



MIRTA

природний вибір

КНИГА РЕЦЕПТІВ

ДО МУЛЬТИВАРКИ
МС-2209

MIRTA

природний вибір

МУЛЬТИВАРКА MC-2209



- 10 АВТОМАТИЧНИХ ПРОГРАМ
- Відкладений старт
- Ручне регулювання температури та часу
- Чаша на 5л з антипригарним покриттям
- Корисні аксесуари у комплекті (пароварка, ложка та мірний стакан)

РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ

ПРОГРАМА	ПРИЗНАЧЕННЯ	ТЕМПЕРАТУРА °С	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ	РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ	ПІДТРИМАННЯ СТРАВИ ГАРЯЧОЮ	ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ	РЕГУЛЮВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ
Смаження	Смаження м'яса, риби, овочей, грибів тощо	130 °С	00:30	00:05-06:00	немає	є	немає
Плов	Приготування плову та страв на основі рису	110 °С	00:45	00:05-06:00	є	немає	немає
Пароварка	Приготування дієтичних страв і дитячого харчування, стерилізація	140 °С	00:30	00:05-06:00	є	є	немає
Курка	Приготування страв з курячого м'яса	140 °С	00:45	00:05-06:00	є	є	немає
Випічка	Приготування запіканок, бісквітів, пирогів	140 °С	00:50	00:05-06:00	є	є	немає
Фритюр	Обсмажування продуктів у великій кількості олії	100-160 °С	00:20	00:05-06:00	немає	є	є
Тушкування	Тушкування м'яса, риби, овочів, грибів тощо	100-160 °С	00:05	00:05-06:00	немає	немає	є
Мультишеф	Приготування будь-яких страв з можливістю регулювання температури та часу	100-160 °С	00:05	00:05-06:00	є	немає	є
Суп / Бульйон	Приготування супів, борщів, бульйонів, компотів	100 °С	01:30	00:05-06:00	є	є	немає
Каша	Приготування каш і страв на основі круп	100 °С	01:30	00:05-06:00	є	є	немає
Йогурт	Приготування йогурту, підняття тіста	40 °С	08:00	06:00-12:00	немає	немає	немає
Підігрів	Підігрівання страви	70 °С	-	-	-	-	-

ЗМІСТ



СНІДАНКИ

Класичний йогурт	4
Кукурудзяна каша на молоці	5
Вівсяна каша	6



ПЕРШІ СТРАВИ

Суп-пюре з кольорової капусти	7
Кукурудзяний крем-суп з крабовими паличками	8
Курячий суп с лапшею та грибами	9
Грузинський суп-лоббіо	10



ОСНОВНІ СТРАВИ

Плов	11
Курча у власному соку	12
М'ясне рагу	13



ГАРНІРИ

Картопля фрі	14
Каша гречана з грибами	15
Овочеве ризотто	16



ВИПІЧКА

Підняття тіста	17
Ватрушка «Ярмарок»	18
Пухкий бісквіт	19



КЛАСИЧНИЙ ЙОГУРТ



ІНГРЕДІЄНТИ:

Молоко ультрапастеризоване - 1 л
Йогурт натуральний без наповнювачів - 100 г

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Молоко з йогуртом перемішати до однорідної маси. Вилити у чашу.
2. Виставити режим «Йогурт» на 8 год.
3. Після закінчення приготування поставити йогурт у холодильник на 2-3 години.



КУКУРУДЗЯНА КАША НА МОЛОЦІ



ІНГРЕДІЄНТИ:

Молоко - 3 стакани
Кукурудзяна крупа - 1 стакан
Масло вершкове - за смаком
Сіль, цукор - за смаком

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Висипати у чашу мультиварки промиту крупу, масло, сіль та цукор. Влити молоко та перемішати.
2. Увімкнути режим «Каша» на 30 хвилин.
3. Після закінчення приготування залишити на режимі «Підігрів» на 15-20 хвилин, аби каша загустіла.



ВІВСЯНА КАША



ІНГРЕДІЄНТИ:

Вівсяні пластівці - 1 стакан
Молоко/Вода - 3 стакани
Масло вершкове - за смаком
Сіль, цукор - за смаком

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Викласти у чашу мультиварки усі інгредієнти та залити молоком або водою.
2. Виставити режим «Каша» на 20 хвилин.



СУП-ПЮРЕ З КОЛЬОРОВОЇ КАПУСТИ



ІНГРЕДІЄНТИ:

Кольорова капуста - 700 г
Цибуля ріпчаста - 100 г
Картопля - 200 г
Сир твердий - 80 г
Вершки 20% - 200 г
Оливкова олія - 2 ст. л
Вершкове масло - 1 ст.л
Часник - 3 зубчики
Сіль, перець - за смаком

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Нарізати картоплю та цибулю дрібними кусочками, часник пластинками.
2. Увімкнути програму «Смаження», додати у чашу олію та масло. Вспилати нарізані картоплю, цибулю та часник. Обсмажувати 4-5 хвилин.
3. Додати в чашу кольорову капусту та залити попередньо підготованим окропом так, аби вода трохи вкривала овочі. Додати сіль та перець.
4. Увімкнути програму «Суп/Бульон» та виставити час 30 хвилин.
5. Після спливу часу відібрати з чаші 2-3 мірних стакани води. Відібрану воду не виливати. Суміш, що залишилась перелити в інший посуд та за допомогою блендера перемішати до кремової текстури.
6. Додати у суміш натертий сир, влити вершки та перемішати. Відібраною попередньо водою довести суп до потрібної густоти.



КУКУРУДЗЯНИЙ КРЕМ-СУП З КРАБОВИМИ ПАЛИЧКАМИ



ІНГРЕДІЄНТИ:

Вода - 1,5-2 л
Кертопля - 3 шт
Цибуля - 1 шт
Морква - 1 шт
Консервована кукурудза - 500 г
Вершки 10-20% - 200 мл
Помідори - 1 шт
Рослинна олія - для смаження
Сіль, перець - за смаком
Зелень - за смаком

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Очистити та нарізати кубиками цибулю та моркву. Увімкнути режим «Смаження» та обсмажити на рослинній олії 3-4 хвилини.
2. Викласти у чашу картоплю, кукурудзу (попередньо злити з неї рідину) та налити води. Виставити режим «Суп/Бульон» на 30 хвилин.
3. Після закінчення програми перелити суміш з чаші в інший посуд та, додавши вершки, збити блендером до однорідної консистенції.
4. Додати у готовий крем-суп нарізаний помідор, крабові палички та спеції. Подавати з зеленню.



ГРУЗИНСЬКИЙ СУП ЛОББІО



ІНГРЕДІЄНТИ:

М'ясний бульон - 3 л
 Консервована квасоля - 300 г
 Морква - 1 шт
 Цибуля - 1 шт
 Картопля - 400 г
 Томатна паста - 3 ст.л.
 Зелень - за смаком
 Часник - 4 зубчики
 Рослинна олія - для смаження
 Спеції - за смаком

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Натерти моркву, цибулю порізати кубиками. Виставити режим «Смаження» та обсмажити на рослинній олії з томатною пастою 5-7 хвилин.
2. Додати у чашу бульон та виставити режим «Суп/Бульон» на 50 хвилин. Через 15 хвилин додати очищену та нарізану картоплю.
3. За 5 хвилин до закінчення програми додати квасолю разом з соусом, що був у банці. Додати сіль та спеції.
4. Після закінчення програми додати дрібно порізану зелень та вичавити часник. Дати готовому лоббіо настоятись протягом 30 хвилин.



КУРЯЧИЙ СУП З ЛАПШЕЮ ТА ГРИБАМИ



ІНГРЕДІЄНТИ:

Курячі грудки - 350 г
Вода - 2,5 л
Лапша - 100 г
Цибуля ріпчаста - 1 шт
Шампіньони - 200 г
Вершкове масло - 1 ст.л
Яйця курячі (варені) - 2 шт
Лавровий лист - 2-3 шт
Зелень - за смаком
Сіль, перець - за смаком

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Додати у чашу воду, цілі курячі грудки та зелень. Увімкнути режим «Суп/Бульон» на 25 хвилин. У процесі варіння додати сіль, перець та лавровий лист. Готовий бульон зцідити. Дати охолонути м'ясу.
2. У чашу мультиварки викласти вершкове масло, нарізані гриби та цибулю. Виставити режим «Смаження». Обсмажувати доки цибуля не стане золотистого кольору. Викласти в інший посуд.
3. Влити у чашу бульон, додати лапшу. Виставити режим «Суп/Бульон» на 20 хвилин.
4. Через 10 хвилин відкрити кришку та додати у чашу гриби з цибулею, відварене та порізане на шматки філе, підібрену зелень.
5. Після закінчення програми розлити суп по тарілкам та додати подрібнене куряче яйце.



ПЛОВ



ІНГРЕДІЄНТИ:

Яловичина - 500 г
 Рис - 2 стакани
 Морква - 3 шт
 Цибуля ріпчаста - 2 шт
 Часник - 1 голівка
 Рослинна олія - 5 ст. л
 Зіра - 1 ч. л
 Барбарис - 1 ч. л
 Сіль, перець - за смаком
 Вода (окроп) - 4 стакани

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Промити рис та залити його водою.
2. Нарізати м'ясо та цибулю кубиками, а моркву - соломкою.
3. Викласти у чашу мультиварки м'ясо, увімкнути режим «Смаження». Обсмажувати 15 хвилин, періодично помішуючи.
4. Додати рослинну олію, цибулю та моркву, спеції. Смажити ще 15 хвилин.
5. Після закінчення обсмажування злити воду з рису та додати його у чашу. Рівномірно розрівняти та залити окропом. Вставити у середину промиту та очищену голівку часнику. Виставити режим «Плов».



КУРЧА У ВЛАСНОМУ СОКУ



ІНГРЕДІЄНТИ:

Курячі стегна або гомілки - 5 шт
Часник - 1 голівка
Лавровий лист - 2 шт
Сіль, перець - за смаком

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Промити курячі стегна. Викласти їх у чашу мультиварки. Додати дрібно порізаний часник, лавровий лист та спеції.
2. Виставити режим «Курка» на 50 хвилин.



М'ЯСНЕ РАГУ

ІНГРЕДІЄНТИ:

Свинина - 400 г
Капуста - 1 голівка
Картопля - 4 шт
Морква - 2 шт
Цибуля ріпчаста - 2 шт
Часник - 3 зубчики
Рослинна олія - 3 ст.л
Томатна паста - за смаком
Сіль, перець - за смаком
Вода - 1 стакан

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Нашинкувати капусту. Нарізати картоплю невеликими шматочками. Натерти моркву. Цибулю нарізати кубиками.
2. Виставити режим «Смаження» та викласти у чашу мультиварки капусту. Додати рослинну олію. Смажити 15 хвилин, після чого додати картоплю. Смажити ще 10 хвилин. Додати моркву та цибулю і смажити ще 5-7 хвилин.
3. Після закінчення смаження додати у чашу стакан води, м'ясо, сіль та перець. Увімкнути режим «Тушкування» на 40 хвилин. Після закінчення приготування додати томатну пасту, вичавити у страву часник та перемішати.



КАРТОПЛЯ ФРІ



ІНГРЕДІЄНТИ:

Картопля - 6 шт
Олія - 700 мл
Сіль - за смаком

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Очистити та нарізати картоплю брусками шириною 1 см. Промити в холодній воді та обсушити.
2. Налити олію у чашу мультиварки та встановити режим «Фритюр». Закрити кришку та почекати доки олія розігріється.
3. Викласти картоплю у гарячу олію, перемішати та готувати 15 хвилин з відкритою кришкою, періодично помішуючи.
4. Викласти картоплю на паперові рушники та дати зайвій олії увібратися в них.
5. Посолити картоплю.

КАША ГРЕЧАНА З ГРИБАМИ



ІНГРЕДІЄНТИ:

Гречана крупа - 2 стакани
Вода - 4 стакани
Цибуля ріпчаста - 1 шт
Шампіньони свіжі - 300 г
Сіль - за смаком
Рослинна олія - для смаження

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Цибулю порізати кубиками, шампіньони - напівкільцями. Налити у чашу мультиварки олію, викласти туди цибулю, увімкнути режим «Смаження». Обсмажувати 10 хвилин.
2. Додати гриби у чашу та обсмажувати разом з цибулею ще 15 хвилин.
3. Додати до чаші промиту гречану крупу, закрити кришку та увімкнути режим «Каша» на 20 хвилин.

ОВОЧЕВЕ
РІЗОТТО

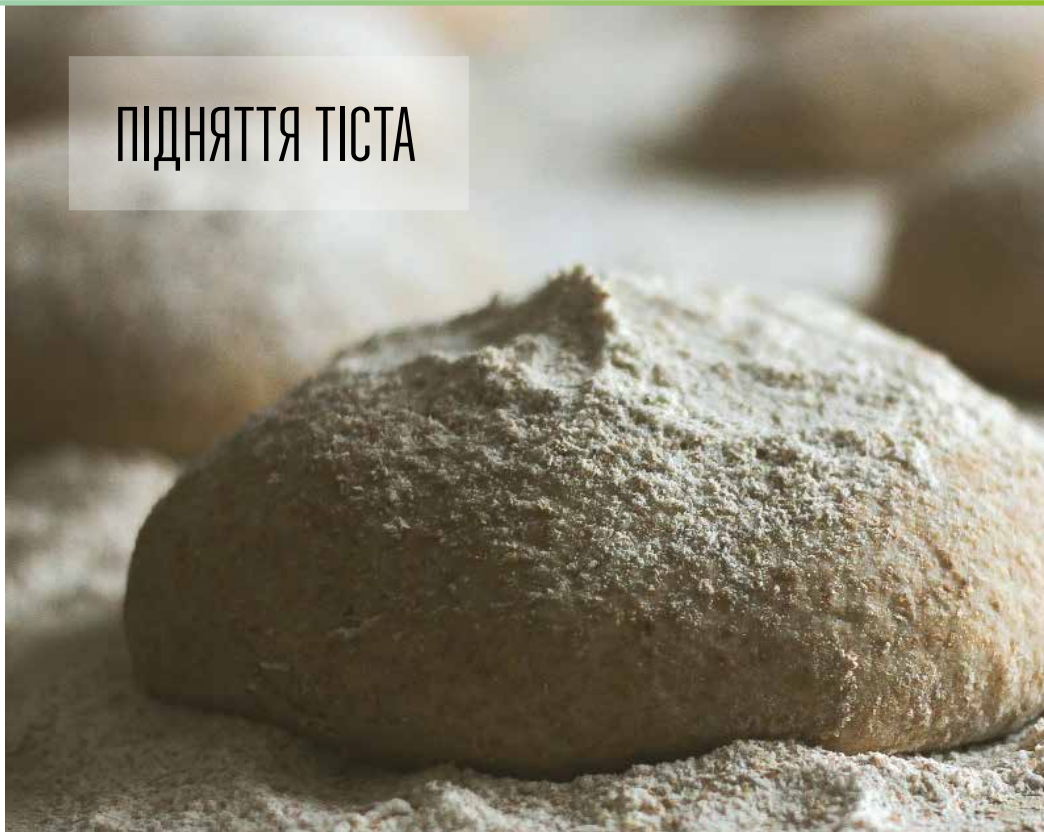
ІНГРЕДІЄНТИ:

Рис - 2 стакана
Вода або овочевий бульйон - 3 стакани
Овочева суміш - 200 г
Олія рослинна - для смаження
Морква - 1 шт
Цибуля ріпчаста - 1 шт
Помідори - 1 шт
Спеції - за смаком

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Нарізати цибулю дрібними шматочками. Виставити режим «Смаження». Додати у чашу рослинну олію та покласти цибулю. Моркву натерти та додати до цибулі. Обсмажувати 2-3 хвилини.
2. Додати овочеву суміш та обсмажувати ще 5 хвилин.
3. Рис промити, викласти у скороварку, додати воду або бульйон, спеції та виставити режим «Плов».

ПІДНЯТТЯ ТІСТА



ІНГРЕДІЄНТИ:

Дріжджове тісто

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Замісіть дріжджове тісто за улюбленим рецептом.
2. Викладіть його у чашу мультиварки, увімкніть режим «Йогурт/Тісто» на мінімальний час та закрийте кришку.
3. Через 40 хвилин після початку роботи програми відкрийте тісто, злегка обімніть його, та знову закрийте кришку. Виймати тісто потрібно через годину після того, як розім'яли.



ВАТРУШКА «ЯРМАРОК»



ІНГРЕДІЄНТИ:

Для тіста:

Яйця - 2-3 шт

Цукор - 0,5 стакана

Сметана - 1 стакан

Сода - 0,5 ч.л

Мука - 1 стакан

Розтоплене вершкове масло - 2 ст.л

Какао - 1-2 ст.л

Для начинки:

Сир кисломолочний - 500 г

Цукор - 0,5 стакана

Крохмаль - 1 ст. л

Яйця - 3 шт

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Взбити блендером яйця з цукром у пишну піну.
2. Додати сметану, соду, розтоплене вершкове масло, муку та какао. Замісити тісто.
3. Змазати чашу мультиварки будь-яким маслом та вилити туди тісто.
4. Сиркову масу взбити блендером та обережно влити у середину шоколадного тіста.
5. Виставити режим «Випічка» на 1 годину 40 хвилин. Після закінчення приготування залишити ватрушку у мультиварці ще на 30 хвилин.



ПУХКИЙ БІСКВІТ



ІНГРЕДІЄНТИ:

Яйця - 5 шт
 Цукор - 1 стакан
 Мука - 1 стакан
 Ванілін - 1 гр (або ванільний цукор - 1 ч. л)
 Вершкове масло - 1 ч.л

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Холодні яйця взбити у пишну піну. Об'єм суміші має збільшитись у 2-3 рази.
2. Додаючи цукор по одній ложці продовжувати збивати.
3. Просіяну муку порціями додавати у суміш, обережно перемішуючи її дерев'яною або силіконовою лопаткою.
4. Змазати чашу мультиварки вершковим маслом та залити туди тісто, що вийшло. Увімкнути режим «Випічка» на 40 хвилин.
5. Після закінчення приготування залишити бісквіт у мультиварці з закритою кришкою на 15 хвилин, після чого відкрити кришку та дати постояти, доки не охолоне.

Подавати такий бісквіт можна або окремо з ягодами та цукровою пудрою, або зробити з нього пиріг

MIRTA

природний вибір

ДІЗНАВАЙТЕСЬ НОВІ РЕЦЕПТИ
НА НАШИХ СТОРІНКАХ В
СОЦІАЛЬНИХ МЕРЕЖАХ:

Facebook.com/Mirta.ua
Youtube.com/mirtabrand
Instagram.com/Mirta_ua
www.mirta.ua

