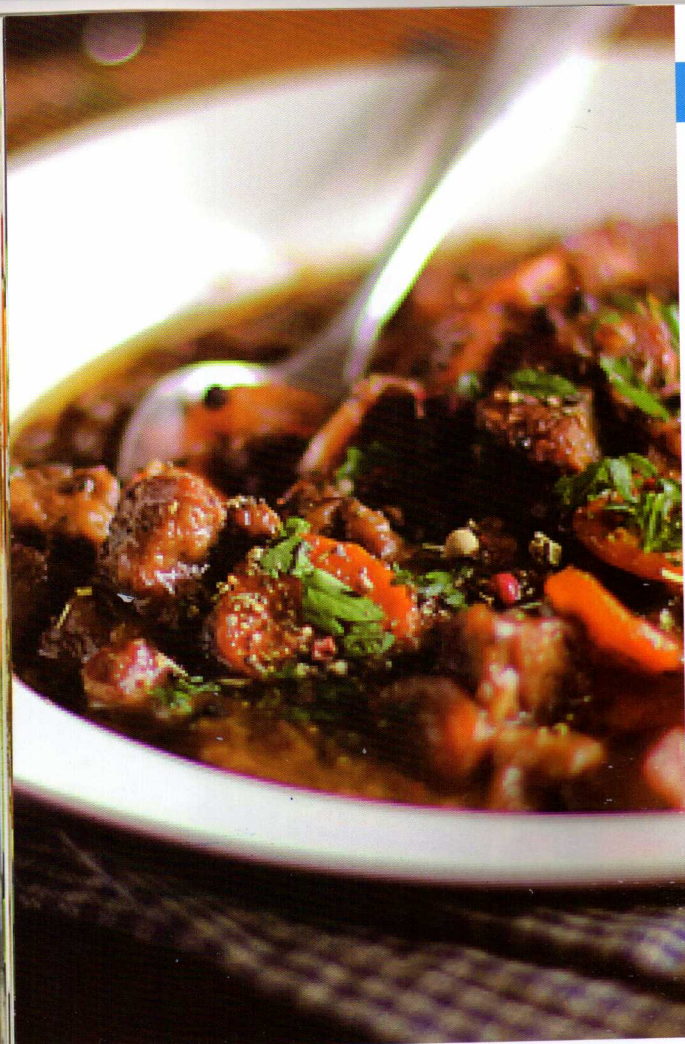




Чахохбили с фасолью

Ингредиенты:

- Курица (филе) — 300 г
- Фасоль стручковая свежая — 200 г
- Перец болгарский — 100 г
- Паста томатная — 100 г
- Лук репчатый — 100 г
- Масло растительное — 50 мл
- Вода — 200 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Перец и лук нарезать средней соломкой. Филе нарезать кубиками по 0,5–1 см. Все ингредиенты 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.

Желудки куриные

Ингредиенты:

- Желудки куриные — 250 г
- Помидоры — 140 г
- Лук репчатый — 100 г
- Морковь — 70 г
- Перец болгарский — 60 г
- Вода — 150 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Желудки и овощи нарезать средней соломкой. Все ингредиенты 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.



Гуляш по-средиземноморски

Ингредиенты:

- Минтай (филе) — 300 г
- Перец болгарский — 240 г
- Помидоры — 160 г
- Лук репчатый — 100 г
- Чеснок — 10 г
- Вода — 150 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Рыбу, перец и помидоры нарезать кубиками по 2 см, лук — кубиками по 1 см, чеснок измельчить. Все ингредиенты выложить в чашу, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Закрыть крышку и клапан.

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



Плов со свиной

Ингредиенты:

- Свиная (шея) — 300 г
- Рис шлифованный — 260 г
- Морковь — 100 г
- Лук репчатый — 100 г
- Чеснок — 10 г
- Масло растительное — 35 мл
- Вода — 330 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Рис промыть, мясо нарезать кубиками по 2–2,5 см. Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать крупной соломкой, чеснок промыть (можно не чистить).

Мясо, морковь, лук выложить в чашу, добавить растительное масло, соль, специи и перемешать. Сверху на мясо выложить рис и разровнять лопаткой, в рис заложить зубчики чеснока, залить водой. Закрывать крышку и клапан.

Установить программу **ПЛОВ**, время приготовления **30 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовое блюдо перемешать.





Плов с морепродуктами

Ингредиенты:

- Коктейль из морепродуктов (замороженный) — 300 г
- Рис шлифованный — 300 г
- Морковь — 120 г
- Лук репчатый — 100 г
- Вода — 360 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Морепродукты разморозить, промыть и слить воду. Лук и морковь нарезать мелкой соломкой, выложить в чашу, добавить коктейль из морепродуктов, соль, специи и перемешать. Сверху выложить рис и разровнять лопаткой, залить водой. Закрывать крышку и клапан.

Установить программу **ПЛОВ**, время приготовления **25 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовое блюдо перемешать.

Плов с овощами

Ингредиенты:

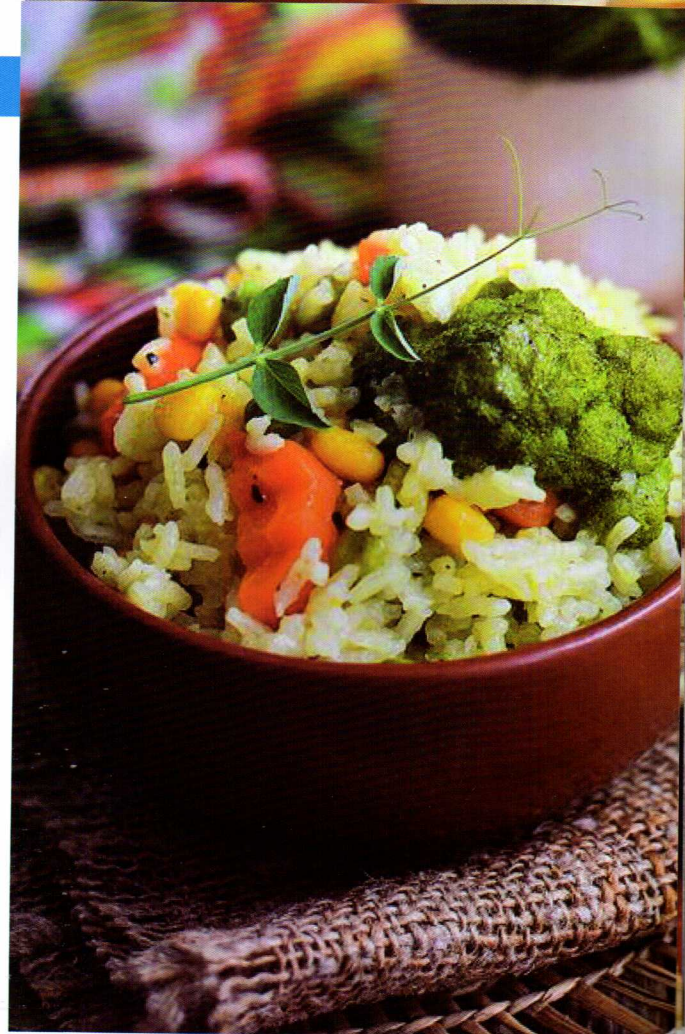
- Рис шлифованный — 260 г
- Кукуруза консервированная — 100 г
- Перец болгарский — 100 г
- Морковь — 70 г
- Лук репчатый — 70 г
- Масло растительное — 70 мл
- Вода — 330 мл
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Рис промыть. Морковь, лук и перец нарезать кубиками по 0,5 см. С кукурузы слить жидкость.

Все овощи выложить в чашу, добавить растительное масло, соль, специи и перемешать. Сверху на овощи выложить рис и разровнять лопаткой, залить водой. Закрывать крышку и клапан.

Установить программу **ПЛОВ**, уровень давления «Средний», время приготовления **25 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовое блюдо перемешать.



Омлет

Ингредиенты:

- Яйцо — 500 г /10 шт.
- Молоко 2,5% — 500 мл
- Масло сливочное — 10 г
- Соль
- Специи

Порядок приготовления

Яйца с молоком взбить венчиком до однородной массы, добавить соль, специи и перемешать. Чашу смазать сливочным маслом, влить молочно-яичную смесь. Закрыть крышку.

Установить программу **ВЫПЕЧКА**, время приготовления **20 минут**. Готовить до окончания программы.



Каша кукурузная

Ингредиенты:

- Крупа кукурузная — 100 г
- Молоко — 750 мл
- Масло сливочное — 20 г
- Соль
- Сахар

Порядок приготовления

Крупу промыть, выложить в чашу, залить молоком, добавить сливочное масло, соль, сахар и тщательно перемешать. Закрывать крышку и клапан.

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



Каша овсяная



Ингредиенты:

- Хлопья овсяные (помол №1) — 100 г
- Молоко 2,5% — 500 мл
- Масло сливочное — 20 г
- Соль
- Сахар



Порядок приготовления

Овсяные хлопья выложить в чашу, залить молоком, добавить сливочное масло, соль и сахар, тщательно перемешать. Закрывать крышку и клапан.

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



Каша рисовая

Ингредиенты:

- Рис круглозерный шлифованный — 100 г
- Молоко 2,5% — 650 мл
- Масло сливочное — 20 г
- Соль
- Сахар

Порядок приготовления

Рис промыть, выложить в чашу, залить молоком, добавить сливочное масло, соль, сахар. Закрыть крышку и клапан.

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





Каша манная



Ингредиенты:

- Крупа манная — 30 г
- Молоко 2,5% — 480 мл
- Масло сливочное — 20 г
- Соль
- Сахар



Порядок приготовления

Крупу выложить в чашу, залить молоком, добавить сливочное масло, соль, сахар и тщательно перемешать. Закрыть крышку и клапан.

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

Каша гречневая

Ингредиенты:

- Крупа гречневая (ядрица) – 150 г
- Молоко 2,5 % – 750 мл
- Масло сливочное – 20 г
- Соль
- Сахар

Порядок приготовления

Крупу промыть, выложить в чашу, залить молоком, добавить сливочное масло, соль, сахар и тщательно перемешать. Закрыть крышку и клапан.

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



Каша пшенная



Ингредиенты:

- Крупа пшенная — 100 г
- Молоко 2,5% — 750 мл
- Масло сливочное — 20 г
- Соль
- Сахар



Порядок приготовления

Крупу промыть, выложить в чашу, залить молоком, добавить сливочное масло, соль, сахар и тщательно перемешать. Закрыть крышку и клапан.

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



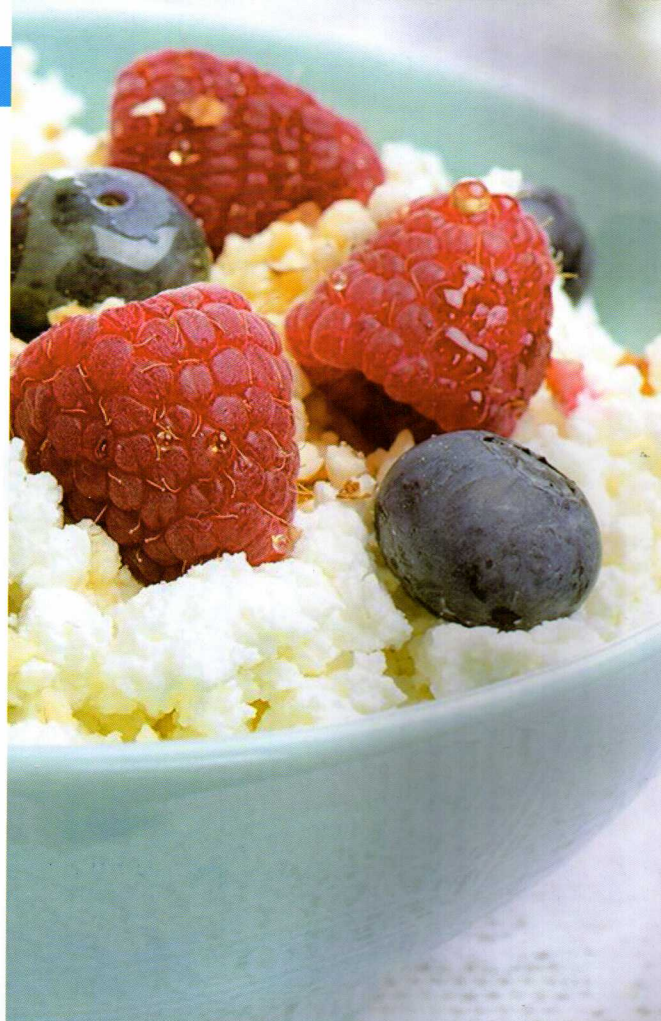
Ингредиенты:

– Кефир – 1,2 л

Порядок приготовления

В чашу налить кефир. Закрыть крышку и клапан. Установить программу **МОЛОЧНАЯ КАША**, время приготовления **25 минут**.

После начала обратного отсчета установить температуру 90 °С. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Готовый творог откинуть на дуршлаг и слить жидкость.



Сыр плавный



Ингредиенты:

- Творог 9% — 500 г
- Яйцо — 100 г / 2 шт.
- Масло сливочное — 100 г
- Сода — 5 г
- Соль
- Специи



Порядок приготовления

Творог пропустить через мясорубку. В отдельной емкости смешать творог, сливочное масло, яйцо, соль, специи и соду, перемешать до однородной массы. Полученную массу выложить в чашу.

Установить программу **МОЛОЧНАЯ КАША**, время приготовления **10 минут**. После начала обратного отсчета установить температуру 90 °С. Готовить при открытой крышке, постоянно помешивая, до окончания программы.

Готовую массу перелить в отдельную емкость и дать остыть.



Ингредиенты:

- Творог 9% — 1 кг
- Молоко 3,2% — 1 л
- Масло сливочное — 130 г
- Яйцо (желток) — 50 г / 2 шт.
- Сода — 10 г
- Соль — 10 г

Порядок приготовления

Творог пропустить через мясорубку, сливочное масло размягчить. В отдельной емкости смешать сливочное масло, желтки, соду и соль до однородной массы. В чашу налить молоко. Закрыть крышку и клапан.

Установить программу **МОЛОЧНАЯ КАША**, время приготовления **15 минут**. Готовить до окончания программы, после чего открыть клапан и выпустить пар. Затем открыть крышку и добавить в молоко творог, перемешать до однородной консистенции, закрыть крышку. Оставить на режиме «Автоподогрев» на 10 минут. Нажать кнопку «Отмена».

Чистую марлю смочить в холодной воде, сложить в два слоя и застелить ею дуршлаг. Горячую творожную массу перелить в дуршлаг, дать сыворотке стечь. Крепко завязать марлю и повесить над раковиной. Когда лишняя жидкость полностью стечет, переложить творог в отдельную емкость, смешать с взбитым маслом и желтками до однородной массы. Полученную массу выложить в чашу.

Установить программу **МОЛОЧНАЯ КАША**, время приготовления **10 минут**. После начала обратного отсчета установить температуру 100°C. Готовить при открытой крышке, непрерывно помешивая, до окончания программы.

Переложить горячую сырную массу в предварительно смазанную сливочным маслом форму, сверху придавить легким прессом и убрать в холодильник на 10–12 часов.

