



КНИГА РЕЦЕПТОВ

МУЛЬТИВАРКА

BR2400



СОДЕРЖАНИЕ

Рассольник	4
Овощное рагу	5
Паста с морепродуктами	6
Котлеты на пару	7
Абрикосовое варенье	8
Йогурт	9
Овсяная каша	10
Шарлотка	11
Говядина с черносливом	12
Запечённая курица	13
Баранина с овощами	14



Рассольник

Ингредиенты	
Лук репчатый	1 шт
Морковь	1 шт
Солёные огурцы	2-3 шт
Томатная паста	2-3 ст.л
Рассол	100 г
Картофель	4-5 шт
Говядина	500 г
Соль, перец	по вкусу

Порядок приготовления:

1. Включите режим «Жарка» в мультиварке BR2400. Порежьте лук кубиками, потрите морковь. Добавьте томатную пасту, огурцы. Обжарьте немного, примерно 5-7 минут.
2. Добавьте в чашу порезанное мясо, перловку и картофель.
3. Добавьте воду и рассол. Включите программу «Суп» и варите его в течение часа.

Овощное рагу

Ингредиенты		Соль, перец	по вкусу
Фасоль консервированная	1 шт	Зелень	по вкусу
Лук репчатый	1 шт	Растительное масло	2 ст.л
Картофель	2-3 шт		
Помидор	2-3 ст.л		
Томатная паста/ томатный сок	100 г		
Кукуруза	4-5 шт		
Чеснок	500 г		

Порядок приготовления:

1. Порежьте кубиками лук, картофель, помидоры. Налейте в чашу мультиварки BR2400 растительного масла и обжарьте ингредиенты, включив режим «Жарка».
2. Затем добавьте кукурузу и фасоль. Продолжайте обжаривать.
3. Добавьте специй и зелени. Включите режим «Каша» и готовьте еще 5 минут.





Паста с морепродуктами

Ингредиенты	
Креветки	250 г
Мидии	250 г
Сливки 10%	200 мл
Сыр пармезан	50 г
Спагетти	300 г
Оливковое масло	1 ст.л
Соль, перец	по вкусу

Порядок приготовления:

1. Отварите спагетти
2. Нарежьте мелко лук. Разморозьте мидии и креветки. Налейте в чашу BR2400 оливковое масло и выберите программу «Рыба», добавьте специи.
3. Готовьте 10 минут, потом добавьте сливки и спагетти. Продолжайте готовить еще 10 минут.

Котлеты на пару

Ингредиенты	
Фарш	500 г
Лук репчатый	2 шт
Яйца	2 шт
Белый хлеб	150-200 г
Молоко	для замачивания
Соль, перец	по вкусу

Порядок приготовления:

1. Замочите хлеб в молоке. Измельчите лук. Смешайте фарш, яйца, хлеб. Посолите и поперчите.
2. Вымесите фарш, начните формировать из него котлеты. Налейте в чашу от мультиварки BR2400 воду. Установите пароварку, выложите на нее котлеты и включите программу «Пар». Готовьте 15 минут.





Абрикосовое варенье

Ингредиенты	
Абрикосы	600 г
Сахар	300 г
Лимон	½ шт

Порядок приготовления:

1. Помойте абрикосы, порежьте кусочками и положите на дно чаши мультиварки.
2. Влейте лимонный сок и добавьте сахар.
3. Выберите режим «Варенье» в мультиварке BR2400 и готовьте 20 минут.

Йогурт

Ингредиенты	
Молоко	600 г
Закваска	150 г
Ягоды	по вкусу

Порядок приготовления:

1. Перемешайте молоко с закваской. Перелейте в чашу мультиварки BR2400.
2. Выберите программу «Йогурт» и готовьте 1-3 часа.
3. Выньте йогурт и разлейте по емкостям. Поставьте в холодильник на 2 часа. При желании добавьте любимые ягоды.





Овсяная каша

Для теста	
Овсяная крупа	160 г
Молоко	500 мл
Вода	250 г
Сахар	2 ст.л
Соль	по вкусу
Сливочное масло	по вкусу

Порядок приготовления:

1. Положите овсянку в чашу мультиварки BR2401.
2. Добавьте в кашу соль, сахар. Налейте воду и молоко.
3. Добавьте сливочное масло.
4. Включите программу «Рис» и готовьте 15 минут.

Шарлотка

Ингредиенты	
Мука	1 стакан
Растительное масло	1 чл
Сахар	1 стакан
Яйцо	4 ст.л
Яблоки	400 г
Ванильный сахар	1 пакетик

Порядок приготовления:

1. Просейте в чашу мультиварки BR2400 муку, добавьте сахар и ванильный сахар. Разбейте яйца и добавьте ложку растительного масла.
2. Нарезьте яблоки кружочками и выложите сверху на тесто.
3. Выберите программу приготовления «Выпечка», закройте крышку и оставьте выпекаться.
4. По окончании приготовления откройте крышку и дайте чуть-чуть постоять. Тесто будет немного влажное. Но через 5-10 минут будет прекрасная шарлотка.





Говядина с черносливом

Ингредиенты	
Говядина	1 кг
Чернослив	250 г
Сливочное масло	50 г
Вода	2 стакана
Растительное масло	1 ст.л.
Сладкий перец	1 шт
Кабачок	1 шт
Соль, перец	по вкусу
Розмарин	по вкусу

Порядок приготовления:

1. Замочите на несколько часов чернослив.
2. Порезьте говядину на небольшие кусочки. Капните в чашу BR2400 растительное масло. Погрузите в нее кусочки мяса и включите режим «Жарка». Кабачок и перец и отправьте к говядине. Посолите, поперчите. Добавьте воды. Примерно на этот процесс уйдет 20 минут.
3. Включите программу «Тушение» и готовьте еще 20 минут с закрытой крышкой.

Запечённая курица

Ингредиенты	
Целая курица	1 шт
Паприка	2 ч.л
Куриный бульон	300 мл
Сушеный тимьян	1 ч.л
Растительное масло	2 ст.л
Черный перец	1 ч.л
Лимонный сок	2 ст.л
Соль	1 ч.л
Чеснок	6 зубчиков

Порядок приготовления:

1. В небольшой миске смешайте паприку, тимьян, соль и перец. Вымойте курицу и натрите ее этой приправой.
2. Налейте в чашу мультиварки BR2400 растительное масло. Выберите функцию «Жарка» и положите курицу в чашу грудкой вниз. Жарьте 6-7 минут.
3. Переверните курицу. Добавьте в чашу предварительно подготовленный куриный бульон, лимонный сок, зубчики чеснока.
4. Закройте крышку, выберите режим «Мясо» и готовьте курицу 25 минут.
5. К курице можно приготовить картошку на гарнир.





Баранина с овощами

Ингредиенты	
Баранья лопатка без костей	1 кг
Подсолнечное масло	1 ст.л
Бараний и говяжий бульон	400 мл
Консервированные помидоры	200 г
Чеснок	2 зубчика

Мята нарезанная	1 ст.л
Розмарин	2 веточки
Лавровый лист	1 шт
Молодой картофель	16 шт
Морковь	2 шт
Соль, перец	по вкусу

Порядок приготовления:

1. Нарезьте баранину небольшими кусочками. Весь жир удалите. Приправьте баранину солью и перцем.
2. Выберите режим «Жарка», налейте в чашу мультиварки BR2400 подсолнечное масло и обжарьте равномерно кусочки.
3. Картофель должен быть вымыт и нарезан слайсами. Добавьте помидоры, чеснок, зелень, картофель и морковь, обжарьте в течение 2 минут, а затем добавьте бульон.
4. Добавьте в чашу разных трав – розмарин, мяту, лавровый лист. Выберите режим «Томление» и закройте крышку. Готовьте 4 часа.



НАСЛАДИСЬ КАЖДЫМ ДНЁМ!

www.brayer.ru