



МУЛЬТИВАРКИ

BR2402/BR2403/BR2404

КНИГА РЕЦЕПТОВ

BR2403



BR2402



BR2404



СОДЕРЖАНИЕ

Ростбиф из говядины на поленте	4
Свинные рёбрышки	5
Жаркое из свинины	6
Плов	7
Котлеты на пару с картофельным пюре	8
Грибной суп-пюре	9
Суп с беконом и зелёным горошком	10
Гавайский салат	11
Кабачковая икра	12
Каша «Дружба»	13
Морковный пирог	14
Запеканка творожная	15
Ряженка	16
Йогурт	17
Пряный горячий шоколад	18



Ростбиф из говядины на поленте

Ингредиенты		Вустерский соус	1 ст. л
Говядина	1 кг	Соль, перец	по вкусу
Кукурузная крупа	250 г	Зеленый лук	1 пучок
Молоко	700 мл		
Лук репчатый	1 шт.		
Чеснок	1 зубчик		
Растительное масло	5 ст. л		

Порядок приготовления:

1. Зачистите говяжью вырезку от пленок и жира.
2. Натрите смесью вустерского соуса, соли, перца и растительного масла (2 ст. л.) и уберите в холодильник на 30 мин.
3. Используя программу «Жарка/Фритюр», налив в чашу мультиварки 1 ст. л. растительного масла, обжарьте ростбиф 5 минут с каждой стороны при температуре 150°.
4. Снизьте температуру до 100° и жарьте еще 30 мин.
5. По окончании обжаривания, извлеките ростбиф из чаши.
6. Налейте в чашу 2 ч. л. растительного масла, обжарьте мелко порезанные лук и чеснок, пользуясь программой «Жарка/Фритюр» до румяности.
7. Влейте в чашу молоко и стакан кипятка, доведите до кипения, включив программу «Варка». Далее, переключите программу на «Молочная каша», всыпьте тонкой струйкой кукурузную крупу, помешивая и варите в течение 30 минут либо до загустения.
8. Порежьте тонко ростбиф, подавайте на подушке из поленты. Посыпьте мелко порезанным зеленым луком.

Подходит для BR2402, BR2403, BR2404

Свиные рёбрышки

Ингредиенты	
Свиные рёбрышки	1,5 кг
Оливковое масло	2 ст. л
Для соуса	
Сахар коричневый	0,5 стакана
Копченая паприка	1 ст. л
Кетчуп	0,5 стакана
Мед	1 ст. л
Горчица	1 ст. л

Соевый соус	2-3 ст. л
Вустерский соус	1 ст. л
Соус Табаско	1 ч. л
Уксус яблочный	2 ч. л
Соль, перец черный молотый	по вкусу

Порядок приготовления:

1. Рёбрышки должны быть небольшими по размеру для чаши мультиварки. Промойте ребрышки под проточной водой, обсушите бумажным полотенцем.
 2. Смешайте коричневый сахар, соль, копченую паприку, перец и натрите смесью ребрышки. Маринуйте 4-5 часов.
 3. Включите программу «Жарка/фритюр» на 160 градусов. Налейте в чашу масло, дождитесь нагрева (крышку мультиварки оставьте открытой).
 4. Обжаривайте ребрышки в течение 20 минут, переворачивая каждые 5 минут до появления золотистой корочки.
 5. Извлеките ребрышки из чаши, смешайте кетчуп, мед, горчицу, яблочный уксус, соевый соус, вустерский соус, добавьте соус табаско, соль, перец по вкусу. Включите режим «Томление» и после закипания соуса, добавьте в чашу ребрышки.
 6. Томите ребрышки 30-40 минут, до появления глазури на поверхности. Подавайте с чесночным соусом либо лимоном.
- Подходит для BR2402, BR2403, BR2404





Жаркое из свинины

Ингредиенты		Соль, перец	по вкусу
Мякоть свинины	500 г	Растительное масло	30 г
Картофель	5 шт.		
Морковь	1 шт.		
Лук	1 шт.		
Вода	1 стакан		
Томатная паста	2 ст. л		

Порядок приготовления:

1. Почистите лук и морковь, порежьте лук полукольцами, морковь мелким кубиком.
2. В смазанной растительным маслом чаше мультиварки обжарьте в течение 15 минут измельчённые лук и морковь на программе «Жарка».
3. Порежьте мясо и предварительно очищенный картофель крупным кубиком. Томатную пасту перемешайте со стаканом воды.
4. Когда лук с морковью обжарятся, добавьте к ним мясо и картофель, залейте томатным соусом, посолите, поперчите, положите лавровый лист.
5. Установите программу «Тушение» и включите мультиварку на один час.
6. Подавайте со свежими или ферментированными овощами.

Подходит для BR2402, BR2403, BR2404

Плов

Ингредиенты		Приправа для плова	2 ч. л
Курица	600 г	Растительное масло	2 ст. л
Рис для плова	2 стакана	Вода	
Морковь	3 шт.		
Луковицы	3 шт.		
Чеснок	5 зубчиков		
Перец чили	1 стручок		

Порядок приготовления:

1. Промойте и порежьте курицу небольшими кусочками.
2. Чашу мультиварки смажьте растительным маслом и обжарьте курицу, используя программу «Жарка/фритюр» в течение 15-20 минут.
3. Лук и морковь помойте и очистите от кожуры. Затем лук нарежьте полукольцами, а морковь натрите на крупной терке.
4. Добавьте овощи к обжаренной курице и залейте водой, так чтобы вода покрывала продукты. Положите перец чили и тушите еще 10 минут.
5. Промойте рис, откройте мультиварку и уберите перец чили, затем добавьте рис к овощам и курице.
6. Добавьте приправы, перемешайте плов и воткните очищенные зубчики чеснока в рис.
7. Включите программу «Рис/крупы» или «Плов» и готовьте блюдо в течении 40 минут.
8. Через 20 минут после начала приготовления выньте чеснок и перемешайте плов.

Подходит для BR2402, BR2403, BR2404





Котлеты на пару с картофельным пюре

Ингредиенты		Яйцо	1 шт
Мясо (говядина + свинина)	700 г	Белый хлеб	50 г
Лук репчатый	1 шт	Молоко	200 мл
Чеснок	4 зубчика	Соль и перец	по вкусу
Картофель	1 кг		
Вода	5 ст. л		

Порядок приготовления:

1. Приготовьте мясной фарш: смешайте рубленое мясо, лук, чеснок, белый хлеб, размягченный в половине молока, яйцо, добавьте соль и перец по вкусу.
2. Сформируйте котлеты, выложите их в корзину для варки на пару.
3. Налейте в чашу воду, положите очищенный картофель. Добавьте соль по вкусу.
4. Установите корзину для варки на пару в мультиварку, включите программу «На пару». Время приготовления - 20 минут
5. Сделайте пюре из сваренного картофеля, размягчив картофель ступкой или при помощи насадки для приготовления пюре и блендера, добавьте в пюре молоко и размешайте до однородной массы. Подавайте с кусочками свежих овощей.

Подходит для BR2402, BR2403, BR2404

Грибной суп-пюре

Ингредиенты	
Вода	1 л
Лесные грибы	300 г
Сливки	200 мл
Картофель	3 шт
Лук	1 шт
Сливочное масло	30 г
Соль, перец	по вкусу
Зеленый лук	1 пучок

Порядок приготовления:

1. В смазанной растительным маслом чаше мультиварки обжарьте в течение 10 минут измельчённый репчатый лук. Затем добавьте рубленые грибы (лучше всего — белые) и жарьте ещё 10 минут.
2. Почистите картофель, порежьте кубиками. Положите его в чашу, добавьте воду. Посолите и поперчите.
3. Включите программу «Суп» или «Варка» на 1 час.
4. Доведите до однородной массы с помощью погружного блендера. Влейте сливки, добавьте сливочное масло, закройте крышку и включите подогрев на 10–20 минут.
5. Подготовьте пучок лука, порубите его, добавляйте при подаче в каждую тарелку.

Подходит для BR2402, BR2403, BR2404





Суп с беконом и зеленым горошком

Ингредиенты	
Морковь	1 шт
Лук репчатый	1 шт
Полоски бекона	125 г
Картофель	2 шт
Замороженный зеленый горошек	100 г
Масло растительное	2 ст. л
Томатная паста	2 ст. л
Перец (горошек или душистый), соль, лавровый лист	по вкусу

Порядок приготовления:

1. Нарезьте лук, морковь мелким кубиком, установите программу «Жарка/фритюр», налейте в чашу масло, обжарьте лук и морковь в течение 15 минут.
2. Добавьте порезанные полоски бекона и обжаривайте еще 15 минут.
3. Выключите мультиварку, добавьте нарезанный крупным кубиком картофель.
4. Обдайте зеленый горошек кипятком, добавьте его и томатную пасту следом за картофелем. Добавьте соль по вкусу, лавровый лист и перец.
5. Залейте водой до отметки «1 литр», посолите и включите программу «Суп», время приготовления - 1 час.
6. Добавьте зелень за 3 минуты до готовности.
7. После завершения программы, оставьте на 10-15 минут настояться. Подавайте с гренками.

Подходит для BR2402, BR2403, BR2404

Гавайский салат

Ингредиенты	
Вареный рис	150 г
Консервированный зеленый горошек	100 г
Консервированная кукуруза	100 г
Красный сладкий перец	100 г
Очищенные варенные креветки	200 г
Консервированный ананас	100 г
Майонез по вкусу	

Порядок приготовления:

1. Нарезьте перец и ананас кубиками.
2. Включите мультиварку и установите 160°C на режиме «Мультиповар».
3. Выложите в чашу рис, горошек, кукурузу и перец.
4. Добавьте 100 г горячей воды, перемешайте и варите 10 минут.
5. Выключите мультиварку, добавьте в чашу креветки, ананас. Заправьте блюдо майонезом и подавайте к столу.

Подходит для BR2402, BR2403, BR2404





Кабачковая икра

Ингредиенты	
Средний кабачок	6 шт.
Большой помидор	1 шт.
Большая луковича	1 шт.
Чеснок	3-4 зубчика
Петрушка	1 пучок
Растительное масло	4 ст. л.
Соль, перец	по вкусу

Порядок приготовления:

1. Кабачки вымойте, очистите от кожицы и нарежьте небольшими кубиками. Лук и чеснок очистите и измельчите. Петрушку вымойте, обсушите и измельчите. Помидор без кожицы натрите на терке.
2. Включите программу «Мультиповар», установите температуру 160°C. В чаше мультиварки разогрейте 2 ст. л. масла и обжарьте лук в течение 5 минут. Добавьте кабачки, перемешайте и готовьте еще 5 минут.
3. Снизьте температуру до 120°C. Выложите к кабачкам мякоть помидор, посолите, поперчите, перемешайте и готовьте 15 минут.
4. Добавьте чеснок, петрушку в икру, выключите мультиварку. Остудите и подавайте с хлебом или сухариками.

Подходит для BR2402, BR2403, BR2404

Каша «Дружба»

Ингредиенты	
Пшено	1 стакан
Рис круглый	1 стакан
Молоко	5 стаканов
Сахар	3 ст.л
Соль	½ ч. л
Сливочное масло	½ ч. л
Сливочное масло для подачи	по вкусу

Порядок приготовления:

1. Хорошо промойте крупы.
2. Засыпьте их в мультиварку и залейте молоком.
3. Добавьте соль, сахар и сливочное масло. Перемешайте и включите программу «Молочная каша» на 50–60 минут.
4. Готовую кашу разложите по тарелкам и сбрызните сливочным маслом

Подходит для BR2402, BR2403, BR2404





Морковный пирог

Ингредиенты	
Морковь	250 г
Мука пшеничная	220 г
Сахар	200 г
Растительное масло	200 мл
Творожный сыр	200 г
Сливочное масло	70 г

Сахарная пудра	3 шт.
Разрыхлитель теста	2 ч. л.
Корица	1 ч. л.
Имбирь	1 г
Ваниль	1 г
Грецкий орех	2-3 шт.

Порядок приготовления:

1. Взбейте миксером растительное масло с сахаром. Вмешайте яйца, добавляя по одному.
2. Добавьте в полученную массу просеянную муку, имбирь молотый, корицу, ваниль, разрыхлитель теста.
3. Натрите морковь на средней терке, добавьте в тесто. Все перемешайте.
4. Смажьте чашу мультиварки сливочным маслом, влейте тесто. Включите программу «Выпечка» и готовьте 50 минут.
5. Подавайте с кремом из взбитого творожного сыра, сливочного масла и сахарной пудры. Украсьте мелко порубленным грецким орехом.

Подходит для BR2402, BR2403, BR2404

Запеканка творожная

Ингредиенты	
Творог	1 кг
Яйцо куриное	2 шт.
Сахар	150 г
Масло сливочное	50 г
Крупа манная	50 г
Разрыхлитель теста	1 ч. л
Соль	1 г

Порядок приготовления:

1. Яйца взбейте с сахаром до пышной консистенции
2. Растопите сливочное масло в чаше мультиварки, вылейте его в миску с яйцами, добавив туда разрыхлитель, манную крупу и творог, а также соль.
3. Перемешайте все ингредиенты до однородной массы.
4. По желанию можно добавить в массу изюм, курагу или орехи.
5. Выложите творожную массу в чашу мультиварки, разровняйте ее, готовьте в режиме «Выпечка» 45 минут.
6. После остывания, извлеките из чаши мультиварки. Подавайте с джемом, сливками или с медом.

Подходит для BR2402, BR2403, BR2404





Ряженка

Ингредиенты	
Молоко	500 г
Сметана 25%	5 шт.

Порядок приготовления:

1. Вылейте молоко в чашу. Закройте крышку и включите программу «Тушение» на 6 часов.
2. После выключения, оставьте на режиме подогрева на 2 часа.
3. Топленое молоко остудите до комнатной температуры.
4. Добавьте в емкость сметану и перемешайте до однородной массы.
5. Включите программу «Йогурт» или «Мультиповар» (температура 40°) на 6 часов.
6. Перелейте в емкость для хранения и охладите в холодильнике.

Подходит для BR2402, BR2403, BR2404

Йогурт

Ингредиенты	
Молоко	1 литр
Сливки	200 мл
Сахар	160 г
Готовая закваска	1 упаковка

Порядок приготовления:

1. Нагрейте молоко до 40 градусов.
2. Добавьте сахар и хорошо размешайте. Сахар должен раствориться.
3. Засыпьте закваску и влейте сливки. В роли закваски можно брать любой натуральный йогурт.
4. Залейте смесь в чашу мультиварки.
5. Установите программу «Йогурт» и готовьте 8 часов. Затем перелейте йогурт в баночки и поставьте их в холодильник на час.
6. По вкусу в готовый йогурт можно добавлять мед, орехи или фрукты.

Подходит для BR2402, BR2403, BR2404





Пряный горячий шоколад

Ингредиенты	
Молоко	500 мл
Темный шоколад	100 г
Коричневый сахар	по вкусу
Корица	1 палочка
Гвоздика	2 бутона
Мускатный орех	1 щепотка

Порядок приготовления:

1. Налейте молоко в чашу мультиварки.
2. Добавьте корицу, мускатный орех, гвоздику и сахар в молоко, затем включите режим «Мультиповар». Доведите молоко до кипения на температуре 140°C и варите смесь 2 минуты.
3. Разломайте шоколад на небольшие кусочки, добавьте в молоко, выключите мультиварку и перемешивайте венчиком до полного растворения шоколада.

Подходит для BR2402, BR2403, BR2404



НАСЛАДИСЬ КАЖДЫМ ДНЁМ!

www.brayer.ru