



# КНИГА РЕЦЕПТІВ

СМАЧНІ МОМЕНТИ ПОЧИНАЮТЬСЯ ТУТ!

# КАРТОПЛЯ ФРІ

## ІНГРЕДІЄНТИ

- 500 г картоплі
- 1/2 столової ложки оливкової олії
- Сіль та чорний перець



порції

## СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

1. Почистіть картоплю, наріжте брусками однакової товщини та вимочіть їх у воді приблизно 30 хвилин.
2. Висушіть їх паперовим або звичайним рушником. Змішайте картопляні бруски у мисці з оливковою олією, щоб олія розподілилася рівномірно.
3. Викладіть картоплю в мультиварку, оберіть програму (КАРТОПЛЯ ФРІ). Точний час приготування залежить від розміру брусків та сорту картоплі, за час приготування пару разів перегорніть картоплю.
4. Приправте картопля фрі сіллю та перцем.



# КАРТОПЛЯ ПО-СЕЛЯНСЬКИ

## ІНГРЕДІЄНТИ

- 800 г картоплі
- 2 невеликі сухі перці чилі
- ½ столової ложки чорного перцю
- 1 столова ложка оливкової олії
- ½ столової ложки каррі
- Сіль



порції

## СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

1. Почистіть та розріжте на скибочки картоплю. Замочіть її у воді на 30 хвилин. Після дістаньте картоплю, дайте їй обсохнути або промокніть серветкою.
2. Розітріть чилі (у ступці), змішайте з оливковою олією, перцем і каррі, посипте цією сумішшю скибочки картоплі.
3. Покладіть картоплю в кошик, та оберіть програму (КАРТОПЛЯ ФРІ). Запікайте картоплю до готовності та появи золотистої скоринки. Періодично помішуйте.
4. Дістаньте картоплю та посипте сіллю.



# ЛОСОСЬ З СОУСОМ ТЕРІЯКІ

## ІНГРЕДІЄНТИ

- 500 г філе лосося
- 2 столові ложки оливкової олії
- 100 мл соусу теріякі
- Перець та сіль



порції

## СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

1. Оливкову олію, соус теріякі, спеції викласти в миску і добре їх перемішати.
2. Покладіть філе лосося в маринад приблизно на 15-20 хвилин.
3. Оберіть програму (РИБА), розігрійте мультипіч протягом 2-3 хвилин.
4. Викладіть філе в кошик та запікайте протягом 15-20 хвилин.



# РИБА В УСТРИЧНОМУ СОУСІ

## ІНГРЕДІЄНТИ

- 500 г рибного філе
- 1 столова ложка кмину
- 2 столові ложки устричного соусу
- 100 мл олії
- ½ лимону
- Чорний перець, сіль, цукор



порції

## СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

1. Філе потрібно посолити та додати трохи цурку.
2. Олію, устричний соус, кмин, лимонний сік, чорний перець добре змішати.
3. Готовий маринад нанесіть на рибу та залишити її на 2 години в холодильнику.
4. Оберіть програму (РИБА), та почекайте поки мультипіч прогріється.
5. Викладіть рибу та готуйте приблизно 20 хвилин.



# КРЕВЕТКИ КАРРІ

## ІНГРЕДІЄНТИ

- 20 сирих очищених креветок
- 75 г панірувальних сухарів
- 2 яйця
- 2 столові ложки муки
- 1 столова ложка порошку каррі
- 2 столові ложки оливкової олії
- Сіль



порції

## СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

1. Збийте окремо яйця разом з олією та сіллю. Окремо змішайте панірувальні сухарі з порошком каррі та в окрему тарілку насипте муку.
2. Виваляйте кожну креветку окремо в такій послідовності мука, яєчна суміш, панірувальні сухарі. Потім знову покрийте креветки яєчною сумішшю і панірувальними сухарями.
3. Покладіть їх в чашу таким чином, щоб вони не торкалися одна одну. Оберіть програму (КРЕВЕТКИ), через 10 хвилин струсність кошик та готуйте ще декілька хвилин.
4. Подавайте з домашнім майонезом та лимоном.



# ГОСТРІ КРЕВЕТКИ З БЕКОНОМ

## ІНГРЕДІЄНТИ

- 450 г креветок очищених
- 7 шматочків товстого бекону
- 4 столові ложки вершкового масла
- 2 столові ложки кленового сиропу
- 1 столова ложка порошку чилі



порції

## СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

1. Розріжте шматочки бекону на третини та оберніть кожную креветку.
2. У невеликій мисці змішайте масло, кленовий сироп і порошок чилі.
3. Змастіть креветки приблизно половиною кленового масла.
4. Викладіть у кошик, та оберіть програму (КРЕВЕТКИ), готуйте 15 хвилин або поки бекон не стане хрустким, а креветки не приготуються.
5. Змастіть залишками кленового масла та обсмажте ще 3 хвилини.



# ГОСТРІ ГОМІЛКИ НІЖКИ ВВQ

## ІНГРЕДІЄНТИ

- 4 курячі гомілки
- 1 столова ложка оливкової олії
- Чорний перець та сіль
- 1 чайна ложка порошку чилі
- 2 чайні ложки коричневого цукру
- ½ столової ложки гірчиці
- 1 подрібнений зубчик часнику



порції

## СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

1. Змішайте часник, гірчицю, коричневий цукор, порошок чилі, додайте щіпку солі та свіжомелений перець до смаку, змішайте з олією.
2. Натріть маринадом ніжки та дайте постояти протягом 20 хвилин.
3. Покладіть ніжки у кошик. Оберіть програму (ГОМІЛКИ) та смажте ніжки до коричневого кольору 15 хвилин.
4. Зменште температуру до 150°C, та запікайте ніжки ще 10 хвилин до готовності.



# КУРЯЧІ ГОМІЛКИ КАРРІ

## ІНГРЕДІЄНТИ

- 6 курячих гомілок
- 1 чайна ложка паприки та каррі
- 2 столові ложки соєвого соусу
- 2-3 столові ложки олії
- 3 столові ложки соусу унагі чи теріякі
- 2 натертих зубчики часнику
- Сіль



порції

## СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

1. Додайте до гомілок паприку, каррі, соєвий соус, олію, соус унагі чи теріякі, тертий часник та добре перемішайте.
2. Залиште маринуватись від 30-ти хвилин до декількох годин в холодильнику.
3. Викладіть гомілки в кошик, оберіть програму (ГОМІЛКИ) та смажте ніжки до готовності приблизно 25-30 хвилин.



# КУРКА ГРИЛЬ

## ІНГРЕДІЄНТИ

- 1 ціла курка середнього розміру
- Вода
- 2 зубчики часнику
- 1 чайна ложка паприки
- ½ чайної ложки каррі
- 1 чайна ложка олії
- Улюблені спеції, перець та сіль



порції

## СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

1. По усій тушці курки встроміть зубочистки. Завдяки цьому маринад проникне глибше і м'ясо буде соковитішим.
2. У глибокій мисці змішайте воду з сіллю, спеціями, часником.
3. Занурте у маринад курку так, аби рідина повністю її покрила.
4. Відправте у холодильник на 2-3 години.
5. Після цього потрібно дістати зубочистки, та натерти спеціями. Для цього змішайте паприку, каррі, сіль, перець та олію і нанесіть на усю тушку.
6. Оберіть програму (КУРКА) та готуйте до появи хрусткої коричневої скоринки.



# КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ ПО-СХІДНОМУ

## ІНГРЕДІЄНТИ

- 500 г розморожених курячих крилець
- 2 зубчики часнику
- 2 чайні ложки імбирного порошку
- 1 чайна ложка меленого кмину
- Чорний перець
- 100 мл солодкого соусу чилі



порції

## СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

1. Змішайте часник, імбирний порошок, кмин, приправте чорним перцем та сіллю. Натріть крильця цією сумішшю.
2. Покладіть крильця в кошик, та оберіть програму (КУРКА), обсмажуйте крильця до появи хрусткої коричневої скоринки.
3. Подавайте курячі крильця з соусом чилі.



# СПАРЖА З ПАРМЕЗАНОМ

## ІНГРЕДІЄНТИ

- 450 г спаржевої квасолі
- 1 стакан панірувальних сухарів
- ½ стакану сиру (Пармезан)
- 2 яйця
- ¼ стакану борошна
- 1 столова ложка олії
- Сіль та перець



порції

## СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

1. Спаржу вимийте, обсушіть, та обваляйте з усіх боків у борошні.
2. Окремо збийте яйця та викладіть туди спаржу.
3. З'єднайте сухарі, тертий сир, олію, сіль та спеції. Обваляйте спаржу з усіх боків у паніровці та викладіть у кошик.
4. Оберіть програму (КВАСОЛЯ), та готуйте до появи скоринки.



# СПАРЖА З БЕКОНОМ

## ІНГРЕДІЄНТИ

- 200 г спаржевої квасолі
- 100 г бекону
- Сіль та перець



порції

## СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

1. Спаржу вимийте та обсушіть.
2. Розкладіть шайси бекону і загорніть в кожній по дві спаржі таким чином, щоб її кінчики виглядали з обох сторін.
3. Складіть спаржу в беконі в кошик так, щоб край бекону був внизу.
4. Оберіть програму (КВАСОЛЯ), та готуйте до появи скоринки.



# СТЕЙК НЬЮ-Йорк

## ІНГРЕДІЄНТИ

- М'ясо (приблизно 0,3 кг)
- 1 дрібка морської солі
- Перець
- 2 столові ложки рослинної олії
- 5 г часнику
- 10 г петрушки



порції

## СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

1. Оберіть програму (СТЕЙК) та прогрійте мультиварку впродовж 2-3 хвилин.
2. Змастіть стейк рослинною олією.
3. Покладіть стейк та часник в мультиварку та готуйте впродовж 5 хвилин.
4. Переверніть стейк та готуйте ще 5 хвилин.
5. Дістаньте та заверніть стейк у харчову фольгу та залиште на 5-8 хвилин.
6. Поріжте стейк скибочками шириною 1 см, додайте спеції та зелень.



# СТЕЙК ІЗ СОУСОМ ЧІМІЧУРРІ

## ІНГРЕДІЄНТИ

- Яловичий рибай 2 штуки
- Листя петрушки, рублена кінза, орегано
- 1 столова ложка винного оцту
- 6 зубчиків часнику
- 1 перець халапеньйо
- Сіль, молотий білий перець
- 3 столові ложки оливкової олії



порції

## СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

1. Подрібніть та перемішайте петрушку, кінзу, орегано, оцет, часник, халапеньйо, сіль та перець. Поступово вливайте оливкову олію. Соус викладіть в миску.
2. Протріть стейки паперовими серветками. Приправте з обох боків сіллю і перцем, додайте трошки олії.
3. Оберіть програму (СТЕЙК) та прогрійте мультипіч.
4. Покладіть стейки в кошик та готуйте 4 хвилини, після цього перегорніть стейк і залиште готуватися ще на 4 хвилини.
5. Дістаньте та заверніть стейк у харчову фольгу на 10 хвилин.
6. Подавайте стейк на тарілці із соусом чімічуррі.



# ЧИЗКЕЙК З РІКОТИ

## ІНГРЕДІЄНТИ

- 500 г рикоти
- 150 г цукру
- 2 чайні ложки ванільного екстракту
- 5 столових ложок лимонного соку
- 2 столові ложки цедри лимона
- 3 яйця
- 3 столові ложки кукурудзяного крохмалю



порції

## СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

1. Змішайте у мисці рикоту, цукор, ванільний екстракт, лимонний сік та цедру. Перемішуйте до однорідної консистенції.
2. Додайте яйця, добре розмішайте. Потім додайте кукурудзяний крохмаль, ще раз розмішайте.
3. Змастіть кошик маслом та вилийте в нього суміш. Оберіть програму (ДЕСЕРТИ), та готуйте приблизно 50 хвилин.
4. Після завершення дістаньте чизкейк з форми та дочекайтеся повного охолодження.



# МАФІНИ З ШОКОЛАДОМ

## ІНГРЕДІЄНТИ

- 125 г муки
- 1 яйце
- 125 мл молока
- 30 г цукру
- ½ пакету дріжджів
- 25 г м'якого масла
- 50 г шоколаду



порції

## СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ:

1. Викладіть в миску, дріжджі й цукор, додайте м'яке масло, перемішайте руками доки суміш не нагадуватиме вологий пісок.
2. Подрібніть шоколад та додайте його до суміші.
3. Окремо збийте молоко з яйцями, та також додайте його до готової суміші. Злегка перемішайте.
4. Розділіть суміш на 6 мафінів викладіть у паперові форми і покладіть їх у кошик. Оберіть програму (ДЕСЕРТИ), готуйте протягом 25 хвилин.

