Лучшие рецепты для мультиварки

GARLYN
MR-Max 5





Ещё больше рецептов вкусных и полезных блюд вы найдете на сайте **garlyn.ru**

GARLYN MR-Max 5

- 11 автоматических программ приготовления
- GARLYN шеф – авторский режим с персональными настройками
- MixLap - цветовая индикация статуса работы
- Чаша объёмом 5 л
- Антипригарное покрытие DAIKIN®
- Съёмная крышка чаши
- Контейнер для приготовления на пару из нержавеющей стали
- Температура приготовления от 35°С до 180°С
- Регулировка температуры с точностью до 1°С
- Настройка времени с точностью до 1 минуты
- Встроенный таймер до 24 часов
- Поддержание температуры готовых блюд до 12 часов
- Функция автоподогрева
- Отключение звуковых сигналов
- Блокировка панели управления



КОМПЛЕКТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

- Чаша
- Поддон для приготовления на пару
- Черпак и плоская ложка
- Мерный стакан
- Силиконовая лопатка
- Прихватки



ОСОБЕННОСТИ:

MIXLAP - ЦВЕТОВАЯ ИНДИКАЦИЯ СТАТУСА РАБОТЫ

Технология цветовой индикации всех этапов работы мультиварки поможет следить за приготовлением Ваших любимых блюд.

ВМЕСТИТЕЛЬНАЯ ЧАША С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ DAIKIN®

Тушите, томите, жарьте, запекайте, готовьте домашние йогурты и блюда су-вид – большими и маленькими порциями. Вместительная чаша объёмом 5 л. с многослойным антипригарным покрытием Daikin® рассчитана на приготовление блюд различными способами при температуре от 35 до 180°С.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 2 БЛЮД ОДНОВРЕМЕННО

Используйте функцию приготовления на пару. Вместительный и удобный контейнер из нержавеющей стали позволит готовить одновременно 2 блюда: супы и второе, горячее и десерт, закуски и гарниры – используйте как Вам удобно и экономьте время!

ВСЁ ДЛЯ ВАШЕГО УДОБСТВА

Мультиварка GARLYN MR-Max 5 порадует не только возможностью точной настройки любых рецептов, но и множеством приятных дополнений. Отключайте звуковое сопровождение работы, используйте функцию блокировки панелей и используйте таймер отсрочки, чтобы блюда были приготовлены в нужное вам время.

GARLYN – современный производитель, который заботится не только о высоком качестве продукции, но и о высоком уровне доверия со стороны покупателей. Первоклассное и самое быстрое сервисное обслуживание, расширенная гарантия на 2 года, обратная связь 24/7 – всё это позволяет нам постоянно увеличивать масштабы производства, повышать качество выпускаемой продукции и расширять ассортимент.

Наша миссия

Каждый день улучшать жизнь людей, совершенствуя свои продукты и сервисы на основе обратной связи и новых идей.

Двигаясь в этом направлении, мы поддерживаем оптимальное соотношение цены и качества продукции, гарантируя её надёжность и долговечность.

Наша цель

Создавать первоклассную бытовую технику, с которой не придётся искать компромисс между качеством, функциональностью и стилем.





Продукция компании — это:

- Всегда высокое качество и надёжность
- Высокопроизводительная и функциональная техника, отвечающая современным запросам
- Стильное решение, подходящее для интерьера любой современной кухни
- Современные технологии для комфортной жизни
- Первоклассное гарантийное и сервисное обслуживание

GARLYN



Робот-пылесос

SR-600

- HD-камера и 31 датчик для эффективной навигации
- Сухая и влажная уборка
- Непрерывная работа до 150 минут
- Построение карты и маршрута уборки
- Управление со смартфона
- Сила всасывания до 2500 Па
- Функция УФ-обеззараживания
- Уборка по расписанию
- Зонирование уборки: магнитная лента + ограничение пространства через приложение



Робот-пылесос

SR-800 Max

- Сухая и влажная уборка одновременно
- Мощность всасывания 4000 Па
- Управление со смартфона
- Аккумулятор ёмкостью 5200 мА*ч
- Лазерная навигация (LiDAR)
- Непрерывная уборка до 2,5 часов
- УФ-обеззараживание
- Сохранение 5 карт и функция зонирования



Робот-мойщик окон

MaxClean

- Подвижный чистящий блок – имитация ручной очистки
- 5 режимов работы
- Управление со смартфона
- Для окон, кафеля и зеркал
- До 30 минут работы от аккумулятора
- Подходит для безрамного остекления
- Мощность всасывания 3000 Па – максимально надёжное крепление к поверхности



Кофеварка

L70

- Эспрессо, капучино, латте и молочная пенка в авторежиме
- Программирование объема порций на вкус пользователя
- Давление помпы 15 бар
- Для больших и маленьких чашек
- Функция быстрой очистки
- Автокапучинатор с вместительным резервуаром
- Информативная панель управления с удобной индикацией



Мультикофеварка

L8 ML

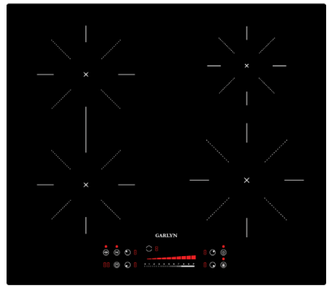
- Приготовление напитков под давлением 19 бар
- 2 в 1: Рожковая + Капсульная кофеварка
- Подходит для капсул Nespresso® и Dolce Gusto®
- Регулировка температуры воды
- Настройка объёма порции
- Электронное управление
- Возможность подключения капучинатора



Кофемашина

L1000

- Компактные габариты
- Автоприготовление эспрессо, латте и капучино
- Программирование объёма порций
- Регулировка крепости кофе
- Кофемолка вместимостью 200 г
- Сенсорная панель управления
- Быстрая очистка заварочного блока
- Регулировка помола



Варочная панель

H-7000

- Безопасный индукционный нагрев
- 9 уровней мощности + режим PowerBoost
- Функция «Пауза»
- Увеличенная зона готовки с функцией «Мост»
- Отключение звуковой индикации
- Блокировка от случайных нажатий



Сушилка для овощей и фруктов

D-08

- 8 уровней в комплекте
- Регулировка температуры 35ºC-70ºC
- Приготовление йогурта и пастилы
- Приготовление вяленого мяса и рыбы
- 3 разборных уровня со съёмным дном
- Регулировка высоты уровней



Сушилка для овощей и фруктов

D-09

- Максимальная комплектация:
  - 6 поддонов для сушки
  - 6 поддонов для пастилы
  - 6 сеток для сушки зелени и трав
- Равномерный обдув всех поддонов
- Регулировка температуры 35-70ºC
- Таймер до 24 часов
- Приготовление йогурта
- Вяление мяса и рыбы
- Сенсорное управление и встроенный дисплей
- Защита от перегрева



Мясорубка

MG-3000

- Скорость приготовления: до 5 кг/2 мин.
- 3 диска для фарша
- Мощность 2200 Вт
- Функционал 2 в 1:
  - мясорубка
  - овощерезка
- Защита от перегрева и перегрузки
- Металлические насадки
- Функция реверса



Мясорубка

MG-5000

- До 5,5 кг фарша за 2 минуты
- Функционал 3 в 1:
  - мясорубка
  - овощерезка
  - соковыжималка
- Регулировка скорости
- Мощность 2400 Вт
- Диски из нержавеющей стали
- Электронная панель управления
- Фирменная защита от перегрузки и перегрева M-Pro



Электрогриль

GL-200

- Регулировка степени прожарки
- 7 автоматических программ
- Литой металлический корпус
- Встроенный ТЭН - равномерный нагрев и прожарка
- Двойное антипригарное покрытие TwinMax
- Нагрев до 240°C
- Съёмные панели можно мыть в посудомоечной машине
- Индикация приготовления и степени прожарки
- Сенсорная панель управления



Кухонная машина

S-350

- 3 в 1: смешивание, взбивание и приготовление любых видов теста
- Планетарная технология для идеальной консистенции
- Металлическая чаша объемом 5,5 л
- 6 скоростей с плавной регулировкой
- Импульсный режим
- Защита от брызг – чистота на кухне
- Насадки из нержавеющей стали
- Возможность расширить функционал доп. насадками



Кухонная машина

S-500

- Функционал 5 в 1:
  - планетарный миксер
  - стационарный блендер
  - мясорубка
  - овощерезка
  - тестомеситель
- Планетарная технология вращения
- Чаша объемом 5,5 л
- Металлический корпус
- Мощность 1800 Вт
- Книга рецептов в подарок



Хлебопечь

Home BR-1000

- 15 программ приготовления
- Замес любых видов теста
- Приготовление буханок весом до 1 кг
- Металлический корпус
- Автоматическое добавление начинок – встроенный диспенсер
- Пользовательский режим для собственных рецептов
- Выпечка по расписанию – таймер до 15 часов
- Максимально комфортное управление



Центробежная соковыжималка

J-500

- Готовый сок за секунды!
  - мощность 1200 Вт
  - скорость до 18 000 об/мин
- 4 программы отжима и встроенный дисплей
- Титановое покрытие фильтра
- Загрузка плодов целиком – горловина 85 мм
- Защита от перегрева и перегрузки – фирменная система M-Pro



Шнековая соковыжималка

J-600 Max

- Функционал 3 в 1:
  - соковыжималка
  - овощерезка
  - сорбетница
- 8 автоматических программ приготовления
- Сенсорная панель управления
- Регулировка количества мякоти в соке
- Горловина диаметром 75 мм
- Функция быстрой очистки
- До 20 минут непрерывной работы
- Фирменная защита двигателя M-Pro



Шнековая соковыжималка

J-700 Pro

- Бессеточный фильтр нового поколения
- Вкусный сок без потери витаминов – технология холодного отжима
- Для твёрдых и мягких плодов
- Загрузка плодов целиком – горловина диаметром 80 мм
- Элементарная сборка за минуту
- Клапанная система «капля-стоп»
- Защита от перегревов и перегрузок – фирменная система M-Pro



Мультиварка

Mr-Duo 5

- 2 чаши с независимым управлением
- Приготовление до 4 блюд одновременно
- 10 автопрограмм
- Функция «GARLYN ШЕФ» - программирование собственных рецептов
- Вместимость 3 литра
- Антипригарное покрытие DAIKIN®
- Таймер до 24 ч



Блендер погружной

HB-310

- 3 в 1: измельчение, блендирование, взбивание
- Мощность 1300 Вт - для быстрого результата
- Плавная регулировка скорости
- Турбо-режим
- Скорость до 16 000 об/мин
- Качественные насадки из нержавеющей стали



Блендер погружной

HB-320

- Функционал 9 в 1 – максимальная комплектация
- Мощность 1300 Вт - для быстрого результата
- Чаша объёмом 2 литра
- Скорость до 16 000 об/мин
- Функция нарезки кубиками
- Приготовление пюре и замес теста
- Автоматическая тёрка и шинковка
- Комплексная защита элементов M-Pro
- Качественные насадки из нержавеющей стали



Электрочайник

K-100

- Мощность 2150 Вт
- Индикация температуры воды: механический термометр
- Корпус из нержавеющей стали
- Вместимость 1,7 л
- Вращение на подставке 360°
- Контактная группа Strix®



Электрочайник

K-110

- Мощность 2200 Вт
- Корпус из стекла и металла
- Регулировка температуры нагрева 40-90°C
- Вместимость 1,7 л
- Индикация температуры на дисплее
- Заварочный фильтр в комплекте
- Вращение на подставке 360°
- Скрытый нагревательный элемент
- Контактная группа Strix®
- Съёмная крышка



Электрочайник

K-120

- Мощность 2200 Вт
- Подогрев воды в диапазоне 50-100°C
- Светодиодная индикация температуры
- Контактная группа Strix®
- 5 режимов подогрева
- Электронное управление



Вакуумный упаковщик
V-400

- Сохранение свежести и пользы продуктов
- Электронный контроль температуры
- Режимы для сухих и влажных продуктов
- Регулировка скорости откачки воздуха
- Мощность 110 Вт
- Пакеты и рулон в комплекте



Тостер
TR-200/TR-350

- 7 уровней прожарки
- 2 отделения
- Функции подогрева и разморозки
- Автоотключение
- Центрирование тостов
- Поддон для крошек



Вспениватель молока
AF-01

- Нержавеющая сталь
- Мощность 550 Вт
- Взбивание и подогрев молока
- 2 типа подключения:
к розетке и к кофеварке GARLYN L8 ML



Кофемолка
CG-01

- Металлический корпус
- Вместимость 50 граммов
- Ручная регулировка помола
- Чаша и ножи из нержавеющей стали
- Защита от включения при открытой крышке



Кухонные весы
W-01

- Измерение от 1 г до 5 кг
- Корпус из нержавеющей стали
- LCD-дисплей
- Широкий выбор единиц измерения:
  - граммы
  - фунты
  - унции
  - килограммы
  - миллилитры
- Функция тарирования



Комплект кухонных аксессуаров
Kitchen Set 42

- Устойчивость к температуре до 210°C
- Можно мыть в посудомоечной машине
- Сделано из экологически чистых материалов
- Для посуды с любыми типами покрытия
- Эргономичная конструкция ручек
- 42 самых нужных аксессуара для Вашей кухни

Программы приготовления



СУП

Оптимальный режим для приготовления супов и бульонов.



ПЛОВ

Программа рассчитана на создание блюд, приготовление которых подразумевает сочетание варки и запекания.



ТУШЕНИЕ

Отлично справится с приготовлением бульонов и каш, холодцов и других блюд, которые необходимо «томить» при низкой температуре.



КРУПЫ

Справится с приготовлением рассыпчатых каш из различных круп.



ЙОГУРТ/ТЕСТО

Оптимальный режим для приготовления натурального домашнего йогурта и расстойки различных видов теста.



ВЫПЕЧКА

Для приготовления десертов и выпечки, запекания горячих вторых блюд и гарниров.



ПАР/ВАРКА

Программа оптимально подходит для приготовления низкокалорийных блюд.



МОЛОЧНАЯ КАША

Подойдет для приготовления различных каш на молоке, а также соусов и гарниров.



ЖАРКА

Оптимально подойдет для приготовления стейков, бифштексов, мясных и рыбных блюд и многого другого.



ХЛЕБ

Расстойка теста и выпекание - в одной функциональной программе.



GARLYN ШЕФ

Программа для приготовления по собственным рецептам. Настраивайте время приготовления в диапазоне от 1 минуты до 12 часов и устанавливайте температуру от 35°C до 160°C. Программа GARLYN ШЕФ позволяет не только готовить горячие блюда и выпечку, но и экспериментировать с молочной кухней и приготовлением пищи по технологии су-вид (sous-vide), а также с удобством разогревать блюда и напитки до нужной температуры или готовить детское питание.

Готовьте по любимым рецептам и экспериментируйте с новыми идеями. Настраивайте программу приготовления по своему вкусу и наслаждайтесь результатом!

Оглавление

Каши

Пшённая каша на молоке 20
Кукурузная каша 21
Овсяная каша 22
Манная каша 23
Рисовая каша на молоке 24
Гречневая каша на молоке 25
Кукурузная каша с сыром и зеленью 26
Пшённая каша с тыквой 27
Перловая каша на воде со сливочным маслом 28
Рассыпчатая гречневая каша на воде 29
Гороховая каша 30

Закуски и салаты

Суфле из говяжьей печени 31
Буженина 32
Фалафель 33
Фриттата с овощами и зеленью 34
Фаршированные томаты 36
Стручковая фасоль с грецкими орехами 38
Тёплый салат с куриной печенью и болгарским перцем 39
Домашний сыр с зеленью 40
Лечо 42
Омлет с грибами 43
Кабачковая икра 44
Печёночный паштет с тимьяном и яблоком 46
Винегрет 48
Оливье 50

Супы

Холодный крем-суп из кабачков 52
Гороховый суп с копчёностями 53
Борщ 54
Грибной крем-суп 56
Солянка 58
Куриный суп 59
Сырный суп 60
Суп с фрикадельками 62

Блюда из птицы

Плов с курицей 64
Тушёные куриные крылышки 66
Бедро индейки в кефире 67
Чахохбили из курицы 68
Крылья индейки под пряным соусом 70
Грудка индейки в йогуртовом соусе 71

Блюда из мяса

Гуляш из свинины 72
Жаркое из свинины с грибами 74
Свиные отбивные 76
Запечённая говядина 78
Ромштекс из говядины 80
Томлёное мясо по-кремлёвски 81

Блюда из рыбы

Стейки из лосося 82
Суфле из трески 83
Форель на пару 84

Выпечка и десерты

Домашний пшеничный хлеб 85
Ржаной хлеб 86
Домашний хлеб с семечками 88
Кукурузный хлеб 89
Домашний йогурт 90
Груши в карамели 91
Пряный горячий шоколад 92
Запечённые яблоки 93
Творожный пудинг 94
Морковный пирог 95
Брауни с орехами 96
Японский чизкейк 98
Кулич 100

Детское меню

MR-Max 5 для малышей 102
Стерилизация 103
Пастеризация 104
Подогрев детского питания 104
Суп-пюре со шпинатом 105
Фруктовое пюре 106
Тыквенное пюре с кабачком 107
Рисовая каша с тыквой 108
Пшённая каша протёртая 109
Котлеты из говядины на пару 110



ПШЕННАЯ КАША НА МОЛОКЕ

40 минут 5 порций

Ингредиенты

Пшено	180 г
Молоко (до 1,5% жирности)	800 мл
Сливочное масло	45 г
Сахар	2 ст.л
Соль	на кончике ножа (1 г)

Приготовление

1. Подготовьте пшённую крупу. Чтобы избавиться от горечи в готовой каше, рекомендуется на пару минут залить крупу кипятком, а затем слить горячую воду и хорошо промыть крупу под холодной водой. Это избавит пшено от естественного налёта, который и придаёт горечь каше.
2. Чашу мультиварки (по дну и по бокам) смажьте сливочным маслом. Оставшееся масло выложите в чашу.
3. Добавьте в чашу мультиварки промытое пшено.
4. Влейте в чашу мультиварки молоко, добавьте сахар и соль. Хорошо перемешайте ингредиенты.
5. Выберите режим **«Молочная каша»**, установите время приготовления: **35 минут**. Дождитесь окончания работы программы.
6. Готовую пшённую кашу разложите по порционным тарелкам и украсьте свежими ягодами, изюмом или джемом.

Приятного аппетита!

КУКУРУЗНАЯ КАША

45 минут 3 порции

Ингредиенты

Крупа кукурузная	1 стакан
Молоко	2 стакана
Вода	2 стакана
Изюм, курага	100 г (по вкусу)
Масло сливочное	20 г
Сахар	2 ст. л
Соль	1 щепотка

Приготовление

1. Чашу мультиварки (по дну и по бокам) смажьте сливочным маслом. Оставшееся масло выложите в чашу.
2. Добавьте в чашу мультиварки кукурузную крупу, сахар и соль. Молоко и воду также добавьте в чашу.
3. Тщательно перемешайте ингредиенты.
4. Закройте крышку и включите программу приготовления **«Молочная каша»**. С помощью настройки времени приготовления установите длительность: **30 минут**.
5. За 10 минут до окончания приготовления добавьте в чашу изюм/курагу или другие сухофрукты по вкусу и хорошо перемешайте. Закройте крышку и дождитесь окончания работы программы.
6. Готовую кашу подавайте горячей.

Приятного аппетита!





ОВСЯНАЯ КАША

35 минут 4 порции

Ингредиенты

Овсяные хлопья долгой варки	100 г
Молоко	650 мл
Сливочное масло	20 г
Сахар	½ ст. л
Соль	1 щепотка

Приготовление

1. Добавьте в чашу мультиварки овсяные хлопья, сливочное масло, сахар и соль. Молоко также влейте в чашу.
2. Тщательно перемешайте ингредиенты.
3. Закройте крышку и включите программу приготовления **«Молочная каша»**, установив время приготовления: **25 минут**.
4. По окончании работы программы откройте крышку мультиварки, перемешайте кашу, затем закройте крышку и дайте готовой каше настояться в режиме автоподогрева в течение 10-15 минут.
5. Готовую овсяную кашу подавайте к столу горячей, используйте добавки в виде ягод, орехов, фруктов по своему вкусу.

Приятного аппетита!

МАННАЯ КАША

25 минут 3 порции

Ингредиенты

Манная крупа	60 г
Молоко	800 мл
Сливочное масло	40 г
Сахар	½ ст. л
Соль	по вкусу

Приготовление

1. Чашу мультиварки (по дну и по бокам) смажьте сливочным маслом. Оставшееся масло выложите в чашу.
2. Добавьте в чашу мультиварки манную крупу, сахар и соль. Молоко также влейте в чашу.
3. Тщательно перемешайте ингредиенты.
4. Закройте крышку и включите программу приготовления **«Молочная каша»**. С помощью настройки времени приготовления установите длительность: **15 минут**.
5. Периодически помешивайте кашу при приготовлении.
6. По окончании работы программы откройте крышку мультиварки, перемешайте кашу, затем закройте крышку и дайте готовой каше настояться в режиме автоподогрева в течение 10 минут.
7. Готовую кашу подавайте к столу горячей, используйте добавки в виде ягод, орехов, фруктов по своему вкусу.

Приятного аппетита!





РИСОВАЯ КАША НА МОЛОКЕ

40 минут 3 порции

Ингредиенты

Круглый рис	160 г
Молоко	500 мл
Вода	270 мл
Сливочное масло	20 г
Сахар	2 ст. л
Соль	по вкусу
Сухофрукты (изюм, курага, чернослив)	по вкусу (около 20 г)

Приготовление

1. Добавьте в чашу мультиварки рис, сухофрукты, сахар и соль. Молоко и воду также влейте в чашу.
2. Тщательно перемешайте ингредиенты.
3. Закройте крышку и включите программу приготовления **«Молочная каша»**. С помощью настройки времени приготовления установите длительность: **30 минут**.
4. Периодически помешивайте кашу при приготовлении.
5. По окончании работы программы откройте крышку мультиварки, перемешайте кашу, затем закройте крышку и дайте готовой каше настояться в режиме автоподогрева в течение 10-15 минут.
6. Готовую кашу подавайте к столу горячей, используйте добавки в виде ягод, орехов, фруктов по своему вкусу.

Приятного аппетита!

ГРЕЧНЕВАЯ КАША НА МОЛОКЕ

35 минут 4 порции

Ингредиенты

Крупа гречневая	170 г
Молоко	400 мл
Вода	200 мл
Сливочное масло	20 г
Сахар	2 ст. л.
Соль	по вкусу
Пряности (кардамон, корица)	по вкусу

Приготовление

1. Гречневую крупу предварительно хорошо промойте под проточной водой.
2. Промытую крупу выложите в чашу мультиварки. Выберите программу приготовления **«GARLYN ШЕФ»**, установите температуру приготовления **160°C**. Время работы программы: **5 минут**.
3. Обжаривайте гречневую крупу, постоянно перемешивая.
4. По завершении работы программы «GARLYN ШЕФ» в чашу мультиварки к обжаренной гречневой крупе добавьте молоко, воду, сливочное масло, сахар, соль и специи и тщательно перемешайте все ингредиенты.
5. Закройте крышку и включите программу приготовления **«Молочная каша»**.
6. Дождитесь окончания работы программы.
7. Готовую кашу подавайте к столу горячей, используйте добавки в виде орехов и сухофруктов по своему вкусу.

Приятного аппетита!





КУКУРУЗНАЯ КАША С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

40 минут 4 порции

Ингредиенты

Кукурузная крупа (мелкого помола)	100 г
Вода	900 мл
Адыгейский сыр	60 г
Сливочное масло	20 г
Петрушка	по вкусу (½ пучка)
Соль	½ ч.л

Приготовление

1. В чашу мультиварки влейте 900 мл воды. Выберите программу приготовления **«GARLYN шеф»**, установите температуру приготовления **140 °C**. Доведите воду до кипения и добавьте кукурузную крупу и соль. Варите с открытой крышкой, непрерывно помешивая в течение 30 минут.
2. Петрушку хорошо промойте и нарубите. В отдельную посуду выложите сыр и разомните его при помощи вилки.
3. Измельчённую зелень, сливочное масло и сыр добавьте в чашу к готовой кукурузной крупе и тщательно перемешайте. Каша готова!
4. Подавайте кукурузную кашу с сыром и зеленью в горячем виде.

Приятного аппетита!

ПШЕННАЯ КАША С ТЫКВОЙ

25 минут 4 порции

Ингредиенты

Крупа пшённая	140 г
Молоко	300 мл
Вода	300 мл
Мякоть тыквы (без семян и кожуры)	150 г
Сливочное масло	30 г
Сахар	2,5 ст. л
Соль	по вкусу

Приготовление

1. Подготовьте пшённую крупу. Чтобы избавиться от горечи в готовой каше, рекомендуется на пару минут залить крупу кипятком, а затем слить горячую воду и хорошо промыть крупу под холодной водой. Это избавит пшено от естественного налёта, который и придаёт горечь каше.
2. Чашу мультиварки (по дну и по бокам) смажьте сливочным маслом. Оставшееся масло выложите в чашу.
3. Добавьте в чашу мультиварки промытое пшено.
4. Нарежьте мякоть тыквы небольшими кубиками и добавьте в чашу мультиварки.
5. Влейте в чашу мультиварки молоко, добавьте сахар и соль. Хорошо перемешайте все ингредиенты.
6. Выберите режим **«Молочная каша»**, установите время приготовления **25 минут**. Дождитесь окончания работы программы.
7. Готовую пшённую кашу с тыквой хорошо перемешайте и подавайте к столу.

Приятного аппетита!





ПЕРЛОВАЯ КАША НА ВОДЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

40 минут 4 порции

Ингредиенты

Крупа перловая	230 г
Вода	500 мл
Сливочное масло	50 г
Соль	по вкусу

Приготовление

1. Подготовьте перловую крупу. Для этого хорошо промойте её, а затем залейте кипятком и оставьте на 10 минут. А затем – слейте воду.
2. Промытую крупу выложите в чашу мультиварки. Добавьте туда воду и соль. Хорошо перемешайте.
3. Выберите режим **«Молочная каша»**, установите время приготовления **40 минут**. Дождитесь окончания работы программы.
4. Готовой каше дайте настояться в течение 10-15 минут под закрытой крышкой.
5. Добавьте в готовую кашу сливочное масло и хорошо перемешайте.
6. Подавайте перловую кашу горячей.

Приятного аппетита!

РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ КАША НА ВОДЕ

30 минут 3 порции

Ингредиенты

Гречневая крупа	1 стакан
Вода	2 стакана
Сливочное масло	20 г
Соль	по вкусу

Приготовление

1. Гречневую крупу хорошо промойте под проточной водой.
2. В чашу мультиварки выложите промытую крупу, добавьте воду, сливочное масло и соль по вкусу. Тщательно перемешайте ингредиенты и закройте крышку мультиварки.
3. Выберите режим **«Крупы»**, дождитесь закипания воды и оставьте кашу вариться под закрытой крышкой до выкипания воды и окончания работы программы.
4. Готовую кашу хорошо перемешайте и подавайте к столу.

Приятного аппетита!





ГОРОХОВАЯ КАША

1 час 4 порции

Ингредиенты

Горох колотый	300 г
Вода	600 мл
Масло подсолнечное	1-2 ст. л
Соль, перец	по вкусу
Сливочное масло	по вкусу

Приготовление

1. Горох промойте под проточной водой, пока вода не станет прозрачной.
2. В чашу мультиварки добавьте подсолнечное масло, промытый горох, соль. Влейте туда же горячую воду. Хорошо перемешайте ингредиенты и закройте крышку мультиварки.
3. Выберите программу **«Тушение»** и оставьте кашу готовиться под крышкой на **50 минут**.
4. По окончании приготовления в готовую кашу добавьте сливочное масло и хорошо перемешайте.
5. Чтобы каша имела более густую консистенцию, остудите её, периодически помешивая.

Подавайте гороховую кашу к столу с обжаренным луком и беконом или другими добавками по вашему вкусу.

Приятного аппетита!

СУФЛЕ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ПЕЧЕНИ

50 минут 4 порции

Ингредиенты

Печень говяжья	350 г
Яйцо куриное	3 шт.
Лук репчатый	130 г
Сливки (жирностью 10%)	80 мл
Мука пшеничная в/с	60 г
Масло сливочное	10 г
Разрыхлитель	4 г
Соль	по вкусу
Специи (тмин, мускатный орех, кардамон, перец)	по вкусу

Приготовление

1. Печень тщательно промойте и очистите от плёнки. Пропустите печень и лук через мясорубку (или измельчите с помощью блендера).
2. К полученной массе добавьте яйца, сливки, муку, разрыхлитель, соль и специи по вкусу. С помощью миксера тщательно размешайте до однородной консистенции.
3. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом, а затем выложите в неё готовую массу из печени. Закройте крышку мультиварки.
4. Выберите программу **«Выпечка»**, установите время приготовления: **40 минут**. Оставьте суфле готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
5. Готовое суфле подавайте с хлебцами, свежими овощами и другими добавками по своему вкусу.

Приятного аппетита!





БУЖЕНИНА

2 часа 45 минут 4 порции

Ингредиенты

Свинина б/к (окорок, шея, лопаточная часть)	800 г
Кориандр молотый	½ ч. л
Итальянские травы	1 ч. л
Розмарин сушёный	½ ч. л
Чеснок	3-4 зубчика
Соль	1 ч. л
Перец молотый	1 ч. л

Приготовление

1. Цельный кусок бескостной свинины хорошо промойте, обсушите с помощью сухих полотенец.
2. Чеснок измельчите пластинками. Часть измельчённого чеснока можно поместить внутрь мяса с помощью небольших надрезов.
3. Соль, перец, кориандр, итальянские травы и розмарин хорошо перемешайте и натрите этой смесью мясо.
4. Выложите мясо со специями на фольгу, обложите со всех сторон измельчённым чесноком. Плотно заверните мясо в несколько слоёв фольги и оставьте в холодильнике на 1 час, чтобы мясо хорошо замариновалось.
5. Выложите мясо в фольге в чашу мультиварки и закройте крышку.
6. Выберите программу **«Выпечка»** и установите время приготовления: **1 час 30 минут**.
7. По окончании работы программы оставьте мясо внутри мультиварки ещё на 15 минут.
8. Готовую буженину можно подавать как горячей, так и охлаждённой.

Приятного аппетита!

ФАЛАФЕЛЬ

10 часов 6 порций

Ингредиенты

Нут	1 стакан
Яйцо	1 шт.
Пук репчатый	1 шт.
Чеснок	2 зубчика
Растительное масло	100 мл
Кунжут белый (семена)	3 ст. л
Свежая зелень (петрушка, кинза)	1 пучок
Соль	по вкусу
Специи (молотый чёрный перец, тмин, корица, имбирь, мускатный орех)	по вкусу

Приготовление

1. Перед приготовлением нут необходимо замочить в воде и оставить на 8-10 часов.
2. Слейте воду и измельчите нут с помощью блендера до однородной консистенции.
3. Пук, чеснок и зелень порубите ножом, смешайте с яйцом, солью и специями. С помощью блендера, миксера или толкушки измельчите готовую смесь до однородной консистенции.
4. В измельчённую массу из нута добавьте полученную смесь и тщательно перемешайте до однородности.
5. Готовую основу для фалафеля необходимо охладить. Отправьте массу в холодильник на 40-45 минут.
6. В чашу мультиварки налейте растительное масло. Выберите программу **«GARLYN ШЕФ»**, настройте температуру приготовления: **120 °C**, время приготовления: **45 минут**.
7. Из нутовой массы вылепите шарики диаметром 3-4 см. и обваляйте их в семенах кунжута. Затем выложите в чашу с разогретым маслом.
8. Готовьте фалафель периодически помешивая и переворачивая изделия.

Подавайте фалафель с кефирным соусом или сметаной и свежей питой.

Приятного аппетита!





ФРИТТАТА С ОВОЩАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ

30 минут 4 порции

Ингредиенты

Яйцо куриное	6 шт.
Молоко	50 мл
Томаты черри	50 г
Перец болгарский	50 г
Шпинат свежий	50 г
Лук зелёный	50 г
Сыр твёрдых сортов	50 г
Масло растительное	2 ст. л
Соль, перец	по вкусу

Приготовление

1. Тщательно промойте овощи и зелень. Болгарский перец нарежьте соломкой, томаты черри разрежьте на четвертинки. Шпинат и зелёный лук мелко порубите.
2. Яйца взбейте с молоком с помощью венчика.
3. Натрите сыр. Небольшую часть натёртого сыра оставьте для украшения, остальное добавьте в яичную смесь и тщательно перемешайте.
4. В чашу мультиварки добавьте растительное масло, выложите туда подготовленные овощи и зелень.
5. Выберите программу **«Выпечка»** и установите время приготовления **20 минут**.
6. Обжаривайте овощи и зелень на масле в течение 2 минут, периодически помешивая.
7. Залейте яичную смесь в чашу поверх овощей и закройте крышку мультиварки.
8. Готовьте до окончания работы программы, а затем – откройте крышку и высыпьте оставшийся натёртый сыр поверх фритты. Оставьте блюдо под открытой крышкой на 3-5 минут.
9. Подавайте фриттату со свежими овощами и зеленью.

Приятного аппетита!



ФАРШИРОВАННЫЕ ТОМАТЫ

20 минут 5 порций

Ингредиенты

Томаты	5 шт.
Мягкий сыр (Адыгейский)	120 г
Яйцо куриное	1 шт.
Чеснок	1 ½ зубчика
Растительное масло	2 ст. л
Свежая зелень (укроп, петрушка)	по вкусу
Соль	по вкусу
Перец чёрный молотый	по вкусу

Приготовление

1. Для приготовления подойдут томаты среднего размера и крепкие по своей текстуре (перезревшие томаты рискуют не сохранить форму при приготовлении и термообработке). Подготовьте томаты. Для этого тщательно промойте их и обсушите. Срежьте верхнюю часть плодов вместе с плодоножкой таким образом, чтобы они в будущем выполняли роль крышечек для фаршированных томатов.

   С помощью ложки аккуратно выскребите мякоть томатов, в данном рецепте она нам больше не пригодится. Но вы можете использовать её для приготовления других блюд.

   Чтобы томаты могли стоять ровно и не падать при приготовлении, срежьте небольшую часть у их основания.
2. В отдельной посуде разомните сыр с помощью вилки.
3. Свежую зелень тщательно промойте и хорошо обсушите, а затем – мелко нарежьте.
4. Чеснок очистите и пропустите через пресс.
5. В отдельной посуде смешайте натёртый сыр, измельчённую зелень, чеснок, куриное яйцо и столовую ложку растительного масла. Тщательно перемешайте ингредиенты до однородности.
6. Подготовленные томаты начините сырной смесью, поверх неё накройте фаршированные плоды срезанными крышечками.
7. Чашу мультиварки смажьте растительным маслом и выложите туда подготовленные начинённые томаты. Верхушки плодов также рекомендуем смазать небольшим количеством растительного масла.
8. Выберите режим **«GARLYN ШЕФ»** и установите температуру приготовления **120 °C**. Время приготовления: **15 минут**. Оставьте томаты готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
9. Готовые томаты подавайте со свежей зеленью, оливками и другими добавками по вкусу.

Приятного аппетита!



СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

1 час 15 минут 5 порций

Ингредиенты

Стручковая фасоль	600 г	Грецкие орехи	70 г
Вода	120 мл	Томаты	2 шт.
Красный репчатый лук	80 г	Свежая зелень (кинза, петрушка)	по вкусу
Чеснок	2 зубчика	Соль, перец	по вкусу

Приготовление

1. Подготовьте овощи. Тщательно промойте и измельчите томаты и лук. Нарежьте лук соломкой, а томаты - небольшими кубиками.
2. Грецкие орехи порубите ножом до консистенции крупной крошки.
3. Свежую зелень мелко порубите.
4. Измельчите чеснок с помощью пресса.
5. В чашу мультиварки выложите фасоль, посолите, поперчите и влейте воду. Включите режим **«Жарка»** и оставьте готовиться с открытой крышкой. Время приготовления: **5 минут**. Если вы используете замороженную, а не свежую фасоль, то установите время приготовления: **15 минут**.
6. В чашу мультиварки к стручковой фасоли добавьте томаты и лук, хорошо перемешайте и закройте крышку. Включите режим **«GARLYN ШЕФ»**, установите температуру приготовления **100 °C**, время приготовления: **20 минут**.
7. По окончании работы программы добавьте к готовой смеси измельчённый чеснок, грецкие орехи и зелень. Тщательно перемешайте.
8. Приятного аппетита!

ТЁПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ И БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ

30 минут 4 порции

Ингредиенты

Печень куриная	350 г	Масло растительное	50 мл
Болгарский перец	3 шт.	Семена кунжута	1 ст. л
Лук репчатый	100 г (1 шт. крупного размера)	Соль, специи	по вкусу

Приготовление

1. Овощи тщательно промойте и очистите. Болгарский перец нарежьте соломкой, а лук – полукольцами.
2. Куриную печень промойте и просушите, удалите прожилки и нарежьте крупными кусочками.
3. В чашу мультиварки влейте растительное масло.
4. Выберите программу приготовления **«Жарка»**, установите таймер на **20 минут**.
5. Когда масло разогреется, выложите в чашу нарезанную ктепуриную печень. Обжаривайте её в течение 5-7 минут, периодически помешивая. Затем выложите измельчённый лук поверх печени, закройте крышку и дайте блюду потомиться под крышкой в течение 5 минут.
6. За 5 минут до окончания работы программы добавьте в чашу измельчённый болгарский перец и тщательно перемешайте ингредиенты. Оставьте блюдо готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы. Когда прозвучит звуковой сигнал об окончании приготовления – салат готов к подаче.
7. Подавайте блюдо в тёплом виде, при подаче используйте кунжутные семена для посыпки.

Приятного аппетита!





ДОМАШНИЙ СЫР С ЗЕЛЕНЬЮ

14 часов 8 порций

Ингредиенты

Творог 9%	1 кг
Молоко (3,2%)	1 л
Масло сливочное	130 г
Яйцо куриное	3 шт.
Соль	10 г
Сода пищевая	10 г
Укроп	по вкусу (3-4 веточки)
Специи	по вкусу

Приготовление

1. Пропустите творог через мясорубку, для лучшей консистенции массу следует пропустить дважды. Рекомендуем использовать диски с мелкой решёткой, чтобы консистенция была оптимальной.
2. В чашу мультиварки влейте молоко. Выберите программу **«Молочная каша»** и установите время приготовления: **15 минут**.
3. По окончании работы программы добавьте в чашу мультиварки творог и хорошо перемешайте ингредиенты. Оставьте смесь в режиме автоподогрева на 10 минут.
4. С помощью марли и дуршлага процедите массу, слив жидкую сыворотку. Дайте жидкости стечь, подвесив смесь за края марли и оставив на некоторое время (1-2 часа).
5. В отдельной посуде смешайте размягчённое сливочное масло, яйца, соль, специи и соду. Хорошо взбейте массу миксером до однородной консистенции.
6. Добавьте к взбитой смеси измельчённую зелень и тщательно перемешайте.
7. Соедините полученную массу с отцеженным творогом и хорошо перемешайте готовую смесь.
8. В чашу мультиварки выложите готовую массу. Выберите программу **«GARLYN ШЕФ»**, установите температуру приготовления **80°C** и длительность **10 минут**. Готовьте смесь с открытой крышкой, непрерывно помешивая. В результате должна получиться тягучая расплавленная смесь.
9. Отдельную посуду, в которой будет настаиваться и охлаждаться будущий домашний сыр, смажьте сливочным маслом или простелите пергаментной бумагой.
10. Выложите сырную массу в подготовленную форму, хорошо разровняйте и дайте остыть. Для более плотной консистенции можно установить небольшой груз поверх массы. Оставьте сыр в холодильнике на 12 часов.
11. Готовый сыр нарежьте ломтиками и подавайте к столу.

Приятного аппетита!



ЛЕЧО

1 час 10 минут 10 порций

Ингредиенты

Перец болгарский	1 кг
Томаты	600 г
Морковь	140 г
Чеснок	30 г
Сахар	60 г
Соль	1 ½ ст. л
Перец чили	5 г
Растительное масло	60 г
Уксус (9%)	30 мл

Приготовление

1. Болгарский перец очистите от сердцевины и семян и нарежьте небольшими кусочками.
2. Томаты тщательно промойте и измельчите с помощью блендера или мясорубки.
3. Морковь натрите на крупной тёрке или нарежьте вручную тонкими полукружочками.
4. Перец чили и чеснок мелко нарежьте.
5. В чашу мультиварки добавьте растительное масло, а затем выложите подготовленные овощи, сахар и соль. Тщательно перемешайте ингредиенты.
6. Включите программу **«Тушение»**, установите время приготовления: **50 минут**. Готовьте под закрытой крышкой, периодически помешивая.
7. По окончании работы программы добавьте к готовой смеси уксус и аккуратно перемешайте. Оставьте лечо в режиме подогрева на 10 минут.
8. Закуску можно подавать как в горячем, так и в охлаждённом виде, а также она станет прекрасной заготовкой на зиму.

Приятного аппетита!

ОМЛЕТ С ГРИБАМИ

55 минут 4 порции

Ингредиенты

Шампиньоны (небольшого размера)	300 г
Лук красный	100 г
Яйцо куриное	5 шт.
Молоко	120 мл
Растительное масло	3 ст. л
Соль, перец	по вкусу

Приготовление

1. Для приготовления омлета можно использовать шампиньоны различного размера, но лучше всего подойдут самые мелкие, так как их можно будет использовать при приготовлении в целом виде, что придаст блюду дополнительную изюминку.
2. Тщательно промойте грибы и дайте им обсохнуть на бумажном полотенце.
3. Красный лук хорошо очистите и нарежьте полукольцами.
4. В чашу мультиварки добавьте растительное масло. Включите режим **«Жарка»** и установите время приготовления: **15 минут.**
5. Выложите грибы и лук в чашу и обжаривайте, периодически помешивая до окончания работы программы.
6. Пока обжариваются грибы с луком, в отдельную посуду разбейте куриные яйца, добавьте к ним молоко, соль и перец. Перемешайте полученную массу с помощью венчика (не взбивая) до однородного состояния.
7. Когда грибы и лук обжарятся, влейте поверх них в чашу яичную массу и закройте крышку мультиварки. Включите программу **«Выпечка»** и установите время приготовления: **30 минут**.
8. По окончании работы программы достаньте готовый омлет с помощью лотка для приготовления на пару и подавайте блюдо к столу.

Приятного аппетита!





КАБАЧКОВАЯ ИКРА

1 час 20 минут 10 порций

Ингредиенты

Кабачки	1,5 кг
Морковь	350 г
Лук репчатый	150 г
Чеснок	3 зубчика
Томатная паста	120 г
Растительное масло	130 мл
Столовый уксус	10 мл
Сахар	½ ст. л
Соль	½ ст. л
Перец чёрный молотый	по вкусу

Приготовление

1. Хорошо промойте кабачки, удалите семена и нарежьте мякоть небольшими кубиками.
2. Морковь очистите и натрите на крупной тёрке.
3. Репчатый лук очистите и нарежьте кубиками.
4. В чашу мультиварки влейте растительное масло. Включите режим **«Жарка»**, установите таймер времени на **30 минут**.
5. Когда масло разогреется, добавьте в чашу лук и морковь. Обжаривайте овощи, периодически помешивая, в течение 5 минут.
6. К луку и моркови выложите нарезанные кабачки и обжаривайте их, периодически помешивая, 2-3 минуты.
7. Чеснок измельчите с помощью пресса и добавьте в чашу мультиварки к овощам. Хорошо перемешайте. Готовьте овощную смесь при открытой крышке до окончания работы программы «Жарка», периодически помешивая.
8. По окончании работы программы ещё раз тщательно перемешайте овощи и закройте крышку мультиварки. Включите программу **«Тушение»**, установите длительность приготовления: **20 минут**.
9. Готовые горячие овощи переместите в отдельную посуду и измельчите до однородной кремообразной консистенции с помощью блендера.
10. Готовое овощное пюре выложите обратно в чашу мультиварки, добавьте к нему сахар, соль, чёрный молотый перец, уксус и томатную пасту. Тщательно перемешайте смесь до однородности. Вы также можете проверить овощную массу на вкус и при необходимости добавить специи на своё усмотрение.
11. Закройте крышку мультиварки и выберите программу **«Тушение»**, установите длительность приготовления: **20 минут**.
12. По окончании работы программы готовую кабачковую икру хорошо перемешайте, переложите в отдельную посуду и отправьте в холодильник.
13. Когда кабачковая икра охладится, можно подавать её к столу.

Приятного аппетита!



ПЕЧЁНОЧНЫЙ ПАШТЕТ С ТИМЬЯНОМ И ЯБЛОКОМ

4 часа 10 порций

Ингредиенты

Куриная печень	1 кг
Зеленые яблоки	300 г (2 шт.)
Чеснок	2 зубчика
Лук-шалот	60 г (2 шт.)
Растительное масло	3 ст. л
Сливочное масло	30 г
Сливки	150 г
Коньяк/бренди	50 мл
Зелень тимьяна	1 ч. л
Соль	по вкусу
Перец чёрный молотый	по вкусу

Приготовление

1. Куриную печень хорошо промойте и обсушите. Удалите жир и прожилки, а затем нарежьте небольшими кусочками.
2. Лук-шалот и чеснок порубите ножом.
3. Яблоки нарежьте небольшими кусочками.
4. В чашу мультиварки добавьте растительное масло, выложите лук и чеснок. Включите программу **«GARLYN ШЕФ»**, установите температуру приготовления **160 °C**, время – **25 минут**.
5. Обжаривайте овощи на масле в течение 5 минут, периодически помешивая. Затем – выложите в чашу нарезанную печень, добавьте соль и перец по вкусу и хорошо перемешайте. Готовьте в течение 5 минут, периодически помешивая.
6. В чашу к печени и овощам добавьте сливки, нарезанные яблоки и зелень тимьяна. Хорошо перемешайте и готовьте до окончания программы.
7. Обжаренную печень с овощами выложите из чаши и измельчите с помощью блендера. Добавьте в полученную массу коньяк или бренди и тщательно перемешайте.
8. Выложите массу в чашу для выпечки, добавьте поверх сливочное масло, веточку тимьяна и закройте крышку. Готовьте в режиме **«Выпечка»**, установив таймер приготовления на **20 минут**.
9. По окончании приготовления переложите паштет в отдельную посуду, дайте ему полностью остыть, а затем накройте его пищевой плёнкой и уберите на 3 часа в холодильник.
10. Ароматный и вкусный паштет из куриной печени готов.

Приятного аппетита!



ВИНЕГРЕТ

30 минут 6 порций

Ингредиенты

Свёкла	300 г
Картофель	300 г
Морковь	300 г
Маринованные огурцы	200 г
Консервированный зелёный горошек	300 г
Растительное масло	2-3 ст. л
Вода	1 л
Соль	по вкусу
Перец чёрный молотый	по вкусу
Зелень (зелёный лук, петрушка)	по вкусу

Приготовление

Тонкость приготовления винегрета во многом заключается в том, что все ингредиенты (за исключением зелёного горошка) измельчаются кубиками одинакового размера. Это можно сделать вручную, стараясь соблюдать одинаковый размер при нарезании, или же можно воспользоваться удобным блендером GARLYN HB-320 с насадкой для быстрой нарезки кубиками. Идеальная подача винегрета будет гарантирована!

1. Картофель, морковь и свёклу тщательно промойте и очистите.
2. Выложите сырые овощи в чашу мультиварки и влейте туда 1 литр воды.
3. Включите программу **«Пар/Варка»**, установив время приготовления: **30 минут**.
4. Пока готовятся овощи, нарежьте маринованные огурцы кубиками. Измельчённые огурцы выложите в салатник.
5. Из зелёного горошка слейте жидкость и выложите в салатник к маринованным огурцам.
6. За 10 минут до окончания работы программы «Пар/Варка» откройте крышку мультиварки и проверьте картофель и морковь на готовность. Если овощи готовы, нарежьте их кубиками и выложите в салатник. Свеклу оставьте доготавливаться под крышкой.
7. По окончании работы программы проверьте свеклу на готовность. Если она готова, также нарежьте её кубиками и выложите в салатник к остальным ингредиентам.
8. Тщательно перемешайте салат, добавьте в него растительное масло, соль и перец по вкусу, а также свежую зелень.
9. Подавайте салат порционно, украсив его свежей зеленью и горошком.

Приятного аппетита!



ОЛИВЬЕ

40 минут 5 порций

Ингредиенты

Яйцо куриное	5 шт.
Филе грудки куриной	400 г
Картофель	450 г (4 шт. среднего размера)
Морковь	110 г (1 шт. среднего размера)
Солёные огурцы	250 г
Консервированный зелёный горошек	160 г
Сметана	5 ст. л
Вода	1,5 л
Соль	по вкусу
Зелень укропа, петрушки	по вкусу

Приготовление

Тонкость идеальной подачи салата «Оливье» во многом заключается в том, что все ингредиенты (за исключением зелёного горошка) измельчаются кубиками одинакового размера. Это можно сделать вручную, стараясь соблюдать одинаковый размер при нарезании, или же можно воспользоваться удобным блендером GARLYN HB-320 с насадкой для быстрой нарезки кубиками. Идеальная подача салата будет гарантирована!

1. Тщательно промойте куриные яйца.
2. Картофель и морковь хорошо промойте и очистите от кожуры. Разрежьте овощи на крупные куски и выложите в контейнер для приготовления на пару.
3. Вместе с овощами в контейнер для приготовления на пару также поместите куриную грудку.
4. В чашу мультиварки влейте 1,5 литра тёплой воды и поместите в неё куриные яйца. Чтобы скорлупа не треснула в процессе варки, в воду можно добавить небольшое количество соли.
5. Установите в чашу контейнер для приготовления на пару вместе с выложенной в него грудкой и овощами.
6. Включите программу приготовления **«Пар/Варка»** и установите время приготовления: **35 минут**.
7. За 15 минут до окончания работы программы достаньте из мультиварки яйца и куриное филе, а затем накройте крышку мультиварки и оставьте овощи доготавливаться на пару.
8. Дайте готовым яйцам полежать в ледяной воде в течение нескольких минут, а затем очистите их от скорлупы. Нарежьте кубиками.
9. Готовые овощи и филе остудите, а затем нарежьте кубиками одинакового размера (или измельчите с помощью блендера со специальной насадкой GARLYN HB-320).
10. Все ингредиенты выложите в салатник, добавьте сметану и соль. Тщательно перемешайте.
11. Подавайте готовый салат, украсив его свежей зеленью.

Приятного аппетита!



ХОЛОДНЫЙ КРЕМ-СУП ИЗ КАБАЧКОВ

30 минут 5 порций

Ингредиенты

Кабачки	750 г
Зелень базилика (красного)	15 г
Оливковое масло	45 г
Красный лук	40 г
Чеснок	10 г
Шпинат свежий	50 г
Вода	320 мл
Соль, перец	по вкусу

Приготовление

1. Очистите лук и чеснок, нарежьте соломкой.
2. В чашу мультиварки влейте масло, выложите измельчённый лук и чеснок.
3. Включите программу **«Жарка»**, установите время работы **5 минут** и обжаривайте овощи под открытой крышкой до окончания работы программы.
4. Хорошо промойте кабачки, срежьте кожуру, очистите их от сердцевины и нарежьте крупными кусками.
5. В чашу мультиварки выложите кусочки кабачков и шпинат, влейте воду, добавьте соль и перец по вкусу. Закройте крышку мультиварки.
6. Выберите программу **«GARLYN ШЕФ»**, установите время приготовления **20 минут** и температуру приготовления **100 °С**. Готовьте под закрытой крышкой до окончания работы программы.
7. Готовый суп слегка остудите и перелейте в чашу блендера, добавьте к нему зелень базилика и измельчайте до однородной консистенции в течение 1-2 минут. Добавьте соль и оливковое масло по вкусу.
8. Подавайте суп порционно, украсив его частью базилика и парой капель оливкового масла.

Приятного аппетита!

ГОРОХОВЫЙ СУП С КОПЧЁНОСТЯМИ

2 часа 10 минут 4 порции

Ингредиенты

Горох сушёный	100 г
Курица копчёная	150 г
Картофель	80 г
Лук репчатый	50 г
Чеснок	1 зубчик
Масло сливочное	50 г
Вода	1,5 л
Соль	по вкусу
Перец чёрный молотый	по вкусу
Зелень укропа	по вкусу

Приготовление

1. Замочите горох в холодной воде на 40-45 минут. Затем слейте воду и тщательно его промойте.
2. Овощи очистите и нарежьте кубиками.
3. Копчёную курицу также нарежьте кубиками.
4. В чашу мультиварки выложите сливочное масло и включите программу **«Жарка»**, установив время приготовления: **15 минут**.
5. Когда масло разогреется, и программа приготовления начнёт обратный отсчёт, добавьте в чашу нарезанные овощи и курицу. Готовьте под открытой крышкой, периодически помешивая, до окончания программы.
6. По окончании обжаривания добавьте в чашу мультиварки вымоченный и промытый горох, воду, соль и перец по вкусу.
7. Включите программу **«Суп»** и оставьте готовиться под закрытой крышкой.
8. Очистите и пропустите через пресс чеснок, мелко порубите зелень и добавьте в чашу мультиварки за 5 минут до окончания работы программы, тщательно перемешайте.
9. Готовый суп подавайте порционно, украсив свежей зеленью.

Приятного аппетита!





БОРЩ

1 час 40 минут

4 порции

Ингредиенты

Филе говядины	250 г
Картофель	400 г
Капуста белокочанная	200 г
Свёкла	200 г
Лук репчатый	80 г
Морковь	80 г
Паста томатная	80 г
Чеснок	2-3 зубчика
Вода	2 л
Масло растительное	2 ст. л
Сок лимона	½ шт.
Лавровый лист	2 шт.
Соль, специи	по вкусу
Сахар	1 ст. л

Приготовление

1. Порубите мясо небольшими кубиками.
2. Лук, свёклу, морковь, капусту и картофель очистите. Морковь и свёклу натрите на тёрке, лук и капусту нашинкуйте, картофель нарежьте кубиками. Чеснок очистите от шелухи и пропустите через пресс.
3. Насухо протрите чашу мультиварки, влейте растительное масло и включите программу приготовления **«Жарка»**, установив время приготовления: **10 минут**. Оставьте масло разогреваться под открытой крышкой.
4. Когда масло нагреется и начнётся обратный отсчёт времени приготовления, выложите в чашу измельчённый лук, чеснок, морковь, капусту и свёклу, добавьте томатную пасту, сок лимона и сахар. Тщательно перемешайте ингредиенты и обжаривайте под открытой крышкой до окончания программы, периодически помешивая.
5. По окончании программы «Жарка» добавьте в чашу мясо, картофель и лавровый лист. Посолите и поперчите по вкусу. Влейте воду и хорошо перемешайте ингредиенты. Закройте крышку мультиварки.
6. Включите программу приготовления **«Суп»**, установив время приготовления: **1 час 15 минут**. Готовьте до окончания программы.
7. Готовый борщ слегка остудите и подавайте к столу, украсив сметаной и свежей зеленью.

Приятного аппетита!



ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП

1 час 10 минут 5 порций

Ингредиенты

Шампиньоны	300 г
Картофель	200 г
Лук репчатый	150 г
Морковь	150 г
Чеснок	2 зубчика
Сливки 20%	150 мл
Вода	350 мл
Растительное масло	5 г
Соль, специи	по вкусу
Свежая зелень (укроп, зелёный лук, петрушка)	по вкусу

Приготовление

1. Тщательно промойте и очистите овощи и грибы. Порубите картофель небольшими кубиками, морковь, лук и грибы нарежьте небольшими кусочками, чеснок и зелень мелко порубите.
2. В чашу мультиварки добавьте растительное мало, выложите грибы, включите программу **«Жарка»** и установите время: **5 минут**.
3. После окончания программы добавьте к грибам нарезанный картофель, морковь, репчатый лук, чеснок и часть рубленой зелени (оставшуюся часть можно использовать для украшения супа при подаче). Влейте в мультиварку воду, посолите и поперчите по вкусу. Аккуратно перемешайте ингредиенты и закройте крышку мультиварки.
4. Включите программу приготовления **«Суп»** и установите время приготовления: **30 минут**.
5. По окончании работы программы оставьте суп настояться под крышкой на 15-20 минут. Затем откройте крышку и дайте ему немного остыть.
6. Перелейте суп в чашу стационарного блендера (или воспользуйтесь ручным блендером) и измельчите суп до однородной консистенции.
7. Измельчённый суп влейте обратно в чашу мультиварки, добавьте к нему сливки и хорошо перемешайте. Попробуйте суп на вкус и при необходимости добавьте соль и специи.
8. Закройте крышку мультиварки и включите программу **«Суп»**, установив время приготовления: **7 минут**.
9. Готовый суп хорошо перемешайте и подавайте к столу, украсив его свежей зеленью.

Приятного аппетита!



СОЛЯНКА

1 час 15 минут 5 порций

Ингредиенты

Копчёности (охотничьи колбаски, грудинка, окорок и другие по вкусу)	300 г
Филе говядины	200 г
Картофель	300 г
Морковь	100 г
Лук репчатый	70 г
Паста томатная	80 г
Огурцы солёные	100 г
Маслины без косточки	50 г
Вода	1,7 л
Масло растительное	1 ст. л
Соль, перец чёрный горошком	по вкусу
Лавровый лист	по вкусу

Приготовление

1. Тщательно очистите морковь, картофель и лук.
2. Филе говядины, копчёности, солёные огурцы и очищенные овощи порубите небольшой соломкой. Маслины нарежьте небольшими кружочками.
3. В чашу мультиварки добавьте растительное масло и включите программу **«Жарка»**, установив время приготовления: **10 минут**.
4. Когда масло разогреется, выложите в чашу нарезанное копчёное мясо, лук, морковь, маслины, солёные огурцы и томатную пасту. Хорошо перемешайте. Обжаривайте при открытой крышке, периодически помешивая.
5. По окончании обжарки добавьте в чашу мультиварки воду, картофель и говядину. Хорошо перемешайте, добавьте соль и специи по вкусу.
6. Включите программу **«Суп»** и готовьте солянку под закрытой крышкой до окончания работы программы.

Подавайте солянку порционно, украсив ложкой сметаны и ломтиком лимона.

Приятного аппетита!

КУРИНЫЙ СУП

1 час 5 порций

Ингредиенты

Куриные ножки	4 шт.
Картофель	450 г (3 шт. среднего размера)
Морковь	120 г (1 шт. среднего размера)
Лук	120 г (1 шт. крупного размера)
Растительное масло	50 мл
Свежая зелень (петрушка, укроп, зелёный лук)	по вкусу
Вода	1,5 л
Соль, перец	по вкусу

Приготовление

1. Очистите и подготовьте овощи. Лук мелко порубите, морковь измельчите на крупной тёрке. Картофель очистите от кожуры и нарежьте небольшим кубиком.
2. В чашу мультиварки влейте растительное масло и включите режим приготовления **«Тушение»**, установив время: **7 минут**.
3. Когда масло в чаше разогреется, выложите измельчённый лук и морковь. Оставьте овощи тушиться до окончания работы программы, периодически помешивая.
4. В чашу мультиварки к луку и моркови добавьте куриные ножки и влейте горячую воду. Выберите программу приготовления **«Пар/Варка»**, установив время приготовления: **30 минут**.
5. За 10 минут до окончания работы программы добавьте в чашу нарезанный картофель, посолите и поперчите по своему вкусу. Тщательно перемешайте суп и оставьте его готовиться под закрытой крышкой.
6. По окончании работы программы «Пар/Варка» включите режим **«Тушение»**, установив время приготовления: **10 минут** и готовьте до окончания программы.
7. В готовый суп добавьте свежую мелко рубленую зелень.

Приятного аппетита!





СЫРНЫЙ СУП

1 час 40 минут

7 порций

Ингредиенты

Плавленый сыр	200 г
Картофель	500 г
Рис	80 г
Лук репчатый	200 г
Чеснок	1-2 зубчика
Морковь	110 гр (1 шт. среднего размера)
Куриный бульон	1,7 л
Растительное масло	2 ст. л
Зелень укропа и петрушки	по вкусу
Соль	по вкусу
Перец чёрный молотый	по вкусу
Сухарики пшеничные (для подачи)	по вкусу

Приготовление

1. Подготовьте необходимые ингредиенты. Очистите лук. Покрошите кубиками или соломкой, чеснок мелко порубите ножом или пропустите через пресс. Морковь и картофель очистите, морковь натрите на крупной тёрке, а картофель нарежьте кубиками. Свежую зелень порубите.
2. Налейте в чашу мультиварки 2 ст.л. масла, и включите программу **«Жарка»**. Когда масло разогреется, выложите в чашу нарезанный лук, натёртую морковь и измельчённый чеснок. Хорошо перемешайте и обжаривайте до окончания работы программы.
3. Рис тщательно промойте и слейте воду.
4. В чашу мультиварки к готовой овощной зажарке выложите нарезанный картофель и промытый рис. Добавьте соль и специи по вкусу. Влейте в чашу бульон. Включите режим **«Суп»** и оставьте готовиться под закрытой крышкой на **1 час**.
5. По окончании работы программы добавьте в суп плавленый сыр и рубленую зелень и тщательно перемешайте до однородности бульона.
6. Оставьте суп под закрытой крышкой в режиме подогрева на 15-20 минут.

Подавайте готовый суп в горячем или тёплом виде, украсив его свежей зеленью. Используйте пшеничные сухарики в качестве дополнения.

Приятного аппетита!



СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

1 час 10 минут 6 порций

Ингредиенты

Фарш мясной (из свинины и говядины)	250 г
Лук	80 г
Морковь	80 г (1 шт. небольшого размера)
Картофель	450 г (4 шт. среднего размера)
Вермишель	20 г
Зелень укропа	30 г
Вода	1,5 л
Масло растительное	1 ст. л
Соль	по вкусу

Приготовление

1. Подготовьте ингредиенты. Хорошо промойте и очистите овощи и зелень. Морковь натрите на крупной тёрке, лук нашинкуйте ножом, картофель нарежьте кубиками. Зелень мелко порубите.
2. В чашу мультиварки влейте растительное масло и включите программу **«Жарка»** на **10 минут**.
3. В разогретую чашу мультиварки выложите измельчённые лук и морковь и обжаривайте до золотистого цвета, периодически помешивая.
4. В чашу к обжаренным овощам выложите нарезанный картофель и влейте 1,5 литра горячей воды.
5. Включите программу приготовления **«Суп»**, установите время приготовления: **40 минут**.
6. Из фарша сформируйте небольшие шарики.
7. Спустя 20 минут от начала работы программы «Суп» откройте крышку мультиварки и добавьте в суп фрикадельки из фарша. Посолите и добавьте специи по вкусу, хорошо перемешайте и оставьте готовиться под крышкой.
8. Через 10 минут после добавления фрикаделек откройте крышку мультиварки и добавьте в суп вермишель. Тщательно перемешайте и оставьте суп довариваться до окончания работы программы.
9. В готовый суп добавьте рубленную зелень и оставьте суп настояться под крышкой на 5 минут.
10. Готовый суп подавайте горячим, украсив его свежей зеленью и ароматным хлебом.

Приятного аппетита!



ПЛОВ С КУРИЦЕЙ

1 час 30 минут 6 порций

Ингредиенты

Филе бедра куриного	500 г
Рис	350 г
Морковь	250 г
Лук репчатый	250 г
Чеснок	1 зубчик
Растительное масло	50 мл
Вода	600 мл
Соль	по вкусу
Специи (готовая смесь для плова или специи на ваш выбор)	по вкусу

Приготовление

1. Тщательно промойте рис, залейте его тёплой водой и оставьте в воде на 30 минут.
2. Лук, морковь и чеснок хорошо очистите. Лук и морковь нарежьте крупной соломкой.
3. Филе куриного бедра хорошо промойте и нарежьте крупными кусками.
4. В чашу мультиварки влейте растительное масло и включите режим **«Жарка»**, время приготовления: **30 минут**.
5. В разогретое масло выложите нарезанное мясо и обжаривайте, периодически помешивая, в течение 15 минут. Затем добавьте к мясу измельчённый лук и морковь. Продолжайте обжарку, периодически помешивая, до окончания программы.
6. По окончании работы программы «Жарка» слейте воду из риса и выложите его в чашу поверх обжаренного мяса с овощами, не перемешивая ингредиенты. Также добавьте в чашу воду, уровень воды должен быть на 1,5-2 см выше риса. Добавьте пропущенный через пресс чеснок, соль и специи по вкусу.
7. Закройте крышку мультиварки и выберите программу **«Плов»**, установите время приготовления: **45 минут**. Готовьте под закрытой крышкой, периодически помешивая.
8. По завершении работы программы дайте готовому плову постоять под крышкой 10-15 минут. А затем подавайте блюдо к столу.

Приятного аппетита!



ТУШЁНЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

4 часа 5 порций

Ингредиенты

Куриные крылышки	700 г
Морковь	70 г (1 шт. небольшого размера)
Лук репчатый	120 г
Чеснок	2 зубчика
Кефир	130 мл
Мёд	1 ч. л
Соевый соус	3 ст. л
Базилик	по вкусу
Соль, специи	по вкусу

Приготовление

1. Тщательно промойте куриные крылышки в холодной воде, а затем обсушите с помощью бумажных полотенец.
2. Морковь, лук и чеснок очистите. Морковь натрите на крупной тёрке, лук нарежьте полукольцами, чеснок пропустите через пресс. Базилик промойте, обсушите и нашинкуйте.
3. В чашу мультиварки выложите все ингредиенты, тщательно перемешайте и дайте замариноваться в течение 2-3 часов.
4. Включите мультиварку и выберите режим **«Тушение»**, время приготовления: **50 минут**. Готовьте крылышки под закрытой крышкой.
5. Готовые крылышки можно подавать как самостоятельное блюдо, а можно вместе с любимым гарниром.

Приятного аппетита!

БЕДРО ИНДЕЙКИ В КЕФИРЕ

2 часа 5 минут 4 порций

Ингредиенты

Филе бедра индейки	800 г
Чеснок	3 зубчика
Петрушка	3-4 веточки
Кефир	300 мл
Растительное масло	1 ст. л
Итальянские травы	1 ч. л
Паприка	1 ч. л
Соль, перец	по вкусу

Приготовление

1. Филе бедра индейки промойте и обсушите с помощью бумажных полотенец. Нарежьте крупными кусками.
2. В отдельную посуду выложите нарезанное филе бедра, добавьте к нему кефир, растительное масло, соль, паприку, итальянские травы и перец по вкусу. Тщательно перемешайте мясо с маринадом и оставьте настаиваться при комнатной температуре на 1-2 часа.
3. Мясо вместе с маринадом выложите в чашу мультиварки и закройте крышку. Выберите режим **«Тушение»** и оставьте блюдо готовиться под закрытой крышкой.
4. Очистите и мелко порубите чеснок. Свежую зелень петрушки промойте и также мелко порубите.
5. За 2-3 минуты до окончания работы программы «Тушение» откройте крышку мультиварки и добавьте чеснок и зелень в чашу, тщательно перемешайте ингредиенты и закройте крышку. Дождитесь окончания работы программы, а затем – подавайте блюдо к столу.

Приятного аппетита!





ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУРИЦЫ

50 минут 5 порций

Ингредиенты

Курица	500 г
Томаты	300 г (4 шт. среднего размера)
Болгарский перец	100 г (1 шт.)
Морковь	80 г (1 шт.)
Лук репчатый	140 г (2 шт. среднего размера)
Чеснок	2 зубчика
Зелень петрушки, кинзы	30 г
Растительное масло	1 ст. л
Соль	по вкусу
Перец чёрный молотый	по вкусу

Приготовление

1. Для приготовления чахохбили подойдут куриные бёдра, голени, крылышки. Мясо порубите на крупные кусочки вместе с костями, сняв при этом кожицу.
2. Томаты тщательно промойте, снимите кожицу и удалите плодоножки. Мякоть томатов измельчите с помощью блендера до однородной консистенции.
3. Репчатый лук очистите и нарежьте полукольцами.
4. Промойте и хорошо очистите остальные овощи и зелень. Морковь натрите на средней тёрке или порубите тонкой соломкой. Болгарский перец нарежьте соломкой или кубиками. Чеснок и зелень мелко порубите ножом.
5. В чашу мультиварки влейте растительное масло и включите режим **«Жарка»**, установив время приготовления: **10 минут**.
6. Когда масло разогреется, выложите нарезанное кусочками мясо в чашу мультиварки и обжаривайте курицу под открытой крышкой, помешивая силиконовой лопаткой.
7. Через 5 минут с начала обжарки выложите в чашу лук и морковь, продолжайте обжаривать, периодически помешивая в течение 2-3 минут.
8. Добавьте в чашу болгарский перец. Продолжайте обжаривать и помешивать до окончания работы программы.
9. К мясу и овощам добавьте соль и специи, измельчённые томаты. Тщательно перемешайте ингредиенты и закройте крышку мультиварки.
10. Выберите режим **«Тушение»**, установив время приготовления: **30 минут**. Готовьте под закрытой крышкой.
11. За 5 минут до окончания работы программы откройте крышку мультиварки и добавьте в чашу чеснок и зелень. Хорошо перемешайте и закройте крышку мультиварки. Оставьте блюдо готовиться под закрытой крышкой до окончания программы.
12. По окончании приготовления дайте блюду настояться под закрытой крышкой ещё 5-7 минут, а затем подавайте к столу.

Приятного аппетита!



КРЫЛЬЯ ИНДЕЙКИ ПОД ПРЯНЫМ СОУСОМ

2 часа 10 минут 3 порции

Ингредиенты

Крылья индейки	600 г (3 шт.)
Томатный соус	60 г
Мёд	30 г
Горчица	20 г
Чеснок	3 зубчика
Соевый соус	90 мл
Растительное масло	3 ст. л
Соль	по вкусу
Перец чёрный молотый	по вкусу
Свежая зелень	по вкусу

Приготовление

1. Чеснок очистите и пропустите через пресс.
2. В отдельной посуде смешайте томатный соус, мёд, горчицу, соевый соус, измельчённый чеснок, соль, перец, травы и специи. Хорошо перемешайте все ингредиенты.
3. В глубокую посуду выложите крылья индейки и залейте их полученной смесью для маринада. Оставьте крылья мариноваться при комнатной температуре на 1 час.
4. Достаньте крылья из маринада. В чашу мультиварки влейте растительное масло, выложите крылья и включите режим **«Выпечка»**, установите время приготовления: **1 час**. Оставьте готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.

Подавайте крылья горячими с любимым соусом, свежими овощами и зеленью.

Приятного аппетита!

ГРУДКА ИНДЕЙКИ В ЙОГУРТОВОМ СОУСЕ

40 минут 3 порции

Ингредиенты

Филе индейки	500 г
Лук репчатый	100 г (1 шт.среднего размера)
Йогурт натуральный	300 г
Томатная паста	1 ст. л
Мука	1 ст. л
Масло растительное (оливковое)	по вкусу

Приготовление

1. Филе индейки нарежьте кусочками среднего размера.
2. Лук хорошо очистите и нарежьте полукольцами.
3. В чашу мультиварки влейте растительное масло, выберите программу **«GARLYN ШЕФ»**, установив время приготовления: **10 минут**, температуру – **150 °C**.
4. Когда масло разогреется, выложите в чашу мультиварки нарезанный лук, поверх него выложите филе индейки. Через несколько минут перемешайте ингредиенты и готовьте до окончания программы.
5. К обжаренному филе и луку добавьте йогурт, томатную пасту, посолите и поперчите по вкусу. Тщательно перемешайте все ингредиенты, выберите программу **«GARLYN ШЕФ»**, установив время приготовления: **25 минут**, температуру – **120 °C**. Готовьте под закрытой крышкой, периодически помешивая.
6. За 10 минут до окончания работы программы добавьте в чашу мультиварки муку и хорошо перемешайте. Оставьте готовиться под открытой крышкой, периодически помешивая.

Готовое блюдо подавайте в горячем виде с гарниром на свой вкус.

Приятного аппетита!





ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ

1 час 30 минут 4 порции

Ингредиенты

Свинина (мякоть без кости)	500 г
Болгарский перец	100 г
Томаты	100 г
Морковь	100 г
Лук репчатый	100 г
Томатная паста	2 ст. л
Вода	500 мл
Растительное масло	50 мл
Лавровый лист	2-3 шт.
Соль	по вкусу
Перец чёрный молотый	по вкусу
Зелень петрушки	по вкусу

Приготовление

Для приготовления вы можете использовать мясо по своему выбору, подойдёт как окорок или лопатка, так и вырезка.

1. Овощи промойте и очистите. Морковь натрите на средней тёрке, лук, томаты и болгарский перец порубите кубиками.
2. Мясо нарежьте кусочками среднего размера.
3. В чашу мультиварки влейте растительное масло и включите режим **«Жарка»**.
4. Когда масло разогреется, выложите в чашу нарезанный лук и обжаривайте его в течение 2 минут, периодически помешивая.
5. Добавьте в чашу к луку тёртую морковь, нарезанные томаты и болгарский перец. Тушите, периодически помешивая, в течение 3 минут.
6. Добавьте к овощам томатную пасту и тщательно перемешайте. Тушите смесь, периодически помешивая, в течение 5-7 минут.
7. Добавьте нарезанное мясо в чашу к овощам и продолжайте обжаривать смесь, периодически помешивая, до окончания работы программы «Жарка».
8. По окончании обжаривания, добавьте в чашу литр воды, лавровые листья, посолите и поперчите по вкусу. Хорошо перемешайте смесь и закройте крышку мультиварки. Включите режим **«Тушение»** и оставьте блюдо готовиться под закрытой крышкой.
9. Перед подачей готового гуляша тщательно перемешайте и подавайте к столу, украсив свежей зеленью.

Приятного аппетита!



ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ С ГРИБАМИ

1 час 30 минут

7 порций

Ингредиенты

Мякоть свинины	450 г
Шампиньоны	300 г
Молодой картофель	300 г
Лук репчатый	120 г
Чеснок	2 зубчика
Томатная паста	1 ст. л
Оливковое масло	1 ст. л
Куриный бульон	300 мл
Вино красное сухое	150 мл
Соль	по вкусу
Смесь перцев молотых	по вкусу
Специи (сушёный тимьян, чабрец)	по вкусу

Приготовление

1. Хорошо промойте и очистите молодой картофель. Если вы используете картофель небольшого размера, то достаточно будет разрезать каждую картофелину пополам.
2. Свинину промойте и высушите с помощью бумажных полотенец, а затем нарежьте крупными кусочками.
3. Шампиньоны хорошо промойте. Если вы используете грибы небольшого размера, то можно оставить их в целом виде, а более крупные шампиньоны разрежьте пополам.
4. Лук и чеснок хорошо очистите. Лук порубите кубиками небольшого размера, чеснок измельчите с помощью ножа или пропустите через пресс.
5. В чашу мультиварки влейте оливковое масло и выберите режим **«Жарка»**.
6. В разогретое масло выложите нарезанную свинину и обжаривайте её в течение 5-7 минут, периодически помешивая.
7. Выложите к обжаренному мясу измельчённый лук и чеснок, продолжайте обжаривать, периодически помешивая, в течение 2-3 минут.
8. Добавьте в чашу шампиньоны, влейте красное сухое вино и обжаривайте в течение 20 минут до полного испарения влаги.
9. По окончании обжарки добавьте в чашу к мясу и овощам томатную пасту и картофель, влейте куриный бульон и хорошо перемешайте ингредиенты. Выберите программу **«Тушение»** и установите время приготовления: **40 минут**. Оставьте блюдо готовиться под закрытой крышкой.
10. За 5 минут до окончания приготовления откройте крышку и добавьте соль, перец и специи по вкусу. Хорошо перемешайте и оставьте блюдо под крышкой до окончания работы программы.

Готовое жаркое подавайте с гарниром из овощей на пару (к примеру, прекрасным дополнением станет стручковая фасоль).

Приятного аппетита!



СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ

1 час 10 минут 3 порции

Ингредиенты

Свинина	400 г
Сливочное масло	35 г
Дижонская горчица	½ ст. л
Растительное масло	½ ст. л
Куриный бульон	200 мл
Зелень петрушки	2-3 веточки
Соль	по вкусу
Перец чёрный молотый	по вкусу

Приготовление

Для приготовления отбивных подойдёт свиная вырезка, нежное розовое мясо без костей и прослоек жира.

1. Подготовьте мясо. Промойте свинину и хорошо обсушите её с помощью бумажных полотенец. Нарежьте на порционные куски толщиной 5-7 мм. Чтобы мясо получилось нежным и сочным, отбейте каждый порционный кусочек с помощью кухонного молотка. Чтобы мясо сохранило свою форму, оберните кусочки перед отбиванием в пищевую плёнку.

2. В чашу мультиварки добавьте растительное масло и включите программу **«Жарка»**, установив время приготовления: **35 минут**.

3. В разогретое масло выложите порционные кусочки свинины и обжаривайте их с двух сторон до золотистой корочки, а затем выложите обжаренное мясо на тарелку.

4. В чашу мультиварки после обжарки мяса влейте куриный бульон и пропарьте его в течение 5 минут, а затем выложите мясо обратно в чашу таким образом, чтобы оно было покрыто бульоном. Оставьте готовиться в режиме «Жарка» до окончания работы программы, переворачивая мясо в середине цикла готовки.

5. По окончании работы программы выложите мясо в отдельную посуду, а бульон оставьте в чаше. Добавьте к нему сливочное масло и дижонскую горчицу, посолите и поперчите, а затем тщательно перемешайте. Включите режим **«Тушение»**, установив время приготовления: **25 минут**. Тушите соус в течение 10 минут, периодически помешивая. Затем выложите в чашу к соусу отбивные и оставьте блюдо тушиться до окончания работы программы.

Готовые отбивные подавайте с соусом и гарниром по своему вкусу. Прекрасным дополнением станут как крупы, так и овощные гарниры. При подаче используйте свежую рубленую зелень петрушки.

Приятного аппетита!



ЗАПЕЧЁННАЯ ГОВЯДИНА

2 часа 50 минут 4 порции

Ингредиенты

Говядина	800 г
Горчица зернистая	100 г
Чеснок	3-4 зубчика
Соевый соус	100 мл
Растительное масло	40 мл
Соль	по вкусу
Перец чёрный молотый	по вкусу

Приготовление

1. Хорошо промойте говядину и обсушите её с помощью бумажных полотенец. Чтобы мясо держало форму, сверните его наподобие рулета и обвяжите нитками.
2. В чашу мультиварки добавьте растительное масло и включите режим **«Жарка»**, установив время приготовления: **6 минут**.
3. Когда масло разогреется и начнётся обратный отсчёт работы программы «Жарка», выложите в чашу мясо и обжаривайте его до золотистой корочки со всех сторон. Это поможет готовому блюду сохранить сочность.
4. Приготовьте маринад. Для этого смешайте соевый соус, горчицу, добавьте соль и перец по вкусу. Готовую смесь хорошо перемешайте. Обжаренное мясо поместите в маринад, чтобы смесь хорошо покрывала говядину со всех сторон. Оставьте мясо мариноваться на 1 час.
5. Чеснок хорошо очистите и нарежьте небольшими пластинками.
6. Замаринованное мясо с помощью небольших надрезов нашпигуйте кусочками чеснока. Затем возьмите пищевую фольгу и тщательно заверните замаринованное мясо в 2 слоя фольги.
7. Выложите мясо в фольге в чашу мультиварки и закройте крышку. Выберите программу **«Выпечка»** и установите время приготовления: **1 час 30 минут**. Оставьте говядину запекаться под закрытой крышкой до окончания работы программы.

Готовое мясо разрежьте на порционные кусочки и подавайте к столу с гарниром по своему вкусу.

Приятного аппетита!



РОМШТЕКС ИЗ ГОВЯДИНЫ

50 минут 4 порции

Ингредиенты

Филе говядины	500 г
Яйцо куриное	1 шт.
Горчица	1 ч. л
Майонез	1 ч. л
Молоко	100 г
Мука	100 г
Соль, специи	по вкусу

Приготовление

1. Мясо нарежьте вдоль волокон порционными кусочками толщиной 2-3 см. Оберните получившиеся кусочки пищевой плёнкой и отбейте с обеих сторон с помощью кухонного молотка. Затем снимите пищевую плёнку с говядины, посолите и поперчите отбитые кусочки.
2. В отдельной посуде смешайте яйцо, горчицу, майонез, молоко, соль и перец. Хорошо перемешайте с помощью венчика до однородной консистенции. Постепенно введите в яичную смесь муку, не переставая перемешивать. Готовый кляр должен иметь консистенцию кефира.
3. В чашу мультиварки влейте растительное масло и включите режим **«Жарка»**, установив время приготовления: **40 минут**.
4. Каждый порционный кусок говядины хорошенько обваляйте в кляре и обжаривайте в разогретой чаше мультиварки с обеих сторон по 10 минут до образования румяной корочки.

Готовые ромштексы подавайте с гарниром по своему вкусу.

Приятного аппетита!

ТОМЛЁНОЕ МЯСО ПО-КРЕМЛЁВСКИ

2 часа 10 минут 5 порций

Ингредиенты

Говядина	700 г
Лук	120 г
Сливочное масло	130 г
Чеснок	5-6 зубчиков
Уксус	1 ст. л
Сахар	1 ст. л
Вода	70 мл

Приготовление

1. Мясо промойте под проточной водой и обсушите с помощью бумажных полотенец. Нарежьте говядину на крупные куски поперёк волокон.
2. Лук очистите от шелухи и нарежьте полукольцами.
3. Охлаждённое сливочное масло нарежьте небольшими кубиками.
4. В чашу мультиварки выложите кусочки говядины, поверх неё – нарезанный лук. Сливочное масло равномерно разложите кубиками поверх мяса и лука.
5. Добавьте в чашу мультиварки тёплую воду и закройте крышку. Установите программу **«Тушение»** и оставьте мясо готовиться под крышкой до окончания работы программы.
6. Чеснок очистите от шелухи и мелко порубите.
7. По окончании работы программы откройте крышку мультиварки, добавьте в чашу нарезанный чеснок, уксус, сахар и соль. Тщательно перемешайте ингредиенты. Включите программу **«Тушение»** и оставьте мясо готовиться под закрытой крышкой на **1 час**.

Готовое нежное и ароматное мясо подавайте в горячем виде с гарниром на свой вкус.

Приятного аппетита!





СТЕЙКИ ИЗ ЛОСОСЯ

30 минут 2 порции

Ингредиенты

Стейк из лосося (2 шт.)	600 г
Лимонный сок	30 мл
Зелень укропа	20 г
Вода	500 мл
Оливковое масло	1 ст. л
Соль, специи (розмарин)	по вкусу

Приготовление

1. Стейки лосося промойте под проточной водой и обсушите с помощью бумажных полотенец. Затем посолите, поперчите стейки и добавьте специи по вкусу.
2. Лимон хорошо промойте, срежьте тонкий слой цедры и мелко порубите её ножом.
3. Для каждого стейка подготовьте пищевую фольгу. Смажьте фольгу оливковым маслом, а затем выложите на неё стейки. Добавьте поверх немного лимонной цедры и веточки укропа. А затем плотно заверните стейки в фольгу.
4. В чашу мультиварки влейте воду, установите лоток для приготовления на пару и выложите на него стейки. Закройте крышку мультиварки.
5. Выберите режим **«Пар/Варка»**, время приготовления: **20 минут**. Оставьте рыбу готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
6. Из лимона выжмите небольшое количество лимонного сока.
7. По окончании приготовления аккуратно достаньте готовую рыбу, разрежьте фольгу поверх стейка и разверните верхнюю часть, оставляя сами стейки на подложке из фольги. Рекомендуется подавать готовые стейки именно в таком виде, перед подачей приправив их лимонным соком и соусом по вкусу.

Приятного аппетита!

СУФЛЕ ИЗ ТРЕСКИ

30 минут 4 порции

Ингредиенты

Филе трески	400 г
Яйцо куриное	2 шт.
Сливки (>30% жирности)	120 мл
Зелень укропа	2-3 веточки
Вода	500 мл
Соль	по вкусу
Перец чёрный молотый	по вкусу

Приготовление

1. Филе трески измельчите до однородной консистенции с помощью блендера. Добавьте к полученной массе куриные яйца и сливки, посолите и поперчите по вкусу.
2. Зелень укропа мелко порубите ножом и добавьте к полученной массе из трески. Тщательно измельчите все ингредиенты до однородной консистенции с помощью блендера.
3. Готовую массу выложите в порционные формочки.
4. В чашу мультиварки влейте воду, установите лоток для приготовления на пару, выставите заполненные порционные формочки и закройте крышку.
5. Выберите режим приготовления **«Пар/Варка»**, время приготовления: **20 минут**.
6. Готовьте под закрытой крышкой до окончания работы программы.

Готовое суфле из трески подавайте с гарниром из свежих овощей, зелени.

Приятного аппетита!





ФОРЕЛЬ НА ПАРУ

40 минут 6 порций

Ингредиенты

Стейки форели	600 г
Морковь	1 шт. среднего размера
Лимонный сок	1 ч. л
Соль, перец	по вкусу
Специи (для рыбы)	по вкусу

Приготовление

1. Для приготовления используйте стейки форели толщиной 1,5-2 см. Стейки сбрызните лимонным соком, натрите солью, перцем и специями.
2. Морковь очистите и нарежьте тонкими кружочками.
3. В контейнер для приготовления на пару выложите рыбу и нарезанную морковь.
4. В чашу мультиварки добавьте 600 мл воды, установите контейнер для приготовления на пару поверх чаши. Закройте крышку мультиварки.
5. Включите режим **«Пар/Варка»**, установив время приготовления: **30 минут**. Готовьте форель на пару под закрытой крышкой до окончания работы программы.

Готовую форель подавайте с гарниром из круп или свежих овощей, а также используйте соусы по своему вкусу.

Приятного аппетита!

ДОМАШНИЙ ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ

3,5 часа 6-8 порций

Ингредиенты

Мука пшеничная	450 г (+150 г для замеса)
Вода	350 мл
Сухие дрожжи (быстродействующие)	1 ½ ч. л
Растительное масло	60 мл
Сахар	1 ½ ч. л
Соль	1 ч. л

Приготовление

1. Хорошо просейте муку, добавьте к ней соль, сахар и сухие дрожжи. Тщательно перемешайте все сухие ингредиенты.
2. В сухую смесь добавьте растительное масло и тёплую воду (оптимально будет использовать воду, нагретую до температуры 37-38°С). Начните замешивать тесто с помощью ложки.
3. Затем смажьте руки небольшим количеством растительного масла и продолжите замешивать тесто вручную. Для удобства выложите его на стол, предварительно присыпав поверхность небольшим количеством муки. Замешивайте тесто до тех пор, пока оно не приобретёт однородную консистенцию и не перестанет прилипать к рукам.
4. Готовое тесто выложите в чашу мультиварки и накройте крышкой. Выставите режим **«Хлеб»**.
5. За час до окончания работы программы аккуратно достаньте хлеб при помощи контейнера для приготовления на пару и переверните его. Поместите хлеб обратно в чашу другой стороной (таким образом, чтобы обжаренная сторона изделия была вверху). Закройте крышку мультиварки и оставьте хлеб доготавливаться до окончания работы программы.
6. По окончании выпекания готовый хлеб достаньте из мультиварки и дайте ему полностью остыть, а затем – подавайте его к столу, нарезав порционными кусочками по своему вкусу.

Приятного аппетита!





РЖАНОЙ ХЛЕБ

4 часа 6-8 порций

Ингредиенты

Ржаная мука	420 г
Пшеничная мука	40 г
Сухие дрожжи	1 ч. л
Сахар	1 ст. л
Соль	1 ч. л
Сухие дрожжи	1 ч. л. (с горкой)
Солод	1 ст. л
Вода	330 мл
Оливковое масло	2 ст. л

Приготовление

1. Солод залейте 80 мл крутого кипятка, хорошо размешайте и дайте остыть до комнатной температуры.
2. Остальную воду нагрейте до 35-40°С и добавьте в неё сахар, хорошо перемешайте до полного растворения сахара. К полученной смеси добавьте сухие дрожжи, хорошо перемешайте и оставьте смесь настояться.
3. Ржаную и пшеничную муку хорошо просейте и выложите в отдельную глубокую посуду. В центре муки сделайте углубление, влейте в это углубление настоявшуюся дрожжевую смесь, остывший солод и растительное масло. Добавьте соль.
4. Замесите тесто до однородной тягучей консистенции. Чтобы тесто не прилипало к рукам, смажьте их небольшим количеством растительного масла.
5. Чашу мультиварки смажьте небольшим количеством растительного масла и выложите в неё готовое тесто. Закройте крышку мультиварки и выберите режим **«Хлеб»**, установите время приготовления **3 часа**.
6. За час до конца работы программы аккуратно достаньте хлеб при помощи контейнера для приготовления на пару и переверните его. Поместите хлеб в чашу другой стороной (таким образом, чтобы обжаренная сторона изделия была вверху). Закройте крышку мультиварки и оставьте хлеб допекаться до окончания работы программы.
7. По окончании выпекания готовый хлеб оставьте настояться под крышкой на 30 минут, а затем - достаньте из мультиварки и дайте ему полностью остыть.

Готовый ржаной хлеб подавайте к столу, нарезав порционными кусочками по своему вкусу.

Приятного аппетита!



ДОМАШНИЙ ХЛЕБ С СЕМЕЧКАМИ

3 часа 45 минут 6-8 порций

Ингредиенты

Мука пшеничная	650 г	Дрожжи	12 г
Мёд	50 г	Соль	10 г
Семена подсолнечника очищенные	25 г	Кефир 2,5%	490 мл
Семечки тыквенные очищенные	25 г	Масло оливковое	60 мл

Приготовление

1. Хорошо просейте муку, добавьте к ней соль,дрожжи,перемешайте.
2. В сухую смесь добавьте кефир, мёд, масло, тыквенные семечки и семена подсолнечника, начните замешивать тесто.
3. Для удобства выложите его на стол, предварительно присыпав поверхность небольшим количеством муки. Замешивайте тесто до тех пор, пока оно не приобретёт однородную консистенцию и не перестанет прилипать к рукам.
4. Смажьте чашу мультиварки маслом, закройте крышку и установите программу **«Хлеб»**, время приготовления: **3 часа**.
5. За час до конца работы программы аккуратно достаньте хлеб при помощи контейнера для приготовления на пару и переверните его. Поместите хлеб в чашу другой стороной (таким образом, чтобы обжаренная сторона изделия была вверху). Закройте крышку мультиварки и оставьте хлеб допекаться до окончания работы программы.
6. По окончании выпекания готовый хлеб оставьте настояться под крышкой на 30 минут, а затем - достаньте из мультиварки и дайте ему полностью остыть.

Приятного аппетита!

КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ

3 часа 45 минут 6-8 порций

Ингредиенты

Мука пшеничная	550 г	Дрожжи сухие	20 мл
Мука кукурузная	220 г	Сахар	20 г
Молоко 2,5%	100 мл	Соль	10 г
Масло растительное	50 мл	Вода	320 мл

Приготовление

1. Соедините кукурузную и пшеничную муку, добавьте соль, сахар и дрожжи, перемешайте.
2. Помешивая тесто, добавьте молоко, растительное масло (40 мл) и воду. Замесите тесто и вымешивайте его до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к стенкам емкости.
3. Смажьте чашу мультиварки маслом, выложите тесто, разровняйте его и закройте крышку.Выберите программу **«Хлеб»**, установите время: **3 часа**.
4. За час до конца работы программы аккуратно достаньте хлеб при помощи контейнера для приготовления на пару и переверните его. Поместите хлеб в чашу другой стороной (таким образом, чтобы обжаренная сторона изделия была вверху). Закройте крышку мультиварки и оставьте хлеб допекаться до окончания работы программы.
5. По окончании выпекания готовый хлеб оставьте настояться под крышкой на 30 минут, а затем - достаньте из мультиварки и дайте ему полностью остыть.

Подавайте хлеб нарезанным на порционные кусочки.

Приятного аппетита!





ДОМАШНИЙ ЙОГУРТ

10 часов 4 порции

Ингредиенты

Молоко	1 л
Натуральный йогурт без добавок	100 г

Приготовление

1. Влейте молоко в чашу мультиварки и закройте крышку. Выберите режим **«GARLYN ШЕФ»**, установите температуру **160°C**. Время работы зависит от изначальной температуры молока. Необходимо довести его до кипения, а затем – остановить программу.
2. Дайте молоку остыть до 38-40°C, а затем – снимите с него пенку.
3. Добавьте натуральный йогурт к молоку. Хорошо перемешайте до однородности. Закройте крышку мультиварки.
4. Включите режим приготовления **«Йогурт»** и оставьте блюдо готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
5. По окончании работы программы готовый йогурт разлейте в формочки* и поместите в холодильник на 2-3 часа до остывания и загустения.

Готовый йогурт подавайте со свежими ягодами, фруктами, орехами и любыми другими добавками по своему вкусу.

Приятного аппетита!

* Чтобы сделать приготовление йогурта ещё более удобным, используйте баночки для йогурта GARLYN JJ-01

ГРУШИ В КАРАМЕЛИ

20 минут 4 порции

Ингредиенты

Груши (твёрдых сортов)	2 шт.
Сахар	3 ст. л
Сливочное масло	2 ст. л
Горячая вода	200 мл
Свежая мята	по вкусу

Приготовление

1. Тщательно промойте груши и очистите их от сердцевины, плодоножки и кожуры. Разрежьте фрукты пополам.
2. В чашу мультиварки выложите сливочное масло, включите режим **«GARLYN ШЕФ»**, установив температуру приготовления **160°C**.
3. Когда сливочное масло растопится, добавьте в чашу мультиварки сахар. Непрерывно помешивайте его, пока сахар карамелизуется. Время приготовления зависит от того, как быстро сахар полностью растопится (примерно 8 минут).
4. В готовую смесь выложите половинки груш (разрезанной стороной вниз) и осторожно влейте горячую воду. Закройте крышку мультиварки и оставьте готовиться в том же режиме на 5 минут, затем – переверните груши другой стороной и оставьте под закрытой крышкой готовиться ещё на 5 минут. Груши за это время должны стать мягкими.
5. Выключите мультиварку и оставьте груши остывать до комнатной температуры под открытой крышкой.

Подавайте готовые груши в карамели с веточкой свежей мяты и шариком ванильного мороженого.

Приятного аппетита!





ПРЯНЫЙ ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД

20 минут 3 порции

Ингредиенты

Молоко (4-6% жирности)	500 мл
Тёмный шоколад	100 г
Корица	1 палочка
Гвоздика сушёная	2 бутона
Мускатный орех	⅓ ч. л
Тростниковый сахар	по вкусу

Приготовление

1. В чашу мультиварки налейте молоко, добавьте к нему сахар и специи. Хорошо перемешайте.
2. Включите режим **«GARLYN ШЕФ»**, установите температуру **140°C** и доведите молоко до кипения, после чего дайте ему повариться ещё 2 минуты, периодически помешивая, а затем – остановите программу.
3. Шоколад разломайте на небольшие кусочки и добавьте в чашу мультиварки к горячему молоку. С помощью венчика непрерывно помешивайте смесь, пока шоколад полностью не растопится и смесь не станет однородной.
4. Горячий шоколад разлейте в порционные чашки.

Приятного аппетита!

ЗАПЕЧЁННЫЕ ЯБЛОКИ

40-60 минут 4 порции

Ингредиенты

Яблоки (кислых сортов)	4 шт.
Изюм	100 г
Мёд (жидкий)	3 ст. л

Приготовление

1. Предварительно распарьте изюм, ошпарив его кипятком или оставив в тёплой воде на полчаса. Затем смешайте распаренный изюм с мёдом и хорошо перемешайте.
2. Яблоки тщательно промойте и обсушите. Срежьте с яблок верхнюю часть, из которой впоследствии получатся крышечки. Из нижней части яблок удалите сердцевину с косточками, стараясь не повредить дно и стенки плодов.
3. Внутрь каждого яблока выложите по 2 чайных ложки начинки из изюма и мёда. Накройте поверх срезанными ранее крышечками.
4. Дно чаши мультиварки простелите пергаментом, а затем положите на пергамент яблоки.
5. Закройте крышку мультиварки и выберите режим **«Выпечка»**, установив время приготовления **30 минут**.

Готовым яблокам дайте немного остыть, а затем – подавайте к столу.

Приятного аппетита!





ТВОРОЖНЫЙ ПУДИНГ

1 час 4 порции

Ингредиенты

Творожная масса	500 г
Куриные яйца	5 шт.
Сахар	200 г
Картофельный крахмал	30 г
Сметана	125 г
Ванильный сахар	½ ч. л
Сливочное масло	25 г

Приготовление

1. Промойте куриные яйца. Отделите желтки от белков.
2. Творожную массу смешайте с яичными желтками, крахмалом, сметаной и ванильным сахаром. Взбейте полученную смесь с помощью миксера до однородности.
3. Яичные белки взбейте при помощи миксера до состояния пышной пены.
4. Продолжая взбивать белки, постепенно добавьте к ним сахар. Взбивайте до полного растворения сахара.
5. Взбитую белковую пену соедините с творожной массой и хорошо перемешайте до однородной консистенции.
6. Дно и нижнюю часть стенок чаши мультиварки смажьте сливочным маслом, а затем выложите в чашу творожную массу.
7. Выберите программу **«Выпечка»**, установив время приготовления **45 минут**. Выпекайте блюдо под закрытой крышкой до окончания работы программы.
8. По окончании работы программы не открывайте крышку мультиварки и дайте пудингу настояться под закрытой крышкой до остывания.

Готовый пудинг выложите на блюдо, украсьте свежими ягодами, орехами или другими добавками на свой вкус и подавайте к столу.

Приятного аппетита!

МОРКОВНЫЙ ПИРОГ

1 час 40 минут 8 порций

Ингредиенты

Морковь	300 г
Яйца куриные	4 шт.
Сахар	100 г
Мука пшеничная	150 г
Сливочное масло	50 г
Разрыхлитель	1 ч. л
Ванилин	по вкусу

Приготовление

1. Морковь очистите и натрите на мелкой тёрке.
2. Желтки куриных яиц отделите от белков. Желтки взбейте с сахаром и ванилином при помощи миксера до однородной консистенции.
3. К взбитой желтковой смеси добавьте размягчённое сливочное масло и хорошо перемешайте.
4. В полученную смесь введите хорошо просеянную муку и добавьте разрыхлитель. Хорошо перемешайте.
5. Добавьте тёртую морковь к полученной смеси и размешайте до однородности.
6. Яичные белки взбейте при помощи миксера до мягких пиков. Затем – добавьте их к основной массе и тщательно перемешайте до однородности.
7. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом, а затем – выложите в неё готовую массу.
8. Выберите режим **«Выпечка»**, установите время приготовления **1 час 20 минут**. Готовьте морковный пирог под закрытой крышкой до окончания работы программы.
9. По окончании работы программы оставьте готовый пирог в режиме подогрева в течение 15-20 минут, а затем достаньте пирог из мультиварки и дайте ему остыть.

Перед подачей посыпьте пирог сахарной пудрой.

Приятного аппетита!





БРАУНИ С ОРЕХАМИ

50 минут 3 порции

Ингредиенты

Горький шоколад	150 г
Сливочное масло	150 г
Сахар	200 г
Куриные яйца	3 шт.
Мука пшеничная	60 г
Какао-порошок	1 ст. л
Соль	¼ ч. л.
Орехи (по вкусу: грецкие орехи/фундук/миндаль)	100 г

Приготовление

1. Сливочное масло нарежьте небольшими кусочками, шоколад также разломайте небольшими кусочками. Выложите масло и шоколад в отдельную миску и растопите ингредиенты на водяной бане. Доведите смесь до однородной консистенции и дайте ей немного остыть.
2. Измельчите орехи при помощи ножа, блендера или ступки.
3. В остывшую шоколадную массу добавьте яйца и сахар и хорошо перемешайте при помощи венчика. Смешивайте до полного растворения сахара.
4. Добавьте к полученной смеси хорошо просеянную муку, соль и какао-порошок. Замешайте однородное тесто при помощи венчика.
5. В тесто добавьте измельчённые орехи и хорошо перемешайте готовую смесь.
6. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом и присыпьте тонким слоем муки (в качестве альтернативы можно постелить дно и стенки чаши пергаментом). Выложите тесто в подготовленную чашу мультиварки.
7. Выберите программу **«Выпечка»**, установите время: **40 минут**, готовьте брауни под закрытой крышкой до окончания работы программы.
8. Готовый брауни достаньте из чаши мультиварки и оставьте до полного остывания.

Подавайте брауни с орехами с добавками на свой вкус.

Приятного аппетита!



ЯПОНСКИЙ ЧИЗКЕЙК

2 часа 10 минут 8 порций

Ингредиенты

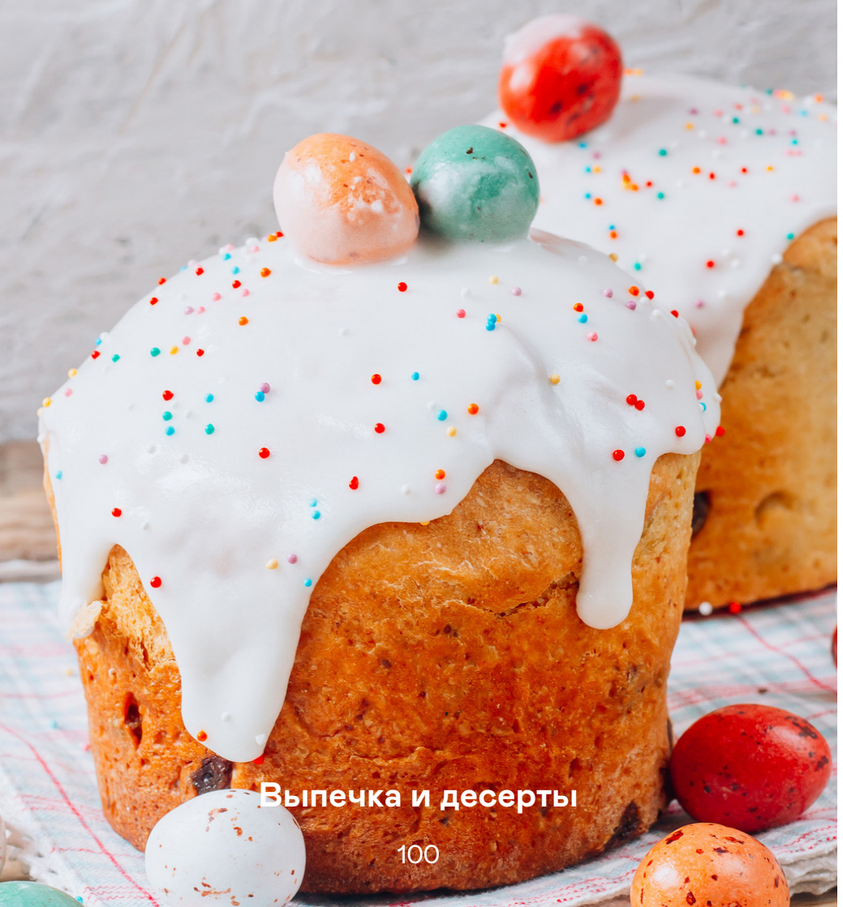
Сливочный сыр	250 г
Сахарная пудра	100 г
Сливочное масло	50 г (+ 10-15 г для смазывания чаши)
Сметана	40 г
Яйца куриные	3 шт.
Мука пшеничная	40 г
Кукурузный крахмал	20 г
Сливки 33%	200 мл
Ванильный экстракт	5 мл
Свежие ягоды	100 г

Приготовление

1. Размягчённое сливочное масло выложите в отдельную ёмкость. Добавьте к нему сливочный сыр и сметану. Размешайте смесь при помощи венчика до однородной консистенции.
2. Куриные яйца разбейте, отделите белки от желтков. Желтки добавьте к творожной массе и тщательно перемешайте полученную смесь.
3. Хорошо просеянную муку и кукурузный крахмал введите в творожную смесь и хорошо замешайте ингредиенты при помощи венчика. Постепенно введите в смесь сливки и ванильный экстракт, не переставая помешивать. Готовое тесто должно иметь жидкую консистенцию. Чтобы тесто получилось максимально однородным и в его составе не было комочков творога, протрите полученное тесто через мелкое сито.
4. Яичные белки взбейте с сахарной пудрой до устойчивых пиков. Полученную смесь добавьте к творожному тесту. Хорошо перемешивайте ингредиенты до однородной гладкой консистенции.
5. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом и выложите в неё готовое тесто.
6. Японский чизкейк необходимо выпекать особым образом. Сначала выпекайте чизкейк в режиме **«Пар/Варка»** в течение **10 минут**, а затем оставьте его в режиме **«Подогрева»** на **50 минут**, после чего повторно запустите режим **«Пар/Варка»** на **10 минут** и **«Подогрев»** на **50 минут**. Весь процесс приготовления займёт 2 часа, всё это время чизкейк готовится под закрытой крышкой.
7. По окончании приготовления оставьте чизкейк в чаше под открытой крышкой на 15 минут, а затем достаньте чашу из мультиварки и оставьте чизкейк в ней до полного остывания, после чего извлеките блюдо из чаши и отправьте в холодильник на 1,5-2 часа.

Готовый чизкейк подавайте к столу со свежими ягодами.

Приятного аппетита!



КУЛИЧ

3 часа 40 минут

8 порций

Ингредиенты

Мука	600 г
Сахар	150 г
Сливочное масло	100 г
Изюм	100 г
Сахарная пудра	50 г
Дрожжи сухие	1 ч. л
Соль	1 щепотка
Молоко	250 мл
Яйца куриные (С0)	4 шт.
Лимон	1 шт.

Приготовление

1. В чашу мультиварки влейте молоко, выберите программу **«GARLYN ШЕФ»**, установите температуру **40°С**, время – **15 минут** и закройте крышку. Дождитесь, когда молоко подогреется до заданной температуры.
2. Когда молоко подогреется, добавьте к нему 1 столовую ложку сахара, дрожжи (1 чайную ложку с горкой) и 250 граммов просеянной муки. Хорошо перемешайте ингредиенты и закройте крышку мультиварки. Оставьте смесь под крышкой в режиме **«GARLYN ШЕФ»** при температуре **40°С** на **30 минут**.
3. Яйца разбейте, отделите белки от желтков. Яичные желтки смешайте с сахаром. Белки (3 из 4, один белок оставьте для глазури) со щепоткой соли взбейте при помощи миксера до состояния плотной пенки.
4. Выложите поднявшуюся опару из чаши мультиварки в отдельную посуду, добавьте к ней размягчённое сливочное масло и смесь из желтков с сахаром. Перемешивайте смесь до тех пор, пока масло полностью не растворится.
5. Добавьте к смеси взбитые белки и хорошо перемешайте до однородности.
6. Постепенно введите в тесто муку, не переставая помешивать. Получившееся тесто должно быть однородным, мягким.
7. Выложите тесто в чашу мультиварки и закройте крышку. Выберите программу **«GARLYN ШЕФ»**, установите температуру **35°С**, время – **1 час**. Оставьте тесто для кулича настаиваться до окончания работы программы.
8. Изюм залейте горячей водой на 15 минут, а затем хорошо просушите с помощью бумажных полотенец.
9. Хорошо промойте лимон и натрите небольшое количество цедры на мелкой тёрке.
10. По окончании работы программы выложите тесто в отдельную ёмкость и добавьте к нему распаренный изюм и измельчённую лимонную цедру. Тщательно перемешайте готовое тесто до равномерного распределения начинки.
11. Чашу мультиварки очистите, смажьте сливочным маслом и выложите в неё готовое тесто для кулича. Включите режим «Выпечка», установив время приготовления: 1 час 30 минут. Оставьте кулич готовиться под закрытой крышкой.
12. Для глазури взбейте яичный белок с помощью миксера, постепенно добавляя к нему сахарную пудру. Взбивайте до консистенции устойчивых пиков.
13. По окончании выпечки достаньте готовый кулич из мультиварки и смажьте его верхушку глазурью. По желанию используйте кондитерские посыпки на свой вкус. После украшения кулича оставьте его до полного остывания, а затем – подавайте к столу.

Приятного аппетита!



Детское меню

MR-MAX 5 ДЛЯ МАЛЫШЕЙ

Забота о малышах – многогранный процесс, с которым сталкиваются родители. Кормление самых маленьких – особенно важная часть ухода.

Приготовить вкусные и полезные блюда и напитки для детей поможет мультиварка GARLYN MR-Max 5. Широкий диапазон настройки температуры поможет подобрать оптимальные условия для обработки продуктов. А функция разогрева позволит идеально соблюдать нужную температуру при подготовке детского питания.

Благодаря встроенным автоматическим программам можно доверить компактной помощнице весь процесс приготовления, уделив свое внимание приятным занятиям с детьми. Не пропустите новые открытия и первые шаги своего малыша, а приготовлением пищи займётся мультиварка GARLYN.

Порадуйте маленьких гурманов вкусными и полезными молочными кашами, натуральными пюре из фруктов и овощей, домашними котлетками и нежнейшим суфле, приготовленным на пару. Пробуйте новые рецепты и готовьте самые любимые блюда и напитки ваших малышей в удобном пользовательском режиме.

При приготовлении еды для самых маленьких вместо соли и сахара стоит использовать специально приготовленный фруктозный (или сахарный) сироп и раствор соли.

- Чтобы приготовить раствор соли, необходимо 15 г соли растворить в 50 мл тёплой воды.
- Чтобы приготовить сахарный сироп, необходимо растворить 100 г сахара в 40 мл тёплой воды.
- Чтобы приготовить фруктозный сироп, растворите в 50 мл тёплой воды 100 г фруктозы.

* Помните, что не стоит готовить раствор и сироп в большом количестве, чтобы не подвергать их долгому хранению.

* При длительном хранении в растворах могут появиться бактерии и прочие микроорганизмы.

СТЕРИЛИЗАЦИЯ

Чтобы не провоцировать неокрепший иммунитет малышей, стерилизуйте посуду, из которой ваш ребёнок принимает пищу.

С помощью мультиварки сделать это можно быстро, эффективно и безопасно, как с помощью воды, так и с помощью пара.

Стерилизация с помощью воды

1. Бутылочки и другую детскую посуду наполните водой, плотно закройте крышками и поместите в чашу мультиварки GARLYN.
2. В чашу влейте воду таким образом, чтобы она доходила до уровня горлышка бутылочек, но при этом не превышала максимальную отметку на самой чаше.
3. Закройте крышку мультиварки и подключите устройство к сети питания.
4. Выберите программу приготовления **«GARLYN ШЕФ»**. Установите температуру **100-110°C** и настройте желаемое время стерилизации.

   *При этом помните о том, что отсчёт времени выполнения программы начнётся только после того, как мультиварка разогреется до заданной температуры и вода начнёт закипать.
5. Запустите программу. На дисплее будут отображаться все параметры, а также будет показано время до окончания выполнения программы.

После завершения работы программы раздастся звуковой сигнал. Баночки можно достать и опустошить, дать им остыть и вновь использовать их для кормления малышей.

Стерилизация с помощью пара

Такой способ стерилизации подойдёт для мелких предметов (сосок, столовых приборов и т.д.).

1. Разместите предметы в поддоне для приготовления на пару.
2. В чашу мультиварки залейте 300 мл воды, сверху установите поддон для приготовления на пару с выложенными на него предметами, которые необходимо стерилизовать. Закройте крышку мультиварки.
3. Выберите программу **«GARLYN ШЕФ»**, установите время стерилизации **15 минут**. Температура: **110°C**.
4. Запустите выбранную программу, на дисплее будут отображаться все необходимые параметры, а также время до окончания работы программы.
5. По завершении выполнения программы предметы для кормления малышей могут вновь быть использованы после полного остывания.

ПАСТЕРИЗАЦИЯ

Чтобы обеззаразить различные жидкие продукты и тем самым увеличить их срок хранения, многие родители используют процесс пастеризации при кормлении малышей. Сделать это с помощью мультиварки будет в разы удобнее, так как соблюсти идеальные температурные условия получится без лишних усилий.

В процессе пастеризации жидкие продукты выдерживаются в течение часа при температуре около 60°С или в течение нескольких минут - при температуре от 70°С до 80°С. Чтобы пастеризовать продукты быстро и просто, используйте программу «GARLYN ШЕФ».

1. Залейте продукт в чашу мультиварки таким образом, чтобы он не превышал максимальную отметку на самой чаше.
2. Выберите в меню мультиварки программу **«GARLYN ШЕФ»**. Установите температуру пастеризации (рекомендуемая температура **80°С**), настройте желаемое время работы программы.
3. Запустите выбранную программу и дождитесь окончания её выполнения. Вся нужная информация будет отображаться на дисплее.
4. После завершения работы программы готовый продукт перелейте в отдельную ёмкость и отправьте на хранение в холодильник.

   *Время пастеризации зависит от объёма продукта, загруженного внутрь чаши.

При небольшом объёме продукта (300–500 мл) рекомендуемое время пастеризации составляет 5 минут, для продукта объёмом 800-1000 мл рекомендуемое время пастеризации – 8 минут, а при пастеризации продуктов объёмом 1200-1300 мл время пастеризации составит 10-12 минут.

ПОДОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Каждый родитель знает, как важно подобрать оптимальную температуру для детского питания, чтобы малышу было особенно удобно и безопасно принимать пищу.

С помощью мультиварки GARLYN MR-Max 5 можно осуществлять быстрый и безопасный подогрев детского питания на водяной бане.

1. В чаше мультиварки разместите закрытую ёмкость с разогреваемой пищей, а также налейте воду (уровень воды при этом не должен превышать максимальную отметку). Закройте крышку мультиварки и подключите устройство к сети питания.
2. Выберите программу **«GARLYN ШЕФ»**, установите температуру **40°С** и настройте желаемое время приготовления.
3. Запустите программу и дожидайтесь окончания её выполнения.
4. Разогретый продукт немножко встряхните перед употреблением.

СУП-ПЮРЕ СО ШПИНАТОМ

40 минут 3 порции

Ингредиенты

Шпинат свежемороженый	400 г
Мука пшеничная	20 г
Масло сливочное	10 г
Молоко	200 мл
Вода	180 мл
Сахарный сироп	по вкусу
Раствор соли	по вкусу

Приготовление

1. Шпинат разморозьте и дайте стечь лишнейжидкости.
2. Смешайте муку с водой и молоком,доведите до однородной консистенции-без комочков.
3. Смажьте чашу мультиварки сливочныммаслом. Выложите в чашу готовую смесь, добавьте шпинат,сахарный сироп и раствор соли по вкусу.Закройте крышку мультиварки.
4. Выберите программу **«Суп»**. Время приготовления: **30 минут**.
5. По окончании приготовления перелейте супв другую ёмкость и измельчите с помощьюблендера до однородной консистенции.
6. Готовый суп остудите до комфортной температуры и подавайте к столу.

Приятного аппетита!





ФРУКТОВОЕ ПЮРЕ

40 минут 4 порции

Ингредиенты

Персики	200 г
Яблоки	200 г
Груши	200 г
Вода	500 мл
Сахарный/Фруктозный сироп	по вкусу

Приготовление

1. Подготовьте фрукты. Тщательно очиститеих от кожицы и семян. Мякоть нарежьте крупными кусочками.
2. В чашу мультиварки налейте воду. Установите контейнер для приготовленияна пару. Выложите в него фрукты, полейтеих сахарным или фруктозным сиропомпо вкусу и закройте крышку мультиварки.
3. Выберите программу **«Пар/Варка»**. Время приготовления: **30 минут**. Готовьте подзакрытой крышкой до окончания программы.
4. Готовые фрукты выложите в отдельнуюёмкость и измельчите с помощью блендерадо однородной консистенции.

Готовое пюре остудите до комфортной температуры и подавайте к столу.

Приятного аппетита!

ТЫКВЕННОЕ ПЮРЕ С КАБАЧКОМ

2 часа 3 порции

Ингредиенты

Молоко (2,5%)	300 мл
Мякоть тыквы	200 г
Кабачок	100 г
Масло сливочное	10 г
Сахарный сироп	по вкусу

Приготовление

1. Подготовьте овощи к приготовлению. Тыкву и кабачок хорошо промойте и очистите от кожурыи сердцевины, а затем нарежьте маленькимикубиками и оставьте в холодной водепримерно на 1 час.
2. Чашу мультиварки смажьте сливочныммаслом, выложите в неё подготовленныеовощи, влейте молоко и сироп. Тщательноперемешайте ингредиенты и закройтекрышку мультиварки.
3. Выберите режим **«Тушение»**, времяприготовления: **50 минут**. Готовьте подзакрытой крышкой.
4. По окончании приготовления овощи вместес бульоном измельчите до однороднойконсистенции с помощью блендера и остудитедо комфортной температуры.

Приятного аппетита!





РИСОВАЯ КАША С ТЫКВОЙ

2 часа 3 порции

Ингредиенты

Молоко 2,5%	600 мл
Вода	300 мл
Рис круглозёрный	60 г
Масло сливочное	10 г
Мякоть тыквы	120 г
Сахарный/Фруктозный сироп	по вкусу
Раствор соли	по вкусу

Приготовление

1. Хорошо промойте рис в холодной воде.
2. Тыкву тщательно очистите от кожурыи сердцевины и замочите в холодной водена 1 час.
3. Нарежьте тыкву маленькими кубиками.
4. Чашу мультиварки смажьте сливочным-маслом, выложите в чашу рис, тыкву, добавьтеводу и молоко, а также сахар-ный/фруктозныйсироп и раствор соли по вкусу. Закройте чашумультиварки.
5. Выберите режим приготовления **«Молочная каша»**, установите время приготовления: **50 минут**.
6. Готовый рис с тыквой достаньте с по-мощью шумовки и выложите в отдель-нуюпосуду и измельчите с помощью блендерадо однородной консистенции, постепеннодобавляя отвар.

Остудите кашу до комфортной температу-ры и подавайте к столу.

Приятного аппетита!

ПШЁННАЯ КАША ПРОТЁРТАЯ

1 час 3 порции

Ингредиенты

Молоко 2,5%	300 мл
Пшённая крупа	60 г
Вода	400 мл
Раствор соли	по вкусу
Сахарный/Фруктозный сироп	по вкусу

Приготовление

1. Тщательно промойте пшено в холодной воде.
2. Выложите в чашу мультиварки пшённую-юкрупу, воду и молоко. Добавьте рас-твор солии сахарный сироп по вкусу.
3. Выберите программу приготовления: **«Молочная каша»**, время приготовле-ния: **50 минут**. Готовьте под закрытой крышкойдо окончания программы.
4. Готовую кашу процедите, проваренное пшено протрите через сито и хорошо-перемешайте, добавляяотвар неболь-шимипорциями.
5. Готовую кашу остудите до комфортной температуры и подавайте к столу.

Приятного аппетита!





КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ НА ПАРУ

1 час 3-4 порции

Ингредиенты

Филе говядины (или говяжий фарш без примесей)	350 г
Хлеб пшеничный	50 г
Вода	500 мл
Раствор соли	по вкусу

Приготовление

1. Вымочите пшеничный хлеб в воде, оставивего в ней на 10 минут.
2. Филе говядиныхорошо промойте и обсушите с помощью бумажных полотенец. Дважды пропустите через мясорубку мясои вымоченный хлеб. Добавьте к полученнойсмеси раствор соли по вкусу и тщательноперемешайте до однородности. Из готовоймассы сформируйте небольшие котлеты.

   *Если вы используете готовый говяжий фарш, убедитесь, что в его составе присутствует только филе говядины без лишних добавок.
3. В чашу мультиварки добавьте воду. Установите поддон для приготовления на пару.Выложите в него сформированные котлеты. Закройте крышку мультиварки.
4. Выберите программу приготовления **«Пар/Варка»**. Готовьте паровые котлеты под закрытой крышкой до окончания работы программы.

Приятного аппетита!

Ингредиенты

Приготовление

Ингредиенты

Приготовление

Ингредиенты

Приготовление

Ингредиенты

Приготовление

Ингредиенты

Приготовление

Ингредиенты

Приготовление

Ингредиенты

Приготовление

Ингредиенты

Приготовление

Ингредиенты

Приготовление

Ингредиенты

Приготовление

Ингредиенты

Приготовление

Ингредиенты

Приготовление

Ингредиенты

Приготовление

Ингредиенты

Приготовление

Ингредиенты

Приготовление

Ингредиенты

Приготовление

Ингредиенты

Приготовление

Ещё больше рецептов вкусных
и полезных блюд вы найдете
на сайте **garlyn.ru**

у техники есть

MR-Max-5-CB-01