

Recipes book
Kochbuch
Livre de cuisine
Libro de cocina
Libro di cucina
Reseptikirja
Retseptiraamat
Receptų knyga
Recepte grāmatu
Книга рецептов

EN

DE

FR

ES

IT

FI

EE

LV

LT

RU



FMC SERIES
MULTICOOKER



SOUP WITH MEATBALLS OF MINCED CHICKEN



INGREDIENTS:

- Water - 3 l
- Minced chicken - 400-500 g
- Rice - 100-120 g
- Onion - 1 pcs.
- Carrot - 1 pcs.
- Potatoes - 400 g
- Salt - according to taste
- Dill - according to taste

Sort out rice, wash it with clean water. Chop peeled and washed vegetables: onion, carrot. Cut peeled potatoes into slices. Add rice, onions, carrots and potatoes into the pot of multifunctional cooker. Fill with water, add salt, and select "Soup" mode. Set time: 1 hour. With wet hands form balls from minced chicken. After 15 minutes, open the cover and put the meatballs into the water. After the end of the program, add favorite spices and herbs.

CREAM-SOUP WITH BROCCOLI

INGREDIENTS:

- Water - 3 l
- Broccoli - 300 g
- Onion - 1 pcs.
- Carrot - 1 pcs.
- Garlic - 2 cloves
- Cream - 150 g
- Croutons - 50 g
- Salt – according to taste

Prepare all the ingredients. During the season use fresh broccoli and in the winter - you can use frozen vegetables.

Cut into large pieces and place onion, carrot and broccoli in a pot of multifunctional cooker, and fill with water. Enable mode "Soup" for 1 hour.

After 30 minutes, add cream, chopped garlic and salt, according to taste in the pot of multifunctional cooker. Cook until the end of the program.

Grind prepared soup using a blender. Pour into the plates, you can add toast on the top.



POTATO STEW WITH PORK



INGREDIENTS:

- Pork - 500 g
- Onion - 1 pcs.
- Carrot - 1 pcs.
- Potatoes - 6 pcs.
- Olive oil - 1 tbsp.
- Salt and pepper - according to taste
- Water - 100 ml
- Tomato - 1 psc.

Wash and clean onion and carrot. Grate carrot with a small grater and cut and chop the onion. Pour oil into a pot of multifunctional cooker, spread the vegetables, cook, stirring in the "Frying" mode for 5 minutes. Slice the pork into cubes. Wash and finely chop tomato. Also peel and cut into small cubes potatoes. Put meat and vegetables in Multicooker's bowl, pour in the water. Put spices according to taste, cook in the "Stewing" mode for 1 hour.

EN

FUNCTION FRYING, STEWING

DE

FR

ES

IT

FI

EE

LV

LT

RU

CHICKEN WITH CREAM

INGREDIENTS:

- Chicken breast - 500 g
- Cream 20% - 250 ml
- Grated cheese - 100 g
- Sunflower oil - 2 tbsp.
- Garlic - 2 cloves
- Onion - 1 pcs.
- Curry - according to taste
- Salt - according to taste
- Black pepper - according to taste

Wash in cold water and dry with a paper towel chicken breast, clean from the skin and cut into small pieces sideways. Clean from the husk, wash and finely chop onion. Pour oil into a pot of multifunctional cooker, put into it the breast and add some spices. Select "Frying" mode and set time for 20 minutes. After 10 minutes, add the chopped onion. Fry, stirring occasionally. Mix grated cheese with cream. Also add the chopped garlic. Pour the mixture into the pot of multifunctional cooker. Enable mode "Stewing" for 30 minutes.



POTATO STEW WITH PORK



INGREDIENTS:

- Pork - 500 g
- Onion - 1 pcs.
- Carrot - 1 pcs.
- Potatoes - 6 pcs.
- Olive oil - 1 tbsp.
- Salt and pepper - according to taste
- Water - 100 ml
- Tomato - 1 psc.

Wash and clean onion and carrot. Grate carrot with a small grater and cut and chop the onion. Pour oil into a pot of multifunctional cooker, spread the vegetables, cook, stirring in the "Frying" mode for 5 minutes. Slice the pork into cubes. Wash and finely chop tomato. Also peel and cut into small cubes potatoes. Put meat and vegetables in Multicooker's bowl, pour in the water. Put spices

FISH WITH SAUCE

INGREDIENTS:

- Fish medallions, such as salmon - 3 pcs.
- Orange - 1 pcs. (medium size)
- Mustard - 2 tbsp.
- Milk - 50 ml
- Butter - 20 g
- Garlic - 2 cloves
- Olive oil - 1 tbsp.
- White pepper powder – according to taste
- Black pepper - according to taste
- Rosemary - according to taste
- Fresh dill - 1 bunch
- Salt - according to taste

To begin, prepare the fish. Rinse and dry the pieces, rub on all sides with salt and set aside.

Next, prepare the marinade for fish. Squeeze orange juice in a bowl, add mustard, white and black pepper according to taste, chopped garlic, rosemary according to taste and chopped garlic cloves. Put your fish in the marinade; leave it there for 45 minutes.

Put butter in a pot of multifunctional cooker, put the steaks and pour the marinade. Enable mode “Stewing” and cook the fish for about 30 minutes.



CAKE WITH NUTS AND DRIED FRUITS



INGREDIENTS:

- Flour - 1 cup
- Sugar - 0.5 glass
- Eggs - 4 pcs.
- Vanilla - 1 pinch (or vanilla sugar)
- Baking powder - 1 teaspoon
- Nuts and dried fruits - 100-150 g
- Butter - 150 g

Grease a bowl of multifunctional cooker with oil. Add the residual oil to the dough. Mix the eggs and sugar. Whisk them with a blender or electric mixer until thick foam. Add the vanilla. Sift flour and baking powder. Gently sprinkle it into the mixture, mix well.

Slightly chop nuts and dried fruits with a knife or blender and add to the dough. All mix well.

Put the dough in a pot of multifunctional cooker and flatten the top. Set the baking for 60 minutes.

HACKBÄLLCHENSUPPE MIT HÄHNCHENFLEISCH

ZUTATEN:

- Wasser - 3 l
- Hähnchen- Hackfleisch - 400-500 g
- Reis - 100-120 g
- Zwiebel - 1
- Möhre - 1
- Kartoffeln - 400 g
- Salz
- Dill



Den Reis in einem Sieb unter fließendem Wasser waschen. Zwiebel und Möhre hacken. Geschälte Kartoffeln in Scheiben schneiden. Reis, Zwiebel, Möhre und Kartoffeln in eine Multifunktions- Küchenmaschine geben. Mit Wasser bedecken, Salz dazugeben und die Stufe "Suppe" wählen.

Zubereitung: 1 Stunde.

Mit nassen Händen aus Hackfleisch kleine Bällchen formen. Die Hackfleischbällchen nach ca. 15 Minuten hineingeben. Vor dem servieren würzen und mit Kräuter bestreuen.

BROKKOLICREMESUPPE



ZUTATEN:

- Wasser - 3 l
- Brokkoli- 300 g
- Zwiebel - 1
- Möhre - 1
- Knoblauchzehe - 2
- Sahne - 150 g
- Croutons - 50 g
- Salz

Alle Zutaten vorbereiten. Im Sommer die frische Brokkoli verwenden, im Winter kann Tiefkühlbrokkoli verwendet werden.

Zwiebel, Möhre und Brokkoli in große Stücke schneiden und in eine Multifunktions- Küchenmaschine geben. Mit Wasser bedecken.

Die Stufe "Suppe" wählen. Zubereitung: 1 Stunde. In ca. 30 Min. Sahne, gehackter Knoblauch und Salz hinzufügen. Bis Ende des Programms kochen. Zum pürieren den Blender benutzen, danach die Teller auffüllen.

EINTOPF MIT KARTOFFELN UND SCHWEINEFLEISCH

ZUTATEN:

- Schweinebraten - 500 g
- Zwiebel - 1
- Möhre - 1
- Kartoffeln - 6
- Olivenöl - 1 EL
- Salz und Pfeffer
- Wasser - 100 ml
- Tomate - 1



Zwiebel und Möhre waschen. Möhre in dünne Scheiben schneiden, Zwiebel in kleine Stücke hacken. Olivenöl in die Multifunktions-Küchenmaschine giessen und Gemüse dazugeben. Unter rühren zum Kochen bringen, danach für 5 Minuten Stufe "Braten" wählen.

Fleisch in Würfel schneiden. Tomaten waschen und in Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Fleisch und Gemüse in eine Multifunktions-Küchenmaschine geben und mit Wasser bedecken. Mit Salz abschmecken. Zubereitung 1 Stunde Auf Stufe "Eintopf".

SAHNE-HÄHNCHEN



ZUTATEN:

- Hähnchenbrust - 500 g
- Sahne 20% - 250 ml
- geriebener Käse - 100 g
- Sonnenblumenöl - 2 EL
- Knoblauchzehe - 2
- Zwiebel - 1
- Curry
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Hähnchenbrust mit kaltem Wasser säubern, und mit Küchenkrepp abtrocknen, danach in kleine Stücke schneiden.

Zwiebel schälen und in kleine Stücke schneiden. Öl in die Multifunktions-Küchenmaschine giessen, Fleisch und Kräuter hinzufügen. Zubereitung Stufe "Braten" 20 Minuten.

In ca. 20 Minuten die gehackte Zwiebel dazufügen. Während des Bratens gelegentlich umrühren. Geriebener Käse und Sahne verrühren, gehackte Knoblauchzehe dazugeben und die Mischung in die Multifunktions-Küchenmaschine geben. Zubereitung stufe "Eintopf" 30 Minuten.

RINDFLEISCH MIT SAUCE

ZUTATEN:

- Rindfleisch - 1 kg
- Möhren - 2
- Zwiebeln - 2
- Mehl - 1 EL
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Lorbeerblatt - 1
- Paprikapulver und andere Gewürze
- Öl- 2-3 EL
- Wasser – Fleisch ca. 3 cm bedecken



Fleisch säubern und in kleine Stücke schneiden. Öl in die Multifunktions-Küchenmaschine giessen, Fleisch dazugeben. Zubereitung Stufe "Braten" 30 Minuten. Zwiebel schälen und in Würfeln schneiden. In 20 Minuten die Zwiebeln dazugeben und bis Ende des Programms braten. Möhren in dünne Scheiben schneiden. Mehl mit Fleisch vermischen. Möhren, Salz und Pfeffer hinzufügen; Paprika, Lorbeerblatt und andere Gewürze dazugeben. Mit Wasser bedecken, ca. 3 cm über Fleisch. Zubereitung Stufe "Eintopf" 1,5 Stunden.

FISCH MIT SAUCE

**ZUTATEN:**

- Fish (Lachs) - 3
- Orange - 1
- Senf - 2 EL
- Milch - 50 ml
- Butter - 20 g
- Knoblauchzehe - 2
- Olivenöl - 1 EL
- weißer Pfeffer
- schwarzer Pfeffer
- Rosmarin
- Dill- 1 Bund
- Salz

Zuerst Fisch säubern und mit Küchenkrepp abtrocknen. Mit Salz von innen und aussen einreiben. Als nächstes die Marinade vorbereiten. Orange ausdrücken, Senf, weisser und schwarzer Pfeffer dazugeben, danach gehackter Knoblauch und Rosmarin unterrühren. Fisch in die Marinade legen und 45 Minuten ziehen lassen. Butter in die Multifunktions-Küchenmaschine geben, Fisch dazufügen und mit Marinade bedecken. Zubereitung Stufe "Eintopf" 30 Minuten.

NUSS-FRÜCHTE-KUCHEN

ZUTATEN:

- Mehl - 1 Tasse
- Zucker - 0.5 Glas
- Eier - 4
- Vanille - 1 Bries (oder Vanillezucker)
- Backpulver - 1 TL
- Nüssen und getrocknete Früchte - 100-150 g
- Butter - 150 g



Behälter der Multifunktions-Küchenmaschine mit Öl fetten. Das restliche Öl zum Teig geben. Eier und Zucker mischen, danach mixen bis ein fester Schaum entsteht. Vanille dazufügen. Mehl und Backpulver durch den Sieb hinzufügen, danach vorsichtig umrühren. Nüsse und getrocknete Früchte mit Messer oder im Blender etwas kleiner schneiden/ mahlen und zum Teig geben. Alles gut miteinander mischen. Den Teig in den Behälter der Multifunktions-Küchenmaschine legen und glatt streichen. Wählen Sie die "Backen" funktion für 60 Minuten

SOUPE AUX BOULETTES DE POULET



INGRÉDIENTS :

- Eau - 3 l
- Poulet haché - 400-500 g
- Riz - 100-120 g
- Oignon - 1.
- Carotte - 1.
- Pommes de terre - 400 g
- Sel - à votre convenance
- Aneth - à votre convenance

Triez le riz, lavez-le à l'eau potable Légumes hachés, pelés et lavés : oignon, carotte. Coupez les pommes de terre pelées en tranches.

Ajoutez du riz, des oignons, des carottes et des pommes de terre dans la casserole du cuiseur multifonction. Remplissez d'eau, ajoutez du sel et sélectionnez le mode « Soupe ». Régler l'heure : 1 heure. Avec les mains mouillées, formez de petites boulettes avec le poulet haché. Au bout de 15 minutes, ouvrez le couvercle de la casserole et mettez les boulettes dans l'eau potable À la fin du programme, ajoutez vos épices et herbes préférées.

SOUPE À LA CRÈME AVEC DU BROCOLI

INGRÉDIENTS :

- Eau - 3 l
- Brocoli - 300 g
- Oignon - 1.
- Carotte - 1.
- Ail - 2 gousses
- Crème - 150 g
- Croutons - 50 g
- Sel - à votre convenance



Préparez tous les ingrédients. Pendant la saison, utilisez du brocoli frais et en hiver, vous pouvez utiliser des légumes surgelés.

Coupez l'oignon, la carotte et le brocoli en gros morceaux et mettez-les dans une casserole du cuiseur multifonction, puis ajoutez de l'eau. Activez le mode « Soupe » pendant 1 heure.

Au bout de 30 minutes, ajoutez de la crème, de l'ail haché et du sel, à votre convenance dans la casserole du cuiseur multifonction. Laissez cuire jusqu'à la fin du programme.

Broyez la soupe préparée à l'aide d'un mixeur. Versez dans des plats,

RAGOÛT DE POMMES DE TERRE À LA VIANDE DE PORC

**INGRÉDIENTS :**

- 500 g de viande de porc
- Oignon - 1.
- Carotte - 1.
- 6 pommes
- Huile d'olive - 1 c. à soupe.
- Du sel et du poivre, à votre convenance
- 100 ml d'eau
- 1 tomate

Lavez et nettoyez l'oignon et la carotte. Râpez la carotte à l'aide d'une petite râpe. Coupez et hachez ensuite l'oignon. Versez de l'huile dans une casserole du cuiseur multifonction, ajoutez les légumes et cuisez-les tout en les remuant en mode « Frire » pendant 5 minutes.

Découpez la viande en dés. Lavez et hachez finement la tomate. Pelez les pommes et découpez-les également en dés. Introduisez les morceaux de viande et les légumes dans la casserole, ajoutez-y de l'eau. Assaisonnez à votre convenance, faites-les cuire en mode « Ragoût » pendant 1 heure.

POULET À LA CRÈME

INGRÉDIENTS :

- 500 g de poitrine de poulet
- 250 ml de crème (20 %)
- 100 g de fromage râpé
- 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- Ail - 2 gousses
- Oignon - 1.
- Du curry, à votre convenance
- Sel - à votre convenance
- Du poivre noir - à votre convenance



Lavez la poitrine du poulet dans de l'eau froide et séchez-la à l'aide d'un essuie-tout, nettoyez ensuite la peau et coupez en petits morceaux de façon latérale. Retirez l'enveloppe de l'oignon, lavez-le et ensuite hachez-le finement. Versez de l'huile dans une casserole du cuiseur multifonction, ajoutez-y la poitrine de poulet et quelques épices. Sélectionnez le mode « Frire » et laissez cuire pendant 20 minutes. Après 10 minutes, ajoutez l'oignon haché. Faites frire, en remuant de temps en temps. Mélangez le fromage râpé avec la crème. Ajoutez également l'ail haché. Versez le mélange dans la casserole du cuiseur multifonction. Activez le mode « Ragoût » pendant 30 minutes.

BŒUF EN SAUCE



INGRÉDIENTS :

- Bœuf - 1 kg
- Carottes - 2 carottes.
- Oignons - 2 oignons.
- Farine - 1 c. à soupe.
- Sel - à votre convenance
- Poivre noir - 2 pincées
- Séchez les feuilles de laurier - 1 feuille.
- Piment en poudre et autres épices - à votre convenance
- Huile végétale - 2-3 c. à soupe.
- Eau - pour recouvrir la viande de 3 cm.

Lavez la viande de bœuf et découpez-la en petits morceaux.

Versez ensuite de l'huile végétale dans une casserole du cuiseur multifonction, puis ajoutez-y les morceaux de viande et activez le mode « Frire » pendant 30 minutes.

Nettoyez les oignons et découpez-les en dés.

10 minutes avant la fin du programme, ajoutez les oignons à la viande et continuez la friture.

Découpez ensuite les carottes en fines rondelles.

Versez une cuillère de farine dans la viande et mélangez bien. Ajoutez les carottes, le sel, le poivre, le paprika, le laurier et les autres épices. Ajoutez ensuite de l'eau ;

elle doit recouvrir la viande à 3 cm.

Activez le programme « Ragoût » pendant 1 heure et 30 minutes.

POISSON EN SAUCE

INGRÉDIENTS :

- 3 morceaux de médaillons de poisson, à l'instar du saumon.
- Orange - 1 (taille moyenne)
- Moutarde - 2 c. à soupe.
- Lait - 50 ml
- Beurre - 20 g
- Ail - 2 gousses
- Huile d'olive - 1 c. à soupe.
- Poudre de poivre blanc – à votre convenance
- Du poivre noir - à votre convenance
- Romarin - à votre convenance
- Aneth frais - 1 bouquet
- Sel - à votre convenance

Pour commencer, préparez le poisson. Rincez et séchez les morceaux, badigeonnez-les de tous les côtés avec du sel et laissez reposer.

Ensuite, préparez la marinade pour le poisson. Pressez l'orange dans un bol, ajoutez au jus d'orange de la moutarde, du poivre blanc et noir à votre convenance, de l'ail haché, du romarin à votre convenance et des gousses d'ail hachées. Trempez votre poisson dans la marinade ; laissez reposer pendant 45 minutes.

Faites fondre du beurre dans une casserole du cuiseur multifonction, mettez-y les steaks et versez la marinade.

Activez le mode « Ragoût » et faites cuire le poisson pendant environ 30 minutes.



GÂTEAU AUX NOIX ET AUX FRUITS SECS



INGRÉDIENTS :

- Farine - 1 tasse
- Sucre - 1/2 verre
- Oignons - 4.
- Vanille - 1 pincée (ou sucre vanillé)
- Levure chimique - 1 cuillère à café
- Noix et fruits secs - 100-150 g
- Beurre - 150 g

Graissez un bol du cuiseur multifonction avec de l'huile. Ajoutez l'huile résiduelle à la pâte. Mélangez les œufs et le sucre. Battez-les à l'aide d'un mixeur ou d'une batteuse électrique jusqu'à l'obtention d'une mousse épaisse. Ajoutez-y de la vanille, Tamisez la farine et la levure chimique.

Saupoudrez-les délicatement dans le mélange puis mélangez correctement. Hachez légèrement les noix et les fruits secs à l'aide d'un couteau ou d'un mixeur et ajoutez-les à la pâte. Mélangez correctement l'ensemble.

Versez la pâte dans une casserole du cuiseur multifonction et aplatissez le dessus.

Sélectionnez la fonction «Pâtisserie» - cuire pour

EN

FUNCIÓN SOPA

DE

FR

ES

IT

FI

EE

LV

LT

RU

SOPA DE ALBÓNDIGAS CON POLLO PICADO

INGREDIENTES:

- Agua - 3 l
- Pollo picado - 400-500 g
- Arroz - 100-120 g
- Cebolla - 1 pieza
- Zanahoria - 1 pieza
- Patatas - 400 g
- Sal - según su gusto
- Eneldo - según su gusto

Prepara el arroz, lávalo con agua. Trocear las verduras peladas bien lavadas: cebolla, zanahoria. Cortar las papas peladas en rodajas. Añadir arroz, cebolla, zanahorias y las papas en la olla multifuncional. Llenar con agua, añade sal y selecciona el modo "Sopa". Fije el tiempo: 1 hora. Con las manos mojadas forme las albóndigas de pollo picado. Después de 15 minutos, abra la tapa y eche las albóndigas en el agua. Después de que acabe el programa, añade especias y hierbas favoritas.



CREMA CON BROCOLI



INGREDIENTES:

- Agua - 3 l
- Brócoli - 300 g
- Cebolla - 1 pieza
- Zanahoria - 1 pieza
- Ajo - dos dientes
- Crema - 150 g
- Picatostes - 50 g
- Sal - según su gusto

Prepara todos los ingredientes. Durante la temporada usa brócoli fresco y en invierno, puedes usar vegetales congelados. Cortar en trozos grandes y meter cebolla, zanahoria y brócoli en una olla de cocina multifuncional, luego rellena con agua. Habilitar el modo "Sopa" por una hora. Después de 30 minutos, añade la crema, ajo picado y sal, según su gusto en la olla multifuncional. Cocinar hasta el final del programa. Moler la sopa preparada usando una batidora. Echar a los platos,

ESTOFADO DE PAPAS CON CERDO

INGREDIENTES:

- Cerdo - 500 g
- Cebolla - 1 pieza
- Zanahoria - 1 pieza
- Patatas - 6 piezas
- Aceite de oliva - 1 cucharada.
- Sal y pimienta - según su gusto
- Agua - 100 ml
- Tomate - 1 pieza



Lavar y limpiar la cebolla y la zanahoria.

Rallar la zanahoria con un rallador pequeño y cortar y picar la cebolla. Echar aceite en una olla de cocina multifuncional, despliegue las verduras y cocina revolviéndolas en el modo "Freír" durante 5 minutos.

Cortar la carne de cerdo en cubitos. Lavar y picar finamente el tomate. También se debe pelar y cortar las papas en cubitos pequeños. Poner las carnes y verduras en olla de cocción lenta, vierta allí el agua. Poner especias según su gusto, cocine en el modo "Estofado" durante 1 hora.

DE POLLO CON CREMA

**INGREDIENTES:**

- Pechuga de pollo - 500 g
- Crema 20% - 250 ml
- Queso rallado - 100 g
- Aceite de girasol - 2 cucharadas.
- Ajo - dos dientes
- Cebolla - 1 pieza
- Curry - según su gusto
- Sal - según su gusto
- Pimienta negra - según su gusto

Lavar en agua fría y secar con una toallita de papel la pechuga de pollo, limpiar la piel y cortar en pequeñas piezas poniéndolas al lado. Limpiar de la cáscara, lavar y picar luego la cebolla.

Echar el aceite en una olla multifuncional, poner en la pechuga y añadir algunas especias.

Seleccione el modo "Freír" y fije el tiempo por 20 minutos. Después de 10 minutos, añada la cebolla picada. Freír, revolviendo ocasionalmente.

Mezclar el queso rallado con crema.

También añada el ajo picado.

Echa la mezcla en la olla multifuncional. Habilitar el modo "Estofado" durante 30 minutos.

FUNCIÓN FRITURA, ESTOFADO

DE CARNE DE TERNERA CON SALSA

INGREDIENTES:

- Carne de res - 1 kg
- Zanahorias - 2 piezas
- Cebollas - 2 piezas
- Harina - 1 cucharada.
- Sal - según su gusto
- Pimienta negra - 2 pizcas
- Hoja de laurel seca - 1 pieza
- Pimentón en polvo y otras especias - según su gusto
- Aceite vegetal - unas 2-3 cucharadas.
- Agua: hasta cubrir la carne unos 3 cm.

Lave la carne y córtela en trozos pequeños.

Échala en una olla multifuncional con aceite vegetal, coloca los trozos de carne y fije el modo "Freír" durante 30 minutos.

Limpiar y cortar en cubitos las cebollas.

10 minutos antes del final de la ejecución del programa, añada la cebolla a la carne y sigue friendo.

Cortar las zanahorias en unas rodajas finas.

Vierta una cucharada de harina en la carne y mezclarla bien. Añada las zanahorias, sal, pimienta; añada el pimentón, laurel y otras especias. Echar agua, hasta cubrir la carne con unos tres cm.

Habilite el programa "Estofado" para una hora y media.



PESCADO CON SALSA



INGREDIENTES:

- Medallones de pescado, como por ejemplo el salmón.
- 3 piezas.
- Naranja - 1 pieza (tamaño mediano)
- Mostaza - 2 cucharadas.
- Leche - 50 ml
- Mantequilla - 20 g
- Ajo - dos dientes
- Aceite de oliva - 1 cucharada.
- Pimienta blanca en polvo - según su gusto
- Pimienta negra - según su gusto
- Romero - según su gusto
- Eneldo fresco - 1 manojo
- Sal - según su gusto

Para comenzar, prepare el pescado. Enjuague y seca los trozos, frotarlos bien en todos los lados con sal y ponerlo al lado.

Luego, prepara el adobo para el pescado. Exprimir el jugo de naranja en un cuenco, echar la mostaza, pimienta blanca y pimienta negra según su gusto, ajo picado, romero según su gusto y dientes de ajo finamente picados. Pon el pescado en el adobo; déjalo ahí por unos 45 minutos.

Poner mantequilla en una olla multifuncional, poner los filetes y echar el adobo.

Habilite el modo "Estofado" y cocine el pescado durante unos 30 minutos.

EN

DE

FR

ES

IT

FI

EE

LV

LT

RU

FUNCIÓN HORNEADO

PASTEL CON NUECES
Y FRUTAS SECAS**INGREDIENTES:**

- Harina - 1 taza
- Azúcar - 0.5 vaso
- Huevos - 4 piezas
- Vainilla - 1 pizca (o azúcar de vainilla)
- Polvo de hornear - 1 cucharadita
- Nueces y frutos secos - 100-150 g
- Mantequilla - 150 g

Engrasar el cuenco de la olla multifuncional con aceite. Añadir el aceite residual a la masa. Mezcla los huevos y el azúcar. Batir con una batidora o con una batidora eléctrica hasta haya espuma gruesa.

Añadir la vainilla. Tamizar la harina y el polvo de hornear. Espolvorea suavemente allí la mezcla, mezclar bien.

Ligeramente picar las nueces y frutas secas con un cuchillo o batidora y añádalo a la masa. Todo se mezcla bien.

Poner la masa en una olla de cocina multifuncional y allanar la parte superior. Establecer función "Hornear" la cocción a 60 minutos.



ZUPPA CON POLPETTE DI POLLO FRITTO



INGREDIENTI:

- Acqua - 3 l
- Pollo tritato - 400-500 g
- Riso - 100-120 g
- Cipolla - 1 pz.
- Carota - 1 pz.
- Patate - 400 g
- Sale - a seconda dei gusti
- Aneto - a seconda dei gusti

Seleziona il riso, lavarlo con acqua pulita. Tritare le verdure sbucciate e lavate: cipolla, carota. Tagliare a fette le patate sbucciate.

Aggiungere riso, cipolle, carote e patate nella pentola del cuocitore multifunzione. Riempire con acqua, aggiungere sale e selezionare la modalità "Zuppa". Tempo impostato: 1 ora. Con le mani bagnate formare polpette di pollo pollo. Dopo 15 minuti, apri coprire e mettere le polpette nel tritato. Alla fine del programma, aggiungere le spezie e le erbe preferite.

EN

FUNZIONE ZUPPA

DE

FR

ES

IT

FI

EE

LV

LT

RU

VELLUTATA CON BROCCOLI

INGREDIENTI:

- Acqua - 3 l
- Broccoli - 300 g
- Cipolla - 1 pz.
- Carota - 1 pz.
- Aglio - 2 spicchi
- Panna - 150 g
- Crostini - 50 g
- Sale - a seconda dei gusti

Preparare tutti gli ingredienti. Durante la stagione usare broccoli freschi e in inverno - puoi usare verdure congelate. Tagliare a pezzi grandi e posizionare cipolla, carota e broccoli in una pentola del cuocitore multifunzionale e riempire con acqua. Abilitare la modalità "Zuppa" per 1 ora.

Dopo 30 minuti, aggiungere la panna, aglio e sale tritati, a seconda dei gusti nella pentola del cuocitore multifunzionale. Cuocere fino alla fine del programma.

Macinare la zuppa preparata usando un miscelatore. Versare nei piatti.



STUFATO DI PATATE CON MAIALE

**INGREDIENTI:**

- Maiale - 500 g
- Cipolla - 1 pz.
- Carota - 1 pz.
- Patate - 6 pezzi
- Olio d'oliva - 1 cucchiaio.
- Sale e pepe - a seconda dei gusti
- Acqua - 100 ml
- Pomodoro - 1 psc.

Lavare e pulire la cipolla e la carota. Grattugiare la carota con una piccola grattugia e tagliare e tritare la cipolla. Versare l'olio in una pentola del cuocitore multifunzionale, stendere le verdure, cuocere, mescolando in modalità "Fritti" per 5 minuti. Tagliare il maiale a cubetti. Lavare e tritare finemente il pomodoro. Sbucciare e tagliare a cubetti le patate. Mettere carne e verdure nella ciotola Multivarki, versare l'acqua. Mettere le spezie a seconda dei gusti, cucinare in modalità "Stufato" per 1 ora.

EN

DE

FR

ES

IT

FI

EE

LV

LT

RU

FUNZIONE FRITTI, STUFATO

POLLO CON PANNA

INGREDIENTI:

- Petto di pollo - 500 g
- Crema 20% - 250 ml
- Formaggio grattugiato - 100 g
- Olio di girasole - 2 cucchiaini.
- Aglio - 2 spicchi
- Cipolla - 1 pz.
- Curry - a seconda dei gusti
- Sale - a seconda dei gusti
- Pepe nero - a seconda dei gusti



Lavare in acqua fredda e asciugare con un tovagliolo di carta petto di pollo, pulire dalla pelle e tagliare in piccoli pezzi lateralmente. Pulire dalla buccia, lavare e tritare finemente la cipolla. Versare l'olio in una pentola del cuocitore multifunzionale, metterci dentro il petto e aggiungere alcune spezie. Selezionare la modalità "Fritti" e impostare il tempo per 20 minuti. Dopo 10 minuti, aggiungere la cipolla tritata. Friggere, mescolando ogni tanto. Mescolare il formaggio grattugiato con la panna. Aggiungere anche l'aglio tritato. Versare il composto nella pentola del cuocitore multifunzione. Abilitare la modalità "Stufato" per 30 minuti.

MANZO CON SALSA



INGREDIENTI:

- Manzo - 1 kg
- Carote - 2 pezzi.
- Cipolle - 2 pezzi.
- Farina - 1 cucchiaino.
- Sale - secondo il gusto
- Pepe nero - 2 pizzichi
- Foglia di alloro secca - 1 pz.
- Paprika in polvere e altre spezie - a seconda dei gusti
- Olio vegetale - 2-3 cucchiai.
- Acqua - per coprire la carne di 3 cm.

Lavare la carne e tagliarla a pezzetti. Versare in una pentola del cuocitore multifunzionale olio vegetale, stendere i pezzi di manzo e impostare la modalità "Fritti" per 30 minuti. Pulire e tagliare a cubetti le cipolle. 10 minuti prima della fine del programma, aggiungere la cipolla alla carne e continuare a friggere. Tagliare le carote a fettine sottili. Versare un cucchiaino di farina nella carne e mescolare bene. Aggiungere le carote, sale, pepe; aggiungere la paprika, l'alloro e altre spezie. Versare l'acqua dovrebbe coprire la carne fino a 3 cm. Abilitare il programma "Stufato" per 1.5 ora.

EN

FUNZIONE STUFATO

DE

FR

ES

IT

FI

EE

LV

LT

RU

PESCE CON SALSA

INGREDIENTI:

- Medaglioni di pesce, come il salmone - 3 pezzi
- Arancia - 1 pz. (di medie dimensioni)
- Senape - 2 cucchiaini.
- Latte - 50 ml
- Burro - 20 g
- Aglio - 2 spicchi
- Olio d'oliva - 1 cucchiaino.
- Pepe bianco in polvere - a seconda dei gusti
- Pepe nero - a seconda dei gusti
- Rosmarino - a seconda dei gusti
- Aneto fresco - 1 mazzo
- Sale - a seconda dei gusti

Per iniziare, preparare il pesce. Sciacquare e asciugare i pezzi, strofinare su tutti i lati con sale e mettere da parte. Quindi, preparare la marinatura per il pesce. Spremere il succo d'arancia in una ciotola, aggiungere la senape, il pepe bianco e nero a seconda dei gusti, aglio tritato, rosmarino a seconda del gusto e lo spicchi d'aglio tritato. Mettere il pesce nella marinatura; lasciarlo lì per 45 minuti. Mettere il burro in una pentola del cuocitore multifunzione, mettere le bistecche e versare la marinatura. Abilitare la modalità "Stufato" e cuocere il pesce per circa 30 minuti.



TORTA CON NOCI E FRUTTA SECCA



INGREDIENTI:

- Farina - 1 tazza
- Zucchero - 0,5 bicchiere
- Uova - 4 pezzi.
- Vaniglia - 1 pizzico (o zucchero vanigliato)
- Lievito in polvere - 1 cucchiaino
- Frutta a guscio e frutta secca - 100-150 g
- Burro - 150 g

Ungerne una ciotola del cuocitore multifunzionale con olio. Aggiungere l'olio residuo per l'impasto. Mescolare le uova e zucchero. Sbatterli con un frullatore o miscelatore elettrico fino ad ottenere una schiuma spessa. Aggiungere la vaniglia, la farina e il lievito in polvere. Cospargerlo delicatamente nella miscela, mescolare bene. Tritare leggermente le noci e la frutta secca con un coltello o un frullatore e aggiungere all'impasto. Mescolare bene. Mettere l'impasto in una pentola del cuocitore multifunzionale e appiattire la parte superiore. Impostare la „Infornare“ per 60 minuti.

LIHAPULLAKEITTO KANAJAUHELIIHASTA

AINEKSET:

- 3 litraa vettä
- 400–500 g kanajauhelihaa
- 100–120 g riisiä
- 1 sipuli
- 1 porkkana
- 400 g perunaa
- Suolaa
- Tilliä

Ota riisi, ja huuhtelee se vedellä. Hienonna puhdistetut ja pestyt sipuli ja porkkana. Pilko puhdistetut perunat kuutioiksi. Laita haudutuspataan riisi, sipuli, porkkana ja perunat. Kaada päälle vettä ja valitse keittotoiminto. Säädä ajastin yhteen tuntiin. Muotoile jauhelihasta pullia kostutetuin käsin. 15 minuutin kuluttua avaa kansi ja lisää lihapullat. Ohjelman päätyttyä lisää haluamasi mausteet ja yrtit.



KERMAINEN PARSAKAALIKEITTO

**AINEKSET:**

- 3 litraa vettä
- 300 g parsakaalia
- 1 keltasipuli
- 1 porkkana
- 2–3 valkosipulinkynttä
- 150 g kermaa
- 50 g paahtoleipää
- Suolaa

Valmistele kaikki tarvittavat ainekset. Sesongin aikana voit käyttää tuoretta parsakaalia, talviaikaan pakastevihanneksia. Leikkaa sipuli, porkkana ja parsakaali isoiksi paloiksi ja laita haudutuspataan. Lisää vesi. Valitse keittotoiminto ja säädä ajastin hälyttämään tunnin päästä. 30 minuutin kuluttua lisää kerma ja hienonnettu valkosipuli. Mausta maun mukaan. Anna keiton hautua ohjelman loppuun asti. Soseuta keitto sauva- tai tehosekoittimella. Kaada keitto lautasille ja koristele halutettasi paahtoleipäkuutioilla.

PERUNAMUHENNOS SIANLIHALLA

AINEKSET:

- 500 g sianlinaa
- 1 keltasipuli
- 1 porkkana
- 6 perunaa
- 1 rkl oliiviöljyä
- Suolaa, pippuria
- 100 ml vettä
- 1 tomaatti

Puhdista ja kuori sipuli ja porkkana. Raasta porkkana pienellä terällä ja silppua sipuli. Kaada haudutuspataan oljy, lisää vihannekset ja sekoita. Laita paahtotoiminto viideksi minuutiksi. Kuutioi sianliha. Pese tomaatti ja leikkaa pieniksi kuutioiksi. Pese perunat ja leikkaa ne pieniksi kuutioiksi. Lisää liha, vihannekset ja vesi pataan. Lisää mausteita maun mukaan ja ohjelmoi haudutustoiminto tunniksi.



SMETANAKANAA

**AINEKSET:**

- 500 g kananrintaa
- 250 ml kermaa (rasvaa 20%)
- 100 g raastettua kovaa juustoa
- 2 rkl auringonkukkaöljyä ложки
- 2–3 valkosipulinkynttä
- 1 sipuli
- Currya
- Suolaa
- Rouhittua mustapippuria

Huuhtelee kananrinta kylmällä vedellä, kuivaa talouspaperilla ja irrota nahka. Tee lihaan ristiviiltoja. Kuori sipuli ja leikkaa sopiviksi paloiksi.

Kaada öljy kattilaan, lisää kananrinta ja mausteet. Valitse paahtotoiminto ja säädä ajaksi 20 minuuttia. Lisää 10 minuutin kuluttua sipuli. Anna hautua ja sekoittele välillä.

Lisää kerma ja juusto. Lisää hienonnetut valkosipulinkyntet. Laita haudutustoiminto päälle 30 minuutiksi.

NAUDANLIHAA KASTIKKEELLA

AINEKSET:

- 1 kg naudanlihaa
- 2 porkkanaa
- 2 keltasipulia
- 1 rkl jauhoa
- Suolaa
- Ripaus rouhittua mustapippuria
- 1 laakerinlehti
- Paprikajauhetta ja muita mausteita
- 2–3 rkl öljyä
- Vettä niin, että liha peittyy 3 senttimerillä

Huuhtelee liha ja leikkaa se paloiksi. Laita pataan öljy ja lihapalat. Laita paahtotoiminto päälle ja säädä ajastin 30 minuuttiin. Kuori ja hienonna sipuli. 10 minuuttia ennen toiminnon päättymistä lisää liha ja sipuli. Leikkaa porkkanat ohuiksi viipaleiksi. Lisää ruokalusikallinen jauhoa ja sekoita hyvin. Lisää porkkana, suola, pippuri, parikajauhe, laakerinlehti ja muut mausteet. Lisää vesi siten, että vedenpinta on kolme senttimetriä lihan yläpuolella. Säädä haudutustoiminto päälle 1,5 tunniksi.



KALA KASTIKKEELLA



AINEKSET:

- 3 kpl esimerkiksi lohimedaljonkeja
- 1 keskikokoinen appelsiini
- 2 tl sinappia
- 50 ml maitoa
- 20 g voita
- 3 valkosipulinkynttä
- 1 rkl oliiviöljyä
- Jauhettua valkopippuria
- Mustapippuria
- Rosmariinia
- 1 puntti tilliä
- Suolaa

Valmistele ensin kala. Huuhtelee ja kuivaa medaljongit, lisää suolaa molemmille puolille ja siirrä sivuun. Valmista marinadi kalalle. Purista appelsiinin mehu. Lisää siihen sinappi, musta- ja valkopippuria maun mukaan, hienonnetut valkosipulinkyntset ja rosmariinia. Laita kalat marinadiin ja anna marinoitua 45 minuuttia. Laita haudutuspataan öljy ja sen päälle medaljongit. Valuta medaljonkien päälle marinadi. Säädä haudutustoiminto päälle ja anna medaljonkien hautua noin 30 minuuttia.

EN

TOIMINTO PAISTAA

DE

FR

ES

IT

FI

EE

LV

LT

RU

PÄHKINÄKAKKU KUIVAHEDELMILLÄ

AINEKSET:

- n. 1,5 dl jauhoja
- n. 0,5 dl sokeria
- 4 kananmunaa
- Ripaus vanilliinisokeria (tai vaniljasokeria)
- 1 tl nostatusainetta
- 100–150 g pähkinöitä ja kuivahedelmiä
- 150 g voita

Voitele pata voilla ja käytä loput voista taikinaan. Vatkaa sokeri ja kananmunat yhteen. Vatkaa seos tehosekoittimella tai yleiskoneella, kunnes tuloksena on paksua vaahtoa. Lisää vanilliinisokeri. Sekoita hyvin.

Hienonna pähkinöitä ja kuivahedelmiä hieman veitsellä tai tehosekoittimella ja lisää taikinaan.

Laita taikina pataan ja tasoita pinta. Säää (Paistaa) päälle ja ajastin 60 minuuttiin.



KANA-FRIKADELLISUPP



KOOSTISOSAD:

- Vesi – 3 l
- Kana-hakkliha – 400-500 g
- Riis – 100-120 g
- Sibul – 1 mugul
- Porgand – 1 tk
- Kartul – 400 g
- Sool – maitse järgi
- Till – maitse järgi

Puhastage riis prahist, seejärel peske, kuni vesi jääb puhtaks. Hakkige kooritud ja pestud sibul ning porgand peeneks. Kooritud kartul lõigake tükkideks.

Pange riis, sibul, porgand, kartul multikeetja kastrulisse. Valage vesi peale, lisage soola ja valige režiim „supp“. Seadke aeg 1 tund. Hakklihast vormige märgade kätega pallikesed.

Umbes 15 minuti pärast avage kaas ja pange frikadellid vette. Programmi lõppedes lisage lemmikmaitseaineid ja maitserohelist.

BROKOLI-PÜREESUPP

KOOSTISOSAD:

- Vesi – 3 l
- Brokoli – 300 g
- Harilik sibul – 1 mugul
- Porgand – 1 tk
- Küüslauk – 2 küünt
- Rõõsk koor – 150 g
- Rõstitud saiakuubikud – 50 g
- Sool – maitse järgi

Valmistage kõik vajalikud koostisosad ette. Hooajal võtke värske brokoli, talvel võib kasutada külmutatut.

Sibul, porgand ja brokoli lõigake jämedateks tükkideks, pange multikeetja kastrulisse ning valage vett peale. Lülitage 1 tunniks sisse režiim „supp“.

30 minuti pärast lisage multikeetjasse rõõsk koor, peeneks hakitud küüslauk, maitse järgi soola. Keetke programmi lõpuni. Valmis supp püreestage kannmiksriga. Valage portsjonitaldrikutesse, peale võite panna rõstitud saiakuubikuid.



KARTULIRAGUU SEALIHAGA



KOOSTISOSAD:

- Sealiha – 500 g
- Harilik sibul – 1 mugul
- Porgand – 1 tk
- Kartul – 6 tk
- Oliiviõli – üks supilusikatäis
- Sool ja pipar – maitse järgi
- Vesi – 100 ml
- Tomat – 1 tk

Sibul ja porgand peske puhtaks ja koorige. Porgand riivige peene riiviga peeneks, aga sibul hakkige peeneks. Multikeetja anumasse valage õli, pange sisse köögiviljad, valmistage 5 minutit režiimis „praadimine“, seejuures pidevalt segades.

Lõigake sealiha kuubikuteks. Peske tomat puhtaks ja lõigake väikesteks tükikesteks. Koorige kartulid ja lõigake väikesteks kuubikuteks. Pange multikeetja anumasse liha ja köögiviljad, valage vesi peale. Lisage maitseaineid maitse järgi, valmistage režiimis „hautamine“ 1 tund.

KANA HAPUKOOREGA

KOOSTISOSAD:

- Kanarinnak – 500 g
- 20% rõõsk koor – 250 ml
- Riivjuust – 100 g
- Päevalilleõli – 2 supilusikatäit
- Küüslauk – 2 küünt
- Sibul – 1 tk
- Karri – maitse järgi
- Sool – maitse järgi
- Jahvatatud must pipar – maitse järgi

Peske kanarinnak külma veega puhtaks, kuivatage paberkäterätikutega, eemaldage nahk ja lõigake väikesteks tükkideks risti lihakiuga. Koorige sibul, peske ära ja hakkige peeneks.

Kallake multikeetja kastrulisse õli, pange sinna kanarinnaku tükid, lisage maitseained. Valige režiim „praadimine“ ning seadke aeg 20 minutit. 10 minuti pärast lisage hakitud sibul. Praadige aeg-ajalt segades.

Segage riivjuust rõõsa koorega. Lisage peeneks hakitud küüslauk. Valage segu multikeetja kastrulisse. Lülitage 30 minutiks sisse režiim „hautamine“.



LOOMALIHA KASTMEGA

**KOOSTISOSAD:**

- Loomaliha – 1 kg
- Porgand – 2 tk
- Harilik sibul – 2 mugulat
- Jahu – 1 supilusikatäis
- Sool – maitse järgi
- Jahvatatud must pipar – 2 näpuotsatäit
- Kuiv loorberileht – 1 tk
- Jahvatatud paprika ja muud maitseained – maitse järgi
- Taimeõli – 2-3 supilusikatäit
- Vesi – et kataks liha 3 cm ulatuses

Peske liha puhtaks ja lõigake väikesteks tükkideks. Valage multikeetja kastrulisse taimeõli ja laduge sisse lihatükid ning valmistage programmiga „praadimine“ 30 minutit. Koorige sibul ja lõigake kuubikuteks. 10 minutit enne programmi lõppu lisage lihale sibul ja jätkake praadimist.

Porgand lõigake peenikesteks kangideks. Puistake lihale lusikatäis jahu, segage hoolikalt. Lisage porgand, sool, pipar, paprika, loorberileht ja teised maitseained. Valage juurde vesi nii, et see kataks liha 3 cm ulatuses. Lülitage sisse programm „hautamine“ 1,5 tunniks.

EN

DE

FR

ES

IT

FI

EE

LV

LT

RU

FUNKTSIOON HAUTAMINE

KALA KASTMEGA

KOOSTISOSAD:

- Kalamedaljonid, näiteks lõhe – 3 tk
- Apelsin – 1 tk (keskmise suurusega)
- Sinep – 2 teelusikatäit
- Piim – 50 ml
- Või – 20 g
- Küüslauk – 2 küünt
- Oliiviõli – 1 supilusikatäis
- Jahvatatud valge pipar – maitse järgi
- Must pipar – maitse järgi
- Rosmariin – maitse järgi
- Värske till – 1 kimp
- Sool – maitse järgi

Valmistage kala ette. Peske ja kuivatage tükid ära, hõõruge soolaga mõlemalt poolt. Seejärel tehke marinaad. Pressige kaussi ühe apelsini mahl, lisage sinep, maitse järgi valget ja musta pipart ning rosmariini, peeneks hakitud küüslauk. Pange kala marinaadi ja jätke 45 minutiks seisma.

Valage multikeetja kastrulisse vöid, asetage sinna kalamedaljonid ning valage peale marinaad. Lülitage 30 minutiks sisse režiim „hautamine“.



KEEKS PÄHKLITE JA KUIVATATUD PUUVILJADEGA



KOOSTISOSAD:

- Jahu – 1 klaas
- Suhkur – 0,5 klaasi
- Munad – 1 tk
- Vanilliin – 1 näpuotsatäis (või vanillisuhkur)
- Kergitusaine – 1 teelusikatäis
- Pähklid ja kuivatatud puuvili – 100 - 150 g
- Või – 150 g

Määrige multikeetja anum võiga. Või ülejäägid lisage tainasse. Segage munad suhkruga. Vahustage kannmiksri või tavalise miksriga kõvaks vahuks. Lisage vanilliin. Sõeluge jahu ja kergitusaine läbi. Puistake hoolikalt segusse, samal ajal hästi segades. Peenestage pähklid ja kuivatatud puuvili noaga või kannmiksril ning lisage need tainasse. Segage korralikult. Pange tainas multikeetja kastrulisse ja tehke taina pind ühtlaseks. Seadke programm „küpsedamine“ 60 minutiks.

EN

FUNKCIJA ZUPA

DE

FR

ES

IT

FI

EE

LV

LT

RU

ZUPA AR FRIKADELĒM NO VISTAS MALTĀS GAĻAS

SASTĀVDALĀS:

- Ūdens — 3 litri
- Vistas maltā gaļa - 400-500 grami
- Rīsi — 100-120 grami
- Sīpols — 1 gab.
- Burkāns — 1 gab.
- Kartupeļi — 400 grami
- Sāls — pēc garšas
- Dilles — pēc garšas



Mazgājiet rīsus līdz ūdens, kurā tie tiek mazgāti, ir tīrs. Sasmalciniet sagrieztus un nomazgātus dārzeņus: sīpols, burkāns. Sagriežiet nomizotos kartupeļus nelielos gabaliņos.

Multivārāmajā katlā ievietojiet rīsus, sīpolu, burkānu un kartupeļus. Pārlejiet ar ūdeni, pievienojiet sāli un izvēlieties režīmu "Zupa". Izvēlieties gatavošanas laiku 1 stunda. Ar slapjām rokām izveidojiet maltās gaļas bumbiņas. Pēc 15 minūtēm atveriet katla vāku un ievietojiet frikadeles ūdenī. Pēc programmas beigām pievienojiet jūsu iemīļotās garšvielas un zaļumus.

KRĒMZUPA AR BROKOĻIEM



SASTĀVDAĻAS:

- Ūdens — 3 litri
- Brokoļi — 300 grami
- Dārza sīpols — 1 gab.
- Burkāns — 1 gab.
- Ķiploks — 2 daiviņas
- Saldaiss krējums — 150 grami
- Sausiņi — 50 grami
- Sāls — pēc garšas

Sagatavojiet visas nepieciešamās sastāvdaļas. Sezonā izmantojiet svaigus brokoļus, bet ziemā varat izmantot saldētos dārzeņus.

Sagrieziet sīpolu, burkānu un brokoļus lielos gabalos, ievietojiet multivārāmajā katlā un aplejiet ar ūdeni. Ieslēdziet režīmu “Zupa” uz 1 stundu.

Pēc 30 minūtēm pievienojiet saldo krējumu, smalki sagrieztu ķiploku un pievienojiet sāli pēc garšas. Ļaujiet zupai pagatavoties līdz programmas beigām.

Sasmalciniet gatavo zupu blenderī. Ielejiet zupu šķīvjos, pēc vēlmes varat pievienot zupai sausīņus.

KARTUPEĻU SAUTĒJUMS AR CŪKGAĻU

SASTĀVDAĻAS:

- Cūkgaļa — 500 grammi
- Dārza sīpols — 1 gab.
- Burkāns — 1 gab.
- Kartupeļi — 6 gab.
- Olīveļļa — 1 ēdamkarote
- Sāls un pipari — pēc garšas
- Ūdens — 100 mililitri
- Tomāts — 1 gab.

Mazgājam un tīram sīpolu un burkānu. Rīvējam burkānu uz smalkās rīves, bet sīpolu sagriežam un sasmalcinām. Ielejam multivārāmajā katlā eļļu, ievietojam dārzeņus, tad 5 minūtes gatavojam un apmaisām režīmā “Cepšana taukvielā”. Sagriežam cūkgaļu gabaliņos. Mazgājam un smalki sagriežam tomātu. Kartupeļi ir jānotīra un jāsgriež nelielos kubiņos. Ieliekam gaļu un dārzeņus multivārāmā katla traukā, pielejām ūdeni. Pievienojam garšvielas un gatavojam režīmā “Sautēšana” 1 stundu.



VISTA AR KRĒJUMU

**SASTĀVDAĻAS:**

- Vistas krūtiņa — 500 grami
- Saldais krējums 20% — 250 mililitri
- Rīvēts cietais siers — 100 grami
- Saulespuķu eļļa — 2 ēdamkarotes
- Ķiploks — 2 daiviņas
- Sīpols — 1 gab.
- Karijs — pēc garšas
- Sāls — pēc garšas
- Melnie maltie pipari — pēc garšas

Mazgājiet vistas krūtiņu aukstā ūdenī, apslaukiet ar papīra dvieļiem, noņemiet ādiņu un sagrieziet mazos gabaliņos, griežot gar audiem. Notīriet, mazgājiet sīpolu un sagrieziet to sīkos gabaliņos. Ielejiet multivārāmajā katlā eļļu, ielieciet tajā vistas krūtiņu un pievienojiet garšvielas. Iestatiet režīmu "Cepšana taukvielā" uz 20 minūtēm. Pēc 10 minūtēm pievienojiet sagrieztu sīpolu. Cepšanas laikā periodiski maisiet. Sajauciet saldo krējumu un rīvēto sieru. Pievienojiet masai sasmalcināto ķiploku. Iegūto sajaukumu ielejiet multivārāmajā katlā. Iestatiet režīmu "Sautēšana" uz 30 minūtēm.

LIELLOPU GAĻA AR MĒRCI

SASTĀVDAĻAS:

- Liellopu gaļa — 1 kilograms
- Burkāns — 2 gab.
- Dārza sīpols — 2 gab.
- Milti — 1 ēdamkarote
- Sāls — pēc garšas
- Melnie maltie pipari — 2 šķipsniņas
- Sausa lauru lapa — 1 gab.
- Maltā paprika un citas garšvielas — pēc garšas
- Augu eļļa — 2-3 ēdamkarotes
- Ūdens — daudzums, kas nosedz gaļu par 3 cm.

Mazgājiet liellopu gaļu un sagrieziet to mazos gabaliņos. Ielejiet multivārāmajā katlā augu eļļu, ievietojiet tajā gaļas gabalus un cepiet tos programmā "Cepšana taukvielā" 30 minūtes.

Notīriet sīpolu un sagrieziet to kubiņos. 10 minūtes pirms programmas beigām pievienojiet sīpolus un turpiniet cepšanu.

Sagrieziet burkānu plānās garenās šķēlītēs. Pieberiet karoti miltu gaļai un labi sajauciet. Pievienojiet burkānus, sāli, piparus, papriku, lauru lapu un citas garšvielas. Pielejiet ūdeni, gaļai jābūt iegremdētai 3cm dziļumā. Ieslēdziet programmu "Sautēšana" uz 1,5 stundām.



ZIVS AR MĒRCI

**SASTĀVDAĻAS:**

- Zivs medaļjoni, piemēram, lasis — 3 gab.
- Apelsīns — 1 gab. (vidēja izmēra)
- Sinepes — 2 tējkarotes
- Piens — 50 mililitri
- Sviests — 20 grami
- Ķiploks — 2 daiviņas
- Olīveļļa — 1 ēdamkarote
- Maltie baltie pipari — 1 pēc garšas
- Melnais pipars — 1 pēc garšas
- Rozmarīns — 1 pēc garšas
- Svaigas dilles — 1 buntīte
- Sāls — pēc garšas

Sāciet ar zivs sagatavošanu. Nomazgājiet un izžāvējiet gabaliņus, ieberzējiet sāli un visām pusēm un atlieciet malā. Nākamais solis ir marinādes pagatavošana. Izspiediet apelsīna sulu bļodā, pievienojiet sinepes, melnos un baltos piparus pēc garšas, sasmalcināto ķiploku, rozmarīnu un ķiploka daiviņas pēc garšas. Ievietojiet zivi marinādē un atstājiet to uz 45 minūtēm. Ievietojiet multivārāmajā sviestu, ievietojiet steiku un pārlejiet to ar marinādi. Ieslēdziet režīmu "Sautēšana" un atstājiet zivi gatavoties uz 30 minūtēm.

KĒKSS AR RIEKSTIEM UN ŽĀVĒTIEM AUGĻIEM

SASTĀVDALAS:

- Milti — 1 glāze
- Cukurs — 1/2 glāze
- Olas — 4 gab.
- Vanilīns — 1 šķipsna (vai vaniļas cukurs)
- Irdinātājs — 1 tējkarote
- Rieksti un žāvētie augļi - 100-150 gramī
- Sviests — 150 gramī



Nosmērējiet multivārāmā katla trauku ar sviestu. Atlikušo sviestu pievienojiet mīklai. Sajauciet olas un cukuru. Izmantojiet mikseri vai blenderi, lai sajauktu līdz biezām putām. Pievienojiet vanilīnu. Izsijājiet miltus un irdinātāju. Uzmanīgi pieberiet tos masai, un labi sajauciet. Nedaudz sasmalciniet riekstus un žāvētos augļus ar nazi vai blenderī, un pievienojiet mīklai. Visu kārtīgi sajauciet. Ievietojiet mīklu multivārāmajā katlā un izlīdziniet augšu. Iestatiet režīmu “Cepšana krāsnī” uz 60 minūtēm.

VIŠTIENOS FARŠO KUKULIŲ SRIUBA



INGREDIENTAI:

- Vanduo - 3 l
- Vištienos faršas - 400-500 g
- Ryžiai - 100-120 g
- Svogūnas - 1 vnt.
- Morka - 1 vnt.
- Bulvės - 400 g
- Druska - pagal skonį
- Krapai - pagal skonį

Perrinkite ryžius, nuplaukite juos švariu vandeniu. Susmulkinkite nuluptas ir nuplautas daržoves: svogūną, morką. Nulupkite bulves ir supjaustykite griežinėliais. Į daugiaviryklės viryklės puodą sudėkite ryžius, svogūnus, morkas ir bulves. Pripilkite vandens, įberkite druskos ir pasirinkite „Sriuba“ režimą. Nustatykite gaminimo laiką: 1 valandai. Iš faršo šlapiomis rankomis formuokite kukuliukus. Po 15 minučių, atidarykite dangtį ir panardinkite kukulius į vandenį. Kai programa pasibaigs, pridėkite mėgstamų prieskonių ir žolelių.

TRINTA BROKOLIŲ SRIUBA

INGREDIENTAI:

- Vanduo - 3 l
- Brokoliai - 300 g
- Svogūnas - 1 vnt.
- Morka - 1 vnt.
- Česnakas - 2 skiltelės
- Grietinėlė - 150 g
- Duonos skrebučiai - 50 g
- Druska - pagal skonį



Paruoškite visus ingredientus. Sezono metu naudokite šviežius brokolius, žiemą galima naudoti šaldytas daržoves. Svogūnus, morkas ir brokolius, supjaustykite dideliais gabalėliais ir sudėkite į daugiaviryklės viryklės puodą bei įpilkite vandens. Įjunkite režimą „Sriuba“ 1 valandai. Po 30 minučių, į daugiaviryklės viryklės puodą supilkite grietinėlę, smulkiai sukapotą česnaką, druskos pagal skonį. Virkite iki programos pabaigos. Paruoštą sriubą pertrinkite trintuvu. Pilkite sriubą į lėkštes, ant viršaus galite uždėti skrudintos duonos.

BULVIŲ IR KIAULIENOS TROŠKINYS



INGREDIENTAI:

- Kiauliena - 500 g
- Svogūnas - 1 vnt.
- Morka - 1 vnt.
- Bulvės - 6 vnt.
- Alyvuogių aliejus - 1 valgomasis šaukštas
- Druska ir pipirai - pagal skonį
- Vanduo - 100 ml
- Pomidoras - 1 vnt.

Svogūną ir morką nuplaukite ir nuvalykite. Morką sutarkuokite smulkia tarka, svogūną perpjaukite ir susmulkinkite. Į daugiafunkcinės viryklės puodą supilkite aliejų, išdėliokite daržoves, gaminkite nuolat maišydami, režimu „Kepimas“ 5 minutes.

Supjaustykite kiaulieną kubeliais. Pomidorą nuplaukite ir smulkiai supjaustykite. Bulves taip pat nuplaukite ir supjaustykite mažais kubeliais. Į daugiafunkcinės viryklės puodą dėkite mėsą ir daržoves, supilkite vandenį. Įdėkite prieskonių pagal skonį, gaminkite režimu „Troškinimas“ 1 valandą.

VIŠTIENA SU GRIETINĖLE

INGREDIENTAI:

- Vištienos krūtinėlė - 500 g
- Grietinėlė 20% - 250 ml
- Tarkuotas fermentinis sūris - 100 g
- Saulėgrąžų aliejus - 2 valgomieji šaukštai
- Česnakas - 2 skiltelės
- Svogūnas - 1 vnt.
- Karis - pagal skonį
- Druska - pagal skonį
- Malti juodieji pipirai - pagal skonį



Vištienos krūtinėlę nuplaukite šaltu vandeniu, nusauskite popieriniu rankšluosčiu, pašalinkite odelę ir supjaustykite mažais gabaliukais įstrižai. Nulupkite svogūną, nuplaukite ir smulkiai supjaustykite. Į daugiafunkcinės viryklės puodą supilkite aliejų, sudėkite krūtinėlę, pridėkite prieskonių. Pasirinkite režimą „Kepimas“ ir laiką - 20 minučių. Po 10 minučių, sudėkite smulkintą svogūną. Pakepinkite, retkarčiais pamaišydami. Sumaišykite grietinėlę su tarkuotu sūriu. Taip pat sudėkite smulkintą česnaką. Supilkite mišinį į daugiafunkcinės viryklės puodą. Įjunkite režimą „Troškinimas“ 30 minučių.

JAUTIENA SU PADAŽU

**INGREDIENTAI:**

- Jautiena - 1 kg
- Morkos - 2 vnt.
- Svogūnai - 2 vnt.
- Miltai - 1 valgomasis šaukštas
- Druska - pagal skonį
- Malti juodieji pipirai - 2 žiupsneliai
- Džiovintas lauro lapas - 1 vnt.
- Malta paprika ir kiti prieskoniai - pagal skonį
- Augalinis aliejus - 2-3 valgomieji šaukštai
- Vanduo – kad apsemtų mėsą 3 cm

Jautieną nuplaukite ir supjaustykite smulkiais gabaliukais. Į daugiafunkcinės viryklės puodą supilkite augalinį aliejų, sudėkite gabaliukus ir kepkite nustatę programą „Kepimas“ 30 minučių.

Nuvalykite svogūnus ir supjaustykite kubeliais. Likus 10 minučių iki programos pabaigos, sudėkite juos į mėsą ir toliau kepkite.

Morkas supjaustykite plonomis juostelėmis. Supilkite miltus, gerai išmaišykite. Į mėsą suberkite šaukštą miltų, gerai išmaišykite.

Sudėkite morkas, druską, pipirus, papriką, lauro lapą bei kitus prieskonius. Supilkite vandenį, jis turėtų apsemti mėsą iki 3 cm. Nustatykite programą „Troškinimas“ 1,5 valandos.

ŽUVIS SU PADAŽU

INGREDIENTAI

- Žuvies medalionai, pavyzdžiui, lašišos - 3 vnt.
- Apelsinas - 1 vnt. (vidutinio dydžio)
- Garstyčios - 2 arbatiniai šaukšteliai
- Pienas - 50 ml
- Sviestas - 20 g
- Česnakas - 2 skiltelės
- Alyvuogių aliejus - 1 valgomasis šaukštas
- Malti baltieji pipirai - pagal skonį
- Juodieji pipirai - pagal skonį
- Rozmarinas - pagal skonį
- Švieži krapai - pundelis
- Druska – pagal skonį

Norėdami pradėti, paruoškite žuvį. Nuplaukite ir nusausinkite gabaliukus, patrinkite iš visų pusių druska ir padėkite. Tada, paruoškite žuvies marinatą. Išspauskite apelsino sultis į dubenį, pridėkite garstyčių, baltųjų ir juodųjų pipirų, pagal skonį, susmulkintą česnaką, rozmariną pagal skonį ir kapotą česnako skiltelių. Įmerkite žuvį į marinatą ir palikite 45 minutėms. Sudėkite į daugiafunkcinės viryklės puodą sviestą, sudėkite kepsnius ir užpilkite marinatu. Įjunkite režimą „Troškinimas“ ir kepkite žuvį maždaug 30 minučių.



KEKSAS SU RIEŠUTAIS IR DŽIOVINTAIS VAISIAIS



INGREDIENTAI:

- Miltai - 1 stiklinė
- Cukrus - 0,5 stiklinės
- Kiaušiniai - 4 vnt.
- Vanilė - 1 žiupsnelis (arba vanilinis cukrus)
- Kepimo milteliai - 1 arbatinis šaukštelis
- Riešutai ir džiovinti vaisiai - 100-150 g
- Sviestas - 150 g

Ištepkite daugiafunkcinės viryklės dubenį sviestu. Likusį sviestą sudėkite į tešlą. Sumaišykite kiaušinius ir cukrų. Maišykite juos maišytuvu arba elektriniu plaktuvu iki storų putų. Suberkite vanilę. Persijokite miltus ir kepimo miltelius. Švelniai berkite į tešlą, gerai išmaišydami.

Šiek tiek susmulkinkite riešutus ir džiovintus vaisius peiliu ar šiek tiek pasmulkinkite trintuvu, sudėkite į tešlą. Viską gerai išmaišykite. Įdėkite tešlą į daugiafunkcinės viryklės puodą ir išlyginkite paviršių. Nustatykite režimą „Kepimas“ 60 minučių.

EN

DE

FR

ES

IT

FI

EE

LV

LT

RU

ФУНКЦИЯ СУП

СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ КУРИНОГО ФАРША

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Вода - 3 Литра
- Куриный фарш - 400-500 Грамм
- Рис - 100-120 Грамм
- Лук - 1 Штука
- Морковь - 1 Штука
- Картофель - 400 Грамм
- Соль - По вкусу
- Укроп - По вкусу



Переберите рис, промойте его до чистой воды. Измельчите очищенные и вымыты овощи: лук, морковь. Очищенный картофель порежьте кусочками. В кастрюлю мультиварки сложите рис, лук, морковь, картофель. Залейте водой, посолите и выберите режим "Суп". Установите время 1 час. Из фарша сформируйте мокрыми руками шарики. Через минут 15 откройте крышку и переложите фрикадельки в воду. После окончания программы добавьте любимые специи и зелень.

КРЕМ-СУП С БРОККОЛИ



ИНГРЕДИЕНТЫ

- Вода - 3 литра
- Брокколи - 300 Грамм
- Лук репчатый - 1 Штука
- Морковь - 1 Штука
- Чеснок - 2 Зубчика
- Сливки - 150 Грамм
- Гренки - 50 Грамм
- Соль - По вкусу

Подготовьте все необходимые ингредиенты. В сезон берите свежую брокколи, в зимнее время можно использовать замороженный овощ.

Лук, морковь и брокколи порежьте на крупные кусочки и положите в кастрюлю мультиварки и залейте водой. Включите режим “Суп” на 1 час. Через 30 минут добавьте в мультиварку сливки, мелко порезанный чеснок, посолите по вкусу. Готовьте до конца работы программы.

Готовый суп измельчите с помощью блендера. Налейте в порционные тарелки, сверху можете добавить гренки.

EN

DE

FR

ES

IT

FI

EE

LV

LT

RU

ФУНКЦИЯ ЖАРКА, ТУШЕНИЕ

РАГУ КАРТОФЕЛЯ СО СВИНИНОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Свинина - 500 Грамм
- Лук репчатый - 1 Штука
- Морковь - 1 Штука
- Картофель - 6 Штук
- Масло оливковое - 1 столовая ложка
- Соль и перец - По вкусу
- Вода - 100 мл
- Помидор - 1 Штука



Лук и морковь промываем и очищаем. Морковь трем на мелкой терке, а лук нарезаем и измельчаем. Вливаем в чашу мультиварки масло, выкладываем овощи, готовим, помешивая в режиме "Жарка" 5 минут. Нарезаем кубиками свинину. Помидор промываем и мелко нарезаем. Картофель очищаем и также нарезаем небольшими кубиками. Кладем мясо и овощи в чашу мультиварки, вливаем воду. Кладем специи по вкусу, готовим в режиме "Тушение" 1 час.

КУРИЦА СО СМЕТАНОЙ



ИНГРЕДИЕНТЫ

- Грудка куриная - 500 Грамм
- Сливки 20% - 250 Миллилитров
- Тертый твердый сыр - 100 Грамм
- Подсолнечное масло - 2 Ст. ложки
- Чеснок - 2 Зубчика
- Лук - 1 Штука
- Карри - По вкусу
- Соль - По вкусу
- Перец черный молотый - По вкусу

Куриную грудку помойте в холодной воде, обсушите бумажными полотенцами, очистите от кожи и нарежьте небольшими кусочками поперек волокон. Лук очистите от шелухи, помойте и мелко нарежьте.

Залейте в кастрюлю мультиварки масло, переложите в нее грудку, добавьте к ней специи. Выберите режим «Жарка» и время 20 минут. Через 10 минут добавьте нарезанный лук. Обжаривайте, периодически перемешивая. Смешайте его со сливками тертый сыр. Туда же добавьте измельченный чеснок. Влейте полученную смесь в кастрюлю мультиварки. Включите режим «Тушение» на 30 минут.

ФУНКЦИЯ ЖАРКА, ТУШЕНИЕ

ГОВЯДИНА С ПОДЛИВКОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Говядина - 1 Килограмм
- Морковь - 2 Штуки
- Лук репчатый - 2 Штуки
- Мука - 1 Столовая ложка
- Соль - по вкусу
- Перец черный молотый - 2 щепотки
- Сухой лавровый лист - 1 штука
- Паприка молотая и прочие специи - По вкусу
- Растительное масло - 2-3 столовые ложки.
- Вода - покрывая мясо на 3 см.

Говядину моем и нарезаем небольшими кусочками. Вливаем в кастрюлю мультиварки растительное масло и выкладываем туда кусочки и обжариваем на программе "Жарка" 30 минут. Репчатый лук чистим и нарезаем кубиками. За 10 минут до окончания программы добавляем к мясу лук и продолжаем обжаривать. Морковку нарезаем на тонкие брусочки. Насыпаем в мясо ложку муки, хорошо размешиваем. Добавляем морковь, солим, перчим, добавляем паприку, лавровый лист и другие специи. Наливаем воду, она должна покрыть мясо на 3 см. Включаем программу "Тушение" на 1,5 часа.



РЫБА С СОУСОМ



ИНГРЕДИЕНТЫ

- Рыбные медальоны, например Лосось - 3 Штуки
- Апельсин - 1 Штука (среднего размера)
- Горчица - 2 Чайных ложки
- Молоко - 50 Миллилитров
- Сливочное масло - 20 Грамм
- Чеснок - 2 зубчика
- Оливковое масло - 1 столовая ложка
- Белый перец молотый - 1 По вкусу
- Чёрный перец - 1 По вкусу
- Розмарин - 1 По вкусу
- Свежий укроп - 1 Пучок
- Соль - 1 По вкусу

Для начала подготовьте рыбу. Обмойте и высушите кусочки, натрите солью со всех сторон и отложите. Далее готовим маринад для рыбы. Выдавите сок апельсина в миску, добавьте туда горчицу, белый и чёрный перец по вкусу, измельчённый чеснок, розмарин по вкусу и измельчённые зубчики чеснока. Отправьте рыбу в маринад, оставьте ее там на 45 минут. Влейте в кастрюлю мультиварки сливочное масло, выложите стейки в чашу и залейте маринадом. Включите режим "Тушение" и готовьте рыбу около 30 минут.

EN

ФУНКЦИЯ ЗАПЕКАНИЕ

DE

FR

ES

IT

FI

EE

LV

LT

RU

КЕКС С ОРЕХАМИ И СУХОФРУКТАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Мука - 1 Стакан
- Сахар - 0.5 Стакана
- Яйцо - 4 Штуки
- Ванилин - 1 Щепотка (или ванильный сахар)
- Разрыхлитель - 1 Чайная ложка
- Орехи и сухофрукты - 100-150 Грамм
- Масло сливочное - 150 Грамм

Смажьте чашу мультиварки маслом. Оставшееся масло добавьте в тесто. Смешайте яйца и сахар. Взбейте их блендером или миксером до густой пены. Добавьте ванилин. Просейте муку и разрыхлитель. Аккуратно всыпьте ее в смесь, хорошо перемешая. Немного порубите орехи и сухофрукты ножом или немного измельчите в блендере и добавьте в тесто. Все как следует перемешайте. Выложите тесто в кастрюлю мультиварки и разровняйте верх. Установите программу Запекание на 60 минут.



This image shows a single sheet of white paper with horizontal green ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]



www.formeonline.eu

