



Укр

COSORI

Мультипіч Premium

Мультипіч Smart

Книга рецептів



Дякуємо за покупку!



Приєднуйтеся до спільноти Cosori Cooks на Facebook:
facebook.com/CosoriUK



Перегляньте нашу галерею рецептів www.cosori.com/recipes



Насолоджуйтеся щотижневими рецептами, запропонованими
нашими власними кухарями.



ЗВ'ЯЖІТЬСЯ З НАШИМИ КУХАРЯМИ

Наші уважні кухарі готові допомогти вам
із будь-якими запитаннями!

Електронна пошта: recipes@cosori.com

Від імені всієї компанії Cosori, бажаємо приємного приготування!

Смачних страв!

Ця книга рецептів підходить до наступних моделей Cosori:
CP158-AF-RXB, CP158-AF-RXR, CP158-AF-RXW, CP137-AF-RXB, CS158-
AF-RXB

ПЕРЕДВСТАНОВЛЕНІ ПРОГРАМИ.....5 СНІДАНКИ

Печиво з полуничним кремом.....8	
Імбирно- чорничні булочки.....9	
Запечені яйця в горщику.....10	
Французькі тости.....11	
Сендвіч до сніданку.....12	
Мафіни до кави.....13	
Смажений французький тост.....14	
Смажений бекон.....15	
Піца на сніданок.....16	

ОСНОВНІ СТРАВИ

Стейк Санта-Марія18	
Стейк Нью-Йорк з соусом чімічуррі.....19	
Стейк-сендвіч.....20	
Стейк маринований в бальзамічному соусі та гірчиці.....21	
Італійські тефтелі.....22	
Тефтелі з баранини по-середземноморськи.....23	
Японські тефтелі.....24	
Смажена курка з часником та травами.....25	
Крильця- барбекю.....26	
Курячі ніжки з часником і лимоном.....27	
Запечені курячі стегенця мариновані в гірчичному соусі.....28	
Курячі гомілки Тікка.....29	
Курка в медово-лимонному маринаді.....30	
Запечена курка зі спеціями.....31	
"Смажене курча".....32	
Запечений курячий пармезан33	
Свинячі відбивні в стилі Північної Кароліни.....34	
Свинина кацу.....35	
Свинячі рулетки з прошутто36	
Запечений сом по-каджунськи37	
Сендвіч з тунця з соусом чіпотле.....38	
Рибні тако38	
Лосось у глазури з соусом теріякі39	
Лосось у вершково-лимонному соусі40	
Креветки по-каджунськи.....41	

Крабові оладки.....42	
Хрусткий тофу.....43	
Шніцель з баклажанів.....44	
Сир-гриль.....45	
Курячі стріпси по-каджунськи46	
Стромболі.....47	
Хрусткі «смажені» рибні нагетси48	
Міні-піца Fiesta.....49	
Міні-піца пепероні.....50	
Чизбургер.....51	
Бургери з індички з азіатським салатом.....52	

ЗАКУСКИ

Спаржа з прошутто.....55	
Курячі крильця.....56	
Курячі крильця по-монгольськи.....57	
Курячі крильця в медовому соусі зі шпідрачею..58	
Курячі крильця з часником і пармезаном.....59	
Курячі крильця.....60	
Домашні чіпси з тортільї.....61	
Сосиски в тісті.....62	
Фаршировані гриби.....63	
«Смажені» палички моцарела.....64	
«Смажені» солоні огірки.....65	
Рулет з халапеньйо в беконі.....66	
Рулетки з креветок в беконі.....67	
Креветки в кокосовій стружці.....68	
Яйце по -шотландськи.....69	
Курячі шашлики з часником і травами.....70	
Курячі шашлики мариновані в йогурті.....71	
Шашлик з яловичини по-корейськи.....72	
Свинячий шашлик з соусом теріякі.....73	
Шашлик з баранини.....74	



ЗМІСТ(продовження)

ПЕРЕКУСИ

Смажена картопля.....	76
Смажений батат.....	77
Картопля по-каджунськи.....	78
Кабачкові чіпси.....	79
Чіпси з авокадо.....	80
Картопля по-грецьки.....	81
Картопляні клинки.....	82
Картопляні чіпси.....	83
Цибулеві кільця.....	84
Цибуля в клярі.....	85
Картопля Хассельбек.....	86
Запечена картопля.....	87
Глазурована морква з медом.....	88
Смажена брокколі з часником.....	89
Морква в медово-соевому соусі.....	90
Смажена цвітна капуста.....	91
Смажена цвітна капуста з куркумою.....	92
Смажена кукурудза.....	93
Запечений гарбуз.....	94
Смажені баклажани.....	95
Часниковий хліб.....	96
Мафін з кукурудзяного борошна з сиром.....	97
Слойки з чеддером.....	98
Брюссельська капуста з панчеттою.....	99

ДЕСЕРТИ

Булочки з корицею.....	101
Шоколадний фондан.....	102
Бананово-горіховий кекс.....	103
Яблучне печиво.....	104
Грушевий пиріг з волоськими горіхами.....	105
Лимонний кекс.....	106
Чорнично-лимонний мафін	107
Шоколадний мафін.....	108
Кокосові макарони.....	109
Апельсиново- журавлиновий мафін.....	110
Мафіни з шоколадною крихтою.....	111



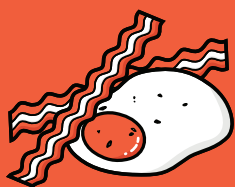
ПЕРЕДВСТАНОВЛЕНІ ПРОГРАМИ

СИМВОЛ	Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Приготування
 СТЕЙК	Стейк: рибай,сірліон, філе	205°C	6 хвилин	Rare (з кров'ю)
			8 хвилин	Medium (Середнє просмаження)
			10 хвилин	Well-done (Добре просмажений)
	Гамбургер	205°C	10 хвилин	
	Фрикадельки з яловичини	205°C	8 хвилин	
	Ковбаски	205°C	8-12 хвилин	
	Свиняча відбивна без кісток	205°C	12-14 хвилин	
	Свиняча відбивна на кістці	205°C	16-18 хвилин	

СИМВОЛ	Страва	Температура(°C)	Час (хв)	Перемішування
 Морепродукти	Лосось	175°C	8 хвилин	
	Тілапія	175°C	6-8 хвилин	
	Риба-меч	175°C	8-10 хвилин	
 КРЕВЕТКИ	Креветки	190°C	6-10 хвилин	Перемішайте
	Креветки Джамбо	190°C	8-10 хвилин	Перемішайте
 БЕКОН	Бекон	160°C	6-8 хвилин	
	Панчетта	160°C	10 хвилин	
	Пармська шинка	160°C	6 хвилин	
 КУРКА	Курячі крильця	195°C	20-25 хвилин	Перемішайте
	Куряча ніжка/гомілка	195°C	25 хвилин	
	Куряче стегно без кісток та шкіри	195°C	10-12 хвилин	
	Куряче стегно без кісток за шкірою	195°C	20-30 хвилин	
	Куряча грудка без кісток, без шкіри	180°C	12-14 хвилин	

ПЕРЕДВСТАНОВЛЕНІ ПРОГРАМИ (продовження)

СИМВОЛ	Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Перемішування
 КАРТОПЛЯ ФРІ	Картопляні дольки	175°C	25-30 хвилин	Перемішати
	Картопля, мілка	175°C	20-25 хвилин	Перевернути
	Смажена картопля	195°C	25-30 хвилин	Перемішати
	Батат	195°C	25-30 хвилин	Перевернути
 ОВОЧІ	Брокколі	150°C	8 хвилин	Перемішати
	Цвітна капуста	150°C	10 хвилин	Перемішати
	Кабачок	150°C	10 хвилин	Перемішати
 КОРЕНЕПЛОДИ	Морква	205°C	12 хвилин	Перемішати
	Брюссельська капуста	205°C	8 хвилин	Перемішати
	Гарбуз	205°C	10 хвилин	Перемішати
	Кукурудза	205°C	8-12 хвилин	Перевернути
 ДЕСЕРТИ	Мафіни	150°C	15 хвилин	
	Торти	150°C	30 хвилин	
	Капкейки	150°C	15 хвилин	
	Брауні	160°C	30 хвилин	
 ХЛІБ	Кукурудзяний хліб	150°C	25-30 хвилин	
	Булочки з корицею	165°C	15 хвилин	
	Смажений сир	160°C	8 хвилин	
	Тости	160°C	8 хвилин	
 Заморожені продукти	Курячі нагетси	175°C	10 хвилин	Перемішати
	Цибулеві кільця	175°C	10 хвилин	Перемішати



СНІДАНКИ



ПЕЧИВО З ПОЛУНИЧНИМ КРЕМОМ КІЛЬКІСТЬ: 6 ШТ.

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 10 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 12 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

240 г борошна універсального
призначення

50 г цукру

8 г розпушувача

1 г солі

85 г вершкового масла,
охолодженого, нарізати
шматочками

84 г свіжої полуниці, нарізати
шматочками

120 мл жирних вершків

2 великих яйця

10 мл ванільного екстракту

5 мл води

ПРИГОТУВАННЯ

1. У велику миску просійте борошно, додайте, цукор, розпушувач і сіль.
2. Розімніть вершкове масло разом з борошном за допомогою блендера або руками, поки суміш не стане схожою на грубі крихти.
3. Викладіть в суміш полуницю. Відкладіть в сторону.
4. В окремій мисці збийте вершки, 1 яйце та ванільний екстракт.
5. Введіть вершкову суміш в суміш з борошна та полуниці, до їх повного поєднання. Після цього сформуйте тісто та розкачайте його товщиною 38 мм.
6. Сформуйте печиво за допомогою круглих форм для печива.
7. Змітіть печиво яєчним розчином з 1 яйця та води. Відкладіть в сторону.
8. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 175°C і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
9. Вистеліть попередньо розігріті кошики мультипечі папером для випікання.
10. Викладіть печиво на папір та готуйте 12 хвилин при температурі 175°C до золотистої скоринки.



ІМБИРНО-ЧОРНИЧНІ БУЛОЧКИ

КІЛЬКІСТЬ: 6 ШТ.

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 10 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 12 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

240 г борошна універсального
призначення

50 г цукру

8 г розпушувача

2 г солі

85 г вершкового масла,
охолодженого, нарізати
шматочками

85 г свіжої чорниці

3 г свіжого імбиру, дрібно
натертого

113 мл жирних вершків

2 великих яйця

4 мл ванільного екстракту

5 мл води

ПРИГОТУВАННЯ

1. У велику миску просійте борошно, додайте, цукор, розпушувач і сіль.
2. Розімніть вершкове масло разом з борошном за допомогою блендера або руками, поки суміш не стане схожою на грубі крихти.
3. Змішайте чорницю та імбир із борошняною сумішшю. Відкладіть в сторону.
4. В окремій мисці збийте вершки, 1 яйце та ванільний екстракт.
5. Введіть вершкову суміш в суміш з борошна до їх повного поєднання.
6. Надайте тісту круглу форму, розкачавши його товщиною 38 мм. Піля нього розріжте його на восьми частини.
7. Змістіть булочки яечним розчином з 1 яйця та води. Відкладіть в сторону.
8. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 175°C і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
9. Вистеліть попередньо розігріті кошики мультипечі папером для випікання.
10. Викладіть печиво на папір та готуйте 12 хвилин при температурі 175°C до золотистої скоринки.



ЗАПЕЧЕНІ ЯЙЦЯ В ГОРЩИКУ

ВИХІД: 3 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 3 хвилини

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 14 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

Кулінарний спрей

3 яйця

6 скибочок копченого бекону,
нарізаного кубиками

60 г промитого шпинату

120 мл жирних вершків

15 г тертого сиру пармезан

Сіль і перець за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

1. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 175°C і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
2. Збризніть або змастіть 3 горщики кулінарним спреєм.
3. В кожен горщик розбийте по 1 яйцю.
4. Підсмажте на сковороді бекон до хрусткої скоринки, приблизно 5 хв.
5. Додайте на сковорідку шпинат і готуйте його приблизно 2 хвилини.
6. Додайте до шпинату жирні вершки та сир Пармезан. Тушіть приблизно 2-3 хвилини.
7. Влийте вершкову суміш з беконом в горщики з яйцями, розподіливши її на 3 горщика.
8. Помістіть горщики в попередньо розігріту мультипіч та готуйте 4 хвилини при температурі 175°C, доки яєчний білок повністю не затвердіє.
9. Приправьте сіллю та перцем, за смаком.



ФРАНЦУЗЬКІ ТОСТИ

ВИХІД: 4 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 10 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

4 скибки білого хліба товщиною 38 мм, бажано черствого

2 яйця

60 мл молока

15 мл кленового сиропу

2 мл ванільного екстракту

кулінарний спрей

38 г цукру

3 г меленої кориці

Кленовий сироп, для подачі

Цукрова пудра, для посипання

ПРИГОТУВАННЯ

1. Розріжте кожну скибочку хліба на три частини, щоб вийшло 12 шматочків. Відкладіть в сторону.
2. Збийте разом яйця, молоко, кленовий сироп і ваніль.
3. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 175°C і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
4. Занурте хлібні палички в яєчну суміш і покладіть у попередньо розігріту мультіпіч. Рясно збризніть французькі тости кулінарним спреєм.
5. Готуйте французькі тости 10 хвилин при температурі 175°C. Переверніть тости всередині процесу приготування.
6. Змішайте в мисці цукор і корицю та відкладіть в сторону.
7. Після завершення приготування покрийте французькі тости сумішшю з кориці та цукру.
8. Подавайте французькі тости з кленовим сиропом, присипаними цукровою пудрою.



СЕНДВІЧ ДО СНІДАНКУ

ВИХІД: 1 ПОРЦІЯ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 2 хвилини

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 10 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

Кулінарний спрей

1 скибочка білого сиру чеддер

1 скибочка канадського бекону

1 англійський кекс, розрізати на 2 частини

15 мл гарячої води

1 велике яйце

Сіль і перець за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змастіть внутрішню частину горщика спреєм і помістіть його у мультитіч.
2. Увімкніть мультитіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 160°C і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
3. Викладіть на 1 половинку англійського мафіна сир та бекон.
4. Помістіть обидві половинки мафіна в попередньо розігріту мультитіч.
5. В попередньо розігрітий горщик влийте гарячу воду, вбийте в нього яйце та приправте сіллю та перцем.
6. Оберіть функцію Bread (Хліб), встановіть час 10 хвилин і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
7. Через 7 хвилин вийміть з мультитічі англійський мафін. Яйце залиште готуватись до закінчення встановленого часу приготування.
8. Зберіть сендвіч, виклавши поміж половинок мафіна яйце і подавайте до столу.



МАФІНИ ДО КАВИ

ВИХІД: 6 КЕКСІВ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 10 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 12 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

ДЛЯ КРИХТ

13 г білого цукру

16 г світло-коричневого цукру

1 г кориці

2 г солі

14 г несолоного вершкового масла,
розтопти

24 г борошна універсального призначення

ДЛЯ МАФІНІВ

90 г борошна універсального призначення

53 г світло-коричневого цукру

4 г розпушувача

1 г харчової соди

2 г кориці

1 г солі

112 г сметани

42 г несолоного вершкового масла,
розтопленого

1 яйце

4 мл ванільного екстракту

Кулінарний спрей

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте у ємності всі інгредієнти для крихти, до їх повного поєднання. Відкладіть в сторону.
2. Поєднайте в окремій ємності борошно, коричневий цукор, розпушувач, харчову соду, корицю та сіль.
3. Збийте в окремій місці сметану, масло, яйце та ваніль.
4. Змішайте вологі інгредієнти з сухими до їх повного з'єднання.
5. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 175°C і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
6. Змістіть форми для мафінів кулінарним спреєм та викладіть в них тісто, наповнюючи форми на 3/4.
7. Присипте тісто зверху крихтою.
8. Вставте форми для мафінів в мільтипіч
9. Готуйте мафіни при температурі 175°C протягом 12 хвилин.



СМАЖЕНИЙ ФРАНЦУЗЬКИЙ ТОСТ

КІЛЬКІСТЬ: 1 ПОРЦІЯ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 4 хвилини

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 10 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

1 скибочка хліба бріош, 64 мм,
бажано черствого
113 г вершкового сиру
2 яйця
15 мл молока
30 мл жирних вершків
38 г цукру
3 г кориці
2 мл ванільного екстракту
кулінарний спрей
Фісташки, подрібнені, для начинки
Кленовий сироп, для подачі

ПРИГОТУВАННЯ

1. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 175°C і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
2. Зробіть розріз посередині скибочки бріоша.
3. Намастіть всередині хліб вершковим сиром. Відкладіть в сторону.
4. Збийте яйця, молоко, вершки, цукор, корицю та ванільний екстракт.
5. Помістіть шматочки хліба в яєчну суміш на 10 секунд з кожного боку.
6. Збризніть кожну сторону французьких тостів кулінарним спреєм.
7. Викладіть шматочки тостів у попередньо розігріту мультипіч та готуйте протягом 10 хвилин при температурі 175°C.
8. Після завершення приготування обережно вийміть французькі тости з мультипечі за допомогою лопатки.
9. Подавайте тости, присипавши їх нарізаними фісташками та поливши кленовим сиропом.



СМАЖЕНИЙ БЕКОН

ВИХІД: 2 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 2 хвилини

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 8 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

13 г темно-коричневого цукру
5 г порошку перцю чилі
1 г меленого кмину
1 г кайенського перцю
4 скибочки бекону, розрізані навпіл

ПРИГОТУВАННЯ

1. Поедняйте в окремій ємності всі спеції до їх поєднання.
2. Покрийте спеціями шматочки бекону та відставте його в сторону.
3. Увімкніть мультитіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 160°C і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
4. Викладіть скибочки бекону в попередньо розігріту мультитіч.
5. Оберіть функцію Bacon (Бекон) і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).



ПІЦЦА НА СНІДАНОК

ВИХІД: 1-2 ПОРЦІЙ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 8 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

- 10 мл оливкової олії
- 1 готове тісто для піци (178 мм)
- 28 г сиру моцарели
- 2 скибочки копченої шинки
- 1 яйце
- 2 зубчики часнику, подрібнити
- 2 г кінзи, подрібненої

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змастіть готове тісто для піци оливковою олією.
2. Викладіть на тісто сир моцарела та копчену шинку.
3. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 175°C і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
4. Помістіть піцу у попередньо розігріту мультипіч та готуйте її протягом 8 хвилин при температурі 175°C.
5. Вийміть піцу з приладу через 5 хв, та розбийте поверх всіх інгредієнтів яйце.
6. Вставте кошики назад в мультипіч та продовжіть приготування. Після завершення приготування дістаньте піцу з мультипечі та подавайте до столу гарячою прикрасивши її нарізаною кінзою.



Основні страви



СТЕЙК САНТА-МАРІЯ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 11 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 6 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

2 г кошерної солі
2 г дрібно меленого чорного
перцю
2 г часникового порошку
2 г цибулевого порошку
2 г сушеного орегано
Щіпка сушеного розмарину
Щіпка кайенського перцю
Щіпка сушеного шавлії
1 стейк рибай (453 г), без кісток
15 мл оливкової олії

ПРИГОТУВАННЯ

1. Увімкніть мультитіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
2. Змішайте всі спеції та рясно покрийте ними стейк.
3. Збризніть стейк оливковою олією.
4. Викладіть стейк в попередньо розігріту мультитіч.
5. Оберіть функцію Steak (Стейк) і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
6. Після завершення приготування вийміть стейк із мультитічі та дайте йому відпочити 10 хвилин перед нарізанням і подачею.



СТЕЙК НЬЮ-ЙОРК З СОУСОМ ЧІМЧУРІ

КІЛЬКІСТЬ: 2
ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 10 хвилин
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 6 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

СОУС ЧІМЧУРРІ

60 мл оливкової олії першого
віджиму
20 г свіжого базиліка
20 г кінзи
20 г петрушки
4 філе анчоуса
1 маленький шалот
2 зубчики часнику
сік 1 лимона
Щіпка меленого червоного перцю

СТЕЙК

12 мл рослинної олії
1 стейк Нью-Йорк (473 г)
Сіль і перець за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

1. Поедняйте всі інгредієнти для соусу чімчуррі за допомогою блендера, перемішайте доти, доки не досягнете бажаної консистенції.
2. Увімкніть мультипеч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
3. Змастіть стейк рослинним маслом і приправте сіллю та перцем.
4. Викладіть стейк у попередньо розігріту мультипеч. Оберіть функцію Steak (Стейк), встановіть час до 6 хвилин (для середньої прожарки) і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
5. Після того, як стейк приготується дайте йому відпочити 5 хвилин. Потім наріжте, полийте соусом чімчуррі та подавайте до столу.



СТЕЙК-СЕНДВІЧ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 6 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

1 стейк (473 г), без кісток
20 мл оливкової олії
5 г солі
1 г чорного перцю
110 г сметани
40 г підготовленого білого хрону
2 г шніт-цибулі, нарізаної
1 маленька цибуля-шалот, подрібнити
1/2 лимона, вичавити сік
Сіль і перець за смаком
Підсмажені булочки з насінням
кунжута, для подачі
рукола, для подачі
цибуля-шалот, нарізана, для подачі

ПРИГОТУВАННЯ

1. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
2. Змастіть стейк оливковою олією та приправте сіллю та перцем.
3. Помістіть стейк у попередньо розігріту мультипіч.
4. Оберіть функцію Steak (Стейк) і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
5. Змішайте сметану, хрін, цибулю-шалот і лимонний сік у маленькій мисці.
6. Приправте соус з хрону сіллю та перцем за смаком.
7. Після завершення приготування вийміть стейк з мультипечі та дайте йому відпочити 5–10 хвилин, перш ніж нарізати.
8. Сформуйте сендвіч, змастивши нижню половину булочки кремом з хроном, виклавши на неї руколу, нарізану цибулю-шалотом і нарізаний стейк.



СТЕЙК МАРИНОВАНИЙ В БАЛЬЗАМІЧНОМУ СОУСІ ТА ГІРЧИЦІ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 2 години 10 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 6 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

60 мл оливкової олії

60 мл бальзамічного оцту

36 г діжонської гірчиці

473 г м'яса

Сіль і перець за смаком

4 листочки базиліка

ПРИГОТУВАННЯ

1. Поєднайте в окремій ємності оливкову олію, бальзамічний оцет і гірчицю. Збийте суміш, щоб зробити маринад.
2. Викладіть в ємність з маринадом стейк. Накрийте поліетиленовою плівкою та замаринуйте в холодильнику на 2 години або на ніч.
3. Дістаньте стейк з холодильника та дати йому нагрітись до кімнатної температури.
4. Увімкніть мультитипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
5. Оберіть функцію Steak (Стейк) і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
6. За допомогою ножа зробіть на стейку прорізи під кутом, щоб прорізати твердість м'язів. Перед подачею до столу приправте стейк сіллю та перцем, потім прикрасьте базиліком і подавайте.



ІТАЛІЙСЬКІ ТЕФТЕЛІ

ВИХІД: 1-2 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 15 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 8 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

227 г яловичого фаршу (75/25)

28 г панірувальних сухарів

30 мл молока

1 яйце

3 г часникового порошку

2 г цибулевого порошку

2 г сушеного орегано

2 г сушеної петрушки

Сіль і перець за смаком

15 г тертого сиру пармезан

Кулінарний спрей

Соус Маринара, для подачі

ПРИГОТУВАННЯ

1. В окремій ємності поєднайте яловичий фарш, панірувальні сухарі, молоко, яйце, спеції, сіль, перець і пармезан і добре перемішайте.
2. Сформуйте з суміші м'ясні кульки середнього розміру. Відставте їх в холодильник на 10 хвилин.
3. Увімкніть мультипеч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
4. Дістаньте фрикадельки з холодильника та викладіть їх у попередньо розігріті кошики мультипечі. Збризніть фрикадельки кулінарним спреєм і готуйте при температурі 205°C протягом 8 хвилин.
5. Подавайте до столу з соусом маринара та тертим пармезаном.



ТЕФТЕЛІ З БАРАНИНИ ПО-СЕРЕДЗЕМНОМОРСЬКИ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 3 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 35 хвилин

ЧАС ГОТУВАННЯ: 10 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

454 г баранячого фаршу
3 зубчики часнику, подрібнити
5 г солі
1 г чорного перцю
2 г м'яти, свіжої, подрібненої
2 г меленого кмину
3 мл гострого соусу
1 г порошку чилі
1 головка цибулі, подрібнена
8 г петрушки, дрібно нарізаної
15 мл свіжого лимонного соку
2 г цедри лимона
10 мл оливкової олії

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте в ємності баранину, часник, сіль, перець, м'яту, кмин, гострий соус, порошок чилі, цибулю, петрушку, лимонний сік і лимонну цедру до повного з'єднання.
2. Сформуйте з суміші приблизно 9 кульок і охолодіть їх у холодильнику протягом 30 хвилин.
3. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
4. Змастіть фрикадельки оливковою олією та викладіть їх у попередньо розігріту фритюрницю.
5. Оберіть функцію Steak (Стейк), встановіть час до 10 хвилин і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).



ЯПОНСЬКІ ТЕФТЕЛІ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 15 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 10 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

473 г яловичого фаршу
15 мл кунжутної олії
18 мл пасти місо
10 листочків свіжої м'яти
4 цибулі, дрібно нарізати
5 г солі
1 г чорного перцю
45 мл соєвого соусу
45 мл мірину
45 мл води
3 г коричневого цукру

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте яловичий фарш, кунжутну олію, місо-пасту, листя м'яти, цибулю, сіль і перець, до повного поєднання.
2. Додайте невелику кількість кунжутної олії на руки та сформуєте з суміші фрикадельки діаметром 51 мм. У вас повинно вийти близько 8 фрикадельок.
3. Дайте фрикаделькам застигнути в холодильнику протягом 10 хвилин.
4. Приготуйте глазур для фрикадельок, змішавши соєвий соус, мірін, саке, воду та коричневий цукор. Відкладіть в сторону.
5. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
6. Викладіть охолоджені фрикадельки у попередньо розігріту мультипіч.
7. Оберіть функцію Steak (Стейк), встановіть час до 10 хвилин і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
8. Ретельно змащуйте фрикадельки глазур'ю кожні 2 хвилини.



СМАЖЕНА КУРКА З ЧАСНИКОМ ТА ТРАВАМИ

КІЛЬКІСТЬ: 3 ПОРЦІЙ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 35 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 20 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

3 курячих стегенця без кісток та шкірки

3 курячі ніжки зі шкіркою

30 мл оливкової олії

20 г часникового порошку

6 г солі

1 г чорного перцю

1 г сушеного чебрецю

1 г сушеного розмарину

1 г сушеного естрагону

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змастіть курячі стегенця та гомілки оливковою олією та всіма приправами. Дайте курці промаринуватися протягом 30 хвилин.
2. Увімкніть мультипеч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 195°C і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
3. Викладіть курку у попередньо розігріту мультипеч.
4. Оберіть функцію Chicken (Курка), установіть час до 20 хвилин і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).



КРИЛЬЦЯ-БАРБЕКЮ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 30 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 20 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

2 г копченої паприки
5 г порошку
3 г цибулевого порошку
4 г порошку чилі
7 г коричневого цукру
18 г кошерної солі
2 г кмину
1 г кайенського перцю
1 г чорного перцю
1 г білого перцю
454 г курячих ніжок без шкірки
227 г курячих крилець
Соус барбекю, для поливання та подачі

ПРИГОТУВАННЯ

1. Поеднайте всі приправи в маленькій мисці.
2. Змастіть курку приправою та дайте їй промаринуватися протягом 30 хвилин.
3. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 195°C і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
4. Викладіть крильця у попередньо розігріту мультипіч.
5. Оберіть функцію Chicken (Курка), установіть час до 20 хвилин і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
6. Змащуйте курку соусом барбекю кожні 5 хвилин.
7. Після завершення приготування вийміть курку з мультипечі.
8. Подавайте курку з додатковим соусом барбекю.



КУРЯЧІ НІЖКИ З ЧАСНИКОМ ТА ЛИМОНОМ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 3 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 3 хвилини
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 20 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

30 мл оливкової олії
1 лимон
10 г часникового порошку
5 г паприки
9 г солі
1 г сушеного орегано
1 г чорного перцю
2 г коричневого цукру
6 курячих ніжок, зі шкіркою

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте у ємності оливкову олію, лимонний сік, цедру лимона, часниковий порошок, паприку, сіль, орегано, чорний перець та коричневий цукор.
2. Замаринуйте курячі ніжки маринадом і залиште їх на 30 хвилин.
3. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 195°C і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
4. Помістіть курячі стегенця у попередньо розігріту мультипіч.
5. Оберіть функцію Chicken (Курка), встановіть час до 20 хвилин і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).



ЗАПЕЧЕНІ КУРЯЧІ СТЕГЕНЦЯ МАРИНОВАНІ В ГІРЧИЧНОМУ СОУСІ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 3 хвилини

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 20 хвилини

ІНГРЕДІЄНТИ

30 г діжонської гірчиці
15 мл кленового сиропу
1 г цибулевого порошку
2 г часникового порошку
1 г паприки
2 г солі
1 г чорного перцю
4 курячих стегенця без кісток та шкірки

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте у ємності гірчицю, кленовий сироп, цибульний порошок, часниковий порошок, паприку, сіль та чорний перець.
2. Змастіть курячі стегенця гірчичною глазур'ю та відкладіть в сторону.
3. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 195°C і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
4. Викладіть курячі стегенця у попередньо розігріту мультипіч та покрийте її залишками глазури.
5. Оберіть функцію Chicken (Курка), встановіть час до 20 хвилин і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).



КУРЯЧІ ГОМІЛКИ ТІККА

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 1 година

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 20 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

79 мл кокосового молока
24 г томатної пасту
3 г гарам марсала
2 г кмину
3 г куркуми
2 г кардамону
3 г часникового порошку
25 г тертого імбиру
5 г солі
4 курячі гомілки

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте у мисці всі інгредієнти, окрім курки та перемішайте.
2. Замаринуйте курячі стегенця в кокосовому маринаді та маринуйте їх протягом 1 години.
3. Увімкніть мультитіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 175°C і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
4. Вийміть курячі ніжки з холодильника та покладіть їх у попередньо розігріту мультитіч.
5. Готуйте стегенця при температурі 175° С протягом 20 хвилин.
6. Подавайте курячі стегенця до столу разом з пропареним рисом басматі.



КУРКА В МЕДОВО-ЛИМОННОМУ МАРІНАДІ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 1 година

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 15 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

45 мл меду
15 мл соєвого соусу
Сік 1 лимона
2 зубчики часнику, подрібнити
4 курячих стегенця без кісток та шкірки
Сіль, за смаком
Скибочки лимона, для прикрашання

ПРИГОТУВАННЯ

1. Поедняйте в ємності мед, соєвий соус, лимонний сік і часник та перемішайте. Занурте в маринад курячі стегенця та маринуйте їх щонайменше 1 годину.
2. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 195°C і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
3. Помістіть курячі стегенця у попередньо розігріту мультипіч.
4. Оберіть функцію Chicken (Курка), встановіть час до 15 хвилин і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
5. За 5 хвилин до закінчення часу приготування вийміть кошик з мультипечі та полийте курку маринадом ще. Вставте кошики в прилад, та продовжіть готувати.
6. Перед подачею посипте курку сіллю, збризніть медом та прикрасьте скибочками лимона.



ЗАПЕЧЕНА КУРКА ЗІ СПЕЦІЯМИ КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 2 години 5 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 12 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

48 г соусу хойсин
18 г устричного соусу
3 зубчики часнику, дрібно натерті
5 г китайської суміші п'яти прянощів
60 мл меду
30 мл темного соєвого соусу
4 курячих стегенця без кісток і шкірки

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте у великій мисці хойсин, устричний соус, часник, китайський порошок із п'яти спецій, 30 мл меду та 20 мл темного соєвого соусу. Додайте у миску курячі стегенця і перемішайте, поки вони не покриються маринадом. Маринуйте курку не менше 2 годин.
2. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 195°C і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
3. Викладіть курячі стегенця в попередньо розігріті кошики мультипічі.
4. Оберіть функцію Chicken (Курка), встановіть час до 12 хвилин і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
5. Змішайте решту меду та соєвого соусу в маленькій мисці.
6. Змастіть медово-соєвим соусом верхню частину курки через 8 хвилин приготування, потім поверніть курку у мультипіч та готуйте ще протягом 4 хвилин.
7. Подавайте курку до столу разом з брокколі та рисом на пару.



СМАЖЕНЕ КУРЧА

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 2 години

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 25 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

2 курячі ніжки
2 курячих стегенця без кісток і шкіри
224 мл вершків
180 г борошна універсального призначення
3 г часникового порошку
3 г цибулевого порошку
3 г паприки
2 г чорного або білого перцю
5 г солі
40 мл олії
кулінарний спрей

ПРИГОТУВАННЯ

1. Покладіть в пакет на застібці курячі ніжки, стегенця та вершки. Маринувати 1-11/2 години.
2. В окремій ємності змішайте борошно, спеції та сіль.
3. Дістаньте курячі гомілки та стегенця прямо з пакету та занурте їх у борошно. Переконайтеся, що курка повністю покрита. Потім викладіть їх на решітку для охолодження на 15 хвилин.
4. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 195°C і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
5. За допомогою кухонного пензлика о нанесіть на курячі ніжки та стегна олію з кожного боку.
6. Помістіть гомілки та стегна у попередньо розігріту мультипіч.
7. Оберіть функцію Chicken (Курка) та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
8. Всередині процесу приготування переверніть курку та збризніть її кулінарним спреєм.
9. Після приготування дайте курці охолонути протягом 5 хвилин, після цього подавайте її до столу.



ЗАПЕЧЕНИЙ КУРЯЧИЙ ПАРМЕЗАН

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 10 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 12 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

56 г сухарів з італійськими травами
20 г тертого сиру Пармезан
2 курячі грудки (454 г), без кісток та шкіри
60 г борошна універсального призначення
2 яйця, збиті
кулінарний спрей
2 скибочки сиру моцарела
Соус Маринара, для подачі
2 гілочки петрушки, для прикрашання

ПРИГОТУВАННЯ

1. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 180°C і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
2. Змішайте панірувальні сухарі та сир пармезан у місці.
3. Занурте кожну курячу грудку в борошно, потім вмочіть у збиті яйця, та обваляйте в сухарях.
4. Збризніть верх курячих грудок і внутрішню частину попередньо розігрітої мультипечі кулінарним спреєм і помістіть курячі грудки в кошики.
5. Готуйте курячі грудки при температурі 180°C протягом 12 хвилин.
6. Викладіть 1 скибочку сиру моцарела на кожну грудку, коли до завершення приготування залишиться 2 хвилини.
7. Подавайте курку з соусом марінара та прикрасьте свіжо нарізаною петрушкою.



СВИНЯЧІ ВІДБИВНІ В СТИЛІ ПІВНІЧНОЇ КАРОЛІНИ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 10 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

2 свинячі відбивні без кісток
15 мл рослинного масла
25 г темно-коричневого цукру
6 г угорської паприки
2 г меленої гірчиці
2 г свіжозмеленого чорного перцю
3 г цибулевого порошку
3 г часникового порошку
Сіль і перець за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

1. Увімкніть мультипич, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 180°C і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
2. Змастіть свинячі відбивні олією.
3. З'єднайте всі спеції та рясно приправте ними свинячі відбивні.
4. Помістіть свинячі відбивні у попередньо розігріту мультипич.
5. Оберіть функцію Steak (Стейк) встановіть час на 10 хвилин і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
6. Після приготування вийміть свинячі відбивні, дайте їм відпочити протягом 5 хвилин, а потім подавайте до столу.



СВИНИНА КАЦУ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 10 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 14 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

2 свинячі відбивні (170 г) без кісток

56 г панірувальних сухарів

3 г часникового порошку

2 г цибулевого порошку

6 г солі

1 г білого перцю

60 г борошна універсального

призначення

2 яйця, збиті

Кулінарний спрей

ПРИГОТУВАННЯ

1. Помістіть свинячі відбивні в пакет на блискавці або накрийте поліетиленовою плівкою.
2. Відбийте свинину качалкою або молотком для м'яса, поки вона не стане товщиною 13 мм.
3. Поедняйте панірувальні сухарі та приправи в окремій мисці. Відкладіть в сторону.
4. Занурте кожну свинячу відбивну в борошно, потім вмочіть у збиті яйця та обваляйте в сухарях.
5. Увімкніть мультіпіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 180°C і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
6. Збризніть обидві сторони свинини кулінарним спреєм і покладіть у попередньо розігріту мультіпіч.
7. Готуйте свинячі відбивні при температурі 180°C протягом 14 хвилин.
8. Після приготування дістаньте відбивні з мультіпічі та дайте їм відпочити протягом 5 хвилин.
9. Наріжте відбивні на шматочки та подавайте до столу.



СВИНЯЧІ РУЛЕТКИ З ПРОШУТО

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4-5
ПОРЦІЙ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 10 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 9 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

6 шматочків прошутто, тонко нарізаних
1 свиняча вирізка (454 г), розрізана навпіл
6 г солі
1 г чорного перцю
227 г свіжого листя шпинату
4 скибочки сиру моцарела
18 г в'ялених помідорів
10 мл оливкової олії

ПРИГОТУВАННЯ

1. Викладіть 3 шматки прошутто на папір для випікання, злегка перекриваючи один одного. Покладіть половину 1 свинячої вирізки на прошутто. Повторіть ці кроки з другою половиною.
2. Посоліть внутрішню частину свинячих рулетів сіллю та перцем.
3. Викладіть половину кількості шпинату, сиру та в'ялених помідорів на свинячу вирізку, залишивши 13-мм бортик з усіх боків.
4. Щільно скрутіть прошутто з начинкою в рулетик та зав'яжіть кухонною ниткою.
5. Повторіть процес з усією свинячою вирізкою. Поставте рулетики в холодильник.
6. Увімкніть мультипеч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
7. Змастіть 5 мл оливкової олії на кожну загорнуту вирізку та викладіть її у попередньо розігріту мультипеч.
8. Оберіть функцію Steak (Стейк) встановіть час на 9 хвилин і натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
9. Дайте рулетам відпочити 10 хвилин перед нарізанням та подачею до столу.



ЗАПЕЧЕНИЙ СОМ З КАДЖУНСЬКИМИ СПЕЦІЯМИ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 3 хвилини
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 7 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

5 г паприки
3 г часникового порошку
2 г цибулевого порошку
2 г меленого сушеного чебрецю
1 г чорного меленого перцю
1 г кайенського перцю
1 г сушеного базиліка
1 г сушеного орегано
2 філе сома (177 г)
Кулінарний спрей

ПРИГОТУВАННЯ

1. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 175°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
2. Змішайте у мисці всі приправи.
3. Рясно покрийте рибу з кожного боку сумішшю приправ.
4. Змастіть рибу з обох боків кулінарним спреєм і покладіть її попередньо розігріту мультипіч.
5. Оберіть функцію Seafood (Морепродукти) та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
6. Після приготування обережно вийміть рибу з пристрою та подавайте до столу разом з крупю за власним смаком.



СЕНДВІЧ З ТУНЦЯ З СОУСОМ ЧІПОТЛЕ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 8 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

- 1 банка (142 г) тунця
- 45 г соусу Чіпотле
- 4 скибочки білого хліба
- 2 скибочки сиру з перцем

ПРИГОТУВАННЯ

1. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
2. Змішайте тунець та соус чіпотле до однорідної консистенції.
3. Змастіть половинкою суміші чіпотле з тунцем кожен із 2 скибочок хліба.
4. Викладіть зверху скибочку сиру з перцем та сформуйте сендвічі.
5. Викладіть бутерброди у попередньо розігріту мультипіч.
6. Оберіть функцію Bread (Хліб) встановіть час до 8 хвилин та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
7. Розріжте сендвіч по діагоналі та подавайте до столу.



РИБНІ ТАКО

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4-5 ПОРЦІЙ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 10 хвилин
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 7 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

454 г тілапії, нарізати смужками товщиною 38 мм
52 г кукурудзяної муки
1 г меленого кмину
1 г порошку чилі
2 г часникового порошку
1 г цибулевого порошку
3 г солі
1 г чорного перцю
Кулінарний спрей
Кукурудзяні коржички, для подачі
Соус тартар, для подачі
Дольки лайма, для подачі

ПРИГОТУВАННЯ

1. Розріжте рибу смужками товщиною 38 мм.
2. Змішайте у ємності кукурудзяне борошно та приправи.
3. Покрийте смужки риби приправленою кукурудзяною мукою. Відкладіть в холодильник.
4. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 175°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
5. Рясно змастіть рибу кулінарним спреєм і покладіть її у попередньо розігріту мультипіч.
6. Оберіть функцію Seafood (Морепродукти) встановіть час до 7 хвилин та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
7. Переверніть рибу всередині процесу приготування.
8. Подавайте рибу в кукурудзяних тако із соусом тартар та шматком лайма.



ЛОСОСЬ У ГЛАЗУРІ З СОУСОМ ТЕРІЯКІ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 10 хвилин
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 8 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

СОУС ТЕРІЯКІ

118 мл соєвого соусу
50 г цукру
1 г тертого імбиру
1 зубчик часнику
60 мл апельсинового соку

ЛОСОСЬ

2 філе лосося (148 г)
20 мл рослинного масла
Сіль і білий перець за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

1. Поедняйте всі інгредієнти для соусу теріякі в маленькій каструлі.
2. Доведіть соус до кипіння, потім дайте охолонути.
3. Увімкніть мультипеч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 175°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
4. Змастіть лосось олією, приправте сіллю та білим перцем.
5. Викладіть лосось у попередньо розігріту мультипеч шкіркою вниз. Оберіть функцію Seafood (Морепродукти) встановіть час на 8 хвилин та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
6. Після закінчення приготування дістаньте лосось та дайте йому відпочити протягом 5 хвилин, потім полийте соусом теріякі.
7. Подавайте лосося до столу з білим рисом або з овочами-гриль.



ЛОСОСЬ У ВЕРШКОВО-ЛИМОННОМУ СОУСІ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 3 хвилини
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 8 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

2 філе лосося (177 г)
Сіль і перець за смаком
Кулінарний спрей
30 г вершкового масла
30 мл свіжого лимонного соку
1 зубчик часнику, тертий
6 мл вустерширського соусу

ПРИГОТУВАННЯ

1. Приправте лосося сіллю та перцем за смаком.
2. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 175°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
3. Збризніть попередньо розігріті кошики мультипечі кулінарним спреєм і помістіть рибу всередину.
4. Оберіть функцію Seafood (Морепродукти) та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
5. Поєднайте вершкове масло, лимонний сік, часник і вустерширський соус у маленькій каструлі та розтопьте суміш на слабкому вогні приблизно 1 хвилину.
6. Подавайте філе лосося з рисом і полийте його лимонно-масляним соусом.



КРЕВЕТКИ ПО-КАДЖУНСЬКИ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2-3 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 3 хвилини

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 5 хвилини

ІНГРЕДІЄНТИ

6 г солі
2 г копченої паприки
2 г часникового порошку
2 г італійської приправи
2 г порошку чилі
1 г цибулевого порошку
1 г кайенського перцю
1 г чорного перцю
1 г сушеного чебрецю
454 г великих креветок, очищених
30 мл оливкової олії
Дольки лайма, для подачі

ПРИГОТУВАННЯ

1. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 190°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
2. Поєднайте у окремій ємності всі приправи та перемішайте їх.
3. Змастіть креветки оливковою олією, до їх рівномірного покриття.
4. Присипте креветки сумішшю приправ та перемішайте до їх повного покриття.
5. Помістіть креветки у попередньо розігріту мультипіч.
6. Оберіть функцію Shrimp(Креветки) встановіть час на 5 хвилин та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
7. Струсіть кошики всередині процесу приготування (функція нагадування про перемішування повідомить вам, коли це потрібно зробити!).
8. Подавайте креветки до столу прикрасивши дольками лайма.



КРАБОВІ ОЛАДКИ

ВИХІД : 4 ШТ.

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 35 хвилин
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 8 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

СОУС

55 г майонезу
15 г каперсів, промитих і обсушених
5 г солодких солоних огірків, подрібнених
5 г червоної цибулі, дрібно нарізаної
8 мл лимонного соку
8 г діжонської гірчиці
Сіль і перець за смаком

КРАБОВІ ОЛАДКИ

1 велике яйце, збити
17 г майонезу
11 г діжонської гірчиці
5 мл вустерширського соусу
2 г приправи Old Bay
2 г солі
Щіпка білого перцю
Щіпка кайенського перцю
26 г селери, дрібно нарізаної кубиками
45 г червоного болгарського перцю, дрібно нарізаного кубиками
8 г свіжої петрушки, дрібно нарізаної
227 г м'яса краба
28 г панірувальних сухарів панько
Кулінарний спрей

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте у ємності всі інгредієнти для соусу та відкладіть в сторону.
2. В іншій ємності збийте яйце, майонез, гірчицю Вустерширський соус, гірчицю, приправу Old Bay, сіль, білий перець, кайенський перець, селеру, болгарський перець і петрушку.
3. Обережно занурте крабове м'ясо в яєчну суміш до його повного покриття.
4. Після цього занурте крабове м'ясо в панірувальні сухарі.
5. Сформуйте з крабової суміші 4 оладки та охолодіть їх у холодильнику протягом 30 хвилин.
6. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
7. Попередньо розігріті кошики вистеліть аркушем паперу для випічки. Збризніть крабові оладки кулінарним спреєм і акуратно викладіть їх на папір.
8. Готуйте крабові оладки при 205°C протягом 8 хвилин до рум'яної скоринки.
9. Переверніть крабові оладки всередині процесу приготування.
10. Подавайте до столу з соусом.



ХРУСТКИЙ ТОФУ

ВИХІД : 4 ШТ.

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 15 хвилин
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 8 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

225 г твердого тофу, нарізаного кубиками по 25 мм
30 мл соєвого соусу
10 мл рисового оцту
10 мл кунжутної олії
40 г кукурудзяного крохмалю

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте тофу, соєвий соус, рисовий оцет і кунжутну олію в неглибокій мисці. Маринуйте протягом 10 хвилин.
2. Увімкніть мультитіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 190°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
3. Злийте маринад з тофу, а потім викладіть тофу в кукурудзяний крохмаль до рівномірного покриття.
4. Викладіть тофу у попередньо розігріту мультитіч.
5. Оберіть функцію Shrimp(Креветки) встановіть час на 5 хвилин та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
6. Перемішайте інгредієнти в кошику в середині процесу приготування (функція нагадування про перемішування повідомить вам, коли це необхідно зробити!).



ШНИЦЕЛІ З БАКЛАЖАНІВ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 8 хвилин
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 8 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

1 яйце, збити
15 мл молока
112 г сухарів з італійськими травами
3 г солі
1 г чорного перцю
1 баклажан, нарізаний кубиками на скибочки товщиною 13 мм
60 г борошна універсального призначення
Оливкова олія

ПРИГОТУВАННЯ

1. Збийте яйце разом з молоком в неглибокій тарілці. В окремому посуді змішайте панірувальні сухарі, сіль і перець.
2. Розріжте баклажани скибочками товщиною 13 мм.
3. Скибочки баклажанів присипте борошном, потім занурте їх в яйце та обваляйте їх в панірувальних сухарях. Після цього знову занурте в яйце та сухарі.
4. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів) та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза)
5. Змастіть кожную сторону шматочків баклажанів оливковою олією.
6. Викладіть баклажани в попередньо розігріту мультипіч в один шар і готуйте при температурі 205°C протягом 8 хвилин.
7. Переверніть баклажани в середині процесу приготування.



СИР-ГРИЛЬ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 8 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

43 г вершкового масла,
розтопленого
4 скибочки білого хліба
57 г гострого сиру чеддер

ПРИГОТУВАННЯ

1. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру на 160°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
2. Змастіть вершковим маслом з кожного боку скибочки хліба.
3. Розподіліть сир між 2 скибочками хліба та викладіть його на хліб, сформуйте бутерброди.
4. Викладіть бутерброди з сиром у попередньо розігріту фритюрницю.
5. Оберіть функцію Bread (Хліб) та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
6. Після приготування розріжте бутерброди по діагоналі та подавайте до столу гарячими.



КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 -4 ПОРЦІЇ

КУРЯЧІ СТРІПСИ ПО-КАДЖУНСЬКИ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 годин 15 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 10 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

454 г курячої вирізки
355 мл вершків
10 мл гострого соусу Луїзіана
180 г борошна універсального
призначення
15 г солі
4 г чорного перцю
7 г часникового порошку
5 г цибулевого порошку
5 г паприки
3 г меленої гірчиці
2 г кайенського перцю
12 г кукурудзяного крохмалю
Кулінарний спрей

ПРИГОТУВАННЯ

1. Замаринуйте куряче філе в вершках та гострому соусі на 4 години або на ніч.
2. Додайте всі інгредієнти, що залишилися, у велику миску та добре перемішати.
3. Занурте мариновані курячі ніжки в панірувальну суміш і струсіть надлишки.
4. Влийте 1/3 маринаду в борошно та добре перемішайте. Це призведе до утворення маленьких пластівців.
5. Дайте курці постояти протягом години, поки покриття не стане липким, і витягніть м'ясо, після цього занурте його знову в борошно. Відкладіть в сторону.
6. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), в та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
7. Збризніть курячі ніжки рясним шаром кулінарного спрею і покладіть їх у попередньо розігріту мультипіч.
8. Готуйте страву при температурі 205°C протягом 10 хвилин до золотисто-коричневого кольору та хрусткої скоринки.



СТРОМБОЛІ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4-5 ПОРЦІЙ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 35 хвилин
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 20 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

283 г тіста для піци, охолоджене
Борошно універсальне, для присипки
8 скибочок вареної шинки
3 скибочки сиру проволоне
3 скибочки сиру моцарела
50 г смаженого червоного болгарського перцю
1 г італійської приправи
1 яйце, збите
15 мл молока
1 г солі
1 г сушеного орегано
1 г часникового порошку
1 г чорного перцю

ПРИГОТУВАННЯ

1. Дайте тісту відпочити при кімнатній температурі протягом 30 хвилин.
2. Присипте тісто борошном і розкачайте його товщиною 6 мм.
3. Викладіть поверх половини тіста шар шинки, сиру, перцю та італійських приправ. Скрутіть тісто в рулет.
4. Вокремім ємності змішайте яйце з молоком. Змастіть верхню частину тіста яечним розчином.
5. Присипте зверху тісто сіллю, орегано, часниковим порошком та перцем. Відкладіть в сторону.
6. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру на 175°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза)
7. Викладіть стромболі у попередньо розігріту мультипіч.
8. Готуйте страву при температурі 175°C протягом 20 хвилин. Перевертайте стромболі кожні 5 хвилин під час приготування.



ХРУСТКІ “СМАЖЕНІ” РИБНІ НАГЕТСИ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 6 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 6 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

454 г м'якої риби, нарізаної смужками,
38 x 13 мм.

30 г борошна універсального
призначення

7 г приправи Old Bay

2 яйця, збиті

180 г панірувальних сухарів

Кулінарний спрей

Соус тартар, для подачі

ПРИГОТУВАННЯ

1. Наріжте рибу смужками по 38 x 13 мм.
2. Змішайте у мисці борошно та приправу Old Bay .
3. Кожен шматок риби присипте приправленим борошном, потім занурте у збиті яйця та обваляйте його в панірувальних сухарях.
4. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру на 175°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза)
5. Змастіть рибу з обох боків кулінарним спреєм і покладіть її у попередньо розігріту мультипіч.
6. Оберіть функцію Frozen Foods (Заморожені продукти) встановіть час на 6 хвилин та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
7. Переверніть інгредієнти в кошику всередині процесу приготування (функція нагадування про перемішування повідомить вам коли це зробити!).
8. Подавайте до столу разом з соусом тартар.



МІНІ-ПІЦЦА FIESTA

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 1 ПОРЦІЯ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 3 хвилини

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 10 хвилини

ІНГРЕДІЄНТИ

1 готове тісто для піци (178 мм)

Оливкова олія

57 г сальси

85 г мексиканської сирної суміші

20 г замороженої кукурудзи

30 г вареної чорної квасолі

8 г замороженого горошку

ПРИГОТУВАННЯ

1. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру на 160°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза)
2. Змастіть верх піци оливковою олією.
3. Покладіть тісто для піци у попередньо розігріту мультипіч та готуйте протягом 10 хвилини при температурі 160°C.
4. Додайте сальсу, сир, кукурудзу, чорну квасолу та горошок за 5 хвилини до закінчення приготування.





МІНІ-ПІЦЦА “ПЕПЕРОНІ”

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 1 ПОРЦІЯ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 3 хвилини

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 10 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

1 готове тісто для піци (178 мм)
Оливкова олія
60 г соусу маринара
5-6 скибочок пепероні
85 г подрібненого сиру моцарела
25 г сиру Пармезан

ПРИГОТУВАННЯ

1. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру на 160°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза)
2. Змастіть верх піци оливковою олією.
3. Покладіть тісто для піци у попередньо розігріту мультипіч та готуйте протягом 10 хвилин при температурі 160°C.
4. Додайте соус маринара, скибочки пепероні, моцарелу та пармезан за 5 хвилин до закінчення приготування.



ЧИЗБУРГЕР

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 1 година 5 хвилин
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 8 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

454 г яловичого фаршу (80/20)
3 г солі
1 г чорного перцю
6 мл вустерширського соусу
5 г діжонської гірчиці
1 маленька цибулина, натерти
1 яйце, збите
40 мл оливкової олії
4 скибочки сиру чеддер
Булочки, для подачі

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте яловичий фарш, сіль, чорний перець, вустерширський соус, діжонську гірчицю, натерту цибулю та яйце в мисці.
2. Сформуйте з суміші 4 рівні котлети та охолодіть їх у холодильнику протягом 1 години.
3. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
4. Змастіть котлети оливковою олією та викладіть їх в попередньо нагріту мільтипіч.
5. Оберіть функцію Steak (Стейк) встановіть час на 8 хвилин та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
6. Переверніть гамбургери всередині процесу приготування, щоб забезпечити їх рівномірне підрум'янювання.
7. За 1 хвилину до кінця приготування викладіть поверх котлет скибочки сиру чеддер.
8. Подавайте гамбургер разом з міні-булочками



БУРГЕРИ З ІНДИЧКИ З АЗІАТСЬКИМ САЛАТОМ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 35 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 10 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

АЗІЙСЬКИЙ САЛАТ

175 г нашаткованої капусти
1/4 маленької червоної цибулі, тонко нарізаної
1/2 моркви, натерти
2 зелені цибулі, тонко нарізаної
2 г кінзи, подрібненої
30 мл рисового винного оцту
30 мл соєвого соусу
28 г коричневого цукру
15 мл кунжутної олії
14 г майонезу
Сіль і перець за смаком

БУРГЕР

454 г фаршу з індички (85/15)
2 зубчики часнику, подрібнити
25-мм шматочок імбиру, натерти
2 зелені цибулі, нарізати
32 г соусу хойсин
15 мл соєвого соусу
10 г самбал оелек
3 г солі
1 г чорного перцю
90 г панірувальних сухарів

ПРИГОТУВАННЯ

АЗІЙСЬКИЙ САЛАТ

1. Змішайте капусту, цибулю, моркву, зелену цибулю та кінзу у великій мисці.
2. У маленькій мисці змішайте оцет, соєвий соус, коричневий цукор, кунжутну олію, майонез, сіль і перець.
3. Змішайте овочі з оцтовою заправкою і дайте азіатському салату маринуватися протягом 30 хвилин.

КОТЛЕТИ

1. Змішайте всі інгредієнти для котлет у великій мисці до однорідності.
2. Сформуйте з суміші індички 4 котлети та поставте їх в холодильник для охолодження.
3. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
4. Викладіть котлети з індички у попередньо розігріту мультипіч.
5. Готуйте котлети протягом 10 хвилин при температурі 205°C.
6. Подавайте котлету, виклавши її в булочки разом з азіатським салатом.



ЗАКУСКИ



СПАРЖА З ПРОШУТО

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 3 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 10 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

12 шт аспарагуса
12 мл оливкової олії
Сіль і перець за смаком
12 скибочок прошутто

ПРИГОТУВАННЯ

1. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 150°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
2. Зріжте зі спаржі кінчики.
3. Збризкайте і змастіть спаржу олією. Приправте сіллю та перцем за смаком.
4. Обмотайте 1 скибочку прошутто навколо кожної спаржі та покладіть у попередньо розігріту мультипіч.
5. Оберіть функцію Vegetables (Овочі) встановіть час на 10 хвилин та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).



КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хвилин

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 30 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

9 г гранульованого часнику
1 кубик курячого бульйону
5 г солі
3 г чорного перцю
1 г копченої паприки
1 г кайенського перцю
3 г приправи Old Bay
3 г цибулевого порошку
1 г сушеного орегано
453 г курячих крилець
Кулінарний спрей
Соус Ранчо, для сервірування

ПРИГОТУВАННЯ

1. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 195°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
2. Поєднайте у окремій ємності приправи та добре перемішайте.
3. Приправте курячі крильця половиною суміші приправ і рясно збризніть кулінарним спреєм.
4. Помістіть курячі крильця у попередньо розігріту мультипіч.
5. Оберіть функцію Chicken (Курка) встановіть час на 30 хвилин та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза)
6. Перемішайте інгредієнти в кошику всередині процесу приготування.
7. Перекладіть крильця в миску та посипте другою половиною приправ, до їх повного покриття.
8. Подавайте курку до столу гарячою разом з соусом Ранчо.



КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ ПО-МОНГОЛЬСЬКИ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2-4 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 15 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 25 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

680 г курячих крилець
30 мл рослинного масла
Сіль і перець за смаком
60 мл соєвого соусу з низьким
вмістом натрію
85 г меду
20 мл рисового винного оцту
15 г Шрірача
3 зубчики часнику, подрібнити
4 г свіжого імбиру, натерти
1 зелена цибуля, для подачі

ПРИГОТУВАННЯ

1. Увімкніть мультитіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 195°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
2. Змішайте курячі крильця, олію, сіль і перець, добре перемішайте.
3. Помістіть курячі крильця в попередньо розігріту мультитіч.
4. Оберіть функцію Chicken (Курка) та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
5. Поєднайте в каструлі соєвий соус, мед, рисовий винний оцет, шрірачу, часник і імбир.
6. Доведіть соус до кипіння, доки всі інгредієнти не поєднуються, на це знадобиться приблизно 10 хвилин.
7. Викладіть крильця через 20 хвилин у велику миску та змішайте з глазур'ю.
8. Знову викладіть крила в кошики мультитічі та продовжуйте готувати їх ще протягом 5 хвилин.
9. Перед подачею прикрасьте крильця зеленою цибулею та подавайте до столу гарячою.



КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ В МЕДОВОМУ СОУСІ ЗІ ШРІЧАЧЕЮ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2-4 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 30 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

2 г копченої паприки
2 г часникового порошку
2 г цибульного порошку
2 г солі
2 г чорного перцю
25 г кукурудзяного крохмалю
453 г курячих крилець
Кулінарний спрей
90 г меду
100 г Шрірача
15 мл рисового винного оцту
5 мл кунжутної олії

ПРИГОТУВАННЯ

1. Увімкніть мультитіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 195°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
2. Змішайте у невеликій ємності копчену паприку, часниковий порошок, цибульний порошок, сіль, чорний перець і кукурудзяний крохмаль.
3. Викладіть крила в суміш з кукурудзяного крохмалю, добре перемішайте до їх повного покриття.
4. Збризніть крила кулінарним спреєм та добре перемішайте їх ще раз.
5. Викладіть крильця у попередньо розігріту мультитіч.
6. Оберіть функцію Chicken (Курка), встановіть час до 30 хвилин та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
7. Перемішайте інгредієнти в кошику всередині процесу приготування.
8. У великій мисці змішайте мед, шрірачу, рисовий винний оцет і кунжутну олію.
9. Змастіть готові крильця соусом та подавайте до столу.



КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ З ЧАСНИКОМ ТА ПАРМЕЗАНОМ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 3 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хвилин
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 25 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

25 г кукурудзяного крохмалю
20 г тертого пармезану
9 г часникового порошку
Сіль і перець за смаком
680 г курячих крилець
Кулінарний спреї

ПРИГОТУВАННЯ

1. Увімкніть мультитіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 195°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
2. Поедняйте в мисці кукурудзяний крохмаль, пармезан, часниковий порошок, сіль і перець.
3. Викладіть курячі крильця в приправу та перемішайте, поки крильця добре не покриються приправами.
4. Збризніть кошики мультіпечі кулінарним спреєм і викладіть в них крильця. Також покрийте крильця кулінарним спреєм зверху.
5. Оберіть функцію Chicken (Курка та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза). Обов'язково струсіть кошики всередині процесу приготування.
6. Після приготування посипте сумішшю з пармезаном, що залишилася, і подавайте до столу.



КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2-3 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 25 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

1 г меленого чебрецю
1 г сушеного розмарину
2 г запашного перцю
4 г меленого імбиру
3 г часникового порошку
2 г цибулевого порошку
1 г кориці
2 г паприки
2 г порошку чили
1 г мускатного горіха
Сіль, за смаком
30 мл рослинного масла
0,5-1 кг курячих крилець
сік 1 лайма

ПРИГОТУВАННЯ

1. Увімкніть мультитіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 195°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
2. Поедняйте всі спеції з олією в мисці, та зробіть маринад.
3. Покрийте курячі крильця маринадом.
4. Викладіть курячі крильця у попередньо розігріту мультитіч.
5. Оберіть функцію Chicken (Курка та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
6. Обов'язково струсіть кошики всередині процесу приготування.
7. Вийміть крильця з мультитічі та викладіть на блюдо.
8. Вичавіть свіжий сік лайма на крильця та подавайте до столу.



ДОМАШНІ ЧІПСИ З ТОРТИЛЬЇ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2-3 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 2 хв
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 8 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

3 кукурудзяні тортільї (152 мм),
розрізати на 8 частин кожну
20 мл оливкової олії
2 г солі
Сальса, для подачі

ПРИГОТУВАННЯ

1. Розріжте тортільї навпіл, а потім кожну половину на чвертинки, щоб вийшло 8 шматочків з однієї тортільї.
2. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 150°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
3. Збризніть розрізані тортільї оливковою олією та приправте сіллю
4. Викладіть чіпси у попередньо розігріту мультипіч та готуйте 8 хвилин при температурі 150°C.
5. Перемішайте інгредієнти в кошику всередині процесу приготування.
6. Подавайте домашні чіпси до столу з сальсою.



СОСИСКИ В ТІСТІ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 10 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

1/2 листа листкового тіста,

розмороженого

16 сирокочених сосисок

15 мл молока

ПРИГОТУВАННЯ

1. Увімкніть мультитіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів) та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
2. Наріжте розморожене тісто на смужки 64 x 38 мм.
3. Викладіть сосиску на один кінець тіста та оберніть тісто навколо сосиски.
4. Змастіть загорнуті сосиски молоком та викладіть у попередньо розігріту мультитіч (швом донизу).
5. Готуйте страву при температурі 205° С протягом 10 хвилин або до золотисто-коричневого кольору.



ФАРШИРОВАНІ ГРИБИ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 3 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 23 хвилини

ІНГРЕДІЄНТИ

6 великих грибів
45 мл оливкової олії
1/4 великої цибулини, нарізаної кубиками
1 зубчик часнику, подрібнений
113 г фаршу
14 г сухарів по-італійськи
58 г подрібненого сиру моцарелла
20 г натертого сиру Пармезан
4 г петрушки, свіжо нарізаної
Сіль і перець за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

1. Відділіть від грибів окремо ніжки та капелюшки. Ніжки подрібніть та відкладіть в сторону.
2. За допомогою ложки вийміть внутрішню частину капелюшків грибів, щоб було більше місця для начинки. Відкладіть в сторону.
3. Розігрійте сковороду на середньому вогні.
4. Викладіть на сковорідку подрібнені грибні ніжки, додайте до них 20 мл оливкової олії та нарізану кубиками цибулю. Обсмажуйте протягом 5 хвилин.
5. Додайте в сковорідку часник та готуйте ще 1 хвилину.
6. Викладіть на сковорідку фарш та обсмажте його до коричневого кольору приблизно 5 хвилин. Відкладіть в сторону.
7. Змішайте фарш з панірувальними сухарями, моцарелою, пармезаном і петрушкою.
8. Приправте суміш за смаком сіллю та перцем.
9. Нафаршируйте капелюшки грибів сумішшю посипте їх зверху сиром моцарела.
10. Збризніть гриби залишками оливкової олії.
11. Увімкніть мультипеч, натисніть Preheat (Попередній розігрів) увімкніть температуру на 160°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
12. Викладіть гриби у попередньо розігріту мультипеч.
13. Готуйте гриби при температурі 160°C протягом 12 хвилин, поки сир не розплавиться та не набуде золотисто-коричневого кольору.



“СМАЖЕНІ” ПАЛИЧКИ МОЦАРЕЛИ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:
3 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 10 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 8 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

6 шматочків сиру моцарелі
16 г борошна універсального призначення
3 г кукурудзяного крохмалю
3 г солі
1 г чорного перцю
2 яйця, збиті
15 мл молока
50 г панірувальних сухарів
2 г сухих пластівців петрушки
Кулінарний спрей
Соус марінара або ранчо, для подачі

ПРИГОТУВАННЯ

1. Розріжте сир на палички, щоб отримати 18 шматочків.
2. Змішайте у мисці борошно, кукурудзяний крохмаль, сіль та перець. Збийте яйця і молоко в окремій мисці. Змішайте панірувальні сухарі та подрібнену петрушку в додатковій мисці.
3. Кожен шматочок сиру занурте в борошно, потім вмочіть в яйце, а після цього обваляйте в панірувальних сухарях. Після цього знову вмочіть сир в яйце та сухарі.
4. Увімкніть мультитіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів) увімкніть температуру на 175°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
5. Покладіть шматочки моцарелли в морозилку, поки мультитіч попередньо нагрівається.
6. Дістаньте палички моцарели з морозильної камери, викладіть їх у попередньо розігріту мультитіч та рясно збризніть кулінарним спреєм.
7. Оберіть функцію Frozen Foods (Заморожені продукти) встановіть час на 8 хвилин та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
8. Струсіть кошики всередині процесу приготування (функція нагадування про перемішування повідомить вам коли це необхідно зробити!).
9. Подавайте палички моцарели з улюбленим соусом марінара, або ранчо.



“СМАЖЕНІ” СОЛОНІ ОГІРКИ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 8 хв
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 10 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

4 великих солоних огірка
60 г борошна універсального
призначення
2 яйця, збити
25 г панірувальних сухарів
2 г паприки
1 г кайенського перцю
Кулінарний спрей
Сіль і перець за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

1. Мариновані огірки дістати з розсолу, добре висушити чистим кухонним рушником та нарізати довільними шматочками.
2. Візьміть 3 ємності. Першу ємність наповніть борошном. У другу ємність вбийте яйце. В останню ємність всипте панірувальні сухарі та спеції та перемішайте.
3. Увімкніть мультитіп, натисніть Preheat (Попередній розігрів) увімкніть температуру на 180°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
4. Візьміть солоні огірки, занурюючи їх спочатку в борошно, потім в яйце, а потім у сухарі, обережно притискайте крихти сухарів руками. Викладіть паніровані гірки на піднос і збризніть їх з усіх боків кулінарним спреєм.
5. Викладіть солоні огірки у попередньо розігріту мультитіп та готуйте їх при температурі 180°C протягом 10 хвилин, перевертаючи їх всередині процесу приготування та за необхідності збризкуючи їх кулінарним спреєм.
6. Подавайте справу до столу з улюбленим соусом.



РУЛЕТ З ХАЛАПЕНЬО В БЕКОНІ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 10 хв
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 16 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

6 середніх халапеньо, розрізаних
уздовж навпіл і очищених від
насіння
112 г свинячого фаршу
57 г сиру чеддер
Сіль і перець за смаком
6 смужок бекону, розрізаних навпіл

ПРИГОТУВАННЯ

1. Розріжте халапеньо навпіл вздовж і видаліть з нього все насіння. Відкладіть в сторону.
2. Поєднайте в місці свинячий фарш, чеддер, сіль і перець та перемішайте все до повного з'єднання.
3. Викладіть приблизно 20 г суміші в кожную половинку халапеньо.
4. Складіть половинки халапеньо разом і оберніть кожне халапеньо беконом.
5. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів) увімкніть температуру на 160°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
6. Викладіть халапеньо у попередньо розігріту мультипіч.
7. Оберіть функцію Bacon (Бекон) встановіть час на 16 хвилин та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
8. Подавайте страву до столу разом з вашим улюбленим соусом.



РУЛЕТКИ З КРЕВЕТОК В БЕКОНІ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:
4-5 ПОРЦІЙ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 16 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

16 великих очищених креветок
3 г часникового порошку
2 г паприки
2 г цибулевого порошку
1 г чорного меленого перцю
8 смужок бекону, нарізаних уздовж

ПРИГОТУВАННЯ

1. Викладіть креветки Джамбо в миску та приправте їх спеціями.
2. Оберніть навколо креветок бекон, починаючи з верхньої частини й закінчуючи хвостиком, і закріпіть їх зубочистками.
3. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів) увімкніть температуру на 160°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
4. Додайте половину креветок у попередньо розігріту мультипіч.
5. Оберіть функцію Bacon (Бекон) та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза). Дістаньте креветки з мультипечі після закінчення приготування.
6. Повторіть крок 5 з іншою порцією креветок.
7. Приберіть надлишки жиру з креветок за допомогою паперового рушника і подавайте їх до столу.



КРЕВЕТКИ В КОКОСОВІЙ СТРУЖЦІ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 3 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 8 хв
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 8 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

30 г борошна універсального призначення
5 г солі
1 г чорного перцю
1 г часникового порошку
2 г паприки
2 великих яйця, збити
15 мл молока
28 г панірувальних сухарів
40 г несолодкої кокосової стружки
227 г великих креветок, очищених (залишити хвостики)
Кулінарний спрей

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте борошно та половину приправ і спецій в одній мисці. Збийте яйця і молоко в окремій мисці.
2. В іншій ємності поєднайте панірувальні сухарі, кокосову стружку та іншу половину приправ та спецій.
3. Почергово занурюйте кожну креветку спочатку в борошно, потім в молоко а наостанок в панірувальну суміш. Ще раз занурте кожну креветку в яйце та панірувальну суміш та відкладіть в сторону.
4. Увімкніть мультитіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів) увімкніть температуру на 175 °C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
5. Викладіть креветки не нашаровуючи їх одна на одну у попередньо розігріту мультитіч та збризніть їх кулінарним спреєм.
6. Оберіть функцію Frozen Foods (Заморожені продукти) встановіть час на 8 хвилин та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
7. Переверніть креветки всередині процесу приготування (функція нагадування про перевертання повідомить вас коли це необхідно робити!).



ЯЙЦЕ ПО-ШОТЛАНДСЬКИ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 10 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 15 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

283 г фаршу зі свинини
2 г часникового порошку
1 г цибулевого порошку
1 г сушеного шавлії
2 г солі
1 г чорного перцю
4 яйця варені, очистити
60 г борошна універсального призначення
1 яйце, збити
40 г сухарів з італійськими травами
Кулінарний спрей

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте в ємності фарш, часниковий порошок, цибульний порошок, шавлію, сіль та перець. Розділити всю суміш на чотири кульки.
2. Кожне з 4 яєць загорніть в фарш.
3. Занурте кожне яйце, покрите фаршем в борошно, потім у збите яйце та обваляйте в панірувальних сухарях. Ще раз занурте його в яйце і панірувальні сухарі.
4. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів) увімкніть температуру на 175 °C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
5. Рясно збризніть яйця кулінарним спреєм.
6. Викладіть яйця у попередньо розігріту мультипіч.
7. Оберіть функцію Frozen Foods (Заморожені продукти) встановіть час на 15 хвилин та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза). (Переверніть яйця всередині процесу приготування (функція нагадування про перевертання повідомить вам коли це необхідно робити!).



КУРЯЧІ ШАШЛИКИ З ЧАСНИКОМ ТА ТРАВАМИ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2- 4 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 1 година 5 хв
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 10 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

60 мл оливкової олії
3 зубчики часнику
2 г сушеного орегано
1 г сушеного чебрецю
2 г солі
1 г чорного перцю
сік 1 лимона
454 г курячих стегон без кісток і шкіри,
нарізаних шматочками по 38 мм
2 дерев'яні шпажки, розрізані навпіл

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте оливкову олію, часник, орегано, чебрець, сіль, чорний перець і лимонний сік у великій мисці.
2. Додайте курку в маринад та маринувати її 1 годину.
3. Увімкніть мультитіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів) увімкніть температуру на 195 °C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
4. Наріжте замариновану курку на шматки по 38 мм і нанизайте її на розрізані навпіл шампури.
5. Помістіть шампури у попередньо розігріту мультитіч.
6. Оберіть функцію Chicken (Курка) встановіть час на 10 хвилин та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).



КУРЯЧІ ШАШЛИКИ МАРИНОВАНІ В ЙОГУРТІ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2- 4 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 4 години 10 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 10 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

123 г грецького йогурту
20 мл оливкової олії
2 г паприки
1 г кмину
1 г меленого червоного перцю
1 лимон
5 г солі
1 г свіжозмеленого чорного перцю
4 зубчики часнику, подрібнити
454 г курячих стегон без кісток і шкіри,
нарізаних шматочками по 38 мм
2 дерев'яні шпажки, розрізані навпіл
Кулінарний спрей

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте йогурт, оливкову олію, паприку, кмин, червоний перець, лимонний сік, цедру лимона, сіль, перець і часник у великій мисці.
2. Додайте в маринад курку і маринуйте її в холодильнику протягом 4 години.
3. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів) та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
4. Замариновані курячі стегенця наріжте шматочками по 38 мм і нанизайте їх на шампури.
5. Викладіть шампури у попередньо розігріту мультипіч та збризніть кулінарним спреєм.
6. Готуйте шашлики при температурі 205° С протягом 10 хвилин.



ШАШЛИК З ЯЛОВИЧИНИ ПО-КОРЕЙСЬКИ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2-4 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 1 година 5 хв
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 16 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

20 г самджангу
20 г гочуджан
15 мл соєвого соусу
15 мл кунжутної олії
15 мл меду
5 мл рисового винного оцту
454 г м'яса яловичини, нарізаного
шматками по 38 мм
2 дерев'яні шпажки, розрізані навпіл

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте ссамджанг, гочуджанг, соєвий соус, кунжутну олію, мед і оцет у невеликій ємності.
2. Додайте в миску яловичину та маринуйте її протягом 1 години.
3. Увімкніть мультипеч, натисніть Preheat (Попередній розігрів) та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
4. Нанизайте шматки яловичини на шампури та помістіть шампури у попередньо розігріту мультипеч.
5. Оберіть функцію Steak (Стейк) та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).



ШАШЛИК ЗІ СВИНИНИ З СОУСОМ ТЕРІЯКІ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2- 4 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 38 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 8 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

8 г кукурудзяного крохмалю
118 мл води
60 мл соєвого соусу
55 г світло-коричневого цукру
1 зубчик часнику
2 г тертого імбиру
Перець чорний, за смаком
454 г свинячої корейки, нарізаної
шматочками по 38-мм на кубики
2 дерев'яні шпажки, розрізані навпіл
Кулінарний спрей
Сіль і перець за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте разом кукурудзяний крохмаль і воду.
2. Поєднайте суміш з кукурудзяного крохмалю, соєвий соус, коричневий цукор, часник та імбир у маленькій каструлі. Варіть соус на сильному вогні, поки він не закипить і не загусне, приблизно 5 хвилин.
3. Приправте соус за смаком чорним перцем і дати йому охолонути.
4. Рівномірно нанизайте свинину на дерев'яні шампури.
5. Замаринуйте нарізану свинину в соусі теріякі протягом 30 хвилин.
6. Увімкніть мультипеч, натисніть Preheat (Попередній розігрів) та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
7. Викладіть шампури в попередньо розігріту мультипеч та збризніть їх кулінарним спреєм.
8. Оберіть функцію Steak (Стейк), встановіть тривалість 8 хвилин та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
9. Змащуйте шашлики шампури соусом теріякі кожні 2 хвилини під час приготування.
10. Перед подачею прикрасьте шашлики зеленню та приправте сіллю та перцем за смаком.



ШАШЛИК З БАРАНИНИ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 12 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 8 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

340 г баранячого фаршу
2 г кмину
2 г паприки
3 г часникового порошку
2 г цибулевого порошку
1 г кориці
1 г куркуми
1 г насіння кропу
1 г меленого насіння коріандру
3 г солі
4 бамбукові шампури (229 мм)

ПРИГОТУВАННЯ

1. Поєднайте всі інгредієнти в ємності та добре перемішайте.
2. Нанизайте по 85 г м'яса на кожен паличку, після цього покладіть шашлики в холодильник для охолодження на 10 хвилин.
3. Увімкніть мультиварку, натисніть Preheat (Попередній розігрів) та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
4. Викладіть шампури в попередньо розігріту мультиварку та збризніть їх кулінарним спреєм. Оберіть функцію Steak (Стейк), встановіть тривалість 8 хвилин та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
5. Подавайте шашлик до столу гарячим із заправкою з лимонного йогурту або окремо.



ПЕРЕКУСИ



СМАЖЕНА КАРТОПЛЯ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 30 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 28 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

2 картоплини, нарізати смужками
приблизно 76 x 25 мм

1 л холодної води для замочування
картоплі

15 мл олії

3 г часникового порошку

2 г паприки

Сіль і перець за смаком

Кетчуп або соус ранчо, для подачі

ПРИГОТУВАННЯ

1. Наріжте картоплю смужками по 76 x 25 мм і замочіть її у воді на 15 хвилин.
2. Злийте з картоплі воду та промийте її холодною водою та обсушіть паперовими рушниками.
3. Додайте до картоплі олію та спеції та добре перемішайте.
4. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 195°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
5. Викладіть картоплю в попередньо розігріту мультипіч.
6. Оберіть функцію French Fries (Картопля фрі), встановіть час на 28 хвилин та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза). Обов'язково перемішайте інгредієнти всередині процесу приготування (функція нагадування про перемішування повідомить вас коли це необхідно робити!).
7. Після приготування дістаньте кошики з мультипечі та приправте картоплю сіллю та перцем за смаком.
8. Подавайте до столу гарячою разом з кетчупом або соусом ранчо.



СМАЖЕНИЙ БАТАТ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 10 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

2 великих батати, нарізати
шматочками по 25 мм
15 мл олії
10 г солі
2 г чорного перцю
2 г паприки
2 г часникового порошку
2 г цибулевого порошку

ПРИГОТУВАННЯ

1. Наріжте солодку картоплю смужками товщиною 25 мм.
2. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів) та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
3. Викладіть нарізану солодку картоплю у велику миску та змішайте її з олією, та добре перемішайте.
4. Додайте в миску сіль, чорний перець, паприку, часниковий порошок і цибульний порошок. Добре перемішайте.
5. Викладіть картоплю в попередньо розігріті кошики та готуйте протягом 10 хвилин при температурі 205°C. Обов'язково струсіть кошики всередині процесу приготування.



КАРТОПЛЯ ПО-КАДЖУНСЬКИ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 30 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 28 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

2 картоплини, очищені та нарізані
смужками 76 x 25 мм

1 л холодної води

15 мл олії

7 г приправи каджун

1 г кайенського перцю

Кетчуп або соус ранчо, для подачі

ПРИГОТУВАННЯ

1. Наріжте картоплю смужками по 76 x 25 мм і замочіть її у воді на 15 хвилин.
2. Злийте з картоплі воду, промийте її холодною водою та обсушіть паперовими рушниками.
3. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 195°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
4. Викладіть картоплю в миску та додайте до неї олії до рівномірного покриття.
5. Додайте картоплю в попередньо розігріту мультипіч.
6. Оберіть функцію French Fries (Картопля фрі), встановіть час на 28 хвилин та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза). Обов'язково перемішайте інгредієнти всередині процесу приготування (функція нагадування про перемішування повідомить вам коли це необхідно робити!).
7. Після завершення приготування картоплю з мультипечі та приправте її приправою каджун та кайенським перцем.
8. Подавайте картоплю до столу з кетчупом або соусом ранчо.



КАБАЧКОВІ ЧІПСИ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 10 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 8 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

2 середніх кабачка, нарізати
смужками товщиною по 19 мм
60 г борошна універсального
призначення
12 г солі
2 г чорного перцю
2 яйця, збити
15 мл молока
84 г панірувальних сухарів
25 г тертого сиру Пармезан
Кулінарний спрей
Соус ранчо, для сервірування

ПРИГОТУВАННЯ

1. Кабачки наріжте смужками товщиною по 19 мм.
2. Змішайте борошно, сіль і перець у ємності. В окремому посуді збийте яйця і молоко. Змішайте панірувальні сухарі та сир Пармезан в іншому посуді.
3. Кожен шматочок кабачка присипте борошном, потім умочіть в яйце і обваляйте в панірувальних сухарях. Відкладіть в сторону.
4. Увімкніть мультипеч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 175°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
5. Викладіть кабачки не нашаровуючи їх один над одним в попередньо розігріту мультипеч та збризніть їх кулінарним спреєм.
6. Оберіть функцію Frozen Foods (Заморожені продукти) встановіть час на 8 хвилин та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
7. Переверніть кабачки всередині процесу приготування (функція нагадування про перевертання повідомить вас коли це необхідно робити!).
8. Подавайте кабачки до столу з гарніром та соусом ранчо.



ЧІПСИ З АВОКАДО

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 15 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 10 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

2 авокадо, нарізаних кружальцями
товщиною 25 мм
50 г панірувальних сухарів
2 г часникового порошку
2 г цибульного порошку
1 г копченої паприки
1 г кайенського перцю
Сіль і перець за смаком
60 г борошна універсального
призначення
2 яйця, збиті
Кулінарний спрей
Кетчуп або соус ранчо, для подачі

ПРИГОТУВАННЯ

1. Наріжте авокадо шматками ,товщиною 25 мм.
2. Поєднайте в ємності панірувальні сухарі, часниковий порошок, цибульний порошок, копчену паприку, кайенський перець, сіль та перець.
3. Занурте кожен шматочок авокадо в борошно, потім умочіть у збиті яйця та обвалюйте в сухарях.
4. Увімкніть мультитіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів) та натисніть Start/ Pause (Старт/Пауза).
5. Викладіть шматочки авокадо в в попередньо розігріті кошики приладу, збризніть кулінарним спреєм і готуйте при температурі 205°C протягом 10 хвилин.
6. Переверніть шматочки авокадо всередині процесу приготування та збризніть кулінарним спреєм.
7. Подавайте страву до столу з кетчупом або соусом ранчо.



КАРТОПЛЯ ПО-ГРЕЦЬКИ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 30 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 28 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

2 картоплини, нарізані смужками по 76 x 13 мм

1 л холодної води для замочування картоплі

40 мл рослинної олії

3 г часникового порошку

2 г паприки

56 г сиру фета

4 г плоскої листової петрушки

3 г свіжого орегано

Сіль і перець за смаком

Дольки лимона, для подачі

ПРИГОТУВАННЯ

1. Наріжте картоплю смужками по 76 x 13 мм і замочіть її у воді на 15 хвилин.
2. Злийте з картоплі воду, промийте її холодною водою та обсушіть паперовими рушниками.
3. Додайте до картоплі олію, часниковий порошок і паприку та добре перемішайте.
4. Увімкніть мультитіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 195°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
5. Додайте картоплю в попередньо розігріту мультитіч.
6. Оберіть функцію French Fries (Картопля фрі), встановіть час на 28 хвилин та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза). Обов'язково перемішуйте інгредієнти всередині процесу приготування (функція нагадування про перемішування повідомить вам коли це необхідно робити!).
7. Після завершення приготування вийміть кошики з мультитічі та посипте картоплю сиром фета, петрушкою, орегано, сіллю та перцем.
8. Подавайте картоплю до столу гарячою разом з дольками лимона.



КАРТОПЛЯНІ КЛИНКИ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 3 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 20 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

2 великі картоплини, нарізані
скибочками по 102 мм
23 мл оливкової олії
3 г часникового порошку
1 г цибулевого порошку
3 г солі
1 г чорного перцю
5 г тертого сиру Пармезан
Кетчуп або соус ранчо, для подачі

ПРИГОТУВАННЯ

1. Наріжте картоплю клинками довжиною 102 мм.
2. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 195°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
3. Змастіть картоплю оливковою олією та змішайте її з приправами та сиром пармезан, до її повного покриття.
4. Викладіть картоплю в попередньо розігріту мультипіч.
5. Оберіть функцію French Fries (Картопля фрі), встановіть час на 20хвилин та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
6. Обов'язково перемішайте інгредієнти всередині процесу приготування (функція нагадування про перемішування повідомить вам коли це необхідно робити!).
7. Подавайте картопляні клинки до столу з кетчупом або соусом ранчо.



КАРТОПЛЯНІ ЧІПСИ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 40 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 25 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

2 л води

15 г солі

2 великі картоплини, тонко нарізані

20 мл оливкової олії

Сіль і перець за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте у мисці воду та сіль.
2. Наріжте тоненько картоплю.
3. Замочіть картоплю в солоній воді на 30 хвилин.
4. Зцідіть воду з картоплю та обсушіть її.
5. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 165°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
6. Змастіть скибочки картоплі оливковою олією.
7. Викладіть картопляні чіпси у попередньо розігріту мультипіч.
8. Готуйте картопляні чіпси при температурі 165°C протягом 25 хвилин. Обов'язково струсіть кошики всередині процесу приготування.
9. Після приготування, приправте картопляні чіпси сіллю та перцем за смаком.



ЦИБУЛЕВІ КІЛЬЦЯ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 10 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 20 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

1 невелика біла цибулина, нарізана
кружальцями товщиною 13 мм і
розділена на кільця
84 г панірувальних сухарів
2 г копченої паприки
5 г солі
2 яйця
224 мл вершків
60 г борошна універсального
призначення
Кулінарний спрей

ПРИГОТУВАННЯ

1. Ріпчасту цибулю наріжте кружечками товщиною 13 мм і розділіть шари на кільця.
2. Поєднайте панірувальні сухарі, паприку та сіль у мисці. Відкладіть в сторону.
3. В окремій ємності збийте яйця та додайте до них вершки.
4. Занурте кожне кільце цибулі в борошно, потім умочіть його у збиті яйця, а потім у суміш сухарів.
5. Увімкніть мультипеч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 190°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
6. Рясно збризніть кільця цибулі кулінарним спреєм.
7. Викладіть кільця цибулі в один шар у попередньо розігріті кошики мультипечі та готуйте їх порціями при температурі 190° С протягом 10 хвилин до золотистого кольору. Обов'язково збризкуйте їх кулінарним спреєм.
8. Подавайте цибулеві кільця до столу з вашим улюбленим соусом.



ЦИБУЛЯ В КЛЯРІ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 3 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 2 години 15 хв
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 25 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

1 велика цибулина
120 г борошна універсального
призначення
7 г паприки
12 г солі
7 г часникового порошку
3 г порошку чилі
1 г чорного перцю
1 г сушеного орегано
295 мл води
56 г сухарів з італійськими травами
Кулінарний спрей

ПРИГОТУВАННЯ

1. Очистіть цибулю та відріжте хвостик. Покладіть зрізом донизу на обробну дошку.
2. Зробіть надрізи на цибулині зверху вниз, не доходячи до кінця цибулини. Після цього зробіть надрізи навколо цибулі. Переконайтеся, що ваша цибулина схожа на квітку. Відкладіть в сторону.
3. Замочіть цибулю в крижаній воді принаймні на 2 години, потім обсушіть.
4. Поедняйте в одній ємності борошно, паприку, сіль, часниковий порошок, порошок чилі, чорний перець, орегано та воду, поки не утвориться тісто.
5. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів) та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
6. Занурте цибулю в тісто, слідкуючи за тим, щоб тісто покривало кожен її шар. Присипте зверху і знизу цибулю панірувальними сухарями.
7. Збризніть дно мультипечі кулінарним спреєм і покладіть всередину цибулю зрізом догори. Зверху збризніть цибулю кулінарним спреєм ще.
8. Готуйте цибулю при температурі 205°C протягом 10 хвилин, потім готуйте ще 15 хвилин при температурі 175°C.



КАРТОПЛЯ “ХАССЕЛЬБЕК”

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 3 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 40 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

4 картоплини середнього розміру,
вмиті й очищені
30 мл оливкової олії
12 г солі
1 г чорного перцю
1 г часникового порошку
28 г вершкового масла, розтопленого
8 г свіжоподрібненої
петрушка, для подачі

ПРИГОТУВАННЯ

1. Вимийте та почистіть картоплю.
Обсушіть її паперовим рушником.
2. Зробіть на картоплі надрізи на відстані 6 мм один від одного, не дорізаючи картоплю до кінця .
3. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 175°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
4. Змастіть картоплю оливковою олією та приправте її сіллю, чорним перцем та часниковим порошком.
5. Викладіть картоплю у попередньо розігріту мультипіч та готуйте її протягом 30 хвилин при температурі 175°C.
6. За 10 хвилин до закінчення приготування нанесіть на картоплю розтоплене вершкове масло .
7. Перед подачею прикрасьте картоплю свіжонарізаною петрушкою.



ЗАПЕЧЕНА КАРТОПЛЯ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 3 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 20 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

227 г маленької молоді картоплі,
очищеної та розрізаної навпіл
30 мл оливкової олії
3 г солі
1 г чорного перцю
2 г часникового порошку
1 г сушеного чебрецю
1 г сушеного розмарину

ПРИГОТУВАННЯ

1. Увімкніть мультитіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 195°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
2. Змастіть половинки картоплі оливковою олією та додайте приправи.
3. Викладіть картоплю у попередньо розігріту мультитіч.
4. Оберіть функцію French Fries (Картопля фрі), встановіть час на 20 хвилин та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза). Обов'язково перемішайте інгредієнти всередині процесу приготування (функція нагадування про перемішування повідомить вам коли це необхідно робити!).



ГЛАЗУРОВАНА МОРКВА З МЕДОМ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:
2-4 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 12 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

454 г моркви, очищеної та вимитої

15 мл оливкової олії

30 мл меду

2 гілочки свіжого чебрецю

Сіль і перець за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

1. Обсушіть моркву паперовим рушником. Відкладіть в сторону.
2. Увімкніть мультитіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів) та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
3. Змішайте у ємності моркву з оливковою олією, медом, чебрецем, сіллю та перцем.
4. Викладіть моркву у попередньо розігріту мультитіч.
5. Оберіть функцію Root Vegetables (Коренеплоди) та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза). Обов'язково перемішайте інгредієнти всередині процесу приготування (функція нагадування про перемішування повідомить вам коли це необхідно робити!).
6. Подавайте страву до столу гарячою.



СМАЖЕНА БРОККОЛІ З ЧАСНИКОМ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:
3 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 3 хв

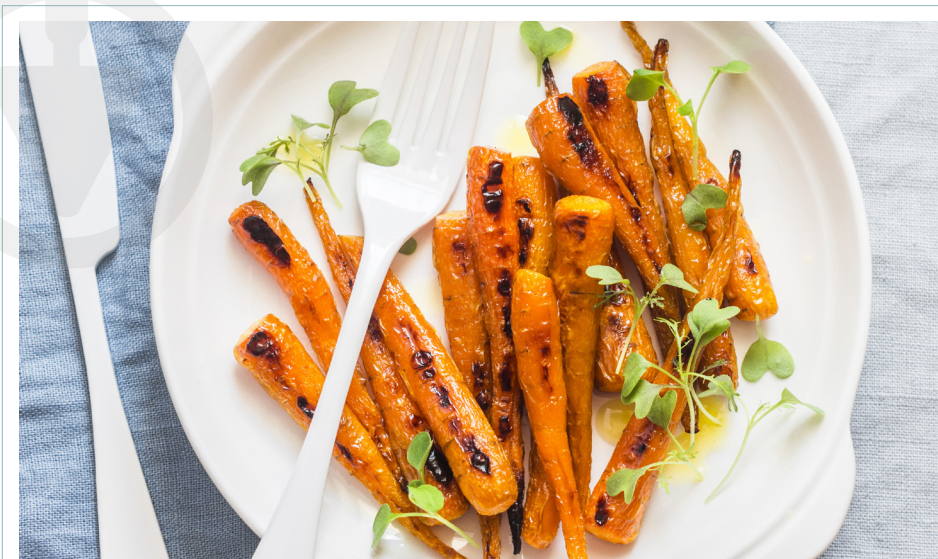
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 10 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

1 велика головка брокколі, нарізана на
суцвіття
15 мл оливкової олії
3 г часникового порошку
3 г солі
1 г чорного перцю

ПРИГОТУВАННЯ

1. Увімкніть мультипеч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 150°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
2. Змастіть брокколі оливковою олією та добре перемішайте.
3. Додайте до брокколі приправи.
4. Викладіть брокколі у попередньо розігріту мультипеч.
5. Оберіть функцію Vegetables (Овочі) та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).



МОРКВА В МЕДОВО-СОЄВОМУ СОУСІ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 12 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

454 г молоді моркви (152 мм),
промити, очистити та обсушити

15 мл оливкової олії

5 мл меду

5 мл соєвого соусу

Сіль і перець за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

1. Увімкніть мультипеч, натисніть Preheat (Попередній розігрів) та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
2. Змастіть моркву оливковою олією та додайте до неї мед та соєвий соус
3. Викладіть моркву в попередньо розігріту мультипеч.
4. Оберіть функцію Root Vegetables (Коренеплоди) та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза). Обов'язково перемішайте інгредієнти всередині процесу приготування (функція нагадування про перемішування повідомить вам коли це необхідно робити!).
5. Після приготування приправте моркву сіллю та перцем за смаком.



СМАЖЕНА ЦВІТНА КАПУСТА

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2-3 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 2 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 10 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

284 г суцвіть цвітної капусти

10 мл оливкової олії

3 г солі

1 г чорного перцю

ПРИГОТУВАННЯ

1. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 150°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
2. Змастіть суцвіття цвітної капусти оливковою олією, приправте сіллю та перцем, добре перемішайте.
3. Викладіть цвітну капусту у попередньо розігріту мультипіч.
4. Оберіть функцію Vegetables (Овочі) та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).



СМАЖЕНА ЦВІТНА КАПУСТА З КУРКУМОЮ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2-3 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 2хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 10 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

284 г суцвіть цвітної капусти
10 мл оливкової олії
2 г порошку куркуми
2 г часникового порошку
1 г цибулевого порошку
3 г солі
1 г чорного перцю

ПРИГОТУВАННЯ

1. Увімкніть мультиварку, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 150°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
2. Змастіть суцвіття цвітної капусти оливковою олією, приправте сіллю та перцем, добре перемішайте.
3. Змішайте капусту з приправами.
4. Викладіть цвітну капусту у попередньо розігріту мультиварку.
5. Оберіть функцію Vegetables (Овочі) та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).



СМАЖЕНА КУКУРУДЗА

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 2хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 10 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

1 качан кукурудзи, видалити лущиння,
розрізати навпіл
14 г розтопленого вершкового масла
2 г солі

ПРИГОТУВАННЯ

1. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів) та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
2. Змастіть кукурудзу розтопленим маслом і приправте сіллю.
3. Викладіть кукурудзу в попередньо розігріту мультипіч.
4. Оберіть функцію Root Vegetables (Коренеплоди), встановіть час на 10 хвилин та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
5. Обов'язково перемішайте інгредієнти всередині процесу приготування (функція нагадування про перемішування повідомить вам коли це необхідно робити!).



ЗАПЕЧЕНИЙ ГАРБУЗ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 - 4 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 10 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 12 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

1 гарбуз, очищений від шкірки, насіння та нарізаний кубиками розміром по 25 мм

15 мл оливкової олії плюс ще для поливання

1 г листя чебрецю

6 г солі

1 г чорного перцю

ПРИГОТУВАННЯ

1. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів) та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
2. Змастіть кубики гарбуза оливковою олією та приправте чебрецем, сіллю та перцем.
3. Викладіть гарбуз у попередньо розігріту мультипіч.
4. Оберіть функцію Root Vegetables (Коренеплоди) та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза). Обов'язково перемішайте інгредієнти всередині процесу приготування (функція нагадування про перемішування повідомить вам коли це необхідно робити!).
5. Після приготування полийте гарбуз оливковою олією та подавайте до столу.



СМАЖЕНІ БАКЛАЖАНИ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 1-2 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 10 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

1 баклажан, очищений і нарізаний
скибочками товщиною по 13 мм
30 мл оливкової олії
3 г солі
2 г часникового порошку
1 г чорного перцю
1 г цибулевого порошку
1 г меленого кмину

ПРИГОТУВАННЯ

1. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів) та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
2. Очищені баклажани наріжте скибочками товщиною по 13 мм.
3. Поедняйте олію та приправи у великій мисці, добре перемішайте та викладіть в суміш баклажани.
4. Викладіть баклажани у попередньо розігріту мультипіч та готуйте при температурі 205°C протягом 10 хвилин.



ЧАСНИКОВИЙ ХЛІБ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 8 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

1 французький багет (305 мм), розрізаний
вздовж і по ширині
4 зубчики часнику, подрібнити
43 г вершкового масла кімнатної температури
15 мл оливкової олії
10 г тертого сиру Пармезан
8 г петрушки, нарізаної

ПРИГОТУВАННЯ

1. Розріжте багет навпіл вздовж, а потім кожен шматок розріжте навпіл по ширині, утворивши чотири скибочки довжиною по 152 мм.
2. Увімкніть мультитіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 160°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
3. В окремій ємності поєднайте часник, вершкове масло та оливкову олію до консистенції пасти.
4. Рівномірно намастіть пасту на хліб та посипте пармезаном.
5. Викладіть хліб у попередньо розігріту мультитіч.
6. Оберіть функцію Bread (Хліб) та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
7. Після приготування прикрасьте скибочки хліба свіжо нарізаною петрушкою.



МАФІН З КУКУРУДЗЯНОГО БОРОШНА З СИРОМ

ВИХІД: 6 ШТ.

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 8 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 15 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

60 г борошна універсального
призначення
79 г кукурудзяного борошна
38 г білого цукру
6 г солі
7 г розпушувача
118 мл молока
45 г розтопленого вершкового масла
1 яйце
165 г кукурудзи
3 цибулі, нарізані
120 г сиру чеддер, натертого
Кулінарний спрей

ПРИГОТУВАННЯ

1. Поедняйте в ємності борошно, кукурудзяну крупу, цукор, сіль і розпушувач. Добре перемішайте.
2. Збийте разом молоко, масло та яйце.
3. Змішайте сухі та вологі інгредієнти. Додайте до суміші кукурудзу, цибулю та тертий сир чеддер.
4. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 160°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
5. Змастіть форми для мафінів кулінарним спреєм та наповніть їх тістом я на 3/4.
6. Вставте мафіни у попередньо розігріту мультипіч.
7. Оберіть функцію Bread (Хліб), встановіть час до 15 хвилин та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
8. Подавайте мафіни з великою кількістю масла або насолоджуйтесь ними без нього.



СЛОЙКИ З ЧЕДДЕРОМ

ВИХІД: 4 ШТ.

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 10 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 12 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

5 г розпушувача
5 г кошерної солі
4 г цукру
1 г харчової соди
210 г борошна універсального
призначення плюс ще для присипки
поверхні
113 г (1 пачка) несолоного
вершкового масла, охолодженого,
нарізаного шматочками 6 мм
62 г подрібненого сиру чеддер
112 г вершків, охолоджених
Вершкове масло, розтоплене, для
змащування

ПРИГОТУВАННЯ

1. Просійте у миску розпушувач, сіль, цукор, харчову соду та борошно.
2. Подрібніть охолоджене вершкове масло за допомогою кондитерського блендера або кухонного комбайна, поки воно не стане схожим на грубі крихти.
3. Змішуйте сир чеддер і вершки, поки суміш не стане тістом. Тісто має виглядати сухим.
4. Сформуйте з тіста квадрат товщиною 13 мм.
5. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 175°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
6. Наріжте тісто на шматочки за допомогою круглої форми для печива.
7. Вистеліть попередньо розігріті кошики мультипечі папером для випічки.
8. Змастіть верх печива розтопленим маслом і покладіть на папір для випікання.
9. Готуйте слойки при температурі 175°C протягом 12 хвилин.



БРЮССЕЛЬСЬКА КАПУСТА З ПАНЧЕТОЮ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2-4 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хв

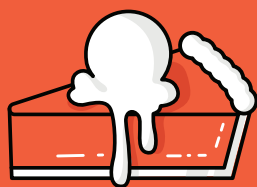
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 8 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

284 г брюссельської капусти,
розрізаної навпіл
2 смужки панчетти, нарізаної
кубиками
20 мл оливкової олії
2 г часникового порошку
Сіль і перець за смаком
5 г свіжотертого сиру Пармезан

ПРИГОТУВАННЯ

1. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів) та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
2. Відріжте стебла від брюссельської капусти, потім розріжте її навпіл.
3. В ємності поєднайте половинки брюссельської капусти, нарізану кубиками панчетту, оливкову олію, часниковий порошок, сіль і перець та добре перемішайте.
4. Викладіть суміш у попередньо розігріту мультипіч.
5. Оберіть функцію Root Vegetables (Коренеплоди), встановіть час на 8 хвилин та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза). Обов'язково перемішайте інгредієнти всередині процесу приготування (функція нагадування про перемішування повідомить вам коли це необхідно робити!).
6. Перед подачею присипте страву натертим сиrom Пармезан та подавайте до столу.



ДЕСЕРТИ



БУЛОЧКИ З КОРИЦЕЮ

КІЛЬКІСТЬ: 8-10 БУЛОЧОК

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 1 година 20 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 12 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

ВЕРШКОВА ГЛАЗУР

120 г вершкового сиру кімнатної температури
120 г цукрової пудри
114 г несолоного вершкового масла кімнатної температури
3 мл ванільного екстракту

БУЛОЧКИ З КОРИЦЕЮ

237 мл теплого молока
57 г розтопленого несолоного вершкового масла
50 г білого цукру
1/2 пакетика активних сухих дріжджів
280 г борошна універсального призначення, плюс ще для присипки
2 г розпушувача
6 г солі
57 г розм'якшеного несолоного вершкового масла
100 г темно-коричневого цукру
7 г меленої кориці

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте у ємності всі інгредієнти для глазури, поки вони добре не поєднаються, слідкуйте за тим, щоб не утворювалось грудочок. Відкладіть в сторону.
2. Поєднайте тепле молоко, розтоплене вершкове масло, білий цукор і активні сухі дріжджі у великій мисці та дайте суміші настоятися 1 хвилину.
3. Змішайте суміш з борошном, накрийте рушником та поставте в тепле місце на 1 годину.
4. Поєднайте разом борошно, що залишилося, розпушувач і сіль.
5. На присипаній борошном поверхні замісіть тісто та розкачайте його товщиною 1/4 дюйма.
6. Змастіть тісто розм'якшеним маслом, посипте зверху темно-коричневим цукром і корицею.
7. Сформуйте з тіста рулетики.
8. Наріжте рулетики скибочками від 25 до 38 мм, викладіть їх на деко, злегка змащене маслом, і накрийте рушником на 30 хвилин.
9. Увімкніть мультитіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 165°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
10. Викладіть булочки з корицею на папір для випікання та поставте їх в розігріту мультитіч.
11. Готуйте булочки з корицею при температурі 165° С протягом 12 хвилин.
12. Після завершення приготування нанесіть на булочки зверху вершкову глазур.



ШОКОЛАДНИЙ ФОНДАН

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 10 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 13 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

Вершкове масло, для змащування
Цукор, для покриття
85 г подрібненого солодко-гіркого шоколаду
28 г несолоного вершкового масла
2 яйця, жовтки відокремити від білків
3 мл чистого екстракту ванілі
18 г борошна універсального призначення
36 г цукру
Цукрова пудра, для посипання

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змастіть горщики для запікання вершковим маслом та присипте невеликою кількістю цукру.
2. Розтопіть шоколад і масло разом у мікрохвильовій печі, доки шоколад повністю не розтане, приблизно від 30 секунд до 1 хвилини.
3. Енергійно збийте яєчні жовтки та ванільний екстракт з розтопленим шоколадом. Додайте до суміші борошно, добре перемішайте та відставте охолоджуватися.
4. Збийте у великій мисці яєчні білки за допомогою міксера на середній швидкості.
5. Поступово додавайте до білків цукор, продовжуючи збивати на середній швидкості, потім збільшіть швидкість до високої, та доведіть білки до густої консистенції. Відкладіть в сторону.
6. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 165°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
7. Додайте приблизно 60 г білків до шоколадну суміш. Потім до білків, що залишилися, додайте шоколадну суміш, обережно, але ретельно перемішавши.
8. Викладіть тісто у горщики для запікання та вставте їх у мультипіч.
9. Випікайте шоколадні фондани при температурі 165°C протягом 13 хвилин.
10. Після приготування присипте десерт цукровою пудрою та подавайте
11. до столу.



БАНАНОВО-ГОРІХОВИЙ КЕКС

ВИХІД: 1 КЕКС

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 10 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 40 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

28 г розм'якшеного несолоного
вершкового масла
100 г цукру
1 яйце, збите
2 перезрілих банана, розтертих в пюре
2 мл ванільного екстракту
20 г борошна універсального
призначення
3 г харчової соди
2 г солі
40 г подрібнених волоських горіхів
Кулінарний спрей

ПРИГОТУВАННЯ

1. Збийте масло і цукор у невеликій ємності.
2. Додайте до суміші яйце, бананове пюре та ваніль. Відкладіть в сторону
3. Увімкніть мультипеч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 150°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
4. Просійте разом борошно, харчову соду та сіль.
5. Додайте сухі інгредієнти у вологі, до їх повного поєднання. Додайте подрібнені волоські горіхи.
6. Змастіть 1 міні-форму для хліба маслом, а потім наповніть її тістом. Помістіть орму у попередньо розігріту мультипеч.
7. Оберіть функцію Desserts (Десерт) та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).



ЯБЛУЧНЕ ПЕЧИВО

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 35 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 10 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

1 середнє яблуко, очищене та нарізане шматочками
18 г цукру
18 г несолоного вершкового масла
2 г меленої кориці
1 г меленого мускатного горіха
1 г меленого запашного перцю
1 лист готового тіста для пирога
1 яйце, збити
5 мл молока

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте нарізані кубиками яблука, цукор, пісок, масло, корицю, мускатний горіх і запашний перець у середній каструлі або сковороді та варіть їх на середньому вогні. Доведіть до кипіння.
2. Готуйте суміш протягом 2 хвилин, потім зніміть з вогню.
3. Дайте яблукам охолонути, при кімнатній температурі протягом 30 хвилин, не накриваючи їх кришкою.
4. Наріжте тісто для печива на кола діаметром 127 мм.
5. Викладіть начинку в центр кожного кола тіста і пальцем нанесіть воду на зовнішні кінці.
6. Защипніть тісто навколо начинки, та залиште невелику невелику щілину зверху печива.
7. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 175°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
8. В ємності змішайте яйце з молоком, і змастіть даною сумішшю верх кожного печива.
9. Викладіть печиво у попередньо розігріту мультипіч та готуйте його при температурі 175°C протягом 10 хвилин, поки печиво не стане золотисто-коричневим.



ГРУШЕВИЙ ПИРІГ З ВОЛОСЬКИМИ ГОРІХАМИ

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:
4 ПОРЦІЇ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 1 година 10 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 45 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

ТІСТО

100 г борошна універсального призначення
1 г солі
12 г цукру
84 г несолоного вершкового масла, холодного, нарізаного шматочками
30 мл води, холодної
1 яйце, збите
12 г цукру
Кулінарний спрей
20 г меду
5 мл води
Підсмажені волоські горіхи, подрібнені, для прикрашання

НАЧИНКА

1 велика груша, очищена від шкірки, тонко нарізана
5 г кукурудзяного крохмалю
24 г коричневого цукру
1 г меленої кориці
Щіпка солі

ПРИГОТУВАННЯ

1. У великій мисці змішайте 90 г борошна, сіль і цукор .
2. Подрібніть вершкове масло за допомогою кондитерського блендера або кухонного комбайна та додайте його в суміш, розімніть суміш до утворення крупної крихти.
3. Додайте в суміш холодну воду і перемішайте до повного поєднання інгредієнтів.
4. Викладіть тісто в миску, накрийте його харчовою плівкою та охолодіть у холодильнику на 1 годину.
5. В окремій мисці поєднайте усі інгредієнти для начинки .
6. Розкачайте охолоджене тісто до 216 мм у діаметрі.
7. Присипте тісто 10 г борошна на верх тіста.
8. Викладіть скибочки груші в центр кола, поверх присипаної борошном частини тіста. Загніть бортик поверх начинки.
9. Змастіть бортик тіста збитим яйцем і посипте тарт цукром. Відкладіть в сторону.
10. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 160°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
11. Збризніть попередньо розігріту мультипіч кулінарним спреєм і покладіть тарт всередину приладу.
12. Оберіть функцію Bread (Хліб), установіть час до 45 хвилин та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
13. Поєднайте в ємності мед та воду та змастіть сумішшю пиріг, після того, як він приготується.
14. Подавайте пиріг прикрасивши підсмаженими подрібненими волоськими горіхами.



ЛИМОННИЙ КЕКС

ВИХІД : 1 КЕКС

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 10 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 30 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

120 г борошна універсального
призначення
4 г розпушувача
Щіпка солі
84 г несолоного вершкового масла,
130 г цукру
1 велике яйце
15 г свіжого лимонного соку
1 лимон з цедрою
56 г вершків

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте борошно, розпушувач і сіль у мисці. Відкладіть в сторону.
2. Збийте вершкове масло за допомогою міксеру до легкої та рідкої маси, приблизно 3 хвилини.
3. Додайте до масла цукор, та збивайте ще протягом 1 хвилини.
4. Продовжуйте збивати борошняну суміш з маслом до їх повного поєднання, приблизно 1 хвилину.
5. Додайте до суміші яйце, лимонний сік і лимонну цедру. Збивайте все на повільній швидкості.
6. Повільно вводьте до суміші вершки.
7. Викладіть тісто у змащену олією форму для хліба.
8. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 160°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
9. Вставте кекс у попередньо розігріту мультипіч.
10. Оберіть функцію Bread (Хліб), установіть час до 30 хвилин та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).



ЧОРНИЧНО-ЛИМОННІ МАФІНИ

ВИХІД : 6-8 МАФІНІВ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 10 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 15 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

5 мл лимонного соку
112 г кокосового або соєвого
молока
120 г борошна універсального
призначення
4 г розпушувача
2 г харчової соди
1 г солі
50 г цукру
60 мл кокосової олії
1 лимон з цедрою
5 мл ванільного екстракту
75 г свіжої чорниці
Кулінарний спрей

ПРИГОТУВАННЯ

1. Поєднайте в ємності лимонний сік і кокосове молоко та відкладіть в сторону.
2. В іншій ємності поєднайте борошно, розпушувач, соду та сіль в та відкладіть в сторону.
3. Змішайте цукор, кокосову олію, цедрю лимона та ванільний екстракт у додатковій мисці. Потім з'єднайте все це з кокосово-лимонною сумішшю та перемішайте, добре перемішайте.
4. Поєднайте суху суміш з вологою,. Додайте до неї чорницю.
5. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 150°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
6. Змастіть горщики для запікання кулінарним спреєм і заповніть їх тістом на 3/4.
7. Обережно вставте горщики в мультипіч .Оберіть функцію Desserts (Десерти), установіть час до 15 хвилин та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
8. Після завершення приготування вийміть горщики з мультипечі та дайте їм охолонути протягом 10 хвилин. Потім подавайте до столу.



ШОКОЛАДНИЙ МАФІН

ВИХІД :8 МАФІНІВ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 10 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 15 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

120 г борошна універсального
призначення
60 г какао-порошку
150 г світло-коричневого цукру
2 г розпушувача
2 г порошку какао
3 г харчової соди
1 г солі
1 велике яйце
170 мл молока
5 мл ванільного екстракту
5 мл яблучного оцту
80 мл рослинного масла
Кулінарний спрей

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте борошно, какао-порошок, цукор, розпушувач, порошок для еспreso, харчову соду та сіль у великій мисці.
2. Збийте яйце, молоко, ваніль, оцет і олію в окремій мисці.
3. Змішайте вологі інгредієнти з сухими.
4. Змастіть горщики для запікання кулінарним спреєм і заповніть їх тістом на 3/4.
5. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 150°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
6. Обережно вставте горщики в мультипіч .
7. Оберіть функцію Desserts (Десерти), установіть час до 15 хвилин та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).



КОКОСОВІ МАКАРУНИ

ВИХІД :6-8 МАКАРУНІВ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 10 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 15 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

100 г підсолодженого згущеного
молока

1 яєчний білок

2 мл екстракту мигдалю

2 мл ванільного екстракту

Щіпка солі

175 г подрібнених, несолодкої
кокосової стружки

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте в мисці згущене молоко, яєчний білок, екстракт мигдалю, екстракт ванілі та сіль.
2. Додайте до суміші 160 г подрібненого кокосової стружки та перемішати до однорідності. Суміш повинна тримати форму.
3. Сформуєте з суміші кульки діаметром 38 мм. В окрему тарілку додайте 25 г тертого кокоса.
4. Занурте макаруни в кокосову стружку, до їх повного покриття.
5. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 150°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
6. Покладіть кокосові макаруни у попередньо розігріту мультипіч.
7. Оберіть функцію Desserts (Десерти), установіть час до 15 хвилин та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
8. Дайте макарунам охолонути протягом 5-10 хвилин, після того, як вони приготуються, а потім подавайте до столу.



АПЕЛЬСИНОВО-ЖУРАВЛИНОВІ МАФІНИ

ВИХІД :6- 8 МАФІНІВ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 10 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 15 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

120 г борошна універсального
призначення
66 г цукру
4 г розпушувача
2 г харчової соди
Щіпка солі
100 г журавлини
1 яйце
80 мл апельсинового соку
60 мл рослинного масла
1 апельсин з цедрою
Кулінарний спрей

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте борошно, цукор, розпушувач, харчову соду, сіль і журавлину у великій мисці.
2. Збийте яйце, апельсиновий сік, олію та апельсинову цедру в окремій мисці.
3. Змішайте вологі інгредієнти з сухими до їх повного поєднання.
4. Змастіть горщики для запікання кулінарним спреєм і заповніть їх тістом на 3/4.
5. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 150°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
6. Обережно вставте горщики в мультипіч .
7. Оберіть функцію Desserts (Десерти), установіть час до 15 хвилин та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).



МАФІНИ З ШОКОЛАДНОЮ КРИХТОЮ

ВИХІД :6- 8 МАФІНІВ

ЧАС ПІДГОТОВКИ: 10 хв

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 15 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

50 г цукру
125 мл кокосового або соєвого
молока
60 мл кокосової олії
5 мл ванільного екстракту
120 г борошна універсального
призначення
14 г какао-порошку
4 г розпушувача
2 г харчової соди
Щіпка солі
85 г темного шоколаду
25 г подрібнених фісташок (за
бажанням)
Кулінарний спрей

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте цукор, кокосове молоко, кокосову олію та ванільний екстракт у маленький мисці, а потім відставте її в сторону.
2. Змішайте борошно, какао-порошок, розпушувач, харчову соду та сіль в окремій мисці та відставте в сторону.
3. Поступово змішайте сухі інгредієнти з мокрими до однорідної консистенції . Потім додайте до суміші шоколадну стружку та фісташки.
4. Увімкніть мультипіч, натисніть Preheat (Попередній розігрів), встановіть температуру до 150°C та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
5. Змастіть горщики для запікання кулінарним спреєм і заповніть їх тістом на 3/4.
6. Обережно вставте горщики в мультипіч .
7. Оберіть функцію Desserts (Десерти), установіть час до 15 хвилин та натисніть Start/Pause (Старт/Пауза).
8. Після приготування вийміть мафіни та дайте їм охолонути перед подачею.



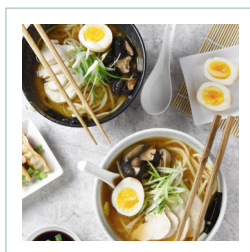
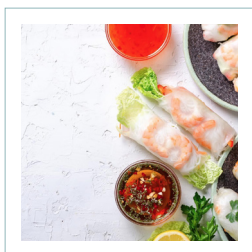
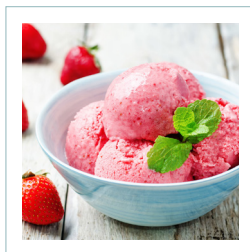
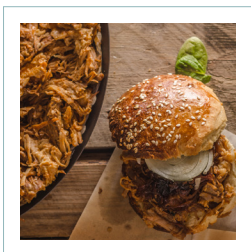
Більше продуктів компанії Cosori

Якщо ви задоволені своєю новою мультипеччю, то вам необхідно знати, що ми можемо вас здивувати великою кількістю різноманітної кухонної техніки та приладдя.

Завітайте на веб-сайт **www.cosori.com**, там ви неодмінно знайдете багато приладів, які можуть знайти свій новий дім у вас на кухні!

Шукаєте більше рецептів?

Ми прагнемо, щоб створена нами спільнота могла побачити та оцінити вас, як найкращого шеф-кухаря. Діліться своїми рецептами та приєднуйтеся до спільноти! Ми постійно публікуємо кумедні способи використання наших пристроїв Cosori.



Поділіться з нами своїми рецептами!

#ICOOKCOSORI

Ми будемо раді побачити, ваші кулінарні шедеври. Приєднуйтеся до зростаючої спільноти пристрасних домашніх кулінарів щоб щодня отримувати цікаві ідеї рецептів для повноцінного здорового харчування.





COSORI

Виникли запитання? Напишіть
нам за електронною адресою:
support.eu@cosori.com

PL0120CY-R1_1219CP158-AF-
RXB_eu

