



**270 рецептов
выпечки**

МУЛЬТИВАРКА

**Хлеб, пироги,
куличи, кексы**

Любимые рецепты

Сборник рецептов
Мультиварка. 270
рецептов выпечки: Хлеб,
пироги, куличи, кексы

«ЭКСМО»

2014

Сборник рецептов

Мультиварка. 270 рецептов выпечки: Хлеб, пироги, куличи, кексы
/ Сборник рецептов — «Эксмо», 2014 — (Любимые рецепты)

Более 250 рецептов испеченных в мультиварке блюд вы найдете в этой книге. Все они подробно описаны: что, в какой последовательности, в каком режиме и на какой промежуток времени. Все очень просто и очень вкусно.

Содержание

Хлеб, пироги, пирожки	5
Хлеб многозерновой «Немецкий»	5
Хлеб ржано-пшеничный	6
Английский хлеб	7
Сладкий черный хлеб с цукатами	8
Пшеничный хлеб с курагой и семечками	9
Ржаной хлеб	10
Бездрожжевой хлеб	11
Хлеб белый	12
Хлеб с кунжутом	13
Открытый рыбный пирог	14
Сырный пирог с грибами	15
Пирог с капустой	16
Пирог «Равани»	17
Пирог «Кукурузник»	18
Пирог «Охотничий»	19
«Грибочек»	20
Сметанник «Рис»	21
«Вкусняшка»	22
«Мясной сырок»	23
«Куручка-Ряба»	24
Пирог «Вкусный»	25
Пирог «Грибник»	26
Картофельный пирог	27
«Картофельное объединение»	28
«Зеленый пирог»	29
Конец ознакомительного фрагмента.	30

Мультиварка. 270 рецептов выпечки.

Хлеб, пироги, куличи, кексы

Хлеб, пироги, пирожки

Хлеб многозерновой «Немецкий»

400 г (1 пакет) мучной смеси «Хлеб многозерновой «Немецкий», 6 г сухих дрожжей (пакетик дрожжей прилагается в комплект к смеси), 15 мл растительного масла, 200 мл воды.

1. В отдельной емкости смешать мучную смесь с дрожжами, продолжая помешивать, тонкой струйкой влить воду комнатной температуры.

2. Руками месить тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок емкости.

3. В смазанную растительным маслом чашу мультиварки выложить тесто, разровнять и закрыть крышку.

4. Кнопкой «Меню» установить режим «Мультиповар», кнопкой «Температура» установить 40 °С. Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 40 мин.

5. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания режима.

6. После звукового сигнала нажать кнопку «Отмена». Затем кнопкой «Меню» установить режим «Мультиповар», кнопкой «Температура» установить 120 °С.

7. Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 ч 20 мин.

8. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания режима. Готовый хлеб вынуть из чаши и дать ему остыть в течение 30 мин.

Хлеб ржано-пшеничный

300 г пшеничной муки (в/с), 50 г ржаной обдирной муки, 50 г гречневой муки, 40 г меда, 15 г ферментированного солода, 40 мл оливкового масла, 5 г тмина, 10 г сухих дрожжей, 280 мл воды, 15 г кедровых орехов, 10 мл растительного масла, соль по вкусу.

1. Пшеничную муку просеять в отдельную емкость, добавить к ней гречневую, ржаную муку, соль, ферментированный солод, тмин, дрожжи и перемешать. Не переставая помешивать, влить тонкой струйкой воду комнатной температуры, мед и оливковое масло.

2. Тесто вымешать руками до получения однородной массы.

3. Чашу мультиварки смазать растительным маслом и выложить тесто на дно. Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим «Мультиповар», кнопкой «t°C/Автоподогрев. Вкл./выкл.» установить 35 °C. Нажать кнопку «Установка времени», затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 ч. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания режима.

4. После звукового сигнала нажать кнопку «Подогрев/Отмена».

5. Выложить тесто на доску, обмять и хорошо вымесить.

6. Тесто выложить в смазанную растительным маслом чашу мультиварки и разровнять. Сверху посыпать кедровыми орехами и слегка примять.

7. Закрыть крышку, кнопкой «Меню» установить режим «Мультиповар», кнопкой «t°C/Автоподогрев. Вкл./выкл.» установить 35 °C.

8. Нажать кнопку «Установка времени». Затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 40 мин. Нажать кнопку «Старт», готовить до окончания режима. После звукового сигнала нажать кнопку «Подогрев/Отмена». Не открывая крышку, кнопкой «Меню» установить режим «Выпечка», нажать кнопку «Установка времени».

9. Затем нажатием кнопки «Время приготовления» установить мигающий индикатор на 1 ч. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания режима.

Английский хлеб

400 г мучной смеси «Английский хлеб», 15 мл растительного масла, 6 г дрожжей, 200 мл воды.

1. Мучную смесь высыпать в отдельную емкость, добавить дрожжи и тщательно перемешать. Продолжая помешивать, тонкой струйкой влить воду комнатной температуры. Руками вымешивать тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к стенкам емкости. Чашу мультиварки смазать растительным маслом, выложить в нее тесто, разровнять, накрыть влажным полотенцем и поставить в теплое место на 1 ч. После расстойки теста чашу установить в мультиварку.

2. Закрыть крышку, кнопкой «Выбор программы» установить режим «Выпечка», кнопкой «Время приготовления» установить 1 ч.

3. Нажать кнопку «Старт». Готовить до окончания режима.

Сладкий черный хлеб с цукатами

400 г ржаной обдирной муки, 2 ст. л. дрожжей, 1 1/2 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара, 40 г концентрата квасного сусла, 2 ст. л. панифарина, 1 ст. л. аграма, 260 мл воды, цукаты, подсолнечное масло.

- 1.** Концентрат квасного сусла развести водой.
- 2.** В отдельной емкости смешать ингредиенты и замесить тесто, пока оно не начнет отставать от стенок емкости.
- 3.** Чашу мультиварки смазать маслом, выложить в нее тесто и разровнять. Закрывать крышку, выбрать программу «Йогурт». Установить время приготовления 50 мин. Не открывая крышку, установить программу «Выпечка». Время приготовления 50 мин.
- 4.** После звукового сигнала открыть крышку и аккуратно перевернуть хлеб. Закрывать крышку. Выбрать программу «Выпечка». Установить время приготовления 50 мин и готовить до окончания программы.
- 5.** Готовый хлеб вынуть из чаши мультиварки и дать ему остыть в течение 20–30 мин.

Пшеничный хлеб с курагой и семечками

200 г пшеничной муки, 100 г кураги, 60–70 г очищенных семечек подсолнечника, 50 мл йогурта, 175 мл молока, 50 г геркулеса, 1/2 ч. л. соли, 1 ч. л. соды.

1. Муку просеять через сито. Добавить геркулес, соду, соль, семечки и мелко нарезанную курагу. Перемешать.

2. В отдельной емкости смешать йогурт с молоком. Соединить с остальными ингредиентами. Аккуратно перемешать. Тесто вымесить.

3. Установить программу «Выпечка» и подогреть чашу мультиварки в течение 1 мин, смазать ее маслом и немного присыпать мукой. Выложить тесто в чашу мультиварки и распределить его по размеру чаши. Тесто проколоть вилкой в нескольких местах. Выбрать программу «Йогурт», установить время 50 мин. Не открывая крышку, установить программу «Выпечка». Время приготовления 50 мин. После звукового сигнала открыть крышку и аккуратно перевернуть хлеб. Закрыть крышку. Выбрать программу «Выпечка». Установить время приготовления 50 мин и готовить до окончания программы.

4. Готовый хлеб вынуть из чаши мультиварки и дать ему остыть в течение 30 мин, завернув в сухое полотенце для мягкости.

Ржаной хлеб

360 г ржаной муки, 210 г пшеничной муки, 2 ст. л. сухих дрожжей, 30 г ржаных хлопьев, 2 1/2 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. панифарина, 10 мл яблочного уксуса, 30 мл горчичного масла, 35 г концентрата квасного сусла, 1 ст. л. кориандра.

1. Концентрат квасного сусла развести водой. Смешать все ингредиенты и замесить тесто. Вымесить тесто, пока оно не начнет отставать от стенок емкости. Чашу мультиварки смазать растительным маслом, выложить в нее тесто и разровнять. Закрывать крышку.

2. Выбрать программу «Йогурт», установить время 40 мин. Не открывая крышку мультиварки, установить программу «Выпечка». Время приготовления 1 ч. Готовить до окончания программы.

3. Открыть крышку, аккуратно перевернуть хлеб и закрыть крышку. Выпекать еще в течение 20 мин в программе «Выпечка».

Бездрожжевой хлеб

250 г пшеничной муки, 250 г ржаной муки, 1 ч. л. пищевой соды, 1 ч. л. соли, 25 г сливочного масла, 500 мл кефира, 100 г геркулеса.

1. В отдельной емкости смешать два вида муки. Добавить сливочное масло, втирая его в муку.

2. Влить кефир, перемешать массу лопаткой. Вымесить тесто руками.

3. Положить получившееся тесто в чашу мультиварки, предварительно разогретую и присыпанную мукой.

4. Выбрать программу «Выпечка». Установить время приготовления 1 ч 40 мин. Готовить до окончания программы. Открыть крышку мультиварки; если хлеб не будет готов, то увеличить время приготовления. Готовый хлеб вынуть из чаши и дать ему остыть, накрыв сухим полотенцем.

Хлеб белый

850 г пшеничной муки, 40 мл растительного масла, 300 г сахара, 15 г сухих дрожжей, 10 г соли, 500 мл теплой воды.

1. Смешать муку, соль, сахар и дрожжи. Постоянно помешивая, тонкой струйкой влить воду и растительное масло. Замесить тесто и поставить в теплое место на 40 мин.

2. Чашу мультиварки смазать растительным маслом, выложить в нее замешанное тесто.

3. Включить режим «Подогрев» на 15 мин. Затем включить режим «Выпечка» и готовить 1 ч. Хлеб перевернуть и выпекать еще 40 мин.

4. Готовый хлеб вынуть из чаши и дать ему остыть в течение 30 мин.

Хлеб с кунжутом

250 мл теплой воды или молока, 3 стакана муки, 1 стакан ржаной муки, 1/3 пачки дрожжей (обычных), 1 ст. л. растительного масла, 1/2 ст. л. соли, 1/2 ст. л. сахара, кунжут.

1. Развести дрожжи в теплой воде или молоке, добавить сахар.
2. Дать немного постоять. Затем перелить дрожжи в глубокую миску, добавить соль и растительное масло.
3. Постепенно всыпать ржаную и пшеничную муку. Замесить тесто и поставить в теплое место на 30–40 мин. Еще раз вымесить. Сформовать колобок, посыпать кунжутом и выложить в смазанную маслом чашу мультиварки.
4. Включить режим «Подогрев» на 15 мин. Затем включить режим «Выпечка» и готовить 1 ч.
5. Хлеб перевернуть и выпекать еще 40 мин.
6. Готовый хлеб вынуть из чаши и дать ему остыть.

Открытый рыбный пирог

Для теста: 200 г творога, 2 яйца, 4 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. разрыхлителя, 4 ч. л. сахара, 400 г пшеничной муки, соль.

Для начинки: 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 50 г слабосоленой семги, зелень укропа, петрушки.

Для заливки: 1 яйцо, 100 г сметаны, смесь перцев.

1. Творог взбить с яйцами, маслом, солью и сахаром.

2. Вымесить тесто, постепенно добавляя муку вместе с разрыхлителем, до однородности. Раскатать тесто в круг толщиной около 1/2 см.

3. Чашу мультиварки выложить пергаментом и смазать его растительным маслом. Выложить тесто в чашу, сделав небольшой бортик.

4. Мелко нашинковать лук, а морковь потереть на терке. Выложить овощи на тесто, сверху – нарезанную тонкими ломтиками семгу. Посыпать измельченной зеленью, залить заливкой. Для заливки взбить яйцо со сметаной и поперчить.

5. Выбрать программу «Выпечка». Установить время приготовления 1 ч 20 мин. Готовить до окончания программы. Не открывая крышку, остудить пирог в мультиварке.

Сырный пирог с грибами

1 1/2 стакана муки, 300 г шампиньонов, 1 пакетик разрыхлителя, 1 зубчик чеснока, 2 яйца, 10 г зелени петрушки, 60 мл растительного масла, 125 мл молока, соль, черный молотый перец, 100 г твердого сыра.

1. Муку смешать с разрыхлителем, вбить яйца, взбить венчиком. В процессе взбивания постепенно ввести в тесто масло, подогретое молоко, тертый сыр, соль и перец.

2. Грибы очистить, помыть, нарезать крупными ломтиками и поджарить на сковороде с частью масла. Чеснок почистить и мелко порубить ножом. Петрушку помыть, и мелко нарезать.

3. Добавить все в тесто и перемешать до однородной массы.

4. Выложить тесто в смазанную маслом чашу мультиварки и готовить в режиме «Выпечка» 1 ч.

5. Готовый пирог оставить в мультиварке на 10–15 мин. Затем выложить его на блюдо, нарезать и подать к столу.

Пирог с капустой

500 г белокочанной капусты, 1 головка репчатого лука, 2 ст. л. сливочного масла, 3 яйца, 100 г сметаны, 50 г майонеза, 100 г муки, соль, 1 ч. л. разрыхлителя.

1. Капусту почистить, нашинковать соломкой, немного помять, чтобы она пустила сок и стала мягкой. Лук почистить, помыть и мелко нарезать. В чашу мультиварки положить сливочное масло и лук.

2. Включить режим «Выпечка» на 30 мин. Всыпать лук и жарить 10 мин. Затем добавить капусту. Готовить до окончания режима, капусту посолить. Выложить все в миску.

3. Для приготовления теста взбить в миксере яйца, добавить сметану, майонез и муку. Тесто должно получиться консистенции густой сметаны.

4. В очищенную чашу мультиварки влить половину теста, затем выложить начинку из капусты, вылить сверху оставшее тесто.

5. Включить режим «Выпечка» и готовить 1 ч. Чтобы пирог подрумянился и с другой стороны, можно аккуратно перевернуть и допечь его еще 20 мин в том же режиме.

Пирог «Равани»

160 г муки, 3 ч. л. разрыхлителя, 6 яиц, 120 г сахара, 200 г сливочного масла, 1 апельсин или лимон, 100 манной крупы, соль.

1. Муку перемешать с разрыхлителем и солью. Яйца разделить на белки и желтки. Белки положить в холодильник. Желтки растереть с маслом или сметаной, половиной сахара.

2. Добавить цедру апельсина или лимона. Растирать до получения пены и растворения сахара. Небольшими порциями добавить муку, манную крупу и сок апельсина. Оставить массу настаиваться. В это время взбить белки и добавить оставшуюся часть сахара.

3. Постепенно ввести белки в тесто.

4. Включить режим «Подогрев» на 15 мин. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом и выложить тесто. Включить режим «Выпечка» и готовить 45–50 мин.

Пирог «Кукурузник»

1 стакан кукурузной крупы мелкого помола, 1 стакан кефира, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 3 яйца, 1 стакан муки, 1/2 ч. л. соды, соль, цедра 1/2 лимона.

1. Замочить крупу на 30 мин в кефире. Взбить сливочное масло с сахаром, добавить яйца (по одному), кефир с крупой, муку, соду, соль. Перемешать все миксером.

2. В конце вмешать цедру лимона.

3. Смазать маслом чашу мультиварки, выложить тесто. Включить режим «Выпечка» и готовить 1 ч.

Пирог «Охотничий»

Для начинки: 2 луковицы, 150 г копченой курицы, 1–2 колбаски «Охотничьи», растительное масло для обжаривания, сливочное масло для выпечки.

Для теста: 2/3 стакана пшеничной муки, 2 ч. л. разрыхлителя, 250 г сметаны, 2 яйца, соль, перец – по вкусу.

1. Мелко порезать лук и обжарить в режиме «Выпечка» до золотистого цвета. Мультиварку выключить.

2. Выложить лук в миску. Порезать курицу и колбаски на мелкие кусочки, добавить к обжаренному луку, перемешать начинку.

3. Взбить яйца с солью, добавить сметану, перемешать, продолжать взбивать массу. Просеять муку с разрыхлителем, прибавить к яйцам со сметаной.

4. Продолжать взбивать до образования густой текучей однородной смеси.

5. Дать тесту постоять 20 мин.

6. Смазать чашу мультиварки сливочным маслом. Влить примерно 2/3 жидкого теста. Аккуратно распределить начинку, залить оставшимся тестом.

7. Установить таймер режима «Выпечка» на 60 мин. После сигнала открыть крышку мультиварки, дать пирогу немного остыть.

«Грибочек»

Для начинки: 2 луковицы, 200 г отварной говядины, 100 г маринованных шампиньонов, растительное масло для обжаривания, сливочное масло для выпечки.

Для теста: 2/3 стакана пшеничной муки, 2 ч. л. разрыхлителя, 250 г сметаны, 2 яйца, соль, перец – по вкусу.

1. Мелко порезать лук и обжарить в режиме «Выпечка» до золотистого цвета. Мультиварку выключить.

2. Выложить лук в миску. Порезать говядину и грибы на мелкие кусочки, добавить к обжаренному луку, перемешать начинку.

3. Взбить яйца с солью, добавить сметану, перемешать, продолжать взбивать массу.

4. Просеять муку с разрыхлителем, прибавить к яйцам со сметаной. Продолжать взбивать до образования густой текучей однородной смеси. Дать тесту постоять 20 мин.

5. Смазать чашу мультиварки сливочным маслом. Влить примерно 2/3 жидкого теста. Аккуратно распределить начинку, залить оставшимся тестом.

6. Установить таймер режима «Выпечка» на 60 мин.

7. После сигнала открыть крышку мультиварки, дать пирогу немного остыть.

Сметанник «Рис»

Для начинки: 2 луковицы, 150 г отварного риса, 4 вареных яйца, растительное масло для обжаривания, сливочное масло для выпечки.

Для теста: 2/3 стакана пшеничной муки, 2 ч. л. разрыхлителя, 250 г сметаны, 2 яйца, соль, перец – по вкусу.

1. Мелко порезать лук и обжарить в режиме «Выпечка» до золотистого цвета. Мультиварку выключить. Выложить лук в миску.

2. Измельчить вареные яйца, добавить вместе с отварным рисом к обжаренному луку, перемешать начинку.

3. Взбить яйца с солью, добавить сметану, перемешать, продолжать взбивать массу. Просеять муку с разрыхлителем, прибавить к яйцам со сметаной. Продолжать взбивать до образования густой текучей однородной смеси. Дать тесту постоять 20 мин.

4. Смазать чашу мультиварки сливочным маслом. Влить примерно 2/3 жидкого теста. Аккуратно распределить начинку, залить оставшимся тестом.

5. Установить таймер режима «Выпечка» на 60 мин. После сигнала открыть крышку мультиварки, дать пирогу немного остыть.

«Вкусняшка»

Для начинки: 2 луковицы, 150 г ветчины, 4 копченые сосиски, растительное масло для обжаривания, сливочное масло для выпечки.

Для теста: 2/3 стакана пшеничной муки, 2 ч. л. разрыхлителя, 250 г сметаны, 2 яйца, соль, перец – по вкусу.

1. Мелко порезать лук и обжарить в режиме «Выпечка» до золотистого цвета. Мультиварку выключить.

2. Выложить лук в миску. Порезать ветчину и сосиски на мелкие кусочки, добавить к обжаренному луку, перемешать начинку.

3. Взбить яйца с солью, добавить сметану, перемешать, продолжать взбивать массу. Просеять муку с разрыхлителем, прибавить к яйцам со сметаной. Продолжать взбивать до образования густой текучей однородной смеси. Дать тесту постоять 20 мин.

4. Смазать чашу мультиварки сливочным маслом. Влить примерно 2/3 жидкого теста. Аккуратно распределить начинку, залить оставшимся тестом.

5. Установить таймер режима «Выпечка» на 60 мин. После сигнала открыть крышку мультиварки, дать пирогу немного остыть. Чтобы не сломать пирог, достать его из кастрюльки с помощью корзинки-пароварки.

«Мясной сырок»

Для начинки: 2 луковицы, 5 копченых сосисек, 100 г твердого сыра, растительное масло для обжаривания, сливочное масло для выпечки.

Для теста: 1 стакан пшеничной муки, 2 ч. л. разрыхлителя, 200 г майонеза, 2 яйца, соль, перец – по вкусу.

1. Мелко порезать лук и обжарить в режиме «Выпечка» до золотистого цвета. Мультиварку выключить.

2. Выложить лук в миску. Порезать сосиски на мелкие кусочки, натереть сыр на терке, добавить к обжаренному луку, перемешать начинку.

3. Взбить яйца с солью, добавить майонез, перемешать, продолжать взбивать массу. Просеять муку с разрыхлителем, прибавить к яйцам с майонезом. Продолжать взбивать до образования густой текучей однородной смеси.

4. Дать тесту постоять 20 мин.

5. Смазать чашу мультиварки сливочным маслом.

6. Влить примерно 2/3 жидкого теста. Аккуратно распределить начинку, залить оставшимся тестом.

7. Установить таймер режима «Выпечка» на 60 мин. После сигнала открыть крышку мультиварки, дать пирогу немного остыть.

«Курочка-Ряба»

Для начинки: 2 луковицы, 100 г твердого сыра, 300 г отварной курицы, растительное масло для обжаривания, сливочное масло для выпечки.

Для теста: 1 стакана пшеничной муки, 2 ч. л. разрыхлителя, 200 г майонеза, 2 яйца, соль, перец – по вкусу.

1. Мелко порезать лук и обжарить в режиме «Выпечка» до золотистого цвета. Мультиварку выключить.

2. Выложить лук в миску. Порезать курицу на мелкие кусочки, натереть сыр на терке, добавить к обжаренному луку, перемешать начинку.

3. Взбить яйца с солью, добавить майонез, перемешать, продолжать взбивать массу. Просеять муку с разрыхлителем, прибавить к яйцам с майонезом.

4. Продолжать взбивать до образования густой текучей однородной смеси.

5. Дать тесту постоять 20 мин.

6. Смазать чашу мультиварки сливочным маслом. Влить примерно 2/3 жидкого теста. Аккуратно распределить начинку, залить оставшимся тестом.

7. Установить таймер режима «Выпечка» на 60 мин. После сигнала открыть крышку мультиварки, дать пирогу немного остыть.

Пирог «Вкусный»

Для начинки: 3 луковицы, 150 г отварного риса, 4 вареных яйца, растительное масло для обжаривания, сливочное масло для выпечки.

Для теста: 1 стакан пшеничной муки, 2 ч. л. разрыхлителя, 200 г майонеза, 2 яйца, соль, перец – по вкусу.

1. Мелко порезать лук и обжарить в режиме «Выпечка» до золотистого цвета. Мультиварку выключить.

2. Выложить лук в миску. Измельчить вареные яйца, натереть сыр на терке, добавить вместе с отварным рисом к обжаренному луку, перемешать начинку.

3. Взбить яйца с солью, добавить майонез, перемешать, продолжать взбивать массу. Просеять муку с разрыхлителем, прибавить к яйцам с майонезом. Продолжать взбивать до образования густой текучей однородной смеси.

4. Дать тесту постоять 20 мин.

5. Смазать чашу мультиварки сливочным маслом. Влить примерно 2/3 жидкого теста. Аккуратно распределить начинку, залить оставшимся тестом.

6. Установить таймер режима «Выпечка» на 60 мин. После сигнала открыть крышку мультиварки, дать пирогу немного остыть.

Пирог «Грибник»

Для начинки: 3 луковицы, 250 г отварной говядины, 100 г маринованных шампиньонов, растительное масло для обжаривания, сливочное масло для выпечки.

Для теста: 1 стакан пшеничной муки, 2 ч. л. разрыхлителя, 200 г майонеза, 2 яйца, соль, перец – по вкусу.

1. Мелко порезать лук и обжарить в режиме «Выпечка» до золотистого цвета. Мультиварку выключить.

2. Выложить лук в миску. Порезать говядину и грибы на мелкие кусочки, натереть сыр на терке, добавить к обжаренному луку, перемешать начинку.

3. Взбить яйца с солью, добавить майонез, перемешать, продолжать взбивать массу.

4. Просеять муку с разрыхлителем, прибавить к яйцам с майонезом. Продолжать взбивать до образования густой текучей однородной смеси.

5. Дать тесту постоять 20 мин.

6. Смазать чашу мультиварки сливочным маслом. Влить примерно 2/3 жидкого теста. Аккуратно распределить начинку, залить оставшимся тестом.

7. Установить таймер режима «Выпечка» на 60 мин. После сигнала открыть крышку мультиварки, дать пирогу немного остыть.

Картофельный пирог

1 луковица, 500 г картофеля, 100 г ветчины, 2 копченые сосиски, 100 г твердого сыра, 100 г брынзы, 2 яйца, 3/4 стакана молока, растительное масло для обжаривания, 50 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 50 г хлебных крошек, соль, перец – по вкусу.

1. Мелко порезать лук и обжарить в режиме «Выпечка» до оливкового цвета. Нарезать ветчину кубиками, прибавить к луку и обжаривать в режиме «Выпечка» или «Жарка» 5 мин.

2. Мультиварку выключить.

3. Помыть картофель, очистить от кожуры, готовить в режиме «Варка на пару» 25 мин. Мультиварку выключить.

4. Переложить картофель в миску, добавить сливочное масло и горячее молоко, размять в пюре.

5. Раздавить зубчики чеснока чеснокодавилкой, порезать сосиски кружочками, брынзу и сыр – кубиками, добавить в картофельное пюре вместе с яйцами и ветчиной с луком, посолить, поперчить по вкусу, перемешать.

6. Смазать чашу мультиварки сливочным маслом. Выложить массу, разровнять, посыпать хлебными крошками.

7. Установить таймер режима «Выпечка» или «Запекание» на 45 мин. После сигнала открыть крышку мультиварки, дать пирогу немного остыть.

«Картофельное объедение»

1 луковица, 500 г картофеля, 300 г копченой курицы, 2 копченые сосиски, 100 г твердого сыра, 100 г брынзы, 2 яйца, 3/4 стакана молока, растительное масло для обжаривания, 50 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 50 г хлебных крошек, соль, перец – по вкусу.

1. Мелко порезать лук и обжарить в режиме «Выпечка» до оливкового цвета. Нарезать куриное мясо на мелкие кусочки, прибавить к луку и обжаривать в режиме «Выпечка» или «Жарка» 3–5 мин. Мультиварку выключить.

2. Помыть картофель, очистить от кожуры, готовить в режиме «Варка на пару» 25 мин.

3. Мультиварку выключить.

6. Переложить картофель в миску, добавить сливочное масло и горячее молоко, размять в пюре.

4. Раздавить зубчики чеснока чеснокодавилкой, порезать брынзу и сыр кубиками, добавить в картофельное пюре вместе с яйцами и курицей с луком. Посолить, поперчить по вкусу, перемешать.

5. Смазать чашу мультиварки сливочным маслом. Выложить массу, разровнять, посыпать хлебными крошками.

6. Установить таймер режима «Выпечка» или «Запекание» на 45 мин. После сигнала открыть крышку мультиварки, дать пирогу немного остыть.

«Зеленый пирог»

1 луковица, 500 г картофеля, 300 г отварной говядины, 100 г твердого сыра, 100 г брынзы, 2 яйца, 3/4 стакана молока, растительное масло для обжаривания, 50 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 50 г хлебных крошек, соль, перец – по вкусу.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.