


ОМЛЕТ С ПОМИДОРАМИ, ЗЕЛЕНЬЮ, КУРИНЫМ ФИЛЕ И СЫРОМ

 20 мин : 100 г куриного филе, 4 яйца, 150 мл молока, 100 г помидоров, 50 г твердого сыра (например, российского), зелень, растительное масло для жарки, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

 2

1 Посолить, поперчить куриное филе. Выбрать режим «Жарка», разогреть растительное масло. Обжаривать филе по 4–5 мин с каждой стороны до золотистой корочки.

2 Нарезать филе соломкой, помидоры — полукружиями. Натереть сыр на мелкой терке. Мелко порубить зелень.


3 Соединить яйца с молоком в глубокой миске. Посолить, поперчить. Взбить в пену венчиком, обязательно совершая движения в одну сторону.

4 Выбрать режим «Выпечка», разогреть растительное масло, залить омлет, добавить помидоры и курицу. Готовить 10–15 мин.

5 Посыпать омлет сыром и зеленью за 3 мин до готовности.



ЯИЧНАЯ КАШКА НАТУРАЛЬНАЯ

 20 мин : 8 яиц, 160 мл молока, 20 г сливочного масла, соль — по вкусу. **Для подачи:** 100 г твердого сыра (например, голландского), 200 г белого хлеба

 4

1 Нарезать ломтики хлеба кубиками или треугольниками.

2 Выбрать режим «Жарка», подсушить хлеб, помешивая, до золотистого цвета. Вынуть из чаши, охладить.

3 Натереть сыр на крупной терке.

4 Разбить в емкость яйца. Посолить по вкусу.

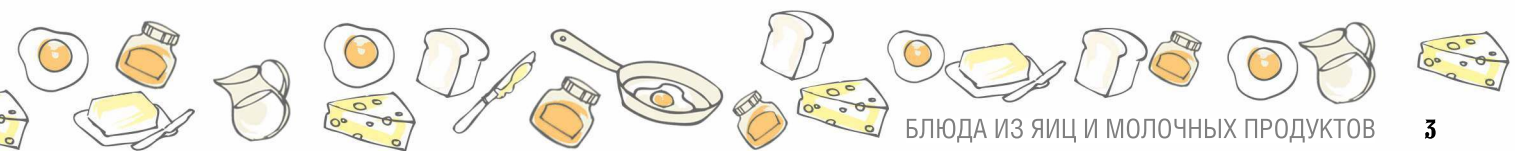
5 Влить молоко и размешать.

6 Вылить смесь в чашу мультиварки и готовить, выбрав режим «Варка», «Суп» или «Тушение», постоянно помешивая, до состояния полужидкой каши.


7 Добавить сливочное масло, перемешать.


8 При подаче посыпать сыром, рядом положить гренки.





ОМЛЕТ, ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩАМИ


 30 мин : 6 яиц, 240 мл молока, 20 г сливочного масла или маргарина, 120 г консервированного зеленого горошка, 1/2 баклажана, 40 г сметаны, соль — по вкусу.

 2 **Для подачи:** 10 г сливочного масла

- 1 Взбить яйца с помощью миксера или венчика. Добавить молоко, посолить по вкусу и еще раз взбить.
- 2 Очистить баклажаны от кожуры и нарезать тонкими ломтиками. Выбрать режим «Жарка», растопить половину сливочного масла. Выложить баклажаны и обжарить до золотистого цвета.
- 3 Отделить горошек от жидкости, добавить к баклажанам, перемешать. Выложить овощи в емкость и заправить сметаной. Посолить по вкусу.
- 4 Выбрать режим «Жарка», растопить сливочное масло, вылить половину омлетной массы и жарить до загустения. Выложить на середину омлета половину овощного фарша.
- 5 Закрывать с двух сторон загустевшей массой, придав омлету форму пирожка, и готовить еще 5 мин. Выложить на тарелку швом вниз, полить растопленным сливочным маслом.



ОМЛЕТ С СЫРОМ И ВЕТЧИНОЙ

 30 мин : 4 яйца, 100 мл молока или (сливок 10%-ной жирности), 100 г твердого сыра (например, российского), 100 г ветчины, 40 г сливочного масла, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Для подачи:** зелень петрушки

- 1 Нарезать ветчину тонкой соломкой.
- 2 Натереть сыр на крупной терке.
- 3 Взбить яйца в пышную пену.
- 4 Добавить молоко или сливки к яйцам, посолить, поперчить и взбить все вместе.
- 5 Выбрать режим «Жарка», растопить половину масла.
- 6 Вылить половину яичной смеси.
- 7 Сверху высыпать половину ветчины и сыра.
- 8 Сложить омлет с двух сторон к центру. Так же приготовить вторую порцию.
- 9 При подаче посыпать петрушкой.



ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ



30 мин



4

4 яйца, 1/2 стакана молока, 200 г зеленого горошка, 50 г твердого сыра (например, российского), 1 стебель лука-порея, 20 г сливочного масла, зелень укропа, щепотка соли

- 1 Нарезать белую часть лука-порея тонкими кружочками.
- 2 Натереть сыр на крупной терке.
- 3 Выбрать режим «Жарка», обжарить на сливочном масле лук до золотистого цвета, постоянно помешивая.
- 4 Добавить горошек. Выбрать режим «Тушение», готовить 5 мин.
- 5 Взбить яйца со щепоткой соли. Влить в яичную массу молоко, тщательно размешать. Измельчить зелень укропа. Добавить в яичную смесь.
- 6 Влить смесь для омлета в мультиварку к луку с горошком, выбрать режим «Выпечка» и готовить 15 мин.
- 7 Посыпать омлет тертым сыром за 5 мин до окончания приготовления.

ОМЛЕТ «КОРДОН-БЛЮ»



25 мин



2-4

4 яйца, 3 ст. л. муки, 50 мл молока высокой жирности (или сливок), 100 г ветчины, 200 г шампиньонов, 100 г твердого сыра (например, российского), 2 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. рубленой петрушки, мелкая соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

- 1 Нарезать соломкой ветчину и шампиньоны.
- 2 Натереть сыр на терке.
- 3 Взбить яйца с молоком, мукой, перцем, посолить и поперчить по вкусу.
- 4 В режиме «Выпечка» разогреть оливковое масло и вылить треть яичной смеси, закрыть крышку и готовить 5 мин.
- 5 Открыть крышку, выложить грибы и залить половиной оставшегося теста, готовить еще 5 мин под закрытой крышкой.
- 6 Открыть крышку, выложить ветчину и залить половиной оставшегося теста, готовить еще 5 мин под закрытой крышкой.
- 7 Открыть крышку, положить петрушку, сыр и залить оставшейся яичной смесью, готовить еще 5 мин.
- 8 Открыть крышку, дать омлету немного остыть и подавать, разделив на порции силиконовой лопаткой.

ОМЛЕТ С КРАСНЫМ ЛУКОМ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ



20 мин



1

2 яйца, 50 мл молока, 1 сладкий болгарский перец, 1/2 средней красной луковицы, 3-4 веточки кинзы, 20 мл растительного масла. **Для подачи:** тостовый хлеб

- 1 Удалить из перца плодоножку и семена, нарезать мелкими кубиками.
- 2 Нарезать лук мелкими кубиками.
- 3 Мелко порубить зелень кинзы, удалив стебли.
- 4 Влить растительное масло в чашу мультиварки. Всыпать овощи, выбрать режим «Жарка», установить время 8 мин.
- 5 Смешать, не взбивая, яйца с молоком до однородной консистенции.
- 6 Обжаривать овощи в течение 8 мин, помешивая. Добавить кинзу.
- 7 Выбрать режим «Выпечка». Влить яично-молочную смесь и готовить 10 мин.
- 8 Подсушить на сковороде или в духовке ломтики тостового хлеба и подать к омлету.

ОМЛЕТ С ТОМАТАМИ И БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ



30 мин




4

4 крупных яйца, 1 красный болгарский перец, 4 небольших томата в собственном соку без кожицы, 3-4 листочка базилика, 1 ст. л. оливкового масла, 50 мл молока высокой жирности, гашеная сода на кончике ножа, 1 ч. л. соевого соуса, 1 ч. л. муки, крупная соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

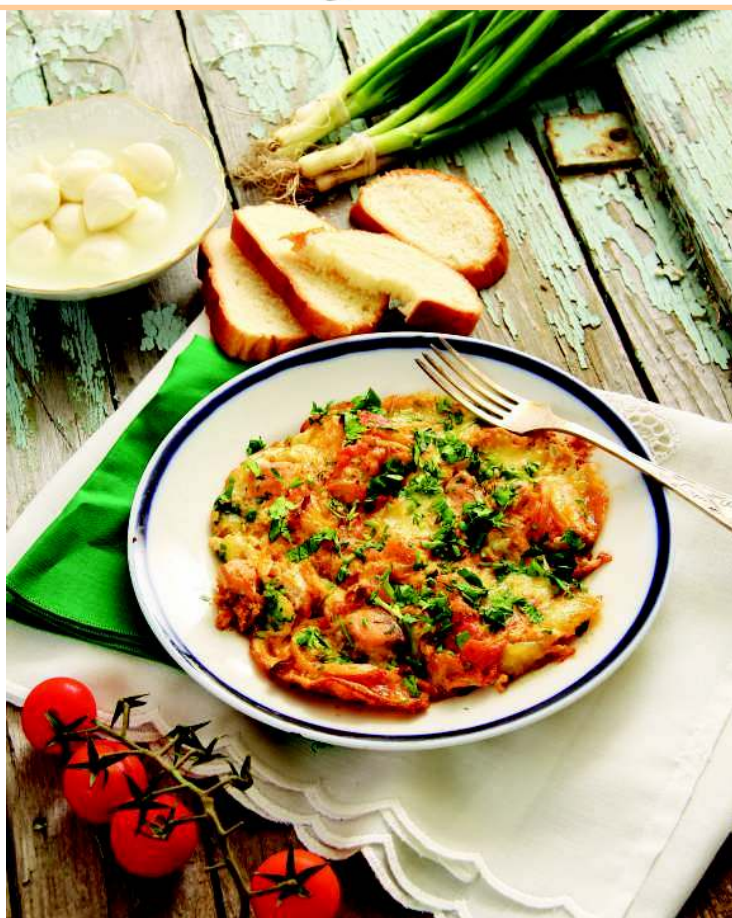
- 1 Нарезать болгарский перец и базилик соломкой.
- 2 Нарезать томаты половинками.
- 3 Разогреть в режиме «Выпечка» оливковое масло и обжарить болгарский перец до мягкости.
- 4 Посолить, поперчить, добавить томаты и закрыть крышку.
- 5 Взбить яйца с молоком, содой, мукой, перцем и соевым соусом.
- 6 Залить яйцами овощи, накрыть крышкой, через 2-3 мин перемешать.
- 7 Добавить базилик, снова закрыть крышку и переключить в режим «Подогрев» на 15 мин.




ОМЛЕТ С ЛОСОСЕМ, ТОМАТАМИ И МОЦАРЕЛЛОЙ

 35 мин : 4 крупных яйца, 200 г филе лосося, 1 луковица шалота, 1 ст. л. оливкового масла, 4 томата в собственном соку без кожицы, 200 г моцареллы, 50 мл молока высокой жирности, гашеная сода на кончике ножа, 1 ч. л. соевого соуса, 1 ч. л. муки, крупная соль и свежемолотый черный перец — по вкусу.
Для подачи: 2 ст. л. рубленого укропа

- 1** Нарезать лук соломкой, томаты — кубиками.
- 2** Выбрать режим «Выпечка», разогреть оливковое масло, выложить лук и обжарить до прозрачности.
- 3** Добавить томаты, посолить, поперчить, размешать и готовить под крышкой 10 мин.
- 4** Взбить яйца с молоком, содой, мукой, перцем и соевым соусом.
- 5** Залить яйцами овощи, накрыть крышкой, через 2–3 мин перемешать.
- 6** Добавить сыр и лосося, нарезанные крупными ломтиками. Снова закрыть крышку и переключить в режим «Подогрев» на 15 мин.
- 7** Подать, обильно посыпав рубленым укропом.



ЯЙЦА ПАШОТ СО ШПИНАТОМ

 25 мин : 4 яйца, 500 мл воды, 400 г шпината шоковой заморозки, 50 г сливочного масла, 1/2 зеленого яблока, крупная соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

- 1** Разморозить и отжать шпинат.
- 2** Очистить яблоко от кожицы и сердцевинки, нарезать ломтиками.
- 3** Довести воду до кипения в режиме «Варка» на пару, аккуратно разбить в воду яйца и варить до готовности в том же режиме 5–7 мин.
- 4** Вынуть яйца шумовкой и осторожно промокнуть бумажными полотенцами.
- 5** Вылить воду и обсушить чашу. Переключить мультиварку в режим «Выпечка», разогреть сливочное масло.
- 6** Обжарить яблоки до прозрачности, затем выложить шпинат, закрыть крышку и готовить еще 10 мин.
- 7** Еще раз перемешать, посолить и поперчить.
- 8** Перед подачей разделить яйца на половинки и выложить сверху шпинат.

