



КРОСТИНИ С ГРИБАМИ

-  20 мин : 12 ломтиков багета, 3 луковицы-шалот, 200 г свежих шампиньонов, 200 г свежих грибов шиитаке,
 4-6 : 120 г свежих лисичек, 1 зубчик чеснока, 60 мл сливок 20%-ной жирности, 100 г сыра эдам, цедра 1 лимона, 50 г пармезана, несколько веточек свежего розмарина, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, 5 ст. л. оливкового масла для жарки

1 Нарезать багет ломтиками толщиной 1 см и подсушивать в духовке при температуре 200 °С в течение 7 мин.

2 Нарезать грибы ломтиками, лук-шалот — мелкими кубиками. Порубить чеснок.

3 Выбрать режим «Жарка». Налить на дно чаши мультиварки масло, разогреть его (1 мин). Обжаривать лук и чеснок в течение 3 мин.


4 Добавить грибы и жарить 10 мин. Влить сливки. Прогреть 2-3 мин.

5 Натереть в чашу сыр эдам, перемешать. Натереть цедру лимона (только желтую часть, поскольку белая сильно горчит).

6 Добавить листики розмарина, соль и перец. Перемешать. Выключить мультиварку. Выложить грибы на багет, посыпать тертым пармезаном.



ФАРШИРОВАННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ

-  40 мин : 8 крупных шампиньонов, 1-2 небольших помидора, 1 средняя морковь, 1 средняя луковица, 1 небольшой болгарский перец, 3 зубчика чеснока, петрушка, укроп (по 3-4 веточки), соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, 3 ст. л. растительного масла для жарки

1 Аккуратно выкрутить из шампиньонов ножки.

2 Мелко порубить ножки грибов.

3 Нарезать помидоры, лук и перец мелкими кубиками.

4 Нарезать морковь небольшими кубиками. Мелко порубить чеснок.

5 Выбрать режим «Жарка», продукт — «Овощи», установить время 10 мин. Налить в емкость масло и обжаривать овощи, постоянно помешивая.

6 Порубить зелень, смешать с обжаренными овощами. Добавить соль, перец.


7 Выложить начинку в шляпки, предварительно их немного посолив. Налить в чашу воды на треть высоты.


8 В пластиковый вкладыш поместить грибы, выбрать режим «Пароварка» и готовить 30 мин.





Кекс с ветчиной и оливками

 2 ч : 250 г муки, 4 яйца, 150 г сыра твердых сортов (голландского, русского, костромского или джугаса), 150 г зеленых оливок, 200 г ветчины, 200 мл сока зеленого винограда, 18 г разрыхлителя, свежемолотый черный перец — на кончике ножа, 150 мл оливкового масла + + для смазывания


 8

- 1 Натереть сыр на мелкой терке. Нарезать ветчину небольшими кубиками. Взбить яйца и сок с помощью миксера. Продолжая взбивать, добавить в полученную смесь сыр.
- 2 Всыпать муку и разрыхлитель, вымесить тесто до однородной массы.
- 3 Добавить оливки, поперчить.
- 4 Влить оливковое масло, перемешать.
- 5 Добавить нарезанную ветчину, перемешать.
- 6 Смазать чашу мультиварки оливковым маслом.
- 7 Вылить тесто в чашу. Готовить в режиме «Выпечка» 1 ч 20 мин. Перевернуть кекс за 10 мин до окончания программы.



Тосты с грудинкой, грибами и карамелизированным луком



 30 мин : 3–4 ломтика серого тостового хлеба, 200 г варено-копченой грудинки, 150 г шампиньонов, 300 г красного лука, 100 г сахара, 250 мл красного вина, 1–2 звездочки бадьяна, 10 г зелени петрушки, 10 г зелени укропа, растительное масло для жарки

 2–4

- 1 Нарезать шампиньоны и грудинку средними кубиками, красный лук — дольками.
- 2 Налить в чашу 2 ст. л. растительного масла, включить режим «Выпечка», обжаривать грудинку в течение 5–7 мин до светло-золотистого цвета.
- 3 Добавить грибы, обжаривать до золотистого цвета. Достать грудинку с грибами, поместить в теплое место. Выложить в чашу нарезанный лук. Влить красное вино. Всыпать сахар.
- 4 Добавить бадьян, включить режим «Тушение», готовить 40 мин.
- 5 Мелко порубить зелень. Обжаривать хлеб с двух сторон на растительном масле до золотистого цвета. Выложить на ломтики хлеба лук, сверху грудинку с грибами, посыпать зеленью.



КУСКУС С ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ

-  1 ч : 380 г кускуса, 1 небольшой кабачок, 1 баклажан, 4 небольших помидора, 2 сладких болгарских перца, 1 красная луковица, 4 зубчика чеснока, 750 мл овощного бульона, 1 маленький пучок петрушки, 4 ст. л. оливкового масла, соль, специи (свежемолотый черный перец, перец чили, тимьян, майоран) — по вкусу
-  6

1 Нарезать баклажан полукольцами толщиной 8 мм. Посолить, отложить на 2 мин. Промыть холодной водой. Нарезать кабачок полукольцами толщиной 1 см (предварительно удалить жесткую кожицу). Нарезать очищенный лук полукольцами толщиной 6 мм, чеснок — тонкими ломтиками.



2 Удалить у перцев плодоножки и семена. Нарезать соломкой толщиной 8–10 мм. Нарезать помидоры крупными дольками.

3 Включить мультиварку, установить режим «Выпечка» или «Жарка». Разогреть оливковое масло, выложить овощи. Готовить 30 мин, периодически перемешивая.

4 Добавить кускус и специи, перемешать. Влить вскипяченный бульон, оставить под крышкой на 5 мин.

5 Взбить готовый кускус вилкой, посолить. Добавить мелко порубленную петрушку, перемешать.

ЛУК, ФАРШИРОВАННЫЙ РИСОМ



-  2 ч : 8 крупных луковиц, 100 г риса (лучше сорта арборио), 60 г кедровых орехов, 1 яйцо, 150 мл белого сухого вина, 1 л воды, 1 щепотка шафрана, 2 веточки базилика, соль — по вкусу, 4 ст. л. оливкового масла для жарки
-  4

1 Установить режим «Варка» или «Суп». Вскипятить воду, посолить. Выложить вымытый неочищенный лук, варить 10 мин. Вынуть сваренный лук, слить бульон в отдельную емкость. Очистить луковицы, срезать верхушки и вынуть середину, оставив 2–3 внешних слоя. Мелко порубить половину вынутых луковых слоев (остальная часть не понадобится). Установить режим «Жарка», продукт — «Овощи». Разогреть оливковое масло. Обжаривать нарезанный лук и кедровые орехи 3 мин, периодически помешивая.

2 Всыпать промытый рис и готовить еще 5 мин, постоянно помешивая. Добавить шафран и измельченные листья базилика, влить 300 мл лукового бульона. Готовить 12–15 мин, постоянно помешивая, пока рис не впитает всю жидкость.

3 Вынуть полученную массу, слегка охладить. Посолить. Добавить яйцо и быстро перемешать. Наполнить луковицы фаршем и сложить в чашу мультиварки. Влить вино, добавить луковый бульон так, чтобы жидкость закрывала луковицы на треть. Готовить 40–60 мин в режиме «Тушение».

ОРЕХОВО-ГРИБНАЯ ЗАПЕКАНКА

-  1 ч : 300 г свежих шампиньонов, 200 г кешью, 200 г бразильских орехов, 125 г твердого сыра (например, российского), 25 г тертого пармезана, 1 большая луковица, 2 зубчика чеснока, 2 пера зеленого лука, 80 г пшеничных сухарей, 1 яйцо, 2 ст. л. оливкового масла для жарки.
-  4
- Соус:** 30 мл оливкового масла, 1 средняя луковица, 1 зубчик чеснока, 400 г консервированных томатов в собственном соку, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ч. л. сахара, соль, молотая сушеная паприка — по вкусу



1 Нарезать лук и шампиньоны мелкими кубиками. Измельчить орехи. Натереть твердый сыр на крупной терке. Мелко нарезать зеленый лук. Выбрать режим «Жарка». Налить на дно чаши масло, разогреть (1 мин). Обжаривать лук в течение 2 мин.

2 Выдавить чеснок через пресс, добавить его к луку. Жарить 1 мин. Добавить грибы и жарить еще 6–7 мин. Соединить орехи, грибную смесь, сыр, яйцо, зеленый лук и сухари.

3 Выложить смесь в чашу (ее смазывать не нужно, поскольку там осталось масло от жарки грибов), утрамбовать. Выбрать режим «Выпечка», готовить до окончания программы. Посыпать пармезаном.

4 Измельчить все ингредиенты для соуса с помощью блендера, довести до кипения и томить на слабом огне 5 мин (до загустения). Подавать соус в отдельной емкости.

ГРИБЫ В ТЕСТЕ

-  40 мин + время на вымачивание грибов : 400 г свежих белых (или других лесных) грибов, 100 г муки, 2 яйца, 250 мл молока, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, 500 мл растительного масла для фритюра
-  3

1 Промыть грибы, крупные — нарезать. Выложить в холодную подсоленную воду, оставить на 40–45 мин. Еще раз промыть, посолить, поперчить.

2 Для кляра взбить яйца с молоком в пену.

3 Всыпать муку, перемешать. Должна получиться консистенция густой сметаны.

4 Установить режим «Жарка», продукт — любой. Можно выбрать в режиме «Мультиповар» приготовление во фритюре. Разогреть растительное масло.

5 Обмакнуть грибы в кляр, выложить в чашу.

6 Обжаривать грибы небольшими порциями до золотистой корочки.



ЧИЛИ КОН КАРНЕ



50 мин



4

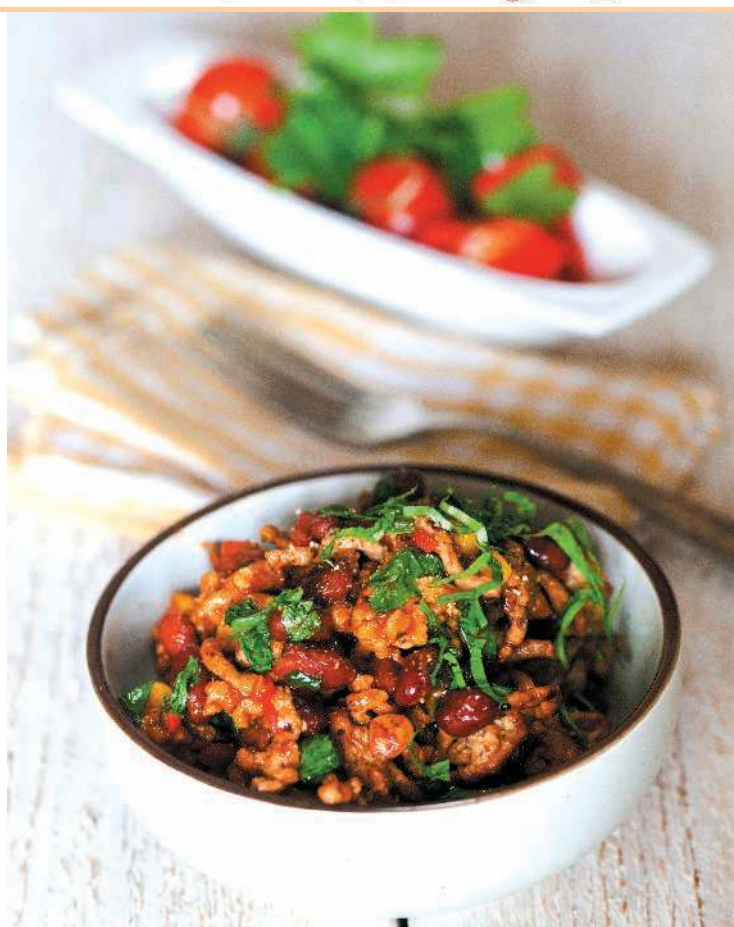
300 г говядины (вырезки или фарша), 2 луковицы, 4 зубчика чеснока, 2 острых перца, 1 болгарский зеленый перец, 4 ст. л. растительного масла, 100 г консервированной кукурузы, 100 г красной консервированной фасоли, 200 г томатов в собственном соку, 1 ч. л. зиры, 1 ч. л. орегано, 1 ч. л. молотого острого перца (чили или кайенского), 1 ч. л. сахара, 1 лайм, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Очистить мясо от пленок, нарезать мелкими кубиками, по желанию можно измельчить мясо с помощью блендера. Очистить болгарский перец, нарезать кубиками среднего размера.

2 Очистить острый перец от семян, порубить. Нарезать лук мелкими кубиками, чеснок измельчить. Взбить томаты с сахаром с помощью блендера. Выжать из лайма сок.

3 Выбрать режим «Жарка». Обжарить все специи на растительном масле. Это позволит полностью раскрыть их аромат. Добавить мясо, обжарить до золотистой корочки. Всыпать лук и чеснок. Добавить нарезанные перцы и слегка обжарить.

4 Добавить кукурузу, фасоль, томатную массу. Влить сок лайма, посолить и поперчить по вкусу. Выбрать режим «Тушение», готовить 30 мин.



КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ



45 мин



4

800 г картофеля, 1 яйцо, 200 г свежих шампиньонов, 1 большая луковица, 40 г маргарина или сливочного масла, 2 ст. л. муки, 3 ст. л. панировочных сухарей, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для фритюра

1 Вымыть и отварить картофель в кожуре до готовности, выбрав режим «Варка» или на пару.

2 Отделить желток от белка. Очистить грибы и нарезать мелкими кубиками. Очистить лук и нарезать мелкими кубиками.

3 Выбрать режим «Жарка» (продукт — любой), разогреть сливочное масло и обжаривать лук с грибами до золотистого цвета. Протереть через сито охлажденный до 50 °С картофель.

4 Добавить в картофельную массу 1/3 муки. Ввести яичный желток, посолить, поперчить и тщательно перемешать. Добавить к картофелю обжаренные грибы с луком, перемешать.

5 Сформовать шарики по 3–4 штуки на порцию, запанировать в оставшейся муке. Опустить в белки и обвалять в сухарях.

6 Жарить в разогретом растительном масле, выбрав режим «Мультиповар» или «Фритюр», до золотистой корочки.

