



Суп с домашней лапшой

Ингредиенты:

- Курица (филе) — 200 г
- Картофель — 200 г
- Лапша домашняя — 100 г
- Лук репчатый — 100 г
- Вода — 1,5 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Курицу и картофель нарезать средней соломкой, лук — мелкой соломкой. Все ингредиенты выложить в чашу и перемешать. Закрыть крышку и клапан.

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

Суп гороховый с копченостями

Ингредиенты:

- Ребра свиные копченые — 300 г
- Колбаса копченая — 100 г
- Картофель — 500 г
- Горох шлифованный целый — 300 г
- Лук репчатый — 150 г
- Морковь — 100 г
- Масло растительное — 30 мл
- Вода — 1,5 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Горох замочить в горячей воде (85 °C) на 1 час, затем слить с него воду. Ребра отделить друг от друга. Морковь, лук, колбасу и картофель нарезать кубиками по 1 см. В чашу налить растительное масло, крышку не закрывать.

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

В чашу выложить остальные 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.





Крем-суп овощной



Ингредиенты:

- | | |
|---------------------------|--------------|
| – Брокколи — 200 г | – Вода — 1 л |
| – Цветная капуста — 200 г | – Соль |
| – Картофель — 160 г | – Специи |
| – Морковь — 60 г | |



Порядок приготовления

Картофель и морковь нарезать кубиками по 1,5 см. В чашу положить все ингредиенты, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрыть крышку и клапан.

Установить программу **СУП**, время приготовления **15 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовый суп перелить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

Крем-суп с семгой

Ингредиенты:

- Семга (филе) — 300 г
- Картофель — 200 г
- Кабачок — 60 г
- Лук репчатый — 60 г
- Морковь — 60 г
- Сливки 10% — 100 мл
- Вода — 800 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Рыбу и овощи нарезать кубиками по 1,5 см. Все ингредиенты (кроме сливок) выложить в чашу и перемешать. Закрывать крышку и клапан.

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

Готовый суп перелить в отдельную емкость, добавить соль, специи, сливки и взбить блендером до однородной массы.



Паштет из куриной печени

Ингредиенты:

- Печень куриная — 380 г
- Лук репчатый — 100 г
- Масло сливочное — 30 г
- Сливки 10 % — 40 мл
- Масло растительное — 20 мл
- Мускатный орех (тертый)
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Лук нарезать крупными кольцами. Печень нарезать кубиками по 1 см. В чашу налить растительное масло, крышку не закрывать.

Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **17 минут**. После звукового сигнала выложить лук и печень. Готовить при открытой крышке до окончания программы, периодически помешивая.

Готовую печень остудить, выложить в отдельную емкость, добавить сливочное масло, сливки, мускатный орех, соль, специи и взбить блендером до однородной массы.

Теплый салат с креветками

Ингредиенты:

- Креветки королевские — 100 г
- Помидоры черри — 80 г
- Авокадо — 80 г
- Цукини — 80 г
- Листья салата — 20 г
- Базилик красный свежий — 5 г
- Имбирь (корень) — 2 г
- Масло растительное — 30 мл
- Масло оливковое — 10 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Креветки промыть, очистить от панциря, оставив хвостик. Цукини очистить от кожицы и нарезать кубиками 1 см. Авокадо очистить от кожуры, вынуть косточку, нарезать кубиками по 1 см, имбирь очистить, натереть на мелкой терке. Помидоры разрезать пополам, базилик измельчить, листья салата нарвать руками.

В отдельной емкости смешать авокадо, помидоры, листья салата, добавить тертый корень имбиря, базилик, соль, полить оливковым маслом и перемешать. В чашу налить растительное масло, крышку не закрывать.

Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **12 минут**. После звукового сигнала в чашу выложить в один слой креветки и цукини. Готовить при открытой крышке до окончания программы, периодически переворачивая цукини и креветки.

На салатную смесь выложить цукини и креветки. При подаче цукини и креветки должны быть теплыми.





Закуска с креветками и чесноком

Ингредиенты:

- Креветки тигровые — 600 г
- Чеснок — 5 г
- Петрушка — 5 г
- Масло растительное — 35 мл
- Сок лимонный — 5 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Креветки промыть, очистить от панциря, оставив хвостик. Чеснок и петрушку измельчить. В отдельную емкость выложить креветки, добавить лимонный сок, чеснок, петрушку, соль, специи и перемешать. Поставить мариноваться в холодильник на 4 часа. В чашу налить растительное масло, крышку не закрывать.

Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **12 минут**. После звукового сигнала в чашу выложить креветки и перемешать. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы.

Заливное из семги

Ингредиенты:

- Семга (суповой набор) – 900 г
- Лук репчатый – 100 г
- Морковь – 100 г
- Желатин – 10 г
- Вода – 2 л
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Желатин замочить в холодной воде на 5 минут, затем отжать. Лук и морковь нарезать кубиками 1 см. В чашу выложить все ингредиенты (кроме желатина), залить водой, добавить соль и специи. Закрыть крышку и клапан.

Установить программу **ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**, время приготовления **35 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Затем извлечь рыбу и овощи из бульона, бульон процедить, рыбу остудить, отделить мясо от костей и выложить в форму вместе с морковью. В горячем бульоне развести желатин и залить им рыбу и морковь. Поставить в холодильник до застывания.



Халва подсолнечная



Ингредиенты:

- Семечки подсолнечные очищенные — 400 г
- Сахар — 100 г
- Мука пшеничная — 150 г
- Масло сливочное — 100 г
- Вода — 100 мл



Порядок приготовления

Крышку не закрывать. Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **12 минут**. После звукового сигнала в чашу выложить семечки. Готовить при открытой крышке, периодически перемешивая, до окончания программы. Нажать кнопку «Отмена».

Семечки пересыпать в отдельную емкость и измельчить блендером до однородной массы. Крышку не закрывать. Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **10 минут**. После звукового сигнала в чашу выложить муку. Готовить, периодически помешивая муку, до окончания программы. Нажать кнопку «Отмена».

Затем смешать муку и измельченные семечки в отдельной емкости до однородной массы. В чашу налить воду, добавить сахар и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **МОЛОЧНАЯ КАША**, время приготовления **10 минут**.

За 5 минут до завершения приготовления открыть крышку, добавить сливочное масло и тщательно перемешать венчиком, закрыть крышку. Готовить до окончания программы. Затем добавить сироп в массу из семечек и муки, тщательно перемешать. Массу разложить в формы и поставить в холодильник на 2 часа.

Панна котта шоколадная

Ингредиенты:

- Сливки 33 % — 400 мл
- Молоко 2,5 % — 120 мл
- Шоколад темный (горький) — 100 г
- Сахар — 50 г
- Желатин листовой — 12 г
- Ванилин — 1 г

Порядок приготовления

Шоколад натереть на мелкой терке. В чашу налить молоко и сливки, добавить тертый шоколад, сахар, ванилин и перемешать. Закрывать крышку.

Установить программу **МОЛОЧНАЯ КАША**, время приготовления **5 минут**. Готовить, периодически открывая крышку и помешивая венчиком, до окончания программы.

Желатин замочить в холодной воде на 1 минуту и отжать. Затем открыть крышку, перемешать содержимое венчиком, добавить желатин и снова перемешать до полного растворения желатина.

Готовую массу разлить по формочкам и убрать в холодильник до застывания на 3–4 часа.





Варенье из лесных ягод

Ингредиенты:

- Лесные ягоды — 800 г
- Сахар — 800 г
- Вода — 250 мл

Порядок приготовления

В чашу выложить ягоды, добавить сахар, залить водой и перемешать. Закрывать крышку и клапан.

Установить программу **ПАР/ВАРКА**, время приготовления **30 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Картофель фри

Ингредиенты:

- Картофель фри (полуфабрикат) — 200 г
- Масло растительное — 300 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

В чашу налить растительное масло, крышку не закрывать. Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **15 минут**.

После звукового сигнала выложить картофель в чашу. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы. Перед подачей посыпать специями и солью.



Куриные наггетсы

Ингредиенты:

- Курица (филе) — 340 г
- Яйцо — 150 г/3 шт.
- Масло растительное — 300 мл
- Сухари панировочные
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Куриное филе нарезать кубиками по 2,5–3 см. Яйца взбить венчиком или миксером до однородной массы. Филе посолить и приправить специями, обмакнуть в яйцо и обвалять в панировочных сухарях. В чашу налить растительное масло, крышку не закрывать.

Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **15 минут**. После звукового сигнала выложить наггетсы в чашу. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы.



Ингредиенты:

- Мука пшеничная — 150 г
- Дрожжи сухие — 5 г
- Сахар — 5 г
- Соль — 2 г
- Масло растительное — 20 мл
- Вода — 90 мл

Порядок приготовления

В теплой воде растворить дрожжи, сахар и соль, добавить муку, растительное масло и вымесить тесто. Чашу смазать растительным маслом (10 мл), выложить тесто. Закрыть крышку.

Установить программу **ЙОГУРТ/ТЕСТО**, время приготовления **30 минут**. Готовить до окончания программы. Нажать кнопку «Отмена». Тесто выложить из чаши на стол и аккуратно размять руками в круг, равный диаметру чаши, вилкой сделать бороздки. Чашу смазать маслом, крышку не закрывать.

Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **18 минут**. После звукового сигнала в чашу выложить лаваш. За 9 минут до завершения приготовления лаваш перевернуть. Готовить при открытой крышке до окончания программы.

