

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ

MR-Duo 10



GARLYN



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



GARLYN

MR-Duo 10

- 14 автоматических программ
- Приготовление до 4 блюд одновременно
- 2 чаши объёмом по 2,4 литра
- GARLYN ШЕФ - авторский режим с персональными настройками
- Отсрочка старта до 24 часов
- MixLap - цветовая индикация статуса работы
- Паровые контейнеры из нержавеющей стали
- Автоподогрев с возможностью предварительного отключения
- Съёмные внутренние крышки
- Антипригарное покрытие чаш DAIKIN®
- Температура приготовления от 35°C до 160°C
- Регулировка температуры с точностью до 1°C
- Настройка времени с точностью до 1 минуты
- Поддержание температуры готовых блюд до 12 часов
- Отключение звуковых сигналов
- Блокировка панели управления



 **GARLYN** шеф

DAIKIN

АНТИПРИГАРНОЕ
ПОКРЫТИЕ ЧАШИ

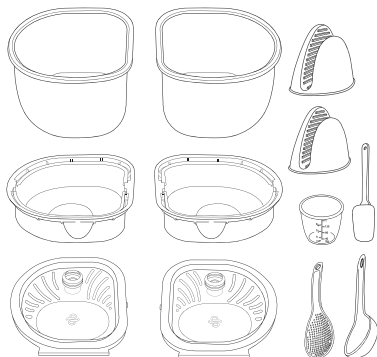
 **MixLap**
technology

ИНДИКАЦИЯ СТАТУСА РАБОТЫ

ОСОБЕННОСТИ:

КОМПЛЕКТАЦИЯ
МУЛЬТИВАРКИ:

■ Чаша	x2
■ Контейнер для приготовления на пару	x2
■ Силиконовая прихватка	x2
■ Силиконовая лопатка	x1
■ Мерный стакан	x1
■ Черпак	x1
■ Плоская ложка	x1



ДО ЧЕТЫРЁХ БЛЮД ОДНОВРЕМЕННО

GARLYN MR-Duo 10 заменит собой сразу две мультиварки и не займёт много места. Используйте обе чаши, для каждой из которых можно выбрать отдельную программу приготовления и температурный режим. Используйте контейнеры для приготовления на пару и готовьте до четырёх блюд одновременно. Совмещайте приготовление первого и второго блюда, готовьте одновременно для взрослых и детей, для любителей мяса и вегетарианцев — с GARLYN MR-Duo 10 это быстро и просто!

GARLYN ШЕФ

Готовить по собственным рецептам и экспериментировать с новыми теперь — ещё проще! Выбирайте оптимальный температурный режим и программируйте время приготовления с режимом GARLYN ШЕФ. Меняйте настройки прямо в процессе и наслаждайтесь кулинарными экспериментами. Широкий диапазон настройки позволит готовить выпечку и горячие блюда при температуре до 160°C, молочные блюда и кухню су-вид — при температуре 35°C — 80°C.

MIXLAP — ЦВЕТОВАЯ ИНДИКАЦИЯ СТАТУСА РАБОТЫ

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

ДВЕ НЕЗАВИСИМЫЕ ЧАШИ С АНТИПРИГАРНЫМ
ПОКРЫТИЕМ DAIKIN®

Тушите, томите, жарьте, запекайте, готовьте домашние йогурты и блюда су-вид — большими и маленькими порциями. Вместительные чаши объёмом по 2,4 литра каждая с многослойным антипригарным покрытием Daikin® рассчитаны на приготовление блюд различными способами при температуре от 35°C до 160°C.

GARLYN

— современный производитель, который заботится не только о высоком качестве продукции, но и о высоком уровне доверия со стороны покупателей. Первокласное 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 кухни
- Современные технологии для комфортной жизни
- Первоклассное гарантийное и сервисное обслуживание



Робот-пылесос SR-400

- Сухая и влажная уборка
- УФ-обеззараживание
- Непрерывная работа до 140 минут
- Мощность всасывания до 4000 Па
- SLAM-навигация
- Управление со смартфона
- Уборка по расписанию



Робот-пылесос SR-700

- 2в1: сухая и влажная уборка
- Технология LiDAR для точной навигации
- 4 режима работы
- Непрерывная работа до 150 минут
- Мощность всасывания до 4000 Па
- Управление со смартфона
- Уборка по расписанию
- Возможность записи своих голосовых команд



Робот-пылесос SR-800 Max

- Сухая и влажная уборка одновременно
- Мощность всасывания до 4000 Па
- Управление со смартфона
- Аккумулятор ёмкостью 5200 мА*ч
- Лазерная навигация (LiDAR)
- Непрерывная уборка до 150 минут
- 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



Пылесос BV-300

- Мощность 2500 Вт
- Пылесборник объёмом 2,3 л
- 5 режимов работы
- Встроенный дисплей
- Эффективная турбощётка
- Мощность всасывания 450 Вт
- Система фильтрации
- Широкий комплект насадок



Пылесос CV-500

- Мощность 2200 Вт
- Циклонный фильтр глубокой очистки
- Для любых напольных покрытий
- Турбощётка в комплекте
- Регулировка мощности
- Радиус действия 8 метров
- Мощность всасывания 400 Вт



Вертикальный беспроводной пылесос M-2500

- Для дома и авто
- Мощный BLDC-двигатель
- До 40 минут непрерывной уборки
- Мощность всасывания 90 Вт
- Регулировка мощности (3 скорости)
- Съёмный Li-Ion аккумулятор ёмкостью 2200 мА*ч
- 2 ролика турбощётки в комплекте
- LED-подсветка зон уборки
- Светодиодный дисплей
- Широкий набор насадок



Вертикальный беспроводной пылесос M-3000

- Для дома и авто
- Мощный BLDC-двигатель
- До 40 минут непрерывной уборки
- Мощность всасывания 120 Вт
- Регулировка мощности (6 скоростей)
- Съёмный Li-Ion аккумулятор ёмкостью 2500 мА*ч
- Интеллектуальная авторегулировка мощности в режиме AUTO
- LED-подсветка зон уборки
- Широкий набор насадок



Вертикальный беспроводной пылесос M-3500

- 2в1: вертикальный/ручной
- Мощный BLDC-двигатель
- До 35 минут непрерывной уборки
- Мощность всасывания 140 Вт
- Регулировка мощности (2 скорости)
- Съёмный Li-Ion аккумулятор ёмкостью 2500 мА*ч
- 2 ролика турбощётки в комплекте
- Функция влажной уборки
- Широкий набор насадок



Вертикальный беспроводной моющий пылесос M-5000 AQUA

- 2в1: Сухая и влажная уборка
- Функция УФ-обеззараживания
- До 40 минут непрерывной работы
- Мощность всасывания 5 кПа
- Регулировка мощности (2 скорости)
- Съёмный Li-Ion аккумулятор ёмкостью 3000 мА*ч
- Зарядная станция с функцией самоочистки
- Автоматическое просушивание роликовой насадки
- Голосовое сопровождение
- Многоступенчатая система фильтрации



Паровая швабра PM-1300

- 2в1: паровая швабра и пароочиститель
- Мощность 1300 Вт
- Регулировка интенсивности подачи пара
- Очистка труднодоступных мест
- Скорость подачи пара до 40 г/мин
- Полный набор аксессуаров в комплекте



Утюг беспроводной GT-240

- Мощность 2400 Вт
- 2в1: работа в проводном и беспроводном режиме
- Керамическое покрытие подошвы CERAMIC G-PRO
- Паровой удар 170 г/мин
- Вертикальное отпаривание
- Функция самоочистки
- Защита от накипи
- Противокапельная система



Варочная панель H-200

- Мощность 3000 Вт
- Сенсорное управление
- Плавная регулировка мощности
- Двухконтурная нижняя конфорка
- Таймер отключения до 99 минут
- Функция паузы
- Функция автоотключения
- Блокировка от случайных нажатий
- Отключение звуковых сигналов



Варочная панель H-400

- Сенсорное управление
- Мощность 6600 Вт
- Увеличенная зона готовки с двухконтурными конфорками
- 9 уровней мощности нагрева
- Функция «Пауза»
- Таймер отключения до 99 минут
- Отключение звуковой индикации
- Блокировка от случайных нажатий
- Защита от перегрева и функция автоотключения



Варочная панель H-7000

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



Плитка индукционная H-1000

- Мощность 2000 Вт
- Сенсорное управление
- 8 уровней нагрева
- Таймер до 4 часов
- Блокировка панели управления
- Функция автоотключения
- Отключение звуковых сигналов



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



Мультиварка MR-Max 5

- 11 автопрограмм
- Съёмная внутренняя крышка
- Отсрочка старта до 24 часов
- Функция автоподогрева
- GARLYN ШЕФ
- Чаша 5 л с антипригарным покрытием DAIKIN®
- Индикация статуса работы — технология MixLap
- Книга рецептов в комплекте



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 (1,5 л + 1,5 л)
- Антипригарное покрытие DAIKIN®
- Таймер до 24 ч



Мультиварка MR-Solo 11

- 14 автопрограмм
- Функция «GARLYN ШЕФ» — программирование собственных рецептов
- Индикация статуса работы — технология MixLap
- Температура приготовления от 35°C до 180°C
- Отсрочка старта до 24 часов
- Антипригарное покрытие DAIKIN®
- Съёмная внутренняя крышка
- Паровой контейнер из нержавеющей стали



Мясорубка MG-3000

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



Мясорубка MG-5000

- Функционал 3 в 1:
 - Мясорубка
 - Овощерезка
 - Соковыжималка
- Скорость приготовления: до 5,5 кг/2 мин
- Электронное управление
- Регулировка скорости
- Мощность 2400 Вт
- Диски из нержавеющей стали
- Металлическое соединение шнека и двигателя



Хлебопечь BR-1000

- 15 программ приготовления
- Замес любых видов теста
- Приготовление буханок весом до 1 кг
- Металлический корпус
- Автоматическое добавление начинки – встроенный диспенсер
- Приготовление йогурта и джема
- Пользовательский режим для собственных рецептов
- Выпечка по расписанию — таймер до 15 часов



Электрогриль GL-200

- 7 автопрограмм приготовления
- Регулировка степени прожарки
- Литой металлический корпус
- Встроенный ТЭН — равномерный нагрев и прожарка
- Мощность 2000 Вт
- Двойное антипригарное покрытие TwinMax
- Нагрев до 240°C
- Съёмные панели можно мыть в посудомоечной машине
- Индикация приготовления и степени прожарки
- Сенсорная панель управления



Электрогриль GL-300

- Комплект двухсторонних панелей: гриль + плоская панель
- 11 автопрограмм приготовления
- Раздельная регулировка t°C верхней и нижней панели
- Мощность 1600 Вт
- Регулировка степени прожарки
- Изменение высоты панелей
- Двойное антипригарное покрытие TwinMax
- Раскрывается на 180°
- Панели можно мыть в посудомоечной машине
- Термощуп в комплекте



Электрогриль GL-400 Pro

- 2 комплекта панелей (гриль и вафли) + плоская панель
- 15 автопрограмм приготовления
- Нагрев до 230°C
- Раздельная регулировка t°C верхней и нижней панели
- Мощность 2000 Вт
- Раскрывается на 180°
- Регулировка степени прожарки
- Панели можно мыть в посудомоечной машине
- Термощуп в комплекте



Центробежная соковыжималка J-500

- Мощность 1200 Вт
- Скорость до 18 000 об/мин
- 4 скорости отжима для разных плодов
- Титановое покрытие фильтра
- Загрузка плодов целиком — горловина 85 мм
- Встроенный дисплей
- Защита от перегрева и перегрузки — фирменная система M-Pro



Шнековая соковыжималка J-600 Max

- Функционал 3 в 1:
 - Соковыжималка
 - Овощерезка
 - Сорбетница
- 8 автопрограмм 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
- Медленный отжим с сохранением витаминов
- Для твёрдых и мягких плодов
- Загрузка плодов целиком — горловина диаметром 85 мм
- Элементарная сборка за минуту
- Клапанная система «капля-стоп»
- Защита от перегревов и перегрузок — фирменная система M-Pro



Блендер погружной НВ-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 НВ-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
- Качественные насадки из нержавеющей стали



Блендер стационарный Х-2000

- Кувшин из эко-стекла со съёмным дном
- Мощность 3000 Вт
- Плавная регулировка скорости
- Автопрограммы: смузи, колка льда, быстрая очистка
- Объём кувшина 1,75 л
- Добавление ингредиентов через крышку
- Кофемолка и дорожные бутылки в комплекте



Микроволновая печь MW-2100

- 13 уровней мощности
- 11 автопрограмм
- Режим «Гриль»
- Отложенный старт
- Функция разморозки
- Объём камеры 20 литров
- Блокировка панели управления
- Полимерное покрытие рабочей камеры
- Максимальное время приготовления: 95 минут



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



Кухонные весы W-02

- Измерение с точностью до 1 грамма
- Платформа из нержавеющей стали
- Электронное управление
- Функция вычета веса тары
- Широкий выбор единиц измерения
- Измерение объёма жидкостей



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



Тостеры TR-200/TR-350

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



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



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 горизонтальный обдув
- Регулировка температуры 35°C – 70°C
- Таймер до 24 часов
- Приготовление йогурта
- Вяление мяса и рыбы
- Сенсорное управление и встроенный дисплей
- Защита от перегрева



Сушилка для овощей и фруктов D-10

- Максимальная комплектация:
 - 10 уровней для сушки
 - 10 поддонов для пастилы
 - 10 сеток для сушки зелени и трав
- Равномерный горизонтальный обдув
- Регулировка температуры 35°C – 75°C
- Таймер до 24 часов
- Корпус и уровни из нержавеющей стали
- Приготовление йогурта
- Вяление мяса и рыбы
- Сенсорное управление и встроенный дисплей



Сушилка для овощей и фруктов D-11

- 8 уровней в комплекте
- Регулировка температуры 35°C – 70°C
- Приготовление йогурта и пастилы
- Приготовление вяленого мяса и рыбы
- Сетка для трав и поддон для пастилы в комплекте
- Мощность 450 Вт
- Защита от перегрева



Вспениватель молока AF-01

- Взбивание и подогрев молока
- Приготовление пенки для капучино и горячего шоколада
- Нержавеющая сталь
- Мощность 550 Вт
- Функция автоотключения
- 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



Кофемашина L1000

- Компактные габариты
- Приготовление напитков в авторежиме
- Программирование объёма порций
- Регулировка крепости кофе
- Кофемолка вместимостью 200 г
- Сенсорная панель управления
- Быстрая очистка заварочного блока
- Регулировка тонкости помола



Кофеварка L70

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



Кофеварка L90

- Эспрессо, латте и капучино в одно касание
- Автокапучинатор с резервуаром для молока
- Мощность 1630 Вт
- Давление помпы 15 бар
- Программирование объема порции
- Компактный дизайн
- Подогрев чашек



Мультикофеварка L8 ML

- 2 в 1: Рожковая + Капсульная кофеварка
- Давление помпы 19 бар
- Подходит для капсул типа Nespresso® и Dolce Gusto®
- Регулировка температуры воды
- Настройка объема порции
- Электронное управление
- Возможность подключения капучинатора



Электрочайник K-100

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



Электрочайник K-110

- Мощность 2200 Вт
- Регулировка температуры нагрева 40°C – 90°C
- Поддержание температуры воды до 2 часов
- Вместимость 1,7 л
- Индикация температуры на дисплее
- Заварочный фильтр в комплекте
- Вращение на подставке 360°
- Контактная группа Strix®



Электрочайник K-120

- Мощность 2200 Вт
- Выбор температуры нагрева 50°C - 100°C
- 5 режимов подогрева
- LED-подсветка температурных режимов
- Вместимость 1,7 л
- Электронное управление
- Контактная группа Strix®



Электрочайник K-200 Max

- Мощность 2400 Вт
- Инновационный автоматический дозатор
- Настройка объема порции
- Быстрое кипячение выбранного объема
- Контактная группа Strix®
- Вместимость 1,5 л
- Поддон для сбора капель
- Разработан совместно с клиентами



Термопот FT-25

- Мощность 2600 Вт
- Мгновенный нагрев воды
- Ёмкость: 2,5 л
- Индикация уровня воды
- Фильтр для воды в комплекте
- Индикатор очистки от накипи
- Автоотключение при отсутствии воды
- Защита от перегрева



Термопот FT-40

- Мощность 2600 Вт
- Ёмкость: 4 л
- Мгновенный нагрев воды
- 7 температурных режимов на выбор
- Настройка объема порции
- Корпус из нержавеющей стали
- Сенсорная панель управления
- Фильтр для воды в комплекте

A top-down view of coffee-related items on a dark, textured background. In the top left, a small black bowl is filled with finely ground coffee. Below it, another black bowl is filled with whole, roasted coffee beans. To the left of the bowl of beans are three green coffee leaves. At the bottom left, a metal portafilter is filled with ground coffee. Scattered coffee beans are visible around the bowls and leaves.

ΚΟΦΕ

GARLYN

Комплексно протестировав лучшие сорта кофейных зёрен, мы создали линейку из различных видов кофе для всех типов кофеварок и кофемашин. В нашей линейке найдётся кофе на любой вкус.

- Высшее качество кофейных зёрен
- Оптимальная подобранная степень обжарки для всех видов кофе
- Тончайшие нотки вкуса и аромата в каждой чашке

**ВЫБИРАЙТЕ КОФЕ ПО СВОЕМУ ВКУСУ
И НАСЛАЖДАЙТЕСЬ ЧАШКА ЗА ЧАШКОЙ!**





НАТУРАЛЬНЫЙ МОЛОТЫЙ КОФЕ В КАПСУЛАХ

- Арабика 100% (Бразилия Сантос)
- Для кофеварок и кофемашин типа Nespresso*
- Разнообразие вкусов
- 15 капсул в каждой упаковке

*NESPRESSO® и NESPRECCO® являются зарегистрированными товарными знаками, принадлежащими компании «Société des Produits Nestlé S.A.». ООО «Аргус» никак не связано с компанией «Société des Produits Nestlé S.A.» и принадлежащими ей товарными знаками.

Nocci Amaro

- Крепкий кофе с ярким пшеничным ароматом, нотками ореха макадамии и корицы, в продолжительном послевкусии выступает красный виноград
- Венская обжарка (средне-тёмная)

Vanilla

Арабика 100% с ароматом ванили

Irish Cream

Арабика 100% с ароматом ирландского крема

Almond

Арабика 100% с ароматом миндаля

Red Orange

Арабика 100% с ароматом красного апельсина

Chocolate

Арабика 100% с ароматом шоколада



**ИСПОЛЬЗУЙТЕ
МУЛЬТИКАПСУЛЬНУЮ
КОФЕВАРКУ GARLYN L8 ML**

КОФЕ НАТУРАЛЬНЫЙ ЖАРЕНый В ЗЁРНАХ

- Регион происхождения: Латинская Америка, Центральная Америка (смесь кофейных зёрен из Бразилии, Перу, Гондураса и Колумбии)
- Обжарка: средняя
- Кислинка 2 из 5 ■ Плотность 4 из 5



GARLYN Quattro Arabica

Во вкусе цитрусовые нотки, сладость цветочного мёда, оттенки карамели и шоколада.

1000 г

250 г

ИСПОЛЬЗУЙТЕ
КОФЕМАШИНУ
GARLYN L1000

КОФЕ НАТУРАЛЬНЫЙ МОЛОТЫЙ

GARLYN Espresso Chiario

Сорт: высший.
Арабика 100% + Робуста

Кофе натуральный молотый.
Приготовлено из смеси зёрен
из Бразилии [50%]
и Вьетнама [50%]

250 г

ИСПОЛЬЗУЙТЕ
КОФЕВАРКУ
GARLYN L70

- Кофе тёмной обжарки с низкой кислотностью, умеренной сладостью и яркой горечью. Вкус дополнен нотками горького шоколада, какао, сухофруктов в сочетании с терпкостью цедры грейпфрута.
- Обжарка: средняя ■ Помол: средне-мелкий



ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



СУП

Оптимальный режим для приготовления супов и бульонов. Лёгкие или наваристые, овощные или мясные супы с насыщенным вкусом.

ПАР

Идеальный способ соблюдать здоровое питание или готовить детское меню. Приготовление мяса и рыбы, овощей, закусок и низкокалорийных десертов.

ПЛОВ

Для приготовления риса и любых вариантов плова: с мясом, с овощами, с морепродуктами, с сухофруктами. Идеально выдержанный плов без лишних усилий!

ТУШЕНИЕ

Для ароматных наваристых блюд, приготовленных в собственном соку при невысокой температуре.

КРУПЫ

Справится с приготовлением рассыпчатых каш из различных круп. Автоматическое отключение при приготовлении.

ВАРКА

Программа оптимально подходит для приготовления низкокалорийных блюд.

ХЛЕБ

Расстойка теста и выпекание — в одной функциональной программе.

ЖАРКА

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

ВЫПЕЧКА

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

ТОПЛЕНИЕ

Отлично справится с приготовлением блюд, которые необходимо «томить» при низкой температуре длительное время.

МАКАРОНЫ

Лучший способ приготовить блюда из теста в мультиварке. Спагетти, Пенне или Тальятелле, пельмени или вареники — результат всегда будет отличным.

МОЛОЧНАЯ КАША

Для самых вкусных завтраков с идеально сваренной кашей. Без пенки, «убегающего» молока или пригорания.

ЙОГУРТ И ТЕСТО

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



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 методом 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!

КАШИ

Пшённая каша с изюмом	35
Тыквенно-кукурузная каша	36
Рисовая каша с яблоком	37
Перловая каша с грибами	38
Чечевично-яблочная каша	39
Гречневая каша с грибами	40
Овсяная каша	41
Гороховая каша с запечённым карбонадом	42
Манная каша с сушёной вишней	43
Ячневая каша с мясом	44

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Грибной паштет	46
Восточный салат из бурого риса	47
Закуска из брынзы и свёклы	48
Куриные рулеты с ананасом и черносливом	49
Салат с руколой и креветками	50
Помидоры, фаршированные сыром и зеленью	51

Тёплый салат с уткой и цветной капустой	52
Паштет из сладкого болгарского перца с орехами	54
Салат с киноа, авокадо и оливками	55
Салат с копчёной курицей	56
Масло с вялеными томатами и печёным болгарским перцем	58
Зелёная фасоль с беконом	59

ПАСТА

Паста Карбонара	62
Фетучини с говядиной	64
Паста 4 сыра	66
Спагетти с беконом и молодым горошком	68
Паста с морепродуктами	70

СУПЫ

Луковый суп	73
Сырный суп с беконом	74
Щи из свежей капусты с говядиной	76
Суп фасолевый	78

Рассольник	80
Морковный суп с луком-пореем и гренками	82
Уха из трески	84
Борщ	86
Грибной суп с гречкой	88
Крем-суп с сёмгой	90

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Картофель с овощами и беконом	92
Лазанья из кабачков	94
Филе бедра индейки с гранатовым соком	96
Тилапия в томатном соусе	98
Сибас в медово-горчичном соусе и фисташковой корочке	100
Ризотто с грибами	101
Жаркое из утки с грибами	102
Свиной окорок в сливовой глазури	104
Говядина с оливками	106
Куриные ножки в бальзамическом соусе	107
Гуляш из говядины	108
Паэлья с морепродуктами	110

Куриные грудки с начинкой	111
Баранина с маслинами	112
Фаршированные перцы с чечевицей и моцареллой	113
Говядина томлённая с овощами	114

ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ

Воздушная запеканка с вишней	116
Пицца из слоёного теста	117
Бисквит классический	118
Ржаной колобок	119
Морковный торт	120
Домашний хлебец с семенами	121
Сырная запеканка	122
Запеканка с грушей и грецкими орехами	123
Апельсиновый пирог	124
Пряники на пару	125
Шарлотка с грушей и лепестками миндаля	126
Банановый кекс с фисташками	127
Вареники с вишней	128
Варенье малиновое	129

НАПИТКИ

Компот из яблок и слив	131
Компот из груши	132
Чай Масала	133
Глинтвейн	134
Ягодный кисель	135

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Каша манная протёртая	141
Каша гречневая протёртая	142
Каша рисовая протёртая	143
Овсяная каша	144
Фруктово-ягодное пюре	145
Сырники из творога	146
Молочный суп	147
Рисовый пудинг	148
Рыбное пюре	149
Котлеты из индейки на пару	150



КАШИ



ПШЁННАЯ КАША С ИЗЮМОМ

Ингредиенты:

 Порций: 3-4

Крупа пшённая 100 г
Молоко 2,5% 700 мл
Масло сливочное 20 г
Изюм 20 г
Сахар 20 г
Соль по вкусу

Приготовление:

 40 минут

- Выложите пшённую крупу в чашу мультиварки.
- Добавьте в чашу молоко, 10 грамм сливочного масла, изюм, сахар и соль. Тщательно перемешайте все ингредиенты.
- Выберите программу «**Молочная каша**», установите время приготовления **30 минут**.
- По окончании после звукового сигнала добавьте в кашу остатки сливочного масла, перемешайте, и оставьте кашу настояться под крышкой ещё на 10 минут.
- Дайте готовой каше немного остыть, а затем — подавайте к столу.



ТЫКВЕННО-КУКУРУЗНАЯ КАША

Ингредиенты:

 Порций: 3

Крупа кукурузная 100 г
Тыква (мякоть
без кожуры и семян) 150 г
Молоко 2,5% 600 мл
Масло сливочное 20 г
Сахар 20-30 г
Соль по вкусу
Сезонные ягоды
(при подаче) по вкусу

Приготовление:

 50 минут

- Очищенную тыкву нарежьте на средние кусочки.
- Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом, выложите тыкву, добавьте кукурузную крупу, молоко, соль и сахар.
- Содержимое залейте молоком и тщательно перемешайте.
- Установите режим «**Молочная каша**», время приготовления: **45 минут**.
- Готовую кашу при подаче можно дополнить сливочным маслом и украсить ягодами.

Приятного аппетита!

РИСОВАЯ КАША С ЯБЛОКОМ

Ингредиенты:

 Порций: 3

Рис круглозёрный
шлифованный 100 г
Молоко 500 мл
Масло сливочное 20 г
Яблоко 1 шт.
Сахар по вкусу
Соль по вкусу

Приготовление:

 30 минут

- Хорошо вымойте яблоко, очистите его от кожуры, семян и плодоножки, нарежьте мелкими кубиками.
- Выложите рис в чашу мультиварки, влейте молоко, добавьте сливочное масло, нарезанное яблоко, добавьте по вкусу сахар и соль. Тщательно перемешайте ингредиенты.
- Закройте крышку мультиварки. Выберите программу «**Молочная каша**», установите время приготовления **30 минут**.
- Перед употреблением готовую кашу можно дополнить сливочным маслом и сезонными ягодами и фруктами.

Каши

37



Приятного аппетита!

ПЕРЛОВАЯ КАША С ГРИБАМИ

Ингредиенты:

 Порций: 3-4

Крупа перловая.....200 г
Шампиньоны.....300 г
Вода.....600 мл
Лук репчатый1 шт.
Масло подсолнечное 1-2 ст.л
Соль..... по вкусу

Приготовление:

 1 час

- Очистите и измельчите лук, грибы тщательно промойте и нарежьте ломтиками или кубиками.
- Влейте в чашу мультиварки масло. Установите программу «Жарка», время приготовления: **15 минут**.
- В разогретое масло выложите измельченный лук и шампиньоны. Обжаривайте, непрерывно помешивая, до окончания работы программы.
- В чашу к обжаренным грибам с луком выложите перловую крупу, влейте воду, посолите по вкусу.
- Выберите режим «Крупы», готовьте блюдо, периодически помешивая, до окончания работы программы.
- Готовую кашу хорошо перемешайте и дайте блюду немного остыть, а затем — подавайте к столу.



Приятного аппетита!

ЧЕЧЕВИЧНО-ЯБЛОЧНАЯ КАША

Ингредиенты:

 Порций: 3

Чечевица 150 г
Вода 350 мл
Яблоко 1 шт.
Молоко 150 мл
Мёд 1 ст.л
Корица 1 ч.л
Кешью 30 г
Курага 4-5 шт.

Приготовление:

 1 час

- В чашу мультиварки выложите чечевицу, влейте воду.
- Установите режим **«Крупы»**.
- Яблоки очистите от кожуры и сердцевины, нарежьте кубиками. Добавьте в чашу мультиварки, когда большая часть воды выкипит. Хорошо перемешайте и оставьте готовиться до окончания работы программы.
- В чашу блендера влейте молоко, добавьте корицу, орехи, курагу, мёд. Измельчите ингредиенты до однородной массы.
- Полученную смесь перемешайте с готовой чечевично-яблочной кашей. Подавайте в тёплом или холодном виде.



ГРЕЧНЕВАЯ КАША С ГРИБАМИ

Ингредиенты:

 Порций: 4

Крупа гречневая.....200 г
Шампиньоны.....300 г
Лук репчатый1 шт.
Чеснок.....1 зуб.
Масло растительное.....1 ст.л.
Помидоры 2 шт.
Вода..... 450 мл
Соль..... по вкусу
Перец по вкусу

Приготовление:

 40 минут

- Лук и помидоры нарежьте кубиками. Чеснок мелко порубите, грибы нарежьте слайсами.
- Гречневую крупу тщательно промойте.
- В чашу мультиварки влейте масло, добавьте измельчённые овощи.
- Установите режим «Жарка», время приготовления **10 минут**. Обжаривайте ингредиенты до окончания программы, периодически помешивая.
- К обжаренным ингредиентам добавьте крупу, соль, перец, влейте воду. Перемешайте.
- Выберите режим «Крупы». Готовьте до окончания программы.
- Готовой каше дайте немного остыть, а затем — подавайте к столу.

Приятного аппетита!

Ингредиенты:

 Порций: 3

Хлопья овсяные 150 г
Вода 550 мл
Мёд 25 г
Изюм 1 стл
Масло сливочное 10 г
Соль по вкусу

Приготовление:

 40 минут

- В чашу мультиварки добавьте овсяные хлопья и воду.
- Установите режим «Крупы» и оставьте готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- В готовую кашу добавьте мёд, изюм, сливочное масло. Тщательно перемешайте.
- Дайте каше настояться под закрытой крышкой в течение 10-15 минут, а затем — подавайте к столу.



Приятного аппетита!

ГОРОХОВАЯ КАША С ЗАПЕЧЁННЫМ КАРБОНАДОМ

Ингредиенты:

 Порций: 4

Горох	130 г
Карбонад	200 г
Масло сливочное	20 г
Вода	450 мл
Лук сушёный	30 г
Соль	по вкусу
Перец	по вкусу

Приготовление:

 1 час

- В чашу мультиварки выложите горох, добавьте сушёный лук. Влейте воду. Добавьте соль и перец по вкусу. Перемешайте ингредиенты.
- Установите программу «Крупы» и оставьте кашу готовиться до окончания работы программы.
- Карбонад нарежьте кубиками, добавьте в готовую кашу вместе с маслом. Хорошо перемешайте.
- Выберите режим «GARLYN ШЕФ», установите температуру **140°C**, время приготовления: **10 минут**. Готовьте до окончания работы программы.
- Готовое блюдо при подаче можно украсить свежей зеленью.

Приятного аппетита!

МАННАЯ КАША С СУШЁНОЙ ВИШНЕЙ

Ингредиенты:

 Порций: 3-4

Крупа манная 3 ст.л
Молоко 500 мл
Масло сливочное 40 г
Вишня сушёная. 40 г
Сахар..... 1 ст.л
Соль..... по вкусу

Приготовление:

 40 минут

- Выложите в чашу мультиварки манную крупу, добавьте соль и сахар и влейте молоко. Тщательно перемешайте все ингредиенты.
- Установите режим «**Молочная каша**», время приготовления **25 минут**.
- В готовую кашу добавьте сливочное масло и сушёную вишню, хорошо перемешайте.
- Дайте готовой каше немного настояться, а затем подавайте к столу.

Каши

43



Приятного аппетита!

ЯЧНЕВАЯ КАША С МЯСОМ

Ингредиенты:

 Порций: 4

Крупа ячневая.....200 г
Тушёнка говяжья300 г
Лук репчатый1 шт.
Морковь1 шт.
Вода..... 200 мл
Петрушка, укроп..... 1-2 веточки
Соль..... по вкусу
Перец по вкусу

Приготовление:

 40 минут

- Крупу тщательно промойте под проточной водой.
- Лук и морковь очистите, лук порубите кубиками, морковь нарежьте соломкой.
- В чашу мультиварки выложите измельчённые овощи, тушёнку и крупу. Влейте воду, посолите и поперчите по вкусу. Все ингредиенты аккуратно перемешайте.
- Выберите режим «**Тушение**», установите время приготовления **30 минут**.
- Свежую зелень мелко порубите и добавьте к готовой каше.

Приятного аппетита!



ЗАКУСКИ И САЛАТЫ



ГРИБНОЙ ПАШТЕТ

Ингредиенты:

 Порций: 4

Шампиньоны 400 г
Масло оливковое 2 ст.л
Соевый соус 1 ст.л
Сыр плавленый 200 г
Вода 2 ст.л
Зелень петрушки 1 веточка

Приготовление:

 1 час 20 минут

- Нарежьте грибы слайсами. Зелень петрушки мелко порубите.
- В чашу мультиварки влейте масло, выложите грибы.
- Установите режим **«Жарка»**, время приготовления **8 минут**. Обжаривайте грибы, периодически помешивая, до окончания работы программы.
- По окончании работы программы добавьте к грибам 2 ст. л. воды и повторно включите программу **«Жарка»** ещё на **5 минут**. Выпаривайте жидкость до окончания работы программы, периодически помешивая грибы.
- Дайте готовым грибам остыть, а затем измельчите их блендером до однородной консистенции.
- В получившуюся массу добавьте соевый соус, плавленый сыр и измельчённую зелень петрушки, перемешайте.
- Поставьте паштет на 1 час в холодильник, затем подавайте к столу.

Приятного аппетита!

ВОСТОЧНЫЙ САЛАТ ИЗ БУРОГО РИСА

Ингредиенты:

 Порций: 4

Рис бурый 100 г
Перец болгарский красный .. 1 шт.
Лук репчатый 1 шт.
Кукуруза
консервированная 1 банка
Семена кунжута
(обжаренные) 2 ст.л
Масло оливковое 2 ст.л
Соевый соус 1 ч.л
Уксус винный 2 ч.л
Мёд 1 ч.л
Натёртый корень имбиря 1 ч.л
Свежий яблочный сок 1 ст.л
Вода 500 мл

Приготовление:

 1 час

- Для соуса: в отдельной посуде смешайте оливковое масло, яблочный сок, винный уксус, соевый соус, имбирь и мёд. Тщательно перемешайте все ингредиенты.
- В чашу мультиварки влейте воду, добавьте рис.
- Установите режим «Крупы» и оставьте готовиться до окончания программы. Готовый рис тщательно промойте под холодной водой.
- Очистите и нарежьте соломкой болгарский перец и лук, переложите в отдельную посуду.
- Добавьте к овощам рис, консервированную кукурузу и обжаренное кунжутное семя.
- Заправьте салат соусом, перемешайте ингредиенты и подавайте к столу!



ЗАКУСКА ИЗ БРЫНЗЫ И СВЁКЛЫ

Ингредиенты:

 Порций: 3

Брынза 200 г
Свёкла 130 г
Чеснок 2 зубчика
Сметана 2 ст.л
Вода 1 л

Приготовление:

 1 час 10 минут

- Вымойте свёклу. Выложите в чашу мультиварки, добавьте воду.
- Установите режим «Варка» на **60 минут**.
- Готовую свёклу остудите и очистите от кожуры. Затем натрите на мелкой тёрке.
- Брынзу также натрите на мелкой тёрке. Чеснок мелко порубите.
- Переложите ингредиенты в салатницу и тщательно перемешайте, перед подачей заправьте салат сметаной.

Приятного аппетита!

КУРИНЫЕ РУЛЕТЫ С АНАНАСОМ И ЧЕРНОСЛИВОМ

Ингредиенты:

 Порций: 4

Филе куриной грудки 4 шт.

Ананасы
консервированные 3-4 кольца

Чернослив
(без косточек). 6-8 шт.

Вода 1,4 л

Соль. по вкусу

Перец по вкусу

Приготовление:

 1 час 20 минут

- Разделочную доску накройте пищевой плёнкой.
- Каждое куриное филе разрежьте вдоль на две части и хорошо отбейте с помощью кухонного молотка с каждой стороны.

- Приправьте мясо специями по вкусу.
- Ананас разрежьте на небольшие кусочки. Чернослив также нарежьте кубиками. Выложите измельчённые ананасы и чернослив на отбитое куриное филе таким образом, чтобы сформировать из них рулеты.
- С помощью пищевой плёнки аккуратно скрутите фаршированные куриные грудки в плотные и ровные рулеты. По бокам туго затяните кончики плёнки.
- В обе чаши мультиварки влейте по 700 мл воды, установите контейнеры для приготовления на пару. выложите на них подготовленные куриные рулеты.
- Установите для каждой чаши режим «Пар», время приготовления **40 минут**.
- Готовые куриные рулеты остудите, освободите от пищевой плёнки. Нарежьте на ломтики толщиной 1-1,5 см и подавайте к столу.



САЛАТ С РУКОЛОЙ И КРЕВЕТКАМИ

Ингредиенты:

 Порций: 3

Креветки.....	400 г
Рукола.....	150 г
Помидоры черри.....	8 шт.
Пармезан тёртый.....	100 г
Чеснок.....	1 зубчик
Масло оливковое.....	2 ст.л
Соевый соус.....	1 ст.л
Горчица.....	1 ст.л

Приготовление:

 20 минут

- Руколу тщательно промойте, обсушите с помощью бумажных полотенец. Крупно порубите зелень ножом.
- Помидоры черри нарежьте пополам, добавьте к руколе.
- В чашу мультиварки влейте масло, выложите креветки.
- Установите режим «Жарка», время приготовления **10 минут**.
- Обжаривайте креветки до готовности, периодически помешивая, до окончания работы программы.
- Готовым креветкам дайте немного остыть, а затем добавьте их в салат. Аккуратно перемешайте ингредиенты.
- Для соуса: смешайте оливковое масло, соевый соус, горчицу и пропущенный через пресс чеснок.
- Заправьте салат готовым соусом.
- Перед подачей посыпьте салат тёртым пармезаном.

Приятного аппетита!

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

Ингредиенты:

 Порций: 6

Помидоры (крупные) 6 шт.
Моцарелла 130 г
Яйцо куриное 1 шт.
Чеснок 1 зубчик
Греческий йогурт 2 ст.л
Масло растительное 1 ст.л
Зелень укропа
и петрушки 1-2 веточки
Соль по вкусу
Перец по вкусу

Приготовление:

 30 минут

- Вымойте помидоры, острым ножом срежьте верхнюю часть, отложите в сторону. С помощью ложки извлеките мякоть.

- Зелень укропа и петрушки хорошо промойте, обсушите и мелко порубите.
- Чеснок измельчите прессом или ножом.
- Сыр натрите на тёрке.
- В отдельной миске взбейте яйцо. Добавьте зелень, чеснок, сыр, йогурт и масло. Посолите и поперчите по вкусу. Аккуратно перемешайте все ингредиенты.
- Полученной массой нафаршируйте помидоры, накройте отрезанными верхними частями.
- Обе чаши мультиварки смажьте маслом, внутрь выложите помидоры с начинкой.
- Для каждой чаши установите режим «**Выпечка**», время приготовления **15 минут**. Оставьте помидоры готовиться под крышкой до окончания работы программы.
- При подаче блюдо можно украсить рубленной свежей зеленью.



ТЁПЛЫЙ САЛАТ С УТКОЙ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

Приятного аппетита!



Ингредиенты:

 Порций: 3-4

Филе утки	500 г
Цветная капуста	1 кочан
Яблоко	1 шт.
Рукола	150 г
Вода	1 л
Соевый соус	100 мл
Яблочный сок	100 мл
Мёд (жидкий)	1 стл.
Оливковое масло	1 стл.
Горчица	1 стл.
Сок лимона	1 стл.
Перец чёрный молотый	по вкусу

Приготовление:

 3 часа 30 минут

Чаша 1

- Приготовьте маринад для мяса: смешайте мёд, яблочный сок, соевый соус и перец.
- Мясо утки промойте, обсушите, снимите кожу и залейте полученным маринадом. Оставьте мясо мариноваться при комнатной температуре на 3 часа.
- Замаринованное мясо выложите в чашу мультиварки.
- Выберите режим **«Выпечка»**, установите время приготовления **30 минут**.
- По окончании работы программы достаньте мясо, нарежьте тонкими полосками.
- Яблоко очистите от кожицы и сердцевины, нарежьте кубиками. Свежую руколу промойте, обсушите и нарвите зелень на крупные кусочки.
- Для соуса смешайте оливковое масло, горчицу, соевый соус, сок лимона и перец.
- В отдельную ёмкость выложите руколу, яблоки и цветную капусту, добавьте соус, аккуратно перемешайте. Сверху выложите тёплые полоски утки.

Чаша 2

- Цветную капусту разделите на соцветия.
- Соцветия выложите в чашу мультиварки, влейте воду.
- Установите режим **«Варка»**, время приготовления **10 минут**. Готовьте до окончания работы программы.

ПАШТЕТ ИЗ СЛАДКОГО БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА С ОРЕХАМИ

Ингредиенты:

 Порций: 4

Перец сладкий красный 500 г
Лук репчатый 1 шт.
Чеснок 1-2 зубчика
Кешью, грецкие орехи 50 г
Бальзамический уксус 5 мл
Масло растительное 1 ч.л
Приправа «карри» 1 ч.л
Тимьян 2 веточки
Соль по вкусу
Перец по вкусу

Приготовление:

 15 минут

- Перец очистите от плодоножки и семян, нарежьте кубиками. Лук нарежьте на 4 части, чеснок пополам.
- Чашу мультиварки смажьте маслом. Внутрь выложите нарезанные овощи.
- Установите программу «Выпечка» на **12 минут**.
- После готовности переложите овощи в чашу блендера, добавьте орехи, травы, специи и бальзамический уксус. Тщательно измельчите ингредиенты до однородной консистенции.
- Готовый паштет подавайте с хрустящим хлебом.

Приятного аппетита!

САЛАТ С КИНОА, АВОКАДО И ОЛИВКАМИ

Ингредиенты:

 Порций: 4

Киноа..... 150 г
Авокадо 1 шт.
Оливки без косточек..... 8-10 шт.
Помидоры черри..... 200 г
Сок лимона 1 ст.л
Соевый соус 1 ст.л
Масло оливковое..... 2 ст.л
Вода..... 300 мл
Петрушка 2 веточки

Приготовление:

 30 минут

- В чашу мультиварки всыпьте киноа, залейте холодной водой.
- Выберите режим «Варка», время приготовления **20 минут**. Если по окончании приготовления в чаше осталась не выпаренная жидкость, добавьте ещё 3-5 минут приготовления в том же режиме.
- Оливки нарежьте кольцами, помидоры черри разрежьте пополам. Выложите в глубокую посуду.
- Авокадо очистите от кожуры, извлеките косточку. Мякоть нарежьте кубиками, добавьте к помидорам и оливкам.
- Готовый киноа также добавьте к остальным ингредиентам.
- Добавьте в салат сок лимона, соевый соус, оливковое масло, порубленную зелень. Поперчите и аккуратно перемешайте все ингредиенты.
- Разложите салат порционно и подавайте к столу.



САЛАТ С КОПЧЁНОЙ КУРИЦЕЙ



Приятного аппетита!

Ингредиенты:

 Порций: 4

Грудка куриная копчёная 250 г
 Шампиньоны 200 г
 Помидоры 2 шт.
 Лук репчатый 1 шт.
 Яйца перепелиные 5 шт.
 Вода 400 мл
 Масло оливковое 3 ст.л.
 Сметана 3 ст.л.
 Соевый соус 1 ст.л.
 Перец чёрный молотый . . . по вкусу

Приготовление:

 20 минут

Чаша 1

- Грибы хорошо промойте и обсушите. Разрежьте на 4 части.
- Лук очистите и мелко порубите ножом.
- В чашу мультиварки влейте масло, выложите грибы и лук. Установите режим «Жарка», время приготовления **10 минут**. По окончании работы программы выложите обжаренную смесь в отдельную посуду и остудите.
- Помидоры и копчёную куриную грудку нарежьте небольшими ломтиками, выложите в салатницу. Добавьте к ним обжаренные грибы и лук.
- Варёные перепелиные яйца разрежьте пополам и добавьте к остальным ингредиентам. Заправьте салат сметаной, соевым соусом и оливковым маслом. Поперчите по вкусу.
- Аккуратно перемешайте салат, дайте блюду настояться и подавайте к столу.

Чаша 2

- В чашу мультиварки влейте воду. Установите поверх чаши контейнер для приготовления на пару и выложите в него перепелиные яйца.
- Выберите режим «Пар», установите время приготовления: **12 минут**.
- Сваренные перепелиные яйца поместите в холодную воду на несколько минут, а затем очистите от скорлупы.

МАСЛО С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ И ПЕЧЁНЫМ БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ

Ингредиенты:

 Порций: 5

Масло сливочное 200 г
Томаты вяленые 70 г
Перец болгарский красный .. 2 шт.
Паприка 1 ч.л
Прованские травы 1 ч.л
Кунжут 1 ст.л
Соль по вкусу

Приготовление:

 1 час

- Перец вымойте, освободите от плодоножки и сердцевины, разрежьте пополам, оберните каждую часть фольгой.
- Поместите перцы в чашу мультиварки. Установите режим «Выпечка», время приготовления **45 минут**.

- По окончании работы программы достаньте перец, снимите с него фольгу и дайте ему остыть. После чего аккуратно снимите шкурку и измельчите перец с помощью блендера до однородной консистенции. Лишний сок слейте.
- Вяленые томаты измельчите ножом.
- Размягчите сливочное масло при комнатной температуре. В отдельной ёмкости смешайте размягчённое сливочное масло с готовой массой из измельчённого болгарского перца, вялеными томатами, кунжутом и специями. Тщательно перемешайте смесь и дайте ей немного настояться.
- Масло отлично сочетается с румяными тостами. Подавать можно сразу после приготовления или хранить в холодильнике.

Приятного аппетита!

ЗЕЛЁНАЯ ФАСОЛЬ С БЕКОНОМ

Ингредиенты:

 Порций: 4

Бекон (в ломтиках) 130 г
Фасоль зелёная
стручковая 900 г
Лук репчатый 80 г
Картофель
(среднего размера) 1 шт.
Бульон куриный 350 мл
Соль по вкусу
Перец по вкусу

Приготовление:

 7 часов

- Бекон мелко порубите ножом.
- Лук и картофель очистите. Лук мелко порубите, картофель нарежьте кубиками.

- Выложите измельчённый бекон в чашу мультиварки и включите программу «Жарка», время приготовления: **8 минут**. Обжаривайте, периодически помешивая.
- По окончании работы программы добавьте в чашу к бекону нарезанный лук и вновь включите программу «Жарка» на **5 минут**. Обжаривайте, периодически помешивая до окончания работы программы.
- В чашу к обжаренному бекону и луку выложите стручковую фасоль, нарезанный кубиками картофель, добавьте куриный бульон, посолите и поперчите по вкусу. Перемешайте ингредиенты и закройте крышку мультиварки.
- Включите режим «Томление» и установите время приготовления: **7 часов**.
- Готовое блюдо попробуйте на вкус и при необходимости добавьте соль и перец, затем — подавайте к столу.

Закуски и салаты

59



Приятного аппетита!





ПАСТА



ПАСТА КАРБОНАРА



Приятного аппетита!

Ингредиенты:

 Порций: 3

Спагетти.....	150 г
Бекон.....	80 г
Лук репчатый	50 г
Сыр Пармезан	30 г
Желток яичный.....	2 шт.
Вода.....	1,2 л
Сливки 33%.....	120 мл
Масло оливковое.....	1 ст.л
Соль.....	по вкусу
Специи	по вкусу

Приготовление:

 25 минут

Чаша 1

- Бекон нарежьте соломкой. Лук очистите и мелко порубите. Пармезан натрите на мелкой тёрке.
- В чашу мультиварки добавьте небольшое количество масла. Включите программу «Жарка», время приготовления: **12 минут**.
- Когда чаша разогреется и начнётся обратный отсчёт времени приготовления, выложите в чашу измельчённый бекон и лук. Обжаривайте, непрерывно помешивая.
- За 3-4 минуты до окончания работы программы добавьте в чашу сливки, соль и специи. Тщательно перемешайте ингредиенты. Готовьте, периодически помешивая, до окончания работы программы.
- Готовый соус оставьте в чаше мультиварки в режиме автоподогрева. Добавьте к соусу готовые спагетти, а также яичные желтки и натёртый пармезан. Хорошо перемешайте все ингредиенты.
- Дайте готовому блюду настояться в течение 10 минут под закрытой крышкой, а затем подавайте к столу.

Чаша 2

- В чашу мультиварки влейте воду и добавьте небольшое количество соли. Установите программу «Макароны», время приготовления: **12 минут**.
- После звукового сигнала откройте крышку и в кипящую воду выложите спагетти. Немного перемешайте и закройте крышку. Готовьте до окончания работы программы.
- Готовые спагетти откиньте на дуршлаг и выложите в отдельную посуду. Добавьте небольшое количество оливкового масла и хорошо перемешайте.

ФЕТУЧИНИ С ГОВЯДИНОЙ



Приятного аппетита!

Ингредиенты:

 Порций: 3

Паста фетучини	120 г
Вырезка говяжья	150 г
Шампиньоны	60 г
Лук репчатый	60 г
Вода	1,2 л
Сливки 33%	150 мл
Масло оливковое	3 ст. л
Вино красное сухое	2 ст. л
Зелень петрушки	1 веточка
Чеснок	1-2 зубчика
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Приготовление:

 30 минут

Чаша 1

- Говядину и лук нарежьте мелкой соломкой. Грибы нарежьте дольками. Чеснок и петрушку мелко порубите ножом.
- В чашу мультиварки добавьте 2 ст. л. масла и включите программу **«Жарка»**, время приготовления: **15 минут**.
- В разогретую чашу выложите грибы и лук. Обжаривайте ингредиенты, периодически помешивая.
- За 10 минут до окончания работы программы добавьте в чашу говядину, посолите и поперчите по вкусу. Обжаривайте ингредиенты, периодически помешивая.
- За 5 минут до окончания работы программы «Жарка» добавьте в чашу вино, а также рубленый чеснок и зелень петрушки. Хорошо перемешайте.
- За 2 минуты до окончания работы программы влейте в чашу сливки и тщательно перемешайте смесь. Готовьте до окончания работы программы, непрерывно помешивая.
- Готовый соус оставьте в режиме автоподогрева, продолжайте периодически помешивать.

- Выложите в чашу к соусу готовую пасту фетучини и хорошо перемешайте. Дайте блюду настояться под закрытой крышкой в течение 5-7 минут.
- Подавайте готовую пасту, украсив свежей зеленью.

Чаша 2

- В чашу мультиварки влейте воду и добавьте небольшое количество соли. Установите программу **«Макароны»**, время приготовления: **12 минут**.
- После звукового сигнала откройте крышку и в кипящую воду выложите фетучини. Немного перемешайте и закройте крышку. Готовьте до окончания работы программы.
- Готовые фетучини откиньте на дуршлаг и выложите в отдельную посуду. Добавьте небольшое количество оливкового масла и хорошо перемешайте.

ПАСТА 4 СЫРА

Приятного аппетита!



Ингредиенты:

 Порций: 3

Спагетти.....	150 г
Сыр пармезан.....	60 г
Сыр гауда.....	30 г
Сыр чеддер.....	20 г
Сыр швейцарский.....	20 г
Лук репчатый	30 г
Мука пшеничная.....	30 г
Масло сливочное	20 г
Вода.....	1,2 л
Молоко	200 мл
Масло оливковое.....	1 ст. л
Соль.....	по вкусу
Перец чёрный молотый...	по вкусу

Приготовление:

 30 минут

Чаша 1

- Лук мелко порубите ножом. Сыр (все 4 сорта) натрите на крупной тёрке.
- В чашу мультиварки выложите сливочное масло и нарезанный лук. Включите программу «**GARLYN ШЕФ**», установите температуру **120°C** и время приготовления: **15 минут**. Обжаривайте лук, периодически помешивая.
- За 10 минут до окончания работы программы добавьте в чашу просеянную муку. Непрерывно помешивайте смесь в течение 1 минуты, а затем добавьте молоко, посолите и добавьте специи по вкусу.
- За 5 минут до окончания работы программы добавьте в чашу все виды натёртого сыра. Хорошо перемешайте. Готовьте до окончания работы программы, периодически помешивая.
- Готовый соус оставьте в чаше мультиварки в режиме автоподогрева. Периодически помешивайте.
- Добавьте в чашу к соусу отваренные спагетти и хорошо перемешайте. Дайте блюду настояться под закрытой крышкой в течение 5-7 минут. Подавайте пасту к столу, украсив свежей зеленью.

Чаша 2

- В чашу мультиварки влейте воду и добавьте небольшое количество соли. Установите программу «**Макароны**», время приготовления: **12 минут**.
- После звукового сигнала откройте крышку и в кипящую воду выложите спагетти. Немного перемешайте и закройте крышку. Готовьте до окончания работы программы.
- Готовые спагетти откиньте на дуршлаг и выложите в отдельную посуду. Добавьте небольшое количество оливкового масла и хорошо перемешайте.

СПАГЕТТИ С БЕКОНОМ И МОЛОДЫМ ГОРОШКОМ



Приятного аппетита!

Ингредиенты:

 Порций: 3

Спагетти.....	150 г
Бекон.....	200 г
Горошек зелёный.....	200 г
Лук репчатый	1 шт.
Вода	1 л
Сливки	120 мл
Масло оливковое.....	10 мл
Соль.....	по вкусу
Специи	по вкусу
Перец чёрный молотый...	по вкусу

Приготовление:

 20 минут

Чаша 1

- Нарежьте бекон небольшими кусочками, лук мелко порубите.
- В чашу мультиварки налейте оливковое масло, выложите бекон и лук.
- Установите программу «Жарка», время приготовления **12 минут**. Обжаривайте, периодически помешивая.
- За 4 минуты до окончания программы добавьте в чашу сливки, зелёный горошек, соль и специи. Готовьте, периодически помешивая, до окончания работы программы.
- Выложите спагетти в готовый соус и хорошо перемешайте. Оставьте блюдо настояться в режиме автоподогрева под закрытой крышкой на 5 минут. Затем — подавайте к столу, украсив свежей зеленью.

Чаша 2

- Влейте воду в чашу мультиварки, добавьте соль, закройте крышку.
- Установите программу «Макароны», время приготовления **12 минут**.
- После звукового сигнала откройте крышку, переместите спагетти в чашу, перемешайте. Оставьте спагетти готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Готовые спагетти откиньте на дуршлаг.

ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ



Приятного аппетита!

Ингредиенты:

 Порций: 3

Спагетти.....	150 г
Коктейль из морепродуктов замороженный.....	150 г
Перец болгарский.....	100 г
Зелёный горошек замороженный.....	60 г
Чеснок.....	1 зубчик
Имбирь.....	6 г
Вода.....	1,2 л
Соус соевый.....	40 мл
Бульон куриный.....	40 мл
Вино белое.....	40 мл
Масло оливковое.....	2 ст. л
Масло кунжутное.....	1 ст. л
Крахмал кукурузный.....	10 г
Сахар.....	5 г
Соль.....	по вкусу
Перец чёрный молотый...	по вкусу

Приготовление:

 30 минут

Чаша 1

- Морепродукты разморозьте, затем промойте и откиньте на дуршлаг, дав стечь лишней жидкости.
- Чеснок и имбирь очистите и мелко порубите. Болгарский перец очистите от плодоножек и семян и нарежьте тонкой соломкой.
- В отдельной ёмкости смешайте куриный бульон, вино, соевый соус, кукурузный крахмал и молотый чёрный перец.
- В чашу мультиварки влейте 1,5 столовые ложки оливкового масла и включите программу «Жарка», время приготовления: **7 минут**.
- В разогретую чашу мультиварки выложите морепродукты, добавьте соль и хорошо перемешайте. Обжаривайте, непрерывно помешивая, до окончания работы программы, а затем – переложите обжаренные морепродукты в отдельную ёмкость.
- Выложите в чашу мультиварки нарезанный болгарский перец, зелёный горошек, чеснок и имбирь. Включите программу «Жарка», время приготовления **10 минут**. Обжаривайте овощи, постоянно помешивая.

- За 5 минут до окончания работы программы добавьте в чашу к овощам смесь из бульона, вина, соевого соуса и крахмала. Хорошо перемешайте все ингредиенты и продолжайте готовить до окончания программы, периодически помешивая.

Чаша 2

- Влейте воду в чашу мультиварки, добавьте соль, закройте крышку.
- Установите программу «Макароны», время приготовления **12 минут**.
- После звукового сигнала откройте крышку, переместите спагетти в чашу, перемешайте. Оставьте спагетти готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Готовые спагетти откиньте на дуршлаг.



СУПЫ



Ингредиенты:



Порций: 4-5

Лук репчатый 4-5 шт.
Чеснок 2 зубчика
Морковь 1 шт.
Бульон (мясной) 500 мл
Оливковое масло 1 ст.л
Соевый соус 2 ч.л
Бальзамический уксус 1 ст.л
Кунжут 1 ст.л
Петрушка 1-2 веточки
Сахар 2 ст.л
Соль по вкусу
Специи по вкусу

Приготовление:



40 минут

- Лук и морковь нарежьте соломкой, чеснок мелко порубите.
- В чашу мультиварки влейте масло, добавьте измельчённые ингредиенты. Установите режим «Жарка», время приготовления **10 минут**. Помешивая, обжаривайте овощи до окончания работы программы.
- Добавьте в чашу к обжаренным овощам бульон, соевый соус, бальзамический уксус и сахар. Добавьте соль и специи по вкусу. Выберите программу «Суп», установите время приготовления **20 минут**. Готовьте до окончания программы.
- Зелень петрушки промойте и обсушите, а затем мелко порубите.
- Подавайте готовый суп, посыпав кунжутом и зеленью петрушки.



СЫРНЫЙ СУП С БЕКОНОМ



Приятного аппетита!

Ингредиенты: Порций: 4-5

Бекон.....250 г
 Картофель.....250 г
 Морковь (средняя).....1 шт.
 Лук репчатый.....1 шт.
 Сыр плавленый.....100 г
 Куриный бульон.....1,1 л
 Масло растительное.....30 мл
 Специи.....по вкусу

Приготовление: 1 час 10 минут**Чаша 1**

- Очистите картофель, нарежьте кубиками.
- В чашу мультиварки выложите нарезанный картофель и влейте куриный бульон.
- Установите программу «Суп», время приготовления **1 час**.
- За 40 минут до окончания приготовления добавьте в чашу обжаренный бекон с овощами, а также плавленый сыр и специи. Готовьте до окончания работы программы.
- Готовое блюдо подавайте к столу, украсив свежей зеленью.

Чаша 2

- Лук нарежьте соломкой, морковь натрите на крупной тёрке. Бекон нарежьте небольшими кусочками.
- Влейте в чашу мультиварки растительное масло, установите программу «Жарка» на **12 минут**.
- В разогретую чашу добавьте лук и морковь, обжаривайте, периодически помешивая.
- За 5 минут до окончания работы программы добавьте в чашу нарезанный бекон. Продолжайте обжаривать, периодически помешивая, до окончания работы программы.

ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С ГОВЯДИНОЙ



Приятного аппетита!

Ингредиенты: Порций: 4-5

Филе говядины.....250 г
 Капуста белокочанная 180 г
 Картофель..... 90 г
 Лук репчатый1 шт.
 Морковь (средняя)1 шт.
 Чеснок..... 1-2 зубчика
 Вода.....1,2 л
 Соль..... по вкусу
 Специи по вкусу

Приготовление: 1 час 30 минут**Чаша 1**

- Говядину нарежьте кубиками.
- Мясо выложите в чашу мультиварки, влейте воду и закройте крышку.
- Выберите режим «Суп», время приготовления **1 час 10 минут**.
- Спустя 30 минут снимите с бульона пенку. Мелко нашинкуйте капусту.
- Выложите нашинкованную капусту в чашу, а также добавьте картофель и пассеровку из овощей. Посолите и добавьте специи по вкусу. Перемешайте все ингредиенты и оставьте суп готовиться при закрытой крышке до окончания работы программы.
- Порционно подавайте щи со свежей зеленью и густой сметаной.

Чаша 2

- Нарежьте лук соломкой, морковь натрите на крупной тёрке. Чеснок мелко порубите ножом.
- В чашу налейте растительное масло. Установите программу «Жарка» на **10 минут**.
- Обжаривайте овощи, периодически помешивая, до окончания работы программы.

СУП ФАСОЛЕВЫЙ



Приятного аппетита!

Ингредиенты: Порций: 4

Филе курицы 150 г
 Картофель 200 г
 Красная консервированная
 фасоль 150 г
 Лук репчатый 1 шт.
 Морковь 1 шт.
 Масло растительное 20 мл
 Томатная паста 50 г
 Вода 1,2 л
 Петрушка 1-2 веточки
 Соль по вкусу
 Специи по вкусу

Приготовление: 1 час**Чаша 1**

- Картофель очистите и нарежьте соломкой. Зелень петрушки мелко порубите.
- Куриное филе нарежьте небольшими кусочками, выложите в чашу мультиварки, добавьте воду.
- Установите программу «Суп», время приготовления **1 час**.
- Спустя 20 минут добавьте в чашу картофель, фасоль, пассерованные овощи с томатной пастой, измельчённую петрушку, специи и соль. Хорошо перемешайте и закройте крышку. Оставьте суп готовиться до окончания работы программы.
- Готовому супу дайте немного остыть, а затем подавайте к столу.

Чаша 2

- Морковь натрите на крупной тёрке, лук нарежьте соломкой.
- В чашу мультиварки влейте растительное масло. Выберите режим **«Жарка»**, время приготовления **10 минут**.
- В разогретую чашу мультиварки выложите лук, морковь, добавьте томатную пасту. Хорошо перемешайте ингредиенты. Готовьте, периодически помешивая, до окончания работы программы.

РАССОЛЬНИК



Приятного аппетита!

Ингредиенты: Порций: 5

Говядина.....	150 г
Картофель.....	180 г
Крупа перловая.....	40 г
Морковь (средняя).....	1 шт.
Лук репчатый.....	1 шт.
Огурцы солёные.....	1-2 шт.
Томатная паста.....	50 г
Чеснок.....	1-2 зубчика
Вода.....	1,4 л
Масло растительное.....	2 ст.л
Зелень петрушки.....	1-2 веточки
Соль.....	по вкусу
Специи.....	по вкусу

Приготовление: 1 час**Чаша 1**

- Картофель очистите и нарежьте кубиками. Чеснок мелко порубите ножом.
- Мясо нарежьте небольшими кусочками и выложите в чашу мультиварки. Влейте в чашу 1,2 л воды.
- Установите программу «Суп», время приготовления **1 час**.
- За 30 минут до окончания программы добавьте в чашу нарезанный картофель, пассерованные овощи с томатной пастой, перловую крупу, соль и специи.
- За 5 минут до готовности добавьте в суп измельчённый чеснок.
- Готовому супу дайте немного остыть, а затем подавайте его к столу со сметаной и свежей зеленью петрушки.

Чаша 2

- Морковь, лук и солёные огурцы нарежьте кубиками.
- В чашу мультиварки добавьте растительное масло и нарезанные кубиками овощи. Включите программу «Жарка», время приготовления: **10 минут**.
- За 5 минут до готовности добавьте в чашу томатную пасту. Готовьте смесь, периодически помешивая, до окончания работы программы.

МОРКОВНЫЙ СУП С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ И ГРЕНКАМИ



Приятного аппетита!

Ингредиенты: Порций: 4-5

Картофель 2 шт.
 Морковь 3 шт.
 Лук-порей 450 г
 Белый хлеб 1-2 ломтика
 Бульон куриный 1,2 л
 Масло оливковое 2 ст.л
 Соль по вкусу
 Перец по вкусу

Приготовление: 40 минут**Чаша 1**

- Очистите картофель и морковь, нарежьте овощи кубиками.
- Лук-порей нарежьте полукольцами.
- В чашу мультиварки влейте масло, добавьте лук и морковь. Установите режим **«Жарка»**, время приготовления **5 минут**. Обжаривайте овощи, периодически помешивая, до окончания работы программы.
- В чашу к обжаренным овощам влейте бульон, добавьте картофель, соль и перец. Выберите программу **«Суп»**, время приготовления **30 минут**.
- По окончании работы программы измельчите суп с помощью блендера до однородной консистенции.
- Готовый суп подавайте с гренками.

Чаша 2

- Хлеб нарежьте кубиками.
- В чашу мультиварки влейте масло, добавьте нарезанный хлеб.
- Установите режим **«Жарка»**, время приготовления **5 минут**.
- Обжаривайте хлеб, помешивая, до окончания программы.

УХА ИЗ ТРЕСКИ



Приятного аппетита!

Ингредиенты: Порций: 3

Филе трески. 500 г
 Рис бурый 100 г
 Картофель 3 шт.
 Лук репчатый 1 шт.
 Морковь 2 шт.
 Оливковое масло 1 ст.л.
 Вода 600 мл
 Молоко 100 мл

Приготовление: 45 минут**Чаша 1**

- Филе трески нарежьте небольшими кусочками.
- Очистите картофель, нарежьте кубиками.
- В чашу мультиварки влейте воду, выложите рис, картофель, а также – обжаренные морковь и лук.
- Установите программу «Суп», время приготовления **35 минут**.
- За 10 минут до готовности добавьте в чашу рыбу, влейте молоко, посолите и поперчите по вкусу. Хорошо перемешайте ингредиенты и оставьте суп готовиться до окончания программы под закрытой крышкой.

Чаша 2

- Лук и морковь очистите. Морковь натрите на крупной тёрке, лук нарежьте соломкой.
- В чашу мультиварки влейте масло. Установите режим «Жарка», время приготовления **8 минут**. Выложите измельчённые лук и морковь в чашу и обжаривайте овощи, периодически помешивая, до окончания работы программы.

БОРЩ

Приятного аппетита!



Ингредиенты: Порций: 4-5

Филе говядины.....	200 г
Капуста белокочанная	100 г
Свёкла.....	1 шт.
Картофель	3 шт.
Лук репчатый	1 шт.
Морковь	1 шт.
Чеснок.....	1 зубчик
Паста томатная.....	1 ст.л
Вода	1,2 л
Масло растительное.....	2 ст.л
Бальзамический уксус	1 ст.л
Лимонный сок.....	1 ст. л
Сахар.....	1 ст. л
Соль.....	по вкусу
Специи	по вкусу

Приготовление: 1 час 40 минут**Чаша 1**

- Мясо нарежьте небольшими кусочками, выложите в чашу мультиварки. Добавьте воду.
- Установите режим **«Суп»**, время приготовления **1 час 30 минут**.
- Картофель и капусту нарежьте небольшой соломкой.
- За час до окончания программы откройте крышку, при необходимости снимите пенку с бульона. Выложите в чашу картофель, капусту и пассерованные овощи с томатной пастой, добавьте соль и специи по вкусу. Готовьте до окончания работы программы.
- Готовый борщ подавайте со свежей зеленью и сметаной.

Чаша 2

- Морковь, лук и свёклу нарежьте соломкой. Измельчите чеснок.
- В чашу мультиварки влейте масло, добавьте лук, морковь, свёклу и чеснок. Выберите режим **«Жарка»**, время приготовления **10 минут**.
- За 5 минут до готовности добавьте томатную пасту. Для более насыщенного свекольного цвета будущего супа добавьте к зажарке бальзамический уксус, сахар и лимонный сок. Тщательно перемешайте ингредиенты. Продолжайте обжаривать, периодически помешивая, до окончания работы программы.

ГРИБНОЙ СУП С ГРЕЧКОЙ



Приятного аппетита!

Ингредиенты:

 Порций: 4-5

Белые грибы сушёные	40 г
Картофель	2 шт.
Лук репчатый	1 шт.
Морковь	1 шт.
Вода	1,2 л
Масло растительное	2 ст.л
Крупа гречневая	1 ст.л
Укроп	1 пучок
Соль	по вкусу
Перец	по вкусу

Приготовление:

 45 минут

Чаша 1

- Лук и картофель нарежьте кубиками, морковь натрите на средней тёрке. Укроп промойте и обсушите, затем мелко порубите ножом.
- В чашу мультиварки влейте масло, выложите морковь и лук. Установите режим **«Жарка»**, время приготовления **6 минут**. Обжаривайте овощи до окончания программы, периодически помешивая.
- Влейте в чашу к готовой овощной загарке 1 литр воды, выложите картофель. Выберите режим **«Суп»**, время приготовления **20 минут**. Оставьте готовиться до окончания работы программы под закрытой крышкой.
- Готовые грибы с гречневой крупой добавьте в чашу к овощному супу. Тщательно перемешайте, посолите и поперчите по вкусу. Выберите программу **«Суп»**, время приготовления: **15 минут**.
- Готовый суп подавайте горячим, украсив его свежей зеленью укропа.

Чаша 2

- Сушёные белые грибы выложите в чашу мультиварки и залейте их 200 мл горячей воды. Также добавьте в чашу гречневую крупу.
- Установите режим **«Крупы»**. Готовьте до окончания работы программы.

КРЕМ-СУП С СЁМГОЙ

Ингредиенты:

 Порций: 5

Филе сёмги	300 г
Картофель	200 г
Кабачок	60 г
Лук репчатый	60 г
Морковь	60 г
Вода	800 мл
Сливки 10%	100 мл
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Приготовление:

 1 час

- Филе сёмги (без костей и кожи) нарежьте небольшими кубиками.
- Картофель, лук, морковь и кабачок очистите и также нарежьте кубиками небольшого размера.
- В чашу мультиварки выложите нарезанные овощи и филе рыбы. Влейте воду, добавьте соль и специи по вкусу. Хорошо перемешайте. Выберите программу «Суп», время приготовления: **45 минут**. Оставьте блюдо готовиться до окончания работы программы под закрытой крышкой.
- Готовому супу дайте немного остыть, а затем — добавьте к нему сливки и измельчите смесь с помощью блендера до однородной массы.
- Подавайте готовый крем-суп со свежей зеленью и гренками.

Приятного аппетита!



ВТОРЫЕ БЛЮДА

КАРТОФЕЛЬ С ОВОЩАМИ И БЕКОНОМ



Приятного аппетита!

Ингредиенты: Порций: 4

Картофель	400 г
Бекон	150 г
Помидоры	1-2 шт.
Стручковая фасоль	100 г
Сыр твёрдый	100 г
Масло растительное	50 мл
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Приготовление: 1 час 10 минут**Чаша 1**

- Картофель и помидоры нарежьте кубиками, сыр натрите на тёрке.
- В чашу мультиварки влейте растительное масло, выложите стручковую фасоль, картофель, помидоры, добавьте соль и специи по вкусу. Аккуратно перемешайте!
- Установите программу «**Тушение**», время приготовления **1 час**.
- По окончании обжарки бекона во второй чаше добавьте его в первую чашу к остальным ингредиентам, хорошо перемешайте и оставьте блюдо готовиться под крышкой до окончания работы программы.
- Тёплое блюдо при подаче дополните сыром.

Чаша 2

- Бекон нарежьте небольшими кубиками.
- В чашу мультиварки добавьте небольшое количество растительного масла и выложите нарезанный бекон. Включите программу «**Жарка**», время приготовления: **8 минут**. Обжаривайте бекон, периодически помешивая, под открытой крышкой до окончания работы программы.

ПАЗАНЬЯ ИЗ КАБАЧКОВ

Приятного аппетита!

Ингредиенты:

 Порций: 4

Фарш говяжий 400 г
 Кабачок 250 г
 Яйцо куриное 3 шт.
 Помидоры 1-2 шт.
 Лук репчатый 1 шт.
 Сыр 70 г
 Сливки 200 мл
 Растительное масло 1 ст.л
 Соль, специи, зелень по вкусу

Приготовление:

 45 минут

Чаша 1

- Кабачок нарежьте слайсами. Томаты — полукольцами.
- Дно чаши мультиварки смажьте растительным маслом. Затем выложите несколько слайсов из кабачка, чтобы они закрыли дно ёмкости. Поверх слоя из кабачков выложите обжаренный с луком фарш. Поверх слоя из фарша — нарезанные полукольцами томаты.
- Повторяйте слои до окончания продуктов.
- В отдельной ёмкости взбейте куриные яйца, смешайте их со сливками, посолите и поперчите по вкусу. Будущую лазанью залейте полученным соусом.
- Натрите сыр на крупной тёрке, посыпьте блюдо сверху.
- Выберите режим **«Выпечка»**, установите время **30 минут**. Оставьте лазанью готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- При подаче украсьте блюдо свежей зеленью.

Чаша 2

- Нарежьте лук кубиками.
- Влейте в чашу растительное масло. Выложите нарезанный лук и говяжий фарш. Установите программу **«Жарка»**, время **10 минут**.
- Обжаривайте фарш и лук, периодически помешивая, до окончания работы программы.

ФИЛЕ БЕДРА ИНДЕЙКИ С ГРАНАТОВЫМ СОКОМ



Приятного аппетита!

Ингредиенты:

 Порций: 3

Филе бедра индейки 400 г
 Лук репчатый 1 шт.
 Помидоры 1 шт.
 Чеснок 1-2 зубчика
 Сок гранатовый 150 мл
 Вода 50 мл
 Масло растительное 20 мл
 Петрушка 1-2 веточки
 Соль, специи по вкусу

Приготовление:

 1 час

Чаша 1

- Филе бедра индейки нарежьте кубиками.
- Выложите в чашу мультиварки нарезанное мясо, влейте воду и гранатовый сок. Установите программу «**Тушение**», время приготовления: **1 час**.
- Спустя 30 минут добавьте в чашу обжаренные лук и чеснок, посолите и добавьте специи по вкусу. Оставьте блюдо готовиться под крышкой до окончания работы программы.
- Готовое блюдо украсьте зеленью и нарезанными кубиками томата.

Чаша 2

- Нарежьте лук, измельчите чеснок.
- Налейте масло в чашу мультиварки, добавьте измельченный лук и чеснок. Выберите программу «**Жарка**», время приготовления **6 минут**.
- Обжаривайте овощи до окончания программы, периодически помешивая.

ТИЛАПИЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ



Приятного аппетита!

Ингредиенты: Порций: 2-3

Тилапия (филе) 600 г
 Томатная паста 70 г
 Лук репчатый 1 шт.
 Морковь 1 шт.
 Лимонный сок 20 мл
 Вода 300 мл
 Масло растительное 30 мл
 Соль, специи по вкусу

Приготовление: 30 минут**Чаша 1**

- Рыбу промойте, обсушите, нарежьте кубиками.
- В чашу мультиварки выложите рыбу, сбрызните лимонным соком, добавьте воду, соль, специи.
- Установите программу **«Тушение»**, время приготовления **30 минут**.
- Через 10 минут добавьте в чашу обжаренные овощи.
- Закройте крышку, оставьте блюдо готовиться до окончания программы.

Чаша 2

- На крупной тёрке натрите морковь, лук порубите ножом.
- В чашу мультиварки влейте растительное масло, выложите овощи. Выберите программу **«Жарка»**, время приготовления **7 минут**.
- Обжаривайте овощи, периодически помешивая.
- Через 4 минуты добавьте в чашу томатную пасту и продолжайте готовить овощи, периодически помешивая, до окончания работы программы.



СИБАС В МЕДОВО-ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ И ФИСТАШКОВОЙ КОРОЧКЕ

Ингредиенты:

 Порций: 3

Сибас (филе) 700 г
Фисташки (очищенные)..... 120 г
Мёд 50 г
Горчица 10 г
Чеснок 1 зубчик
Масло оливковое 2 ст.л
Соль по вкусу

Приготовление:

 30 минут

- Фисташки измельчите, чеснок пропустите через пресс. Смешайте орехи с чесноком в отдельной ёмкости.
- Филе сибаса промойте под проточной водой и просушите с помощью бумажных полотенец. Нарежьте рыбу на крупные куски, поперчите и посолите по вкусу.
- В отдельной ёмкости смешайте горчицу и мёд. Полученной смесью смажьте филе сибаса. Обваляйте кусочки рыбы в смеси из фисташек и чеснока.
- В чашу мультиварки влейте масло.
- Выберите режим **«Жарка»**, установите время приготовления **20 минут**.
- Обжаривайте филе в течение 4-5 минут с каждой стороны.
- Готовое блюдо подавайте к столу с гарниром из овощей и зелени.

Приятного аппетита!

Ингредиенты:

 Порций: 4

Рис круглозёрный 160 г
Шампиньоны 400 г
Вино белое сухое 150 мл
Грибной бульон 150 мл
Лук репчатый 1 шт.
Сыр пармезан 30 г
Масло растительное 2 ст.л
Соль, перец по вкусу

Приготовление:

 45 минут

- Грибы нарежьте слайсами, лук мелко порубите ножом. Пармезан натрите на тёрке.
- В чашу мультиварки влейте масло. Выложите измельчённые грибы и лук. Выберите программу «Жарка», время приготовления 10 минут. Обжаривайте ингредиенты, периодически помешивая.
- По окончании работы программы добавьте в чашу мультиварки рис, соль, специи. Влейте вино и грибной бульон.
- Выберите программу «Плов», время приготовления 30 минут.
- Подавайте ризотто горячим, посыпав блюдо тёртым пармезаном.



Приятного аппетита!

ЖАРКОЕ ИЗ УТКИ С ГРИБАМИ

Приятного аппетита!

Ингредиенты:

 Порций: 2-3

Филе утиной грудки.	500 г
Лук красный	50 г
Морковь	60 г
Картофель	400 г
Лисички	150 г
Горошек консервированный	100 г
Апельсин	1 шт.
Оливковое масло.	2 ст.л
Соевый соус	2 ст.л

Приготовление:

 30 минут

Чаша 1

- Очистите лук и морковь, затем порубите соломкой.
- Филе утиной грудки нарежьте полосками.
- В чашу мультиварки влейте масло и соевый соус, добавьте морковь и лук. Выберите программу «Жарка», время приготовления **20 минут**. Обжаривайте овощи, периодически помешивая.
- За 15 минут до окончания работы программы добавьте в чашу нарезанное мясо утки, обжаривайте смесь, периодически помешивая.
- Из половинки свежего апельсина выжмите сок, а также снимите немного цедры, мелко порубите её ножом.
- За 5 минут до готовности добавьте в чашу консервированный горошек, апельсиновый сок и измельчённую цедру. Тщательно перемешайте все ингредиенты и продолжайте готовить блюдо, периодически помешивая, до окончания работы программы.

Чаша 2

- Картофель очистите и нарежьте крупными кубиками. Лисички хорошо промойте и обсушите с помощью бумажных полотенец. Нарежьте небольшими кусочками.
- В чашу мультиварки влейте столовую ложку оливкового масла, выложите измельчённый картофель и грибы. Выберите программу «Жарка», время приготовления **25 минут**. Обжаривайте блюдо, периодически помешивая, до окончания работы программы.
- Подавайте в качестве гарнира к мясу.

СВИНОЙ ОКОРОК В СЛИВОВОЙ ГЛАЗУРИ



Приятного аппетита!

Ингредиенты: Порций: 3

Окорок свиной 600 г
 Джем сливовый 60 г
 Апельсин 1/2 шт.
 Мускатный орех
 (молотый) 1 ч.л
 Корень имбиря
 (молотый) 1 ч.л
 Соль..... по вкусу

Приготовление: 2 часа 10 минут**Чаша 1**

- Из половины апельсина выжмите сок, снимите небольшое количество цедры и мелко порубите её ножом.
- В чашу мультиварки выложите сливовый джем, сок и цедру апельсина, молотый корень имбиря и мускатный орех. Добавьте соль по вкусу. Хорошо перемешайте смесь.
- Установите режим **«Тушение»**, время приготовления **7 минут**. Оставьте смесь готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- По окончании работы программы хорошо перемешайте готовую разогретую смесь.

Чаша 2

- Свиной окорок со всех сторон равномерно обмажьте нагретой сливово-апельсиновой смесью. Заверните окорок в фольгу и поместите в чашу мультиварки.
- Установите режим **«Выпечка»**, время приготовления **2 часа**.
- По окончании работы программы выньте готовое мясо и снимите с него фольгу. Дайте блюду немного остыть, а затем нарежьте и подавайте окорок к столу с гарниром на свой вкус.

ГОВЯДИНА С ОЛИВКАМИ



Ингредиенты:

 Порций: 3

Филе говядины.....500 г
 Лук репчатый 100 г
 Оливки без косточек..... 50 г
 Чеснок.....2 зубчика
 Апельсин 1 шт.
 Масло растительное..... 2 ст.л
 Тимьян 2 веточки
 Соль..... по вкусу
 Специи по вкусу

Приготовление:

 3 часа

- Филе говядины нарежьте крупными кусочками. Лук и чеснок очистите, лук мелко порубите, чеснок пропустите через пресс. Из свежего апельсина выжмите сок, снимите немного цедры и мелко порубите её ножом.
- В чашу мультиварки добавьте растительное масло, выложите нарезанное мясо. Включите программу **«Жарка»**, время приготовления: **5 минут**.
- По окончании работы программы добавьте в чашу измельчённый лук и чеснок, оливки, тимьян и цедру апельсина. Повторно включите программу **«Жарка»**, время приготовления: **7 минут**.
- По окончании работы программы добавьте в чашу апельсиновый сок, добавьте соль и специи по вкусу. Хорошо перемешайте ингредиенты. При необходимости добавьте немного воды.
- Закройте крышку мультиварки и включите режим **«Тушение»**, время приготовления: **2 часа 30 минут**.
- Готовому блюду дайте немного остыть. Подавайте тушёную говядину с гарниром из круп и овощей.

Приятного аппетита!

КУРИНЫЕ НОЖКИ В БАЛЬЗАМИЧЕСКОМ УКСУСЕ

Ингредиенты:

 Порций: 3

Ножки куриные 6 шт.
Бальзамический уксус 5 ст.л
Масло подсолнечное 2 ст.л
Горчица 1 ч.л
Мёд (жидкий) 1 ч.л
Соль, перец по вкусу

Приготовление:

 2 часа 30 минут

- Для приготовления маринада в отдельной ёмкости смешайте масло, уксус, горчицу, мёд и перец.
- Куриные ножки вымойте, обсушите с помощью бумажных полотенец, выложите в глубокую миску, залейте маринадом и оставьте на 2 часа при комнатной температуре.
- В обе чаши мультиварки влейте по столовой ложке растительного масла. Установите для каждой чаши программу «Жарка», время приготовления **20 минут**. Выложите в каждую чашу по 3 куриных ножки.
- Обжаривайте куриные ножки, переворачивая каждые 5 минут.
- Готовое блюдо подавайте к столу с гарниром на свой вкус.



ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Приятного аппетита!



Ингредиенты: Порций: 3

Говядина 400 г
 Лук репчатый 200 г
 Чеснок 2 зубчика
 Паста томатная 50 г
 Вода 150 мл
 Масло растительное 2 ст.л
 Петрушка 2 веточки
 Соль, перец по вкусу

Приготовление: 1 час**Чаша 1**

- Нарежьте говядину кубиками.
- В чашу мультиварки выложите мясо, влейте воду. Установите программу «**Тушение**», время приготовления **1 час**.
- За 30 минут до окончания работы программы добавьте в чашу обжаренные с томатной пастой лук и чеснок, соль и перец. Готовьте до окончания работы программы.
- Зелень петрушки мелко порубите, украсьте блюдо перед подачей.

Чаша 2

- Нарежьте лук кубиками, измельчите чеснок.
- Влейте в чашу мультиварки масло, выложите лук.
- Установите режим «**Жарка**» на **7 минут**.
- Обжаривайте овощи в течение 3-4 минут, после чего добавьте в чашу томатную пасту. Периодически помешивая, готовьте до окончания программы.

ПАЭЛЬЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Ингредиенты:

 Порций: 4-5

Рис длиннозёрный	300 г
Морской коктейль	400-500 г
Помидоры черри	200 г
Перец красный сладкий	200 г
Лук-шалот	200 г
Чеснок	2 зубчика
Консервированная кукуруза	150 г
Бульон куриный	600 мл
Вино белое сухое	50 мл
Масло оливковое	2 ст.л
Лимон или лайм	по вкусу
Соль, перец	по вкусу

Приготовление:

 50 минут

- Лук и перец нарежьте соломкой, чеснок — пластинками. Помидоры черри нарежьте на четвертинки.
- В чашу мультиварки влейте масло, выложите измельчённый лук и чеснок. Выберите режим «Жарка»,

время приготовления **10 минут**. Обжаривайте овощи, периодически помешивая.

- Через 2-3 минуты добавьте в чашу помидоры черри.
- За 5 минут до окончания работы программы добавьте в чашу рис. Тщательно перемешайте и продолжайте обжаривать ингредиенты, периодически помешивая, до окончания работы программы.
- Выберите программу «Тушение», время приготовления: **30 минут**.
- Выложите в чашу к рису с овощами морской коктейль, консервированную кукурузу, 200 мл бульона, белое сухое вино и добавьте специи по вкусу.
- В процессе тушения постепенно подливайте в чашу бульон: влейте 200 мл, дождитесь выкипания, снова влейте бульон.
- По окончании работы программы оставьте блюдо настояться под закрытой крышкой в течение 7-10 минут.
- Готовое блюдо перед подачей сбрызните соком лимона или лайма.

Приятного аппетита!

КУРИНЫЕ ГРУДКИ С НАЧИНКОЙ

Ингредиенты:

 Порций: 4

Филе грудки куриной 500 г
Масло сливочное
замороженное..... 70 г
Сыр твёрдый..... 50 г
Яйцо..... 1 шт.
Чеснок..... 1 зубчик
Масло растительное..... 2 стл
Сухари панировочные 100 г
Петрушка 1-2 веточки
Соль, перец по вкусу

Приготовление:

 40 минут

- Сливочное масло и сыр натрите на крупной тёрке. Чеснок очистите и пропустите через пресс, петрушку мелко порубите. Смешайте ингредиенты, сформируйте небольшие шарики. Разложите на тарелке или разделочной доске и уберите в морозильную камеру на 20 минут.

- Куриное филе разрежьте вдоль (не до конца), разверните, накройте пищевой плёнкой и отбейте.
- Снимите плёнку с филе, посолите и поперчите мясо по вкусу. Выложите на каждый кусок филе замороженную массу, сверните филе в рулет.
- Для панировки: в одной ёмкости слегка взбейте куриное яйцо с солью, в другую ёмкость выложите панировочные сухари.
- В чашу мультиварки влейте масло. Выберите режим «GARLYN ШЕФ», температуру **160°C**, время приготовления **15 минут**.
- Обмакните куриные рулетики в яичной смеси, затем обваляйте в панировочных сухарях.
- Обжаривайте рулетики до румяной корочки со всех сторон.

Если Вы хотите приготовить рулетики быстрее или увеличить количество порций, используйте обе чаши мультиварки. Просто продублируйте одинаковые настройки приготовления для обеих чаш.



БАРАНИНА С МАСЛИНАМИ

Ингредиенты:

 Порций: 3

Баранина (мякоть).....600 г
 Маслины без косточек 140 г
 Лук репчатый 60 г
 Помидоры 180 г
 Мука.....10 г
 Вода.....160 мл
 Масло оливковое.....2 ст.л
 Сок лимона 2 ст.л
 Соль, сахар, специи по вкусу
 Зелень..... по вкусу

Приготовление:

 2 часа 20 минут

- Мясо нарежьте кубиками, посолите и поперчите, обваляйте в муке.
- Лук нарежьте соломкой, помидоры измельчите кубиками.
- В чашу мультиварки влейте масло. Установите режим «Жарка», время приготовления **15 минут**. Обжаривайте мясо со всех сторон до румяной корочки.
- За 5 минут до окончания работы программы выложите в чашу мультиварки лук и помидоры, обжаривайте ингредиенты, периодически помешивая, до окончания работы программы.
- Влейте в чашу воду и сок лимона. Выберите режим «Тушение», время приготовления **2 часа**.
- Спустя 30 минут после запуска программы нарежьте кольцами маслины. Добавьте их в чашу мультиварки. Посолите и добавьте специи по вкусу. Хорошо перемешайте ингредиенты и оставьте блюдо готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.



ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЦЫ С ЧЕЧЕВИЦЕЙ И МОЦАРЕЛЛОЙ

Ингредиенты:

 Порций: 4

Перец красный сладкий 4 шт.
Чечевица 150 г
Сыр моцарелла 120 г
Красный лук 70 г
Чеснок 1 зубчик
Помидоры 240 г
Изюм 50 г
Базилик (измельчённый) 2 ст.л
Бульон куриный 600 мл
Масло растительное 2 ст.л
Соль, перец по вкусу

Приготовление:

 40 минут

- Изюм залейте кипятком и оставьте на 5 минут.
- Лук и помидоры нарежьте кубиками, чеснок мелко порубите.
- В чашу мультиварки влейте масло, выложите измельчённые овощи.

- Установите режим «Жарка», время приготовления **10 минут**. Обжаривайте овощи, периодически помешивая.
- Спустя 4–5 минут добавьте к овощной загарке изюм, чечевицу, базилик и специи по вкусу. Обжаривайте смесь, периодически помешивая, до окончания работы программы. Затем выложите смесь в отдельную ёмкость и дайте ей немного остыть.
- Перцы очистите от плодоножек и семян. Наполните очищенные перцы полученной чечевичной смесью, разложите по 2 фаршированных перца в обе чаши мультиварки.
- Влейте к перцам по 300 мл бульона в каждую чашу. Установите для каждой чаши программу «Тушение», время приготовления **40 минут**. Оставьте фаршированные перцы готовиться под закрытыми крышками.
- За 5 минут до окончания приготовления натрите сыр и посыпьте им фаршированные перцы. Готовьте до окончания программы.
- При подаче блюдо можно украсить свежей зеленью.

Вторые блюда

113



Приятного аппетита!

ГОВЯДИНА ТОМЛЁННАЯ С ОВОЩАМИ

Ингредиенты:

 Порций: 4

Филе говядины.....	200 г
Помидоры	200 г
Лук репчатый	150 г
Кабачок	150 г
Баклажан	100 г
Паста томатная.....	60 г
Перец чили (зелёный)	10 г
Чеснок.....	1 зубчик
Масло растительное	2 ст.л
Соль.....	по вкусу
Специи	по вкусу

Приготовление:

 2 часа 10 минут

- Перец чили и очищенный чеснок мелко порубите. Кабачки, баклажаны, помидоры и лук нарежьте кубиками среднего размера. Филе говядины также нарежьте кубиками размером 1,5-2 см.
- В чашу мультиварки влейте растительное масло и выложите измельчённые овощи и мясо. Добавьте соль и специи по вкусу. Тщательно перемешайте все ингредиенты и закройте крышку мультиварки.
- Выберите программу «Томление», время приготовления **2 часа**. Оставьте блюдо готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Готовое блюдо подавайте со свежей рубленой зеленью.

Приятного аппетита!



ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ



ВОЗДУШНАЯ ЗАПЕКАНКА С ВИШНЕЙ

Ингредиенты:

 Порций: 3

Творог 9%	250 г
Яйцо.....	3 шт.
Мука пшеничная.....	20 г
Масло сливочное	10 г
Вишня	75 г
Сахар.....	25 г
Соль.....	по вкусу

Приготовление:

 1 час

- В глубокой посуде смешайте куриные яйца, творог, сахар и муку. Добавьте щепотку соли. С помощью миксера доведите смесь до однородной консистенции.
- Смажьте чашу мультиварки сливочным маслом, выложите половину творожной массы. Поверх выложите слой из ягод вишни. Оставшуюся часть творожной массы выложите сверху.
- Выберите программу «**Выпечка**», время приготовления **50 минут**. По окончании работы программы дайте готовой запеканке настояться под крышкой в течение 10 минут.
- При подаче украсьте блюдо сахарной пудрой и свежей мятой.



Приятного аппетита!

ПИЦЦА ИЗ СЛОЁНОГО ТЕСТА

Ингредиенты:

 Порций: 2

Тесто слоёное 1/2 пластины
Колбаса полукопчёная 25 г
Маслины без косточек 4-5 шт.
Сыр 25 г
Помидоры 1 шт.
Лук репчатый 15 г
Томатный соус 1 ст.л
Масло растительное 1 ст.л
Зелень петрушки 1 веточка

Приготовление:

 1 час

- Разморозьте слоёное тесто.
- Лук и помидор нарежьте полукольцами, колбасу — кружками, маслины — колечками.
- Раскатайте тесто, сформируйте диск по размеру дна чаши мультиварки.
- Смажьте чашу маслом, выложите тесто, поверхность теста смажьте томатным соусом.
- Сверху по всему диаметру выложите начинку из лука, помидоров, колбасы и маслин.
- Сыр натрите на тёрке и посыпьте сверху на выложенную начинку.
- Закройте крышку мультиварки, выберите программу «Выпечка», время приготовления **40 минут**.
- Готовому блюду дайте немного остыть, а затем подавайте к столу.



БИСКВИТ КЛАССИЧЕСКИЙ

Ингредиенты:

 Порций: 3-4

Яйцо куриное 3 шт.
Мука пшеничная 110 г
Сахар 100 г
Масло сливочное 10 г

Приготовление:

 1 час 10 минут

- Куриные яйца взбейте с сахаром до консистенции стойкой пены.
- Добавьте к взбитой смеси муку и аккуратно перемешайте. Доведите смесь до однородной консистенции.
- Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом. Выложите готовое тесто.
- Выберите программу «**Выпечка**», время приготовления **1 час**. Оставьте бисквит готовиться до окончания работы программы.
- Готовому бисквиту дайте настояться под закрытой крышкой в течение 15 минут после окончания приготовления.

Приятного аппетита!

Ингредиенты:

 Порций: 4-5

Мука ржаная 350 г
Мука пшеничная 100 г
Дрожжи сухие 10 г
Сахар коричневый. 50 г
Соль. 2 ч.л
Яйцо куриное 1 шт.
Вода. 250 мл
Масло растительное. 1 ст.л

Приготовление:

 2 часа 30 минут

- Смешайте в отдельной глубокой ёмкости оба вида муки, дрожжи, сахар и соль.
- Добавьте к сухим ингредиентам куриное яйцо, растительное масло и 250 мл тёплой воды. Перемешайте все ингредиенты и затем продолжайте вымешивать тесто в течение 10 минут.
- Накройте полученное тесто полотенцем и оставьте на 1 час в тёплом месте.
- Спустя час смажьте чашу мультиварки маслом. Из настоявшегося теста скатайте колобок и поместите его в смазанную маслом чашу.
- Выберите программу «**Выпечка**», время приготовления **1 час 20 минут**.
- Готовый ржаной колобок остудите при комнатной температуре, а затем нарежьте на порционные кусочки и подавайте к столу.



МОРКОВНЫЙ ТОРТ

Ингредиенты:

 Порций: 4

Морковь	230 г
Масло сливочное	120 г
Мёд жидкий.	120 г
Мука пшеничная.	230 г
Сахар коричневый.	120 г
Разрыхлитель теста.	1 ч.л
Корица молотая	1 ч.л

Приготовление:

 1 час 10 минут

- Морковь очистите и натрите на мелкой тёрке.
- В отдельной ёмкости смешайте растопленное сливочное масло, сахар и жидкий мёд. Соедините смесь с тёртой морковью и хорошо перемешайте.
- Добавьте к смеси просеянную пшеничную муку, разрыхлитель и корицу. Замесите однородное тесто.
- Чашу мультиварки смажьте маслом и выложите в неё готовое тесто.
- Выберите режим **«Выпечка»**, время приготовления **1 час**. Готовьте до окончания программы.
- Готовому морковному тарту дайте остыть, а затем подавайте к столу, украсив сахарной пудрой, сливочным кремом или домашней помадкой.



Приятного аппетита!

ДОМАШНИЙ ХЛЕБЕЦ С СЕМЕНАМИ

Ингредиенты:

 Порций: 4-5

Мука цельнозерновая. 350 г
Мука ржаная 150 г
Семена тыквы. 50 г
Семена подсолнухи 50 г
Семена кунжута 35 г
Дрожжи сухие. 15 г
Соль. 1 ч.л
Вода. 300 мл
Масло растительное. 1 стл
Мёд 3 стл

Приготовление:

 2 часа 30 минут

- В большой отдельной ёмкости смешайте оба вида муки, дрожжи, соль, семена кунжута (оставьте небольшое количество семян для посыпки), семена тыквы и подсолнечника.
- Тёплую воду смешайте с мёдом, а затем влейте жидкость в ёмкость с сухими ингредиентами.
- Перемешайте все ингредиенты до консистенции крутого теста, накройте его плёнкой и оставьте на час.
- Чашу мультиварки смажьте маслом. Тесту придайте округлую форму и переложите в чашу.
- Смажьте тесто растительным маслом и присыпьте его сверху семенами кунжута. Снова накройте и оставьте на 30 минут.
- Установите программу «**Выпечка**», время приготовления **1 час**.
- Выпекайте хлебец до окончания программы, перед подачей остудите.



СЫРНАЯ ЗАПЕКАНКА

Ингредиенты:

 Порций: 4

Мука пшеничная. 400 г
Яйцо куриное 4 шт.
Творог (с низким
процентом жирности) 200 г
Сметана 15% 2 стл
Адыгейский сыр 300 г
Сыр твёрдый. 50 г
Масло подсолнечное 1 ч.л.
Соль. по вкусу

Приготовление:

 1 час

- Сметану и творог смешайте и измельчите в блендере до однородной консистенции.
- В отдельной ёмкости взбейте яйца с небольшим количеством соли. Адыгейский сыр натрите на крупной тёрке.
- Взбитые яйца и сыр соедините с творожной массой, перемешайте. Затем введите в смесь просеянную муку, замесите однородное тесто.
- Чашу мультиварки смажьте маслом, выложите тесто.
- Выберите режим «GARLYN ШЕФ», установите время приготовления **45 минут**, температуру – **150 °C**.
- За 15 минут до окончания работы программы переверните запеканку, посыпьте измельчённым твёрдым сыром. Оставьте блюдо готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Готовой запеканке дайте немного остыть, затем – подавайте к столу. Приятного аппетита!

Приятного аппетита!

ЗАПЕКАНКА С ГРУШЕЙ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Ингредиенты:

 Порций: 2-3

Груша..... 2 шт.
Овсяные хлопья.....170 г
Грецкие орехи..... 60 г
Сок лимона 1 стл
Цедра лимона 1 чл
Сливки 10% 8 стл
Мёд 2 стл
Масло оливковое..... 3 стл

Приготовление:

 40 минут

- Грушу очистите от кожуры и сердцевины, нарежьте небольшими кусочками.
- В отдельной ёмкости смешайте грецкие орехи, мёд, овсяные хлопья, сливки, лимонный сок и измельчённую цедру лимона. Хорошо перемешайте ингредиенты. Затем добавьте к смеси нарезанные кусочки груши и снова хорошо перемешайте все ингредиенты.
- Чашу мультиварки смажьте маслом. Выложите готовую смесь в чашу. Выберите программу «Выпечка», время приготовления **30 минут**. Готовьте до окончания работы программы.
- Готовой запеканке дайте немного остыть. Затем — подавайте к столу.



АПЕЛЬСИНОВЫЙ ПИРОГ



Ингредиенты:

 Порций: 3-4

Мука пшеничная	200 г
Разрыхлитель	1,5 ст.л
Яйцо куриное	4 шт.
Сахар	180 г
Масло сливочное	170 г
Масло растительное	1 ст.л
Апельсин	1 шт.
Сахарная пудра	170 г

Приготовление:

 1 час 40 минут

- В глубокую ёмкость выложите сливочное масло комнатной температуры.
- Добавьте к маслу яйца и сахарный песок. Смешайте ингредиенты до однородной массы с помощью миксера.

- Апельсин вымойте, обсушите. С помощью тёрки снимите цедру, измельчите её с помощью ножа.
- Хорошо просеянную муку, разрыхлитель и цедру добавьте в ёмкость к яичной смеси. Тщательно перемешайте ингредиенты до однородной консистенции.
- Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом, затем выложите в неё готовое тесто.
- Установите режим **«Выпечка»**, время приготовления **1 час**.
- По окончании работы программы переверните пирог, повторно выберите режим **«Выпечка»**, установив время приготовления: **20 минут**. Оставьте пирог готовиться до окончания работы программы.
- Пока пирог готовится, приготовьте апельсиновую помадку. Для этого выжмите сок из апельсина, добавьте к нему сахарную пудру и тщательно размешайте смесь.
- Готовый пирог выложите на тарелку и полейте апельсиновой помадкой.

Приятного аппетита!

Ингредиенты:

 Порций: 3

Мука. 200 г
Сахар. 2 стл
Разрыхлитель. 1/2 чл
Яйцо куриное. 1 шт.
Мёд жидкий. 2 стл
Масло сливочное. 50 г
Вода. 1,2 л

Приготовление:

 50 минут

- Яйцо немного взбейте с сахаром с помощью венчика.
- Выложите яичную смесь в чашу мультиварки, добавьте к ингредиентам сливочное масло и мёд. Выберите программу «GARLYN ШЕФ», установите температуру 90°C, время

приготовления **7 минут**. Постоянно помешивайте смесь, чтобы масло, мёд и сахар растопились.

- По окончании работы программы выложите разогретую смесь в отдельную ёмкость, добавьте к ней хорошо просеянную муку и разрыхлитель. Хорошо перемешайте ингредиенты до состояния однородного теста.
- Готовое тесто разделите на 6 частей и скатайте из них небольшие шарики. Готовые шарики переложите в контейнеры для приготовления на пару.
- В обе чаши мультиварки влейте воду. Установите для каждой чаши режим «Пар», время приготовления **30 минут**.
- Когда вода закипит, установите в каждую чашу контейнер с выложенными шариками из теста. Готовьте блюдо под закрытыми крышками до окончания работы программы.
- Готовые пряники можно смазать глазурью, растопленным маслом или посыпать сахарной пудрой.



Приятного аппетита!

ШАРЛОТКА С ГРУШЕЙ И ЛЕПЕСТКАМИ МИНДАЛЯ

Ингредиенты:

 Порций: 4

Мука.....200 г
Сахарный песок.....200 г
Разрыхлитель.....1/2 ч.л
Масло сливочное.....10 г
Яйцо куриное.....3 шт.
Груша.....2-3 шт.
Лепестки миндаля.....1 ст.л

Приготовление:

 1 час 10 минут

- Груши очистите от семян и кожуры, нарежьте тонкими слайсами.
- Отделите яичные желтки от белков.
- В отдельной ёмкости взбейте яичные белки с сахаром. В полученную смесь постепенно введите яичный желток, разрыхлитель и хорошо просеянную муку. Взбейте до однородной консистенции.
- Добавьте в тесто измельчённую грушу и миндальные лепестки, аккуратно перемешайте.
- Чашу мультиварки смажьте маслом, выложите в неё готовое тесто. Выберите режим **«Выпечка»**, установите время приготовления **1 час**. Оставьте блюдо готовиться до окончания работы программы.
- Готовый остывший пирог извлеките из чаши, посыпьте сахарной пудрой и подавайте к столу.

Приятного аппетита!

БАНАНОВЫЙ КЕКС С ФИСТАШКАМИ

Ингредиенты:

 Порций: 4-5

Мука пшеничная.....	450 г
Банан.....	300 г
Яйцо.....	2 шт.
Сахар.....	150 г
Масло сливочное	120 г
Разрыхлитель	8 г
Мёд жидкий.....	1 стл
Фисташки.....	100 г

Приготовление:

 2 часа

- В отдельную ёмкость выложите мякоть банана, мёд и фисташки, измельчите ингредиенты с помощью блендера.
- К полученной смеси добавьте просеянную пшеничную муку, куриные яйца, сахар и разрыхлитель. Вымесите тесто однородной консистенции.
- Чашу мультиварки смажьте маслом, выложите в неё готовое тесто.
- Выберите режим **«Выпечка»**, установите время приготовления **1 час 20 минут**.
- По окончании работы программы переверните кекс и закройте крышку мультиварки. Повторно включите программу **«Выпечка»**, установив время: **30 минут**. Оставьте блюдо готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Готовый кекс полейте мёдом, украсьте орехами и листочками мяты.



ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ

Ингредиенты:

 Порций: 3

Мука пшеничная. 180 г
 Вода. 1,1 л
 Вишня (без косточки). 200 г
 Сахар. 20 г
 Соль. по вкусу

Приготовление:

 30 минут

- Смешайте муку, 100 мл воды и соль. Замесите тугое тесто.
- Готовое тесто разделите на 10 частей. Из каждой части раскатайте тонкий кружок.

- Вишню перемешайте с сахаром.

*Если Вы используете замороженную вишню, то сначала хорошо разморозьте ягоды и слейте лишнюю жидкость.

- В центр каждого кружка из теста выложите вишневую начинку, сформируйте вареники.
- В чашу мультиварки влейте воду. Выберите программу «Пар», время приготовления: **10 минут**.
- Когда вода дойдёт до кипения и начнётся обратный отсчёт времени работы программы, выложите в кипящую воду вареники. Готовьте под закрытой крышкой до окончания работы программы.



Приятного аппетита!

ВАРЕНЬЕ МАЛИНОВОЕ

Ингредиенты:

 Порций: 5-6

Малина600 г
Сахар.....500 г
Вода.....150 мл

Приготовление:

 2 часа 30 минут

- В чашу мультиварки выложите малину, добавьте сахар и влейте воду. Перемешайте ингредиенты и закройте крышку мультиварки.
- Выберите программу «**GARLYN ШЕФ**», установите температуру **95°C**, время приготовления: **2 часа 30 минут**. Оставьте варенье готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.

Выпечка и десерты

129



Приятного аппетита!



НАПИТКИ



КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И СЛИВ

Ингредиенты:

Порций: 5-6

Яблоки.....450 г
Сливы.....400 г
Сахар.....90 г
Вода.....1 л

Приготовление:

🕒 2 часа

- Хорошо промойте яблоки, удалите сердцевину с косточками. Нарежьте плоды крупными кусочками.
- Сливы промойте, разрежьте пополам и удалите косточки.
- В чашу мультиварки выложите нарезанные фрукты, добавьте сахар и влейте воду.
- Включите программу «**Тушение**», время приготовления: **2 часа**. Оставьте компот готовиться до окончания работы программы.
- Готовый компот остудите и подавайте к столу.

Напитки

131



Приятного аппетита!

КОМПОТ ИЗ ГРУШИ

Ингредиенты:

 Порций: 8

Груши 1 кг
Сахар..... 500 г
Вода..... 1,5 л
Сок лимонный 2 ст.л
Гвоздика 2 шт

Приготовление:

 20 минут

- Груши промойте, очистите от кожицы. Разрежьте каждую грушу пополам, удалите сердцевину с косточками.
 - Подготовленные половинки груш выложите в стерилизованную банку.
 - В чашу мультиварки влейте воду, добавьте сахар. Включите режим «GARLYN ШЕФ», установите температуру **160°C**, время приготовления: **15 минут***.
- *Точное время приготовления зависит от того, как быстро вскипит вода. Руководствуйтесь дальнейшими шагами приготовления.
- Доведите воду с сахаром до кипения, затем добавьте в чашу лимонный сок и гвоздику, продолжайте варить сироп, периодически помешивая в течение 5 минут, а затем — остановите работу программы.
 - В банку с подготовленными половинками груш влейте горячий сироп и плотно закройте крышкой. Дайте компоту остыть, а затем поставьте банку на хранение в тёмное прохладное место.

Приятного аппетита!

ЧАЙ МАСАЛА

Ингредиенты:

 Порций: 5

Вода..... 600 мл
Молоко 400 мл
Чай чёрный листовой... 5 г (≈2 ч.л.)
Корень имбиря..... 6 г
Кардамон 3 шт
Сахар..... по вкусу

Приготовление:

 30 минут

- Корень имбиря натрите на мелкой тёрке. Кардамон раскрошите.
- В чашу мультиварки влейте воду. Добавьте чёрный листовый чай, сахар, имбирь и кардамон. Закройте крышку мультиварки и включите режим «Варка», время приготовления **20 минут**.
- За 5 минут до окончания приготовления добавьте в чашу молоко и тщательно перемешайте смесь. Закройте крышку и оставьте чай готовиться до окончания работы программы.

Приятного аппетита!

Ингредиенты:

 Порций: 3

Вино красное сухое. 700 мл
Сахар. 100 г
Изюм 10 г
Корица 5 г
Гвоздика 5 г
Имбирь сушёный. 5 г
Кардамон 5 г

Приготовление:

 30 минут

- Выложите в чашу мультиварки все ингредиенты и влейте вино. Тщательно перемешайте.
- Закройте крышку мультиварки и включите программу «**GARLYN ШЕФ**», установив температуру **80°C**, время приготовления: **30 минут**. Готовьте до окончания работы программы.
- Готовый глнтвейн немного остудите, а затем подавайте к столу.



Приятного аппетита!

ЯГОДНЫЙ КИСЕЛЬ

Ингредиенты:

 Порций: 6

Вишня	300 г
Клубника	200 г
Вода	1,5 л
Сахар	150 г
Крахмал кукурузный	100 г

Приготовление:

 40 минут

- В чашу мультиварки выложите ягоды, добавьте сахар и влейте воду. Включите программу «**GARLYN ШЕФ**», установите температуру **160°C** и время приготовления: **40 минут**. Готовьте блюдо под открытой крышкой, периодически помешивая.
- За 10 минут до окончания работы программы в отдельной ёмкости разведите крахмал в 160 мл холодной воды. Тщательно перемешайте смесь и влейте в чашу мультиварки. Тщательно перемешайте кисель и оставьте его готовиться до окончания работы программы.
- Готовый кисель немного остудите перед подачей.

Приятного аппетита!



ДЕТСКОЕ МЕНЮ



тели. Кормление самых маленьких — особенно важная часть ухода. Приготовить вкусные и полезные блюда и напитки для детей поможет мультиварка GARLYN MR-Duo 10. 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 блюдами, 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.

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

Бутылочки и другую детскую посуду наполните водой, плотно закройте крышками и поместите в чашу мультиварки GARLYN.

- В чашу влейте воду таким образом, чтобы она доходила до уровня горлышка бутылочек, но при этом не превышала максимальную отметку на самой чаше.
- Закройте крышку мультиварки и подключите устройство к сети питания.
- 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.
- 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.).

- Разместите предметы в поддоне для приготовления на пару.
- В чашу мультиварки залейте 500 мл воды, сверху установите поддон для приготовления на пару с выложенными на него предметами, которые необходимо стерилизовать. Закройте крышку мультиварки.
- Выберите программу «GARLYN ШЕФ», установите время стерилизации 15 минут. Температура: 110°C.
- Запустите выбранную программу, на дисплее будут отображаться все необходимые параметры, а также время до окончания работы программы.
- По завершении выполнения программы предметы для кормления малышей могут вновь быть использованы после полного остывания.

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°C или в течение нескольких минут — при температуре от 70°C до 80°C. Чтобы пастеризовать продукты быстро и просто, используйте программу «GARLYN ШЕФ».

- Залейте продукт в чашу мультиварки таким образом, чтобы он не превышал максимальную отметку на самой чаше.
- Выберите в меню мультиварки программу «GARLYN ШЕФ». Установите температуру пастеризации (рекомендуемая температура 80°C), настройте желаемое время работы программы.
- Запустите выбранную программу и дождитесь окончания её выполнения. Вся нужная информация будет отображаться на дисплее.
- 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.

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-Duo 10 можно осуществлять быстрый и безопасный подогрев детского питания на водяной бане.

- 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.
- Выберите программу «GARLYN ШЕФ», установите температуру 40°C и настройте желаемое время приготовления.
- Запустите программу и дождитесь окончания её выполнения.
- Разогретый продукт немножко встряхните перед употреблением.

КАША МАННАЯ ПРОТЁРТАЯ

Ингредиенты:

 Порций: 2-3

Крупа манная 30 г

Вода..... 250 мл

Молоко (2,5%) 100 мл

Сироп фруктозный по вкусу

Приготовление:

 15 минут

- В чашу мультиварки влейте воду и молоко, добавьте манную крупу и фруктозный сироп. Хорошо перемешайте все ингредиенты и закройте крышку мультиварки.
- Включите программу «**Молочная каша**», время приготовления: **15 минут**. Готовьте кашу до окончания работы программы.
- Готовую манную кашу перед подачей необходимо немного остудить, а затем протереть через сито.

Приятного аппетита!

КАША ГРЕЧНЕВАЯ ПРОТЁРТАЯ

Ингредиенты:

 Порций: 2-3

Крупа гречневая..... 30 г
Молоко (2,5%)130 мл
Вода..... 200 мл
Сахарный
или фруктозный сироп ... по вкусу
Раствор соли..... по вкусу

Приготовление:

 45 минут

- Крупу хорошо промойте под проточной водой.
- Выберите программу **«Жарка»**, время приготовления **7 минут**. Дождитесь, когда каша разогреется и начнётся обратный отсчёт времени работы, после чего добавьте крупу в кашу. Обжаривайте гречневую крупу, периодически помешивая, до окончания работы программы.
- В кашу влейте воду и молоко, добавьте раствор соли и сахарный сироп по вкусу. Тщательно перемешайте все ингредиенты и закройте крышку мультиварки. Выберите программу **«Молочная каша»**, время приготовления **35 минут**. Оставьте кашу готовиться до окончания работы программы.
- Готовую кашу остудите, а затем протрите через сито.

Детское меню

142



Приятного аппетита!

КАША РИСОВАЯ ПРОТЁРТАЯ

Ингредиенты:

 Порций: 2

Крупа рисовая
нешлифованная 30 г
Молоко (2,5%) 100 мл
Вода 250 мл
Масло сливочное 5 г
Сахарный
или фруктозный сироп ... по вкусу
Раствор соли. по вкусу

Приготовление:

 40 минут

- Тщательно промойте рис под проточной водой.
- Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом и выложите в неё промытый рис. Добавьте в чашу воду и молоко, а также раствор соли и сахарный сироп по вкусу. Хорошо перемешайте все ингредиенты и закройте крышку мультиварки.
- Выберите программу «**Молочная каша**», время приготовления **35 минут**. Оставьте блюдо готовиться до окончания работы программы.
- Готовую кашу тщательно перемешайте и протрите через сито.

Приятного аппетита!

Ингредиенты:

 Порций: 3-4

Хлопья овсяные 80 г
Молоко 500 мл
Масло сливочное 20 г
Сахарный сироп по вкусу
Раствор соли по вкусу

Приготовление:

 25 минут

- Смажьте чашу мультиварки сливочным маслом.
- Выложите все ингредиенты в чашу мультиварки и тщательно перемешайте. Выберите программу «Молочная каша», время приготовления **25 минут**. Оставьте блюдо готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Готовую кашу остудите и подавайте к столу.



Приятного аппетита!

ФРУКТОВО-ЯГОДНОЕ ПЮРЕ

Ингредиенты:

 Порций: 2-3

Яблоко.....	1 шт.
Груша.....	1 шт.
Банан.....	1 шт.
Черника	40 г
Сироп шиповника	3 мл
Вода.....	600 мл

Приготовление:

 20 минут

- Грушу и яблоко очистите от кожицы, удалите сердцевину, нарежьте кубиками.
- В чашу мультиварки влейте воду. Установите контейнер для приготовления на пару, выложите в него нарезанные фрукты.
- Установите программу «Пар», время приготовления **15 минут**. Готовьте фрукты под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Банан очистите, разрежьте на несколько частей.
- Все фрукты сложите в отдельную ёмкость или в чашу блендера, туда же добавьте ягоды черники и сироп шиповника. Измельчите все ингредиенты с помощью блендера до однородной консистенции.

Приятного аппетита!

Ингредиенты:

 Порций: 3-4

Творог 350 г
Яйцо куриное 2 шт.
Мука пшеничная 6 стл
Сахарный песок 2 стл
Масло подсолнечное 5 стл

Приготовление:

 30 минут

- В чистую сухую ёмкость выложите творог, разомните его с помощью вилки. Добавьте куриные яйца и сахар. Тщательно перемешайте все ингредиенты.
- В творожную массу всыпьте просеянную муку, тщательно перемешайте смесь до однородной консистенции.
- В отдельную тарелку насыпьте немного муки. Из творожной массы сформируйте сырники и обваляйте их в муке.
- В чашу мультиварки влейте масло. Выберите программу «Жарка», время приготовления **25 минут**.
- Обжаривайте сырники до золотистой корочки с каждой стороны.
- Подавайте сырники с любимыми джемами, ягодами или фруктами.



Приятного аппетита!

МОЛОЧНЫЙ СУП

Ингредиенты:

 Порций: 4-5

Вермишель 100 г
Молоко 1 л
Масло сливочное 20 г
Сахар..... 1 ст.л
Соль..... по вкусу

Приготовление:

 15 минут

- В чашу мультиварки влейте молоко.
- Выберите программу «**GARLYN ШЕФ**», установите температуру **130°C**, время приготовления **5 минут***. Доведите молоко до кипения, а затем — выключите программу.

*Точное время приготовления зависит от того, как быстро молоко будет доведено до кипения. Чтобы молоко не «убежало», оставьте его готовиться при открытой крышке.

- Добавьте в чашу к горячему молоку вермишель, сливочное масло, соль и сахар. Хорошо перемешайте все ингредиенты и закройте крышку мультиварки.
- Выберите программу «**Молочная каша**», время приготовления **7 минут**.
- Готовьте до окончания программы.
- По окончании приготовления дайте готовому супу немного остыть, а затем — подавайте к столу.

Приятного аппетита!

РИСОВЫЙ ПУДИНГ

Детское меню

148

Ингредиенты:

 Порций: 5

Рис.....300 г
Вода.....500 мл
Изюм.....4 стл
Корица.....2 стл
Молоко.....250 мл
Мёд жидкий.....2 стл

Приготовление:

 45 минут

Чаша 1

- В чашу мультиварки высыпьте рис, добавьте воду.
- Выберите программу «Варка», время приготовления **15 минут**. Готовьте до окончания программы.
- К рису добавьте изюм, перемешайте.

- Полейте молочно-медовой смесью рис, посыпьте корицей. Тщательно перемешайте все ингредиенты.
- Выберите программу «**GARLYN ШЕФ**», температуру **160°C**, время приготовления **30 минут**. Готовьте до окончания программы.

Чаша 2

- В чашу мультиварки влейте молоко и мёд.
- Включите режим «**GARLYN ШЕФ**» и установите температуру **85°C**, время приготовления: **7 минут**.
- Подогревайте молоко и мёд, периодически помешивая, до окончания работы программы.



Приятного аппетита!

РЫБНОЕ ПЮРЕ

Ингредиенты:

 Порций: 3-4

Филе нежирной
рыбы (треска или хек) 250 г
Вода 600 мл
Молоко 2,5% 130 мл
Раствор соли по вкусу

Приготовление:

 30 минут

- Филе нежирной рыбы нарежьте крупными кусками.
- В чашу мультиварки влейте воду. Установите поддон для приготовления на пару. Выложите в него нарезанную рыбу.
- Включите программу «Пар», время приготовления **25 минут**. Оставьте рыбу готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.
- Готовую рыбу выложите в чашу блендера или другую отдельную ёмкость. Добавьте к ней молоко и раствор соли по вкусу. Измельчите ингредиенты до однородной консистенции.

Приятного аппетита!

КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ НА ПАРУ

Ингредиенты:

 Порций: 3

Фарш из индейки
(без примесей).....300 г
Яйцо куриное1 шт.
Вода..... 700 мл
Соль..... по вкусу

Приготовление:

 30 минут

- В отдельной ёмкости смешайте фарш из индейки с куриным яйцом. Добавьте соль или раствор соли по вкусу. Из полученной массы сформируйте небольшие котлеты.
- В чашу мультиварки влейте 700 мл воды. Установите режим «Пар», время приготовления **25 минут**.
- Когда вода в чаше закипит и начнётся обратный отсчёт времени работы программы, выложите котлеты в контейнер для приготовления на пару и установите его в чашу мультиварки. Оставьте котлеты готовиться под закрытой крышкой до окончания работы программы.

Детское меню

150



Приятного аппетита!

Фотографии в книге рецептов отображают возможные варианты подачи готового блюда. Конечный результат визуально может отличаться от изображений на страницах. Зависеть это может от способа нарезки, соблюдения температурных и других условий приготовления, сорта, свежести и спелости тех или иных ингредиентов.

Данные рецепты подобраны и протестированы специалистами компании GARLYN специально для мультиварки MR-DUO 10.

Если Вы хотите поделиться собственными кулинарными идеями или улучшить предложенные рецепты по своему вкусу — напишите на нашу почту **ok@garlyn.ru**. А также отмечайте наши официальные аккаунты в соц. сетях под фото и видео Ваших блюд.

А лучшие рецепты от наших дорогих клиентов, мы обязательно опубликуем на официальном сайте.

ГОТОВЬТЕ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!

GARLYN



ВАШИ РЕЦЕПТЫ



Ингредиенты:

Приготовление:

[illegible][illegible]

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

[illegible][illegible]

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

[illegible][illegible]

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

[illegible][illegible]

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

[illegible][illegible]

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

[illegible][illegible]

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:



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

У техники есть

