



**270 рецептов  
выпечки**

# **МУЛЬТИВАРКА**

**Хлеб, пироги,  
куличи, кексы**

**Сборник рецептов  
Мультиварка. 270  
рецептов выпечки: Хлеб,  
пироги, куличи, кексы  
Серия «Любимые рецепты»**

*Текст предоставлен правообладателем*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=6564727](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=6564727)*

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

*Эксмо; Москва; 2014*

*ISBN 978-5-699-69662-8*

### **Аннотация**

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	7
Английский хлеб	9
Сладкий черный хлеб с цукатами	10
Пшеничный хлеб с курагой и семечками	11
Ржаной хлеб	12
Бездрожжевой хлеб	13
Хлеб белый	14
Хлеб с кунжутом	15
Открытый рыбный пирог	16
Сырный пирог с грибами	17
Пирог с капустой	18
Пирог «Равани»	19
Пирог «Кукурузник»	20
Пирог «Охотничий»	21
«Грибочек»	22
Сметанник «Рис»	23
«Вкусняшка»	24
«Мясной сырок»	25
«Курочка-Ряба»	26
Пирог «Вкусный»	27
Пирог «Грибник»	28

Картофельный пирог	29
«Картофельное объединение»	30
«Зеленый пирог»	31
Конец ознакомительного фрагмента.	32

# 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 при-

готовления» 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 вымесить 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 °С. 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 ча-

шу мультиварки и разровнять. Сверху посыпать кедровыми орехами и слегка примять.

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

**8.** Нажать кнопку «Установка времени». Затем нажати-ем 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 суслу, 2 ст. л. панифарина, 1 ст. л. аграма, 260 мл воды, цукаты, подсолнечное масло.

1. Концентрат квасного суслу 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.

## «Куручка-Ряба»

**Для начинки:** 2 луковицы, 100 г твeрдого 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  $\frac{2}{3}$  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 чеснокодавилькой, 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 чеснокодавкой, 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.