

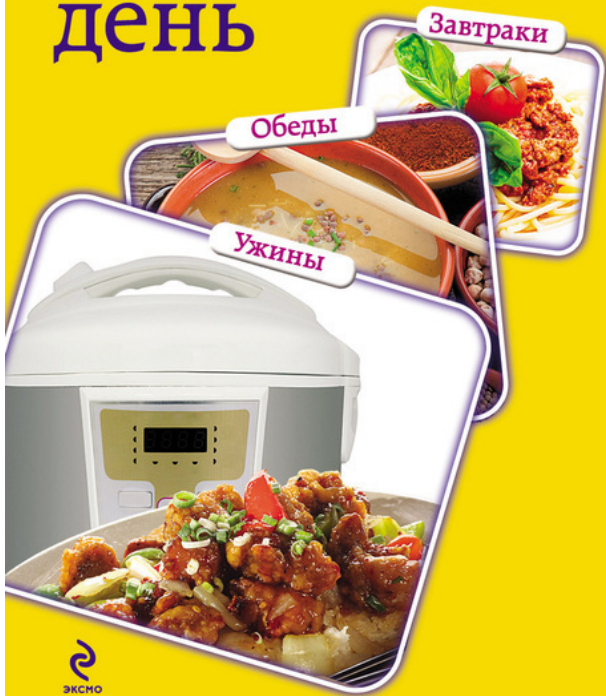
УДОБНЫЕ КНИГИ

Готовим в МУЛЬТИВАРКЕ каждый день

Завтраки

Обеды

Ужины



366 РЕЦЕПТОВ + Список продуктов

Сборник рецептов
Готовим в мультиварке каждый
день. Завтраки, обеды, ужины
Серия «Кулинария. Удобные книги»

Текст предоставлен издательством
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=6887317
Готовим в мультиварке каждый день. завтраки, обеды, ужины:
Москва; Эксмо; 2014
ISBN 978-5-699-70422-4

Аннотация

Что можно приготовить в мультиварке? Всё! Многие уже поняли это. Поэтому в этой книге подготовлены разделы заряжающих блюд специально для завтраков, сытных – для обедов и легких – для ужинов.

Содержание

Вступление	5
Завтрак	7
1. Каша из овсяных хлопьев «Пряная»	7
2. Каша из овсяных хлопьев с изюмом	8
3. Геркулесовая каша с бананами	9
4. Рисовая каша с изюмом	10
6. Гречневик сладкий	11
7. Кукурузная каша	12
8. Пшенная каша с морковью и яблоками	13
9. Кукурузно-манная каша	14
10. Пшенная каша с тыквой	15
11. Гречневая каша с сухофруктами	16
12. Пшенная каша с творогом	17
13. Молочная каша из смеси круп	18
14. Пшенная каша с изюмом	19
15. Манная каша на клюквенном соке	20
16. Пшенная каша с тыквой	21
17. Манная каша с миндалем	22
18. Крупеник из разных круп	23
19. Рисовая каша протертая	24
20. Манная каша с фруктами	25
21. Молочная кукурузная каша	26
22. Манная каша с яблочным пюре	27

23. Рисовая каша с изюмом	28
24. Каша из гречневой и рисовой муки	29
25. Рисовая каша с творогом	30
26. Гречневая каша протертая	31
27. Омлет классический	32
28. Омлет с помидорами и зеленым луком	33
29. Омлет с блинной мукой	34
30. Омлет из белков	35
31. Омлет со сливками	36
32. Омлет с колбасой и помидорами	37
33. Сливочный йогурт	38
34. Йогурт с ягодами и орехами	39
35. Малиновый йогурт	40
36. Питевой молочный йогурт	41
37. Творог из молока и йогурта	42
38. Творожный пудинг	43
39. Творог домашний	44
40. Запеканка творожная с макаронами	45
41. Яблочно-апельсиновое пюре	46
42. Творожная запеканка с кефиром	47
43. Шоколадно-творожная запеканка	48
44. Творожный пудинг с корицей	49
45. Творожно-морковный пудинг	50
Конец ознакомительного фрагмента.	51

Готовим в мультиварке каждый день. Завтраки, обедаы, ужины

Вступление

Мультиварка во всей красе показывает свою многофункциональность. Такая универсальная, компактная и быстрая помощница может заменить почти всю кухонную технику: духовой шкаф, пароварку, микроволновку, хлебопечку, йогуртницу, фритюрницу, кашеварку, рисоварку... Так что с помощью ее можно варить на пару, тушить, жарить, выпекать, делать заготовки на зиму. При этом прибор приготавливает пищу максимально удобным и комфортным способом. В процессе приготовления мультиварка способна сохранять в продуктах максимум полезных веществ и витаминов.

Нужно отметить еще и то, что мультиварка незаменима на даче, куда все любят отправляться летом.

Конечно, полностью отказываться от варочной плиты с кастрюлями и сковородками еще не время. Роль мультиварки в том, чтобы играть вторую «скрипку» на кухне. Варка круп, приготовление молочных каш и супов, тушение мяса

и овощей, приготовление некоторых видов выпечки, варка на пару – вот основной список блюд, которые готовят такие аппараты.

Завтрак

1. Каша из овсяных хлопьев «Пряная»

продукты

1 стакан овсяных хлопьев, 4 стакана молока, корица, бадьян, кориандр, 1 гвоздичка, свежая цедра лимона, сахар, соль

Время приготовления – 1 ч.

В чашу мультиварки всыпать хлопья и залить молоком. Добавить сахар, цедру лимона, приправить пряностями по вкусу и размешать.

Готовить в режиме Молочная каша до сигнала.

2. Каша из овсяных хлопьев с изюмом

продукты

1 стакан овсяных хлопьев, 2 ст. л. изюма без косточек, 3 стакана молока, 1/2 ч. л. соли, сахар, 20 г сливочного масла

Время приготовления – 1 ч.

Засыпать в чашу мультиварки овсяные хлопья и промытый изюм, влить молоко, посолить, добавить сахар.

Готовить в режиме Молочная каша до сигнала.

В кашу добавить сливочное масло.

3. Геркулесовая каша с бананами

продукты

200 г геркулеса, 2 банана, 200 мл молока, 300 мл воды, 50 г сливочного масла, сахар

Время приготовления – 1 ч.

Геркулес выложить в чашу мультиварки, залить водой, влить молоко, добавить сахар. Готовить в режиме Молочная каша.

При желании оставить в режиме Подогрев, заправить сливочным маслом. Бананы помыть, очистить, нарезать кружочками.

Кашу разложить по тарелкам, добавив в каждую кусочки бананов.

4. Рисовая каша с изюмом

продукты

300 г риса, 100 г изюма без косточек, 20 мл оливкового масла, 70 г сгущенного молока, 700 мл воды, сахар, соль

Время приготовления – 1 ч. 20 мин.

Рис промыть, выложить в чашу мультиварки, залить водой, добавить изюм, сахар, соль, оливковое масло.

Готовить в режиме Молочная каша, перемешать со сгущенным молоком.

Оставить в режиме Подогрев на 20 мин.

5. Рисовая каша на топленом молоке

продукты

200 г риса, 700 мл топленого молока, 180 мл воды, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли

Время приготовления – 1 ч.

Рис промыть. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки и перемешать.

Готовить в режиме Молочная каша.

6. Гречневик сладкий

продукты

1 стакан гречневой крупы, 3 яйца, 2 пачки творога (или творожной массы), 2 стакана воды, сахар, ваниль

Время приготовления – 1 ч. 40 мин.

Загрузить в чашу мультиварки гречку, залить горячей водой, готовить в режиме Гречка до сигнала.

Готовую гречку немного остудить. Яйца взбить с сахаром и ванилью, смешать с гречкой (на низкой скорости миксера, чтоб не размолоть гречку). Чашу мультиварки смазать маслом, присыпать манкой.

Выложить гречнево-творожную смесь, разровнять поверхность, готовить в режиме Выпечка 1 ч.

7. Кукурузная каша

продукты

1 стакан кукурузной крупы, 2 стакана молока, 2 стакана воды, соль, сахар, масло сливочное

Время приготовления – 1 ч.

Загрузить все ингредиенты в чашу мультиварки и готовить в режиме Молочная каша до сигнала.

Чтобы каша получилась густой, ее можно немного потопить в режиме Подогрев.

8. Пшенная каша с морковью и яблоками

продукты

1 1/2 стакана пшена, 1 л молока, 2 яблока, 4 ст. л. тертой моркови, 4 ст. л. сливочного масла, 3 гвоздики, 3 ст. л. меда, соль

Время приготовления – 1 ч. 30 мин.

Пшено промыть и ошпарить кипятком, положить в чашу мультиварки. Добавить молоко, масло, соль и сахар.

Готовить в режиме Молочная каша до сигнала.

Яблоки нарезать ломтиками, морковь натереть на мелкой терке, гвоздику растереть. Смешать все с кашей, добавить мед.

Оставить в режиме Подогрев на 30 мин. Подать с маслом.

9. Кукурузно-манная каша

продукты

500 мл молока, 2 стакана воды, 1/2 стакана кукурузной крупы, 1/2 стакана манной крупы, соль, сахар, ванилин

Время приготовления – 1 ч.

Положить все ингредиенты в чашу мультиварки, перемешать и готовить в режиме Молочная каша до сигнала.

10. Пшенная каша с тыквой

продукты

600 г тыквы, 300 г пшена, 1 л молока, 100 г сливочного масла, соль

Время приготовления – 2 ч.

Тыкву помыть, очистить, нарезать мелкими кубиками. Выложить в чашу мультиварки, влить молоко, добавить соль, промытую крупу.

Готовить в режиме Молочная каша, а затем оставить в режиме Подогрев на 1 ч.

При подаче к столу заправить сливочным маслом.

11. Гречневая каша с сухофруктами

продукты

1 стакан гречневой крупы, 1/2 стакана чернослива,
1/2 стакана сушеных груш, 4 стакана воды, 4 ст. л.
сливок, соль

Время приготовления – 1 ч.

Чернослив и груши промыть, замочить на 1–2 ч, отварить в течение 10–15 мин в этой же воде, отвар процедить и перелить в чашу мультиварки. Всыпать крупу.

Готовить в режиме Гречка до сигнала. Подавать кашу с отварными сухофруктами и сливками.

12. Пшенная каша с творогом

продукты

1 стакан пшена, 1 стакан творога, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. сливочного масла, соль

Время приготовления – 1 ч. 30 мин.

В чашу мультиварки всыпать перебранное и промытое пшено. Залить водой так, чтобы она покрывала крупу на 1 см.

Готовить в режиме Молочная каша до сигнала.

Затем добавить сливочное масло, сахарный песок, творог, все хорошо перемешать и поставить режим Подогрева на 15–20 мин.

Отдельно можно подать молоко, простоквашу или кефир.

13. Молочная каша из смеси круп

продукты

1/3 стакана риса, 1/3 стакана гречки, 1/3 стакана перловки, 2 ст. л. изюма, 4 моркови, молоко, 2 ст. л. сливочного масла, соль, сахар

Время приготовления – 40 мин.

Рис, гречку и перловку промыть. Морковь почистить и нашинковать соломкой. В чашу мультиварки положить крупу, морковь, сахар и изюм. Залить молоком так, чтобы она покрывала содержимое чаши слоем в 1 см.

Готовить в режиме Гречка.

Подавать со сливочным маслом.

14. Пшенная каша с изюмом

продукты

1 1/2 стакана пшена, 1 л молока, 3 ст. л. сахара, 1/2 стакана изюма, 2–3 ст. л. масла, соль

Время приготовления – 1 ч.

Пшено промыть и ошпарить кипятком, положить в чашу мультиварки. Добавить молоко, масло, соль и часть сахара.

Готовить в режиме Молочная каша до сигнала.

Тем временем изюм положить в кастрюлю, всыпать остальной сахар, нагреть, помешивая, пока изюм не распарится, и соединить его с кашей.

При подаче к столу полить кашу растопленным сливочным маслом.

15. Манная каша на клюквенном соке

продукты

1 стакан манной крупы, 50 г сахара, 150 г клюквы, 2
1/2 стакана воды, 30 г сливочного масла

Время приготовления – 20 мин.

Клюкву промыть и потолочь. Отжать сок.

Выжимки от клюквы переложить в чашу мультиварки,
влить воду.

Включить режим Тушение и варить 5 мин.

Готовый отвар процедить, добавить сахар и вернуть в ча-
шу.

Манную крупу разбавить клюквенным соком и влить в ча-
шу мультиварки. Варить кашу 10 мин в том же режиме.

Заправить сливочным маслом.

16. Пшенная каша с тыквой

продукты

400 г тыквы, 1 стакан пшена, 2 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 3 стакана молока, 3 стакана воды, ваниль

Время приготовления – 1 ч. 20 мин.

Тыкву нарезать маленькими кубиками, положить в чашу мультиварки, залить 1 стаканом воды.

Готовить в режиме Выпечка в течение 20 мин (чтобы тыква распарилась).

По окончании режима добавить промытое пшено, сахар, соль, ваниль, залить молоком и 2 стаканами воды.

Далее готовить в режиме Молочная каша до сигнала.

17. Манная каша с миндалем

продукты

500 мл молока, 120 г манной крупы, 3 ст. л. сахара,
4 яйца, 50 г миндаля, ванильный сахар, соль

Время приготовления – 25 мин.

Желтки отделить от белков.

Желтки растереть с сахаром и ванильным сахаром. Белки взбить в густую пену. Миндаль измельчить.

В чашу мультиварки влить молоко и довести до кипения в режиме Тушение.

Всыпать в чашу манную крупу и варить 5 мин, помешивая, в том же режиме. Посолить и дать немного остыть.

Добавить в кашу желтковую смесь, измельченный миндаль и перемешать.

Аккуратно добавить в кашу взбитые белки, еще раз перемешать.

Готовить в режиме Тушение еще в течение 15 мин.

18. Крупеник из разных круп

продукты

1/2 стакана пшена, 1/2 стакана риса, 1/2 стакана овсяной крупы, 1/2 стакана гречневой крупы, 1/2 стакана изюма, 3–4 яйца, 2 ст. л. сливочного масла, 2 стакана бульона, соль

Время приготовления – 40 мин.

Крупу промыть. Изюм обдать кипятком. Всю массу перемешать, добавить яйца, посолить, еще раз перемешать. Выложить в чашу мультиварки, залить бульоном так, чтобы он покрывал крупу на 1 см.

Готовить в режиме Гречка.

Выложить на блюдо, полить растопленным маслом и подать.

СОВЕТ:

Как сварить манную кашу без комочков? Перед тем как манку всыпать в молоко, ее нужно перемешать с небольшим количеством сахара.

19. Рисовая каша протертая

продукты

100 мл молока, 30 г риса, 5 г сливочного масла, 5 мл фруктозного сиропа, 3 мл солевого раствора, 250 мл воды

Время приготовления – 25 мин.

Рис промыть до прозрачной воды. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, в нее выложить рис, залить молоко и воду. Добавить фруктозный сироп, солевой раствор и перемешать.

Включить режим Молочная каша и готовить 25 мин. Кашу протереть через сито.

20. Манная каша с фруктами

продукты

1/2 стакана манной крупы, 250 мл молока, 1 ст. л. сахара, 100 г сливочного масла, 50 г вишневого сиропа, 50 г апельсинового сиропа, фрукты

Время приготовления – 20 мин.

Молоко смешать с вишневым и апельсиновым сиропом. Перелить в чашу мультиварки и довести смесь до кипения в режиме Выпечка.

Тонкой струйкой всыпать в молоко крупу, постоянно помешивая.

Варить 5 мин в том же режиме.

Затем добавить сахар, сливочное масло и нарезанные фрукты.

Все перемешать и готовить в режиме Выпечка еще 7 мин.

21. Молочная кукурузная каша

продукты

25 г кукурузной крупы, 150 мл воды, 150 мл молока,
10 г сахара, соль

Время приготовления – 1 ч. 30 мин.

Воду смешать с молоком и влить в чашу мультиварки. Добавить сахар, крупу, соль и перемешать.

Включить режим Молочная каша на 1 ч. Затем дать каше постоять в режиме Подогрев еще 30 мин.

22. Манная каша с яблочным пюре

продукты

300 мл молока, 210 г зеленых яблок, 20 г манной крупы, 5 мл фруктозного сиропа, 5 г сливочного масла

Время приготовления – 15 мин.

Яблоко помыть, очистить от кожицы и сердцевины, натереть на мелкой терке.

Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, в нее выложить крупу, влить молоко, добавить фруктозный сироп и перемешать.

Включить режим Молочная каша и готовить 15 мин.

За 5 мин до окончания приготовления открыть крышку, добавить в кашу яблоко и перемешать.

23. Рисовая каша с изюмом

продукты

350 г риса, 500 мл молока, 1 л воды, 1 яблоко, 70 г изюма, 70 г сахара

Время приготовления – 50 мин.

Рис промыть и выложить в чашу мультиварки. Влить молоко и воду.

Включить режим Молочная каша и готовить 50 мин.

Изюм залить горячей водой. Яблоко помыть, почистить и нарезать дольками.

За 5 мин до окончания программы в чашу добавить изюм и яблоко.

24. Каша из гречневой и рисовой муки

продукты

220 мл молока, 10 г гречневой муки, 10 г рисовой муки, 5 мл фруктозного сиропа, 5 г сливочного масла, 3 мл солевого раствора, 50 мл воды

Время приготовления – 15 мин.

Рисовую и гречневую муку смешать с молоком (50 мл), перемешать до однородной массы.

Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, в нее перелить воду и оставшееся молоко, добавить солевой раствор, фруктозный сироп и перемешать.

Включить режим Молочная каша и готовить 10 мин.

За 5 мин до окончания приготовления открыть крышку, добавить мучную смесь и перемешать.

Закрыть крышку и готовить до окончания режима.

25. Рисовая каша с творогом

продукты

50 г творога, 30 г риса, 5 г сливочного масла, 4 г фруктозы, 300 мл воды

Время приготовления – 25 мин.

Рис промыть до прозрачной воды. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, в нее выложить рис, залить воду, добавить фруктозу и перемешать.

Включить режим Молочная каша и готовить 25 мин.

Готовый рис вместе с отваром переложить в отдельную емкость, добавить творог и взбить блендером до однородной массы.

СОВЕТ:

Чтобы каша в мультиварке не «убегала», нужно строго соблюдать пропорции ингредиентов, входящих в состав каши. Их можно пропорционально уменьшать или увеличивать.

26. Гречневая каша протертая

продукты

130 мл молока, 30 г гречневой крупы, 5 мл фруктозного сиропа, 5 мл солевого раствора, 200 мл воды

Время приготовления – 50 мин.

Крупу промыть до прозрачной воды, выложить в чашу мультиварки. Залить водой и молоком, добавить солевой раствор, фруктозный сироп и снова перемешать.

Включить режим Молочная каша и готовить 50 мин.

Готовую кашу протереть через сито.

27. Омлет классический

продукты

5 яиц, 250 мл молока, соль, 70 г сливочного масла

Время приготовления – 30 мин.

Хорошо смазать кастрюлю сливочным маслом.

В миску влить молоко, добавить соль и яйца. Хорошо размешать.

В чашу мультиварки, смазанную частью сливочного масла, влить яичную смесь.

Включить режим Выпечка и готовить 30 мин.

Выложить омлет на тарелку и добавить кусочек сливочного масла.

28. Омлет с помидорами и зеленым луком

продукты

5 яиц, 2 помидора, 100 г зеленого лука, 100 мл сливок, 80 г сметаны, тертый сыр, 2 ст. л. муки, соль, укроп, петрушка

Время приготовления – 25 мин.

Включить мультиварку на режим Выпечка на 25 мин. Растопить в чаше мультиварки сливочное масло и поджарить измельченные лук и помидор в течение 5 мин.

Взбить яйца, добавить сливки, сметану, муку и снова взбить. Потом положить в омлетную смесь соль, укроп, петрушку и тертый сыр. Залить этой смесью помидоры с луком и все перемешать.

Включить режим Выпечка и готовить в течение 20 мин.

29. Омлет с блинной мукой

продукты

4 яйца, 160 мл жирных сливок, 1 ст. л. блинной муки,
соль, черный молотый перец

Время приготовления – 20 мин.

Все ингредиенты слегка взбить и влить в чашу мультиварки. Готовить в режиме Выпечка 20 мин.

30. Омлет из белков

продукты

6 белков, 1 луковица, 100 мл сливок, 1 ч. л. крахмала,
1/2 ч. л. сухой аджики, сода на кончике ножа, 50 мл
сырного соуса, укроп, сливочное масло, соль

Время приготовления – 20 мин.

Включить мультиварку в режим Выпечка на 20 мин. В чаше мультиварки растопить сливочное масло и поджарить измельченный лук.

Все оставшиеся ингредиенты взбить миксером, и залить этой смесью лук.

Посыпать омлет измельченным укропом.

Выпекать оставшееся время, приблизительно 15 мин. Не открывать крышку еще 5 мин.

Затем выложить омлет на тарелку и подать к столу.

31. Омлет со сливками

продукты

5 яиц, 100 мл сливок, 5 ст. л. сметаны, 3 ст. л. муки, растительное масло, 1/2 сладкого перца, 1 помидор, соль

Время приготовления – 25 мин.

В чашу мультиварки влить масло и поджарить нарезанные перец и помидор в течение 5 мин.

Яйца, сливки, сметану, муку и соль взбить в миксере.

Залить приготовленной смесью поджаренные перец и помидор. Перемешать.

Включить режим Выпечка и готовить в течение 20–25 мин.

32. Омлет с колбасой и помидорами

продукты

6 яиц, 150 г тертого сыра, 50 г копченой колбасы,
50 г помидоров, 2 ст. л. майонеза, молоко, соль, специи,
масло

Время приготовления – 30 мин.

Включить мультиварку в режим Выпечка на 30 мин. В чашу положить сливочное масло и поджарить кусочки колбасы в течение 5 мин.

Яйца взбить в миксере. Добавить майонез, молоко, сыр, специи и опять взбить.

В чашу мультиварки к обжаренным колбаскам добавить нарезанные помидоры и залить все полученной смесью.

Закрыть крышкой и готовить до сигнала.

33. Сливочный йогурт

продукты

500 мл молока, 500 мл сливок, 125 г натурального йогурта

Время приготовления – 30 мин.

Включить режим Подогрев на 15 мин. Оставить на 1 ч. Затем снова включить режим Подогрев на 15 мин. Оставить на 3 ч.

Разложить по баночкам и поставить в холодильник.

34. Йогурт с ягодами и орехами

продукты

350 мл молока, 350 мл сливок, 300 мл простокваши,
ягоды, орехи

Время приготовления – 30 мин.

Молоко, сливки и простоквашу (комнатной температуры) смешать и перелить в чашу мультиварки.

Включить режим Подогрев на 15 мин. Оставить на 1 ч.

Затем снова включить режим Подогрев на 15 мин. Оставить на 3 ч.

Разложить по баночкам и поставить в холодильник.

Перед подачей к столу добавить в йогурт свежие ягоды и измельченные орехи.

35. Малиновый йогурт

продукты

500 мл молока, 210 г малинового йогурта, 250 мл сливок, 1 ст. л. малинового сиропа, 1 л воды, свежая малина

Время приготовления – 30 мин.

В термостойкой посуде смешать молоко, сливки и йогурт. Накрыть крышкой. В чашу мультиварки влить воду и поставить посуду с йогуртом.

Включить режим Подогрев на 15 мин. Оставить на 1 ч.

Затем снова включить режим Подогрев на 15 мин. Оставить на 3 ч.

Затем йогурт поставить в холодильник, чтобы остыл и загустел. После этого добавить малиновый сироп и перемешать.

Переложить йогурт в вазочки и украсить малиной.

36. Питевой молочный йогурт

продукты

1 л молока, 125 г натурального йогурта, 3 ст. л. сахара

Время приготовления – 30 мин.

В теплое молоко положить йогурт, сахар и перемешать. Перелить в чашу мультиварки.

Включить режим Подогрев на 15 мин. Оставить на 1 ч. Затем снова включить режим Подогрев на 15 мин. Оставить на 3 ч.

СОВЕТ:

Вся посуда и ложки для приготовления йогурта должны быть хорошо вымыты и простерилизованы в кипящей воде.

37. Творог из молока и йогурта

продукты

500 мл молока, 250 мл натурального йогурта

Время приготовления – 30 мин.

Молоко и йогурт тщательно перемешать, перелить в чашу мультиварки и включить режим Подогрев на 20 мин.

После сигнала включить режим Варка на пару на 10 мин.

Оставить полученную массу остывать в мультиварке.

Дуршлаг застелить марлей, выложить в него творог и дать стечь сыворотке.

38. Творожный пудинг

продукты

500 г творога, 150 г сахара, 2 ст. л. сливочного масла,
2 яйца, 4 ст. л. муки, 1/2 ч. л. ванилина, 150 г сметаны

Время приготовления – 1 ч.

Творог перемешать с сахаром до его растворения.

Добавить желтки, соль, ванилин, 1 столовую ложку сливочного масла, изюм и муку. Замесить плотное тесто.

Аккуратно перемешать его с белками.

Чашу мультиварки смазать оставшимся сливочным маслом. Выложить творожную массу в чашу, включить режим Выпечка и готовить в течение 60 мин.

39. Творог домашний

продукты

1 л кислого молока

Время приготовления – 1 ч.

Влить молоко в чашу мультиварки.

Включить режим Подогрев и готовить 1 ч.

Готовый творог процедить, выложить в марлевый мешочек и дать стечь оставшейся сыворотке.

40. Запеканка творожная с макаронами

продукты

200 г творога, 200 г вареных макарон, 100 г сметаны,
1 яйцо, 10 г манной крупы, 1 л воды, панировочные
сухари, сливочное масло

Время приготовления – 20 мин.

Творог смешать с яйцом, добавить манную крупу, макароны и сметану.

Тщательно перемешать смесь.

Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, обсыпать панировочными сухарями, выложить макароны с творогом. Закрыть крышку.

Включить режим Выпечка и готовить 20 мин.

41. Яблочно-апельсиновое пюре

продукты

300 г яблок, 300 г апельсинов, 400 г сахара

Время приготовления – 1 ч.

Фрукты помыть, почистить и нарезать. Переложить в миску, засыпать сахаром и оставить на 2 ч.

Затем выложить все в чашу мультиварки.

Включить режим Тушение и готовить 1 ч.

Затем измельчить фрукты в блендере.

42. Творожная запеканка с кефиром

продукты

400 г творога, 2 яйца, 80 г сахара, 80 г манки,
180 мл кефира, 1 ч. л. ванильного сахара, 1/2 ч. л.
разрыхлителя, 1/2 ч. л. соли, сливочное масло

Время приготовления – 50 мин.

Творог протереть через сито.

Яйца взбить 1–2 мин в блендере до образования однородной массы.

В яйца добавить сахар, взбить еще раз. Влить яйца с сахаром в творог, добавить манку, кефир, ванильный сахар, соль и разрыхлитель. Перемешать до однородной массы.

Выложить массу в чашу мультиварки, смазанную маслом. Закрыть крышку.

Включить режим Выпечка и готовить 45 мин.

43. Шоколадно-творожная запеканка

продукты

1 кг творога, 6 яиц, 250 г сахара, 100 г молочного шоколада, 100 мл сливок, сливочное масло, 4 1/2 ст. л. картофельного крахмала

Время приготовления – 65 мин.

Творог перемешать с яйцами и сахаром.

Творожную массу разделить пополам.

В чашу мультиварки положить шоколад, влить сливки и растопить шоколад в режиме Выпечка.

Растопленную массу влить в одну из половин творожной массы и хорошо перемешать.

Добавить крахмал в две половины и размешать.

Очищенную чашу мультиварки смазать маслом, выложить в нее творожное тесто по очереди, слегка перемешивая.

Включить режим Выпечка и готовить 65 мин. Затем переключить в режим Подогрев.

44. Творожный пудинг с корицей

продукты

400 г творога, 150 г сахара, 1 ст. л. сливочного масла,
2 яйца, 4 ст. л. муки, 2 г ванилина, молотая корица, 150 г
сметаны

Время приготовления – 1 ч.

Творог перетереть с сахаром сквозь сито до полного растворения.

Желтки отделить от белков и влить их в творог.

Добавить масло, соль, корицу, ванилин и муку.

Хорошо перемешать.

Затем взбить белки и аккуратно вмешать их в творожную массу.

Чашу мультиварки смазать маслом и выложить в нее приготовленную смесь.

Включить режим Выпечка и готовить 1 ч.

45. Творожно-морковный пудинг

продукты

50 г манной крупы, 400 г творога, 2 яйца, 1 морковь,
2 ст. л. сахара, 1/2 стакана молока, 1 ст. л. сливочного
масла, 3 ст. л. сметаны

Время приготовления – 1 ч.

Манку залить холодной водой и оставить.

Морковь помыть, почистить и натереть на мелкой терке.
Смешать с молоком и растопленным сливочным маслом. Переложить в чашу мультиварки.

Включить режим Тушение и готовить 20 мин.

Растереть яйца с сахаром и смешать с творогом и манкой.

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.