

Курица жареная

Ингредиенты:

- Курица (голень, бедро) — 400 г
- Лимон — 20 г
- Чеснок — 15 г
- Масло растительное — 40 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Из лимона выдавить сок, чеснок натереть на мелкой терке. Курицу натереть смесью из лимонного сока, чеснока и специй и поставить в холодильник на 2 часа. В чашу налить растительное масло, крышку не закрывать.

Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **20 минут**. После звукового сигнала в чашу выложить курицу и закрыть крышку. Готовить, периодически открывая крышку и переворачивая курицу, до окончания программы.

Драники

Ингредиенты:

- Картофель — 270 г
- Яйцо — 50 г/1 шт.
- Мука — 10 г
- Масло растительное — 50 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Картофель натереть на крупной терке, смешать с яйцом, солью, специями и мукой. Из картофельной массы сформировать драники. В чашу налить растительное масло, крышку не закрывать.

Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **16 минут**. После звукового сигнала в чашу выложить драники. За 7 минут до завершения приготовления драники перевернуть. Готовить до окончания программы.





Котлеты куриные с сыром

Ингредиенты:

- Курица (филе) — 500 г
- Сыр твердый — 120 г
- Масло сливочное — 50 г
- Сухари панировочные — 30 г
- Петрушка свежая — 10 г
- Укроп свежий — 10 г
- Масло растительное — 70 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Сыр натереть на крупной терке, зелень измельчить. Сыр смешать с зеленью, сливочным маслом и солью. Из сырной массы сформировать пять шариков равного диаметра и поместить в морозилку на 5 минут.

Куриное филе пропустить через мясорубку, добавить соль, специи и перемешать до однородной массы. Из фарша сформировать пять лепешек, выложить на каждую сырный шарик, сформировать котлеты и обвалять их в панировочных сухарях. В чашу налить масло, крышку не закрывать.

Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **18 минут**. После звукового сигнала в чашу выложить котлеты и закрыть крышку. За 9 минут до завершения приготовления открыть крышку и перевернуть котлеты. Закрыть крышку. Готовить до окончания программы.

Ингредиенты:

- Фарш из свинины и говядины — 210 г
- Лук репчатый — 80 г
- Яйцо вареное — 50 г / 1 шт.
- Масло сливочное — 20 г
- Сухари панировочные — 20 г
- Лук зеленый — 20 г
- Петрушка — 10 г
- Масло растительное — 50 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

В фарш добавить соль, специи и перемешать до однородной массы. Петрушку и зеленый лук измельчить, яйцо натереть на крупной терке, репчатый лук нарезать кубиками по 0,5 см. В чашу выложить сливочное масло, крышку не закрывать.

Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **5 минут**. После звукового сигнала в чашу выложить лук. Готовить при открытой крышке, периодически помешивая, до окончания программы. Нажать кнопку «Отмена».

Обжаренный лук выложить в отдельную емкость, добавить тертое яйцо, зелень и перемешать. Из фарша сформировать четыре одинаковые овальные лепешки, в середину каждой выложить смесь из лука, зелени и яйца. Соединить края лепешек, сформировать зразы и обвалять в панировочных сухарях. В чашу налить растительное масло, крышку не закрывать.

Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **18 минут**. После звукового сигнала в чашу выложить зразы. Готовить, периодически переворачивая зразы, до окончания программы.



Свинина по-французски



Ингредиенты:

- | | |
|----------------------------|------------------------------|
| – Свинина (шея) — 430 г | – Масло растительное — 30 мл |
| – Помидоры — 170 г | – Соль |
| – Сыр твердый — 100 г | – Специи |
| – Шампиньоны свежие — 70 г | |



Порядок приготовления

Мясо нарезать на стейки толщиной 2 см и слегка отбить. Помидоры и грибы нарезать слайсами по 0,5 см, сыр натереть на крупной терке. В чашу налить растительное масло, крышку не закрывать.

Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **15 минут**. После звукового сигнала выложить мясо, посыпать его солью и специями, сверху выложить помидоры и грибы, посыпать сыром. Закрыть, но не фиксировать крышку. Готовить до окончания программы.



Отбивные из свинины

Ингредиенты:

- Свинина (шея) — 300 г
- Масло растительное — 40 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Мясо нарезать на стейки толщиной 2–2,5 см и отбить до толщины 0,5 см, натереть солью и специями. В чашу налить растительное масло, крышку не закрывать.

Установить программу **ЖАРКА/ФРИТЮР**, время приготовления **17 минут**. После звукового сигнала в чашу выложить мясо. За 9 минут до завершения приготовления свинину перевернуть. Готовить до окончания программы.



Рулька

Ингредиенты:

- Рулька свиная — 900 г
- Лук репчатый — 120 г
- Чеснок — 15 г
- Базилик — 5 г
- Масло растительное — 50 мл
- Вода — 400 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

В рульке сделать глубокие надрезы и нашпиговать зубчиками чеснока. Лук и базилик измельчить, смешать с солью и специями. Полученной смесью натереть рульку и оставить мариноваться в холодильнике на 9 часов.

Рульку выложить в чашу, добавить растительное масло и воду. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **ТОМЛЕНИЕ**, время приготовления **1 час**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Рагу со свининой

Ингредиенты:

- Свинина (филе) — 400 г
- Картофель — 500 г
- Перец болгарский — 200 г
- Помидоры — 200 г
- Морковь — 150 г
- Лук репчатый — 100 г
- Чеснок — 15 г
- Петрушка — 10 г
- Вода — 50 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Мясо и овощи нарезать кубиками по 2 см, петрушку и чеснок измельчить. Все ингредиенты (кроме петрушки) выложить в чашу, добавить соль, специи, влить воду и перемешать. Закрыть крышку и клапан.

Установить программу **ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**, время приготовления **30 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовое блюдо посыпать петрушкой.





Гуляш из говядины



Ингредиенты:

- Говядина — 700 г
- Лук репчатый — 200 г
- Паста томатная — 100 г
- Чеснок — 20 г
- Масло растительное — 70 мл
- Вода — 200 мл
- Соль
- Специи



Порядок приготовления

Мясо и лук нарезать кубиками по 1,5–2 см, чеснок измельчить. Все ингредиенты выложить в чашу, добавить томатную пасту, соль и специи, растительное масло, залить водой и тщательно перемешать. Закрывать крышку и клапан.

Установить программу **ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**, время приготовления **25 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Жаркое с паровым картофелем

Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 320 г
- Картофель — 300 г
- Морковь — 100 г
- Лук репчатый — 80 г
- Имбирь (корень) — 30 г
- Масло растительное — 20 мл
- Вода — 200 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Говядину нарезать кубиками по 1–1,5 см, лук и морковь — кубиками по 0,5–1 см, имбирь очистить и измельчить. Картофель разрезать вдоль на две равные части.

Говядину, лук, морковь и имбирь выложить в чашу, добавить воду, растительное масло, соль, специи и перемешать. Сверху установить подставку и контейнер для приготовления на пару, равномерно выложить в него картофель. Закрыть крышку и клапан.

Установить программу **ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**, время приготовления **25 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.





Бефстроганов

Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 500 г
- Сливки 33 % — 200 г
- Лук репчатый — 120 г
- Масло сливочное — 30 г
- Вода — 100 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Мясо нарезать широкими полосками толщиной 1,5–2 см, отбить до толщины 0,5–0,8 см и нарезать поперек волокон средней соломкой длиной 3–4 см. Лук нарезать средней соломкой. В чашу выложить все ингредиенты (кроме сливок) и перемешать. Закрыть крышку и клапан.

Установить программу **ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**, время приготовления **25 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Открыть крышку, залить сливки, перемешать и оставить на режиме «Автоподогрев» на 10 минут.

Голубцы в сметанном соусе

Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 400 г
- Сметана 15% — 300 г
- Капуста белокочанная (крупные листья) — 200 г
- Лук репчатый — 150 г
- Рис отварной — 100 г
- Яйцо — 50 г/1 шт.
- Масло сливочное — 30 г
- Мука — 20 г
- Чеснок — 15 г
- Вода — 300 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Капустные листья выдержать в кипятке (около 95 °С) 5 минут, крупные прожилки отбить. Говядину вместе с луком и чесноком пропустить через мясорубку, добавить соль, специи, рис и яйцо, все тщательно перемешать.

На каждый капустный лист выложить небольшую порцию фарша и плотно завернуть. В отдельной емкости смешать сметану, муку и воду до однородной массы.

Чашу смазать сливочным маслом, на дно выложить сформированные голубцы швом вниз и залить сметанным соусом. Закрыть крышку и клапан.

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



Овощное рагу

Ингредиенты:

- Картофель — 500 г
- Капуста белокочанная — 350 г
- Баклажаны — 300 г
- Помидоры — 150 г
- Морковь — 150 г
- Лук репчатый — 100 г
- Масло сливочное — 50 г
- Чеснок — 10 г
- Вода — 200 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Картофель, капусту, баклажаны и помидоры нарезать кубиками по 2 см, морковь и лук — кубиками по 1 см, чеснок измельчить. Все ингредиенты выложить в чашу, залить водой, добавить сливочное масло, чеснок, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку и клапан.

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



Ингредиенты:

- Говядина (филе) — 400 г
- Капуста белокочанная — 600 г
- Лук репчатый — 100 г
- Морковь — 100 г
- Паста томатная — 100 г
- Вода — 100 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Мясо, капусту и лук нарезать средней соломкой, морковь натереть на крупной терке. Мясо, лук и морковь выложить в чашу, добавить томатную пасту, соль, специи и перемешать. Сверху выложить капусту, посыпать солью и специями, залить водой. Закрывать крышку и клапан.

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





Перцы фаршированные

Ингредиенты:

- Фарш из свинины и говядины — 600 г
- Перец болгарский — 500 г (3 шт.)
- Рис отварной — 150 г
- Вода — 100 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Фарш смешать с рисом, добавить соль, специи и перемешать. Перцы очистить от сердцевины и семян, каждый наполнить фаршем, выложить в чашу, залить водой. Закрывать крышку и клапан.

Установить программу **ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**, уровень давления «Средний», время приготовления **20 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар.

Курица со сливками

Ингредиенты:

- Курица (филе) — 440 г
- Сливки 33 % — 200 мл
- Лук-порей — 60 г
- Вода — 80 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Курицу нарезать кубиками по 1,5–2 см, лук-порей нарезать мелкой соломкой. Все ингредиенты (кроме сливок) выложить в чашу и перемешать. Закрыть крышку и клапан.

Установить программу **ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**, время приготовления **20 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Затем открыть крышку, добавить сливки и оставить на режиме «Автоподогрев» на 10 минут.

