

 **BRAYER**

МУЛЬТИВАРКИ

BR2402/BR2403/BR2404

КНИГА РЕЦЕПТОВ

BR2403



BR2402



BR2404





СОДЕРЖАНИЕ

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



Ростбиф из говядины на поленте

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

Порядок приготовления:

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

Подходит для BR2402, BR2403, BR2404

Свинные рёбрышки

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

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

Порядок приготовления:

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

Подходит для BR2402, BR2403, BR2404





Жаркое из свинины

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

Порядок приготовления:

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

Подходит для BR2402, BR2403, BR2404

Плов

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

Порядок приготовления:

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

Подходит для BR2402, BR2403, BR2404





Котлеты на пару с картофельным пюре

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

Порядок приготовления:

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

Подходит для BR2402, BR2403, BR2404

Грибной суп-пюре

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

Порядок приготовления:

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

Подходит для BR2402, BR2403, BR2404





Суп с беконом и зеленым горошком

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

Порядок приготовления:

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

Подходит для BR2402, BR2403, BR2404

Гавайский салат

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

Порядок приготовления:

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

Подходит для BR2402, BR2403, BR2404





Кабачковая икра

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

Порядок приготовления:

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

Подходит для BR2402, BR2403, BR2404

Каша «Дружба»

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

Порядок приготовления:

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

Подходит для BR2402, BR2403, BR2404





Морковный пирог

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

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

Порядок приготовления:

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

Подходит для BR2402, BR2403, BR2404

Запеканка творожная

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

Порядок приготовления:

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

Подходит для BR2402, BR2403, BR2404





Ряженка

| Ингредиенты | |
|-------------|-------|
| Молоко | 500 г |
| Сметана 25% | 5 шт. |

Порядок приготовления:

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

Подходит для BR2402, BR2403, BR2404

Йогурт

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

Порядок приготовления:

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

Подходит для BR2402, BR2403, BR2404





Пряный горячий шоколад

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

Порядок приготовления:

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

Подходит для BR2402, BR2403, BR2404





НАСЛАДИСЬ КАЖДЫМ ДНЁМ!

www.brayer.ru