

BORK

КНИГА РЕЦЕПТОВ
ДЛЯ МУЛЬТИВАРКИ U600

www.bork.ru



КНИГА РЕЦЕПТОВ
ДЛЯ МУЛЬТИВАРКИ U600

Среднее время приготовления в режиме «Мультиповар»

Птица

Цельная птица — до 1 часа, кусочками — до 20–25 минут (например, ножки — 10–12 минут).

Рыба

Цельная рыба — 20–30 минут, филе — 10–12 минут.

Рекомендуется также использовать режим **Пароварка**.

Мясо

От 30 минут до 1 часа в зависимости от вида мяса.

Овощи

До 15 минут.

Крупы

25–30 минут.

Макаронные изделия

10–20 минут в зависимости от вида макарон.

Оптимальная температура приготовления — 120 °С. Уменьшая температуру, необходимо увеличивать время.

Данная книга содержит рекомендации и советы по приготовлению блюд в мультиварке U600, разработанные для удобства наших покупателей.

Строгое соблюдение указанных в книге рецептур не обязательно. Вы можете изменять состав и количество ингредиентов на собственный вкус. Указано приблизительное время приготовления. Оно может варьироваться в зависимости от исходной температуры продуктов, их количества и содержания в них влаги.

Содержание

Завтраки

- 4 Пшениная каша с тыквой
- 5 Каша рисовая
- 5 Йогурт
- 6 Каша овсяная
- 7 Омлет с овощами и беконом

Супы

- 8 Свекольник
- 9 Минестроне по-римски
- 9 Харчо

Вторые блюда

- 10 Свинная вырезка в соусе из портвейна
- 11 Плов
- 11 Голубцы из савойской капусты
- 12 Гречотто с белыми грибами
- 13 Свинина с яблоками
- 13 Спагетти болоньезе
- 14 Утка с яблоками
- 15 Ризотто с баклажанами
- 15 Нежное мясо с медовым соусом терияки
- 16 Семга на пару
- 17 Мидии в белом вине

Выпечка

- 18 Творожный пудинг
- 19 Шарлотка
- 21 Тыквенный пирог



Пшенная каша с тыквой

🕒 ×3–4

- 2 мерных стакана пшена
- 200 г очищенной тыквы
- 100 г сливок (33%)
- 30 г сливочного масла
- 800 мл воды
- сахар, соль по вкусу

- 1 Очистите и нарежьте тыкву кубиками, тщательно промойте пшено.
- 2 Положите пшено и тыкву в чашу мультиварки, перемешайте и залейте водой. Добавьте сахар и соль. Закройте крышку и готовьте в режиме **Каша** 30 минут.
- 3 После сигнала об окончании приготовления добавьте сливки и сливочное масло. Вновь закройте крышку и включите режим **Подогрев** на 10 минут.

Каша рисовая

🕒 ×3–4

- 1 мерный стакан риса
- 3 мерных стакана молока (3,2%)
- 1 мерный стакан воды
- 20 г масла сливочного
- соль, сахар по вкусу

- 1 Рис тщательно промойте, поместите в предварительно смазанную маслом чашу мультиварки, добавьте молоко, сахар, соль и тщательно перемешайте.
- 2 Готовьте в режиме **Каша** 40 минут.

Каша получится более ароматной и сладкой, если добавить в нее цукаты или изюм.

Йогурт

🕒 ×4

- 1 л молока (3,2%)
- 100 мл натурального йогурта
- 1 л воды

- 1 Молоко комнатной температуры смешайте с йогуртом. Разлейте подготовленную смесь в посуду для приготовления йогурта, закройте крышками.
- 2 Поставьте в чашу мультиварки, влейте воду. Готовьте в режиме **Йогурт** 6–8 часов.
- 3 Готовый йогурт остудите в холодильнике.
- 4 По желанию в готовый йогурт добавьте фрукты.



Каша овсяная

🍴 × 2

- 2 мерных стакана молока
- 2 мерных стакана воды
- 1 мерный стакан геркулеса
- 20 г сливочного масла
- 2 ст. л. сахара
- соль по вкусу

- 1 Положите хлопья геркулеса в предварительно смазанную маслом чашу мультиварки, залейте их водой и молоком. Добавьте соль и сахар, перемешайте.
- 2 Готовьте в режиме **Каша** 30 минут.
- 3 По окончании приготовления добавьте масло. Перемешайте.

Омлет с овощами и беконом

🍴 × 2

- 3 яйца
- ½ мерного стакана молока
- 50 г бекона
- 1 помидор
- ¼ болгарского перца
- 1 ст. л. оливкового масла
- соль, перец по вкусу

- 1 Мелко нарежьте болгарский перец, бекон и помидор. Положите в чашу мультиварки, добавьте оливковое масло. Установите режим **Жарка** с открытой крышкой, время 7 минут и температуру 115 °С.
- 2 В отдельной емкости тщательно перемешайте яйца с молоком, добавьте черный перец, соль и еще раз перемешайте.
- 3 Полученную смесь добавьте к овощам. Закройте крышку и установите режим **Жарка**, время 7 минут и температуру 105 °С.





Свекольник

🍴 × 4

- 100 г свеклы
- 50 г моркови
- 150 г картофеля
- 250 г отварной свинины
- 1 головка лука репчатого
- 3 лавровых листа
- 3 зубчика чеснока
- 1,5 л мясного бульона
- 1 ст. л. уксуса
- 1 ч. л. сахара
- специи, соль, перец по вкусу
- укроп, шнитт-лук, сметана по желанию

- 1 Лук и чеснок измельчите, морковь и свеклу нарежьте соломкой, картофель — кубиками.
- 2 Все овощи выложите в чашу мультиварки, добавьте соль, сахар, уксус и другие специи, закройте крышку мультиварки, установите режим **Настройка** время 30 минут и температуру 95 °С.
- 3 После сигнала об окончании приготовления добавьте мясо, залейте в чашу кипящий бульон, закройте крышку, оставьте суп в режиме **Подогрев** на 10 минут.
- 4 Перед подачей на стол заправьте свекольник сметаной, а также рубленым укропом и луком.

Чтобы свекольник получился более ароматным и насыщенным по вкусу, не открывайте крышку мультиварки в течение 10 минут после финального сигнала об окончании приготовления.

Минестроне по-римски

🍴 × 4

- 100 г цуккини
- ½ головки репчатого лука
- 100 г помидоров
- 100 г картофеля
- 80 г макарон
- 40 г капусты
- 40 г моркови
- 20 г сельдерея
- 2 зубчика чеснока
- 8 мерных стаканов куриного бульона
- 60 г пармезана
- 1 ст. л. оливкового масла
- 4 веточки петрушки
- соль, перец по вкусу

- 1 Нарежьте овощи кубиками; измельчите лук, петрушку и чеснок.
- 2 Положите в чашу мультиварки лук и чеснок, добавьте оливковое масло, установите режим **Жарка** с открытой крышкой, время 20 минут и температуру 120 °С. Через 5 минут после начала приготовления добавьте в чашу оставшиеся овощи и продолжайте готовить до окончания режима.
- 3 После сигнала об окончании приготовления влейте в чашу заранее подогретый куриный бульон, добавьте макароны и закройте крышку. Установите режим **Настройка**, время 20 минут и температуру 105 °С.
- 4 При подаче посыпьте суп тертым пармезаном и измельченной петрушкой.

Харчо

🍴 × 4–6

- 500 г говядины (грудинка)
- 1,2 л воды
- 100 г риса
- 2 головки лука репчатого
- 2 ст. л. томатной пасты
- 200 г помидоров
- 4 зубчика чеснока
- 1 ст. л. оливкового масла
- 1 ч. л. хмели-сунели
- кинза, укроп, петрушка по вкусу
- соль, молотый красный перец по вкусу

- 1 Измельчите лук. Снимите кожицу с помидоров и нарежьте кубиками. Грудинку нарежьте ломтиками. Промойте рис.
- 2 Установите режим **Жарка** с открытой крышкой, время 10 минут и температуру 130 °С. Обжарьте лук на оливковом масле.
- 3 Добавьте помидоры, томатную пасту, рис и грудинку. Влейте воду, посолите, добавьте специи. Закройте крышку, установите режим **Тушение** и время 1 час.
- 4 По окончании процесса приготовления добавьте измельченный чеснок. Оставьте суп в режиме **Подогрев** на 20–30 минут.
- 5 Перед подачей добавьте измельченную зелень.



Свиная вырезка в соусе из портвейна

🍴 × 4

- 800 г свиной вырезки
- 3,5 мерного стакана портвейна
- 3 ст. л. оливкового масла
- 15 г меда
- 2 веточки розмарина
- 1 головка репчатого лука
- 50 г чернослива
- 10 г сахара
- 50 г кураги
- 250 г бекона
- соль, перец по вкусу

- 1 В глубокой емкости перемешайте 2 мерных стакана портвейна, измельченный розмарин, мед, соль, перец. В полученной смеси замаринуйте вырезку на 4–5 часов.
- 2 Выложите вырезку на бумажное полотенце, удалите лишнюю смесь. Оберните вырезку беконом, выложите в чашу мультиварки, добавьте масло и установите режим **Жарка** с открытой крышкой, время 20 минут и температуру 120 °С.
- 3 Через 10 минут после начала приготовления добавьте измельченный лук и обжаривайте до окончания режима.
- 4 Положите нарезанную курагу и чернослив, залейте оставшимся портвейном и посыпьте сахаром. Закройте крышку, установите режим **Настройка**, время 45 минут и температуру 120 °С.
- 5 Перед подачей на стол украсьте готовое блюдо веточкой розмарина.

Вместо свиной можно взять говяжью вырезку, а вместо портвейна — сухое красное вино.

Плов

🍴 × 6

- 2 мерных стакана риса
- 500 г мяса (курица, индейка)
- 2 моркови
- 2 головки репчатого лука
- 2 ст. л. растительного масла
- 3 мерных стакана воды
- специи, соль по вкусу

- 1 Рис тщательно промойте и замочите в воде.
- 2 Нарезьте соломкой морковь и лук. Нарезьте мясо небольшими кусочками.
- 3 На дно чаши мультиварки налейте растительное масло, выложите лук, морковь, мясо и обжарьте в режиме **Жарка** 10–15 минут при температуре 130 °С.
- 4 Добавьте рис, специи для плова, соль и залейте водой. Готовьте в режиме **Плов** 55 минут.
- 5 По окончании приготовления можно добавить в плов очищенные зубчики чеснока (полностью погрузите их в рис). Установите режим **Настройка**, время 10 минут и температуру 90 °С.

Голубцы из садовой капусты

🍴 × 4

- 800 г (8 листов) садовой капусты
- 400 г куриного фарша
- 2 мерных стакана воды
- 1 мерный стакан риса
- 2 головки репчатого лука
- 1 морковь
- 1 помидор
- 1 ст. л. томатной пасты
- 2 веточки петрушки
- 1 ст. л. оливкового масла
- соль, перец, сахар, специи по вкусу

- 1 Натрите морковь, измельчите лук и петрушку. Снимите с помидора кожицу, затем мелко нарежьте.
- 2 В чашу мультиварки налейте оливковое масло, положите половину нарезанного лука, помидор, морковь, петрушку, томатную пасту, добавьте соль и перец. Установите режим **Жарка**, время 10 минут температуру 130 °С. Выложите смесь из овощей в отдельную посуду.
- 3 В глубокой емкости смешайте оставшуюся половину измельченного лука, промытый рис, фарш, добавьте соль, перец и специи.
- 4 Поместите кочан капусты в кипящую воду на 4 минуты, затем аккуратно разберите на отдельные листья. Заверните полученный фарш в листья и выложите в чашу мультиварки плотно друг к другу, добавьте смесь из овощей, воду, соль, перец, сахар и специи по вкусу. Закройте крышку, установите режим **Пароварка** и время 40 минут.



Гречотто с белыми грибами

🍴 × 1

- 100 г очищенных белых грибов
- 100 г гречневой крупы
- 250 мл куриного бульона
- 10 г лука-шалота
- 15 г пармезана
- 1 г сушеных белых грибов
- 1 г свежего тимьяна
- 1 г свежего розмарина
- 10 г сливочного масла
- 1 ст. л. оливкового масла
- соль, перец по вкусу

- 1 Промойте крупу, нарежьте грибы кубиками по 2 см, измельчите лук и зелень, измельчите сушеные грибы в кофемолке/блендере в пудру.
- 2 Установите режим **Жарка** с открытой крышкой, время 10 минут и температуру 120 °С.
- 3 Обжарьте грибы в течение 5 минут на оливковом и сливочном масле. Затем добавьте лук, зелень и пудру белых грибов и продолжайте готовить до окончания режима.
- 4 Добавьте бульон и крупу в чашу мультиварки. Посолите, поперчите. Закройте крышку, установите режим **Настройка**, время 20 минут и температуру 110 °С.
- 5 По окончании приготовления откройте крышку, посыпьте готовое блюдо тертым пармезаном и тщательно перемешайте.

Свинина с яблоками

🍴 × 4

- 1,5 кг свинины (на кости)
- 1 мерный стакан яблочного сока
- 4 ч. л. яблочного джема
- 2 ст. л. сахара
- 1 ст. л. воды
- 1 крупное яблоко
- 1 головка репчатого лука
- ¼ ч. л. корицы
- соль, перец по вкусу

- 1 Промойте свинину в холодной воде, обсушите. Положите в чашу мультиварки, добавьте сок, джем, сахар, воду и корицу. Тщательно перемешайте.
- 2 Нарежьте лук полукольцами, яблоки — кубиками и добавьте к мясу. Посолите, поперчите.
- 3 Готовьте в режиме **Медленное приготовление** 6 часов.

Спагетти болоньезе

🍴 × 3–4

- 500 г мясного фарша
- 350 г спагетти
- 2–3 головки репчатого лука
- 2–3 зубчика чеснока
- 300 г помидоров
- 1 ст. л. сахара
- 2 мерных стакана воды
- 1 ст. л. оливкового масла
- соль, перец, специи (базилик, орегано, тимьян) по вкусу

- 1 На дно чаши мультиварки налейте оливковое масло, выложите измельченный лук. Установите режим **Жарка** с открытой крышкой, время 20 минут и температуру 130 °С.
- 2 Через 5 минут после начала приготовления добавьте фарш и продолжайте обжаривать в течение 10 минут, постоянно помешивая.
- 3 Добавьте мелко нарезанные помидоры, измельченный чеснок, сахар, соль, перец, специи, перемешайте и продолжайте обжаривать до окончания режима.
- 4 Добавьте спагетти и воду, тщательно перемешайте. Закройте крышку, установите режим **Паста** и время 20 минут.



Утка с яблоками

🕒 ×4–6

- 1,5 кг утки
- 2–3 яблока
- 3 веточки свежего розмарина
- 2 ст. л. бальзамического уксуса
- 3 ст. л. сахара
- 2 мерных стакана воды
- соль, перец по вкусу

- 1 Разделайте утку на порционные куски, яблоки нарежьте на четыре части.
- 2 Налейте в чашу мультиварки мерный стакан воды, положите утку и яблоки, посолите и поперчите. Установите режим **Тушение** и время 45 минут.
- 3 В отдельной емкости смешайте бальзамический уксус и сахар с мерным стаканом кипятка. После сигнала об окончании приготовления добавьте в чашу полученную смесь, мелко нарубленный розмарин, яблоки. Закройте крышку, установите режим **Настройка**, время 20 минут и температуру 130 °С.

Ризотто с баклажанами

🕒 ×4

- 4 баклажана
- 3 перца болгарских
- 3 помидора
- 1 головка репчатого лука
- 180 г риса Арборио
- 100 г сливок (33%)
- 3 зубчика чеснока
- 150–200 мл воды
- 1 ст. л. оливкового масла
- соль, перец по вкусу

- 1 Нарежьте баклажаны кубиками по 2 см. Посолите, перемешайте и оставьте на 10 минут, затем промойте чистой водой.
- 2 Установите режим **Жарка** с открытой крышкой, время 15 минут и температуру 130 °С. Обжаривайте измельченный лук и баклажаны на оливковом масле в течение 7–10 минут.
- 3 Добавьте рис и готовьте до окончания режима.
- 4 В блендере измельчите помидоры, перец, чеснок. Влейте в полученную смесь сливки и тщательно перемешайте.
- 5 Влейте массу в чашу, добавьте соль, перец и воду. Закройте крышку, установите режим **Настройка**, время 25 минут и температуру 105 °С.

Нежное мясо с медовым соусом терияки

🕒 ×3

- 1 кг свинины
- 1 ст. л. кунжута
- растительное масло


Для соуса

- 4 ст. л. меда
- 2/3 мерного стакана воды
- 4 ст. л. соуса терияки (можно соевый)
- 2–3 зубчика чеснока

- 1 Промойте свинину в холодной воде, обсушите. Нарежьте небольшими кусками, положите в чашу мультиварки. Добавьте масло, обжарьте в режиме **Жарка** 20 минут при 130 °С до образования румяной корочки. Мясо выложите на тарелку.
- 2 Приготовьте соус: смешайте мед и соус терияки, выдавите чеснок.
- 3 Мясо обваляйте в кунжуте, переложите обратно в чашу мультиварки, полейте соусом и добавьте воду. Готовьте в режиме **Тушение** 50 минут.
- 4 При подаче полейте соусом, образовавшимся при тушении.



Семга на пару

 ×2-3

- 2-3 стейка семги
- прованские травы
- ½ лимона
- соль, перец по вкусу

- 1 В чашу мультиварки налейте воду и поставьте решетку для приготовления на пару: вода не должна доходить до уровня решетки.
- 2 Натрите стейки солью и выложите на решетку.
- 3 Посыпьте сухими травами и сбрызните соком лимона.
- 4 Готовьте в режиме **Пароварка** 10-15 минут.

Мидии в белом вине

 ×4

- 1 кг мидий (размороженных)
- 2 лука-шалота
- 4 зубчика чеснока
- 1 лимон
- 2 перца чили
- 70 г сливочного масла
- 300 мл белого сухого вина
- зелень по вкусу

- 1 Тщательно вымойте мидии. Мелко нарежьте лук и чеснок.
- 2 Порежьте перцы чили на три части.
- 3 В режиме **Жарка** растопите сливочное масло, добавьте лук и чеснок и обжаривайте в течение 5 минут при температуре 140 °С.
- 4 Влейте белое вино, добавьте мидии в чашу мультиварки и готовьте в режиме **Настройка** 8 минут при температуре 130 °С.
- 5 При подаче добавьте перец чили, украсьте зеленью и дольками лимона.





Творожный пудинг

🕒 × 6

- 400 г нежирного творога
- 1 мерный стакан сахара
- 20 г сливочного масла
- 2 яйца
- 100 г изюма
- 3 ст. л. муки высшего сорта
- ½ ч. л. ванилина
- сметана, сахарная пудра по вкусу

- 1 Отделите желтки от белков.
- 2 В глубокой емкости тщательно смешайте творог и сахар. Затем добавьте желтки, ванилин, изюм, растопленное сливочное масло и еще раз перемешайте.
- 3 Продолжайте перемешивать, постепенно добавляя муку. Полученную массу смешайте с белками.
- 4 Тесто переложите в чашу мультиварки, установите режим **Выпечка** и время 45 минут.
- 5 После сигнала об окончании приготовления остудите творожный пудинг в чаше мультиварки. Перед подачей на стол полейте сметаной и украсьте сахарной пудрой.

В тесто можно положить измельченный миндаль или курагу.

Шарлотка

🕒 × 8

- 4 яйца
- 2 мерных стакана сахара
- 2 мерных стакана муки
- 4 яблока
- ½ ч. л. разрыхлителя
- 1 лимон
- 10 г сливочного масла
- щепотка молотой корицы
- сахарная пудра

- 1 Яблоки очистите, нарежьте тонкими ломтиками, сбрызните лимонным соком.
- 2 Взбивайте яйца с сахаром не менее 10 минут до образования густой однородной массы. При помощи лопатки замешайте муку в массу, добавьте разрыхлитель.
- 3 Дно и стенки чаши мультиварки смажьте маслом.
- 4 Немного теста налейте в чашу и распределите, чтобы было прикрыто дно и часть стенок. На тесто выложите яблоки, посыпьте их корицей. Вылейте оставшееся тесто в чашу. Установите режим **Выпечка** и время 1 час.
- 5 Перед подачей посыпьте шарлотку сахарной пудрой, корицей и украсьте цедрой лимона.

Во время приготовления не открывайте крышку.





Тыквенный пирог

🕒 × 8

- 3 мерных стакана муки высшего сорта
- 2 ч. л. разрыхлителя теста
- 600 г тыквы
- 1 мерный стакан сахара
- 1 мерный стакан изюма
- 3 ст. л. коньяка
- 2/3 ч. л. молотой корицы
- 6 бутонов сухой гвоздики
- 2 ст. л. меда
- 2 апельсина
- 1 ст. л. манной крупы
- 10 г сливочного масла

- 1 Тыкву очистите от кожуры и семян, нарежьте кубиками и положите в глубокую емкость. Добавьте сахар, мед, коньяк и перемешайте.
- 2 Натрите цедру апельсина, выжмите сок, добавьте вместе с корицей и гвоздикой к тыкве и тщательно перемешайте.
- 3 Просейте муку, смешайте ее с разрыхлителем. В емкость с тыквой добавьте муку, изюм и перемешайте до однородной массы.
- 4 Дно и стенки чаши мультиварки смажьте маслом, посыпьте манной крупой, положите тесто и установите режим **Выпечка** и время 1 час 10 минут.

Во время приготовления не открывайте крышку.

Во избежание пригорания пирога к стенкам чаши используйте пергаментную бумагу.

Уважаемый покупатель, при возникновении любых вопросов, связанных с покупкой, эксплуатацией и обслуживанием мультиварки BORK, Вы можете обратиться в службу информационной поддержки по телефону **8 800-700-55-88** или посетить наш сайт www.bork.ru

Ищете новые рецепты?

Присоединяйтесь к BORK в сети Интернет.



Вы можете найти нас в социальных сетях
Facebook, Youtube, Twitter.