



Свинина с картофелем



Ингредиенты:

- Свинина (филе) — 300 г
- Картофель — 500 г
- Горчица — 20 г
- Вода — 1 л
- Соль
- Специи



Порядок приготовления

Мясо нарезать на стейки толщиной 2 см, натереть солью, специями и горчицей. Поставить в холодильник на 2 часа.

Картофель нарезать кубиками по 2 см. В чашу налить воду, установить подставку и контейнер для приготовления на пару, выложить в него свинину и картофель. Закрыть крышку и клапан.

Установить программу **ПАР/ВАРКА**, время приготовления **20 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Котлеты куриные с рисом

Ингредиенты:

- | | |
|---------------------------|-----------------|
| - Курица (филе) — 600 г | - Чеснок — 6 г |
| - Рис шлифованный — 300 г | - Вода — 370 мл |
| - Лук репчатый — 100 г | - Соль |
| - Масло сливочное — 10 г | - Специи |

Порядок приготовления

Рис промыть. Курицу, лук и чеснок пропустить через мясорубку, добавить соль, специи и вымесить до однородной массы. Из фарша сформировать котлеты. Чашу смазать сливочным маслом, выложить рис, залить водой, добавить соль и перемешать.

Установить подставку и контейнер для приготовления на пару, выложить в него котлеты. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **РИС/КРУПЫ**, время приготовления **25 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.



Харчо

Ингредиенты:

- Баранина (филе) – 500 г
- Картофель – 400 г
- Лук репчатый – 150 г
- Паста томатная – 80 г
- Рис шлифованный – 70 г
- Чеснок – 15 г
- Масло растительное – 40 мл
- Вода – 1,5 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Рис промыть. Мясо и картофель нарезать кубиками по 1–1,5 см, лук нарезать кубиками по 0,5 см, чеснок измельчить. В чашу налить растительное масло, крышку не закрывать.

Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **12 минут**. После звукового сигнала в чашу выложить лук и томатную пасту, перемешать. Готовить, периодически помешивая, до окончания программы. Нажать кнопку **«Отмена»**.

В чашу добавить все оставшиеся ингредиенты и перемешать. Закрывать крышку и клапан. Установить программу **СУП**, время приготовления **30 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Рассольник

Ингредиенты:

- | | |
|---------------------------|------------------------------|
| - Говядина (филе) — 250 г | - Чеснок — 10 г |
| - Картофель — 300 г | - Рассол огуречный — 100 мл |
| - Лук репчатый — 100 г | - Масло растительное — 40 мл |
| - Огурцы соленые — 100 г | - Вода — 1,7 л |
| - Морковь — 80 г | - Соль |
| - Паста томатная — 80 г | - Специи |
| - Крупа перловая — 70 г | |

Порядок приготовления

Мясо и картофель нарезать кубиками по 1,5 см, морковь, лук и огурцы — кубиками по 0,5–1 см. Перловую крупу промыть, чеснок измельчить. В чашу налить растительное масло, крышку не закрывать.

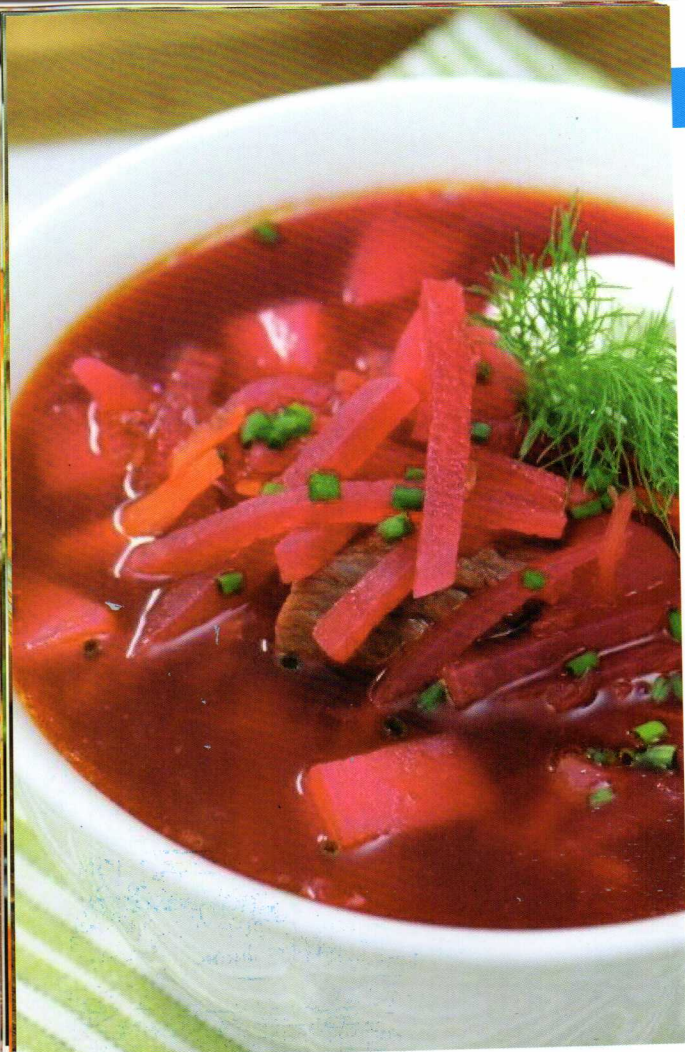
Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **15 минут**. После звукового сигнала в чашу выложить морковь, лук, огурцы, добавить томатную пасту и перемешать. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая.

За 5 минут до завершения приготовления добавить огуречный рассол и перемешать. Готовить до окончания программы, периодически помешивая. Нажать кнопку **«Отмена»**.

В чашу выложить все оставшиеся ингредиенты и перемешать. Закрывать крышку и клапан. Установить программу **СУП**, время приготовления **30 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.



Борщ



Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 250 г
- Картофель — 300 г
- Свекла — 150 г
- Капуста белокочанная — 150 г
- Лук репчатый — 80 г
- Морковь — 80 г
- Паста томатная — 80 г
- Чеснок — 10 г
- Масло растительное — 40 мл
- Вода — 1,5 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Мясо, лук, свеклу, морковь, капусту и картофель нарезать средней соломкой, чеснок измельчить. В чашу налить растительное масло, крышку не закрывать.

Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **12 минут**. После звукового сигнала в чашу выложить лук, морковь и томатную пасту, перемешать. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы. Нажать кнопку «Отмена».

В чашу добавить все оставшиеся ингредиенты и перемешать. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **СУП**, время приготовления **35 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 400 г
- Капуста белокочанная — 300 г
- Картофель — 150 г
- Морковь — 100 г
- Лук репчатый — 80 г
- Чеснок — 5 г
- Масло растительное — 40 мл
- Вода — 1,5 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Говядину нарезать кубиками по 2 см. Морковь натереть на крупной терке, капусту мелко нашинковать, картофель и лук нарезать средней соломкой, чеснок измельчить. В чашу налить растительное масло, крышку не закрывать.

Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **7 минут**. После звукового сигнала в чашу выложить морковь и лук, перемешать. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы. Нажать кнопку «Отмена».

В чашу выложить все оставшиеся ингредиенты и перемешать. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **СУП**, время приготовления **30 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.



Солянка

Ингредиенты:

- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| – Говядина (филе) — 300 г | – Лук репчатый — 70 г |
| – Курица копченая — 200 г | – Рассол огуречный — 100 мл |
| – Колбаски охотничьи — 130 г | – Масло растительное — 40 мл |
| – Картофель — 400 г | – Вода — 1,5 л |
| – Огурцы соленые — 130 г | – Соль |
| – Морковь — 100 г | – Специи |
| – Паста томатная — 100 г | |

Порядок приготовления

Мясо, колбаски, курицу, лук, соленые огурцы, морковь и картофель нарезать средней соломкой. В чашу налить растительное масло, крышку не закрывать.

Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **15 минут**. После звукового сигнала в чашу выложить лук, морковь, соленые огурцы, колбаски, курицу и томатную пасту, перемешать. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы. Нажать кнопку «Отмена».

В чашу добавить все оставшиеся ингредиенты и перемешать. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **СУП**, время приготовления **35 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Ингредиенты:

- Судак (филе) — 250 г
- Окунь (филе) — 250 г
- Картофель — 300 г
- Помидоры — 200 г
- Лук-порей — 100 г
- Перец болгарский — 100 г
- Вода — 2 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Рыбу, болгарский перец, картофель и помидоры нарезать кубиками по 1 см, лук нарезать средней соломкой. Все ингредиенты выложить в чашу, добавить соль и специи, перемешать. Закрыть крышку и клапан.

Установить программу **СУП**, время приготовления **20 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.



Суп грибной



Ингредиенты:

- Грибы замороженные – 300 г
- Картофель – 350 г
- Морковь – 100 г
- Лук репчатый – 80 г
- Вода – 1,5 л
- Соль
- Специи



Порядок приготовления

Грибы разморозить, промыть, откинуть на сито и дать стечь воде. Картофель, лук и морковь нарезать кубиками по 1 см. Все ингредиенты выложить в чашу, залить водой, добавить соль и специи, перемешать. Закрыть крышку и клапан.

Установить программу **СУП**, время приготовления **15 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.



Суп с фрикадельками

Ингредиенты:

- Фарш из свинины и говядины — 200 г
- Картофель — 400 г
- Лук репчатый — 100 г
- Морковь — 100 г
- Паста томатная — 50 г
- Чеснок — 5 г
- Масло растительное — 20 мл
- Вода — 1,5 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Из фарша сформировать фрикадельки диаметром 1,5–2 см. Лук, морковь и картофель нарезать кубиками по 1 см, чеснок измельчить. В чашу налить растительное масло, крышку не закрывать.

Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **10 минут**. После звукового сигнала в чашу выложить лук, морковь и томатную пасту, перемешать. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы. Нажать кнопку «Отмена».

В чашу добавить картофель, чеснок, соль, специи, залить водой и перемешать, выложить фрикадельки. Закрывать крышку и клапан.

Установить программу **СУП**, время приготовления **20 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

