

Recepšu grāmata

Книга рецептов

MC 5104 W

MC 5104 B



www.brockgroup.eu

Borščs ar pupiņām/ Борщ с фасолью

LV

Sastāvdalas

Liellopu galā - 300 g	Kāpostis - 150 g
Pupījas - 1 mērglāze	Tomāti - 2-3 gab.
Kartupeļi - 4-5 gab. (vidēji)	Citronu sula - 1 ēdamk.
Burkāns - 1 gab.	Ūdens - 1.5 l
Sīpolis - 1 gab.	Sāls, lauru lapas - pēc garšas
Biete - 1 gab.	

Gatavošana

- 1) Pupījas nomazgāt, apliet ar aukstu ūdeni, atstāt mērcēties uz 2 stundām.
- 2) Galu sagriezt gabaliņos.
- 3) Tomātus apliet ar verdošu ūdeni, norēmt mizu, sasmalcināt. Kartupeļus un sīpolu sagriezt kubiciņos. Bieti, burkānu un kāpostu - sarīvēt.
- 4) Kāpījā ielikt galū, pupījas un lauru lapas, apliet ar ūdeni, piebērt sāli.
- 5) Ieslēgt multikatlu, izvēloties režīmu SAUTĒŠANA. Ar pogām GATAVOŠANAS LAIKS, „-“ un „+“ uzstādīt laiku 1.5 st.
- 6) Pēc signāla pievienot kartupeļus, sīpolu, burkānu, bieti, kāpostus, citronu sulu un tomātus.
- 7) Visu samaisīt un vērējiet uzlikt SAUTĒŠANAS režīmu uz 30 minūtēm. Pasniegt ar krējumu.

Izmantojot tomātu pastu vai mērci, citronu sulu nevajag izmantot. Gadījumā, ja borščs sanāk par skābu, pievienojet nedaudz cukuru, samaisiet un uzvāriet boršču 1-2 minūtes režīmā VĀRĪT UZ TVAIKĀ.

RU

Ингредиенты

Говядина - 300 г	Капуста - 150 г	Свекла - 1 средняя
Фасоль - 1 мерный стакан	Томаты - 2-3 шт.	Лимонный сок - 1 ст. л.
Лук репчатый - 1 маленькая	Вода - 1,5 л	Соль, лавровый лист - по вкусу
луковица	Морковь - 1 шт.	Картофель - 4-5 средних

Приготовление

- 1) Фасоль помыть, замочить холодной водой на 2 часа.
- 2) Мясо порезать кусочками.
- 3) Томаты обдать кипятком, снять кожицеу, измельчить. Картофель и лук порезать кубиками. Свеклу, морковь и капусту порезать соломкой.
- 4) В съемную форму выложить мясо, фасоль и лавровый лист, залить воду, посолить. Подключить мультиварку к сети, выбрать режим ТУШЕНИЕ. Кнопками ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, «-» и «+» установите время 1,5 ч.
- 5) По звуковому сигналу готовности добавить картофель, лук, морковь, капусту, свеклу, лимонный сок и томаты.
- 6) Все перемешать, еще раз поставить режим ТУШЕНИЕ на 30 минут. Подавать со сметаной.
- 7) Все перемешать, еще раз поставить режим ТУШЕНИЕ на 30 минут.

При использовании томатной пасты лимонный сок добавлять не следует. Если же борщ получился слишком кислым, положите немного сахара, перемешайте и прокипятите борщ 1-2 минуты в режиме ВАРКА НА ПАР



Zaļais borščs/ Зелёный борщ

LV

Sastāvdalas

Cūkajās rībijas - 300 g
Kartupeļi - 4-5 gab. (vidēji)
Burkāns - 1 gab.
Sipols - 1 gab.
Olas - 3 gab.

Nātres - 200 g
Skābēnes (var konservētas) - pēc garšas
Ūdens - 1.5 l
Sāls, lauru lapas - pēc garšas

Gatavošana

- 1) Gāju sadalīt. Kartupeļus, burkānu, sīpolu sagriezt kubiņos. Zajumus nomazgāt, pārlasīt, sagriezt.
- 2) Olas novārīt, sagriezt kubiņos.
- 3) Katlinā ielikt gāju, kartupeļus, burkānus, sīpolu, lauru lapas, sāli, pieliet ūdeni.
- 4) Ieslēgt multikatu, izvēloties režīmu SAUTĒŠANA. Ar pogām GATAVOŠANAS LAIKS, „-“ un „+“ uzstādīt laiku uz 30 minūtēm.

Ja Jūs gatavojiet lielu porciju un plānojet boršču uzglabāt ilgāk par 1 dienu, tad gatavošanas beigās izvēlaties multikata režīmu VĀRĪT UZ TVAIKA un uzvāriet boršču vēfreiz 2 minūtes.



RU

Ингредиенты

Свиные ребрышки - 300 г
Картофель - 4-5 средних
Морковь - 1 шт.
Лук репчатый - 1 маленькая
Луковица

Крапива - 200 г
Шавель (можно консервированный) -по вкусу
Вода - 1,5 л
Соль, лавровый лист - по вкусу
Яйца - 3 штуки

Приготовление

- 1) Мясо разделить на куски. Картофель, морковь, лук порезать кубиками. Зелень промыть, перебрать, нарезать полосками.
- 2) Яйца сварить вкрутую, порезать кубиками.
- 3) В съемную форму выложить мясо, картофель, морковь, лук, лавровый лист, залить воду, посолить.
- 4) Подключить мультиварку к сети, выбрать режим ТУШЕНИЕ. Кнопками ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, «-» и «+» на 30 минут.

Если Вы готовите большую порцию и планируете готовый борщ хранить больше 1 дня, по окончании приготовления переведите мультиварку в режим ВАРКА НА ПАРУ на 2 минуты

Frikadeļu zupa/ Суп с фрикадельками

LV

Sastāvdalas

Maltā gala - 800 g	Tomātu pasta - 70 g
Sipols - 50 g	Burkāni - 100 g
Ola	Augu eļja - 50 g
Ūdens - 2.5 l	Sāls, garšvielas
Kartupeļi - 200 g	Zājumi
Risi - 100 g	

Gatavošana

- 1) Burkānu sarīvējiet uz rīves, sīpolu - smalki sagrieziet.
- 2) Multikatlam ieslēdziet režīmu SILDIŠANA, ielejiet eļju, ielieciet sīpolus, burkānus un tomātu pastu.
- 3) Apcerpiet sīpolus, burkānus un tomātu pastu 10-15 minūtes, periodiski apmairot. Izsleidziet programmu SILDIŠANA.
- 4) Pārlejiet ūdeni apceptajiem dārzeniem, pievienojet kubīņos sagrieztus kartupeļus un rīsus. Ieslēdziet režīmu ZUPA.
- 5) Sajaučiet malto gaļu ar olu un garšvielām. Veidojiet nelielas frikadeles.
- 6) Ielieciet frikadeles zupā 7 minūtes pirms gatavošanas beigām.
- 7) Pēc gatavošanas beigām zupai pievienojet smalki sagrieztus zājumus un atstājiet to multikatla režīmā SILTUMA UZTURĒŠANA uz 30 minūtēm.

Zupu var gatavot mazāk treknū, ja frikadeļu pagatavošanai izmanto putnu malto gaļu. Papildus kartupeļus un rīsus Jūs variet aizvietot ar jebkuriem sezonas dārzeniem, kā piemēram: pupījas, paprika, kukurūza, cukīnī.



RU

Ингредиенты

Фарш - 800 г	Томатная паста - 70 г
Лук - 50 г	Морковь - 100 г
Яйцо	Растительное масло - 50 г
Вода - 2,5 л	Соль, специи
Картофель - 200 г	Зелень
Рис - 100 г	

Приготовление

- 1) Натрите морковь на крупной терке, лук мелко нарежьте.
- 2) Включите программу РАЗОГРЕВ, налейте в мультиварку масло, выложите лук и морковь и томатную пасту.
- 3) Обжаривайте лук, томатную пасту и морковь 10-15 минут, периодически помешивая. Отключите программу РАЗОГРЕВ.
- 4) Залейте обжаренные овощи водой, добавьте нарезанный кубиками картофель и рис. Включите программу СУТ.
- 5) Смешайте фарш, яйцо и специи. Сделайте небольшие фрикадельки.
- 6) Опустите фрикадельки в суп за 7 минут до окончания приготовления.
- 7) После окончания приготовления добавьте в суп мелко нарезанную зелень и оставьте в режиме ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА еще на полчаса.

Суп можно сделать более легким, если для фрикаделек взять фарш из птицы (курицы или индейки). Вы также можете заменить картофель и рис на любые сезонные овощи (зеленую фасоль, болгарский перец, кукурузу, цукини).

Dārzenju biezzupa/ Овощной крем-суп

LV

Sastāvdalas

Kartupeļi - 150 g	Brokolī - 200 g
Sipols - 50 g	Pukķāposti - 200 g
Pliens 3.2% - 100 ml	Sāls
Ūdens - 600 ml	Zāļumi
Garšvielas - pēc garšas	

Gatavošana

- 1) Kartupeļus, brokolijs, sipolu, brokoļus un pukķāpostus smalki sagriezt un ielikt katliņā. Piebērt sāli un pievienot garšvielas.
- 2) Apliet dārzenus ar ūdeni un ieslēgt programmu ZUPA. Gatavot līdz programmas beigām.
- 3) Pēc tam gatavo zupu pārliept citā traukā, lai nesabojātu katliņa iekšējo pārklājumu.
- 4) Pieliet zupai pienu un ar blēnderi sajaukt zupu līdz krējuma konsistencai.
- 5) Pirms pasniegšanas zupai piebērt svaigus zāļumus.

Iesakām pie zupas pasniegt nelielus sausīnus ar garšvielām. Papildus Jūs variet sagriezt sipolu smalkās šķēlēs, acpēct to. Sipolu čipsci un sausīni papildinās zupas garšu.



RU

Ингредиенты

Картофель -150 г	Капуста брокколи - 200 г
Лук - 50 г	Цветная капуста - 200 г
Молоко 3,2% -100 мл	Соль
Вода - 600 мл	Зелень
Специи по вкусу	

Приготовление

- 1) Картофель, брокколи, лук и цветную капусту мелко нарезать и положить в чашу мультиварки. Посолить и добавить специи.
- 2) Залить овощи водой и включить программу СУП. Готовить до окончания программы.
- 3) После окончания приготовления перелить готовый суп в другую емкость, чтобы не повредить антипригарное покрытие чаши мультиварки.
- 4) Добавить в суп молоко и взбить суп блендером до кремообразной консистенции.
- 5) Перед подачей к столу суп украсить свежей зеленью.

Рекомендуем подавать этот суп к столу с небольшими гренками, подсушеными с солью и специями. Вы также можете нарезать луковицу тонкой соломкой и хорошо прожарить.

Луковые чипсы и гренки придадут супу интересный вкус.

Šampinjonu krēmzupa/ Суп-пюре из шампиньонов

LV

Sastāvdalas

Šampinjoni - 300-400 g	Augu eļļa - 1-1.5 ēdamk.
Šipols - 2-3 gab.	Saldais krējums - 100 ml
Burkāns - 1 gab.	Ūdens - 1 l
Selerijas - 1 stublājs	Sāls - pēc garšas

Gatavošana

- 1) Katlinā ieliekat noīrtu burkānu, seleriju, pielejat ūdeni.
- 2) Iesiēdžiet multikatli, izvēlieties režīmu VĀRIT UZ TVAIKA un pagatavojiet dārzenu buljonu 10 minūtēs. Gatavo buljonus nolejiet atsevišķā traukā.
- 3) Nomazgājiet šampinjonus, sagrieziet šķēlēs. Sagrieziet šipolu, ieberiet to katlinā, pievienojet eļļu un apcerpiet 5 minūtes režīmā CEPŠANA. Pēc tam pievienojet šampinjonus, apmaisiet un cepiet vēl 5-10 minūtēs.
- 4) Kad šampinjonu un šipolu masa atdzisusi, pārliekat to citā traukā un ar blenderi samaisiet līdz viendabīgai masai.
- 5) Gatavo masu pārliet atpakaļ katlinā, pievienot dārzenu buljonu un saldo krējumu, visu samaisīt. Izvēlēties režīmu VĀRIT UZ TVAIKA un uzvārīt zupu 2-4 minūtēs.

Garšas uzlabošanai iesakām zupu pasniegt ar rūdu sausīšiem.



RU

Ингредиенты

Шампиньоны - 300-400 г	Растительное масло - 1-1,5 ст. ложки
Лук - 2-3 луковицы	Сливки - 100 мл
Морковь - 1 шт.	Вода - 1л
Сельдерей - 1 стебель	Соль - по вкусу

Приготовление

- 1) В съемную форму выложить почищенные морковь, стебель сельдерея, залить водой.
- 2) Подключить мультиварку к сети, выбрать режим ВАРКА НА ПАРУ и готовить овощной бульон 10 минут. Бульон слить в отдельную посуду.
- 3) Шампиньоны помыть, нарезать пластинками. Лук нарезать кубиками, выложить в съемную форму с маслом, жарить в режиме ВЫПЕЧКА 5 мин. Добавить грибы, перемешать и жарить еще 5-10 минут.
- 4) Остывшие грибы с луком переложить в миску, взбить блендером до получения однородной массы.
- 5) Готовую смесь выложить обратно в форму мультиварки, залить овощным бульоном, добавить сливки, перемешать. Выбрать режим ВАРКА НА ПАРУ и проварить суп 2-4 минуты.

Суп будет вкуснее, если подавать его с ржаными сухариками.

Vistas tvaika kotletes ar jauno zirņu pākstīm/ Куриные паровые котлеты со стручками молодого гороха

LV

Sastāvdajas

Vistas fileja - 500 g	Piens - 120 ml
Jauno zirņu pākstis - 200 g	Sausa baltmaize - 100 g
Ūdens - 4 mērglāzes	Sāls, pipari - pēc garšas

Gatavošana

- 1) Mērcēt baltmaizi pienā. Vistas fileju samaisīt ar izmērcēto baltmaizi, piebērt sāli, piparus, veidot koteltes.
- 2) Tvaicēšanas traukā ielikt zirņu pākstis, pa virus pārlukt koteltes.
- 3) Katlinā ieliet ūdeni, pa virus uzlikt tvaicēšanas trauku.
- 4) Ieslēgt multikatu režīmā VĀRĪT UZ TVAIKA. Ar pogām GATAVOŠANAS LAIKS, „-“ un „+“ uzstādīt laiku 30 minūtes.

Gatavošanas laiks ir atkarīgs no kotlešu lieluma. Pirms pasniegšanas iesakām pārbaudīt kotlešu gatavību.



RU

Ингредиенты

Куриное филе - 500 г	Молоко - 120 мл
Стручки молодого гороха - 200 г	Черствый пшеничный хлеб - 100 г
Вода - 4 мерных стакана	Соль, перец - по вкусу

Приготовление

- 1) Замочить хлеб в молоке. Филе и вымоченный хлеб перекрутить, посолить, поперчить, сформировать котлеты.
- 2) В пароварку положить стручки гороха, на них выложить котлеты.
- 3) В съемную форму мультиварки налить воду, поставить на место пароварку.
- 4) Подключить мультиварку к сети, выбрать режим ВАРКА НА ПАРУ. Нажимая кнопку ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ и «+» установить время 30 минут.

Время полной готовности зависит от размера котлет. Рекомендуем попробовать котлеты на готовность, прежде чем подавать к столу.

Vistas plovs/ Плов из курицы

LV

Sastāvdalas

Risi - 1.5 mērīglāzes
Vistas fileja - 500 g
Sipols - 1 gab.
Burkāns - 1 gab.

Kiploki - 3-4 daivījas
Augu eļļa - 2-3 ēdamk.
Ūdens - 3 mērīglāzes
Sāls, pipari, garšvielas plovam - pēc garšas

Gatavošana

- 1) Notīrīt sipolu, kiplokus un burkānu. Sipolus un burkānus smalki sagriezt.
- 2) Vistas fileju sagriezt lielākos gabalos.
- 3) Rīsus nomazgāt.
- 4) Sagriezts burkānus un sīpolus ielikt katliņā. Pievienot augu eļļu un apmaisīt.
- 5) Ieslēgt multikatlu režīmā CEPŠANA un arcept dārzepus 5-7 minūtes, periodiski tos apmaisīt.
- 6) Pievienot vistas fileju, apmaisīt un cept vēl 10 minūtes.
- 7) Iebērt nomazgātos rīsus, kiplokus, pievienot sāli, piparus, garšvielas un pieliet ūdeni.
- 8) Visu samaisīt un pārslēgt multikatlu režīmu uz PLOVS.
- 9) Gatavot līdz režīma beigām.

Plovus iegūs neparastu garšu, ja pievienosiet pāris graudus bārbeles.

RU

Ингредиенты

Рис - 1,5 мерного стакана

Чеснок - 3-4 зубчика

Куриное филе - 0,5 кг

Растительное масло - 2-3 ст. л

Лук - 1 головка среднего размера

Вода - 3 мерных стакана

Морковь - 1 среднего размера

Соль, перец, приправы к плову - по вкусу

Приготовление

- 1) Луковичу, чеснок, морковь очистить. Луковичу и морковь порезать кубиками.
- 2) Куриное филе нарезать крупными кубиками.
- 3) Рис промыть до прозрачной воды.
- 4) Сложить нарезанные лук и морковь в съемную форму мультиварки. Добавить растительное масло и перемешать.
- 5) Подключить мультиварку к сети, выбрать режим ВЫПЕЧКА и обжарить 5-7 минут при открытой крышке, периодически помешивая.
- 6) Добавить куриное филе, перемешать и жарить еще минут 10.
- 7) Высыпать промытый рис, чеснок, добавить соль, перец, специи, воду.
- 8) Все перемешать, и переключить мультиварку в режим ПЛОВ.
- 9) Готовить до окончания режима.

Плов приобретет необычный вкус с кислинкой, если Вы положите несколько зерен барбариса.



Trusis vīnā/ Пьяный кролик

LV

Sastāvdalas

Trusis - 1 neliels

Burkāni - 2 gab.

Skābais krējums - 1 mērglāze

Baltais sausais vīns - 2 mērglāzes

Sāls, smaržīgie pipari, paprika, garšvielas - pēc garšas

Kadiķogas - 2 gab.

Gatavošana

- 1) Sagriezt trusi gabalos, apvijāt garšvielās.
- 2) Vīnu sajaukt ar krējumu.
- 3) Notirīt burkānu un sarīvēt uz rīves.
- 4) Kaitinā ielikt trusi, piebērt burkānu un visu pārlie ar vīnu un krējumu, pievienot kadiķogas.
- 5) Ieslēgt multikatlu režīmā SAUTĒŠANA. Ar pogām GATAVOŠANAS LAIKS, „-“, un „+“ uzstādīt laiku 2 stundas. Gatavot ūzdz režīma beigām.

Ja trusis ir liela izmēra, tad gatavošanas laiku nepieciešams palielināt.

RU

Ингредиенты

Кролик -1 средний

Морковь - 2 средние

Сметана 1 мерный стакан

Вино сухое белое - 2 мерных стакана

Соль, перец душистый, паприка, специи - по вкусу

Можжевельник - 2 ягодки

Приготовление

- 1) Порезать кролика на куски, обвалять в соли и специях.
- 2) Вино смешать со сметаной.
- 3) Морковь очистить и натереть на крупную терку.
- 4) В съемную форму выложить кролика, присыпать морковью, залить вином со сметаной, положить можжевельник.
- 5) Выбрать режим ТУШЕНИЕ, установить время приготовления на 2 часа. Готовить до окончания режима.

Если кролик большого размера, время тушения необходимо увеличить.



Cūkgaļas ribiņas sinepju-medus marinādē/ Свиные рёбрышки в горчично-медовом маринаде

LV

Sastāvdalas

Cūkgaļas ribiņas - 1,5 kg
Sinepes - 150 g
Medus - 3 ēdamk.
Olīvelļa - 3 ēdamk.
Sāls, pipari, garšvielas - pēc garšas

Gatavošana

- 1) Sajaukt sinepes, medu, sāli un garšvielas. Ar iegūto masu sasmērēt ribiņas un atstāt uz nakti ledusskapī.
- 2) Nākamajā dienā katlinā ieliet olīvelļu un salikt iemarinētās ribiņas.
- 3) Ieslēgt multikatu režīmā CEPŠANA un gatavot līdz režīma beigām.
- 4) Pēc režīma beigu signāla izvēlēties automātisko režīmu SAUTĒŠANA un gatavot līdz režīma beigām.

Sinepu vietā var izmantot sojas mērci. Šajā gadījumā papildus sālit ribiņas nav nepieciešams.



RU

Ингредиенты

Свиные ребрышки - 1,5 кг
Горчица - 150 г
Мед - 3 ст. л.
Оливковое масло - 3 ст. л.
Соль, перец, специи - по вкусу

Приготовление

- 1) Смешать горчицу, мед, соль и специи. Полученной смесью тщательно обмазать ребрышки и поставить на ночь в холодильник.
- 2) На следующий день в съемную форму мультиварки налить оливковое масло и выложить промаринованные ребрышки.
- 3) Подключить мультиварку к сети, выбрать режим ВЫПЕЧКА и готовить до окончания режима.
- 4) После звукового сигнала готовности выбрать автоматический режим ТУШЕНИЕ и готовить до окончания режима.

Вместо горчицы можно использовать соевый соус. В этом случае дополнительно солить ребрышки не нужно.

Mājas ceretis/ Буженина по-домашнему

LV

Sastāvdalas

Cūkgajas kakla karbonāde - 1 kg

Kīploks - 2 daivinas

Olivēļļa - 3 ēdamk.

Sāls, piari, garšvielas - pēc garšas

Gatavošana

- 1) Kīploku saspiezt, sajaukt ar sāli un garšvielām, no visām pusēm apsmērēt karbonādi.
- 2) Ietīt karbonādi plēvē un ielikt ledusķapī uz nakti.
- 3) Nākamajā dienā katlinā ieliet olīveļļu un iemarinēto karbonādi.
- 4) Ieslēgt multikatlu, izvēloties režīmu SAUTĒŠANA. Ar pogām GATAVOŠANAS LAIKS, „-“ un „+“ uzstādīt laiku 2 stundas.

Ceretis iegūs neparastu garšu, ja to pirms sautēšanas apcepsiet 10 minūtes režīmā CEPŠANA.

RU

Ингредиенты

Свиный ошеец - 1 кг

Чеснок в зубцах - 2 головки

Оливковое масло - 3 ст. л.

Соль, перец, специи - по вкусу

Приготовление

- 1) Чеснок подавить, смешать с солью и специями, со всех сторон обмазать ошееек.
- 2) Завернуть в целлофановый пакет и положить в холодильник на ночь.
- 3) На следующий день в съемную форму мультиварки налить оливковое масло и выпложить промаринованный ошееек.
- 4) Подключить мультиварку к сети, выбрать режим ТУШЕНИЕ. Нажимая кнопку ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ и «+» установить время 2 часа.

Буженина приобретет пикантную корочку, если предварительно обжарить ее 10 минут в режиме ВЫПЕЧКА.



Boloņas mērce ar makaroniem/ Паста “Болоньезе”

LV

Sastāvdalas

Maltā galā - 300 g
Olīvelja - 1 ēdamk.
Sipols - 1 gab. (smalki sagriezts)
Burkāns - 1 gab. (sarīvēts)
Selerijas stublājs - 1
Šampinjoni - 300-400 g (sagriezti šķēlēs)

1 bundža tomāti savā sulā (400 g) - to var aizvietot ar smalki sagrieztiem svaigiem tomātiem un tomātu sulu
1 dāvīņa sasmalcināta kiploka
250 g makaroni
270 ml ūdens
2 šķipsnas itāļu virtuves garšvielu

Gatavošana

- Ielikti katlinā šīpolu, seleriju, burkānu, sēnes un pielet eļļu.
- Uz laiku 8-10 min. ielsēgt režīmu CEPŠANA.
- Pievienot malto galu, samaisīt un visas sastāvdalas cept 10 minūtes.
- Atvērt vāku, pievienot kiploku, tomātus, garšvielas, sāli, piparus - pēc garšas.
- Aizvērt vāku un atkārtoti uz 5 minūtēm ielsēgt režīmu CEPŠANA.
- Pēc tam pievienot makaronus, ieliet ūdeni.
- Ielsēgt režīmu PASTA.
- Pirms pasniegšanas pārkaisīt ar rīvētu parmezānu sieru.

Tradicionāli šajā receptē izmanto gan cūkgalu, gan liellopa galu, jo tās abas papildina viena otru - liellopa gala dod ādienu aromātu un sātu, bet cūkgaja padara to maigi kūstošu.

RU

Ингредиенты

Мясной фарш - 300 гр
Оливковое масло -1 ст. ложка
Луковица -1 (мелко порезанная)
Морковка -1 (поперчтая на терке)
Стебель сельдерей -1
Шампиньоны - 300-400 гр.
(порезанных пластинами)

1 банка измельченных томатов в собственном соку (400 гр.)
(можно заменить мелкопорезанными свежими помидорами и томатным соком)
1 зубок чеснока измельченного
250 гр. макарон (паста)
270 мл. воды
2 щепотки специй итальянской кухни



Приготовление

- Положить в мультиварку лук, сельдерей, морковь, грибы и напить масло
- Включить режим ЖАРКА на 8-10 мин.
- Затем выложить мясной фарш, перемешать и обжарить все ингредиенты в течение 10 минут.
- Открыть крышку, добавить чеснок, томатное пюре/баночку томатов, пряности, соль, перец по вкусу.
- Закрыть крышку и повторно включить режим Жарка на 5 минут
- Далее положить макароны внутрь мультиварки, налить воду.
- Включить режим ПАСТА.
- Перед подачей к столу посыпать тертым пармезаном.

Традиционно для пасты «Болоньезе» используют и говядину и свинину (некоторые добавляют еще и телятину), так как они балансируют друг друга - говядина придает блюду аромат и сытность, а свинина делает его тающе-нежным

Ātrā lazanja/ Быстрая лазанья

LV

Sastāvdalas

Liellopu gala - 300 g
Cūkgaļa - 300 g
Sipols - 1 gab.
Burkāns - 1 gab.
Lazanjas loksnes
Tomātu sula - 2 mērglāzes
Skābais krējums - 1 mērglāze
Cietais siers - 100 g
Sviests - 1 ēdamk.
Sāls, pipari - pēc garšas

Gatavošana

- 1) Sajaukt gaļu un sīpolus, tad pievienot vēl smalki sagrieztu ķiploku, sarīvētu burkānu, piebērt sāli un garšvielas, visu kārtīgi sajaucot.
- 2) Sajaukt krējumu ar tomātu sulu.
- 3) Katliņu iesmērēt ar eļļu, ieklāt lazanjas plāksni, tad kārtu maltās galas masas, pārlejot ar leģūto krējuma un sulas mērci.
- 4) Atkārtot kārtu izklāšanu līdz vēlamajam daudzumam.
- 5) Beigās apliet visu ar atlikušo mērci, pārkaisot to ar rīvētu sieru.
- 6) Ieslēgt multikatu, izvēloties režīmu CEPŠANA un gatavot 1 stundu.

Ja Jums ir sanācis liels apjoms lazanjas, Jūs variet to sasaldēt un nākamajā reizē gatavu porciju uzsildīt režīmā SAUTĒŠANA.



RU

Ингредиенты

Говядина - 300 г
Свинина - 300 г
Лук репчатый - 1 луковица среднего размера
Морковь - 1 среднего размера
Листья для лазанни

Томатный сок - 2 мерных стакана
Сметана - 1 мерный стакан
Сыр твердый - 100 г
Сливочное масло - 1 ст.л.
Соль, перец - по вкусу

Приготовление

- 1) Мясо и лук перекрутить. В фарш добавить мелко нарезанный чеснок, тертую на терке морковь, посолить, поперчить, тщательно вымешать.
- 2) Смешать сметану с томатным соком.
- 3) Съёмную форму мультиварки смазать растопленным маслом, выложить лист лазанни, слой фарша, полить смесью сметаны и сока.
- 4) Повторять выкладывание слоев до желаемого количества.
- 5) Залить оставшейся смесью, посыпать сыром, тертым на крупной терке.
- 6) Подключить мультиварку к сети, выбрать режим ВЫПЕЧКА и готовить 1 час.

Если у Вас получилось большое количество лазанни, Вы можете ее заморозить и в следующий раз готовую порцию разогреть в режиме ТУШЕНИЕ.

Aukstā gaļa/ Холодец

LV

Sastāvdalas

Cukars stīlīs, kājas, aste - 1 kg
Gaļa - 500 g
Sipols - 2 gab.
Burkāns - 2-3 gab.
Sāls, lauru lapas, pipari.

Gatavošana

- 1) Sagatavoto gaļu ielikt katlinā, pārliet ar ūdeni līdz iekšējai katla atzīmei 1.8.
- 2) Ieslēgt multikatu, izvēloties režīmu SAUTĒŠANA. Ar pogām GATAVOŠANAS LAIKS, „-“ un „+“ uzstādīt laiku 5 stundas un 30 minūtes.
- 3) Pēc signāla par gatavību pievienot burkānus, sipoļu un garšvielas, atkārtoti uzstādot režīmu SAUTĒŠANA uz laiku 1 stunda un 30 minūtes.
- 4) Gatavo gaļu atdalīt no kauliem, sadalīt gabalinos, ielikt vēlamos trauciņos.
- 5) Gatavo buljonu, lejot caur sietiņu, pārlej gaļai trauciņos.
- 6) Burkānus sagriež rīpiņās, pētersīļus noskalo.
- 7) Dekorējam auksto gaļu trauciņos ar burkāniem, zirniņiem, zaļumiem, atstājot vēsā vietā atdzist un sarecēt.

Iesakām sipoļu likt buljonā vārīties vesel, nedaudz to augšpusē iegriežot, kas palīdzēs buljonam būt dzidrākam.



RU

Ингредиенты

Свиные / говядьи голень, ножки, хвост -1 кг
Мясо - 500 г
Лук репчатый - 2 луковицы
Морковь - 2-3 шт.
Соль, лавровый лист, перец-горошек

Приготовление

- 1) Подготовленные субпродукты и мясо выложить в съемную форму, залить водой до отметки 1.8 на внутренней стороне кастрюли.
- 2) Подключить мультиварку к сети, выбрать режим ТУШЕНИЕ. Кнопками ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, «-» и «+» установить время 5 ч 30 минут.
- 3) По сигналу готовности посолить, добавить морковь, лук и специи, еще раз установить режим ТУШЕНИЕ на 1 ч 30 минут.
- 4) Готовое мясо и субпродукты отделить от костей, разделить на куски, выложить в формы для холодца.
- 5) Бульон процедить, залить мясо.
- 6) Морковь порезать кружочками, петрушку промыть.
- 7) Украсить холодец морковью и зеленью, оставить в холодном месте

Чтобы избежать появления микрочастиц лука в бульоне, кладите луковицу целиком, предварительно сколов ее двумя зубочистками крест на крест.

Zīvs savā sulā/ Рыбка в собственном соку

LV

Sastāvdalas

Doradas fileja - 0.5 kg
Ūdens - 4 mērglāzes
Citronu sula - $\frac{1}{2}$ citrona
Pētersilī - 3-4 zariņi
Sāls, garšvielas - pēc garšas
Pārtikas folija

Gatavošana

- 1) Fileju apbērt ar sāli, garšvielām, apslacīt ar citronu sulu.
- 2) Katru filejas gabaliņu iefit folijā, līkt tvaika traukā.
- 3) Katlinā ieliet ūdeni, tvaika trauku ievietojot vietā.
- 4) Ieslēgt multikatu, izvēloties režīmu VĀRĪT UZ TVAIKA. Ar pogām GATAVOŠANAS LAIKS, „+” un „-“ uzstādīt laiku 20 minūtes.
- 5) Gatavo zivi iztīt no folijas, līkt uz šķīvja, pirms pasniegšanas apkaisīt ar zajumiem.

Dotajā receptē var izmantot jebkuras zīvs fileju: mintaja, mencas, plekstes, paltusa, pangasijas, heka, zandarta un citas.



RU

Ингредиенты

Филе дорадо - 0,5 кг
Вода - 4 мерных стакана
Лимонный сок - 1/2 лимона
Петрушка - 3-4 веточки
Соль, специи - по вкусу
Пищевая фольга

Приготовление

- 1) Филе посыпать солью, специями, сбрызнуть лимонным соком.
- 2) Каждый кусочек завернуть в фольгу, выпложить в пароварку.
- 3) В съемную форму мультиварки налить воду, поставить на место пароварку.
- 4) Подключить мультиварку к сети, выбрать режим ВАРКА НА ПАРУ. Нажимая кнопку ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ и «+» установить время 20 минут.
- 5) Готовую рыбку освободить от фольги, выложить на тарелку, присыпать зеленью.

Для данного рецепта подойдет филе любой рыбы с водянистым мясом: треска, мятай, камбала, морской язык, путассу, навага, судак, хек и др.

Tvaicēts lasis/ Сёмга на пару

LV

Sastāvdalas

Lasis - 2 gabali
Ūdens - 4 mērglāzes
Citrone - pāris šķēles
Sāls, garšvielas - pēc garšas

Gatavošana

- 1) Katlinā ieliet ūdeni, uzlikt tvaika trauku.
- 2) Tvaika traukā izlikt laša steika gabalus, pieberot sāli un garšvielas, pa virsu pārklājot citrona šķēles.
- 3) Ieslēgt multikatu, izvēloties režīmu VARĪT UZ TVAIKA. Ar pogām GATAVOŠANAS LAIKS, „+” un „-“ uzstādīt laiku 20 minūtes.

Ja vēlaties lasi pasniegt ar rīsiem, tad ir iespējams ietaupīt laiku un vienlaicīgi ar laša tvaicēšanu katlinā uzvārīt rīsus.



RU

Ингредиенты

Семга - 2 стейка
Вода - 4 мерных стакана
Лимон - несколько кружочков
Соль, специи - по вкусу

Приготовление

- 1) В съемную форму мультиварки налить воду. Навесную пароварку положить на форму.
- 2) В пароварку выложить стейки семги, посолить, посыпать приправой, выложить кружочки лимона.
- 3) Подключить мультиварку к сети, выбрать режим ВАРКА НА ПАРУ. Нажимая кнопку ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ и «+» установить время 20 минут.

Если Вы планируете подавать стейки с рисом, то можно сэкономить время приготовления, готовя одновременно в съемной форме мультиварки гарнир, а в навесной пароварке - семгу.

Spāņu paella/ Испанская паэлья

LV

Sastāvdalas

Vista - 450 g	Risi - 300 g
Sipoli - 150 g	Tirītas garneles - 250 g
Kīploki - 2 daivīnas	Svaigas sēnes - 200 g
Vistas buljons - 100 ml	Saldēti zirniši - 100 g
Ūdens - 300 ml	Garšvielas (ķimenes, sarkanie un melnie pipari, safrāns)
Oliveļļa - 1 ēdamk.	Sāls

Gatavošana

- 1) Ieļejet katlinā oīveļļu, ielieciet sagrieztus sīpolus, sēnes, safrānu un ķimenes, leslēdziet programmu UZSILDIT uz 30 minūtēm un apcepiet sastāvdalas 10 minūšu laikā, periodiski apmairot.
- 2) Pievienojet sasmalcinātu vistu un apcepiet visu līdz programmas beigām, periodiski apmairot.
- 3) Pievienojet rīsus, zīmišus, vistas buljonu un ūdeni, kārtīgi apmaišiet. Pieberiet sāli un piparus - pēc garšas.
- 4) Leslēdzies programmu - RĪSI.
- 5) 10 minūtes pirms programmas beigām pielieciet garneles un ķiplokus, apmaišiet un turpiniet gatavot.
- 6) Pēc gatavošanas beigām izslēdziet multikattlu.

Safrānu dēvē par garšvielu karali. Nerieciešams pievienot tikai nelielu daudzumu, lai paella iegūtu pārsteidzošu garšu un spilgti dzeltenu krāsu.



RU

Ингредиенты

Курица - 450 г	Длиннозерновой рис - 300 г
Лук - 150 г	Креветки очищенные - 250 г
Чеснок - 2 зубчика	Свежие грибы - 200 г
Бульон куриный -100 мл	Замороженный горошек - 100 г
Вода - 300 мл	Специи (шафран, тмин, душица, перец красный и черный)
Оливковое масло - 1 ст. Ложка	Соль

Приготовление

- 1) Добавьте оливковое масло в мультиварку. Положите нарезанный лук, грибы, душицу, шафран и тмин. Включите программу РАЗОГРЕВ на 30 минут и обжаривайте ингредиенты в течение 10 минут, помешивая.
- 2) Добавьте измельченную курицу и обжаривайте до окончания работы программы, постоянно помешивая.
- 3) Добавьте рис, замороженный зеленый горошек, куриный бульон и воду, тщательно перемешайте. Добавьте соль и перец по вкусу.
- 4) Включите программу РИС.
- 5) За 10 минут до окончания приготовления добавьте креветки и чеснок, перемешайте и продолжайте готовить.
- 6) После окончания работы программы выключите мультиварку.

Шафран называют царем пряностей и пряностью царей. Достаточно всего нескольких волосков, чтобы паэлья приобрела изумительный аромат и яркий желтый цвет.

Gruzinu pelmeni/ Хинкали

LV

Sastāvdalas

Liellopa gaļa - 200 g
Jēra gaļa - 200 g
Milti - 0.5 kg
Olas - 1 gab.
Sipoli - 2-3 gab.
Ķiploki - 3-4 daivīgas

Gaļas buljons - 1 mērglāze
Ūdens - 1 mērglāze
Garšvielas: malti melnie pipari, malti sarkanie pipari, koriandrs
Svaigi zālumi: pētersiļi, dilles, kinza
Sāls - 2 tējk.

Gatavošana

- Veidojam mīklu no olas, 1 tējk. sāls, miltiem un ūdens. Gatavo mīklu apklājam ar salveti, atstājam uz 30 minūtēm.
- Veidojam malto gaļas masu no gaļas, ķiplokiem un sīpoliem, pieberam sāli 1 tējk., garšvielas, buļionu, smalki sagriezus zālumus.
- Mīklu izrullējam plānā kārtā, tad veidojam aplus (aptuvenais diametrs 10-12 cm). Centrā ar karoti liekam gatavo maltās gaļas masu, tad aiztaisām malas, veidojot pelmenus.
- Gatavos pelmenus izvietojam tvaika trauku ar pelmeniem.
- Katlinā ielejam ūdeni, vīrs tā novietojam tvaika trauku ar pelmeniem.
- Ieslēdzam multikatu izvēloties režīmu VĀRĪT UZ TVAIKA. Ar pogām GATAVOŠANAS LAIKS, „-“ un „+“ uzstādīt laiku 40 minūtēs.

Pelmeni būs suīgāki, ja galu, sīpolus un ķiplokus sagriež pēc iespējas smalkāk.



RU

Ингредиенты

Говядина - 200 г
Баранина - 200 г
Мука - 0.5 кг
Яйца - 1 шт.
Лук репчатый - 2-3 головки
Чеснок - 3-4 зубчика

Мясной бульон - 1 мерный стакан
Вода -1 мерный стакан
Специи: молотый черный перец, молотый красный перец, кориандр
Свежая зелень: петрушка, укроп, кинза
Соль - 2 ч. л.

Приготовление

- Из муки, яйца, 1 ч. л. соли и воды замесить тесто. Накрыть салфеткой, оставить на 30 минут.
- Мясо, чеснок и лук перекрутить в фарш, посолить 1 ч. л. соли, добавить специи, бульон, мелко порезанную зелень. Вымесить фарш.
- Тесто раскатать тонким слоем, нарезать кружки (диаметр ок. 10-12 см). В центр кружков ложкой выложить готовый фарш, защипнуть края - сформировать хинкали.
- Выложить готовые хинкали на пароварку.
- В съемную форму мультиварки налить воду, поставить на место пароварку.
- Подключить мультиварку к сети, выбрать режим ВАРКА НА ПАРУ. Нажимая кнопку ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ и «+» установить время 40 минут.

Хинкали будут сочнее, если мясо, лук и чеснок нарезать маленькими кусочками с помощью ножа.

Omlete ar tomātiem un sīpoliem/ Омлет с томатами и луком

LV

Sastāvdalas

Olas - 5 gab.
Atdzesēts piens - $\frac{1}{2}$ mērglāze
Svaigi tomāti - 2 gab.
Loki
Sāls - pēc garšas

Gatavošana

- 1) Nomazgā tomātus, sagriež pusapļos. Smalki sagriežam zālumus.
- 2) Sakulām olu, sāli un pienu. Uzkulto masu ieļejam katlinā, pa virsu uzklājot sagrieztos tomātus.
- 3) Ieslēdzam multikatlu, izvēloties režīmu CEPŠANA. Ar pogām GATAVOŠANAS LAIKS, „+“ un „+“ uzstādīt laiku 20 minūtēs.
- 4) Pēc sīgnāla atskanēšanas automātiski ieslēgsies programma UZSILDĪT. Atstājam gatavo omleti noteiktajā režīmā uz 5 minūtēm.
- 5) Izņemam katlinu no multikatla, pārliekam lielāka diametra šķīvi un apgriežam to visu otrādi.
- 6) Gatavo ēdienu pirms pasniegšanas pārkaisam ar zālumiem.

Ja Jums labāk patīk kārtīgi izcepti tomāti tomāti, tad liekat tos katlinā apakšā, vēlāk pārlejot tos ar omleti.



RU

Ингредиенты

Яйца - 5 шт.
Молоко охлажденное - 1/2 мерного стакана
Свежие томаты - 2 средних
Зеленый лук - 5-7 перышек
Соль - по вкусу

Приготовление

- 1) Томаты помыть, нарезать полукольцами. Зелень мелко нарезать.
- 2) Взбить яйца, молоко и соль. Готовую смесь вылить в съемную форму, сверху выложить порезанные томаты.
- 3) Подключить мультиварку к сети, выбрать режим ВЫПЕЧКА. Нажимая кнопки ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, «» и «+» установить время 20 минут.
- 4) После звукового сигнала готовности автоматически включится ПОДОГРЕВ. Оставить готовый омлет в данном режиме на 5 минут.
- 5) Вынуть форму из мультиварки, накрыть тарелкой большего диаметра и перевернуть.
- 6) Готовое блюдо присыпать зеленым луком.

Если Вам больше нравятся полностью пропекшииеся томаты, то кладите их на дно формы, заливая смесью сверху.

Kartupeļi ar sēnēm krējuma mērcē/ Картофель с грибами под сметаной

LV

Sastāvdalas

Kartupeļi - 0,5 kg
Šampinjoni - 300 g
Krējums - 5 ēdamk.
Augu eļja - 3 ēdamk.
Sāls, pipari - pēc garšas

Gatavošana

- 1) Notīrīt kartupeļus, sagriezt 4 daļās.
- 2) Notīrīt svaigās sēnes, sagriezt biežās šķēlēs.
- 3) Katlinā izklājam kartupeļus ar sēnēm, pievienojam eļju, sāli, piparus pēc garšas un to visu apmaišām.
- 4) Ieslēdzam ultikatu, izvēloties režīmu PLOVS un gatavojam līdz režīma beigām.
- 5) Gatavo ēdienu pasniedzam ar krējumu.

Ja vēlaties šo ēdienu gatavot ar kiplokiem, tad aromāta saglabāšanai pievienojet kiploka daivīgas uzreiz pēc pagatavošanas un atstājiet ēdienu multikatla režīmā UZSILDĪT uz 10-15 minūtēm.



RU

Ингредиенты

Картофель - 0,5 кг
Шампиньоны - 300 г
Сметана - 5 ст. л.
Растительное масло - 3 ст. л.
Соль, перец - по вкусу

Приготовление

- 1) Картофель очистить, нарезать вдоль на 4 части.
- 2) Свежие грибы почистить, нарезать толстыми ломтиками вдоль.
- 3) Выложить картофель с грибами в съемную форму мультиварки. Добавить растительное масло, соль, перец по вкусу и перемешать.
- 4) Подключить мультиварку к сети, выбрать режим ПЛОВ и готовить до окончания режима.
- 5) Готовое блюдо подавать со сметаной.

Если Вы хотите приготовить это блюдо с чесноком, то для сохранения пикантного чесночного аромата добавляйте давленные зубчики сразу после приготовления и оставляйте блюдо в режиме ПОДОГРЕВА на 10-15 минут.

Griķu biezputra mājas gaumē/ Гречневая каша по-домашнему

LV

Sastāvdalas

Griķi - 1 mērglāze
Ūdens - 2 mērglāzes
Sviests - 50 g
Sāls - pēc garšas

Gatavošana

- 1) Griķu putraimus noskalojam, pārlasām.
- 2) Katrinā ieberam griķus, pārlejot tiem ūdeni, pieberot sāli.
- 3) Ieslēdzam multikatlu, izvēloties režīmu GRIĶI.
- 4) Pēc beigu signāla pievienojam sviestu un apmaišām.

Ja Jūs vēlaties izmantot arceptus putraimus, tad no sākuma arcepriet nomazgātos griķu putraimus režīmā CEPŠANA. Tālāk rīkojties kā receptē minēts.

RU

Ингредиенты

Крупа гречневая - 1 мерный стакан
Вода - 2 мерных стакана
Сливочное масло - 50 г
Соль - по вкусу

Приготовление

- 1) Крупу тщательно промыть, перебрать.
- 2) В съемную форму выложить гречку, залить водой, посолить.
- 3) Подключить мультиварку к сети, выбрать режим ГРЕЧКА.
- 4) По звуковому сигналу готовности добавить масло, перемешать.

Если Вы предпочитаете использовать обжаренные зерна, то сначала обжарьте промытые зерна в режиме ВЫПЕЧКА. Дальше - все по рецепту.



Miežu putra ar dārzeņiem/ Ячневая каша с овощами

LV

Sastāvdalas

Miežu putraimai - 1 mērglāze

Ūdens - 10 mērglāzes (1.5 l)

Tomāti - 2 gab.

Selerijas - 2 stublāji

Sals - pēc garšas

Gatavošana

- 1) Kārtīgi, vairākas reizes noskalojam putraimus, pēc tam ieberam katliņā, pārlejot tos ar ūdeni un pieberot sāli.
- 2) Ieslēdzam multikatlu, izvēloties režīmu GRIĶI.
- 3) Pēc beigu signāla nolejam lieko ūdeni un atkārtoti izvēlamies režīmu GRIĶI.
- 4) Tomātus sagriežam gabaliņos, selerijas - ripinās un akurāti iemaisām tos putrā.
- 5) Pirms pasniegšanas pārkaisām ar smalki sagrieztiem zāļumiem.

Lai ēdienam piešķirtu pikantu garšu, pirms pasniegšanas var pārkaisīt to ar rīvētu sieru.



RU

Ингредиенты

Ячневая крупа - 1 мерный стакан

Вода - 10 мерных стаканов (1,5 л)

Помидоры - 2 шт.

Сельдерей - 2 стебля

Соль - по вкусу

Приготовление

- 1) Тщательно промыть крупу несколько раз, всыпать в съемную форму мультиварки, залить водой, добавить соль.
- 2) Подключить мультиварку к сети, выбрать режим ГРЕЧКА.
- 3) После звукового сигнала готовности сливь лишнюю воду и повторно выбрать режим ГРЕЧКА.
- 4) Нарезать помидоры кубиками, а сельдерей полукольцами, аккуратно перемешать с готовой кашей.
- 5) Подавать с мелко нарезанной зеленью и листьями лука.

Для придания готовому блюду пикантности, его можно посыпать тертым сыром.

Griķu biezputra ar sēnēm/ Гречневая каша с грибами

LV

Sastāvdalas

Griķu putraimai - 2 mērglāzes
Šampinjoni - 300 g
Sipols - 1 gab.
Ūdens - 4 mērglāzes
Sviests - 2 ēdamki.
Sāls - pēc garšas

Gatavošana

- 1) Griķu putraimus noskalojam, pārlasām.
- 2) Šampinjonus nomazgā, sagriež šķēlēs. Sipolu notīra, sagriež ripiņās.
- 3) Katlinā ieliekam sviestu.
- 4) Ieslēdzam multikatu, izvēloties režīmu CEPŠANA.
- 5) Izkausējam sviestu, apceram sipolus 5-7 minūtes, periodiski apmairot.
- 6) Pievienojam sēnes, apceram vēl 2-3 minūtes. Pa virsu apceptajiem sipoliem un sēnēm uzberam griķus, pārlejam ar ūdeni, pieberam sāli, apmaišām. Izvēlamies režīmu GRĪĶI.

Ja gatavojet izmantojat žāvētas meža sēnes, tās iepielēk nepieciešams izmērcēt 1-2 stundas, ēc tam lieko ūdeni nolejot.



RU

Ингредиенты

Крупа гречневая - 2 мерных стакана
Шампиньоны - 300 г
Лук - 1 головка
Вода - 4 мерных стакана
Сливочное масло - 2 ст. л.
Соль - по вкусу

Приготовление

- 1) Крупу тщательно промыть, перебрать.
- 2) Шампиньоны помыть, нарезать пластинками. Лук почистить, нарезать полукольцами.
- 3) В съемную форму выложить сливочное масло.
- 4) Подключить мультиварку к сети, выбрать режим ВЫПЕЧКА.
- 5) Распустить масло, обжарить лук при открытой крышке и помешивая 5-7 минут.
- 6) Добавить грибы, обжарить еще 2-3 минуты. Выложить на лук и грибы крупу, залить водой, посолить, перемешать. Выбрать режим ГРЕЧКА.

Если Вы используете сухие лесные грибы, их необходимо предварительно замочить на 1,5-2 часа, а оставшуюся от них воду добавить в кастрюлю одновременно с крувой.

Rīsu putra ar āboliem un rozīnēm/ Рисовая каша с изюмом и яблоком

LV

Sastāvdalas

Rīsi - 300 g

Piena 3.2% - 500 ml

Cukurs - 70 g

Āboli - 150 g

Rozīnes - 1 sauja

Ūdens - 700 ml

Gatavošana

- 1) Kartīgi jānoskalino rīsi un tad tos iebaram katliņā. Rīsiem pārlejam pienu un ūdeni.
- 2) Ieslēdzam multikatlu, izvēloties režīmu RISI. Gatavošanas laikā rīsus periodiski apmaišām, lai tie nepiedegtu.
- 3) Nomizojam ābolu, izgriezam serdi un sagriežam ābolu kubīnos.
- 4) Nomazgājam rozīnes un nedaudz ar papīra salveti tās apzāvējam.
- 5) 5 minūtēs pirma gatavošanas beigām putrai pievienojam ābolus, rozīnes un cukuru.
- 6) Visu kārtīgi samaisām.

Šajā receptē rozīnes varam aizstāt ar citiem žāvētiem augļiem (sukādēm, melnajām plūmēm) vai riekstiņiem, pirms tam tos sasmalcinot. Pievienojiet putrai brūno cukuru un Jūsu putra ieģūs neparastu garšu un aromātu.



RU

Ингредиенты

Рис - 300 г

Молоко 3,2% - 500 мл

Сахар - 70 г

Яблоко - 150 г

Изюм - 1 горсть

Вода - 700 мл

Приготовление

- 1) Хорошо промойте рис и выложите его в мультиварку. Залейте рис молоком и водой.
- 2) Включите мультиварку на программу РИС. Во время приготовления кашу периодически помешивайте, чтобы она не подгорела.
- 3) Яблоко очистите от кожуры и семян, нарежьте кубиками.
- 4) Вымойте изюм и слегка подсушите бумажными полотенцами.
- 5) За 5 минут до окончания приготовления добавьте в кашу нарезанное яблоко, изюм и сахар.
- 6) Хорошо перемешайте.

Вместо изюма Вы можете положить и другие сухофрукты (финики, курагу, чернослив) или орехи, предварительно измельчив. Положите коричневый сахар вместо белого, и ваша каша приобретет необычный вкус и аромат.

Ķirbju piena putra/ Тыквенная каша на молоке

LV

Sastāvdalas

Svaigs ķirbis - 300 g
Piens - 1 l
Prosa - 250 g
Sviests - 50 g
Sāls - pēc garšas

Gatavošana

- 1) Notīrām ķirbi, sagriežam kubiņos.
- 2) Kartīgi nomazgājam prosu, aplejām ar verdošu ūdeni, tad to nolejam.
- 3) Katlinā ieberām putraimus, ķirbi, pārlejam ar pienu, pieberām sāli, tad visu kārtīgi samaisām.
- 4) Ieslēdzam multikatu, izvēloties režīmu PIENA PUTRA.
- 5) Pēc signāla pievienojam putrai sviestu, samaisām.

Lai putra būtu biezāka un tumīgāka, izmantojam mazāku daudzumu piena.

RU

Ингредиенты

Тыква свежая - 300 г
Молоко - 1 л
Крупа пшененная - 250г
Сливочное масло - 50 г
Соль - по вкусу

Приготовление

- 1) Тыкву очистить, порезать кубиками.
- 2) Пшено тщательно промыть, залить кипятком, слить воду.
- 3) В съемную форму выложить пшено, тыкву, вылить молоко, посолить, все перемешать.
- 4) Подключить мультиварку к сети, выбрать режим МОЛОЧНАЯ КАША.
- 5) По звуковому сигналу готовности добавить масло, перемешать.

Чтобы каша была более густой, используйте меньше молока.



Apelsīnu pīrāgs/ Апельсиновый пирог

LV

Sastāvdalas

Cukurs - 200 g

Apelsīni - 2 gab.

Olas - 2 gab.

Milti - 280 g

Sviests - 100 g

Cepamais pulveris - 1 tējk.

Vanilīns - $\frac{1}{2}$ paciņa

Gatavošana

- 1) Nofira apelsīnus, pēc tam izspiežot no tiem sulu.
- 2) Ar blendera vai galas mašīnas palīdzību samaij apelsīnu mīkstumus, kas palikuši izspiežoti no tiem sulu.
- 3) Izkausē sviestu un ļauj tam atdzist.
- 4) Sakūl olas ar cukuru, pievieno sviestu, miltus, cepamo pulveri, vanilīnu un samaito apelsīnu mīkstuma masu.
- 5) To visu samaisa un pievieno apelsīnu sulu, vēlreiz kārtīgi samaisa.
- 6) Mīklu ieļej katliņā, izvēloties programmu CEPŠANA uz 60 minūtēm. Gatavo līdz programmas beigām.

Biskvīta pīrāgu ātri un vienkārši var izdekorēt pašu spēkiem. No papīra izgatavojet trafaretu, pārkālējet to pīrāgu un pārkaisiet ar pūdercukuru. Ātri, ērti, skaisti un vienkārši!



RU

Ингредиенты

Сахар - 200 г

Апельсины - 2 шт.

Яйца - 2 шт.

Мука-280 г

Сливочное масло - 100 г

Разрыхлитель теста - 1ч. Ложка

Ванилин - 1/2 пакетика

Приготовление

- 1) Очистите апельсины, срезая цедру как можно тоньше. Затем выжмите из них сок.
- 2) Измельчите цедру в мясорубке или с помощью блендера.
- 3) Растворите масло и дайте ему остить.
- 4) Разотрите яйца с сахаром, добавьте масло, муку, разрыхлитель, ванилин и измельченную цедру.
- 5) Все хорошо перемешайте и добавьте апельсиновый сок. Еще раз тщательно перемешайте.
- 6) Тесто выложите в мультиварку, включите программу ВЫПЕЧКА на 60 минут. Готовьте до окончания программы.

Быстро украсить бисквитный пирог можно с помощью кулинарного трафарета. Вы можете сделать трафарет сами, используя плотный лист бумаги. Посыпьте сахарную пудру на пирог через трафарет. Красиво и просто!

Ābolu pīrāgs/ Шарлотка

LV

Sastāvdalas

Āboli - 1 kg
Olas - 5 gab.
Cukurs - 1.5 mērglāzes
Milti - 1.5-2 mērglāzes
Vaniļins vai kanēlis - ¼ tējk.
Sviests - 20 g

Gatavošana

- 1) Nomizo ābolus, izgriež serdes, sagriež daivīnās.
- 2) Olas sakūl ar cukuru līdz putām. Akurāti iecilāt miltus, vanīlinu (kanēli). Samaisa to visu līdz iegūsti viendabīgu masu krējuma konsistencē.
- 3) Masai pievieno sagriegotos ābulus, apmaisa.
- 4) Kaitlinu iesmēre ar sviestu, ieļej sagatavoto masu.
- 5) Ieslēdē multikatlu, izvēloties režīmu CEPŠANA. Ar pogām GATAVOŠANAS LAIKS, „-“ un „+“ uzstādīt laiku 60 minūtes.

Ja vēlaties šā pīrāgu gatavot no ogām vai plūmēm, tad nepieciešams palielināt cukura daudzumu.



RU

Ингредиенты

Яблоки - 1 кг
Яйца - 5 шт
Сахар - 1,5 мерного стакана
Мука - 1,5-2 мерного стакана
Ванилин либо корица - 1/4 ч. ложки
Масло сливочное - 20 г

Приготовление

- 1) Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать ломтиками.
- 2) Яйца взбить с сахаром до получения пены. Аккуратно вмешать муку, ванилин (корицу). Тщательно перемешать до получения массы консистенции сметаны.
- 3) В тесто добавить яблоки, аккуратно перемешать.
- 4) Съемную форму смазать сливочным маслом, выложить готовую смесь.
- 5) Подключить мультиварку к сети, выбрать режим ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ и «+» установить время 60 минут.

Если Вы готовите шарлотку из слив или ягод, количество сахара необходимо увеличить.

Biezpiena sacepums/ Творожная запеканка

LV

Sastāvdalas

Biezpiens - 1 kg
Olas - 2 gab.
Cukurs - 1 mērgglāze
Milti 4 ēdamk.
Vanilīns - $\frac{1}{2}$ tējk.
Sviests - 50 g
Āboli - 2-3 gab.
Mandelu skaidījās - 2 ēdamk.
Sāls - pēc garšas

Gatavošana

- 1) Nomizo ābolus, izgriež serdes, sagriež daivīnās.
- 2) Izkausu sviestu. Olām atdalām dzeltenumus no baltuma, baltumus - uzputo.
- 3) Biezpienu sajauc ar cukuru, pievieno dzeltenumus, sāli, vanilīnu un sviestu. Samaisa, tad pievieno miltus. Akurāti ieciliāti saputotos olu baltumus.
- 4) Katliņu iesmērē ar sviestu, ieļej masu, pa virsu izklājot ābolus, pārkaisot ar mandelu skaidījām.
- 5) Ieslēdzam multikatlu, izvēloties režīmu CEPŠANA. Ar pogām GATAVOŠANAS LAIKS, „-“ un „+“ uzstādīt laiku 60 minūtes.

Pēc izvēles cukuru var aizvietot ar medu, papildus pievienojot rozīnes vai sukādes.



RU

Ингредиенты

Творог - 1 кг
Яйца - 2 шт.
Сахар -1 мерный стакан
Мука - 4 ст. л.
Ванилин - 1/2 ч. л.
Масло сливочное - 50 г
Яблоки - 2-3 средних
Миндальные пластинки - 2 ст. л.
Соль - по вкусу

Приготовление

- 1) Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кубиками.
- 2) Масло растопить. Отделить желтки от белков. Белки взбить.
- 3) Творог растереть с сахаром, добавить желтки, соль, ванилин, масло. Вымесить, добавить муку. Аккуратно вмешать белки.
- 4) Съемную форму смазать сливочным маслом, выложить готовое тесто, сверху выложить яблоки, присыпать миндальными пластинками.
- 5) Подключить мультиварку к сети, выбрать режим ВЫПЕЧКА. Кнопкой ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ и «+» установить время 60 минут.

По желанию Вы можете заменить сахар медом, добавить изюм или цукаты.

Jogurts/ Йогурт

LV

Sastāvdajas

Jogurts bez piedevām - 1 paciņa
Piens 3.2% - 1 l
Cukurs - 3 tējk.

Pagatavošana

- 1) Sajausc * pienu ar cukuru un jogurtu bez piedevām (līdz cukura izkušanai).
- 2) Ieslēdz režīmu UZSILDĪT uz 40 minūtēm.
- 3) Izslēgt multikatlu, neatverot vāku, atstāt to uz 8.5 stundām.

*Visām sastāvdajām jābūt istabas temperatūrā.



RU

Ингредиенты

Йогурт без добавок 1 банка.
Молоко 3 2% -1 л
Сахар - 3 ч. Ложка

Приготовление

- 1) Смешать молоко с сахаром и банку йогурта без добавок в мультиварке (до растворения сахара).
- 2) Поставить режим РАЗОГРЕВ на 40 минут.
- 3) Выключить и, не открывая крышки, оставить на 8,5 часов.

* Все ингредиенты для смешивания должны быть комнатной температуры.

Limonāde/ Лимонад



Sastāvdalas

Citrons - 2 gab.
Cukurs - 3-4 mērgāzes

Gatavošana

- 1) Nomazgā citronu, sagriež šķēlēs, ieliek katliņā.
- 2) Tad citronu pārber ar cukuru un pārlej ar ūdeni līdz katliņa iekšējai atzīmei 1.8 litri.
- 3) Ieslēdz multikatlu, izvēloties režīmu SAUTĒŠANA.
- 4) Gatavo dzērienu atdzesēt.

Pirms dzēriena atdzesēšanas pagaršojojiet to. Ja tas liekās par skābu, pievienojiet cukuru.



Ингредиенты

Лимон - 2 шт.
Сахар - 3-4 мерных стакана

Приготовление

- 1) Лимон помыть, нарезать дольками, выложить в съемную форму.
- 2) Лимон засыпать сахаром и залить водой до внутренней отметки 1,8 л.
- 3) Подключить мультиварку к сети, выбрать режим ТУШЕНИЕ.
- 4) Готовый лимонад охладить.

Прежде чем напиток остыл попробуйте его. Если лимонад получился слишком кислым, добавьте сахар.



Ogu kompots/ Компот из ягод

Sastāvdalas

Jānogas - 200 g
Upenes - 200 g
Avenes - 200 g

Gatavošana

- 1) Nomazgā ogas, atdala kātinus.
- 2) Katlinā ieber ogas un pārlej ar ūdeni līdz katliņa iekšējai atzīmei 1.8 litri.
- 3) Iesiļēdz multikattlu, izvēloties režīmu SAUTĒŠANA.
- 4) Gatavo kompotu atstāj multikatla režīmā UZSILDĪT uz 20-30 minūtēm.

Ja vēlaties kompotu saldāku, pēc garšas pievienojiet cukuru vai medu.

Ингредиенты

Красная смородина - 200 г
Черная смородина - 200 г
Малина - 200 г

Приготовление

- 1) Ягоды промыть, отделить плодоножки.
- 2) Готовые ягоды выложить в съемную форму и залить водой до внутренней отметки 1,8 л.
- 3) Подключить мультиварку к сети, выбрать режим ТУШЕНИЕ.
- 4) Готовый компот оставить в режиме ПОДОГРЕВ на 20-30 минут, чтобы настоялся.

Если Вы любите сладкий компот, добавьте сахар или мед по вкусу.





Piedrujas 7, Rīga, LV-1073
Tālr./Тел:+371 67 297 762
+371 20 252 899
Faks./Факс:+371 67 297 769
gtcl@gtcl.lv
www.brockgroup.eu

