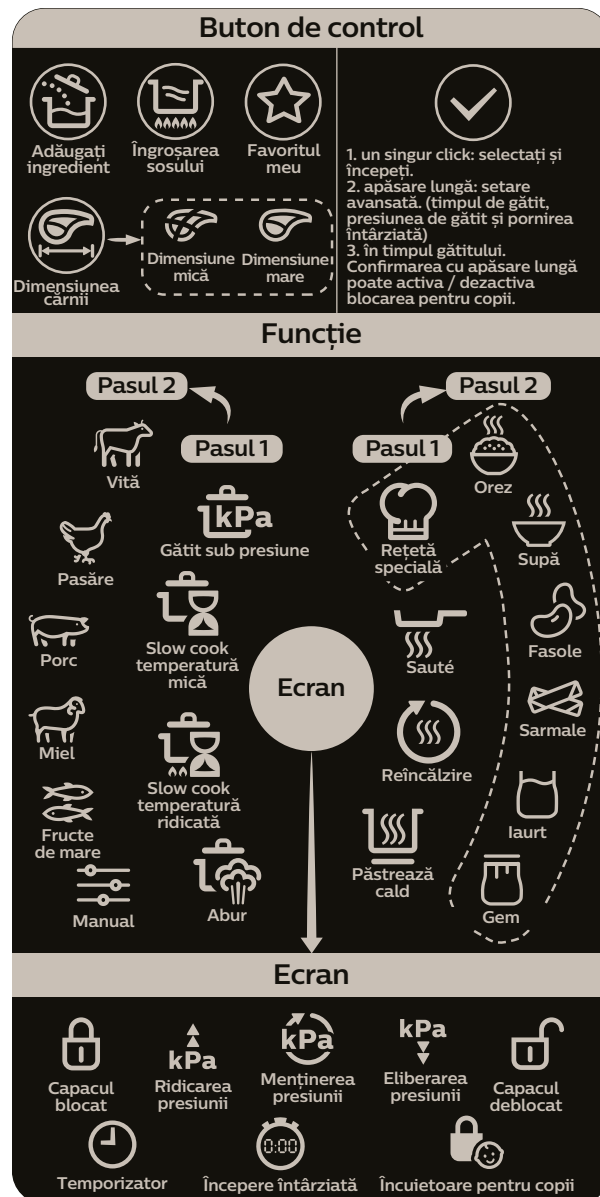
@philips_home_living_ro

#philipsallinone

Sfaturi pentru gătit

Multicooker-ul Philips „All-in-one” este un ajutor excelent în bucătăria ta. Poți pregăti rețete din această broșură sau poți sa le încerci pe ale tale.

- Ingredientele și lichidele reci necesită mai mult timp pentru încălzire decât cele la temperatura camerei sau preîncălzite.
- Timpul pentru creșterea presiunii va varia în funcție de volumul din vas. Pentru volumele mai mari durează mai mult pentru a atinge presiunea necesară decât pentru cele mici.
- Pentru a menține o temperatură ridicată în tigaie, sotează produsele în porții.
- Dacă dublezi cantitatea de produse de gătit comparativ cu cele din rețetă, nu dubla timpul de gătit. Asigură-te că nu depășești linia limită cu inscripția MAX.
- Atunci când folosești vasele din oțel inoxidabil în aparatul multifuncțional Philips „All-in-one”, poate dura câteva minute până când poți deschide capacul.
- Dacă vasul conține mai mult lichid decât ai nevoie, poți reduce cantitatea utilizând funcția “Sauté” sau adăugând făină de porumb. Când folosești făină de porumb, amestec-o cu apă într-un vas separat pentru a forma un amestec omogen, apoi adaug-o în vas pentru a evita apariția cocoloașelor.
- Pentru a reduce timpul de gătit, toacă mărunț ingredientele.
- Asigură-te ca ustensilele utilizate sunt potrivite pentru utilizarea pe partea ceramică din interiorul multicookerului. Se recomandă utilizarea ustensilelor din lemn, plastic sau silikon.



Instrucțiuni scurte de folosire

Cum se gătește cu un multicooker sub presiune

1. Închide și blochează capacul.
2. Configurează programul de gătit sub presiune. Ajungi la programul dorit cu simbolurile V și Λ. Apasă pe OK când ajungi la programul selectat.
3. Pictogramele animalelor și un program de reglare manuală vor apărea în partea stângă a ecranului. Dacă alegi un program pentru gătit un anumit tip de carne, atunci ai ocazia să alegi dimensiunea bucăților de carne după aceea.
4. După selectarea programului, pe ecran va apărea un cronometru de gătit, pe care îl poți seta din nou cu butoanele V și Λ.
5. Apasă OK pentru a începe procesul de gătit.
6. După terminarea programului, presiunea este eliberată automat într-un timp de 3 până la 8 minute.
7. Aparatul se menține cald până la 12 ore.
8. Poți deschide capacul fără griji și savura felul de mâncare perfect gătit.

Notă: timpul de gătit începe după atingerea nivelului de presiune necesar. Aceasta poate varia de la 3 la 22 de minute, în funcție de cantitatea de produse din vas.

Cum să folosești funcția slow cook și să faci gem și iaurt

1. Închide și blochează capacul.
2. Setează programul SLOW COOK LOW TEMP, SLOW COOK HIGH TEMP, JAM sau YOGHURT pentru a face iaurt. Ajungi la programul dorit cu simbolurile V și Λ. Fă click pe OK când ajungi la programul selectat.
3. Dacă programul selectat este pentru slow cook, pictogramele animalelor și un program de setare manuală vor apărea în partea stângă a ecranului. Dacă alegi un program pentru gătit un anumit tip de carne, atunci ai ocazia să alegi dimensiunea bucăților de carne după aceea.
4. După selectarea programului, pe afișaj va începe un cronometru de gătit, pe care îl poți seta din nou cu butoanele V și Λ.
5. Apasă pe OK pentru a începe procesul de gătit.

Cum să sotezi / coci / prăjești

1. Nu închide capacul.
2. Selectează Sauté sau Sauté thickening din meniu. Selectează OK.
3. Pentru a seta un timp de sotare / coacere diferit, apasă butonul, ecranul va afișa un cronometru pentru ajustarea timpului de gătit, pe care îl poți seta din nou cu butoanele V și Λ.
4. Apasă OK pentru a începe procesul de gătit.

Cum se coace

1. Închide și blochează capacul.
2. Setează REHEAT din meniu. Selectează OK.
3. Pentru a seta un timp de coacere diferit, apasă butonul COOKING TIME.
4. Pe afișaj va apărea un cronometru pentru reglarea timpului de gătit, pe care îl poți seta din nou cu butoanele V și Λ.
5. Apasă OK pentru a începe procesul de gătit

Tabel de programe și regimuri de temperatură

Primul nivel	Al doilea nivel	Meniu de gătit sub presiune				Meniul de gătit fără presiune		Setarea temperaturii
		Presiune prestabilită	Timp prestabil de menținere a presiunii	Interval pentru reglarea presiunii	Interval pentru reglarea timpului	Timp de gătit prestabil	Interval pentru reglarea timpului de gătit	
Gatit sub presiune	Vită	70 kPa	30 minute	20-70 kPa	3-59 minute	Nu	Mai puțin de 140°C	
	Pasăre	60 kPa	15 minute		2-59 minute			
	Porc	70 kPa	15 minute		0-59 minute			
	Miel	70 kPa	20 minute		3-59 minute			
	Fructe de mare	40 kPa	3 minutee		1-59 minute			
	Manual	20 kPa	5 minute		2-59 minute			
Slow Cook Low	Vită	Program fără presiune				12 ore	2-12 ore	Pastreaza la 70°C±10°C
	Pasăre					10 ore		
	Porc					8 ore		
	Miel					2 ore		
	Fructe de mare							
	Manual							
Slow Cook High	Vită	Program fără presiune				6 ore	2-12 ore	Pastreaza la 90°C±10°C
	Pasăre					4 ore		
	Porc							
	Miel							
	Fructe de mare					2 ore		
	Manual							
Abur	Vită	10 kPa	30 minute	Nereglabil	3-30 minute	Nu	Mai puțin de 140°C	
	Pasăre		20 minute					
	Porc		30 minute					
	Miel		30 minute					
	Fructe de mare		8 minute					
	Manual		10 minute					
Rețetă specială	Orez	30 kPa	14 minute	-	-			
	Fasole	70 kPa	20 minute	20-70 kPa	20-59 minute			
	Iaurt	Program fără presiune				8 ore	6-12 ore	40°C±10°C
	Supă	50 kPa	20 minute	20-70 kPa	20-59 minute	Nu		Mai puțin de 140°C
	Sarmale	40 kPa	18 minute	-	10-20 minute			
	Gem	Program fără presiune				55 minute	25-59 minute	90°C±10°C
Sauté		Program fără presiune				10 minute	10-59 minute	150°C±10°C
Reîncălzire						15 minute	15-59 minute	140°C
Îngroșarea sosului						8 minute	5-15 minute	

Готовы ли вы вдохновиться на новые кулинарные шедевры на кухне?

Поздравляем! Теперь вы – владелец новой мультиварки Philips „Всё в одном“, и вы можете перейти на следующий уровень в кулинарии. Позвольте нам вдохновить вас рецептами традиционной кухни, быстрыми рецептами за 30 минут и кулинарными бестселлерами.

Впечатлите свою семью и друзей большим разнообразием аппетитных блюд, даже в напряженные дни, когда у вас нет времени. Благодаря мультиварке Philips „Всё в одном“ теперь вы можете готовить любимые рецепты когда вам удобно, а не планировать свое время для готовки.

Готовьте под давлением, чтобы сэкономить время

Ваша повседневная жизнь загружена. Поэтому всегда приятно сэкономить время, при этом не теряя превосходный вкус ваших блюд. Приготовление под давлением превращает даже жесткое мясо в нежное, с насыщенным вкусом и ароматом, и позволяет сэкономить до 2/3 времени приготовления по сравнению с обычной духовкой или плитой. С системой защиты, приготовление под давлением никогда не было проще и безопаснее, а сброс давления происходит автоматически, что экономит вам много времени.

Станьте мастером “cote”

Вы будете поражены, насколько лучше и вкуснее станут ваши блюда. Используйте функцию “Тушение”, чтобы улучшить вкус готовых блюд, от аппетитного рагу и вкусных супов до восхитительного ризотто. У нас также есть специальная программа для приготовления соусов.

Медленное приготовление нежных мясных блюд

В холодные дни нет ничего лучше, чем сесть за ужин и насладиться полезной и вкусной едой. Вы можете использовать функцию медленного приготовления мультиварки Philips «Всё в одном», которая сделает любое мясо нежным и тающим во рту. Выберите низкую или среднюю температуру в режиме медленного приготовления и наслаждайтесь своим временем пока мультиварка готовит.

Выпекайте лучше и больше

Вам также понравится, насколько легко можно выпекать торты и десерты, готовить на пару или даже сделать домашний йогурт и варенье.

Специальные программы

Мы знаем, что вам нравится готовить и знаем, как вас порадовать, поэтому мы создали специальные дополнительные программы, чтобы вам не приходилось гадать, какое время и температуру выбрать. Это программы для рассыпчатого риса, вкусного супа (с мясом или овощами), голубцов, варенья и йогурта.

Надеемся, вам понравится новое кулинарное приключение с Philips.

Хотите посмотреть больше рецептов, обзоров и советов по техническому обслуживанию?
Перейдите на наш сайт: www.philips.ru



У вас есть вопрос или вам нужна помощь?
Вы можете обратиться в службу поддержки покупателей

Позвоните нам: 8 800 200 08 80*
Круглосуточно 7 дней в неделю.

* Звонок с мобильных и стационарных телефонов из любого региона России бесплатный

Делитесь своими творениями

Если вы создали свой собственный рецепт, поделитесь им в социальных сетях и передайте свое вдохновение.

@philips_home_living_russia #philipsallinone

Сообщество “All-In-One” в Facebook

Вы также можете поделиться своими творениями и задать вопросы в сообществе Philips All-In-One в Facebook. Ищите сообщество “Philips All-In-One-Cooker” (приветствуем всех пользователей мультиварок) или посетите:

<https://www.facebook.com/groups/1987277694826676/>

Советы по приготовлению

Мультиварка Philips "Всё в одном" – чудесное дополнение к вашей кухне. Вы можете готовить рецепты из этой брошюры или экспериментировать со своими собственными.

- Холодным ингредиентам и жидкостям требуется больше времени для разогрева по сравнению с теми, которые были комнатной температуры или предварительно разогреты.
- Время повышения давления будет зависеть от объема в чаше. Для больших объемов требуется больше времени для достижения необходимого давления по сравнению с меньшими.
- Для поддержания высокой температуры в чаше готовьте продукты по частям.
- Если удвоите количество продуктов для приготовления по сравнению с количеством, которое указано в рецепте, не удваивайте время приготовления. Убедитесь, что не превышаете ограничительную линию с надписью MAX.
- При использовании чаши из нержавеющей стали в вашей мультиварке Philips «Всё в одном», может пройти несколько минут, прежде чем вы сможете открыть крышку. Это связано с более сильным всасыванием между гладкой поверхностью нержавеющей стали и уплотнительным кольцом.
- Если в блюде больше жидкости, чем вам нужно, вы можете уменьшить количество, используя функцию «Соте» или добавив кукурузную муку. При использовании кукурузной муки, смешайте ее с водой в отдельной миске, чтобы получилась однородная смесь, затем добавьте в блюдо, чтобы избежать появления комочков.
- Чтобы сократить время приготовления, нарежьте ингредиенты мельче.
- Убедитесь, чтобы посуда подходила для использования на керамическом покрытии внутренней части мультиварки. Рекомендуется использовать деревянную, пластиковую или силиконовую посуду.



Краткое руководство для использования

Как готовить в мультиварке под давлением?

1. Закройте и зафиксируйте крышку.
2. Установите программу Сковорода. Выбор осуществляется с помощью символов V и Λ. Нажмите ОК, когда дойдете до выбранной программы.
3. В левой части экрана появятся значки продуктов, а также программа ручной настройки. Если вы выберете программу приготовления определенного типа мяса, то после этого у вас будет возможность выбрать размер порции мяса.
4. После выбора программы на дисплее запустится таймер для настройки времени приготовления, которое вы можете снова установить с помощью кнопок V и Λ.
5. Нажмите ОК, чтобы начать процесс приготовления.
6. По окончании программы давление автоматически сбрасывается за 3-7 минут.
7. Прибор сохраняет тепло до 12 часов.
8. Вы можете спокойно открывать крышку и наслаждаться идеально приготовленным блюдом.

Примечание: время приготовления начинается после достижения необходимого уровня давления. Это время может варьироваться от 3 до 22 минут, в зависимости от количества продуктов в чаше.

Как томить (режим медленного приготовления) и готовить рагу и йогурт?

1. Закройте и зафиксируйте крышку.
2. Установите программу Медленное приготовление при низкой температуре, Медленное приготовление при высокой температуре, Варенье или Йогурт для приготовления йогурта. Выбор осуществляется с помощью символов V и Λ. Нажмите ОК, когда дойдете до выбранной программы.
3. Если выбранная программа предназначена для медленного приготовления, в левой части экрана появятся значки типов продуктов, а также программа ручной настройки. Если вы выберете программу приготовления определенного типа мяса, то после этого у вас будет возможность выбрать размер кусочков мяса.
4. После выбора программы на дисплее запустится таймер для настройки времени приготовления, которое вы можете снова установить с помощью кнопок V и Λ.
5. Нажмите ОК, чтобы начать процесс приготовления.

Как тушить / запекать / жарить?

1. Не закрывайте крышку.
2. Выберите в меню программу Тушение или Соус. Нажмите ОК.
3. Чтобы установить другое время тушения / запекания, нажмите кнопку, на дисплее запустится таймер для настройки времени приготовления, которое вы можете снова установить с помощью кнопок V и Λ.
4. Нажмите ОК, чтобы начать процесс приготовления.

Как выпекать?

1. Закройте и зафиксируйте крышку.
2. Установите программу Разогрев. Нажмите ОК.
3. Чтобы установить время для выпекания, нажмите кнопку таймер.
4. На дисплее запустится таймер для настройки времени приготовления, которое вы можете снова установить с помощью кнопок V и Λ.
5. Нажмите ОК, чтобы начать процесс приготовления.

Таблица программ и Температурного режима

Первый шаг	Второй шаг	Меню для приготовления под давлением				Меню для приготовления без давления		Настройка температуры
		Давление по умолчанию	Время поддержания давления по умолчанию	Диапазон регулировки давления	Диапазон регулировки времени поддержания	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления	
Приготовление под давлением	Говядина	70 kPa	30 минут	20-70 kPa	3-59 минут	Нет	Ниже 140°C	
	Птица	60 kPa	15 минут		2-59 минут			
	Свинина	70 kPa	15 минут		0-59 минут			
	Баранина	70 kPa	20 минут		3-59 минут			
	Морепродукты	40 kPa	3 минут		1-59 минут			
	Ручной режим	20 kPa	5 минут		2-59 минут			
Медленное приготовление при низкой температуре	Говядина	Программа для приготовления без давления				12 часов	2-12 часов	Удерживайте температуру 70°C±10°C
	Птица					10 часов		
	Свинина							
	Баранина					8 часов		
	Морепродукты					2 часов		
	Ручной режим							
Медленное приготовление при высокой температуре	Говядина	Программа для приготовления без давления				6 часов	2-12 часов	Удерживайте температуру 90°C±10°C
	Птица					4 часов		
	Свинина							
	Баранина					2 часов		
	Морепродукты							
	Ручной режим							
Режим Пароварка	Говядина	10 kPa	30 минут	Не регулируется	3-30 минут	Нет	Ниже 140°C	
	Птица		20 минут					
	Свинина		30 минут					
	Баранина		30 минут					
	Морепродукты		8 минут					
	Ручной режим		10 минут					
Фирменный рецепт	Рис	30 kPa	14 минут	-	-			
	Бобовые	70 kPa	20 минут	20-70 kPa	20-59 минут			
	Йогурт	Программа для приготовления без давления				8 часов	6-12 часов	40°C±10°C
	Суп	50 kPa	20 минут	20-50 kPa	20-59 минут	Нет	Ниже 140°C	
	Голубцы	40 kPa	18 минут	-	10-20 минут			
	Варенье	Программа для приготовления без давления				55 минут	25-59 минут	90°C±10°C
Тушение		Программа для приготовления без давления				10 минут	10-59 минут	150°C±10°C
Разогрев						15 минут	15-59 минут	140°C
Соус						8 минут	5-15 минут	

Чи готові ви до того, щоб ми надихнули вас на кулінарні шедеври на кухні?

Вітаємо! Відтепер ви власник нової мультиварки-скороварки Philips «Все-в-одному» і можете перейти на наступний рівень приготування їжі. Дозвольте нам надихнути вас рецептами традиційної кухні, швидкими рецептами за 30 хвилин і кулінарними бестселерами.

Здивуйте свою сім'ю і друзів найапетитнішими стравами навіть в напружені дні, коли у вас обмаль часу. Тепер ви можете готувати за улюбленими рецептами, не порушуючи свій графік і не витрачаючи зайвий час на приготування їжі, завдяки багатофункціональній мультиварці-скороварці Philips «Все-в-одному».

Готуйте під тиском, щоб заощадити час

Ваше повсякденне життя завантажене, і вам хочеться заощадити час на приготуванні страв, не погіршуючи при цьому їхні смакові якості? Приготування під тиском перетворює навіть жорстке м'ясо на ніжне, з багатим смаком і ароматними соусами, вивільняючи до 2/3 часу на відміну від приготування у звичайній духовці або на конфорці. З нашим 9-ступінчастим захистом приготування їжі під тиском ніколи не було простіше або безпечніше, а оскільки скидання тиску відбувається автоматично, це заощадить вам багато часу.

Станьте майстром соте

Ви будете вражені тим, наскільки кращими стають ваші страви. Використовуйте режим Тушкування, щоб поліпшити смак готових страв, починаючи з апетитного тушкованого м'яса і закінчуючи смачними супами і чудовим ризото.

Повільне приготування ніжних м'ясних страв

У холодні дні немає нічого кращого, ніж сісти за обід і насолодитися корисною і смачною їжею. Ви можете використовувати функцію повільного приготування мультиварки-скороварки Philips «Все-в-одному», яка зробить будь-яке м'ясо ніжним, так що воно буде танути в роті. Ми надаємо вам можливість готувати при низькій або середній температурі, щоб не втрачати час.

Випікайте краще і більше

Вам також сподобається те, наскільки легко випікати торти і десерти, готувати на парі або навіть готувати йогурти і джеми.

Спеціальні програми

Ми знаємо, що ви любите готувати, і знаємо, як зробити вас щасливими, тому ми створили спеціальні додаткові програми, щоб вам не доводилося думати, який час і температуру вибрати. Це програми для розсипчастого рису, смачного супу (з м'ясом або овочами), голубців, джему і йогурту.

Шукайте набір аксесуарів в роздрібній мережі - з ним ви зможете готувати ще простіше.

Сподіваємося, вам сподобається нова кулінарна пригода з Philips.

Хочете подивитися більше рецептів, оглядів і порад з технічного обслуговування?
Перейдіть на наш сайт: www.philips.ua



Залишилися питання або потрібна допомога?
Ви можете розраховувати на підтримку нашого відділу обслуговування клієнтів.

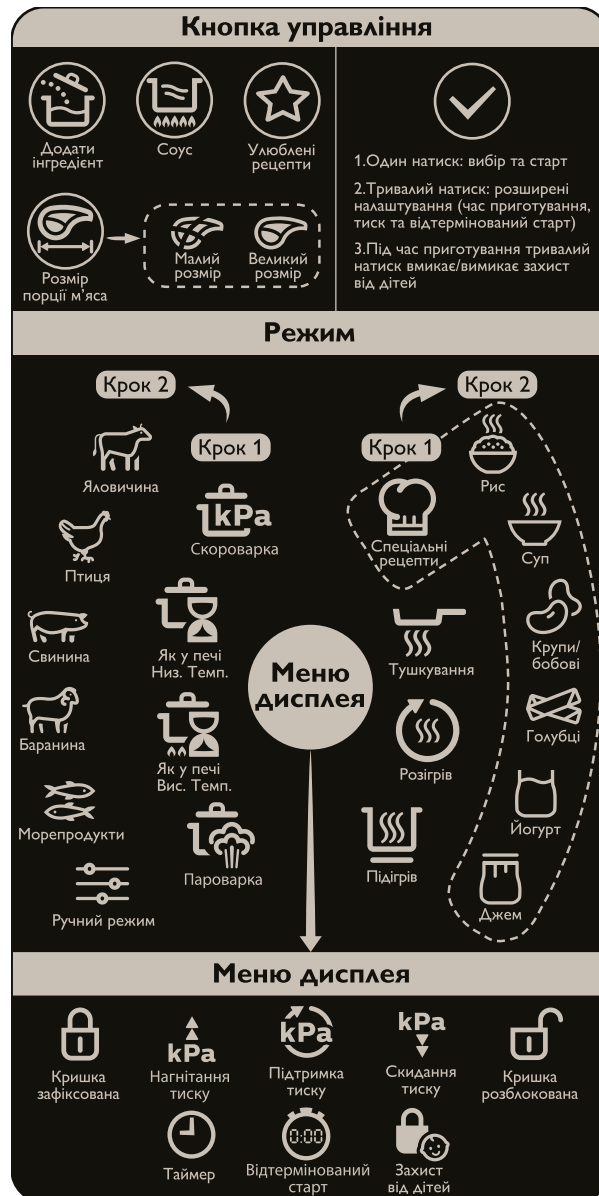
Зателефонуйте нам: 0-800-500-697 *
09:00 – 18:00 з понеділка по п'ятницю

* Вартість дзвінка залежить від вашого (мобільного) тарифного плану.

Поради щодо приготування

Мультиварка-скороварка Philips «Все-в-одному» – відмінне доповнення до вашої кухонної техніки. Ви можете готувати за рецептами з цієї книги або експериментувати зі своїми власними.

- Для холодних інгредієнтів і рідин потрібно більше часу для нагрівання, ніж для тих, які кімнатної температури або попередньо розігріті.
- Час підвищення тиску залежить від об'єму посудини. Для великих об'ємів потрібно більше часу для досягнення необхідного тиску в порівнянні з меншими.
- Для підтримки в страві високої температури обсмажуйте продукти порціями.
- Якщо ви подвоюєте кількість продуктів для приготування в порівнянні з кількістю, вказаною в рецепті, не подвоюйте час приготування. Переконайтеся, що ви не перевищуєте обмежувальну лінію з написом MAX.
- При використанні посуду з нержавіючої сталі в мультиварці-скороварці Philips «Все-в-одному» може знадобитися кілька хвилин, перш ніж у вас буде можливість відкрити кришку. Це пов'язано з більш сильним всмоктуванням між гладкою поверхнею нержавіючої сталі і ущільнювальним кільцем.
- Якщо страва містить більше рідини, ніж вам потрібно, можна зменшити її кількість, використовуючи режим Тушкування або додавши кукурудзяну муку. При використанні кукурудзяної муки змішайте її з водою в окремій мисці до однорідної суміші, потім додайте її до страви, уникаючи появи грудочок.
- Щоб скоротити час приготування, нарізайте інгредієнти дрібніше.
- Переконайтеся, що обраний посуд придатний для використання на керамічному покритті внутрішньої поверхні мультиварки-скороварки. Рекомендується використовувати дерев'яні, пластикові або силіконові столові ємності.



Короткий посібник з використання

Як готувати в мультиварці-скороварці під тиском?

1. Закрийте і заблокуйте кришку.
2. Встановіть програму Скороварка. Оберіть бажаний режим за допомогою символів V та Λ. Натисніть ОК, коли дійдете до обраного режиму.
3. У лівій частині екрану з'являться іконки видів м'яса та морепродуктів і програма Ручний режим. Якщо ви вибираєте програму приготування певного виду м'яса, то потім у вас буде можливість вибрати розмір порції м'яса.
4. Після вибору програми на дисплеї запуститься таймер налаштування часу приготування, яким можна керувати за допомогою символів V та Λ.
5. Натисніть ОК, щоб почати процес приготування.
6. Після завершення програми тиск скидається автоматично протягом від 3 до 8 хвилин.
7. Пристрій зберігає тепло до 12 годин.
8. Ви можете спокійно відкривати кришку і насолоджуватися ідеально приготованою стравою.

Примітка: час приготування починається після досягнення необхідного рівня тиску. Це може тривати від 3 до 22 хвилин, залежно від кількості продуктів в чаші.

Як повільно готувати? Як готувати джем та йогурт?

1. Закрийте і заблокуйте кришку.
2. Налаштуйте програму Як у печі Низ.Темп., Як у печі Вис.Темп., Джем чи Йогурт для приготування йогурту. Оберіть необхідний режим за допомогою символів V та Λ. Натисніть ОК, коли дійдете до обраної програми.
3. Якщо обрана програма призначена для повільного приготування, іконки видів м'яса та морепродуктів і програма Ручний режим з'являться в лівій частині екрану. Якщо ви вибираєте програму приготування певного виду м'яса, то потім у вас буде можливість вибрати розмір порції м'яса.
4. Після вибору програми на дисплеї запуститься таймер налаштування часу приготування, яким можна керувати за допомогою символів V та Λ.
5. Натисніть ОК, щоб почати процес приготування.

Як тушкувати / підсмажувати / смажити?

1. Не закривайте кришку.
2. Виберіть в меню Тушкування або Соус. Натисніть ОК.
3. Щоб встановити інший час тушкування / підсмажування, натисніть кнопку, на дисплеї з'явиться таймер налаштування часу приготування, яким можна керувати за допомогою символів V та Λ.
4. Натисніть ОК, щоб почати процес приготування.

Як пекти?

1. Закрийте і заблокуйте кришку.
2. Встановіть Розігрів. Натисніть ОК.
3. Щоб встановити інший час випічки, натисніть кнопку часу приготування.
4. На дисплеї відобразиться таймер налаштування часу приготування, яким можна керувати за допомогою символів V та Λ.
5. Натисніть ОК, щоб почати процес приготування.

Таблиця програм та температурних режимів

Перший круг	Другий круг	Меню для приготування під тиском				Меню для приготування без тиску		Налаштування температури
		Тиск за замовчуванням	Час підтримки тиску за замовчуванням	Діапазон регулювання тиску	Діапазон регулювання часу підтримки	Час приготування за замовчуванням	Діапазон регулювання часу приготування	
Приготування під тиском / Скороварка	Яловичина	70 kPa	30 хвилин	20-70 kPa	3-59 хвилин	Hi		Нижче 140°C
	Птиця	60 kPa	15 хвилин		2-59 хвилин			
	Свинина	70 kPa	15 хвилин		0-59 хвилин			
	Баранина	70 kPa	20 хвилин		3-59 хвилин			
	Морепродукти	40 kPa	3 хвилини		1-59 хвилин			
	Ручний режим	20 kPa	5 хвилин		2-59 хвилин			
Як у печі, приготування при низькій температурі	Яловичина	Програма для приготування без тиску				12 годин	2-12 годин	Підтримка температури 70°C±10°C
	Птиця					10 годин		
	Свинина							
	Баранина					8 годин		
	Морепродукти					2 години		
	Ручний режим							
Як у печі, приготування при високій температурі	Яловичина	Програма для приготування без тиску				6 годин	2-12 годин	Підтримка температури 70°C±10°C
	Птиця					4 години		
	Свинина							
	Баранина							
	Морепродукти					2 години		
	Ручний режим							
Пароварка	Яловичина	10 kPa	30 хвилин	Не регулюється	3-30 хвилин	Hi		Нижче 140°C
	Птиця		20 хвилин					
	Свинина		30 хвилин					
	Баранина		30 хвилин					
	Морепродукти		8 хвилин					
	Ручний режим		10 хвилин					
Спеціальні рецепти	Рис	30 kPa	14 хвилин	-	-	Hi		Нижче 140°C
	Крупи/бобові	70 kPa	20 хвилин	20-70 kPa	20-59 хвилин			
	Йогурт	Програма для приготування без тиску				8 годин	6-12 годин	40°C±10°C
	Суп	50 kPa	20 хвилин	20-70 kPa	20-59 хвилин	Hi		Нижче 140°C
	Голубці	40 kPa	18 хвилин	-	10-20 хвилин			
	Джем	Програма для приготування без тиску				55 хвилин	25-59 хвилин	90°C±10°C
Тушкування		Програма для приготування без тиску				10 хвилин	10-59 хвилин	150°C±10°C
Підігрів						15 хвилин	15-59 хвилин	140°C
Соус						8 хвилин	5-15 хвилин	

Овесена закуска

Да започнем деня, както трябва – с питателна, бърза и неустоима закуска.

Порции:	4
Време за подготовка:	5 минути
Време за печене:	4 минути*
Общо време:	15 минути

Продукти:

За кашата

1,5 ч.ч. овесени ядки
2,5 ч.ч. ядково мляко (можете да замените с краве или соево мляко)
1 ч.л. кленов сироп (можете да замените с мед)
1/2 ч.л. канела
1/2 ч.л. индийско орехче

За сервиране

50 г стафиди (можете да замените със сухи череши или боровинки)
пресни горски плодове
канела

Начин на приготвяне:

1. Изсипете всички продукти за кашата в уреда. Затворете капака и го заключете.
2. От меню „Готвене под налягане“ изберете „Ръчна настройка“ и настройте за готвене 4 минути.
3. След като програмата свърши, уредът автоматично ще освободи налягането за 3 минути. Изсипете в горещата каша стафидите, разбъркайте и оставете настрана за 5 минути.
4. Разпределете в 4 купички и поръсете с канела и пресни горски плодове.

* без времето за повишаване на налягането



Ovesná kaše

Začněme den správně – výživnou, rychlou a uspokojuvou snídaní.

Počet porcí:	4
Doba přípravy:	5 minut
Doba vaření:	4 minuty*
Celkový čas:	15 minut

Ingredience:

Na kaši

1,5 šálku ovesných vloček
2,5 šálku ořechového mléka
(můžete nahradit kravským
nebo sojovým mlékem)
1 lžička javorového sirupu
(můžete nahradit medem)
1/2 lžičky skořice
1/2 lžičky muškátového oříšku

Na podávání

50 g rozinek
Čerstvé ovoce
Skořice

Postup přípravy:

1. Vložte všechny ingredience na kaši do hrnce. Zavřete víko a zamkněte ho.
2. V nabídce PRESSURE COOKING zvolte MANUAL a nastavte vaření na 4 minuty.
3. Po dokončení programu hrnec do 3 minut automaticky uvolní napětí. Do horké kaše vsypte rozinky, promíchejte a nechte proležet 5 minut.
4. Kaši rozdělte do misek, ozdobte ovocem a posypte skořicí.

Zabkása

Kezdjük a napot megfelelően - egy tápláló, gyors és elégséges reggelivel.

Adag: 4	4
Előkészítési idő:	5 perc
Főzési idő:	4 perc*
Teljes idő:	15 perc

Összetevők:

A zabkásához

1,5 csésze zabpehely
2,5 csésze diótej
(helyettesítheti tehén- vagy
szójatejjel)
1 teáskanál juharszirup
(helyettesítheti mézzel)
1/2 teáskanál fahéj
1/2 teáskanál szerezsendió

Tálaláshoz

50 g mazsola (helyettesítheti
száritott cseresznyével vagy
áfonyával)
Friss bogyók
Fahéj

Az elkészítés módja:

1. Öntse az összes hozzávalót a készülékbe és zárja le a fedelet.
2. A PRESSURE COOKING- NYOMÁSOS FŐZÉS menüben válassza ki a MANUAL-Manuális lehetőséget, és állítsa 4 perces főzésre.
3. A program végeztével a készülék 3 percig automatikusan csökkenti a nyomást. Öntse a mazsolát a forró kásába, keverje össze és tegye félre 5 percre.
4. Ossza 4 tálba, és szórja meg fahéjjal és friss bogyókkal.

Owsianka

Zacznijmy dzień właściwie – od pożywnego, szybkiego i satysfakcjonującego śniadania.

Porcje:	4
Czas przygotowania:	5 minut
Czas gotowania:	4 minuty*
Łączny czas:	15 minut

Produkty:

Na owsiankę	1/2 łyżeczki gałki muskatowej
1,5 szklanki płatków owsianych	
2,5 szklanki mleka migdałowego (można je zastąpić mlekiem krowim lub sojowym)	Do podania
1 łyżeczka syropu klonowego (można zastąpić miodem)	50 g rodzynek (można zastąpić suszonymi czereśniami lub borówkami)
1/2 łyżeczki cynamonu	Świeże jagody
	Cynamon

Sposób przygotowania:

1. Wsypujemy wszystkie produkty na owsiankę do urządzenia. Zamykamy pokrywę i ją blokujemy.
2. Z menu gotowanie pod ciśnieniem wybieramy tryb ręczny i nastawiamy gotowanie na 4 minuty.
3. Gdy gotowanie się zakończy, urządzenie automatycznie zwalnia ciśnienie w ciągu 3 minut. Rodzynki należy wsypać do gorącej owsianki, wymieszać i odstawić na 5 minut.
4. Napełniamy 4 miseczki i posypujemy cynamonem i świeżymi jagodami.

* bez czasu narastania ciśnienia

Mic dejun cu fulgi de ovăz

Să începem ziua în mod corespunzător - cu un mic dejun hrănit, rapid și satisfăcător.

Porții:	4
Timp de pregătire:	5 minute
Timp de preparare:	4 minute*
Timp total:	15 minute

Produse:

Pentru terci	Pentru servire
1,5 cești de fulgi de ovăz	50 g stafide (le poți înlocui cu merișoare uscate sau afine)
2,5 cești de lapte de nuci (îl poți înlocui cu lapte de vacă sau de soia)	Fructe de pădure proaspete
1 linguriță sirop de arțar (îl poți înlocui cu miere)	Scorțișoară
1/2 linguriță de scorțișoară	
1/2 linguriță de nucșoară	

Mod de preparare:

1. Se toarnă toate produsele pentru terci în aparat. Închide capacul și blochează-l.
2. Din meniul de gătit sub presiune, selectează Manual și setează să gătească timp de 4 minute.
3. După terminarea programului, dispozitivul va elibera automat tensiunea timp de 3 minute. Se toarnă stafidele în terciul fierbinte, se amestecă și se lasă deoparte timp de 5 minute.
4. Împarte în 4 boluri și presară pe deasupra scorțișoară și fructe de pădure proaspete.

* cu excepția timpului de creștere a presiunii

Овсянка на завтрак

Начнем день правильно – с питательного, быстрого и сытного завтрака.

Количество порций:	4
Время на подготовку:	5 минут
Время приготовления:	4 минуты*
Общее время:	15 минут

Ингредиенты:

Для каши	1/2 ч.л. мускатного ореха
1,5 стакана овсянки	
2,5 стакана орехового молока (можно заменить коровьим или растительным молоком)	Для сервировки готового блюда
1 ч.л. кленового сиропа (можно заменить медом)	50 г изюма (можно заменить сушеной черешней или черникой)
1/2 ч.л. корицы	Свежие ягоды
	Корица

Способ приготовления:

1. Положите все продукты для каши в чашу. Закройте и зафиксируйте крышку.
2. В меню режима Скороварка выберите Ручной режим L и установите время приготовления 4 минуты.
3. По окончании программы прибор автоматически сбросит давление в течение 3 минут. Высыпьте изюм в горячую кашу, перемешайте и оставьте на 5 минут.
4. Разложите в 4 глубокие тарелки, посыпьте корицей и добавьте свежие ягоды.

* без учета времени повышения давления

Вівсяний сніданок

Почнемо день як слід з поживного, швидкого і ситного сніданку.

Порцій:	4
Час підготовки:	5 хвилин
Час приготування:	4 хвилини*
Загальний час:	15 хвилин

Інгредієнти:

Для каші	1/2 ч.л. мускатного горіха
1,5 склянки вівсяних пластівців	
2,5 склянки горіхового молока (можна замінити коров'ячим або соєвим молоком)	Для сервірування
1 ч.л. кленового сиропу (можна замінити медом)	50 г родзинок (можна замінити сушеною черешнею або чорницею)
1/2 ч.л. кориці	свіжі ягоди
	кориця

Спосіб приготування:

1. Покладіть усі інгредієнти для каші в чашу. Закрийте і заблокуйте кришку.
2. Оберіть Скороварка, а потім оберіть Ручний режим і встановіть час приготування 4 хвилини.
3. Після закінчення програми пристрій автоматично скине тиск протягом 3 хвилин. Висипте родзинки в гарячу кашу, перемішайте і відставте на 5 хвилин.
4. Розкладіть кашу у 4 глибокі тарілки, посипте зверху корицею і додайте свіжі ягоди.

* без часу на нагнітання тиску

Супа топчета

Една традиционна рецепта, направена за нула време, която ще ви стопли в мрачен ден.

Порции:	8
Време за подготовка:	20 минути
Време за готвене под налягане:	20 минути*
Общо време:	50 минути

Продукти:

За топчетата

200 г кайма
3 с.л. ориз
1/2 глава кромид лук
1 белтък
1/2 ч.л. чубрица
10 стръка магданоз
2 стръка кервиз
сол и черен пипер на вкус
брашно за овалване на топчетата

За бульона

1/2 глава кромид лук
1 морков
1 малка глава целина /50 г/
1 ч.ч. стерилизирани домати
/100-150 г/
3-4 щипки сол
800 мл вода

За застройката

1 жълтък
3 с.л. кисело мляко
1 с.л. брашно

Начин на приготвяне:

1. Сложете всички съставки за бульона в уреда.
2. Смесете всички съставки за топчетата, без брашното, докато се получи хомогенна смес, подходяща за оформяне.
3. Оформете с намокрени с вода пръсти малки топчета с диаметър около 1,5 см, оваляйте ги в брашното и ги пуснете в уреда.
4. Затворете капака. Гответе на програма „Супи“ от менюто със специални рецепти. Натиснете ОК.
5. След завършването на програмата, уредът автоматично ще освободи налягането за около 5 минути. Отворете капака.
6. Смесете съставките за застройката и добавете бавно един черпак от горещата супа към застройката, като бъркате непрекъснато.
7. Бавно добавете застройката към супата като бъркате непрекъснато.
8. Сервирайте супата в купи. Поднесете с хрупкав пълнозърнест хляб.

* без времето за повишаване на налягането

Polévka s masovými kuličkami

Tradiční recept uvařený během chvilky. Polévka vás zaručeně zahřeje během chladného dne.

Počet porcí:	8
Doba přípravy:	20 minut
Doba vaření pod tlakem:	20 minut*
Celkový čas:	50 minut

Ingredience:

Na kuličky

200 g mletého masa
3 lžíce rýže
1/2 cibule
1 vaječný bílek
1/2 lžičky saturejky
10 snítek petržele
2 celerové listy
2 celerové stonky
sůl a pepř podle chuti
mouka na obalování

Na vývar

1/2 cibule
1 mrkev
1 malý celer /50 g/
1 šálek sterilizovaných rajčat
/100-150 g/
3-4 špetky soli
800 ml vody

Nakonec

1 vaječný žloutek
3 lžíce jogurtu
1 lžíce mouky

Postup přípravy:

1. Vložte všechny ingredience na vývar do hrnce.
2. Promíchejte všechny ingredience kromě mouky na kuličky, dokud se nevytvoří homogenní směs vhodná pro tvarování.
3. Vytvořte mokkými prsty malé kuličky o průměru asi 1,5 cm, obalte je v mouce a vhodte je do hrnce.
4. Zavřete víko. Vařte v programu SOUP z nabídky se speciálními receptami. Stiskněte tlačítko OK.
5. Po dokončení vaření hrnec automaticky uvolní napětí do 5 minut. Otevřete víko.
6. Smíchejte v misce poslední ingredience (vejce, jogurt, mouka) a pomalu přidejte jednu naběračku směsi horké polévky a důkladně v misce se směsí promíchejte.
7. Pomalu přidávejte směs z misky do polévky a neustále míchejte.
8. Polévku servírujte v miskách. Podávejte s křupavým celozrnným chlebem.

* s výjimkou doby zvýšení tlaku

Húsgombóc leves

Rövid idő alatt elkészített hagyományos recept, amely melegen tart egy borongós napon.

Adagok:	8
Előkészítési idő:	20 perc
Nyomásos főzési idő:	20 perc*
Teljes idő:	50 perc

Összetevők:

A húsgombócokhoz

200 g darált hús
3 evőkanál rizs
½ hagyma fej
1 tojásfehérje
½ teáskanál Satureja hortensis
10 szál petrezselyem
2 szár zeller
só és bors ízlés szerint
liszt a húsgombócok
gördítéséhez

A húsleveshez

1/2 hagyma fej
1 sárgarépa
1 kis fej zeller /50 g/
1 csésze sterilizált paradicsom
/100-150 g/
3-4 csipte a só
800 ml víz

A leves izesítéséhez

1 tojássárgája
3 evőkanál joghurt
1 evőkanál liszt

Az elkészítés módja:

1. Tegye a húsleves összes hozzávalóját a készülékbe.
2. A húsgombócokhoz összes hozzávalót keverje össze liszt nélkül, amíg homogén, formázásra alkalmas keveréket nem kapjon.
3. Nedves ujjakkal formázzon körülbelül 1,5 cm átmérőjű kis golyókat, forgassa lisztbe, és tegye a készülékbe.
4. Zárja le a fedelet. Főzzön a SOUP-LEVES program szerint a Különleges receptek menüből. Nyomja meg a START gombot.
5. A program befejezése után a készülék körülbelül 5 percre automatikusan elengedi a feszültséget. Nyissa ki a fedelet.
6. Keverje össze a hozzávalókat az izesítéshez, és lassan adjon hozzá egy kanálnyi forró levest a keverékhez, folyamatosan keverve.
7. Lassan adja hozzá az izesítési keveréket a leveshez, folyamatosan keverve.
8. A levest tálakban tálaljuk. Ropogós teljes kiőrlésű kenyérrel tálaljuk.

* kivéve a nyomás növelésének idejét

Zupa z klopsikami

To tradycyjny przepis przyrządzony w mgnieniu oka, który ogrzeje Was w ponury dzień.

Porcje:	8
Czas przygotowania:	20 minut
Czas gotowania pod ciśnieniem:	20 minut*
Łączny czas:	50 minut

Produkty:

Na klopsiki

200 g mięsa mielonego
3 łyżki ryżu
1/2 główki cebuli
1 białko
1/2 łyżeczki cząbr
10 gałązek natki pietruszki
2 łodygi selera
sól i pieprz do smaku
mąka do obtoczenia klopsików

Na rosół

1/2 główki cebuli
1 marchewka
1 mała główka selera / 50 g /
1 szklanka pomidorów
pasteryzowanych / 100-150 g /
3-4 szczypty soli
800 ml wody

Do zabielenia

1 żółtko
3 łyżki jogurtu
1 łyżka mąki

Sposób przygotowania:

1. Wkładamy wszystkie składniki na bulion do urządzenia.
2. Wszystkie składniki na klopsiki mieszamy, oprócz mąki, aż do uzyskania jednordonnej masy nadającej się do formowania.
3. Mokrymi palcami robimy kuleczki o średnicy ok. 1,5 cm, po czym obtaczamy je w mące i wrzucamy do urządzenia.
4. Zamykamy pokrywę. Gotujemy na programie Zupa z menu ze specjalnymi przepisami. Naciskamy OK.
5. Po zakończeniu gotowania urządzenie automatycznie zwalnia ciśnienie w ciągu 5 minut. Otwieramy pokrywę.
6. Mieszamy składniki do zabielenia i dodajemy po trochu chochelkę gorącej zupy, cały czas mieszając.
7. Powoli zabelamy zupę, cały czas mieszając.
8. Podajemy zupę w miseczkach. Podajemy z chrupiącym chlebem razowym.

* bez czasu narastania ciśnienia

Ciorbă de perișoare

O rețetă tradițională făcută în cel mai scurt timp care îți va ține de cald într-o zi mohorâtă.

Porții:	8
Țimp de pregătire:	20 minute
Țimp de gătit sub presiune:	20 minute*
Țimp total:	50 minute

Produse:

Pentru perișoare

250 g carne tocată
3 linguri de orez
1 ceapă
1 albuș de ou
1/2 linguriță de cimbru
10 fire de pătrunjel
2 fire de țelină
sare, piper negru după gust
făină pentru a acoperi
perișoarele

Pentru bulion

1/2 ceapă
1 morcov
1 cap mic de țelină /50 g
1 linguriță de roșii din conservă
/100-150 g
3-4 vârfuri de cuțit de sare
800 apă

Pentru a drege supă

1 gălbenuș
3 linguri de iaurt
1 lingură de făină albă

Mod de preparare:

1. Pune toate ingredientele pentru bulion în aparat.
2. Se amestecă toate ingredientele pentru perișoare, fără făină, până se obține un amestec omogen potrivit pentru modelare.
3. Fa perișoare mici cu un diametru de aproximativ 1,5 cm cu degetele umede, rostogolește-le în făină și pune-le în aparat.
4. Închide capacul. Gătește pe programul SOUP din meniul cu rețete speciale. Fă click pe OK.
5. După finalizarea programului, aparatul va elibera automat tensiunea timp de aproximativ 5 minute. Deschide capacul.
6. Se amestecă ingredientele pentru a drege supă și se adaugă încet un polonic din supă fierbinte în amestec, amestecând constant.
7. Adăugă încet amestecul în supă, amestecând constant.
8. Servește supă în boluri. Se servește cu pâine integrală crocantă

* cu excepția timpului de creștere a presiunii

Суп с фрикадельками

Быстрый традиционный рецепт, который согреет вас в пасмурный день.

Количество порций:	8
Время на подготовку:	20 минут
Время приготовления под давлением:	20 минут*
Общее время:	50 минут

Ингредиенты:

Для фрикаделек

200 г фарша
3 ст.л. риса
1/2 головки репчатого лука
1 яичный белок
1/2 ч.л. чабера
10 веточек петрушки
2 стебля сельдерея
соль и перец по вкусу
мука для обваливания фрикаделек

Для бульона

1/2 головки репчатого лука
1 морковь
1 небольшой корень сельдерея /50 г/
1 стакан консервированных помидоров /100-150 г/
3-4 щепотки соли
800 мл воды

Для заправки

1 яичный желток
3 ст.л. йогурта
1 ст.л. муки

Способ приготовления:

1. Положите все продукты для бульона в чашу.
2. Смешайте все ингредиенты для фрикаделек без муки до получения однородной массы, подходящей для формирования шариков.
3. Сформируйте смоченными водой пальцами маленькие шарики диаметром около 1,5 см, обваляйте их в муке и опустите в чашу.
4. Закройте крышку. Готовьте на программе Суп из меню специальных рецептов. Нажмите ОК.
5. По окончании программы прибор автоматически сбросит давление в течение около 5 минут. Откройте крышку.
6. Смешайте ингредиенты для заправки и медленно добавляйте один половник горячего супа в заправку, постоянно помешивая.
7. Медленно добавляйте заправку в суп, постоянно помешивая.
8. Разлейте суп в глубокие тарелки. Подавайте с хрустящим хлебом из цельной пшеницы.

* без учета времени повышения давления

Суп з фрикадельками

Традиційний рецепт, що готується дуже швидко і добре зігріває в похмурий день.

Порцій:	8
Час підготовки:	20 хвилин
Час приготування під тиском:	20 хвилин*
Загальний час:	50 хвилин

Інгредієнти:

Для фрикадельок

200 г фаршу
3 ст.л. рису
1/2 цибулини
1 білок
1/2 ч.л. чаберу
10 гілочок петрушки
2 стебла селери
сіль і перець за смаком
борошно для обвалювання фрикадельок

Для бульйону

1/2 цибулини

1 морква
1 маленький корінь селери /50 г/
1 склянка консервованих помідорів /100-150 г/
3-4 щіпки солі
800 мл води

Для заливки

1 жовток
3 ст.л. кислого молока чи йогурта
1 ст.л. борошна

Спосіб приготування:

1. Покладіть всі інгредієнти для бульйону в чашу мультиварки-скороварки.
2. Змішайте всі інгредієнти для фрикадельок без борошна до отримання однорідної суміші, придатної для формування.
3. Сформуйте змоченими у воді пальцями маленькі кульки діаметром близько 1,5 см, обваляйте їх у борошні і опустіть у чашу мультиварки.
4. Закрийте кришку. Оберіть в меню Спеціальні рецепти, далі оберіть Суп. Натисніть ОК.
5. Після завершення програми пристрій автоматично скине тиск протягом приблизно 5 хвилин. Відкрийте кришку.
6. Змішайте інгредієнти для заливки і повільно додайте один ополоник гарячого бульйону до заливки, постійно помішуючи.
7. Повільно додайте заливку в суп, постійно помішуючи.
8. Подавайте суп в глибоких тарілках, сервірувавши з хрустким хлібом з ціЛЬНОЇ пшениці.

* без часу на нагнітання тиску

Шкембе чорба

Символът на балканската кухня вече може да бъде сготвен бързо и с минимални усилия, а резултатът е познатото удоволствие от добре сготвеното шкембе.

Порции:	8
Време за подготовка:	10 минути
Време за готвене под налягане:	60 минути*
Време за сотиране:	10 минути
Общо време:	90 минути

Продукти:

За шкембето	сол на вкус
800 г телешко шкембе	
вода, колкото да покрие месото	
3 зрънца бахар	За чорбата
7 зрънца черен пипер	1 л прясно мляко
	1 ч.л. сол
	350 г кисело мляко
	2 жълтъка
За поднасяне	60 г масло
лют пипер, едросмлян (или	1 с.л. червен пипер
напрошени, сухи люти чушки)	
5 скилидки чесън	
80 мл оцет или според вкуса	

Начин на приготвяне:

1. Сложете всички съставки за сваряване на суровото шкембе в уреда. Затворете капака. Изберете програма „Ръчна настройка“ от меню „Готвене под налягане“ и задайте време 60 минути. Натиснете ОК.
2. След завършване на готвенето, налягането ще се освободи автоматично за около 7 минути. Отворете капака.
3. Извадете внимателно шкембето, оставете да изстине за 10 минути и го нарежете на желаните от вас ивици.
4. Прецедете бульона, в който се е варяло шкембето и го върнете в уреда.
5. Отново върнете шкембето в уреда и бавно налейте прясното мляко. Тук е моментът да посолите на вкус.
6. Отделно разбийте жълтъците с киселото мляко. Налейте тази смес в уреда бавно, докато разбърквате непрекъснато.
7. Включете уреда на програма „Сотиране“ и настройте уреда на 5 минути. Оставете капака отворен.
8. В отделен тиган загрейте маслото на умерен до тих огън и когато започнат да излизат мехурчета (без да позволявате да презаря), сипете червения пипер. Разклатете съда, за да се разнесе пиперът и запържи за секунди и веднага гръпнете от огъня. Излейте сместа в чорбата.
9. Поднесете шкембето горещо със счукан чесън, смесен с оцет и лют едросмлян червен пипер.

* без времето за повишаване на налягането

Dršťková polévka

Symbol balkánské kuchyně uvaříte rychle a s minimálním úsilím.

Počet porcí:	8
Doba přípravy:	10 minut
Doba tlakového varu:	1 hodina*
Doba sauté při nízkých teplotách:	10 minut
Celkový čas:	90 minut

Ingredience:

Na dršťky	sůl podle chuti
800 g telecích drštěk	
voda na zakrytí masa	
3 kuličky nového koření	Na polévku
7 kuliček černého pepře	1 l mléka
	1 lžička soli
	350 g jogurtu

Na podávání	2 žloutky
chilli papričky, hrubě mleté	60 g másla
(nebo drcené, suché chilli papričky)	1 lžíce papriky
5 stroužků česneku	
80 ml octa (přizpůsobte podle chuti)	

Postup přípravy:

1. Vložte všechny ingredience pro vaření syrových drštěk do hrnce. Zavřete víko. Vařte na PRESSURE COOKING z nabídky MANUAL a nastavte na 60 minut. Stiskněte tlačítko OK.
2. Po dokončení vaření, hrnec automaticky uvolní napětí do 7 minut. Otevřete víko.
3. Opatrně vyjměte dršťky, nechte 10 minut vychladnout a nakrájejte je na proužky.
4. Vraťte dršťky do hrnce a pomalu tam nalijte mléko. Teď dosolte dle chuti.
5. Samostatně promíchejte žloutky s jogurtem. Tuto směs pomalu nalijte do hrnce za stálého míchání.
6. Zapněte program SAUTÉ a nastavte přístroj na 10 minut s otevřeným víkem.
7. V samostatné pánvi zahřejte olej na mírném ohni a až začne bublat, vhodte tam chili papričku. Nechte papričku osmažit několik sekund, a poté okamžitě pánev odeberte z plamene. Směs nalijte do polévky.
8. Dršťky podávejte horké s drceným česnekem smíchaným s octem a chilli.

* s výjimkou doby zvýšení tlaku

Tripe leves

A balkáni konyha szimbóluma most gyorsan és minimális erőfeszítéssel elkészíthető, és az eredmény egy jól megfőzött tripe által ismertté vált meglepé debates.

Adagok:	8
Előkészítési idő:	10 perc
Nyomásos főzési idő:	60 perc*
Párolási idő alacsony hőmérsékleten:	10 perc
Teljes idő:	90 perc

Összetevők:

Hármasra	A leveshez
800 g borjú gyomrát	1 liter friss tej
annyi vizet, hogy ellepje a húst	1 teáskanál só
3 szem szegfűbors	350 g joghurt
7 szem bors	2 tojássárgája
	60 g vaj
	1 evőkanál paprika

Tálaláshoz
csípős paprika, durvára őrölt (vagy zúzott, szárított csípős paprika)
5 gerezd fokhagyma
80 ml ecet vagy ízlés szerint só ízlés szerint

Az elkészítés módja:

1. Tegye a nyers tripe elkészítéséhez szükséges összes hozzávalót a készülékbe. Zárja le a fedelet. Főzzön a MANUAL-Kézzel végzett program szerint a PRESSURE COOKING-NYOMÁSOS FŐZÉS menüből, és állítsa a főzési időt 60 percre. Nyomja meg OK gombot.
2. A program befejezése után a készülék körülbelül 7 percre automatikusan elengedi a feszültséget. Nyissa ki a fedelet.
3. Óvatosan távolítsa el a tripet, hagyja 10 percig hűlni, és vágja a tripet a kívánt csíkokra.
4. Szűrje le a levest, amelyben a tripe felforrt, és tegye vissza a készülékbe.
5. Tegye vissza a tripet a készülékbe, és lassan öntse hozzá a tejet. Itt az ideje sózni ízlés szerint.
6. A tojássárgáját külön felforja a joghurttal. Ezt a keveréket folyamatosan keverés közben lassan öntsük a készülékbe.
7. Kapcsolja be a készüléket a SAUTÉ programban, és állítsa a készüléket 5 percre nyitott fedéllel.
8. Egy külön serpenyőben melegítse fel a vajat közepes vagy alacsony lángon, és amikor buborékok kezdenek képződni (anélkül, hogy megégne), adja hozzá a pirospaprikát. Rázza fel a serpenyőt, hogy szétterüljön a pirospaprika, várjon, amíg megsül néhány másodpercig, és azonnal vegye le a tűzről. Öntse a keveréket a levesbe.
9. A tripe levest forrón tálalja, zúzott fokhagymával, ecetrel és durvára őrölt erős pirospaprikával keverve.

* kivéve a nyomás növelésének idejét

Flaczki po bałkańsku

Danie będące symbolem kuchni bałkańskiej teraz przygotujesz łatwo i szybko.

Porcje:	8
Czas przygotowania:	10 minut
Czas gotowania pod ciśnieniem:	60 minut*
Czas podsmażania:	10 minut
Łączny czas:	90 minut

Produkty:

Do gotowania mięsa	Na bulion
800 g żołądka wołowego	1 litr świeżego mleka
tylko wody, aby pokryła mięso	1 łyżeczka soli
3 ziarna ziela angielskiego	350 g jogurtu
7 ziaren czarnego pieprzu	2 żółtka
	60 g masła
	1 łyżka stołowa papryki
Do podania	
ostra papryka grubo mielona	
(lub pokruszone, suszone ostre papryczki)	
5 ząbków czosnku	
80 ml octu lub do smaku	
sól do smaku	

Sposób przygotowania:

1. Wkładamy wszystkie składniki do gotowania mięsa do urządzenia. Zamykamy pokrywę. Gotujemy na programie ręcznym z menu wolnego gotowania i ustawiamy czas na 60 minut. Naciskamy OK.
2. Po zakończeniu gotowania ciśnienie zwalnia się automatycznie w ciągu 7 minut. Otwieramy pokrywę.
3. Ostrożnie wyjmujemy mięso, pozostawiamy do ostygnięcia przez 10 minut i kroimy w paski.
4. Odcedzamy bulion, w którym gotowaliśmy żołądek i wlewamy go do urządzenia.
5. Wkładamy flaczki do urządzenia i powoli wlewamy mleko. Dodajemy sól do smaku.
6. Oddzielnie ubijamy żółtka z jogurtem. Wlewamy je powoli do urządzenia, cały czas mieszając.
7. Ustawiamy program Podsmażanie i nastawiamy na 5 minut z otwartą pokrywą.
8. Na osobnej patelni rozgrzewamy masło na średnim lub małym ogniu, a gdy zaczną tworzyć się bąbelki (nie dopuszczając do przypalenia), dodajemy czerwoną paprykę. Potrząsamy patelnią, aby papryka pokryła całe dno i czekamy, aż się usmaży w kilka sekund i natychmiast zdejmujemy z ognia. Po czym wlewamy do bulionu.
9. Flaczki podajemy na gorąco ze zmiążdżonym czosnkiem wymieszanym z octem i ostrą grubo zmieloną papryką.

* bez czasu narastania ciśnienia

Ciorba de burtă

Simbolul bucătăriei balcanice poate fi făcut acum rapid și cu un efort minim, iar rezultatul este satisfacția familiară a unei ciorbe bine gătite.

Porții:	8
Timp de pregătire:	10 minute
Timp de gătit sub presiune:	60 minute*
Timp de fierbere:	10 minute
Timp total:	90 minute

Produse:

Pentru burtă	sare după gust
800 g. burtă de vițel	
apă, suficientă pentru a acoperi carnea	Pentru ciorbă
3-4 boabe de ienibahar	1 l de lapte
7 boabe de piper negru	1 linguriță de sare
	350 g. iaurt
	2 gălbenușuri
	60 g unt
	1 lingură de boia
Pentru servire	
boia din ardei iute, măcinat	
grosier (sau ardei iute uscat, zdrobit)	
5 căței de usturoi	
80 ml oțet sau după gust	

Mod de preparare:

1. Pune toate ingredientele pentru fierberea burții crude în aparat. Închide capacul. Gătește utilizând programul MANUAL din meniul PRESSURE COOKING și setează timpul la 60 de minute. Apasă pe OK.
2. După gătit, presiunea va fi eliberată automat timp de până la 7 minute. Deschide capacul.
3. Îndepărtează cu grijă burta, las-o să se răcească timp de 10 minute și tai-o în fâșiile dorite.
4. Strecoară apa în care a fost fiartă burta și adaug-o în aparat.
5. Adaugă din nou burta în aparat și toarnă încet laptele. E timpul să adaugi sare după gust.
6. Bate separat gălbenușurile cu iaurtul. Se toarnă acest amestec în aparat încet, amestecând constant.
7. Pornește aparatul pe programul Sauté și gătește timp de 5 minute cu capacul deschis.
8. Într-o tigaie separată, încălzește untul la foc mediu spre mic și când încep să iasă bule (fără a-i permite să ardă), adaugă ardeiul roșu, agită tigaia pentru a împrăstia ardeiul, prăjește-l pentru câteva secunde și îndepărtează imediat de pe. Se toarnă amestecul în ciorbă.
9. Servește ciorba fierbinte cu usturoi zdrobit amestecat cu oțet și ardei roșu iute.

* cu excepția timpului de creștere a presiunii

Суп из рубца

Символ балканской кухни теперь может быть приготовлен быстро и с минимальными усилиями, а результатом станет привычное удовольствие от хорошо приготовленного рубца.

Количество порций:	8
Время на подготовку:	10 минут
Время приготовления под давлением:	60 минут*
Время тушения:	10 минут
Общее время:	90 минут

Ингредиенты:

Для рубца	соль по вкусу
800 г телячьего рубца	
воды столько, чтобы покрыла рубец	Для бульона
3 горошины душистого перца	1 литр молока
7 горошин черного перца	1 ч.л. соли
	350 г йогурта
	2 яичных желтка
Для подачи	60 г сливочного масла
острый перец чили, крупно молотый (или измельченный, сушеный острый перец чили)	1 ст.л. красного перца
5 зубчиков чеснока	
80 мл уксуса или по вкусу	

Способ приготовления:

1. Положите все продукты для варки сырого рубца в чашу. Закройте крышку. Готовьте на Ручном режиме из меню режима Сковорода и установите время на 60 минут. Нажмите ОК.
2. После завершения приготовления давление будет автоматически сброшено в течение около 7 минут. Откройте крышку.
3. Осторожно выньте рубец, дайте ему остыть в течение 10 минут и нарежьте его на полоски.
4. Процедите бульон, в котором варился рубец, и верните его в чашу.
5. Снова верните рубец в чашу и медленно влейте молоко. Здесь самое время посолить по вкусу.
6. Отдельно взбейте желтки с йогуртом. Медленно влейте эту смесь в чашу, постоянно помешивая.
7. Включите прибор на программу Тушение и установите время на 10 минут с открытой крышкой.
8. В отдельной сковородке нагрейте сливочное масло на среднем или слабом огне и, когда начнут образовываться пузырьки (не доводя до пригорания), добавьте красный перец. Встряхните сковороду, чтобы перец равномерно распределился, подождите несколько секунд, пока он поджарится, и сразу же снимите с огня. Влейте смесь в бульон.
9. Подавайте рубец горячим с измельченным чесноком, смешанным с уксусом и острым крупно молотым красным перцем чили.

* без учета времени повышения давления

Суп з тельбухами

Символ балканської кухні тепер можна приготувати швидко і з мінімальними зусиллями! Ви отримаєте знайоме задоволення від добре приготованих тельбухів.

Порцій:	8
Час підготовки:	10 хвилин
Час приготування під тиском:	60 хвилин*
Час тушування:	10 хвилин
Загальний час:	90 хвилин

Інгредієнти:

Для тельбухів	сіль за смаком
800 г телячих тельбухів	
вода, щоб покрити м'ясо	Для бульйону
3 горошини запашного перцю	1 л свіжого молока
7 горошин чорного перцю	1 ч.л. солі
	350 г кислого молока чи йогурту
Для подачі	2 жовтки
грубо мелений гострий перець (або подрібнений сушений гострий перець)	60 г масла
5 зубчиків часнику	1 ст.л. червоного перцю
80 мл оцту або за смаком	

Спосіб приготування:

1. Покладіть у чашу мультиварки-скороварки всі інгредієнти для приготування тельбухів. Закрийте кришку. Оберіть Сковорода, далі оберіть Ручний режим і встановіть час 60 хвилин. Натисніть ОК.
2. Після приготування тиск автоматично скидається протягом 7 хвилин. Відкрийте кришку.
3. Акуратно дістаньте тельбухи, дайте охолонути протягом 10 хвилин, після чого наріжте їх смужками бажаного розміру.
4. Процідіть бульйон, в якому варилися тельбухи, і налейте його знову в чашу.
5. Знову покладіть тельбухи у чашу і повільно влийте свіже молоко. Посоліть за смаком.
6. Окремо збийте жовтки з кислим молоком чи йогуртом. Налийте суміш у чашу, постійно помішуючи.
7. Увімкніть режим Тушування і налаштуйте мультиварку-скороварку на 5 хвилин з відкритою кришкою.
8. Окремо в сковороді нагрійте масло на середньому або слабкому вогні і щойно почнуть утворюватися бульбашки (не дозволяючи їм пригоріти), додайте червоний перець. Струсіть сковороду, рівномірно розподіливши перець по поверхні, почекайте кілька секунд, поки він підсмажиться, і відразу ж зніміть з вогню. Вилийте суміш в бульйон.
9. Подавайте тельбухи гарячими з подрібненим часником, змішаним з оцтом і гострим червоним перцем грубого помелу.

* без часу на нагнітання тиску

Борш

Боршът е царицата на източноевропейската кухня – едно засищащо, ароматно и вкусно пиршество. Можете да го направите без месо, да замените боба с друго вариво или да сложите допълнително сок от цвекло за по-интензивен цвят. Ние ви предлагаме рецепта, пълна с всичко, от което бихте се нуждаели за великолепна вечеря.

Порции:	8
Време за подготовка:	20 минути
Време за готвене под налягане:	69 минути*
Общо време:	95 минути

Продукти:

За сотираните зеленчуци

1,5 ч.ч. обелен и нарязан на ситно лук
1,5 ч.ч. настъргани моркови
3 ч.ч. настъргано червено цвекло
4 ленти бекон, нарязан
2 с.л. доматиено пюре
1 ч.л. сол
2 ч.л. черен смлян пипер
3 ч.л. олио

лена
1 голям морков, белен
5-7 зърна черен пипер
1/2 с.л. сол

Допълнителни продукти

4 чаши обелени картофи, нарязани на кубчета
1 консерва бял боб /350 г/
1 консерва черен боб /350 г/
1 с.л. сол
1/4 чаши нарязан копър
1/3 чаши нарязан магданоз

За говеждото

1,5 л вода
700 г говеждо или телешко
1 голяма глава лук, цяла и обе-

За сервиране
заквасена сметана

Начин на приготвяне:

1. От менюто изберете програма „Сотиране“ на 19 минути. Запържете добре парченцата бекон до златисто – около 4 минути. Извадете бекона и оставете настрана. Изсипете всички зеленчуци за сотиране, попрайките и олиото и гответе до омекване – около 15 минути. Извадете зеленчуците и ги смесете с бекона. Оставете настрана.
2. Сложете в уреда 1,5 литра вода, 700 грама говеждо месо, лука, моркова, 1/2 супена лъжица сол и 5-7 зърна черен пипер. Затворете и заключете капака, изберете от меню „Готвене под налягане“ програма „Говеждо месо“ и настройте за 40 минути.
3. Извадете месото от уреда и го нарежете на малки парченца или разкъсайте с вилица. Прецедете течността на бульона, в който месото се е готвило и го върнете в уреда заедно с нарязаното на парченца месо.
4. Добавете към уреда прецедения и измит боб, картофите, сотираните зеленчуци и бекона. Добавете сол на вкус. Изберете програмата „Ръчна настройка“ от меню „Готвене под налягане“ и задайте време за готвене от 10 минути.
5. След като програмата свърши, изчакайте уредът да освободи налягането автоматично за около 8 минути. Отворете внимателно капака и изсипете копъра и магданоза. Разбъркайте добре и затворете капака за 10 минути.
6. За най-наситен вкус оставете капакът затворен за 2-3 часа, докато супата се охлади преди сервиране. Тази супа има дори още по-добър вкус на следващия ден.
7. Сервирайте с лъжица заквасена сметана.

* без времето за повишаване на налягането



Boršč

Boršč je královnou východoevropské kuchyně. Můžete ho udělat bez masa, nahradit fazole jinou luštěninou nebo přidat řepovou šťávu pro intenzivnější barvu.

Počet porcí:	8
Doba přípravy:	20 minut
Doba vaření:	69 minut*
Celkový čas:	95 minut

Ingredience:

Na restovanou zeleninu	5-7 kuliček černého pepře 1/2 lžice soli
1,5 šálku oloupané a jemně nakrájené cibule	
1,5 šálku strouhané mrkve	
3 šálky strouhané červené řepy	
4 proužky slaniny, nakrájené	
2 lžice rajčatového pyré	
1 lžička soli	
2 lžičky černého mletého pepře	
3 lžičky oleje	
Na hovězí maso	
1,5 l vody	
700 g hovězího nebo telecí masa	
1 velká oloupaná cibule	
1 velká mrkev, oloupaná	
Další ingredience	
4 šálky oloupaných brambor, nakrájené na kostičky	
1 konzerva bílých fazolí /350 g/	
1 konzerva černých fazolí /350 g/	
1 lžice soli	
1/4 šálku nakrájeného kopru	
1/3 šálku nakrájené petrželky	
Na podávání	
	zakysaná smetana

Postup přípravy:

1. Z nabídky zvolte program SAUTÉ na 19 minut. Umažte kousky slaniny do zlata - asi 4 minuty. Vyjměte slaninu a odložte stranou. Vhodte veškerou zeleninu na restování, koření a olej a restujte dokud nezměkne - asi 15 minut. Vyjměte zeleninu a smíchejte ji se slaninou.
2. Vložte do hrnce 1,5 litru vody, 700 gramů hovězího masa, cibuli, mrkev, 1/2 lžice soli a 5-7 kuliček černého pepře. Zavřete a zamknete víko, zvolte program Hovězí maso z nabídky Pressure cooking a nastavte na 40 minut.
3. Vyjměte maso z hrnce a nakrájejte na malé kousky nebo roztrhejte vidličkou, pak vraťte zpět do vývaru.
4. Přidejte do přístroje přecezené a umyté fazole, brambory, připravenou zeleninu a slaninu. Podle chuti přidejte sůl. Zvolte program MANUAL z nabídky PRESSURE COOKING a nastavte dobu vaření na 10 minut.
5. Po přepínání programu uvolněte tlak z přístroje otočením ventilu a nastavte ho do polohy VENT. Opatrně otevřete víko a přidejte kopr a petržel. Dobře promíchejte a zavřete víko na 10 minut.
6. Pro intenzivnější chuť nechte víko zavřené na 2-3 hodin. Druhý den je polévka více proleželá a chutná ještě líp.
7. Podávejte se lžící zakysané smetany.

* s výjimkou doby zvýšení tlaku

Borscs

A borscs a kelet-európai konyha királynője – egy telített, illatos és finom lakoma étel. Hús nélkül is megfőzheti, a babot másik hüvelyesre cserélheti, vagy extra céklalevet adhat az intenzívebb szín érdekében. Egy recepttel kínáljuk, amely mindent tartalmaz, amire szüksége van egy egyszerű vacsorához.

Adagok:	8
Előkészítési idő:	20 perc
Főzési idő:	69 perc*
Teljes idő:	95 perc

Összetevők:

Párolt zöldségekhez	1 nagy sárgarépa, hámozva 5-7 szem bors 1/2 evőkanál só
1,5 csésze hámozott és finomra vágott hagyma	
1,5 csésze reszelt sárgarépa	
3 csésze reszelt vörös cékla	
4 csík szalonna, apróra vágva	
2 evőkanál paradicsomlé	
1 teáskanál só	
2 teáskanál őrölt feketebors	
3 teáskanál olaj	
Marhahúshoz	
1,5 l víz	
700 g marhahús vagy borjúhús	
1 nagy hagymafej, egészben és hámozva	
További összetevők	
4 pohár hámozott burgonya, kockára vágva	
1 doboz fehér bab konzerv /350 g/	
1 doboz fekete bab konzerv /350 g/	
1 evőkanál só	
1/4 pohár apróra vágott kapor	
1/3 pohár apróra vágott petrezselyem	
Tálaláshoz	
tejföl	

Az elkészítés módja:

1. A menüből válassza ki a SAUTÉ programot és állítsa 19 percre. A szalonnadarabokat aranybarnára sűtse - körülbelül 4 percig. Vegye ki a szalonnát és tegye félre. Öntse az összes piritásra való zöldséget, fűszereket és olajat, és főzzé puhára, körülbelül 15 percig. Vegye ki a zöldségeket, és keverje össze a szalonnával. Tegye félre a keveréket.
2. Öntsön a készülékbe 1,5 liter vizet, 700 gramm marhahúst, hagymát, sárgarépát, 1/2 evőkanál sót és 5-7 szem fekete borsot. Csukja be és zárja le a fedelet, válassza ki a Marhahús programot a Nyomásos főzés menüből, és állítsa 40 percre.
3. Vegye ki a húst a készülékből, és vágja apró darabokra, vagy villával tépje szét. Szűrje le a húsléves folyadékát, amelyben a húst főzték, és a szeletelt hússal együtt tegye vissza a készülékbe.
4. Adjon hozzá leszűrt és mosott babot, burgonyát, piritott zöldséget és szalonnát a készülékhez. Adjon hozzá sót ízlés szerint. Válassza ki a MANUAL menüpontot a PRESSURE COOKING menüből, és állítsa 10 percre.
5. A program végeztével engedje el a nyomást a készülékből a VENT szelep elforgatásával. Óvatosan nyissa ki a fedelet, és öntse bele a kapor és a petrezselymet. Jól keverje össze és zárja le a fedelet 10 percre.
6. A leggazdagabb íz érdekében tálalás előtt hagyja zárva a fedelet 2-3 órán keresztül, amíg a leves kihűl. Ez a leves másnap még jobban ízlik.
7. Egy kanál tejfőllet tálaljuk.

* kivéve a nyomás növelésének idejét

Barszcz

Barszcz to najbardziej popularna zupa kuchni wschodnioeuropejskiej – sycąca, pachnąca i pyszna. Można go przygotować bez mięsa, zastąpić fasolę inną rośliną strączkową lub dodać jeszcze sok z buraków dla intensywniejszego koloru. Oferujemy przepis, w którym jest wszystko, czego potrzebujesz na wspaniałą kolację.

Porcje:	8
Czas przygotowania:	20 minut
Czas gotowania:	69 minut*
Łączny czas:	95 minut

Produkty:

Do smażonych warzyw 1,5 szklanki obranej i drobno posiekanej cebuli 1,5 szklanki startej marchewki 3 szklanki startych buraczków 4 paski boczk, posiekane 2 łyżki stolowe przecieru pomidorowego 1 łyżeczka soli 2 łyżeczki pieprzu mielonego 3 łyżeczki oleju	1 duża marchewka, obrana 5-7 ziaren czarnego pieprzu 1/2 łyżki stołowej soli
Do wołowiny 1,5 litra wody 700 g wołowiny lub cielęciny 1 duża cebula, cała i obrana	Dodatkowe produkty 4 szklanki obranych ziemniaków, pokrojonych w kostkę 1 puszka białej fasoli / 350 g / 1 puszka czarnej fasoli / 350 g / 1 łyżka stołowa soli 1/4 szklanki posiekanego koperku 1/3 szklanki posiekanej natki pietruszki
	Do podania kwaśna śmietana

Sposób przygotowania:

- Wybieramy z menu program Podsmażanie na 19 minut. Kawałki boczku podsmażamy na złoty kolor – około 4 minut. Wyjmujemy boczki i odstawiamy na bok. Wlewamy wszystkie warzywa do podsmażania, przyprawy i olej, po czym smażymy do miękkości, około 15 minut. Wyjmujemy warzywa i mieszamy je z boczkiem. Po czym odkładamy na bok.
- Do urządzenia wlewamy 1,5 litra wody, 700 g wołowiny, cebulę, marchew, 1/2 łyżki soli i 5-7 ziaren czarnego pieprzu. Zamykamy i blokujemy pokrywę, wybieramy z menu Wolnego gotowania program wołowina i nastawiamy na 40 minut.
- Wyjmujemy mięso z urządzenia i kroimy je na małe kawałki lub rozdzielamy widelcem. Odcedzamy płyn bulionu, w którym gotowano mięso i wlewamy go do urządzenia razem z pokrojonym mięsem.
- Do urządzenia wkładamy jeszcze odcedzoną i umytą fasolę, ziemniaki, podsmażone warzywa i boczki. Dodajemy soli do smaku. Wybieramy program Ręczny z menu Wolnego gotowania i nastawiamy czas gotowania na 10 minut.
- Po zakończeniu programu czekamy, aż urządzenie zwolni automatycznie ciśnienie w ciągu 8 minut. Ostrożnie otwieramy pokrywkę i wrzucamy koperek i pietruszkę. Dobrze mieszamy i zamykamy pokrywkę na 10 minut.
- Aby uzyskać najbogatszy smak, pozostawiamy pokrywkę zamkniętą na 2-3 godziny, aż zupa ostygnie przed podaniem. Zupa ta smakuje jeszcze lepiej następnego dnia.
- Podajemy z łyżką kwaśnej śmietany.

* bez czasu narastania ciśnienia

Borș

Borșul este regina bucătăriei din Europa de Est – o sărbătoare plină, parfumată și delicioasă. Il poți face fără carne, să înlocuiești fasolea cu altă leguminoasă sau să adăugi suplimentar suc de sfeclă pentru o culoare mai intensă. Îți oferim o rețetă plină cu tot ce ai nevoie pentru o cină grozavă.

Porții:	8
Timp de pregătire:	20 minute
Timp de preparare:	69 minute*
Timp total:	95 minute

Produse:

Pentru legumele sotate 1,5 lingurițe de ceapă curățată și tocată mărunt 1,5 căni de morcovi răzuți 3 căni de sfeclă roșie rasă 4 fâșii de bacon, tocate 2 g. de pastă de roșii 1 linguriță de sare 2 lingurițe de piper negru măcinat 3 lingurițe de ulei	1 morcov mare, decojit 5 -7 boabe de piper negru 1/2 linguriță de sare
Pentru carnea de vită 1,5 l. de apă 700 g. carne de vită sau de vițel 1 ceapă mare, întreagă și curățată de coajă	Produse suplimentare 4 căni de cartofi curățați, tăiați cubulețe 1 conservă de fasole albă /350 g. 1 conservă de fasole neagră /350 g. 1 lingură de sare 1/4 cană de mărar tocat 1/3 cană de pătrunjel tocat
	Pentru servire smântână

Mod de preparare:

- Din meniul, selectează programul SAUTÉ la 19 minute. Prăjește bine bucățile de bacon până devin aurii - aproximativ 4 minute. Scoate baconul și pune-l deoparte. Se toarnă toate legumele, condimentele și uleiul pentru sota și se fierbe până se înmoaie, aproximativ 15 minute. Scoate legumele și amestecă-le cu baconul. Se pun deoparte.
- Pune 1,5 litri de apă, 700 de grame de vită, ceapă, morcov, 1/2 lingură sare și 5-7 boabe de piper negru. Închide și blochează capacul, selectează programul Carne de vită din meniul de gătit sub presiune și setează pentru 40 de minute.
- Scoate carnea din aparat și taie-o în bucăți mici sau zdrobiți-o cu o furculiță. Strecoară lichidul în care a fost gătită carnea și pune-l în aparat împreună cu carnea feliată.
- Adăugă în aparat fasolea strecurată și spălată, cartofii, legumele sotate și baconul. Adăugă sare după gust. Alege programul MANUAL din meniul PRESSURE COOKING și setează timpul de gătit la 10 minute.
- După terminarea programului, eliberează presiunea din dispozitiv prin rotirea supapei VENT. Deschide cu grijă capacul și adaugă mărarul și pătrunjelul. Se amestecă bine și se închide capacul timp de 10 minute.
- Pentru un gust mai bogat, lasă capacul închis 2-3 ore până când supa s-a răcit înainte de servire. Această supă are un gust și mai bun a doua zi.
- Se servește cu o lingură de smântână.

* cu excepția timpului de creștere a presiunii

Борщ

Борщ – король восточноевропейской кухни – **одно** сытное, ароматное и вкусное блюдо. Вы можете приготовить его без мяса, заменить фасоль другими бобовыми или добавить свекольного сока для более насыщенного цвета. Предлагаем вам рецепт, в котором есть все, что вам нужно для отличного ужина.

Количество порций:	8
Время на подготовку:	20 минут
Время приготовления:	69 минут*
Общее время:	95 минут

Ингредиенты:

Для приготовления овощей 1,5 стакана очищенного и мелко нарезанного лука 1,5 стакана тертой моркови 3 стакана тертой красной свеклы 4 полоски нарезанного бекона 2 ст.л. томатной пасты 1 ч.л. соли 2 ч.л. молотого черного перца 3 ч.л. подсолнечного масла	1 крупная очищенная морковь 5-7 горошин черного перца 1/2 ст.л. соли Дополнительные ингредиенты 4 стакана очищенного картофеля, нарезанного кубиками 1 банка белой фасоли /350 г/ 1 банка красной фасоли /350 г/ 1 ст.л. соли 1/4 стакана нарезанного укропа 1/3 стакана нарезанной петрушки
Для приготовления говядины 1,5 литра воды 700 г говядины или телятины 1 крупная целая и очищенная луковица	Для сервировки готового блюда сметана

Способ приготовления:

- Выберите в меню программу Тушение на 19 минут. Хорошо обжарьте кусочки бекона до золотистого цвета – около 4 минут. Достаньте бекон и отложите в сторону. Положите все овощи для тушения, специи и масло и готовьте до мягкости овощей около 15 минут. Достаньте овощи и смешайте их с беконом. Отложите в сторону.
- Налейте в прибор 1,5 литра воды, положите 700 грамм говядины, целую луковицу и морковь, 1/2 столовой ложки соли и 5-7 горошин черного перца. Закройте и зафиксируйте крышку, в меню Сковорода выберите программу “Говядина” и установите на 40 минут.
- Достаньте мясо из прибора и нарежьте его на мелкие кусочки или разомните вилкой. Процедите бульон, в котором готовилось мясо, и верните его в чашу вместе с нарезанными кусочками мяса.
- Добавьте в чашу процеженную и промытую фасоль, картофель, тушеные овощи и бекон. Посолите по вкусу. Выберите программу Ручной режим в меню Сковорода и установите время приготовления на 10 минут.
- По окончании программы сбросьте давление в приборе, повернув клапан. Осторожно откройте крышку и всыпьте укроп и петрушку. Хорошо перемешайте и закройте крышкой на 10 минут.
- Для наиболее насыщенного вкуса держите крышку закрытой в течение 2-3 часов, пока суп не остынет перед подачей на стол. На следующий день суп будет еще вкуснее.
- Подавайте с ложкой сметаны.

* без учета времени повышения давления

Борщ

Борщ – король східноєвропейської кухні – насичене, ароматне і смачне свято. Ви можете обійтися без м'яса, замінивши його квасолею чи іншими бобовими, або додати додатково бурякового соку для більш насиченого кольору. Ми пропонуємо вам рецепт, в якому є все, що вам може знадобитися для чудової вечері.

Кількість порцій:	8
Час підготовки:	20 хвилин
Час приготування:	69 хвилин*
Загальний час:	95 хвилин

Інгредієнти:

Для приготування овочів 1,5 склянки дрібно нарізаної цибулі 1,5 склянки тертої моркви 3 склянки тертого червоного буряка 4 смужки бекону, нарізані шматочками 2 ст.л. томатної пасты 1 ч.л. солі 2 ч.л. чорного меленого перцю 3 ч.л. соняшникової олії	1 велика очищена морква 5-7 горошин чорного перцю 1/2 ст.л. солі Додаткові інгредієнти 4 чашки очищеної картоплі, нарізаної кубиками 1 банка консервованої білої квасолі /350 г/ 1 банка консервованої червоної квасолі /350 г/ 1 ст.л. солі 1/4 склянки нарізаного кропу 1/3 склянки нарізаної петрушки
Для приготування яловичини 1,5 л води 700 г яловичини або телятини 1 велика очищена цибулина	Для подачі сметана

Спосіб приготування:

- У меню виберіть режим Тушкування і встановіть 19 хвилин. Обсмажте добре шматочки бекону до золотистого кольору протягом близько 4 хвилин. Вийміть бекон і відкладіть в сторону. Помістіть всі овочі для тушкування, спеції і масло і готуйте до м'якості приблизно 15 хвилин. Дістаньте овочі і змішайте їх з беконом. Відставте в сторону.
- Налийте в чашу 1,5 літра води, додайте 700 г яловичини, цибулю, моркву, 1/2 столової ложки солі і 5-7 горошин чорного перцю. Закрийте і заблокуйте кришку, виберіть Сковорода, далі виберіть Яловичина і встановіть час 40 хвилин.
- Дістаньте м'ясо з чаші і поріжте його на дрібні шматочки або розмініть виделкою. Процідіть бульйон, в якому готувалося м'ясо, і поверніть його у чашу разом з нарізаним м'ясом.
- Додайте проціджену і промиту квасолі, картоплю, обсмажені овочі і бекон. Додайте сіль за смаком. Виберіть Ручний режим в меню Сковорода і встановіть час приготування 10 хвилин.
- Щойно програма закінчиться, скиньте тиск у пристрої, повернувши клапан на розблокування. Відкрийте обережно кришку і висипте туди кріп і петрушку. Добре перемішайте і закрийте кришкою на 10 хвилин.
- Для більш насиченого смаку тримайте кришку закритою протягом 2-3 годин, поки борщ не охолоне перед подачею на стіл. Цей борщ матиме навіть кращий смак на наступний день.
- Подавайте з ложкою сметани.

* без часу на нагнітання тиску

Салата с леща

Лещата е позната и традиционна храна от незапомнени времена. Като символ на смирение, лещата е също и храна за пости. Тази великолепна салата ще ви накара да се наслаждавате на лещата всяка седмица.

Порции:	8
Време за подготовка:	10 минути
Време за сотиране:	5 минути
Време за готвене под налягане:	22 минути*
Общо време:	46 минути

Продукти:

400 г кафява леща	1 глава червен лук
700 г зеленчуков бульон	3 с.л. оцет (или лимонов сок)
1 ч.л. кимион	4 с.л. зехтин
1 глава бял лук	сол
2 средно големи моркова	черен пипер
1 връзка магданоз	

Начин на приготвяне:

1. Пуснете уреда на програма „Сотиране“ за 5 минути и запържете с 1 лъжица зехтин гребно нарязания бял лук и моркови на отворен капак.
2. Измийте със студена вода лещата и я отцедете. Изсипете я в уреда, прибавете бульона и кимиона и настройте уреда на програма „Ръчна настройка“ от меню „Готвене под налягане“ за 22 минути.
3. След завършване на готвенето изчакайте уредът да освободи автоматично налягането за около 5 минути. Отворете капак.
4. Оставете лещата да изстине 10 минути и я смесете със ситно нарязан червен лук, магданоз, оцет, зехтин, сол и черен пипер.

* без времето за повишаване на налягането

Čočkový Salát

Čočka je dlouho známým a tradičním jídlem. Jako symbol pokory je čočka také potravou k půstu. Tento nádherný salát vám umožní vychutnat si čočku častěji.

Počet porcí:	8
Doba přípravy:	10 minut
Doba sauté při vysoké teplotě:	5 minut
Doba vaření pod tlakem:	22 minut*
Celkový čas:	46 minut

Ingredience:

400 g hnědé čočky	1 červená cibule
700 g zeleninového vývaru	3 lžice octa (nebo citronové šťávy)
1 lžička kmínu	4 lžice olivového oleje
1 bílá cibule	sůl
2 střední mrkve	pepř černý
1 petrželová nať	

Postup přípravy:

1. Spusťte přístroj a nastavte do polohy SAUTÉ na 5 minut a smažte s 1 lžicí olivového oleje jemně nakrájenou cibuli a mrkve, víko je otevřené.
2. Čočku propláchněte studenou vodou. Vsypete ji do hrnce, přidejte vývar a kmín a zvolte program MANUAL z nabídky PRESSURE COOKING na 22 minut.
3. Po dokončení vaření, nastavte tlakový ventil do polohy VENT, abyste uvolnili tlak. Otevřete víko.
4. Čočku nechte 10 minut vychladnout a promíchejte s jemně nakrájenou červenou cibulí, petrželkou, octem, olivovým olejem, solí a pepřem.

* s výjimkou doby zvýšení tlaku

Lencse saláta

A lencse ősidők óta ismerős és hagyományos étel. Az alázat szimbólumaként a lencse a böjt tápláléka is. Ezt a csodálatos salátát megkostolva minden héten élvezheti a lencsét.

Adagok:	8
Előkészítési idő:	10 perc
Párolási idő:	5 perc
Nyomásos főzési idő:	22 perc*
Teljes idő:	46 perc

Összetevők:

400 g barna lencse	1 vöröshagyma
700 g zöldséglevés	3 evőkanál ecet (vagy citromlé)
1 teáskanál kömény	4 evőkanál olívaolaj
1 fehér hagyma	só
2 közepes méretű sárgarépa	bors
1 csokor petrezselyem	

Postup přípravy:

1. Futtassa a készüléket a Saute programon 5 percig, és 1 evőkanál olívaolajjal, apróra vágott fokhagymával és sárgarépával pirítsa nyitott fedéllel.
2. Mossa meg a lencsét hideg vízzel és szűrje le. Öntse a készülékbe, adja hozzá a levest és a köményt, és állítsa a készüléket a MANUAL programra a PRESSURE COOKING menüből 22 percre.
3. Ha befejezte a főzést, forgassa el a VENT nyomásszabályozót a nyomás csökkentéséhez. Nyissa ki a fedelet.
4. Hagyja a lencsét 10 percig hűlni, és keverje össze apróra vágott vöröshagymával, petrezselyemmel, ecettel, olívaolajjal, sóval és borssal.

* kivéve a nyomás növelésének idejét

Salatka z soczewicy

Soczewica jest od niepamiętnych czasów znanym i tradycyjnym pożywieniem, jest też świetnym dodatkiem do sałatek i dań lunchowych.

Porcje:	8
Czas przygotowania:	10 minut
Czas podsmażania:	5 minut
Czas gotowania pod ciśnieniem:	22 minuty*
Łączny czas:	46 minut

Produkty:

400 g brązowej soczewicy	1 czerwona cebula
700 g bulionu warzywnego	3 łyżki stołowe octu (lub soku z cytryny)
1 łyżeczka kminku	4 łyżki stołowe oliwy z oliwek
1 główka białej cebuli	sól
2 średniej wielkości marchewki	pieprz
1 pęczek pietruszki	

Sposób przygotowania:

1. Włączamy program Podsmażania na 5 minut i podsmażamy w 1 łyżce oliwy z oliwek drobno posiekaną białą cebulę i marchewkę, z otwartą pokrywą.
2. Myjemy soczewicę zimną wodą i odcedzamy. Wlewamy ją do urządzenia, dodajemy bulionu i kminku, po czym nastawiamy urządzenie na program Ręczny z menu Gotowania pod ciśnieniem na 22 minuty.
3. Po zakończeniu gotowania włączamy regulator ciśnienia na Zwolnienie ciśnienia, aby zwolnić ciśnienie. Otwieramy pokrywę.
4. Pozostawiamy soczewicę do ostygnięcia przez 10 minut i ją mieszamy z drobno posiekaną czerwoną cebulą, pietruszką, octem, oliwą, solą i pieprzem.

* bez czasu narastania ciśnienia

Salată de linte

Această salată magnifică te va face să te bucuri de linte în fiecare săptămână.

Porții:	8
Țimp de preparare:	10 minute
Țimp de sotare:	5 minute
Țimp de gătit sub presiune:	22 minute*
Țimp total:	46 minute

Produse:

400 g. linte	1 ceapă roșie
700 g. bulion	3 linguri de oțet
1 linguriță de chimion	4 linguri de ulei de măsline;
1 ceapă albă	sare
2 morcovi de mărime medie	piper negru
1 legătură mare de pătrunjel	

Mod de preparare:

1. Porniți aparatul pe programul Sauté timp de 5 minute și prăjește cu 1 lingură de ulei de măsline usturoiul și morcovii tăiați mărunt, cu capacul deschis.
2. Spală linte cu apă rece și scurge-o. Se toarnă în aparat, se adaugă bulionul și chimionul și se setează aparatul la programul MANUAL din meniul PRESSURE COOKING timp de 22 de minute.
3. După gătit, rotește regulatorul de presiune VENT pentru a elibera presiunea. Deschideți capacul.
4. Lasă linte să se răcească timp de 10 minute și amestec-o cu ceapă roșie tocată mărunt, pătrunjel, oțet, ulei de măsline, sare și piper.

* cu excepția timpului de creștere a presiunii

Салат из чечевицы

С незапамятных времен чечевица была широко известным и традиционным блюдом. Как символ смирения, чечевица также является постным блюдом. С этим великолепным салатом вы будете наслаждаться чечевицей каждую неделю.

Количество порций:	8
Время на подготовку:	10 минут
Время тушения:	5 минут
Время приготовления под давлением:	22 минуты*
Общее время:	46 минут

Ингредиенты:

400 г коричневой чечевицы	1 красная луковица
700 г овощного бульона	3 ст.л. уксуса (или лимонного сока)
1 ч.л. тмина	4 ст.л. оливкового масла
1 белая луковица	соль
2 моркови среднего размера	черный перец
1 пучок петрушки	

Способ приготовления:

1. Включите прибор на программу Тушение на 5 минут и обжарьте в 1 столовой ложке оливкового масла мелко нарезанные белый лук и морковь.
2. Вымойте чечевицу в холодной воде и слейте воду. Положите ее в чашу, добавьте бульон и тмин и установите прибор на программу Ручной режим в меню Скороварка на 22 минуты.
3. После завершения приготовления поверните клапан, чтобы сбросить давление. Откройте крышку.
4. Дайте чечевице остыть в течение 10 минут и смешайте ее с мелко нарезанным красным луком и петрушкой, добавьте соль и черный перец, заправьте уксусом и оливковым маслом.

* без учета времени повышения давления

Салат із сочевиці

Сочевиця – це звична і традиційна їжа з давніх давен. Як символ смирення сочевиця також добре підходить для вживання під час посту. Цей чудовий салат змусить вас насолоджуватися сочевицею щотижня.

Порцій:	8
Час підготовки:	10 хвилин
Час тушкування:	5 хвилин
Час приготування під тиском:	22 хвилини*
Загальний час:	46 хвилин

Інгредієнти:

400 г коричневої сочевиці	1 червона цибулина
700 г овочового бульйону	3 ст.л. оцту (або лимонного соку)
1 ч.л. кмину	4 ст.л. оливкової олії
1 біла цибулина	сіль
2 середніх моркви	чорний перець
1 пучок петрушки	

Спосіб приготування:

1. Увімкніть режим Тушкування на 5 хвилин і обсмажте на 1 столовій ложці оливкової олії дрібно нарізані білу цибулю і моркву при відкритій кришці.
2. Промийте сочевицю під холодною водою і злийте воду. Висипте її у чашу, додайте бульйон і кмин і встановіть Ручний режим в меню Скороварка на 22 хвилини.
3. Після закінчення приготування поверніть регулятор тиску на розблокування, щоб скинути тиск. Відкрийте кришку.
4. Дайте сочевиці охолонути протягом 10 хвилин і змішайте її з дрібно нарізаною червоною цибулею, петрушкою, оцтом, оливковою олією, сіллю і перцем.

* без часу на нагнітання тиску

Гулаш

Късчета месо, които се топят в устата. Неустоим кадифен сос... М-м-м... Върху спагети, ориз или с хляб. От нас рецептата, от вас апетита.

Порции:	6
Време за подготовка:	10 минути
Време за готвене:	35 минути*
Общо време:	55 минути

Продукти:

1 малък жълт или бял лук или половината от голям лук	менция)
2 с.л. зехтин	2 дафинови листа
1 кг говеждо, нарязано на кубчета	1 ч.л. сол
сол и черен пипер на вкус	За сгъстяване на соса
2 големи моркова, нарязани на дребно	1/4 ч.ч. брашно
2 червени или оранжеви чушки, нарязани на ивици	1/4 ч.ч. телешки бульон
1 с.л. сладък червен пипер	1/2 ч.ч. заквасена сметана
2 с.л. доматино пюре	За сервиране
1 ч.ч. телешки бульон (намалете количеството бульон, ако предпочитате по-плътна консис-	сухи спагети, приготвени съгласно инструкциите на опаковката или бял ориз
	60 г масло
	1 с.л. червен пипер

Начин на приготвяне:

1. Изберете програма „Сотиране“ от менюто на уреда и настройте на 10 минути. Добавете лука и олиото. Запържете за 5 минути. Добавете месото и запържете за още 5 минути. Добавете сол и черен пипер.
2. Добавете морковите и чушката, червен пипер и доматино пюре. Разбъркайте заедно.
3. Добавете телешкия бульон и разбъркайте. Течността почти ще покрие месото, но не напълно. Прибавете дафиновите листа.
4. От меню „Готвене под налягане“ изберете програма „Говеждо месо“, след това изберете малък размер на късчетата месо и натиснете ОК. Уверете се, че капакът е заключен.
5. Докато месото и зеленчуците се готвят, направете ориза или спагетите, които ще сервирате с гулаша.
6. За сгъстяване на соса поставете всички съставки в купа и разбъркайте, докато се смесят. Ще се превърнат в гъста, кремобразна смес (с консистенция, подобна на майонеза). Този сос ще бъде добавен в края.
7. Когато програмата за готвене приключи, оставете налягането да се освободи автоматично за 4 минути и отворете капака. Премахнете дафиновите листа и изсипете кашата за сгъстяване, като разбърквате непрекъснато.
8. Поднесете върху спагетите или ориза.

* без времето за повишаване на налягането

Guláš

Kusy masa, které se rozpouštějí v ústech. Neodolatelná sametová omáčka... M-m-m... Na špagety, rýži nebo chleba. Od nás recept, od vás chuť k jídlu.

Počet porcí:	6
Doba přípravy:	10 minut
Doba vaření:	35 minut*
Celkový čas:	55 minut

Ingredience:

1 malá bílá cibule	1 lžička soli
2 lžíce olivového oleje	
1 kg hovězího masa nakrájeného na kostičky	Na zahuštění omáčky
sůl a pepř dle chuti	1/4 šálku mouky
2 velké mrkve, nakrájejte na malé kostičky	1/4 šálku hovězího vývaru
2 červené nebo oranžové papriky nakrájené na proužky	1/2 šálku zakysané smetany
1 lžíce sladké papriky	Příloha
2 lžíce rajčatového pyré	těstoviny nebo bílá rýže připravené podle pokynů na obalu
1 šálek hovězího vývaru (snižte množství vývaru, pokud dáváte přednost hustší konzistenci)	
2 bobkové listy	

Postup přípravy:

1. Zvolte program SAUTÉ z nabídky a nastavte na 10 minut. Přidejte cibuli a olej. Smažte 5 minut. Přidejte maso a smažte dalších 5 minut.
2. Přidejte sůl, pepř, mrkev, papriku a rajčatové pyré. Občas promíchejte.
3. Přidejte vývar a promíchejte. Hladina vývaru téměř pokryje vrstvu masa. Přidejte bobkové listy.
4. Zvolte program Hovězí maso z nabídky PRESSURE COOKING, vyberte malou velikost masových kousků a stiskněte tlačítko OK. Ujistěte se, že je víko zamknuté.
5. Mezitím co se vaří maso a zelenina, uvařte rýži nebo těstoviny, které budete podávat s gulášem.
6. Chcete-li omáčku zahustit, vložte všechny ingredience na zahuštění omáčky do misky a míchejte, dokud se nepromíchají. Změní se na hustou, krémovou směs (s konzistencí jako majonéza). Tato zahušťovací směs bude přidána na konci.
7. Když program skončí, nechte páru se přirozeně uvolnit na 5 minut a otevřete víko. Odstraňte bobkové listy a do guláše za stálého míchání vlijte zahušťovací kaši.
8. Hotový guláš podávejte s těstovinami nebo rýží.

* s výjimkou doby zvýšení tlaku

Gulyás

A szájban olvadó húsdarabok. Ellenállhatatlan bársonyos mártás... Mmmm... Spagettin, rizsen vagy kenyérrrel. Tőlünk a recept, Öntől az étvágy.

Adagok:	6
Előkészítési idő:	10 perc
Főzési idő:	35 perc*
Teljes idő:	55 perc

Összetevők:

1 egy kis sárga vagy fehér hagyma vagy nagy hagyma felét	A mártás besűritéséhez
2 evőkanál olívaolaj	1/4 csésze liszt
1 kg kockára vágott marhahús	1/4 csésze marhahúsleves
só és bors ízlés szerint	1/2 csésze tejföl
2 nagy sárgarépa, apróra vágva	Tálaláshoz
2 piros vagy narancs paprika, csikokra vágva	száraz spagetti, amelyet a csomagoláson található utasítások szerint készítenek, vagy fehér rizs
1 evőkanál édes pirospaprika	
2 evőkanál paradicsompüré	
1 csésze marhahúsleves (csökkentse a húsleves mennyiségét, ha sűrűbb állagot szeretne)	
2 babérlevél	
1 teáskanál só	

Az elkészítés módja:

1. Válassza ki a SAUTÉ programot a készülék menüjéből, és állítsa 10 percre. Adjuk hozzá a hagymát és az olajat. 5 percre pirítjuk. Adjuk hozzá a húst, és további 5 percre pirítjuk. Sózzuk, borsozzuk.
2. Adjuk hozzá a sárgarépát és a paprikát, pirospaprikát és a paradicsompürét. Keverjük össze.
3. Adjuk hozzá a húslevest és keverjük össze. A folyadék majdnem lefedi a húst, de nem teljesen. Adjuk hozzá a babérlevelet.
4. A nagynyomásos főzési menüből válassza ki a Marhahús programot, majd válasszon ki kis méretű húsdarabot, majd nyomja meg az OK gombot, győződjön meg arról, hogy a fedél zárva van.
5. Míg a hús és a zöldség elkészül, készítse el a rizst vagy a spagettit, amelyet a gulyással tálal.
6. A mártás besűritéséhez helyezze az összes hozzávalót egy tálba, és keverje össze, amíg össze nem keveredik. Sűrű, krémes keverékké válnak (a majonézhez hasonló állagúak). Ezt a mártást a végén adjuk hozzá.
7. Ha a főzési program befejeződött, hagyja, hogy a nyomás 4 percre természetes módon felszabaduljon, és nyissa ki a fedelet. Távolítsa el a babérleveleket, és öntse a sűrítő zagyot, folyamatosan keverve.
8. Tálalja spagettivel vagy rizzsel.

* kivéve a nyomás növelésének idejét

Gulasz

Kawałki mięsa, które rozpływają się w ustach. A do tego aksamitny sos... Gulasz idealny!

Porcje:	6
Czas przygotowania:	10 minut
Czas gotowania:	35 minut*
Łączny czas:	55 minut

Produkty:

1 mała żółta lub biała cebula albo pół dużej cebuli	konsystencję)
2 łyżki stołowe oliwy z oliwek	2 liście laurowe
1 kg pokrojonej w kostkę wołowiny	1 łyżeczka soli
sól i pieprz do smaku	
2 duże marchewki, drobno posiekane	Do zagęszczenia sosu
2 czerwone lub pomarańczowe papryki, pokrojone w paski	1/4 szklanki mąka
1 łyżka stołowa słodkiej czerwonej papryki	1/4 szklanki rosolu wołowego
2 łyżki stołowe przecieru pomidorowego	1/2 szklanki kwaśnej śmietany
1 szklanka bulionu wołowego (zmniejszamy ilość bulionu, jeśli chcemy uzyskać gęstszą	Do podania
	suche spaghetti przygotowane zgodnie z instrukcją na opakowaniu lub biały ryż

Sposób przygotowania:

- Wybieramy program Podsmażanie z menu urządzenia i ustawiamy na 10 minut. Dodajemy cebulę i olej. Smażymy w ciągu 5 minut. Dodajemy mięso i podsmażamy przez kolejne 5 minut. Dodajemy sól i pieprz.
- Dodajemy marchewki i papryki, czerwoną paprykę i przecier pomidorowy. Mieszmamy.
- Dodajemy bulion wołowy i mieszamy. Płyn powinien prawie pokrywać mięso, ale nie w pełni. Dodajemy liście laurowe.
- Z menu Gotowania pod ciśnieniem wybieramy program Wołowina, następnie zaznaczamy małe kawałki mięsa i wciskamy OK. Należy się upewnić, czy pokrywa jest zablokowana.
- Podczas gotowania mięsa i warzyw przygotowujemy ryż lub spaghetti do podania z gulaszem.
- Aby zagęścić sos, umieszczamy wszystkie składniki w misce i mieszaj, aż się wymieszają. Utworzą gęstą, kremową masę (o konsystencji zbliżonej do majonezu). Ten sos zostanie dodany na końcu.
- Po zakończeniu programu gotowania zostawiamy, aby ciśnienie automatycznie się zwolniło w ciągu 4 minut. Wyciągamy liście laurowe i zalewamy sosem do zagęszczania, cały czas mieszając.
- Podajemy na spaghetti lub ryżu.

* bez czasu narastania ciśnienia

Gulaş

Bucăţi de carne care se topesc în gură. Sos irezistibil catifelat. De la noi reţeta, de la tine pofta de mâncare.

Porţii:	6
Timp de pregătire:	10 minute
Timp de preparare:	35 minute*
Timp total:	55 minute

Produse:

1 ceapă mică galbenă sau albă sau o jumătate de ceapă mare	Pentru a îngroşa sosul
2 linguri de ulei de măsline	1/4 ceaşcă de făină
1 roşie tăiată cubuleţe	1/4 ceaşcă de supă de legume
sare, piper negru după gust	1/4 ceaşcă de smântână
2 morcovi mari, tocaţi mărunţ	
2 ardei roşii sau portocalii, tăiaţi în fâşii	Pentru servire
1 lingură de boia de ardei dulce	spaghete preparate conform instrucţiunilor de pe ambalaj sau servit cu orez alb
2 g. de pastă de roşii	
1 cană de supă de vită (poti să reduci cantitatea de supă dacă preferi o consistenţă mai densă)	
12 foi de dafin	
1 linguriţă de sare	

Mod de preparare:

- Selectează programul SAUTÉ din meniul aparatului şi setează la 10 minute. Se adaugă ceapa şi uleiul. Se prăjeşte timp de 5 minute. Se adaugă carnea şi se prăjeşte încă 5 minute. Se adaugă sarea şi piperul negru
- Se adaugă morcovii şi ardeii, boiaua şi pasta de roşii. Se amestecă.
- Se adaugă supa de carne de vită şi se amestecă. Lichidul aproape că va acoperi carnea, dar nu complet. Se adaugă foile de dafin.
- Din meniul de gătit sub presiune, selectează programul pentru carne de vită, apoi selectează dimensiunea bucăţilor de carne, apasă OK, şi asigură-te că este blocat capacul.
- În timp ce carnea şi legumele se gătesc, pregăteşte orezul sau spaghetti pe care le vei servi împreună cu gulaşul.
- Pentru a îngroşa sosul, pune toate ingredientele într-un castron şi amestecă bine. Se vor transforma într-un amestec gros, cremos (cu o consistenţă similară maionezei). Acest sos va fi adăugat la final.
- Când se termină programul de gătit, lăsa presiunea să se elibereze automat timp de 4 minute şi deschide capacul. Îndepărtează foile de dafin şi toarnă sosul peste, amestecând continuu.
- Se serveşte cu spaghete sau orez.

* cu excepţia timpului de creştere a presiunii

Гуляш

Кусочки мяса, которые тают во рту. Непревзойденный бархатный соус... Мммм... Со спагетти, рисом или хлебом. От нас – рецепт, от вас – аппетит.

Количество порций:	6
Время на подготовку:	10 минут
Время приготовления:	35 минут*
Общее время:	55 минут

Ингредиенты:

1 маленькая желтая или белая луковица или половина большой луковицы
2 ст.л. оливкового масла
1 кг нарезанной кубиками говядины
соль и черный перец по вкусу
2 крупные моркови, мелко нарезанные
2 красных или оранжевых перца, нарезанных соломкой
1 ст.л. молотого сладкого красного перца (паприка)
2 ст.л. томатной пасты
1 стакан мясного бульона (уменьшите количество бульона, если

вы предпочитаете более густую консистенцию)
2 лавровых листа
1 ч.л. соли

Для густоты соуса

1/4 стакана муки
1/4 стакана мясного бульона
1/2 стакана сметаны

Для сервировки готового блюда

спагетти, приготовленные согласно инструкции на упаковке, или белый рис

Способ приготовления:

1. Выберите программу Тушение в меню прибора и установите ее на 10 минут. Добавьте лук и масло. Жарьте в течение 5 минут. Добавьте мясо и жарьте еще 5 минут. Добавьте соль и черный перец.
2. Добавьте морковь и перец, паприку и томатную пасту. Перемешайте.
3. Добавьте мясной бульон и перемешайте. Жидкость должна практически покрывать мясо, но не полностью. Добавьте лавровый лист.
4. В меню Скороварка выберите программу для говядины, затем выберите небольшой размер порции мяса и нажмите ОК, убедившись, что крышка закрыта.
5. Пока мясо и овощи готовятся, приготовьте рис или спагетти, которые вы будете подавать вместе с гуляшом.
6. Чтобы соус загустел, поместите все ингредиенты в миску и перемешайте до однородной консистенции. Они превратятся в густую кремообразную смесь (с консистенцией, похожей на майонез). Этот соус будет добавлен в конце.
7. Когда программа приготовления закончится, дайте давлению автоматически сброситься в течение 4 минут и откройте крышку. Выложите лавровый лист и полейте загустевшим пюре, постоянно помешивая.
8. Подавайте со спагетти или рисом.

* без учета времени повышения давления

Гуляш

Шматочки м'яса, які тануть у роті. Чарівний оксамитовий соус ... М-м-м... Зі спагеті, рисом або хлібом. Від нас рецепт – від вас апетит.

Порцій:	6
Час підготовки:	10 хвилин
Час приготування:	35 хвилин*
Загальний час:	55 хвилин

Інгредієнти:

1 маленька жовта чи біла цибулина або 1/2 великої
2 ст.л. оливкової олії
1 кг яловичини, нарізаної кубиками
сіль і перець за смаком
2 великі моркви, дрібно нарізані
2 червоних або помаранчевих перців, нарізаних смужками
1 ст.л. солодкого червоного перцю
2 ст.л. томатної пасты
1 склянка яловичого бульйону (зменшіть кількість бульйону, якщо ви віддасте перевагу більш щільній консистенції)
2 лаврових листки

1 ч.л. солі

Для загущення соусу

1/4 склянки борошна
1/4 склянки яловичого бульйону
1/2 склянки сметани

Для подачі

Спагеті, приготовані за інструкцією на упаковці, або білий рис

Спосіб приготування:

1. Виберіть в меню режим Тушкування і встановіть час приготування 10 хвилин. Додайте цибулю і соняшникову олію. Обсмажте протягом 5 хвилин. Додайте м'ясо і обсмажте ще 5 хвилин. Додайте сіль і перець.
2. Додайте моркву і перець, червоний перець (паприку) і томатну пасту. Перемішайте.
3. Додайте яловичий бульйон і перемішайте. Рідина майже покриватиме м'ясо, але не повністю. Додайте лаврові листки.
4. В меню Скороварка виберіть Яловичина, потім виберіть розмір порції м'яса і натисніть ОК. Переконайтеся, що кришка закрыта.
5. Поки м'ясо і овочі готуються, зваріть рис або спагеті, які ви будете подавати з гуляшем.
6. Щоб загустити соус, помістіть всі інгредієнти для соусу в миску і ретельно перемішайте. Вони перетворяться на густу вершкову суміш (з консистенцією, схожою на майонез). Цей соус буде додано в кінці.
7. Коли програма приготування закінчиться, дайте парі вийти природним шляхом протягом 4 хвилин і відкрийте кришку. Приберіть лаврові листки і влийте загусник, постійно помішуючи.
8. Подавайте нзі спагеті або рисом.

* без часу на нагнітання тиску

Ориз с месо

Готвенето на съвършения ориз с месо е изкуство, а Philips мултикукър „Всичко в едно“ прави това изкуство по-бързо, сочно и апетитно от всякога.

Порции:	6
Време за подготовка:	10 минути
Време за готвене:	35 минути*
Общо време:	50 минути

Продукти:

500 г овнешко, свинско или телешко	1 глава чесън
400 г ориз	1 с.л. подправка за пиларф
1 голяма или 2 малки глави лук	3 с.л. слънчогледово олио
1 голям морков	Вода

Начин на приготвяне:

1. Нарежете месото на парченца с размер от три сантиметра. Налейте олиото в купата на мултикукъра. От менюто изберете програма „Сотиране“ и задайте време 15 минути. Изчакайте, докато олиото се загрее добре, след това пуснете парченцата месо в купата едно по едно и ги запържете до златист цвят. Ако сложите цялото месо наведнъж, то ще се задуши в собствен сос, затова препоръчваме да запържвате на порции.
2. Към месото добавете моркови и ситно нарязан лук. Разбъркайте и запържете всичко заедно с месото за около 10 минути. В края на времето добавете подправките и разбъркайте добре.
3. Поставете измития ориз върху месото с лука и морковите, добавете и няколко цели скилидки чесън, внимателно налейте гореща вода, така че да покрие ориза с 2,5-3 см и добавете сол.
4. Затворете и заключете капака. От меню „Готвене под налягане“ изберете „Ръчна настройка“ и задайте време за готвене 20 минути.
5. След завършване на програмата изчакайте 5 минути, за да се освободи автоматично налягането и отворете капака.

* без времето за повишаване на налягането

Pilaf - rýže s masem

Vaření dokonalé rýže s masem je umění. Multifunkční hrnec Philips "Vše v jednom" dělá toto umění rychlejší, šťavnatým a chutným než kdy předtím.

Počet porcí:	6
Doba přípravy:	10 minut
Doba vaření:	35 minut*
Celkový čas:	50 minut

Ingredience:

500 g skopového, vepřového nebo telecího masa	1 palička česneku
400 g rýže	1 lžíce koření na pilaf rýži
1 velká nebo 2 malé cibule	3 lžice slunečnicového oleje
1 velká mrkev	Voda

Postup přípravy:

1. Maso nakrájejte na kousky o velikosti tři centimetrů. Nalijte olej do hrnce. V nabídce zvolte program SAUTÉ a nastavte čas na 15 minut. Počkejte, až se olej dobře zahřeje, pak kousky masa vhodte do hrnce jeden po druhém a smažte je dozlatova. Pokud dáte veškeré maso najednou, udusí se ve vlastní omáče, takže radíme maso smažit po várkách.
2. Do masa přidejte nakrájenou mrkev a jemně nakrájenou cibuli, vše míchejte a smažte spolu s masem asi 10 minut. Nakonec přidejte koření a dobře promíchejte.
3. Propláchlou rýži položte na maso s cibulí a mrkví, vložte do hrnce a několik celých stroužků česneku, opatrně nalijte horkou vodu tak, aby zakrývala rýži o 2,5-3 cm a přidejte sůl.
4. Zavřete a zamkněte víko. Zvolte program MANUAL z nabídky PRESSURE COOKING a nastavte pro vaření na 20 minut.
5. Po dokončení vaření počkejte 10 minut a nechte páru se přirozeně uvolnit a poté otevřete víko.

* s výjimkou doby zvýšení tlaku

Pilaf

A tökéletes rizs hússal főzése művészet, és a Philips all-in-one multicooker gyorsabbá, lédúsabbá és étvágygerjesztőbbé teszi ezt a művészetet, mint valaha.

Adagok:	6
Előkészítési idő:	10 perc
Főzési idő:	35 perc*
Teljes idő:	50 perc

Összetevők:

500 g birka-, sertés- vagy marhahús	1 fej fokhagyma
400 g rizs	1 evőkanál fűszer a rizs pilafhoz
1 nagy vagy 2 kiss fej hagyma	3 evőkanál napraforgóolaj
1 nagy sárgarépa	víz

Az elkészítés módja:

1. Vágja a húst három centis darabokra. Öntse az olajat a multicooker tálába. Válassza ki a SAUTÉ programot a menüből, és állítsa be az időt 15 percre. Várja meg, amíg az olaj jól felmelegszik, majd egyenként tegye a húsdarabokat a tálba, és pirítsa aranybarnára. Ha egyszerre rakja az összes húst, akkor a saját szójában pörkölődik, ezért javasoljuk az adagokban való sütést.
2. Adjunk hozzá sárgarépát és finomra vágott hagymát a húshoz, keverjük össze és pirítsuk meg mindent a hússal együtt körülbelül 10 percig. Végül hozzáadjuk a fűszereket és jól összekeverjük.
3. Helyezze a megmosott rizst a hússra hagymával és sárgarépával, tegye a készülékbe és néhány egész gerezd fokhagymát, óvatosan öntsön forró vizet úgy, hogy 2,5-3 cm-rel ellepje a rizst, és adjon hozzá sót.
4. Csukja be és zárja le a fedelet. A Nyomásos főzés menüben válassza a MANUAL-Kézzel készített menüpontot, és állítsa 20 percig főzésre.
5. A program befejezése után várjon 5 percet, amíg a nyomás automatikusan kienged, és nyissa ki a fedelet.

* kivéve a nyomás növelésének idejét

Cielęcina z ryżem

Gotowanie doskonałego ryżu z mięsem to sztuka, którą multicooker ciśnieniowy Philips znacznie ułatwia. Dzięki niemu jest szybciej, bardziej soczyscie i niezwykle apetycznie.

Porcje:	6
Czas przygotowania:	10 minut
Czas gotowania:	35 minut*
Łączny czas:	50 minut

Produkty:

500 g cielęciny	1 łyżka stołowa przyprawy do ryżu pilaw
400 g ryżu	3 łyżki stołowe oleju słonecznikowego
1 duża lub 2 małe cebule	woda
1 duża marchewka	
1 główka czosnku	

Sposób przygotowania:

1. Kroimy mięso na trzycentymetrowe kawałki. Wlewamy olej do pojemnika multicookera. Wybieramy z menu program Podsmażanie i ustawiamy czas na 15 minut. Czekamy, aż olej dobrze się nagrzej, a następnie wkładamy jeden po drugim kawałki mięsa i smażymy na złoty kolor.
2. Do mięsa dodajemy marchewki i drobno posiekaną cebulę, mieszamy i smażymy wszystko razem z mięsem przez około 10 minut. Na koniec dodajemy przyprawę i dobrze mieszamy.
3. Umyty ryż układamy na mięsie z cebulą i marchewką, wkładamy do urządzenia również kilka całych ząbków czosnku, ostrożnie zalewamy gorącą wodą tak, aby przykryła ryż na 2,5-3 cm i dodajemy sól.
4. Zamykamy i blokujemy pokrywę. Z menu Gotowanie pod ciśnieniem wybieramy tryb Ręczny i nastawiamy gotowanie na 20 minut.
5. Po zakończeniu programu należy odczekać 5 minut, aż automatycznie się zwolni ciśnienie i otwieramy pokrywę.

* bez czasu narastania ciśnienia

Plov – pilaf cu carne

Gătirea cărnii perfecte cu orez este o artă, iar multicooker-ul „All-in-one” Philips face această artă mai rapidă, mai suculentă și mai apetisantă ca niciodată.

Porții:	6
Țimp de pregătire:	10 minute
Țimp de preparare:	35 minute*
Țimp total:	50 minute

Produse:

500 g carne de oaie, carne de porc sau carne de vită	1 lingură de condimente pentru pilaf
400 g. orez	3 linguri de ulei de floarea-soarelui
1 ceapă mare sau 2 mici	apă
1 morcov mare	
1 usturoi	

Mod de preparare:

1. Se taie carnea în bucăți de trei centimetri. Se toarnă uleiul în vasul multicookerului. Din meniu se selectează programul SAUTÉ la 15 minute. Așteaptă până când uleiul se încălzește bine, apoi pune bucățile de carne în vas una câte una și prăjește-le până devin aurii. Dacă pui toată carnea dintr-o dată, aceasta se va înăbuși în sosul său, așa că îți recomandăm să le prăjești în porții.
2. Se adaugă morcovii și ceapa tocată mărunt peste carne, se amestecă și se prăjește totul împreună cu carnea timp de aproximativ 10 minute. La sfârșit se adaugă condimentele și se amestecă bine.
3. Se pune orezul spălat peste carnea cu ceapa și morcovii, se pun în aparat și câțiva căței de usturoi, se toarnă cu grijă apă fierbinte, astfel încât să acopere orezul cu 2,5-3 cm și se adaugă sare.
4. Închide și blochează capacul. Din meniul de gătit sub presiune, selectează Manual și setează să gătească timp de 20 de minute.
5. După finalizarea programului, așteaptă 10 minute și eliberează presiunea prin rotirea supapei în poziția VENT.

* cu excepția timpului de creștere a presiunii

Плов

Приготовление идеального риса с мясом – это искусство, а мультиварка Philips «Всё в одном» делает это блюдо быстрее, сочнее и аппетитнее, чем когда-либо прежде.

Количество порций:	6
Время на подготовку:	10 минут
Время приготовления:	35 минут*
Общее время:	50 минут

Ингредиенты:

500 г баранины, свинины или телятины	1 головка чеснока
400 г риса	1 ст.л. специй для плова из риса
1 большая или 2 маленьких луковицы	3 ст.л. подсолнечного масла
1 большая морковь	вода

Способ приготовления:

1. Нарезьте мясо кусочками размером в три сантиметра. Налейте масло в чашу мультиварки. Выберите программу Тушение из меню и установите время на 15 минут. Подождите, пока масло хорошо нагреется, затем по очереди сложите в чашу кусочки мяса и обжаривайте до золотистого цвета. Если положить сразу все мясо, оно потушится в собственном соку, поэтому рекомендуем жарить порциями.
2. К мясу добавьте морковь и мелко нарезанный лук, перемешайте и обжарьте все вместе с мясом около 10 минут. В конце добавьте специи и хорошо перемешайте.
3. Промытый рис выложите на мясо с луком и морковью, положите в прибор несколько целых зубчиков чеснока, осторожно залейте горячей водой так, чтобы она покрыла рис на 2,5–3 см, и посолите.
4. Закройте и зафиксируйте крышку. В меню Скороварка выберите Ручной режим и установите время приготовления 20 минут.
5. После завершения программы подождите 10 минут и сбросьте давление, повернув клапан.

* без учета времени повышения давления

Плов

Приготування ідеального рису з м'ясом – справжнє мистецтво, а багатофункціональна мультиварка-скороварка Philips «Все-в-одному» робить все ще швидше, соковитіше і апетитніше, ніж будь-коли.

Порцій:	6
Час підготовки:	10 хвилин
Час приготування:	35 хвилин*
Загальний час:	50 хвилин

Інгредієнти:

500 г баранини, свинини або телятини	1 головка часнику
400 г рису	1 ст.л. приправи для рисового плову
1 велика цибулина або 2 маленькі	3 ст.л. соняшникової олії
1 велика морква	вода

Спосіб приготування:

1. Наріжте м'ясо кубиками розміром 3 сантиметри. Налийте олію в чашу мультиварки. Виберіть в меню Тушування і встановіть час приготування 15 хвилин. Зачекайте, поки олія добре нагріється, після чого опустіть шматочки м'яса один за одним і обсмажте їх до золотистого кольору. Якщо покласти відразу все м'ясо, воно буде варитися у власному соці, тому рекомендуємо смажити порціями.
2. До м'яса додайте моркву і дрібно нарізану цибулю, перемішайте і обсмажте все разом з м'ясом протягом близько 10 хвилин. В кінці додайте спеції і добре перемішайте.
3. Викладіть промитий рис на м'ясо з цибулею і морквою, додайте ще кілька цілих зубчиків часнику, акуратно залийте гарячою водою так, щоб вона покрила рис на 2,5–3 см, після чого посоліть.
4. Закрийте та заблокуйте кришку. В меню Скороварка виберіть Ручний режим і встановіть час приготування 20 хвилин.

Після завершення програми почекайте 10 хвилин і скиньте тиск, повернувши клапан на розблокування.
- 5.

* без часу на нагнітання тиску

Зелеви сарми

С прясно или кисело зеле, с месо или постни, зелевите сарми са кулинарна легенда. Рецептата, която е предавана от майка на дъщеря. Всяко семейство си има собствена тайна добавка. Ние ви представяме класически сарми с месо, направени с кисело зеле, бързо и вкусно.

Порции:	6
Време за подготовка:	10 минути
Време за готвене под налягане:	35 минути*
Общо време:	45 минути

Продукти:

16 големи листа кисело зеле	1 яйце, средно до голямо
1,5 ч.л. варен ориз	500 г смяно свинско месо или кайма смес
1/4 ч.л. магданоз, нарязан на ситно	1,5 ч.л. доматино пюре или консервирани нарязани домати
1,5 ч.л. сол	2 ч.л. вода
1 ч.л. черен пипер	2 ч.л. сушен риган или мащерка
1 ч.л. чесън на прах	
1 ч.л. лук на прах	
1/2 ч.л. смяна канела	
1 с.л. сушен риган	

Начин на приготвяне:

1. В отделна купа смесете добре ориза, магданоза, солта, черния пипер, чесъна на прах, лука на прах, смяната канела, сушения риган, яйцето и смяното месо.
2. Разпънете зелевите листа. Поставете около 1 лъжичка от месната смес върху листото и навийте два пъти преди да приберете двете страни и да завършите завиването. Оставете настрана и продължете, докато изразходите цялата месна смес.
3. На дъното на урега сложете дебел слой от доматения сос. Поставете зелевите сарми на пластове една върху друга.
4. Смесете оставащото доматино пюре и вода и ги излейте в урега.
5. Затворете и заключете капак. От меню „Специални рецепти“ изберете програмата „Зелеви сарми“. Когато времето изтече, изчакайте 5 минути, за да се освободи автоматично налягането.
6. Сервирайте сармите с лъжица от доматения сос, останал на дъното на урега.

* без времето за повишаване на налягането



Zelné závitky sarmy

Zelné sarmy jsou kulinářskou legendou, jejíž recept se v balkánském regionu generálně předává. Každá rodina do sarm přidává svoji tajnou ingredienci. Představujeme vám klasické sarmy s masem, vyrobené ze zelných listů. Jsou rychlé a chutné.

Počet porcí:	6
Doba přípravy:	10 minut
Doba vaření pod tlakem:	35 minut*
Celkový čas:	45 minut

Ingredience:

16 velkých listů zeli	1 lžíce sušeného oregana
1,5 šálku vařené rýže	1 vejce
1/4 šálku petrželky, jemně nasekané	500 g mletého vepřového masa nebo mleté směsi
1,5 lžičky soli	1,5 šálku rajčatového pyré nebo konzervovaných nakrájených rajčat
1 lžička mletého černého pepře	2 šálky vody
1 lžička mletého sušeného česneku	2 lžičky sušeného oregana nebo tymiánu
1 lžička mleté sušené cibule	
1/2 lžičky mleté skořice	

Postup přípravy:

1. V samostatné misce dobře promíchejte rýži, petržel, sůl, pepř, sušený česnek, sušenou cibuli, mletou skořici, sušené oregano, vejce a mleté maso.
2. Roztáhněte zelné listy a na každý list položte kopeček masové směsi. Dvakrát směs v listu srolujte, poté zvedněte boční strany a dokončete dalším rolováním. Sarmu odložte stranou a pokračujte, dokud nespoteřebujete všechnu masovou směs a zelné listy.
3. Na dno hrnce nalijte silnou vrstvu rajčatové omáčky. Naskládajte zelné sarmy do vrstev na sebe.
4. Přidejte zbývající rajčatové pyré a vodu a nalijte je do hrnce.
5. Zavřete a zamkněte víko. Zvolte program pro sarmy z nabídky Speciální recept. Po uplynutí času počkejte dalších 5 minut, než se pára přirozeně uvolní.
6. Sarmy podávejte se lžící rajčatové omáčky, která zůstala na dně hrnce.

* s výjimkou doby zvýšení tlaku

Káposztatekercsek (káposzta sarma)

Friss vagy savanyú káposztával, hússal vagy sovány, a káposzta sarma kulináris legenda, amelynek receptjét anyától a lányáig adták át. Minden családi konyhának saját titkos kiegészítése van ehhez az ételhez. Bemutatjuk Önnek a klasszikus sarmát hússal, savanyú káposztával, gyorsan és finoman elkészítve.

Adagok:	6
Előkészítési idő:	10 perc
Nyomásozó főzési idő:	35 perc*
Teljes idő:	45 perc

Összetevők:

16 savanyú káposzta nagy levelei	1 evőkanál szárított oregánó
1,5 csésze főtt rizs	1 tojás, közepes vagy nagy
1/4 csésze petrezselyem, apróra vágva	500 g darált sertéshús vagy darált hús keverék
1,5 teáskanál só	1,5 csésze paradicsompüré vagy konzerv szeletelt paradicsom
1 teáskanál bors	2 csésze víz
1 teáskanál fokhagymapor	2 teáskanál szárított oregánó vagy kakukkfű
1 teáskanál hagymapor	
1/2 teáskanál őrölt fahéj	

Az elkészítés módja:

1. Egy külön tálban jól összekeverjük a rizst, a petrezselymet, a sót, a borsot, a fokhagymaport, a hagymaport, az őrölt fahéjat, az aszalt oregánót, a tojást és a darált húst.
2. Nyújtsa ki a káposzta leveleit. Tegyen körülbelül 1 teáskanál húskeveréket a lapra, és kétszer tekerje fel, mielőtt mindkét oldalát összehajtja, és befejezi a fordulatot. Tegye félre a töltött káposztalevelet, és addig folytassa, amíg el nem fogy az összes húskeverék.
3. Tegyen egy vastag réteg paradicsomszószt a készülék aljára. A káposzta sarmát rétegesen egymásra helyezze.
4. Keverje össze a maradék paradicsompürét és vizet, és öntse a készülékbe.
5. Csukja be és zárja le a fedelet. A speciális menüből válassza ki a Káposztatekercsek programot. Ha letelt az idő, várjon 5 percet, amíg a nyomás automatikusan megszűnik.
6. Tálaljuk a káposzta sarmát egy kanállal a készülék alján maradt paradicsommártással.

* kivéve a nyomás növelésének idejét

Gołąbki z kapusty

Ze świeżej czy kiszonej kapusty, z mięsem czy bez, gołąbki z kapusty to kulinarna legenda, której przepis był przekazywany z pokolenia na pokolenie. Każda rodzina ma swój tajny składnik. Przedstawiamy Wam klasyczne gołąbki mięsne, przygotowane z kiszoną kapustą, szybko i smacznie.

Porcje:	6
Czas przygotowania:	10 minut
Czas gotowania pod ciśnieniem:	35 minut*
Łączny czas:	45 minut

Produkty:

16 dużych liści kiszonej kapusty	1 łyżka stołowa suszonego oregano
1,5 szklanki ugotowanego ryżu	1 jajko, średnie lub duże
1/4 szklanki pietruszki, drobno posiekanej	500 g mielonej wieprzowiny lub mieszanki mielonego mięsa
1,5 łyżeczki soli	1,5 szklanki przecieru pomidorowego lub pokrojonych pomidorów z puszki
1 łyżeczka pieprzu	2 szklanki wody
1 łyżeczka czosnku granulowanego	2 łyżeczki suszonego oregano lub tymianku
1 łyżeczka cebuli w proszku	
1/2 łyżeczki mielonego cynamonu	

Sposób przygotowania:

1. W osobnej misce dobrze mieszamy ryż z pietruszką, solą, pieprzem, czosnkiem w proszku, cebulą w proszku, mielonym cynamonem, suszonym oregano, jajkiem i mięsem mielonym.
2. Rozkładamy liście kapusty. Układamy około 1 łyżeczki mieszanki mięsnej na liściu i dwukrotnie zwijamy przed złożeniem obu końców i zakończeniem zawijania. Odstawiamy na bok i kontynuujemy, aż zużyjemy całą mieszaninę mięsną.
3. Dno urządzenia zalewamy grubą warstwą sosu pomidorowego. Gołąbki układamy warstwowo jeden na drugim.
4. Mieszamy pozostałą ilość przecieru pomidorowego z wodą i wlewamy do urządzenia.
5. Zamykamy i blokujemy pokrywę. Ze menu Specjalny przepis wybieramy program na gołąbki. Kiedy czas upłynie, należy odczekać 5 minut, aż ciśnienie automatycznie się zwolni.
6. Gołąbki podajemy z łyżką sosu pomidorowego pozostawioną na dnie urządzenia.

* bez czasu narastania ciśnienia

Sarmale în foi de varză

Cu varză proaspătă sau murată, cu carne sau de post, sarmalele în foi de varză sunt o legendă culinară, a cărei rețetă a fost transmisă de la mamă la fiică. Fiecare familie are propriul ingredient secret. Vă prezentăm sarmalele clasice cu carne, făcute cu varză murată, rapid de făcut și delicioase.

Porții:	6
Țimp de pregătire:	10 minute
Țimp de gătit sub presiune:	35 minute*
Țimp total:	45 minute

Produse:

16 foi mari de varză murată	1 ou, mediu spre mare
1,5 cani de orez fiert	500 g. carne de porc tocată sau amestec de carne tocată
1/4 ceașcă de pătrunjel (taiat mărunt)	1,5 cești de pastă de roșii sau roșii tăiate felii
1,5 lingurițe de sare	2 cani de apă
1/2 linguriță de boia	2 lingurițe de oregano sau cimbru uscat
1 linguriță de usturoi pulbere	
1 linguriță de ceapă pulbere	
1/2 linguriță de scorțișoară măcinată	
1 lingură de oregano uscat	

Mod de preparare:

1. Într-un bol separat, amestecă bine orezul, pătrunjelul, sarea, piperul, usturoiul pulbere, ceapa pulbere, scorțișoara măcinată, oregano uscat, oul și carnea tocată.
2. Întinde foile de varză. Pune aproximativ 1 linguriță din amestecul de carne pe foaie și rulează de două ori înainte de a plia ambele părți și a termina rularea. Lasă deoparte și continuă până când ai terminat tot amestecul de carne.
3. Pune un strat gros de sos de roșii pe fundul aparatului. Așază sarmalele cu foi de varză în straturi una peste alta.
4. Se amestecă restul de pastă de roșii și apă și se toarnă în aparat.
5. Închide și blochează capacul. Din meniul special, selectează programul sarmale. După ce a trecut timpul, așteaptă 5 minute pentru ca presiunea să fie eliberată automat.
6. Sarmalele se servesc cu o lingură din sosul de roșii rămas pe fundul aparatului.

* cu excepția timpului de creștere a presiunii

Голубцы в капустных листьях

Голубцы из свежей или квашеной капусты, с мясом или постной начинкой – это кулинарная легенда, рецепт которой передавался от матери к дочери. В каждой семье есть свой секретный ингредиент. Представляем вам классические голубцы с мясом, приготовленные из квашеной капусты, быстро и вкусно.

Количество порций:	6
Время на подготовку:	10 минут
Время приготовления под давлением:	35 минут*
Общее время:	45 минут

Ингредиенты:

16 больших листьев квашеной капусты	1 ст.л. сушеного орегано
1,5 стакана отварного риса	1 яйцо, среднее или большое
1/4 стакана мелко нарезанной петрушки	500 г фарша из свинины или смешанного фарша
1,5 ч.л. соли	1,5 стакана томатного пюре или консервированных нарезанных помидоров
1 ч.л. черного перца	2 стакана воды
1 ч.л. сушеного молотого чеснока	2 ч.л. тимьяна
1 ч.л. сушеного молотого лука	
1/2 ч.л. молотой корицы	

Способ приготовления:

1. В отдельной миске хорошо перемешайте рис, петрушку, соль, черный перец, молотый чеснок и лук, молотую корицу, сушеный орегано, яйцо и фарш.
2. Разложите капустные листья. Выложите примерно 1 ложку получившейся смеси на лист и дважды сверните, прежде чем подогнуть оба края и завершить сворачивание. Отложите в сторону и продолжайте, пока не израсходуете всю смесь.
3. На дно прибора залейте толстый слой томатного соуса. Голубцы выложите слоями друг на друга.
4. Смешайте оставшееся томатное пюре и воду и добавьте в чашу.
5. Закройте и зафиксируйте крышку. В Специальных рецептах выберите программу для голубцов. По истечении времени подождите еще 5 минут, пока давление не сбросится автоматически.
6. Подавайте голубцы с ложкой томатного соуса, оставшегося на дне чаши.

* без учета времени повышения давления

Голубці з квашеної капусти

Зі свіжої або квашеної капусти, з м'ясом або пісні, голубці – кулінарна легенда, рецепт якої здавна передавався від матері до дочки. В кожній сім'ї є своя секретна добавка. Представляємо вам класичні голубці з м'ясом, приготовані з квашеної капусти – швидко і смачно.

Порцій:	6
Час підготовки:	10 хвилин
Час приготування під тиском:	35 хвилин*
Загальний час:	45 хвилин

Інгредієнти:

16 великих листків квашеної капусти	1 яйце, від середнього до великого
1,5 склянки вареного рису	500 г меленої свинини або фаршу
1/4 склянки дрібно нарізаної петрушки	1,5 склянки томатної пасти або консервованих нарізаних помідорів
1,5 ч.л. солі	2 склянки води
1 ч.л. чорного перцю	2 ч.л. сушеного орегано або чебрецю
1 ч.л. часникового порошку	
1 ч.л. цибулевого порошку	
1/2 ч.л. меленої кориці	
1 ст.л. сушеного орегано	

Спосіб приготування:

1. В окремій мисці добре перемішайте рис, петрушку, сіль, перець, часниковий та цибулевий порошок, мелену корицю, сушений орегано, яйце і мелене м'ясо або м'ясний фарш.
2. Розправте капустяне листя. Викладіть приблизно 1 ложку м'ясної суміші на лист і двічі згорніть, перш ніж скласти з обох боків і повністю закрутити. Продовжуйте формувати голубці, поки не витратите всю м'ясну суміш.
3. На дно чаші налейте товстий шар томатного соусу. Викладіть голубці шарами один на один.
4. Змішайте томатне пюре, яке залишилося, з водою і залийте цим соусом голубці у чаші.
5. Закрийте та заблокуйте кришку. У меню Спеціальні рецепти виберіть Голубці. Після закінчення часу почекайте 5 хвилин, поки тиск не скинеться автоматично.
6. Подавайте голубці з ложкою томатного соусу, що залишився на дні чаші.

* без часу на нагнітання тиску

Пиле фрикасе

Навярно си спомняте с носталгия пилешкото фрикасе от детството. Тук ви представяме една още по-апетитна и сочна рецепта – толкова неустоима, колкото и ретро.

Порции:	8
Време за подготовка:	15 минути
Време за сотиране:	29 минути
Време за готвене под налягане:	10 минути*
Общо време:	68 минути

Продукти:

200 г (4 парчета) бекон, нарязан на тънко	4 ч.ч. (1 л) пилешки бульон
8 пилешки бутчета	400 г пресни картофи, разрязани наполовина, ако са големи
1 средно голям бял лук, нарязан на ситно	4 клончета прясна мащерка или 1 ч.л. сушена
2 стръка целина, нарязани на ситно	1 сух дафинов лист
2 средни моркова, нарязани на ситно	2 с.л. лимонов сок
250 г гъби печурки, нарязани на филийки	1 ч.л. сол
2 с.л. брашно	1 ч.л. черен пипер
2/3 ч.ч. сухо бяло вино	1/4 ч.ч. течна сметана
	2 големи жълтъка
	1 с.л. червен пипер

Начин на приготвяне:

- Пуснете програма „Сотиране“ и настройте на 19 минути. Добавете нарязания бекон. Оставете да се запържи добре за около 3-4 минути. Извадете бекона и го оставете настрана.
- Обвкусете пилешките бутчета със сол и черен пипер. Сложете ги в уреда и запържете, докато покафеняят от двете страни – около 4 минути на страна. За да има достатъчно място за всички парчета пиле, направете запържването на две порции. Извадете и оставете настрана.
- Добавете лука, целината, морковите и гъбите към уреда. Подправете със сол и пипер. Гответе за 5-7 минути, като разбърквате през няколко минути, докато гъбите започнат да покафеняват.
- Поръсете брашно върху зеленчуците и разбъркайте. Много бавно добавете виното, докато разбърквате през цялото време. Изключете уреда.
- Добавете бульона, картофите, мащерката, дафиновия лист, мазданоза и лимоновия сок към уреда. Върнете бекона и пилето.
- Затворете капака на уреда и гответе на програма „Ръчна настройка“ от меню „Готвене под налягане“ в продължение на 10 минути.
- Изчакайте уредът да освободи налягането автоматично за 7 минути. Отворете капака и настройте уреда на програма „Сотиране“ за 4 минути.
- Разбъркайте сметаната и яйчените жълтъци заедно в малка купа или мерителна чашка и бавно добавете малко бульон от уреда, докато разбърквате през цялото време. Добавете яйчената смес към уреда и гответе (все още на програма „Сотиране“) за още 2-3 минути, докато бульонът леко се сгъсти (до консистенция, която ще му позволи леко да покрие задната част на лъжичката).
- Сервирайте, като поръсете с пресен мазданоз.

* без времето за повишаване на налягането



Kuřecí frikasé

Asi si s nostalgii pamatujete kuřecí frikasé z dětství. Zde vám představujeme ještě chutnější a štavnatější recept, stejně neodolatelny jako ten dříve.

Počet porcí:	8
Doba přípravy:	15 minut
Doba sauté při vysokých teplotách:	29 minut
Doba vaření pod tlakem:	10 minut*
Celkový čas:	68 minut

Ingredience:

200 g slaniny na tenké plátky	4 snítky čerstvého tymiánu nebo 1
8 kuřecích stehýnek	lžička sušeného
1 středně velká bílá cibule, jemně nakrájená	1 bobkový list
2 řapíky celeru, jemně nakrájené	2 lžíce citronové šťávy
2 střední mrkve, jemně nakrájené	1 lžička soli
250 g hub nakrájených na plátky	1 lžička mletého černého pepře
2 lžíce mouky	1/4 č. šálku smetany
2/3 šálku suchého bílého vína	2 žloutky
4 šálky (1 l) kuřecího vývaru	
400 g čerstvých brambor (rozpuřlit, pokud jsou velké)	

Postup přípravy:

- Spusťte program SAUTÉ a nastavte na 19 minut. Přidejte nakrájenou slaninu. Nechte dobře smažit asi 3-4 minuty. Vyměte slaninu a odložte stranou.
- Kuřecí stehna osolte a opepřete. Vložte je do hrnce a smažte, dokud nedostanou hnědou barvu na obou stranách, asi 4 minuty na každou stranu. Chcete-li udělat dostatek místa pro všechny kousky kuřete, smažte ve dvou várkách. Vyměte a odložte stranou.
- Do hrnce přidejte cibuli, celer, mrkev a houby. Dochutíme solí a pepřem. Osmažte za občasného míchání, dokud houby nezačnou hnědnout, asi 5-7 minut.
- Zeleninu zasypte moukou a promíchejte. Velmi pomalu za stálého míchání přilévejte víno. Přístroj vypněte.
- Do hrnce přidejte vývar, brambory, tymián, bobkový list, petržel a citronovou šťávu. Přidejte slaninu a kuře.
- Zavřete víko. Ujistěte se, že jste ho nastavili do polohy SEAL a zvolili jste program MANUAL z nabídky PRESSURE COOKING. Nastavte vaření na 10 minut.
- Ručně uvolněte ventil, dokud neodejde veškerý vzduch. Opatrně otevřete víko a nastavte hrnec na SAUTÉ na 4 minuty. Smetanu a žloutky rozšlehejte dohromady v malé misce a pomalu za stálého míchání přidejte trochu vývaru z hrnce. Přidejte vaječnou směs do přístroje a vařte (stále na SAUTÉ) další 2-3 minuty, dokud vývar mírně nezhoustne (na konzistenci, která mu umožní mírně zakrýt zadní část lžíce).
- Podávejte ozdobené s čerstvou petrželkou.

* s výjimkou doby zvýšení tlaku

Csirke fricassee

Valószínűleg nosztalgiával emlékszik a gyerekkori csirkehúsra. Itt egy még étvágygerjesztőbb és lédúsabb receptet mutatunk be Önnek, olyan ellenállhatatlan, mint retro is.

Adagok:	8
Előkészítési idő:	15 perc
Párolási idő:	29 perc
Nyomásos főzési idő:	10 perc*
Teljes idő:	68 perc

Összetevők:

200 g (4 darab) szalonna, vékonyra szeletelve	400 g friss burgonya, félbevágva, ha nagy
8 csirkecomb	4 szár friss kakukkfű vagy 1
1 közepes méretű fehér hagyma, apróra vágva	teáskanál szárított kakukkfű
2 szár zeller, apróra vágva	1 száraz babérlevél
2 közepes méretű sárgarépa, apróra vágva	2 evőkanál citromlé
250 g szeletekre vágott gombák	1 teáskanál só
2 evőkanál liszt	1 teáskanál bors
2/3 csésze száraz fehér bor	1/4 csésze tejföl
4 csésze (1 l) tyúkhúsleves	2 nagy tojássárgája

Az elkészítés módja:

- Futtassa a SAUTÉ programot, és állítsa be a készüléket 19 percre. Adj a hozzá az apróra vágott szalonnát. Hagyja jól megsülni kb 3-4 percg. Vegye ki a szalonnát és tegye félre.
- A csirkecombokat fűszerezük sóval és borssal. Tegyük azokat a készülékbe, és mindkét oldalukon süssük barnára, oldalanként körülbelül 4 percg. Ahhoz, hogy elegendő hely legyen az összes csirkedarabnak, két részletben megsütjük. Vegyük ki és tegyük félre.
- Adjunk hozzá hagymát, zellert, sárgarépát és gombát a készülékhez. Sóval és borssal ízesítjük. Főzzük, pár percenként kevergetve, amíg a gombák barnulni kezdenek, körülbelül 5-7 percg.
- Lisztet szórunk a zöldségekre és összekeverjük. Nagyon lassan, folyamatosan kevergetve adjuk hozzá a bort. Kapcsoljuk ki a készüléket.
- Adj a hozzá a húsleves, a burgonyát, a kakukkfűvet, a babérlevelet, a petrezselymet és a citromlevet a készülékhez. Tegye vissza a szalonnát és a csirkét.
- Zárja le a készülék fedelét, győződjön meg arról, hogy a szelep SEAL állásban van, és főzze a MANUAL-Kézzel végzett program szerint a PRESSURE COOKING- Nyomásos főzés menüből 10 percg.
- Várja meg, amíg a készülék 7 percen keresztül automatikusan leengedi a nyomást. Nyissa ki a fedelet, és állítsa a készüléket 4 percre Sauté program szerint.
- Keverje össze a tejszínt és a tojássárgáját egy kis tálban vagy mérőpohárban, és lassan öntsön hozzá egy kis húsleves a készülékből, miközben folyamatosan keveri. Adj a hozzá a tojáskeveréket a készülékhez, és főzze (még mindig a SAUTÉ-n) 2-3 percg, amíg a húsleves kissé besűrűsödik olyan állagúra, amely lehetővé teszi, hogy enyhén lefedje a kanál hátulját).
- Friss petrezselyemmel megszórva tálaljuk.

* kivéve a nyomás növelésének idejét

Fricassee z kurczaka

Prezentujemy apetyczny przepis na fricassee z kurczaka, któremu nie oprze się nikt.

Porcje:	8
Czas przygotowania:	15 minut
Czas podsmażania:	29 minut
Czas gotowania pod ciśnieniem:	10 minut*
Łączny czas:	68 minut

Produkty:

200 g (4 kawałki) boczku pokrojonego w cienkie plasterki	4 szklanki (1 litr) bulionu z kurczaka
8 udek z kurczaka	400 g świeżych ziemniaków, przekrojonych na pół, jeżeli są duże
1 średni czosnek, drobno posiekany	4 gałązki świeżego tymianku lub 1 łyżeczka suszonego
2 łodygi selera, drobno posiekane	1 suchy liść laurowy
2 średnie marchewki, drobno posiekane	2 łyżki stołowe soku cytrynowego
250 g pieczarek, pokrojonych w plastry	1 łyżeczka soli
2 łyżki stołowe mąki	1 łyżeczka pieprzu
2/3 szklanki wytrawnego białego wina	1/4 szklanki płynnej śmietana
	2 duże żółtka

Sposób przygotowania:

- Włączamy program Podsmażanie i nastawiamy na 19 minut. Dodajemy pokrojony boczek. Podsmażamy go porządnie – około 3-4 minuty. Wyjmujemy boczek i odkładamy na bok.
- Doprawiamy udką z kurczaka solą i pieprzem. Wkładamy je do urządzenia i podsmażamy, aż się zrumienią z obu stron, po około 4 minuty z każdej strony. Aby mieć wystarczająco dużo miejsca na wszystkie kawałki kurczaka, smażymy w dwóch porcjach. Wyjmujemy i odkładamy na bok.
- Dodajemy do urządzenia cebulę, seler, marchew i grzyby. Doprawiamy solą i pieprzem. Gotujemy, mieszając co kilka minut, aż grzyby zaczną się rumienić, około 5-7 minut.
- Posypujemy warzywa mąką i mieszamy. Dodajemy wino bardzo powoli, cały czas mieszając. Wylączamy urządzenie.
- Dodajemy do urządzenia bulion, ziemniaki, tymianek, liść laurowy, pietruszkę i sok z cytryny. Wkładamy z powrotem boczki i kurczaka.
- Zamykamy pokrywę urządzenia. Należy się upewnić, że zawór jest ustawiony w pozycji Pokrywa zablokowana i gotujemy na programie Ręcznym z menu Gotowania pod ciśnieniem przez 10 minut.
- Należy odczekać, aż urządzenie zwolni automatycznie ciśnienie. Otwieramy pokrywę i ustawiamy Podsmażanie na 4 minuty.
- Mieszamy śmietankę i żółtko razem w małej misce lub mierce i powoli dodajemy trochę bulionu z urządzenia, cały czas mieszając. Dodajemy tę mieszaninę jajeczną do urządzenia i gotujemy (nadal na programie Podsmażanie) przez kolejne 2-3 minuty, aż bulion lekko zgęstnieje (konsystencja powinna być taka, aby sos lekko pokrywał spód łyżki).
- Podajemy posypane świeżą pietruszką.

* bez czasu narastania ciśnienia

Pui fricassee

Îți prezentăm o rețetă apetisantă și succulentă, la fel de irezistibilă cum e de retro.

Porții:	8
Timp de pregătire:	15 minute
Timp de sotare:	29 minute
Timp de gătit sub presiune:	10 minute*
Timp total:	68 minute

Produse:

200 g. (4 bucăți) de bacon, feliat subțire	4 crenguțe de cimbru proaspăt sau 1 linguriță de cimbru uscat
8 pulpe de pui	1 frunză de dafin
1 ceapă albă medie, tocată mărunt	2 linguri de suc de lămâie
2 fire de țelină, tocate mărunt	1 linguriță de sare
2 morcovi de mărime medie, tocați mărunt	1 linguriță de boia
250 g. de ciuperci tăiate felii	1/2 cană de smântână lichidă
2 linguri de făină albă	2 gălbenușuri mari
2/3 de cană de vin alb sec	
4 căni (1 litru) de supă de pui	
400 g. cartofi proaspeți, tăiați în jumătăți dacă sunt mari	

Mod de preparare:

- Pornește programul SAUTÉ și setează pentru 19 de minute. Adăugă baconul tăiat. Se lasă să se prăjească bine aproximativ 3-4 minute. Scoate baconul și pune-l deoparte.
- Condimentează pulpele de pui cu sare și piper negru. Pune-le în aparat și prăjește-le până se rumenesc pe ambele părți, aproximativ 4 minute pe fiecare parte. Pentru a avea suficient loc pentru toate bucățile de pui, se prăjesc în două tranșe. Scoate-le și pune-le deoparte.
- Adăugă în aparat ceapa, țelina, morcovii și ciupercile. Condimentează cu sare și piper. Gătește, amestecând la fiecare câteva minute, până când ciupercile încep să se rumenească, aproximativ 5-7 minute.
- Presară făină peste legume și amestecă. Adăugă vinul foarte încet, amestecând continuu. Oprește aparatul.
- Adăugă în aparat supă, cartofi, cimbrul, frunza de dafin, pătrunjelul și sucul de lămâie. Întoarce baconul și puil.
- Închide capacul aparatului. Asigură-te că supapa este setată în poziția SEAL și gătește folosind programul MANUAL din meniul PRESSURE COOKING timp de 10 minute.
- Eliberează manual supapa până când este dezactivată. Deschide cu atenție capacul și setează aparatul pe SAUTÉ, pentru 4 minute.
- Amestecă smântâna și gălbenușurile într-un castron mic sau într-o cană de măsurare și adăugă încet puțin lichid din aparat, amestecând tot timpul. Adăugă amestecul de ouă în aparat și gătește (tot pe SAUTÉ) încă 2-3 minute până când lichidul se îngroașă ușor (până la o consistență care îi va permite să acopere ușor partea din spate a lingurii).
- Se servește presărat cu pătrunjel proaspăt.

* cu excepția timpului de creștere a presiunii

Фрикасе из курицы

Вы, наверное, с ностальгией вспомните фрикасе из курицы из детства. Здесь мы представим вам еще более аппетитный и сочный рецепт, чем вариант из детства.

Количество порций:	8
Время на подготовку:	15 минут
Время тушения:	29 минут
Время приготовления под давлением:	10 минут*
Общее время:	68 минут

Ингредиенты:

200 г (4 кусочка) тонко нарезанного бекона	4 стакана (1 литр) куриного бульона
8 куриных ножек	400 г картофеля, разрезанного пополам, если большой
1 белый лук средней величины, мелко нарезанный	4 веточки свежего тимьяна или 1 ч.л. сушеного
2 мелко нарезанных стебля сельдерея	1 сухой лавровый лист
2 средние моркови, мелко нарезанные	2 ст.л. лимонного сока
250 г шампиньонов, нарезанных дольками	1 ч.л. соли
2 ст.л. муки	1 ч.л. черного перца
1/4 стакана белого сухого вина	1/4 стакана сливок
	2 больших яичных желтка

Способ приготовления:

1. Запустите программу Тушение и установите время на 19 минут. Добавьте нарезанный бекон. Дайте ему хорошо прожариться примерно 3-4 минуты. Достаньте бекон и отложите в сторону.
2. Приправьте куриные ножки солью и черным перцем. Поместите их в чашу и обжарьте до золотистого цвета с обеих сторон, примерно по 4 минуты с каждой стороны. Чтобы хватило места для всех кусочков курицы, обжарьте их двумя порциями. Достаньте и отложите в сторону.
3. Добавьте в чашу лук, сельдерей, морковь и грибы. Приправьте солью и перцем. Готовьте, помешивая через несколько минут, примерно 5-7 минут, пока грибы не начнут подрумяниваться.
4. Присыпьте овощи мукой и перемешайте. Медленно влейте вино, все время помешивая. Выключите прибор.
5. Добавьте в чашу бульон, картофель, тимьян, лавровый лист, петрушку и лимонный сок. Верните бекон и курицу.
6. Закройте крышку прибора. Убедитесь, что клапан закрыт, и готовьте в программе Ручной режим из меню Скороварка в течение 10 минут.
7. Откройте клапан и выпустите пар. Осторожно откройте крышку и установите прибор на режим Тушение на 4 минуты.
8. Смешайте вместе сливки и яичные желтки в небольшой миске или мерной чашке и медленно добавляйте немного бульона из чаши, все время помешивая. Добавьте эту смесь в чашу и готовьте (все еще на режиме Тушение) еще 2-3 минуты, пока бульон слегка не загустеет (до консистенции, которая позволит ему слегка покрыть тыльную сторону ложки).
9. Подавайте, посыпав свежей петрушкой.

* без учета времени повышения давления

Куряче фрикасе

Ви, напевно, з ностальгією згадуєте смак фрикасе з курки з дитинства. Ми представляємо вам ще більш апетитний і соковитий рецепт, такий же смачний, як і ретро-варіант.

УВАГА! Рецепт містить алкоголь. Не для дітей, вагітних та людей з алергією.

Порцій:	8
Час підготовки:	15 хвилин
Час тушкування:	29 хвилин
Час приготування під тиском:	10 хвилин*
Загальний час:	68 хвилин

Інгредієнти:

200 г (4 шматочки) тонко нарізаного бекону	400 г картоплі, розрізаної навпіл, якщо велика
8 курячих ніжок	4 гілочки свіжого чебрецю або 1 ч.л. сушеного
1 середня чи велика біла цибулина, дрібно нарізана	1 сухий лавровий листок
2 стебла селери, дрібно нарізані	2 ст.л. лимонного соку
2 середніх моркви, дрібно нарізані	1 ч.л. солі
250 г печериць, нарізаних кружечками	1 ч.л. чорного перцю
2 ст.л. борошна	1/4 склянки рідких вершків
1/4 склянки сухого білого вина	2 великих жовтки
4 склянки (1 л) курячого бульйону	

Спосіб приготування:

1. Виберіть Тушкування і встановіть час приготування 19 хвилин. Покладіть нарізаний бекон. Дайте йому добре просмажитися протягом приблизно 3-4 хвилин. Дістаньте бекон і відкладіть в сторону.
2. Приправте курячі ніжки сіллю і перцем. Помістіть їх у чашу і обсмажте до коричневого кольору з обох боків, приблизно по 4 хвилини з кожного боку. Щоб було достатньо місця для всіх ніжок, обсмажуйте їх двома порціями. Дістаньте і відкладіть в сторону.
3. Додайте цибулю, селеру, моркву і гриби у чашу мультиварки. Приправте сіллю і перцем. Готуйте, помішуючи протягом декількох хвилин, поки гриби не почнуть підсмажуватися, близько 5-7 хвилин.
4. Посипте борошно на овочі і перемішайте. Дуже повільно додайте вино, весь час помішуючи. Вимкніть мультиварку.
5. Додайте бульйон, картоплю, чебрець, лавровий лист, петрушку і лимонний сік. Покладіть також бекон і курячі ніжки.
6. Закрийте кришку, оберіть Ручний режим в меню Скороварка і готуйте протягом 10 хвилин.
7. Вручну відпустіть клапан до деаерації. Обережно відкрийте кришку і встановіть Тушкування на 4 хвилини.
8. Змішайте вершки і яєчні жовтки в невеликій мисці або мірній склянці і повільно додайте трохи бульйону з чаші, весь час помішуючи. Додайте яєчну суміш і готуйте (все ще в режимі Тушкування) ще 2-3 хвилини, поки бульйон не загусне (до консистенції, яка дозволить йому злегка покрити нижню частину ложки).
9. Подавайте, посипавши свіжою петрушкою.

* без часу на нагнітання тиску

Винен кебап

Сещате ли се за нещо по-класическо от ароматен винен кебап с гарнитура от бял ориз? Свинско, вино и любов, събрани в една рецепта.

Порции:	6
Време за подготовка:	10 минути
Време за сотиране на висока температура:	8 минути
Време за готвене под налягане:	17 минути*
Общо време:	45 минути

Продукти:

700 г свинско месо на парчета	2 дафинови листа
2 глави лук	2-3 с.л. брашно
1 стрък праз (бялата част)	2 ч.л. захар
2 ч.л. червен пипер	200 мл червено вино
3 с.л. доматино пюре	150 мл вода
10 зърна черен пипер	зехтин
3-4 зърна бахар	сол и черен пипер на вкус
	200 г варен ориз с масло

Начин на приготвяне:

1. Включете уреда на програма „Сотиране“ за 8 минути.
2. Измийте и подсушете месото. Овкусете го със сол и черен пипер и го поставете в уреда. Запържете го за 4 минути с 3 лъжици зехтин.
3. Добавете двата вида лук – тънко нарязан, и пържете, докато омекне добре и започне да се карамелизира (около 4 минути). Прибавете всички подправки и разбъркайте. Добавете брашното и разбъркайте добре.
4. Налейте водата и виното, затворете и заключете капак. Настройте на програма „Свинско месо“ от меню „Готвене под налягане“, изберете малки късчета и натиснете ОК.
5. Когато времето изтече, изчакайте 5 минути, за да се освободи автоматично налягането.
6. Отворете капак и ако ви се струва, че сосът е прекалено рядък, можете да разбъркате внимателно още една лъжица брашно в горещата смес.
7. Поднесете ястието върху канапе от сварен бял ориз, овкусен с малко сол, масло и част от соса.

* без времето за повишаване на налягането



Kebab na víně

Dokážete si představit něco klasičtějšího než voňavý kebab na víně s rýží? Vepřové maso, víno a láska, shromážděné v jednom receptu.

Počet porcí:	6
Doba přípravy:	10 minut
Doba sauté při vysoké teplotě:	8 minut
Doba vaření pod tlakem:	17 minut*
Celkový čas:	45 minut

Ingredience:

700 g vepřového masa, nakrájené	2 bobkové listy
2 cibule	2-3 lžíce mouky
1/2 póru (bílá část)	2 lžíce cukru
2 lžíce papriky	200 ml červeného vína
3 lžíce rajčatového pyré	150 ml vody
10 kuliček černého pepře	olivový olej
3-4 kuličky nového koření	sůl a pepř podle chuti
	200 g vařené rýže s máslem

Postup přípravy:

1. Zapněte hrnec a nastavte program SAUTÉ na 8 minut.
2. Maso umyjte a osušte. Dochutěte solí a pepřem a umístěte do hrnce. Smažte 4 minuty na 3 lžících olivového oleje.
3. Přidejte dvě nakrájené cibule na tenké plátky a smažte, dokud nezměknou a nezačnou karamelizovat (asi 4 minuty). Přidejte veškeré koření a promíchejte. Nakonec přidejte mouku a dobře promíchejte.
4. Nalijte vodu a víno, zavřete a zamkněte víko. Nastavte program Vepřové maso malých kousků z nabídky PRESSURE COOKING
5. Po uplynutí času, počkejte 5 minut, než se pára přirozeně uvolní.
6. Otevřete víko a pokud je na vás omáčka moc řídká, můžete do horké směsi jemně vmíchat další lžíci mouky.
7. Podávejte pokrm na vařené bílé rýži, ochucené jen trochou soli, másla a části omáčky.

* s výjimkou doby zvýšení tlaku

Boros kebab

El tud képzelni valami klasszikusabbat, mint egy fehér rizzsel díszített aromás boros kebabot? Sertéshús, bor és szerelem egyetlen receptbe gyűlt össze.

Adagok:	6
Előkészítési idő:	10 perc
Párolási idő magas hőmérsékleten:	8 perc
Nyomásos főzési idő:	17 perc*
Teljes idő:	45 perc

Összetevők:

700 g sertéshús	2 babérlevél
2 hagyma	2-3 evőkanál liszt
1 szál póréhagyma (a fehér része)	2 teáskanál cukor
2 teáskanál piros paprika	200 ml vörösbort
3 evőkanál paradicsomlé	150 ml víz
10 szem bors	olívaolaj
3-4 szem szegfűbors	só és bors ízlés szerint
	200 g főtt rizs vajjal

Az elkészítés módja:

1. Kapcsolja be a készüléket SAUTÉ programon 8 percre.
2. Mossa meg és szárítsa meg a húst. Sózza, borsozza, és tegye a készülékbe. 4 percig süssse 3 evőkanál olívaolajjal.
3. Adjuk hozzá a két hagymát, vékony szeletekre vágva, és puhára és karamellizálásra pirítjuk (kb. 4 perc). Adjuk hozzá az összes fűszert és keverjük össze. Hozzáadjuk a lisztet és jól összekeverjük.
4. Öntsön vizet és bort, majd csukja be és zárja le a fedelet. Állítsa be a Nyomásos főzési menüt, Sertéshúsra, kis méretű húsdarabokra, és nyomja meg az OK gombot.
5. Ha letelt az idő, várjon 5 percet, amíg a nyomás automatikusan megszűnik.
6. Nyissa fel a fedelet, és ha úgy gondolja, hogy a mártás túl hígítva van, óvatosan keverjen hozzá egy kanál lisztet a forró keverékhez.
7. Tálaljuk az ételt egy köret főtt fehér rizzsel elkészítve, kevés sóval, vajjal és a mártás egy részével ízesítve.

* kivéve a nyomás növelésének idejét

Wieprzowina w winie

Wspaniały przepis, który oczaruje każdego: aromatyczna wieprzowina w winie z białym ryżem.

Porcje:	6
Czas przygotowania:	10 minut
Czas smażenia w wysokiej temperaturze:	8 minut
Czas gotowania pod ciśnieniem:	17 minut*
Łączny czas:	45 minut

Produkty:

700 g wieprzowiny w kawałkach	2-3 łyżki stołowe mąki
2 cebule	2 łyżeczki cukru
1 łodyga pora (część biała)	200 ml czerwonego wina
2 łyżeczki papryka	150 ml wody
3 łyżki stołowe przecieru pomidorowego	oliwa z oliwek
10 ziaren czarnego pieprzu	sól i pieprz do smaku
3-4 ziarna ziela angielskiego	200 g ugotowanego ryżu z masłem
2 liście laurowe	

Sposób przygotowania:

1. Włączamy program Podsmażanie na 8 minut.
2. Myjemy i osuszamy mięso. Dopraviamy solą i pieprzem i wstawiamy do urządzenia. Podsmażamy przez 4 minuty z 3 łyżkami oliwy z oliwek.
3. Dodajemy dwie cienko pokrojone cebule i smażymy do miękkości i karmelizacji (około 4 minut). Dodajemy wszystkie przyprawy i mieszamy. Dodajemy mąkę i ponownie dobrze mieszamy.
4. Wlewamy wodę i wino i nakładamy pokrywkę na urządzenie i ją blokujemy. Ustawiamy z menu Gotowanie pod ciśnieniem program Wieprzowina, następnie małe kawałki i naciskamy OK.
5. Po upływie tego czasu należy odczekać 5 minut, aż ciśnienie zostanie automatycznie zwolnione.
6. Otwieramy pokrywkę i jeśli sos jest zbyt rzadki, można uważnie wymieszać z kolejną łyżką mąki w gorącej mieszance.
7. Danie podajemy na ugotowanym białym ryżu, doprawionym odrobiną soli, masłem i częścią sosu.

* bez czasu narastania ciśnienia

Kebab cu vin

Te poți gândi la ceva mai clasic decât un kebab cu vin aromat garnisit cu orez alb? Carne de porc, vin și iubire, adunate într-o singură rețetă.

Porții:	6
Timp de pregătire:	10 minute
Timp de sotare la temperatură ridicată:	8 minute
Timp de gătit sub presiune:	17 minute*
Timp total:	45 minute

Produse:

700 g. de bucăți de carne de porc	2-3 linguri de făină albă
2 căpățâni de ceapă	2 lingurițe de zahăr
1 fir de praz (partea albă)	200 ml de vin roșu
2 linguriță de boia	150 apă
3 linguri de pastă de roșii	ulei de măsline
10 boabe de piper negru	sare, piper negru după gust
3-4 boabe de ienibahar	200 g. orez fiert cu unt
2 foi de dafin	

Mod de preparare:

1. Porneste aparatul în programul Saute timp de 8 minute.
2. Spală și usucă carnea. Se condimentează cu sare și piper și se introduce în aparat. Se prajeste 4 minute cu 3 linguri de ulei de masline.
3. Adaugă cele două cepe, feliate subțire și prăjește până se înmoaie și se caramelizează, aproximativ 4 minute. Adăugă toate condimentele și amestecă. Adaugă făina și amestecă bine.
4. Se toarnă apa și vinul și se închide și se blochează capacul. Setează meniul GATIT SUB PRESIUNE, porc, bucăți mici și apăsați OK.
5. După ce a trecut timpul, așteaptă 5 minute pentru ca presiunea să fie eliberată automat.
6. Deschide capacul și dacă sosul este prea subțire, poți amesteca ușor încă o lingură de făină în amestecul fierbinte.
7. Servește preparatul cu orez alb fiert, condimentat cu puțină sare, unt și o parte din sos.

* cu excepția timpului de creștere a presiunii

Винный кебаб

Вы можете придумать что-нибудь более классическое, чем ароматный винный кебаб с гарниром из белого риса? Свинина, вино и любовь собраны в одном рецепте.

Количество порций:	6
Время на подготовку:	10 минут
Время обжаривания при высокой температуре:	8 минут
Время приготовления под давлением:	17 минут*
Общее время:	45 минут

Ингредиенты:

700 г свинины кусочками	2 лавровых листа
2 луковичы	2-3 ст.л. муки
1 стебель лука-порея (белая часть)	2 ч.л. сахара
2 ч.л. красного перца	200 мл красного вина
3 ст.л. томатной пасты	150 мл воды
10 горошин черного перца	оливковое масло
3-4 горошины душистого перца	соль и черный перец по вкусу
	200 г отварного риса со сливочным маслом

Способ приготовления:

1. Включите прибор на программу Тушение на 8 минут.
2. Выймите и подсушите мясо. Приправьте его солью и черным перцем и поместите в чашу. Обжарьте в течение 4 минут с 3 ложками оливкового масла.
3. Добавьте два вида лука, тонко нарезанных, и обжарьте до мягкости и начала карамелизации (около 4 минут). Добавьте все специи и перемешайте. Добавьте муку и хорошо перемешайте.
4. Налейте воду и вино, закройте и зафиксируйте крышку. Установите в меню режим Скороварка, тип продукта свинина, маленькая порция и нажмите ОК.
5. По истечении времени подождите еще 5 минут, пока давление не сбросится автоматически.
6. Откройте крышку и, если считаете, что соус слишком жидкий, можете добавить еще одну ложку муки в горячую смесь и осторожно перемешать.
7. Подавайте блюдо на сформированном отварном белом рисе, заправленном небольшим количеством соли, масла и частью соуса.

* без учета времени повышения давления

Винний кебаб

Знаєте що-небудь більш класичне, ніж ароматний винний кебаб з гарніром з білого рису? Свинина, вино і любов, зібрані в один рецепт!

УВАГА! Рецепт містить алкоголь. Не для дітей, вагітних та людей з алергією.

Порцій:	6
Час підготовки:	10 хвилин
Час для обсмажування при високій температурі:	8 хвилин
Час приготування під тиском:	17 хвилин*
Загальний час:	45 хвилин

Інгредієнти:

700 г свинини шматочками	2 лаврових листки
2 цибулини	2-3 ст.л. борошна
1 стебло цибулі порею (біла частина)	2 ч.л. цукру
2 ч.л. червоного перцю	200 мл червоного вина
3 ст.л. томатної пасты	150 мл води
10 горошин чорного перцю	3 ст.л. оливкової олії
3-4 горошини запашного перцю	сіль і перець за смаком
	200 г відвареного рису з маслом

Спосіб приготування:

1. Увімкніть режим Тушування на 8 хвилин.
2. Вийміть і висушіть м'ясо. Приправте його сіллю і перцем і помістіть у чашу мультиварки. Обсмажте протягом 4 хвилин з 3 ложками оливкової олії.
3. Додайте обидва види тонко нарізаної цибулі, обсмажте до готовності і почніть карамелізацію (триватиме близько 4 хвилин). Додайте всі спеції і перемішайте. Додайте борошно і також добре перемішайте.
4. Налийте воду і вино і закрийте та заблокуйте кришку. В меню Скороварка оберіть Свинина, далі оберіть Малий розмір порції м'яса і натисніть ОК.
5. Після закінчення часу почекайте 5 хвилин, поки тиск не скинеться автоматично.
6. Відкрийте кришку і, якщо вам здається, що соус занадто рідкий, обережно додайте ще одну ложку борошна в гарячу суміш.
7. Подавайте страву на сформованому вареному рисі, приправленому сіллю, сіллю, маслом і частиною соуса.

* без часу на нагнітання тиску

Шоколадова торта без брашно

Тази деликатна, безглутенова шоколадова торта прави всеки ден добър, без значение дали я хапвате като елегантен десерт или следобедна закуска, сервирана с кафе.

Порции:	8
Време за подготовка:	15 минути
Време за печене:	59 минути
Общо време:	74 минути

Продукти:

2/3 ч.ч. бадемово брашно	сервиране
2 с.л. какао	
150 г нарязан черен шоколад	За шоколадово-портокаловия сос
150 г обезсолено масло, нарязано	250 мл готварска сметана
6 яйца със стайна температура	2 x 290 г разтопен тъмен шоколад
1 ч.ч. пудра захар	Фино настъргана кора от портокал
1 ч.л. екстракт от ванилия	1/2 ч.л. екстракт от ванилия
какао и сладка сметана за	

Начин на приготвяне:

1. Намажете с мазнина формата и подгрейте основата за тортата в 20-сантиметрова дълбока и кръгла форма за торта, отдолу поставете хартия за печене. Препоръчваме ви да използвате силиконова форма, за да не надраскате повърхността на уреда. Комбинирайте бадемовото брашно и какаото, оставете сместа настрана.
2. Поставете шоколада и маслото в купа, подходяща за употреба в микровълнова. Загрейте ги на интервали от 30 секунди, като разбърквате след всеки, докато шоколадът и маслото се разтопят и комбинират. Оставете сместа да се охлади.
3. Поставете яйцата в купа и разбийте, докато станат на сняг. Постепенно добавете пудрата захар и разбийте, докато тя се разтвори. Добавете екстракта от ванилия. Добавете охладената шоколадова смес. Сложете готовата смес във вече комбинирани бадемово брашно и какао. Обърканата смес разнесете с лъжица в тава.
4. Вземете две дълги ленти фолио и сгънете всяка на две по дължина и след това отново сгънете наполовина. Поставете ги на кръст върху работната повърхност. Поставете формата за торта отгоре и сложете лентите с фолио нагоре по страните на тава, за да направите поставка от фолио.
5. Поставете малката метална решетка във вътрешността на уреда. Сложете формата за торта в мултикукъра. Поставката от фолио ще помогне за по-лесното вадене на тортата от съда след готвене.
6. Затворете капак. Изберете програма „Претопляне“, задайте време за готвене 59 минути и натиснете ОК. Когато готвенето приключи, отворете капак.
7. С помощта на топлоустойчиви ръкавици извадете вътрешния съд. Извадете тортата от мултикукъра, оставете я върху подложка.
8. За приготвяне на шоколадово-портокаловия сос: докато тортата се охлажда, почистете вътрешния съд. Изсипете сметаната в съда и добавете шоколада. Изберете програма „Сотиране“ и задайте време за готвене 2 минути. Натиснете ОК, не затваряйте капак. Разбърквайте с дървена лъжица, докато шоколадът се разтопи и състът стане гладък. Добавете портокаловата кора и екстракта от ванилия. Прехвърлете соса в купа за сервиране.
9. Прехвърлете охладената торта в чиния за сервиране, оставайки основата като горна част на тортата. Поръсете с какао. Сервирайте парчетата с шоколадово-портокалов сос и сладка сметана. Покрийте и охладете всички останали порции и консумирайте в рамките на 2 дни.

Čokoládový dort bez mouky

Tento jemný bezlepkový čokoládový dort dělá každý den dobrým, ať už ho jíte jako elegantní dezert nebo odpolední svačinu s kávou.

Počet porcí:	8
Doba přípravy:	15 minut
Doba pečení:	59 minut
Celkový čas:	74 minut

Ingredience:

2/3 šálku mandlové mouky	Pro čokoládovo-pomerančovou omáčku
2 lžíce kakaa	250 ml smetana na vaření
150 g nakrájené tmavé čokolády	2 x 290 g rozpuštěné tmavé čokolády
150 g másla, nakrájeného	jemně strouhaná pomerančová kůra
6 vajec pokojové teploty	1/2 lžičky vanilkového extraktu
1 šálek práškový cukr	
1 lžička vanilkového extraktu	
kakao a smetana ke šlehání na servírování	

Postup přípravy:

- Vymažte formu máslem a připravte základ dortu do 20 cm hluboké a kulaté formy dortu, vyložené pečicím papírem. Doporučujeme používat silikonovou formu, aby se nepoškrábal povrch přístroje. Smíchejte mandlovou mouku a kakao, směs odložte stranou.
- Do misky, která je vhodná do mikrovlnné trouby, dejte čokoládu spolu s máslem. Misku s čokoládou dejte do mikrovlnné trouby a rozpouštějte po 30ti sekundových intervalech dokud se čokoláda úplně nerozpustí. Po každém intervalu je potřebné směs v misce promíchat. Směs nechte vychladnout.
- Vejce rozklepněte do misky a rozšlehejte. Postupně přidávejte práškový cukr a šlehejte dále, dokud se nerozpustí. Přidejte vanilkový extrakt a chlazenou čokoládovou směs. Hotovou směs vložte do již smíchané suché směsi z mandlové mouky a kakaa. Nalijte směs rovnoměrně do dortové formy.
- Vezměte dva dlouhé proužky pečicího papíru a přeložte je na polovinu na délku a pak je znovu přeložte na polovinu. Umístěte je na kříž na pracovní plochu. Položte na to dortovou formu.
- Umístěte malou kovovou mřížku do hrnce. Dejte formu na dort s proužky do multifukčního hrnce. Proužky pečicího papíru vám usnadní vysunutí dortu z nádoby po upečení.
- Zavřete víko. Zvolte program REHEAT, nastavte dobu vaření na 59 minut a stiskněte tlačítko START. Po dokončení vaření počkejte 5 minut. Otočte regulátor tlaku do polohy VENT. Sejměte víko.
- Pomocí kuchyňských rukavic odstraňte vnitřní nádobu. Vyjměte dort z multifukčního hrnce a nechte jej na podložce.
- Chcete-li připravit čokoládovou pomerančovou omáčku: dokud dort chladne, vyčistěte vnitřní nádobu. Nalijte smetanu do hrnce a přidejte čokoládu. Stiskněte tlačítko SAUTE, nastavte dobu vaření na 2 minuty a stiskněte tlačítko OK bez zavření víka. Míchejte dřevěnou lžicí, dokud se čokoláda nerozpustí a omáčka nebude hladká. Přidejte pomerančovou kůru a vanilkový extrakt. Omáčku přeneste do servírovací misky.
- Přeneste vychlazený dort na servírovací talíř a dortové dno mějte jako horní část dortu. Posypejte kakaem. Dortové kousky podávejte s čokoládovo-pomerančovou omáčkou a sladkou šlehačkovou. Dort uchovávejte přikrytý na chladném místě a spotřebujte do 2 dnů.

Csokoládétorta liszt nélkül

Ez a finom, gluténmentes csokoládétorta minden napot jóvá tesz, akár elegáns desszertként, akár kávéval táltalt délutáni snackként fogyasztva.

Adagok:	8
Előkészítési idő:	15 perc
Sütési idő:	59 perc
Teljes idő:	74 perc

Összetevők:

2/3 csésze mandulaliszt	A csokis-narancsos mártáshoz
2 evőkanál kakaó	250 ml főzőtejszín
150 g apróra vágott étcsokoládé	2 x 290 g olvasztott étcsokoládé
150 g sóatlan vaj, apróra vágva	finomra reszelt narancshéj
6 tojás szobahőmérsékleten	1/2 teáskanál vaníliakivonat
1 csésze porcukor	
1 teáskanál vaníliakivonat	
kakaó és édes tejszín a tálaláshoz	

Az elkészítés módja:

- A formát kivajazzuk, és a tortalapot 20 cm mély és kerek tortaformába rendezzük, az aljára sütőpapírt teszünk. Javasoljuk, hogy szilikon formát használjon, nehogy megkarcolja a készülék felületét. Keverjük össze a mandulalisztet és a kakaót, tegyük félre a keveréket.
- Helyezze a csokoládét és a vajat a mikrohullámú sütőben használható edénybe. Melegítse őket 30 másodperces időközönként, mindegyik után keverve, amíg a csokoládé és a vaj megolvad és összeáll. Hagyja a keveréket kihűlni.
- A tojásokat egy tálba tesszük és addig verjük, amíg havas nem lesz. Fokozatosan hozzáadjuk a porcukrot, és addig keverjük, amíg fel nem oldódik. Hozzáadjuk a vanília kivonatot. Hozzáadjuk a kihűlt csokoládé keveréket. A kész keveréket a már összekevert mandulalisztbe és kakaóba tesszük. A keveréket kanállal eloszlatjuk a tálcaiban.
- Vegyünk két hosszú fóliacsíkot, és hajtsuk félbe hosszában, majd ismét hajtsuk félbe. Helyezze őket keresztbe a munkafelületre. Helyezze a tortaformát a tetejére, és tegye a fóliacsíkokat a tálca oldalára, hogy fóliatálcát készítsen.
- Helyezze a kis fémrácsot a készülék belsejébe. Tegye a tortaformát a multicookerbe. A fóliaállvány megkönnyíti a sütemény eltávolítását az edényből főzés után.
- Zárja le a fedelet. Válassza ki a REHEAT- Utánmelegítés programot, állítsa a főzési időt 59 percre, majd nyomja meg az OK gombot. Ha a főzés befejeződött, távolítsa el a fedelet.
- Hóállo kesztyűvel távolítsa el a belső edényt. Vegye ki a süteményt a multicookerből, és tegye azt egy tálca.
- A csokoládés narancsszós elkészítése: amíg a sütemény kihűl, tisztítsa meg a belső edényt. Öntse a tejszínt a tálba, és adja hozzá a csokoládét. Nyomja meg a SAUTE gombot, állítsa a főzési időt 2 percre, és nyomja le az OK gombot a fedél bezárása nélkül. Fakanállal addig keverje, amíg a csokoládé fel nem olvad és a szósz sima nem lesz. Hozzáadjuk a narancshéjat és a vanília kivonatot. Tegye a szósz egy tálalótálba.
- A kihűlt tortát tegye át egy tálalótányérra, az alapon hagyja a torta tetejét. Megszőrjük kakaóval. Tálaljuk a darabokat csokoládé narancsmártással és édes tejszínnel. Fedje le és hűtse le az összes többi részt, és 2 napon belül fogyassza el.

Tort czekoladowy bez mąki

To delikatne, bezglutenowe ciasto czekoladowe uprzyjemnia każdy dzień, niezależnie od tego, czy zjesz je jako elegancki deser, czy popołudniową przekąskę serwowaną z kawą.

Porcje:	8
Czas przygotowania:	15 minut
Czas pieczenia:	59 minut
Łączny czas:	74 minut

Produkty:

2/3 szklanki mąki migdałowej	podania
2 łyżki stołowe kakao	
150 g pokrojonej gorzkiej czekolady	Do sosu czekoladowo-pomarańczowego
150 g odsolonego masła, pokrojonego	250 ml śmietany do gotowania
6 jaj w temperaturze pokojowej	2 x 290 g roztopionej gorzkiej czekolady
1 szklanka cukru pudru	drobno starta skórka pomarańczy
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego	1/2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
kakao i słodka śmietana do	

Sposób przygotowania:

- Formę natłuszczamy i układamy blat tortu w głębokiej na 20 cm i okrągłej formie, na dnie układamy papierem do pieczenia. Zaleca się użycie formy silikonowej, aby nie uszkodzić powierzchni urządzenia. Mieszmamy mąkę migdałową z kakao, odstawiamy mieszaninę na bok.
- Czekoladę i masło wkładamy do miski, którą można używać w kuchence mikrofalowej. Podgrzewamy je w 30-sekundowych odstępach, mieszając po każdym, aż czekolada i masło się rozpuszczą i utworzą jednolitą masę. Odstawiamy masę do ostygnięcia.
- Wkładamy jajka do miski i je ubijamy na sztywno. Stopniowo dodajemy cukier puder i ubijamy, aż się rozpuści. Dodajemy ekstrakt waniliowy. Dodajemy schłodzoną masę czekoladową. Gotowy krem dodajemy do już wymieszanej mąki migdałowej z kakao. Otrzymaną masę przekładamy do blachy i wyrównujemy łyżką.
- Bierzemy dwie długie taśmy folii i składamy każdą na pół, aby zmniejszyć ich szerokość, a następnie ponownie składamy na pół. Taśmy kładziemy na krzyż na powierzchni roboczej. Ustawiamy tortownicę i umieszczamy taśmy folii po bokach blachy, aby utworzyć podstawkę foliową.
- Ustawiamy małą metalową kratkę wewnątrz urządzenia. Wkładamy tortownicę do multicookera. Podstawka foliowa ułatwi wyjmowanie ciasta z naczynia po ugotowaniu.
- Zamykamy pokrywę. Wybieramy program Ogrzewanie, nastawiamy czas gotowania na 59 minut i wciskamy OK. Po zakończeniu gotowania usuwamy pokrywę.
- Za pomocą rękawic żaroodpornych, wyjmujemy wewnętrzny pojemnik. Wyjmujemy tort z multicookera, zostawiamy go na podkładce.
- Do przygotowania sosu czekoladowo-pomarańczowego: podczas gdy ciasto stygnie, należy wyczyścić wewnętrzny pojemnik. Wlewamy śmietankę do naczynia i dodajemy czekoladę. Naciskamy przycisk Podsmażanie, nastawiamy czas gotowania na 2 minuty i naciskamy OK bez zamykania pokryw. Mieszmamy drewnianą łyżką, aż czekolada się rozpuści, a sos stanie się gładki. Dodajemy skórkę pomarańczy i ekstrakt waniliowy. Przekładamy sos do miski do serwowania.
- Ochłodzony tort przenosimy na talerz do serwowania, pozostawiając blat jako wierzchnią część ciasta. Posypujemy kakao. Kawałki tortu podajemy z sosem czekoladowo-pomarańczowym i słodką śmietaną. Pozostałe porcje należy przykryć i schłodzić, a tort spożyć w ciągu 2 dni.

Tort de ciocolata fără făină

Acest tort de ciocolată delicios, fără gluten face ca fiecare zi să fie bună, indiferent dacă îl consumi ca un desert elegant sau o gustare de după-amiază servită cu cafea.

Porții:	8
Timp de pregătire:	15 minute
Timp de coacere:	59 minute
Timp total:	74 minute

Produse:

2/3 cană de făină de migdale	Pentru sosul de ciocolată și portocale
2 linguri de cacao	250 ml. de smântână de gătit
150 g. ciocolată neagră tăiată	2 x 290 g. de ciocolată neagră topită
150 g. unt nesărat, tăiat bucăți	coaja unei portocale rasă fin
6 ouă la temperatura camerei	1/2 linguriță de extract de vanilie
1 cană de zahăr pudră	
1 linguriță de extract de vanilie	
cacao și frîșcă pentru servit	

Mod de preparare:

- Unge forma și aranjează baza tortului într-o formă de tort adâncă și rotundă de 20 cm, pune hârtie de copt pe fund. Îți recomandăm să utilizezi o forma din silicon pentru a nu zgâria suprafața aparatului. Combină făina de migdale cu cacao, lasă amestecul deoparte.
- Așază ciocolata și untul într-un castron adecvat pentru utilizare la cuptorul cu microunde. Încălzește-le la intervale de 30 de secunde, amestecând după fiecare, până când ciocolata și untul sunt topite și combinate. Lasă amestecul să se răcească.
- Pune ouăle într-un castron și bate-le până devin spumă. Aadaugă treptat zahărul pudră și bate până se dizolvă. Aadaugă extractul de vanilie. Aadaugă amestecul de ciocolată răcit. Pune amestecul pregătit în făina de migdale și cacao deja combinate. Întinde amestecul în formă cu o lingură.
- la două fâșii lungi de folie și împăturеște-le pe fiecare în jumătate pe lungime, apoi împăturеște-le din nou pe jumătate. Așază-le transversal pe suprafața de lucru. Așază forma de tort deasupra și așază benzile de folie pe laturile tăvii pentru a forma un suport de folie.
- Așază grila mică de metal în interiorul aparatului. Pune forma de tort în multicooker. Tava din folie va ajuta la îndepărtarea mai ușoară a tortului din vas după gătit.
- Închide capacul. Selectează programul REHEAT, reglează timpul de gătit la 59 de minute și apasă OK. Când gătitul este complet, deschide capacul.
- Folosind mănuși rezistente la căldură, scoate recipientul interior. Scoate tortul din multicooker și lasă-l pe o foaie.
- Pentru a pregăti sosul de ciocolată cu portocale: în timp ce tortul se răcește, curăță recipientul interior. Se toarnă crema în castron și se adaugă ciocolata. Apasă butonul SAUTÉ pentru a seta timpul de gătit la 2 minute și apasă OK, nu închide capacul. Se amestecă cu o lingură de lemn până când ciocolata se topește și sosul este neted. Aadaugă coaja de portocală și extractul de vanilie. Transferă sosul într-un castron de servit.
- Mută tortul răcit pe o farfurie de servire, lăsând baza ca partea de sus a tortului. Presară cu cacao. Bucățile se servesc cu sos de portocale și ciocolată și frîșcă. Acoperă și răcește toate celelalte porții și consumă-le în decurs de 2 zile.

Шоколадный торт без муки

Этот нежный шоколадный безглютеновый торт сделает каждый день хорошим, независимо от того, едите ли вы его в качестве элегантного десерта или полдника с чашечкой кофе.

Количество порций:	8
Время на подготовку:	15 минут
Время выпекания:	59 минут
Общее время:	74 минуты

Ингредиенты:

2/3 стакана миндальной муки	подачи
2 ст.л. какао	
150 г измельченного темного шоколада	Для шоколадно-апельсинового соуса
150 г несоленого нарезанного кусочками сливочного масла	250 мл кулинарных сливок
6 яиц комнатной температуры	2 x 290 г растопленного темного шоколада
1 стакан сахарной пудры	мелко тертая цедра апельсина
1 ч.л. экстракта ванили	1/2 ч.л. экстракта ванили
какао и сладкие сливки для	

Способ приготовления:

1. Форму смажьте маслом и расположите основу для торта в глубокой и круглой форме для торта глубиной 20 см, на дно выложите бумагу для выпечки. Мы рекомендуем использовать силиконовую форму, чтобы не испортить поверхность прибора. Смешайте миндальную муку и какао, отставьте смесь в сторону.
2. Положите шоколад и масло в миску, подходящую для использования в микроволновой печи. Нагрейте их с интервалами в 30 секунд, помешивая после каждого, пока шоколад и масло не растопятся и не перемешаются. Дайте смеси остыть.
3. Выложите яйца в миску и взбейте в пену. Постепенно добавляйте сахарную пудру и взбивайте до тех пор, пока она не растворится. Добавьте экстракт ванили, затем остывшую шоколадную смесь. Готовую смесь выложите в уже смешанную миндальную муку и какао. Разложите смесь ложкой в форму.
4. Возьмите две длинные полосы фольги и сложите каждую пополам вдоль, а затем снова сложите пополам. Положите их на рабочую поверхность крест-накрест. Поместите форму для торта сверху и положите полосы фольги по бокам формы, чтобы получилась подставка из фольги.
5. Поместите небольшую металлическую решетку внутрь прибора, затем форму для торта в мультиварку. Подставка из фольги поможет вынуть пирог из формы после приготовления.
6. Закройте крышку. Выберите программу Разогрев, установите время приготовления 59 минут и нажмите ОК. Когда приготовление закончится, откройте крышку.
7. С помощью жаропрочных перчаток достаньте внутреннюю форму, затем торт из мультиварки и оставьте его на подставке.
8. Для приготовления шоколадно-апельсинового соуса: пока торт остывает, очистите внутреннюю форму. Вылейте сливки в форму и добавьте шоколад. Нажмите кнопку Тушение, установите время приготовления на 2 минуты и нажмите ОК, не закрывая крышку. Перемешайте деревянной ложкой, пока шоколад не растает, а соус не станет однородным. Добавьте цедру апельсина и экстракт ванили. Перелейте соус в сервировочную миску.
9. Переложите остывший торт на сервировочную тарелку, оставив основу в качестве верхней части торта. Посыпьте какао. Подавайте кусочки торта с шоколадно-апельсиновым соусом и сладкими сливками. Оставшиеся порции накройте и охладите, их можно будет съесть в течение 2 дней.

Шоколадный торт без борошна

Цей ніжний безглютеновий шоколадний торт зробить кожен день чудовим, незалежно від того, чи насолоджуватись ним на сніданок з кавою, чи обрати його в якості вишуканого десерту після обіду.

Порцій:	8
Час підготовки:	15 хвилин
Час випікання:	59 хвилин
Загальний час:	74 хвилин

Інгредієнти:

2/3 склянки мигдального борошна	какао і солодкі вершки для подачі
2 ст.л. какао	
150 г подрібненого темного шоколаду	Для шоколадно-апельсинового соусу
150 г несоленого нарізаного шматочками масла	250 мл кулінарних вершків
6 яєць кімнатної температури	2 x 290 г розтопленого темного шоколаду
1 склянка цукрової пудри	подрібнена цедра апельсину
1 ч.л. екстракту ванілі	1/2 ч.л. екстракту ванілі

Спосіб приготування:

1. Змастіть форму маслом і помістіть основу торта в круглу форму для торта глибиною 20 см, виклавши перед тим на дно папір для випічки. Ми рекомендуємо використовувати силиконову форму, щоб не подряпати поверхні чаші мультиварки-скороварки. Змішайте мигдальне борошно з какао, відкладіть суміш в сторону.
2. Покладіть шоколад і масло в миску, придатну для використання в мікрохвильовій печі. Нагрівайте їх з 30-секундними інтервалами, помішуючи, поки шоколад і масло не розтопляться і не змішаються. Дайте суміші охолонути.
3. Викладіть яйця в миску і збивайте до щільної текстури. Поступово додавайте цукрову пудру і збивайте до повного розчинення. Додайте екстракт ванілі і шоколадну суміш, яка вже охолола. Готову суміш викладіть в раніше змішані мигдальне борошно і какао. Викладіть перемішану суміш ложкою і розрівняйте.
4. Візьміть дві довгі смужки фольги і складіть кожну навпіл уздовж, а потім знову складіть навпіл. Покладіть їх на робочу поверхню хрест-нахрест. Помістіть форму для торта зверху і обгорніть фольгою з боків, щоб вийшло деко з фольги.
5. Помістіть невелику металеву решітку всередину чаші. Помістіть форму для торта в чашу мультиварки. Підставка з фольги допоможе полегшити виймання торта після приготування.
6. Закрийте кришку. Виберіть програму Розігрів, встановіть час приготування 59 хвилин і натисніть ОК. Коли приготування закінчиться, почекайте 5 хвилин. Відкрийте кришку.
7. Використовуючи рукавички для духовки, дістаньте внутрішній контейнер. Вийміть торт з мультиварки, залиште на підставці.
8. Для приготування шоколадно-апельсинового соусу: поки торт остигає, очистіть внутрішню ємність. Вилийте вершки в миску і додайте шоколад. Виберіть Тушкування, встановіть час приготування 2 хвилини і натисніть ОК, не закриваючи кришку. Перемішуйте дерев'яною ложкою, поки шоколад не розтане, а соус не стане однорідним. Додайте цедру апельсину і екстракт ванілі. Перелийте соус в сервірувальний соусник.
9. Перекладіть остиглий торт на сервірувальну тарілку нижньою частиною вверх. Посипте какао. Подавайте шматочки торта з шоколадно-апельсиновим соусом і солодкими вершками. Накрийте всі інші порції і залиште їх остигати. Термін придатності торта 2 дні з моменту випічки, тож не зволікайте!

Бирен хляб с пармезан и бекон

Нямате пресен хляб в къщата? Няма проблем с този лесен и бърз хляб, който се прави със съставки, които със сигурност вече имате в килера. Сервирайте го с топла супа или сирене и масло за истински задоволителен обяд.

Порции:	8
Време за подготовка:	5 минути
Време за печене:	35 минути
Общо време:	40 минути

Продукти:

3 ч.ч. брашно	330 мл охладена бира
2 ч.л. бакпулвер	60 г масло, разтопено, охладено
1/2 ч.л. сол	
4 с.л. нарязан пресен магданоз	1/4 ч.л. черен пипер
4 с.л. ситно настърган пармезан	нарязано сирене и омекнало масло за сервиране
4 с.л. ситно нарязан бекон, пържен на тиган, охладен	

Начин на приготвяне:

1. Намажете основата и стените на вътрешната тенджера с олио за готвене. Изрежете два кръга от 18 см от хартия за печене и ги поставете в основата на уреда, като направите двоен слой.
2. Пресейте брашното, бакпулвера и солта в купа. Добавете по 2 супени лъжици магданоз, пармезан и бекон. Разбъркайте, за да се комбинират.
3. Добавете бирата и маслото. Разбъркайте, за да се комбинират. Сложете сместа в основата на уреда и потупайте за да я оформите равномерно. Отгоре сложете останалия магданоз, сиренето и бекона, след което поръсете с черен пипер.
4. Затворете капака. Изберете програмата за печене и задайте време за 35 минути и натиснете ОК
5. Когато готвенето приключи, отворете капака и оставете да престои 5 минути. С помощта на топлоустойчиви ръкавици отстранете вътрешния съд. Обърнете хляба върху решетка и оставете да се охлади.
6. Накъсайте или нарежете на парчета, сервирайте с масло или нарязани студени меса и сирене. Хлябът от бира е най-добре да се яде в деня, в който е направен. В някои случаи хлябът може да изисква няколко допълнителни минути печене. Хлябът трябва да е твърд на допир и когато поставите клечка в центъра, тя трябва да излезе чиста.

Pivní chléb se slaninou a parmazánem

Už nemáte doma žádný čertstvý chléb? Na tento jednoduchý a rychlý chléb najdete doma ve spíži vždy potřebné ingredience. Chléb se hodí podávat s polévkou, k uzeninám, sýru nebo jen s máslem.

Počet porcí:	8
Doba přípravy:	5 minut
Doba pečení:	35 minut
Celkový čas:	40 minut

Ingredience:

3 šálky mouky	330 ml chlazeného piva
2 lžičky prášku do pečiva	60 g másla, rozpuštěného,
1/2 lžičky soli	vychladlého
4 lžíce nasekané čerstvé petrželky	1/4 lžičky černého pepře
4 lžíce jemně strouhaného parmazánu	Olej
4 lžíce najemno nakrájené slaniny, opečené, vychladlé	Nakrájená uzená masa, sýr a máslo k podávání

Postup přípravy:

1. Dno a strany vnitřního hrnce potřete olejem na vaření. Z pečicího papíru vystřihněte dva kruhy o průměru 18 cm a vložte je do spodní části hrnce, čímž vytvoříte dvojitou vrstvu.
2. Do mísy prosejeme mouku, prášek do pečiva a sůl. Přidejte 2 polévkové lžíce petrželky, sýru a slaniny. Promíchejte a spojte.
3. Přilijte pivo a máslo. Promíchejte a spojte. Přendejte těsto na dno hrnce a lžicí přitlačte ke dnu. Posypeme těsto zbývajícím petrželkou, sýrem, slaninou a také posypeme černým pepřem.
4. Zavřete víko. Vyberte program REHEAT, nastavte čas na 35 minut a stiskněte START.
5. Po dokončení vaření sejměte víko a nechte 5 minut odstát. Pomocí žáruvzdorných rukavic vyjměte vnitřní nádobu. Otočte chléb na mřížku a nechte vychladnout.
6. Natrhejte nebo nakrájejte ho na kousky, podávejte s máslem nebo nakrájenými uzeninami a sýrem. Pivní chléb je nejlepší jíst v den, kdy je upečen.

Parmezános, baconös sörkenyér

Nincsen otthon friss kenyér? Ennek az egyszerű és gyors kenyérnek köszönhetően semmi ok az aggodalomra. A hozzávalók pedig szinte biztosan megtalálhatók a kamrában. Fogyassza egy tál finom leves mellé, vagy felvágottal, sajtokkal és vajjal.

Adagok:	8
Előkészítési idő:	5 perc
Sütési idő:	35 perc
Teljes idő:	40 perc

Hozzávalók:

3 csésze liszt	330ml sör
2 teáskanál sütőpor	60g olvasztott, kihűlt vaj
1/2 teáskanál só	1/4 teáskanál bors
4 evőkanál friss aprított petrezselyem	Sütőolaj
4 evőkanál finomra reszelt parmezán	Felvágott, sajt, vaj a tálaláshoz
4 evőkanál darabolt, pirított bacon	

Az elkészítés módja:

1. Olajozza ki a belső edény alját és oldalait. Vágjon két 18cm-es kört sütőpapírból, és helyezze az edény aljára mindkettőt.
2. Szitálja a lisztet, sütőport és só egy tálba. Adjon hozzá 2 evőkanálnyi a petrezselyemből, sajtból és baconből, majd keverje össze.
3. Adja hozzá a sört és a vajat, majd keverje össze. Kanalazza bele a keveréket a belső edénybe, és egyenlítse ki. A tetejét szórja meg a megmaradt petrezselyemmel, sajttal és baconnel és a borssal.
4. Zárja le a multicooker fedelét. Válassza a REHEAT-Újramelegítés programot, és állítsa az időt 35 percre, majd nyomja meg a START gombot.
5. Amikor befejeződött a sütés, nyissa fel a fedelet, és hagyja állni 5 percig. Hőálló kesztyűvel vegye ki a belső edényt. Fordítsa a kenyeret egy hűtőrácsra, és hagyja hűlni.
6. Tépje vagy vágja szeletekre, és fogyassza vajjal, vagy sajttal és felvágottal. A sörkenyér aznap a legfinomabb, amikor megsült.

Chleb piwny z parmezanem i boczkiem

Zabrakło Ci pieczywa? Koniecznie przetestuj ten łatwy i szybki w przygotowaniu przepis na chleb, ze składników, które na pewno masz pod ręką. Podawaj go z miską zupy lub wędliną, serem i masłem.

Porcje:	8
Czas przygotowania:	5 minut
Czas pieczenia:	35 minut
Łączny czas:	40 minut

Produkty:

3 szklanki mąki	patelni, ostudzonego
2 łyżeczki proszku do pieczenia	330ml schłodzonego piwa
1/2 łyżeczki soli	60g masła, roztopionego,
4 łyżki posiekanej świeżej	schłodzonego
pietruszki	1/4 łyżeczki czarnego pieprzu
4 łyżki drobno startego	Olej do gotowania
parmezanu	Pokrojona wędlina, ser i masło,
4 łyżki drobno pokrojonego	do podania
boczk, usmażonego na	

Sposób przygotowania:

1. Smarujemy dno i boki pojemnika multicookera olejem do gotowania. Wycinamy dwa koła o średnicy 18 cm z papieru do pieczenia i dopasowujemy je do dna pojemnika, tworząc podwójną warstwę.
2. Przesiewamy mąkę, proszek do pieczenia i sól do miski. Dodajemy po 2 łyżki natki pietruszki, sera i boczku. Mieszmamy do połączenia.
3. Dodajemy piwo i masło. Mieszmamy do połączenia. Łyżeczką nakładamy masę do pojemnika multicookera. Na wierzchu układamy pozostałą pietruszkę, ser i boczek, a następnie posypujemy czarnym pieprzem.
4. Zamykamy i blokujemy pokrywę. Nastawiamy program Odgrzewanie, ustawiamy czas na 35 minut i naciskamy OK, aby rozpocząć proces gotowania.
5. Po zakończeniu gotowania zdejmujemy pokrywę i odstawiamy na 5 minut. Używając rękawic żaroodpornych, wyjmujemy pojemnik multicookera. Przenosimy chleb na stojak i pozostawiamy do ostygnięcia.
6. Rwiemy lub kroimy na kawałki, podajemy z masłem lub plasterkami wędliny i sera. Chleb piwny najlepiej spożywać w dniu, w którym został przygotowany.

Pâine cu parmezan, bacon și bere

Nu ai pâine proaspătă în casă ? Nicio problemă cu această rețetă ușoară pe care o poți face folosind ingrediente pe care sigur le ai deja. Servește-o cu un bol de supă, pentru un prânz copios.

Porții:	8
Țimp de preparare:	5 minut
Țimp de gătire:	35 minut
Țimp total:	40 minut

Produse:

3 căni de făină	60 g unt, topit și răcit
2 lingurițe praf de copt	1/4 linguriță de piper negru
1/2 linguriță de sare	Ulei vegetal
4 linguri de pătrunjel tocat	
4 linguri de parmezan dat pe	
răzătoare	
4 linguri de bacon tăiat fin,	
prăjit și răcit	
330 ml bere rece	

Mod de preparare:

1. Unge baza și laturile recipientului de gătit cu ulei. Taie două cercuri de 18 cm din hârtie de copt și așază-le în două straturi la bază.
2. Cerne făina, praful de copt și sarea într-un castron. Adaugă câte două linguri de pătrunjel, parmezan și bacon, amestecând totul.
3. Adaugă berea și untul. Amestecă pentru a omogeniza totul. Întinde amestecul în recipient. Presară deasupra restul de pătrunjel, parmezan și bacon și așeză cu piper negru.
4. Închide capacul. Selectează programul REHEAT, setează durata la 35 de minute și apasă pe START.
5. Când este gata, deschide capacul și lasă să se răcească pentru 5 minute. Folosind mănuși de bucătărie, scoate recipientul din interior. Așază pâinea pe un tocător și las-o să se răcească.
6. Rupe-o sau tai-o în bucăți, servește cu unt sau mezeluri și brânză. Pâinea cu bere se servește cel mai bine în ziua în care este făcută.

Пивной хлеб с пармезаном и беконом

В приготовлении вкусного хлеба есть место экспериментам. Вместо того, чтобы покупать хлеб в магазине, мы предлагаем вам приготовить легкий и быстрый рецепт домашнего хлеба на пиве, с сыром пармезан и беконом. Сочетание действительно довольно смелое, но уверяем, что очень вкусное и интересное.

Количество порций:	8
Время на подготовку:	5 минут
Время приготовления:	35 минут
Общее время:	40 минут

Ингредиенты:

3 стакана муки	вороте, охлажденного
2 ч.л. разрыхлителя	330 мл охлажденного пива
1/2 ч.л. ложки соли	60 г сливочного масла, тепле-
4 ст. л. нарезанной свежей	ного, охлажденного
петрушки	1/4 ч.л. черного перца
4 ст. л. мелко натертого сыра	Растительное масло
пармезан	Нарезанное мясное ассорти,
4 ст. л. мелко нарезанного	сыр и масло для подачи
бекон, обжаренного на ско-	

Способ приготовления:

1. Намажьте дно и стенки внутренней чаши мультиварки растительным маслом. Вырежьте из бумаги для выпечки два круга диаметром 18 см и поместите в основание плиты мультиварки двойным слоем.
2. Просейте муку, разрыхлитель и соль в миску. Добавьте по 2 столовые ложки петрушки, сыра и бекона. Перемешайте.
3. Добавьте пиво и масло. Перемешайте. Выложите смесь ложкой на дно чаши и равномерно распределите. Сверху выложите оставшуюся петрушку, сыр и бекон, затем посыпьте черным перцем.
4. Закройте крышку. Выберите программу Разогрев, установите время на 35 минут и нажмите ОК.
5. По окончании приготовления откройте крышку и дайте хлебу постоять 5 минут в форме. Используя термостойкие рукавицы, достаньте внутреннюю чашу. Переверните хлеб на решетку и дайте остыть.
6. Нарезьте хлеб и подавайте его с маслом или нарезанным мясным ассорти и сыром. Пивной хлеб лучше всего есть в день его приготовления.

Пивний хліб з пармезаном і беконом

Вдома немає свіжого хліба? Це легко вирішити з цим рецептом швидкого у приготуванні домашнього хліба з інгредієнтів, які напевно знайдуться на вашій кухні. Подайте до столу з тарілкою супу або холодним м'ясом, сиром і маслом для ситного обіду.

УВАГА! Рецепт містить алкоголь. Не для дітей, вагітних та людей з алергією.

Порцій:	8
Час підготовки:	5 хвилин
Час випікання:	35 хвилин
Загальний час:	40 хвилин

Інгредієнти:

3 склянки борошна	бекону
2 ч.л. розпушувачу	330 мл охолодженого пива
1/2 ч.л. солі	60 г охолодженого розтопле-
4 ст.л. нарізаної свіжої пе-	ного вершкового масла
трушки	1/4 ч.л. чорного перцю
4 ст.л. дрібно натертого сиру	соняшникова олія
пармезан	нарізане охолоджене м'ясо,
4 ст.л. дрібно нарізаного	сир і вершкове масло для
обсмаженого і охолодженого	подачі

Спосіб приготування:

1. Змастіть форму олією. Виріжте 2 кола діаметром близько 18 см з пергаменту і помістіть у форму на дно одну на одну.
2. У миску просійте борошно, розпушувач і сіль. Додайте по 2 столові ложки петрушки, сиру та бекону та ретельно вимішайте.
3. Додайте пиво і вершкове масло, добре вимішуючи. Лопаткою викладіть суміш на дно форми і розрівняйте. Зверху викладіть решту петрушки, сиру та бекону, а потім посипте чорним перцем.
4. Закрийте кришку. Виберіть програму Розігрів, встановіть час 35 хвилин і натисніть ОК.
5. Після закінчення приготування відкрийте кришку, залишивши хліб всередині ще на 5 хвилин. Потім за допомогою рукавичок для духовки дістаньте форму. Переверніть хліб на решітку і дайте йому охолонути.
6. Наріжте хліб і подавайте з маслом або нарізаними м'ясом та сиром. Пивний хліб смакує найкраще в день випікання.

Notes

Notes

Notes



- BG** Изтеглете нашето безплатно приложение NutriU за повече рецепти и кулинарно вдъхновение.
- CZ** Stáhněte si naši bezplatnou aplikaci NutriU a získejte další recepty a kulinářské inspirace.
- HU** Töltsd le az ingyenes NutriU alkalmazásunkat további receptekért és kulináris inspirációkért.
- PL** Pobierz naszą darmową aplikację NutriU, aby uzyskać więcej przepisów i inspiracji kulinarnych.
- RO** Descărcați aplicația noastră gratuită NutriU pentru mai multe rețete și inspirație culinară.
- RU** Загрузите наше бесплатное приложение NutriU для получения дополнительных рецептов и кулинарного вдохновения.
- UA** Завантажте нашу безкоштовну програму NutriU, щоб отримати більше рецептів та натхнення для кулінарії.

