

REDMOND

SMART HOME —

Новая грань твоей свободы!

Будущее уже наступило! Каждый современный человек сегодня использует smart-технологии и достижения инженерной мысли. А завтра каждый дом можно будет по праву назвать «умным». Мы переступили порог новой технической революции, и настала эра Интернета вещей и интеллектуального управления. REDMOND и Ready for Sky создают «умное» пространство вашего дома, настоящее и будущее современного человека.

R4S — это не только система управления, это новый стиль жизни!



SkyCoffee
RCM-M1509S-E

#ready4sky



Удобное и интуитивно понятное единое **мобильное приложение Ready for Sky** для всей техники



Использование новейших **энергосберегающих** решений



Управление устройствами из любой точки мира через бесплатное мобильное приложение на домашнем смартфоне **R4S Gateway**

REDMOND с технологией R4S

www.smartredmond.com



Sky Kitchen

Умная техника для кухни



МУЛЬТИВАРКА



КОФЕМАШИНА



ЧАЙНИК



Sky Home

Умная техника для дома



УВЛАЖНИТЕЛЬ



ОБОГРЕВАТЕЛЬ



УТЮГ

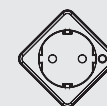


Sky Power

Умные гаджеты



ЦОКОЛЬ



РОЗЕТКА



ТРЕКЕР

Регулярное расширение функционала устройств за счет обновления мобильного приложения.

Sky Kitchen

Успешным может быть только здоровый человек, а здоровье приходит с правильным питанием! Кухонная техника **Sky Kitchen** расширяет горизонт ваших возможностей в составлении правильного рациона — теперь можно учитывать пищевую ценность продуктов в блюде, сохраняя при этом хорошую физическую форму.

Посвятите свое время великим свершениям, доверив заботу о себе кухонной технике **REDMOND Sky Kitchen**, которой вы сможете управлять одним касанием из любой точки мира!



SkyKettle
REDMOND RK-M170S-E

SkyKettle разбудит вас встроенным будильником и предложит вскипятить воду до идеальной температуры любого чая.

SkyCoffee
REDMOND RCM-M150S-E

Со **SkyCoffee** измельчить зерна, сварить кофе и подогреть его можно одним прикосновением к экрану смартфона.

 Ready
for Sky



R4S Gateway

Установите приложение **R4S Gateway** на домашний Android-смартфон/планшет и превратите его в модуль дистанционной связи с домом! Модуль будет принимать сигналы от вашего личного гаджета и передавать их Sky-технике. Подключите любое количество умной техники на базе **R4S** и управляйте ее работой из любой точки мира!



SkyScales
REDMOND RS-741S-E

Современные кухонные весы помогут всегда придерживаться сбалансированного рациона. **SkyScales** укажут вес любого продукта с точностью до 1 г, а на смартфоне отобразится информация о его пищевой ценности.

Sky Home

Забойтесь о своем умном доме на расстоянии! Если дома маленькие дети или пожилые родственники, заблокируйте работу утюга прямо с экрана смартфона. С умной техникой для дома все тревоги останутся позади!

Благодаря технике **REDMOND Sky Home** ваш дом станет интеллектуальным пространством, где все создано для вашего комфорта и безопасности ваших близких.



SkyScales
REDMOND RS-740S-E

Эти умные напольные весы могут измерять ИМТ и состав тела, а также сохранять данные в мобильном приложении **Ready for Sky**. Приложение может показать график изменений веса и другие статистические данные за любой период от недели до года.

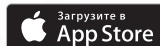
МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ «ГОТОВИМ С REDMOND»



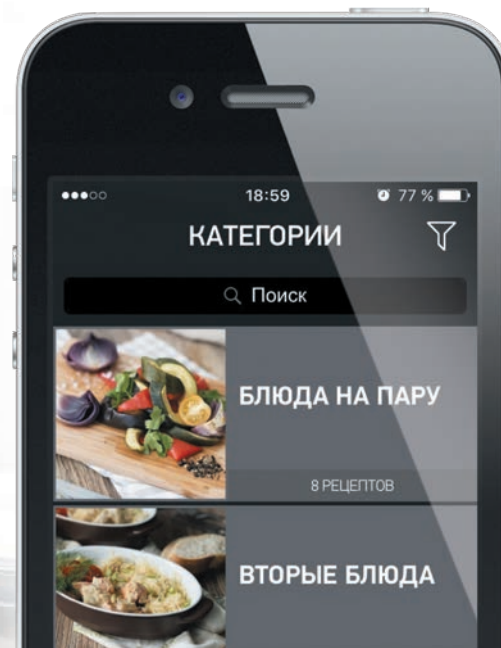
REDMOND

Более 3000 рецептов

лучших блюд, которые можно приготовить с помощью разнообразной техники **REDMOND**. В приложении также содержатся необычные рецепты соков и фруктово-овощных коктейлей, чайных напитков и кофе.



Приложение работает на мобильных устройствах с операционными системами Android, iOS





REDMOND

МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ «ГОТОВИМ С REDMOND»

Пользоваться приложением очень легко. Доступные ингредиенты, четкие указания по их подготовке и порядку приготовления, удобная рубрикация по видам блюд, красочные фотографии и советы от профессиональных поваров REDMOND помогут вам подобрать блюдо на любой вкус!



Выбор своей модели

Лучшие рецепты для каждого прибора!



Выбор блюд по ингредиентам

Разнообразные блюда из любимых продуктов



Выбор калорийности блюда

Самая вкусная диета!



Сохранение избранных рецептов

Создавайте свою кулинарную книгу



Выбор времени приготовления

Планируйте свой день!



Составление списка покупок

Ваш правильный выбор!

Наслаждайтесь вкусом лучших блюд и свободным временем, а готовить будет техника REDMOND. Приятного аппетита!

Вкусно готовить — легко!



REDMOND

ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!

Ветчинница REDMOND RHP-M02-E – это современный прибор, благодаря которому вы легко сможете приготовить домашние деликатесы из мяса, птицы, рыбы и морепродуктов с различными наполнителями и специями.

Отныне на вашем столе появятся настоящие гастрономические изыски из натуральных продуктов, которые вы выбрали сами.

УДОБНЫЙ МЕХАНИЗМ

дает возможность выбора объема готового продукта (3 разных объема в зависимости от ваших потребностей).



Ветчинница
RHP-M02-E



Ветчина



Колбаса



Рулеты



Буженина

ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО СТАЛИ

позволяет использовать ветчинницу в мультиварке, скороварке, духовом шкафу, аэрогриле или в кастрюле (объемом не менее 5 литров).



ВНИМАНИЕ!

В рецептах этой книги указан вес очищенных и полностью подготовленных продуктов для модели RMC-M90EU/E. Точные пропорции приведены не случайно — их соблюдение поможет вам добиться отличных результатов. С изменением этих показателей время приготовления блюд может меняться. На период приготовления также может влиять географическая зона, срок производства и степень охлаждения продукта. При неполной готовности следует увеличить время приготовления блюда до необходимого по вашему вкусу.

Если в ходе приготовления у вас возникли вопросы, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» руководства по эксплуатации к данным мультикухням. В этом разделе приведены основные ошибки, допускаемые при приготовлении пищи в мультикухнях, которые порой могут привести к неудовлетворительному результату, а также рассмотрены возможные причины его возникновения и пути устранения.

45 ПРОГРАММ		17	АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ
		28	ПРОГРАММ РУЧНОЙ НАСТРОЙКИ



МУЛЬТИПОВАР

Уникальная программа ручной настройки, позволяющая пользователю до начала приготовления установить собственные настройки температуры (в диапазоне от 35 °C до 170 °C) и времени (в диапазоне от 5 минут до 12 часов).

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Функция запускается автоматически по завершении программы приготовления и может поддерживать постоянную температуру блюда в течение 24 часов.

Функция предварительного отключения автоподогрева

Эта инновационная функция очень важна, если блюдо готовится на низких температурах и его не требуется подогревать (например, йогурт или тесто), если хотите уменьшить расход электроэнергии.

Функция отложенного старта

Функция отложенного старта позволяет приготовить блюдо к нужному времени. Полезный завтрак, горячий обед, изысканный ужин — все будет готово точно в срок!

Технические характеристики REDMOND RMC-M90EU/E

- 45 программ приготовления:
 - 17 автоматических программ
 - 28 программ ручной настройки
- МУЛЬТИПОВАР: выбор времени и температуры приготовления до старта программы
- Объем чаши: 5 л
- Покрытие чаши: антипригарное керамическое
- Цветной светодиодный дисплей
- Сенсорная панель управления
- Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)
- Предварительное отключение автоподогрева
- Функция разогрева блюд
- Функция отложенного старта

DĖMESIO!

Šioje receptų knygoje nurodytas išvalytų ir pilnai paruoštų produktų svoris skirtas modeliams RMC-M90EU/E. Tikslios proporcijos nurodytos ne šiaip sau – jų laikymasis padės jums pasiekti laukiamo rezultato. Nesilaikant šių nurodymų, patiekalų paruošimo laikas gali keistis. Gaminimo laiką gali įtakoti geografinė padėtis, gaminių terminai ir produktų atšaldymo laipsnis. Esant nepilnam paruošimui, reikia padidinti patiekalų gaminimo laiką iki reikiamo pagal jūsų skonį.

Jeigu gaminimo eigoje jums kilo klausimų, skaitykite vartotojo instrukcijos skyrių „Gaminimo patarimai“. Šiame skyriuje pateiktos pagrindinės klaidos, kurios įvyksta gaminimo metu naudojant daugiafunkcinio virimo multivirtuvė. Šios klaidos retkarčiais gali iššaukti nepageidaujamą rezultatą, todėl yra numatytos jų priežastys ir jų pašalinimo būdai.

45 PROGRAMOS	17	AUTOMATINIŲ PROGRAMŲ
	28	RANKINIO VALDYMO PROGRAMOS



MULTICOOK

Unikali rankinio valdymo programa, leidžianti vartotojui iki gaminimo pradžios nustatyti pageidaujamą temperatūrą (nuo 35° iki 170 °C) ir laiką (nuo 5 minučių iki 12 valandų).

Paruoš patiekal temperatūros palaikymo funkcija (automatinis pašildymas)

Funkcija įsijungia automatiškai, pasibaigus gaminimo programai, ir gali palaikyti pastovią patiekalo temperatūrą iki 24 valandų.

I ankstinio pašildymo atjungimo funkcija

Ši inovatyvi funkcija labai svarbi, jeigu patiekalas gaminamas žemoje temperatūroje ir jo nereikia pašildyti (pavyzdžiui, jogurtas arba tešla), jeigu jūs bijote palikti vaikus vienus veikiant daugiafunkciniam virėjui, arba norite sutaupyti elektros energiją.

Atidėtos pradžios funkcija

Atidėtos pradžios funkcija leidžia pagaminti patiekalą pageidaujamu laiku. Sveiki pusryčiai, karšti pietūs, rafinuota vakarienė – viskas bus paruošta tinkamu laiku!

TECHNINIAI DUOMENYS REDMOND RMC-M90EU/E

- 45 gaminimo programos
 - 17 automatinių programų
 - 28 rankinio valdymo programos
- MULTICOOK: gaminimo temperatūros pasirinkimas
- Dubens dydis: 5 l
- Dubens danga: neprideganti keramikinė
- Spalvotas šviesos diodų skystų kristalų ekranas
- Sensorinis valdymo pultas
- Paruoštų patiekalų temperatūros palaikymo funkcija (automatinis pašildymas)
- Išankstinis automatinio pašildymo atjungimas
- Patiekalų pašildymo funkcija
- Atidėtos pradžios funkcija

UZMANĪBU!

Šīs grāmatas receptēs ir norādīts notīrītu un pilnībā gatavošanai sagatavotu produktu svars priekš modeļiem RMC-M90EU/E. Precīzas proporcijas ir norādītas speciāli – to saglabāšana palīdzēs Jums sasniegt lieliskus rezultātus. Mainoties šiem rādītājiem, var mainīties ēdiena gatavošanas laiks. Gatavošanas laiku arī var ietekmēt ģeogrāfiskā zona, produktu izgatavošanas laiks un produkta atdzesēšanas pakāpe. Ja ēdiens nav pilnībā pagatavojies, ir nepieciešams palielināt gatavošanas laiku, līdz ēdiens atbildīs Jūsu gaumei.

Ja gatavošanas laikā Jums ir radušies jautājumi, dotā multikatla lietošanas instrukcijā apskatiet nodaļu „Gatavošanas padomi“. Šajā nodaļā ir apkopotas galvenās kļūdas, kuras tiek pieļautas gatavojot ēdienu multivirtuve, un kuras var novest pie neapmierinoša rezultāta, kā arī ir apskatīti iespējamie kļūdu rašanās iemesli un to novēršana.

45		17	AUTOMĀTISKĀS
			PROGRAMMAS
PROGRAMMAS		28	MANUĀLĀS
			PROGRAMMAS



MULTICOOK

Unikāla manuālā programma, kura ļauj lietotājam līdz gatavošanas sākumam iestatīt savus temperatūras (diapazonā no 35° līdz 170 °C) un laika (diapazonā no 5 minūtēm līdz 12 stundām) uzstādījumus.

Gatavo dienu temperatūras uzturēšanas funkcija (automātiskā sildīšana)

Funkcija ieslēdzas automātiski pēc gatavošanas programmas beigām un var uzturēt pastāvīgu ēdiena temperatūru līdz 24 stundām.

Iepriekšējā automātiskā sildīšanas atslēgšanas funkcija

Šī inovatīvā funkcija ir ļoti svarīga, ja ēdiens tiek gatavots zemā temperatūrā un tam nav nepieciešama sildīšana (piemēram, jogurts vai mīkla), ja baidāties atstāt bērnus vienus ar ieslēgtu multivirtuvi vai vēlaties samazināt elektropatēriņu.

Atliktais starts

Atliktā starta funkcija ļauj pagatavot ēdienu tieši nepieciešamajā laikā. Veselīgas brokastis, karstas pusdienas, izsmalcinātas vakariņas – viss būs gatavs tieši laikā!

TEHNISKAIS RAKSTUROJUMS REDMOND RMC-M90EU/E

- 45 gatavošanas programmas:
 - 17 automātiskās programmas
 - 28 manuālās programmas
- MULTICOOK: gatavošanas temperatūras izvēle
- Trauka tilpums: 5 l
- Trauka pārklājums: keramiskais pretpiedeguma
- Krāsainais gaismas diožu displejs
- Skārienjūtīgais vadības panelis
- Gatavo ēdienu temperatūras uzturēšanas funkcija (automātiskā sildīšana)
- Iepriekšēja automātiskās sildīšanas atslēgšana
- Ēdienu uzsildīšanas funkcijām
- Atliktā starta funkcija

TÄHELEPANU!

Selle raamatu retseptides on märgitud kooritud ja täielikult ettevalmistatud toiduainete kaal järjest mudelitele RMC-M90EU/E. Täpsed mõõtmed on antud mitte juhuslikult – nende järgimine aitab teil saavutada suurepäraseid tulemusi. Nende näitajate muutmisega küpsetusaeg võib olla erinev. Valmistamis aja muutmine võib olla seotud ka geograafilise piirkonnaga, tootmise ajaga ja toote jahutuskraadiga. Puudulikul valmisolekul küpsetusaeg peab olema suurendatud vastavalt sinu maitsele.

Kui toiduvalmistamise ajal sul on tekkinud küsimusi, vaata kasutusjuhendi rubriigis „Toiduvalmistamise soovitused”. See peatükk käsitleb põhilisi vigu tehtud toiduvalmistamise ajal, mis mõnikord võib kaasa tuua ebarahuldava tulemuse, kuid arvestama ka selle põhjuseid ja viise kõrvaldamiseks.

45		17	AUTOMAATSET
			PROGRAMMI
PROGRAMMI		28	PROGRAMMI
			MANUAAL SEADED



MULTICOOK

Unikaalne käsitsi programmi seade, mis võimaldab kasutajal määrata enne toiduvalmistamise algust oma temperatuuri (vahemikus 35° kuni 170°C) ja aja (vahemikus 5 minutit kuni 12 tundi).

Valmistoitu temperatuuri hoidmise funktsioon (avtopodogrev)

Funktsioon aktiveerib automaatselt toiduvalmistamise programmi lõpus ja annab hoida püsivat temperatuuri kuni 24 tundi.

Ennetähtajaline valmistoitu temperatuuri hoidmise (avtopodogrev) v ljal litamine

See uuenduslik funktsioon on väga oluline, kui roog valmistub madalatel temperatuuridel ja ei vaja kuumutamist (nt jogurt või taigen), kui Teie kardate jätta oma lapsi üksi koos töötava seadmega või tahate vähendada energiatarbimist.

Viitstart

Viitstart funktsiooni abil saab toidu valmistada just sobi-val ajal. Tervislik hommikusöök, kuum lunch, gourmet õhtusöök – kõik saab valmis õigel ajal!

TEHNILISED ANDMED REDMOND RMC-M90EU/E

- 45 toiduvalmistamisprogrammi:
 - 17 automaatset programmi
 - 28 programmi, manuaal seaded
- MULTICOOK: temperatuuri valimine toiduvalmistamisel
- Kausi maht: 5 l
- Kausi kate: teflon-keramika
- Värviline näidik
- Puutejuhtpaneel
- Valmistoitu temperatuuri hoidmise funktsioon (avtopodogrev)
- Ennetähtajaline valmistoitu temperatuuri hoidmise (avtopodogrev) väljalülitamine
- Valmistoitu soojendamise funktsioon
- Viitstart funktsioon

Закуски и салаты

рецепт 1



Салат с курицей
и кальмарами

рецепт 2



Теплый салат
с креветками

рецепт 3



Паштет из куриной
печени

рецепт 4



Буженина

рецепт 5



Холодец

Молочные каши

рецепт 6



Каша овсяная

рецепт 7



Каша рисовая

рецепт 8



Каша кукурузная

Супы

рецепт 9



Минestrone

рецепт 10



Борщ

рецепт 11



Щи

рецепт 12



Рассольник

рецепт 13



Солянка

рецепт 14



Суп
с фрикадельками

рецепт 15



Крем-суп с тыквой

рецепт 16



Крем-суп из лосося

Основные блюда

рецепт 17



Курица жареная

рецепт 18



Цыпленок с зеленью

рецепт 19



Котлеты куриные с сыром

рецепт 20



Свинина по-французски

рецепт 21



Свинина со сливками

рецепт 22



Рулька

рецепт 23



Стейк из говядины

рецепт 24



Бефстроганов

рецепт 25



Гуляш из говядины

рецепт 26



Медальоны с белыми грибами

рецепт 27



Говядина по-бургиньонски

рецепт 28



Тфтели в белом соусе

рецепт 29



Жаркое с паровым картофелем

рецепт 30



Таджин с ягненокм и черносливом

рецепт 31



Ароматный юго-западный чили

рецепт 32



Стейк из форели

рецепт 33



Форель фаршированная с сыром

рецепт 34



Гуляш по-средиземноморски

рецепт 35



Плов с говядиной

рецепт 36



Паэлья с грибами и креветками

рецепт 37



Ризотто с морепродуктами

рецепт 38



Бигус

рецепт 39



Голубцы

рецепт 40



Рагу овощное

рецепт 41



Омлет

рецепт 42



Яичница с беконом и помидорами

рецепт 43



Баклажаны с говядиной

рецепт 44



Перцы фаршированные

рецепт 45



Паста с мясным рагу

рецепт 46



Паста карбонара

рецепт 47



Лазанья

Блюда
Sous Vide

рецепт 48



Форель фаршированная

рецепт 49



Мясной рулет с орехами и черносливом

рецепт 50



Ребра свиные

рецепт 51



Курица с пряными травами

рецепт 52



Лосось с овощами

рецепт 53



Говядина с перцем

рецепт 54



Рулет куриный с сыром и зеленью

рецепт 55



Гуляш

рецепт 56



Ростбиф

рецепт 57



Треска под сливочным соусом

Блюда во фритюре

рецепт 58



Картофель фри

рецепт 59



Куриные наггетсы

рецепт 60



Тапас (крокеты с ветчиной)

Гарниры

рецепт 61



Пюре картофельное

рецепт 62



Пюре из сельдерея

рецепт 63



Картофель, жаренный с грибами

рецепт 64



Фасоль красная отварная

рецепт 65



Рис отварной

рецепт 66



Рис с овощами

Блюда на пару

рецепт 67



Овощи на пару

рецепт 68



Котлеты куриные на пару с рисом

рецепт 69



Тилапия на пару с овощами

рецепт 70



Семга на пару с картофелем

рецепт 71



Семга под ореховой корочкой

Соусы

рецепт 72



Соус бешамель

рецепт 73



Соус барбекю

рецепт 74



Соус болоньезе

Хлеб

рецепт 75



Хлеб белый

рецепт 76



Хлеб испанский с миндалем

рецепт 77



Фокачча

Выпечка

рецепт 78



Бисквит классический

рецепт 79



Шарлотка

рецепт 80



Кекс шоколадный

рецепт 81



Пицца с салями

рецепт 82



Тортилья

рецепт 83



Пицца
«Четыре сыра»

Фондю

рецепт 84



Фондю сырное

Десерты

рецепт 85



Панна котта
шоколадная

рецепт 86



Чизкейк

Йогурт

рецепт 87



Йогурт
классический

Напитки

рецепт 88



Напиток фруктовый

рецепт 89



Морс брусничный

рецепт 90



Глинтвейн

Детское питание

рецепт 91



Каша рисовая протертая

рецепт 92



Пюре фруктовое

рецепт 93



Пюре рыбное

рецепт 94



Суп-пюре из цветной капусты и кабачка

рецепт 95



Пюре овощное

рецепт 96



Бульон мясной

рецепт 97



Суп-пюре из курицы

рецепт 98



Суп-пюре картофельный

рецепт 99



Котлеты на пару

рецепт 100



Пюре из индейки

Закуски
и салаты

рецепт 1



RU

Салат с курицей и кальмарами

Ингредиенты:

Курица (филе) – 180 г
Тушка кальмара – 140 г
Отварной рис – 120 г
Масло сливочное – 30 г
Сливки – 70 мл
Соль
Специи

Порядок приготовления

Кальмары и курицу нарезать тонкой соломкой. В чашу выложить масло. Крышку не закрывать. Установить программу **FRY/ЖАРКА**, время приготовления **15 минут**. За 11 минут до окончания программы в чашу выложить курицу и кальмары. Готовить, периодически помешивая. За 3 минуты до окончания программы в чашу выложить рис, добавить сливки, соль и специи, перемешать. Закрывать крышку. Готовить до окончания программы.

LT

Salotos su vištiena ir kalmarais

Ingredientai:

Vištiena (filė) – 180 g
 Kalmaro mėsa – 140 g
 Virti ryžiai – 120 g
 Sviestas – 30 g
 Grietinėlė – 70 ml
 Druska
 Prieskoniai

Gaminimo eiga

Kalmarus ir vištieną supjaustyti plonomis juostelėmis. Į dubenį sudėti sviestą. Dangčio neuždaryti. Nustatyti programą **FRY/ЖАРКА**, gaminimo laikas **15 minučių**. Likus 11 minutėm iki programos pabaigos į dubenį sudėti vištieną ir kalmarus. Gaminti, kairtais maišant. Likus 3 minutėm iki programos pabaigos į dubenį sudėti ryžius, grietinėlę, druską ir prieskonius, viską išmaišyti. Uždaryti dangtį. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Salāti ar vistu un kalmāriem

Sastāvdaļas:

Vista (fileja) – 180 g
 Kalmāru fileja – 140 g
 Vārīti rīsi – 120 g
 Sviests – 30 g
 Salsais krējums – 70 ml
 Sāls
 Garšvielas

Pagatavošanas secība

Kalmārus un vistu sagriež tievos salmiņos. Traukā liek sviestu. Neaizver vāku. Iestata programmu **FRY/ЖАРКА**, gatavošanas laiks **15 minūtes**. 11 minūtes līdz programmas beigām traukā liek vistu un kalmārus. Gatavo, periodiski apmaisot. 3 minūtes līdz programmas beigām traukā liek rīsus, pievieno saldo krējumu, sāli un garšvielas, samaisa. Aizver vāku. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Salat kana ja kalmaaridega

Koostisosad:

kana (filee) – 180 g
 puhastatud kalmaar – 140 g
 keedetud riis – 120 g
 või – 30 g
 röösk koor – 70 ml
 sool
 maitseained

Valmistamise kord

Lõigake kalmaarid ja kana peenikesteks ribadeks. Pange või kaussi. Ärge pange kaant peale. Seadistage programm **FRY/ЖАРКА**, valmistamisaeg **15 minutit**. 11 minutit enne programmi lõppemist pange kaussi kana ja kalmaarid. Valmistage aeg-ajalt segades. 3 minutit enne programmi lõppemist valage kaussi riis, lisage röösk koor, sool ja maitseained, segage läbi. Pange kaas peale. Valmistage programmi lõppemiseni.

Теплый салат с креветками

Ингредиенты:

Креветки тигровые – 100 г
Цукини – 80 г
Помидоры черри – 80 г
Авокадо – 80 г
Листья салата – 20 г
Бasilik красный свежий – 5 г
Имбирь корень – 2 г
Масло растительное – 30 мл
Масло оливковое – 10 мл
Соль
Специи

Порядок приготовления

Креветки промыть и очистить от панциря, оставив хвостик. Цукини и авокадо нарезать кубиками по 1 см. Имбирь натереть на мелкой терке. Черри разрезать пополам. Basilik измельчить. Салат нарвать руками. В отдельной емкости смешать авокадо, помидоры, листья салата, добавить тертый корень имбиря, базилик, оливковое масло и перемешать. В чашу налить растительное масло. Крышку не закрывать. Установить программу **FRY/ЖАРКА**, время приготовления **12 минут**. За 8 минут до окончания программы в чашу выложить в один слой креветки и цукини, добавить соль, специи. Готовить, периодически помешивая, до окончания программы. На салатную смесь выложить цукини и креветки. При подаче цукини и креветки должны быть теплыми.

LT

Šiltos salotas su krevetėmis

Ingredientai:

Tigrinės krevetės – 100 g
 Cukinijos – 80 g
 Pomidorai vyšniniai – 80 g
 Avokadas – 80 g
 Salotų lapai – 20 g
 Raudonas šviežias bazilikas – 5 g
 Imbiero šaknis – 2 g
 Augalinis aliejus – 30 ml
 Alyvuogių aliejus – 10 ml
 Druska
 Prieskoniai

Gaminimo eiga

Krevetes nuplauti ir nuimti kiautą, paliekant uodegėles. Cukinijas ir avokadą supjaustyti kubeliais 1 cm. Imbierą smulkiai sutarkuoti. Pomidorus supjaustyti kubeliais. Baziliką sumulkinti. Salotas suplėšyti. Atskirame inde sumaišyti avokadą, pomidorus, salotas, baziliką, tarkuotą imbierą, supilti alyvuogių aliejų ir viską išmaišyti. Į dubenį įpilti augalinio aliejaus. Dangčio neuždaryti. Nustatyti programą **FRY/ЖАРКА**, gaminimo laikas **12 minučių**. Likus 8 minutėm iki programos pabaigos i dubenį vienu sluoksniu sudėti krevetes ir cukinijas, suberti druska, prieskonius. Gaminti, kartais maišant, iki programos pabaigos. Ant salotų mišinio sudėti cukinijas su krevetėmis. Patiekiant cukinijos su krevetėmis turi būti šiltos.

LV

Siltie salāti ar garnelēm

Sastāvdaļas:

Tīģergarneles – 100 g
 Cukīni – 80 g
 Ķiršu tomāti – 80 g
 Avokado – 80 g
 Salātlapas – 20 g
 Svaigsa sarkanais baziliks – 5 g
 Ingvera sakne – 2 g
 Augu eļļa – 30 ml
 Olīveļļa – 10 ml
 Sāls
 Garšvielas

Pagatavošanas secība

Garneles noskalo un attīra no čaulām, atstājot astītes. Cukīni un avokado sagriež 1 cm lielos kubīšos. Ingveru sarīvē uz smalkās rīves. Tomātus sagriež uz pusēm. Baziliku sasmalcina. Salātlapas saplēš ar rokām. Atsevišķā traukā samaisa avokado, tomātus, salātlapas, pievieno sarīvēto ingvera sakni, baziliku, olīveļļu un samaisa. Traukā ielej augu eļļu. Neaizver vāku. Iestata programmu **FRY/ЖАРКА**, gatavošanas laiks **12 minūtes**. 8 minūtes līdz programmas beigām traukā ieliek garneles un cukīni vienā kārtā, pievieno sāli, garšvielas. Periodiski apmaisot, gatavo līdz programmas beigām. Salātu maisījumam virsū uzliek cukīni un garneles. Pasniedzot ēdienam, cukīni un garnelēm ir jābūt siltiem.

ET

Soe salat krevetidega

Koostisosad:

tiigerkrevetid – 100 g
 suvikõrvits – 80 g
 kirsstomatid – 80 g
 avokaado – 80 g
 salatilehed – 20 g
 värske punane basiilik – 5 g
 ingverijuur – 2 g
 taimeõli – 30 ml
 oliiviõli – 10 ml
 sool
 maitseained

Valmistamise kord

Peske krevetid ja puhastage kestat, jätke saba alles. Lõigake suvikõrvits ja avokaado 1 cm kuubikuteks. Riivige ingver peenikese riiviga. Lõigake kirsstomatid pooleks. Peenestage basiilik. Rebige salat kättega tükkideks. Segage eraldi anumad avokaado, tomatid, salatilehed, lisage riivitud ingverijuur, basiilik, oliiviõli ja segage läbi. Valage kaussi taimeõli. Ärge pange kaant peale. Seadistage programm **FRY/ЖАРКА**, valmistamisaeg **12 minutit**. 8 minutit enne programmi lõppemist pange kaussi üks kiht krevette ja suvikõrvitsat, lisage sool, maitseained. Valmistage aeg-ajalt segades kuni programmi lõppemiseni. Pange suvikõrvits ja krevetid salatisegule. Laualeandmisel peavad suvikõrvits ja krevetid olema soojad.

Паштет из куриной печени

Ингредиенты:

Печень куриная – 380 г
Лук репчатый – 100 г
Масло сливочное – 30 г
Сливки – 40 мл
Масло растительное – 20 мл
Мускатный орех (тертый)
Соль
Специи

Порядок приготовления

Печень и лук нарезать кубиками по 1 см. В чашу налить масло. Крышку не закрывать. Установить программу **FRY/ЖАРКА**, время приготовления **17 минут**. За 13 минут до окончания программы в чашу выложить лук и печень. Готовить, периодически помешивая, до окончания программы. Готовую печень выложить в отдельную емкость и остудить. Затем добавить к печени сливочное масло, сливки, соль, специи и мускатный орех, взбить блендером до однородной массы.

LT

Vištienos kepenėlių paštetas

Ingredientai:

Vištienos kepenėlės – 380 g
 Svogūnų galvutės – 100 g
 Sviestas – 30 g
 Grietinėlė – 40 ml
 Augalinis aliejus – 20 ml
 Muskato riešutas (tarkuotas)
 Druska
 Prieskoniai

Gaminimo eiga

Kepenėles ir svogūną supjaustyti kubeliais 1 cm. Į dubenį įpilti aliejaus. Dangčio neuždaryti. Nustatyti programą **FRY/ЖАРКА**, gaminimo laikas **17 minučių**. Likus 13 minučių iki programos pabaigos i dubenį sudėti svogūnus ir kepenėles. Gaminti, kartais maišant, iki programos pabaigos. Paruoštas kepenėles sudėti į atskirą indą ir atšaldyti. Po to į kepenėles sudėti sviestą, grietinėlę, druską, prieskonius ir muskato riešutą, viską suplakti maišytuvu iki vienalytės masės.

LV

Vistas aknu pastēte

Sastāvdaļas:

Vistu aknas – 380 g
 Sīpoli – 100 g
 Sviests – 30 g
 Saldais krējums – 40 ml
 Augu eļļa – 20 ml
 Muskatrieksti (rīvēti)
 Sāls
 Garšvielas

Pagatavošanas secība

Aknas un sīpolus sagriež 1 cm lielos kubiņos. Traukā ielej eļļu. Neaizver vāku. Iestata programmu **FRY/ЖАРКА**, gatavošanas laiks **17 minūtes**. 13 minūtes līdz programmas beigām traukā traukā liek sīpolus un aknas. Periodiski apmaisot, gatavo līdz programmas beigām. Gatavās aknas liek atsevišķā traukā un atdzesē. Pēc tam aknām pievieno sviestu, saldo krējumu, sāli, garšvielas un muskatriekstus, visu sablendē viendabīgā masā.

ET

Kanamaksapasteet

Koostisosad:

kanamaks – 380 g
 mugulsibul – 100 g
 vōi – 30 g
 rōōsk koor – 40 ml
 taimeōli – 20 ml
 muskaatpāhkel (riivitud)
 sool
 maitseained

Valmistamise kord

Lōigake maks ja sibil 1 cm kuubikuteks. Valage kaussi ōli. Ārge pange kaant peale. Seadistage programm **FRY/ЖАРКА**, valmistamisaeg **17 minūtīt**. 13 minūtīt enne programmi lōppemist pange kaussi sibil ja maks. Valmistage aeg-ajalt segades kuni programmi lōppemiseni. Pange valmis maks eraldi anumasse ja laske jah-tuda. Seejārel lisage maksale vōi, rōōsk koor, sool, maitseained ja muskaatpāhkel, segage blenderiga ūhtlaseks massiks.

Закуски
и салаты

рецепт 4

RU

Буженина

Ингредиенты:

Свинина (шея) – 700 г
Чеснок – 6 г
Масло оливковое – 30 мл
Вода – 200 мл
Имбирь молотый – 1 г
Кориандр молотый – 1 г
Базилик – 1 г
Соль
Специи

Порядок приготовления

Свинину натереть оливковым маслом, солью и специями. В мясе сделать надрезы ножом, нашпиговать зубчиками чеснока. Поставить свинину мариноваться в холодильник на 4–8 часов. Затем мясо выложить в чашу. Установить программу **MULTISCOOK/МУЛЬТИПОВАР**, температура **160°C**, время приготовления **15 минут**. Обжарить мясо со всех сторон при открытой крышке до окончания программы. Залить мясо водой. Закрывать крышку. Установить программу **STEW/ТУШЕНИЕ**, время приготовления **2 часа**. Готовить до окончания программы.

LT

Keptas kumpis

Ingredienti:

Kiauliena (sprandinė) – 700 g
 Česnakas – 6 g
 Augalinis aliejus – 30 ml
 Vanduo – 200 ml
 Maltas imbierras – 1 g
 Malta kalendra – 1 g
 Bazilikas – 1 g
 Druska
 Prieskoniai

Gaminimo eiga

Kiaulieną ištrinti alyvuogių aliejumi, druska ir prieskoniais. Mėsoje padaryti įpjovimus ir į juos prikaišioti česnako skiltelių. Kiaulieną įdėti į šaldytuvą marinuotis 4–8 valandoms. Po to mėsą sudėti į dubenį. Nustatyti programą **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatūrą **160°C**, gaminimo laikas **15 minučių**. Mėsą pakepti iš visų pusių su atidarytu dangčiu iki programos pabaigos. Užpilti mėsą vandeniu. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **STEW/ТУШЕНИЕ**, gaminimo laikas **2 valandos**. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Bužėnina

Sastāvdaļas:

Cūkgaļa (kakla daļa) – 700 g
 Ķiploki – 6 g
 Alyvuogių aliejus – 30 ml
 Ūdens – 200 ml
 Malts ingvers – 1 g
 Malts koriandrs – 1 g
 Baziliks – 1 g
 Sāls
 Garšvielas

Pagatavošanas secība

Cūkgaļu ierīvē ar olīveļļu, sāli un garšvielām. Gaļai uztaisa nelielus iegriezumus, tajos saliek ķiploku daiviņas. Cūkgaļu liek leduškapī marinēties uz 4–8 stundām. Pēc tam gaļu pārļiek traukā. Iestata programmu **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatūru **160°C**, gatavošanas laiks **15 minūtes**. Gaļu apcep no visām pusēm ar atvērtu vāku līdz programmas beigām. Gaļu pārlej ar ūdeni. Aizver vāku. Iestata programmu **STEW/ТУШЕНИЕ**, gatavošanas laiks **2 stundas**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Seapraad

Koostisosad:

sealiha (kael) – 700 g
 küüslauk – 6 g
 oliiviõli – 30 ml
 vesi – 200 ml
 jahvatatud ingver – 1 g
 jahvatatud koriander – 1 g
 basiilik – 1 g
 sool
 maitseained

Valmistamise kord

Hõõruge liha oliiviõli, soola ja maitseainetega sisse. Tehke liha sisse noaga sãlgud, pikkige küüslauguküüntega. Pange sealiha 4–8 tunniks külmikusse marineerima. Seejärel pange liha kaussi. Seadistage programm **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatuur **160°C**, valmistamisaeg **15 minutit**. Praadige liha igast küljest avatud kaanega kuni programmi lõppemiseni. Valage liha veega üle. Pange kaas peale. Seadistage programm **STEW/ТУШЕНИЕ**, valmistamisaeg **2 tundi**. Valmistage programmi lõppemiseni.



RU

Холодец

Ингредиенты:

Ножки свиные – 1,2 кг

Лук репчатый – 300 г

Морковь – 300 г

Вода

Соль

Специи

Порядок приготовления

Морковь нарезать дольками, лук — кольцами. Свиные ножки промыть, выложить в чашу, добавить овощи, соль и специи, залить водой до максимальной отметки. Закрывать крышку. Установить программу **SLOW COOK/ТОМЛЕНИЕ**, время приготовления **5 часов**. Готовить до окончания программы. Готовые свиные ножки остудить, мясо отделить от костей и измельчить, бульон процедить. Разложить кусочки мяса и морковь по формам для холодца, залить их бульоном и поставить в холодильник до застывания.

LT

Šaltiena

Ingredientai:

Kiaulės kojos – 1,2 kg
 Svogūnų galvutės – 300 g
 Morkos – 300 g
 Vanduo
 Druska
 Prieskoniai

Gaminimo eiga

Morką supjaustyti griežinėliais, svogūną – žiedeliais. Kiaulės kojas perplauti, įdėti į dubenį, sudėti daržoves, druską ir prieskonius, užpilti vandeniu iki maksimalaus lygio. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **SLOW COOK/ТОМЛЕНИЕ**, gamini­mo laikas **5 valandos**. Gaminti iki pro­gramos pabaigos. Paruoštas kiaulių kojas atšaldyti, mėsą atskirti nuo kaulų ir su­smulkinti, sultinų perkošti. Mėsą ir mor­kas sudėti į šaltienos formas, užpilti sulti­niu ir pastatyti į šaldytuvą kol sustings.

LV

Galerts

Sastāvdaļas:

Cūku kājas – 1,2 kg
 Sīpoli – 300 g
 Burkāni – 300 g
 Ūdens
 Sāls
 Garšvielas

Pagatavošanas secība

Burkānus sagriež šķēlītēs, sīpolus – aplī­šos. Cūkas kājas noskalo, liek traukā, pie­viena dārzenus, sāli un garšvielas, pārlej ar ūdeni līdz maksimālajai atzīmei. Aizver vāku. Iestata programmu **SLOW COOK/ТОМЛЕНИЕ**, gatavošanas laiks **5 stun­das**. Gatavo līdz programmas beigām. Gatavās cūku kājas atdzesē, gaļu atdala no kauliem un sasmalcina, buljonu izkāš. Galerta formiņās saliek gaļas gabalus un burkānus, pārlej ar buljonu un liek ledus­skapī sastingt.

ET

Sült

Koostisosad:

seajalad – 1,2 kg
 mugulsibul – 300 g
 porgand – 300 g
 vesi
 sool
 maitseained

Valmistamise kord

Lõigake porgand viiludeks, sibul ratas­teks. Peske seajalad, pange kaussi, lisage köögiviljad, sool ja maitseained, valage kuni maksimaalse märgiseni vett. Pange kaas peale. Seadistage programm **SLOW COOK/ТОМЛЕНИЕ**, valmistamisaeg **5 tundi**. Valmistage programmi lõppe­miseni. Laske valmis seajalgadel jahtuda, eraldage kontide küljest liha ja peenes­tage, kurnake puljong. Asetage lihatükid ja porgandid süldivormidesse, valage üle puljongiga ja pange kuni tarretumiseni külmikusse.

Молочные
каши

рецепт 6



RU

Каша овсяная

Ингредиенты:

Хлопья овсяные – 100 г
Молоко 2,5% – 600 мл
Масло сливочное – 20 г
Соль
Сахар

Порядок приготовления

Овсяные хлопья выложить в чашу, залить молоком, добавить сливочное масло, соль, сахар. Тщательно перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **ОАТМЕАЛ/МОЛОЧНАЯ КАША**, время приготовления **30 минут**. Готовить до окончания программы. Готовую кашу перемешать.

LT

Avižinių dribsnių košė

Ingredientai:

Avižiniai dribsniai – 100 g
Pienas 2,5% – 600 ml
Sviestas – 20 g
Druska
Cukrus

Gaminimo eiga

Avižinius dribsnius sudėti į dubenį, užpilti pienu, pridėti sviesto, druskos, cukraus. Gerai išmaišyti. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **OATMEAL/МОЛОЧНАЯ КАША**, gaminimo laikas **30 minučių**. Gaminti iki programos pabaigos. Paruoštą košę išmaišyti.

LV

Auzu pārslu putra

Sastāvdaļas:

Auzu pārslas – 100 g
Piens 2,5% – 600 ml
Sviests – 20 g
Sāls
Cukurs

Pagatavošanas secība

Auzu pārslas liek traukā, pārlej ar pienu, pievieno sviestu, sāli, cukuru. Rūpīgi samaisa. Aizver vāku. Iestata programmu **OATMEAL/МОЛОЧНАЯ КАША**, gatavošanas laiks **30 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām. Gatavo putru samaisa.

ET

Kaerahelbepuder

Koostisosad:

kaerahelbed – 100 g
2,5% piim – 600 ml
vi – 20 g
sool
suhkur

Valmistamise kord

Pange kaerahelbed kaussi, valage peale piim, lisage vői, sool, suhkur. Segage hoolikalt. Pange kaas peale. Seadistage programm **OATMEAL/МОЛОЧНАЯ КАША**, valmistamisaeg **30 minutit**. Valmistage programmi lõppemiseni. Segage valmis puder läbi.

Молочные
каши

рецепт 7



RU

Каша рисовая

Ингредиенты:

Рис круглозерный
шлифованный – 150 г
Молоко 2,5% – 750 мл
Масло сливочное – 20 г
Соль
Сахар

Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды, выложить в чашу, залить молоком, добавить сливочное масло, соль, сахар. Тщательно перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **ОАТМЕАЛ/МОЛОЧНАЯ КАША**, время приготовления **35 минут**. Готовить до окончания программы. Готовую кашу перемешать.

LT

Ryžių košė

Ingredientai:

Ryžiai apvalūs šlifuoti – 150 g
Pienas 2,5% – 750 ml
Sviestas – 20 g
Druska
Cukrus

Gaminimo eiga

Ryžius gerai perplauti, sudėti į dubenį, supilti piena, sudėti sviestą, druska, cukrų. Gerai išmaišyti. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **OATMEAL/МОЛОЧНАЯ КАША**, gaminimo laikas **35 minučių**. Gaminti iki programos pabaigos. Paruoštą košę išmaišyti.

LV

Rīsu putra

Sastāvdaļas:

Apalgraudu rīsi (slīpētie) – 150 g
Piens 2,5% – 750 ml
Sviests – 20 g
Sāls
Cukurs

Pagatavošanas secība

Rīsus skalo ūdenī, līdz tas kļūst dzidrs, liek traukā, pārlej ar pienu, pievieno svies-tu, sāli, cukuru. Rūpīgi samaisa. Aizver vāku. Iestata programmu **OATMEAL/МОЛОЧНАЯ КАША**, gatavošanas laiks **35 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām. Gatavo putru samaisa.

ET

Riisipuder

Koostisosad:

lihvitud ümarateraline riis – 150 g
2,5% piim – 750 ml
või – 20 g
sool
suhkur

Valmistamise kord

Peske riis, kuni vesi on puhas, pange kaussi, valage peale piim, lisage või, sool, suhkur. Segage hoolikalt läbi. Pange kaas peale. Seadistage programm **OATMEAL/МОЛОЧНАЯ КАША**, valmistamisaeg **35 minutit**. Valmistage programmi lõppemiseni. Segage valmis puder läbi.

Молочные
каши

рецепт 8



RU

Каша кукурузная

Ингредиенты:

Крупа кукурузная – 100 г

Молоко 2,5% – 650 мл

Масло сливочное – 20 г

Соль

Сахар

Порядок приготовления

Крупу выложить в чашу, залить молоком, добавить сливочное масло, соль, сахар. Тщательно перемешать. Закрыть крышку. Установить программу **ОАТМЕАЛ/МОЛОЧНАЯ КАША**, время приготовления **25 минут**. Готовить до окончания программы. Готовую кашу перемешать.

LT

Kukurūzų košė

Ingredientai:

Kukurūzų kruopos – 100 g
Pienas 2,5% – 650 ml
Sviestas – 20 g
Druska
Cukrus

Gaminimo eiga

Kruopas sudėti į dubenį, supilti pienu, sudėti sviestą, druską, cukrų. Gerai išmaišyti. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **OATMEAL/МОЛОЧНАЯ КАША**, gaminimo laikas **25 minučių**. Gaminti iki programos pabaigos. Paruoštą košę išmaišyti.

LV

Kukurūzas putra

Sastāvdaļas:

Kukurūzas putraini – 100 g
Piens 2,5% – 650 ml
Sviests – 20 g
Sāls
Cukurs

Pagatavošanas secība

Putrainus liek traukā, pārlej ar pienu, pievieno sviestu, sāli, cukuru. Rūpīgi samaisa. Aizver vāku. Iestata programmu **OATMEAL/МОЛОЧНАЯ КАША**, gatavošanas laiks **25 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām. Gatavo putru samaisa.

ET

Tatrapuder

Koostisosad:

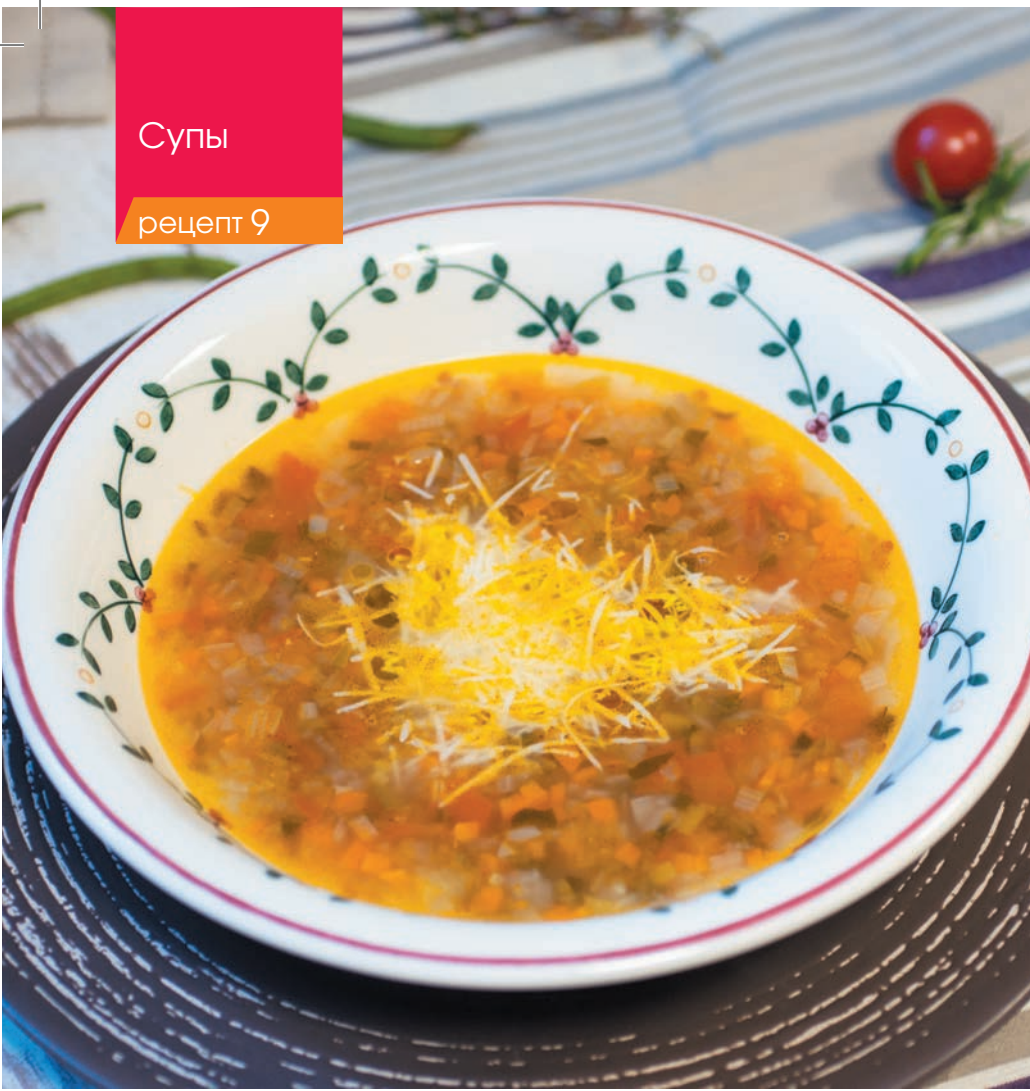
tatratangud – 100 g
2,5% piim – 650 ml
või – 20 g
sool
suhkur

Valmistamise kord

Pange tangud kaussi, valage peale piim, lisage või, sool, suhkur. Segage hoolikalt läbi. Pange kaas peale. Seadistage programm **OATMEAL/МОЛОЧНАЯ КАША**, valmistamisaeg **25 minutit**. Valmistage programmi lõppemiseni. Segage valmis puder läbi.

Супы

рецепт 9



RU

Минестроне

Ингредиенты:

Лук репчатый – 600 г
Помидоры – 400 г
Морковь – 200 г
Сельдерей (стебель) – 100 г
Лук-порей – 100 г
Сыр пармезан тертый – 20 г
Вода – 2 л
Масло оливковое – 50 мл
Соль
Специи

Порядок приготовления

Овощи нарезать кубиками по 0,5 см. В чашу налить масло и выложить репчатый лук, сельдерей и морковь. Крышку не закрывать. Установить программу **FRY/ЖАРКА**, время приготовления **20 минут**. Готовить, периодически помешивая, до окончания программы. Затем выложить в чашу все оставшиеся ингредиенты (кроме сыра), залить водой, добавить соль и специи, перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **SOUP/СУП**, время приготовления **40 минут**. Готовить до окончания программы. В готовый суп добавить сыр.

LT

Minestrone

Ingredientai:

Svogūno galvutės – 600 g
 Pomidorai – 400 g
 Morkos – 200 g
 Saliery stiebai – 100 g
 Porai – 100 g
 Parmezano sūris tarkuotas – 20 g
 Vanduo – 2 l
 Alyvuogių aliejus – 50 ml
 Druska
 Prieskoniai

Gaminimo eiga

Daržoves supjaustyti kubeliais 0,5 cm. Į dubenį įpilti aliejaus ir sudėti cvogūnus, salierą ir morkas. Nustatyti programą **FRY/ЖАРКА**, gaminimo laikas **20 minučių**. Gaminti, kartais maišant, iki programos pabaigos. Po to į dubenį sudėti likusius ingredientus (išskyrus sūrį), užpilti vandeniu, pridėti druskos ir prieskonių, išmaišyti. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **SOUP/CYII**, gaminimo laikas **40 minučių**. Gaminti iki programos pabaigos. Į paruoštą sriubą suberti sūrį.

LV

Minestrone

Sastāvdaļas:

Sīpoli – 600 g
 Tomāti – 400 g
 Burkāni – 200 g
 Selerijas (kāti) – 100 g
 Puravs – 100 g
 Parmezāna siers (rīvēts) – 20 g
 Ūdens – 2 l
 Olīveļļa – 50 ml
 Sāls
 Garšvielas

Pagatavošanas secība

Dārzenus sagriež 0,5 cm lielos kubiņos. Traukā lej eļļu un ieliek sīpolus, selerijas un burkānus. Iestata programmu **FRY/ЖАРКА**, gatavošanas laiks **20 minūtes**. Periodiski apmaisot, gatavo līdz programmas beigām. Pēc tam traukā liek visas pārējās sastāvdaļas (izņemot sieru), pārlej ar ūdeni, pievieno sāli un garšvielas, samaisa. Aizver vāku. Iestata programmu **SOUP/CYII**, gatavošanas laiks **40 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām. Gatavai zupai pievieno sieru.

ET

Minestrone

Koostisosad:

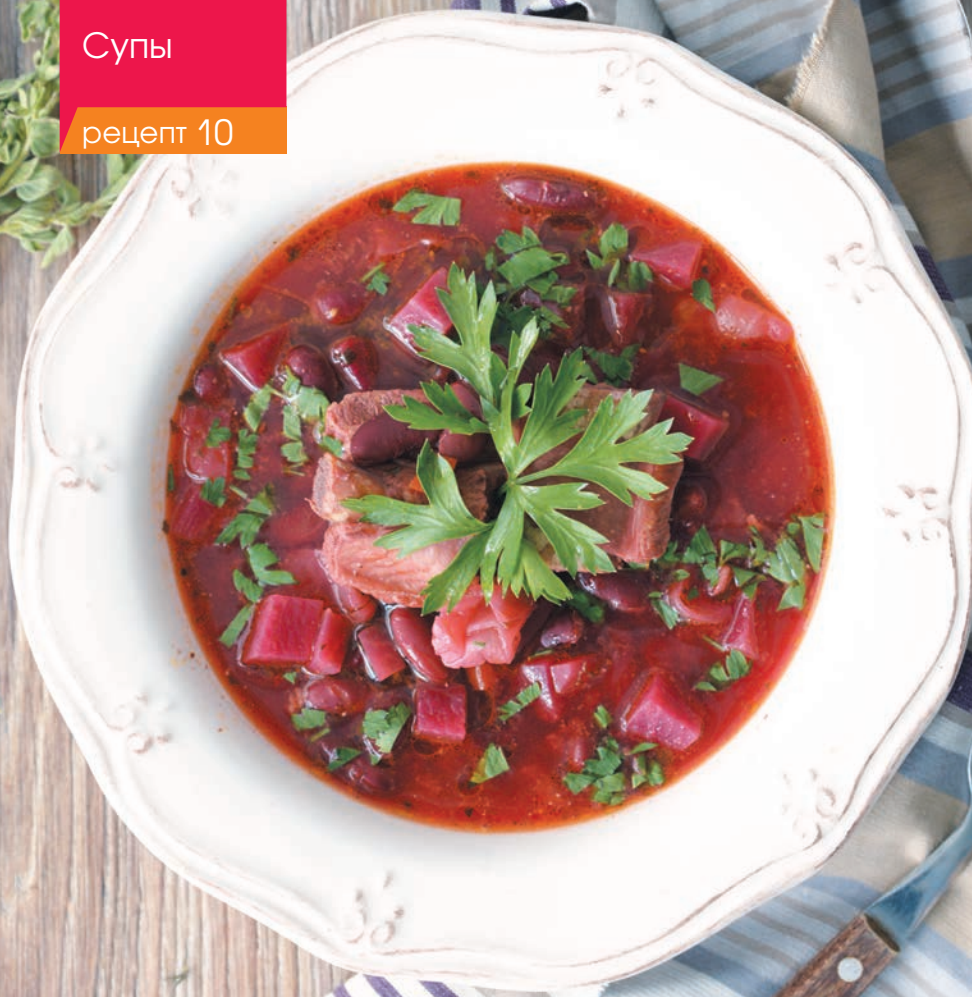
mugulsibul – 600 g
 tomatid – 400 g
 porgand – 200 g
 seller (vars) – 100 g
 porrulauk – 100 g
 riivitud parmesani juust – 20 g
 vesi – 2 l
 oliiviõli – 50 ml
 sool
 maitseained

Valmistamise kord

Lõigake köögiviljad 0,5 cm kuubikuteks. Valage kaussi õli ja pange sinna mugulsibul, seller ja porgand. Seadistage programm **FRY/ЖАРКА**, valmistamisaeg **20 minutit**. Valmistage aeg-ajalt segades kuni programmi lõppemiseni. Seejärel pange kõik ülejäänud koostisosad kaussi (välja arvatud juust), valage peale vesi, lisage sool ja maitseained, segage läbi. Pange kaas peale. Seadistage programm **SOUP/CYII**, valmistamisaeg **40 minutit**. Valmistage programmi lõppemiseni. Lisage valmis supile juust.

Супы

рецепт 10



RU

Борщ

Ингредиенты:

Говядина (филе) – 400 г
Картофель – 500 г
Капуста белокочанная – 250 г
Свекла – 200 г
Лук репчатый – 100 г
Морковь – 100 г
Томатная паста – 80 г
Чеснок – 10 г
Вода – 2 л
Соль
Специи

Порядок приготовления

Говядину, капусту и картофель нарезать средней соломкой. Лук, свеклу и морковь нарезать мелкой соломкой. Чеснок измельчить. Все ингредиенты выложить в чашу, залить водой, добавить томатную пасту, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **SOUP/СУП**, время приготовления **1 час 30 минут**. Готовить до окончания программы.

LT

Barščiai

Ingredientai:

Jautiena (filė) – 400 g
 Bulvės – 500 g
 Baltagūžiai kopūstai – 250 g
 Burokas – 200 g
 Svogūno galvutės – 100 g
 Morka – 100 g
 Pomidorų padažas – 80 g
 Česnakas – 10 g
 Vanduo – 2 l
 Druska
 Prieskoniai

Gaminimo eiga

Jautieną, kopūstą ir bulves supjaustyti vidutinio dydžio juostelėmis. Svogūną, buroką ir morką supjaustyti plonomis juostelėmis. Česnaką susmulkinti. Visus ingredientus sudėti į dubenį, įpilti vandens, pridėti pomidorų pastos, druskos, prieskonius ir išmaišyti. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **SOUP/CYII**, gaminimo laikas **1 valanda 30 minučių**. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Biešu zupa

Sastāvdaļas:

Liellopu gaļa (fileja) – 400 g
 Kartupeļi – 500 g
 Galviņkāposti – 250 g
 Bietes – 200 g
 Sīpoli – 100 g
 Burkāni – 100 g
 Tomātu pasta – 80 g
 Ķiploki – 10 g
 Ūdens – 2 l
 Sāls
 Garšvielas

Pagatavošanas secība

Liellopu gaļu, kāpostus un kartupeļus sagriež vidēja izmēra salmiņos. Sīpolus, bietes un burkānus sagriež smalkos salmiņos. Ķiplokus sasmalcina. Visas sastāvdaļas liek traukā, pārlej ar ūdeni, pievieno tomātu pastu, sāli, garšvielas un samaisa. Aizver vāku. Iestata programmu **SOUP/CYII**, gatavošanas laiks **1 stunda 30 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Borš

Koostisosad:

veiseliha (filee) – 400 g
 kartul – 500 g
 valge peakapsas – 250 g
 peet – 200 g
 mugulsibul – 100 g
 porgand – 100 g
 tomatipasta – 80 g
 küüslauk – 10 g
 vesi – 2 l
 sool
 maitseained

Valmistamise kord

Lõigake veiseliha, kapsas ja kartulid keskmisteks ribadeks. Lõigake sibul, peet ja porgand peenikesteks ribadeks. Peenestage küüslauk. Pange kõik koostisosad kaussi, valage peale vesi, lisage tomatipasta, sool, maitseained ja segage läbi. Pange kaas peale. Seadistage programm **SOUP/CYII**, valmistamise aeg **1 tund 30 minutit**. Valmistage programmi lõpemiseni.

Супы

рецепт 11



RU

Щи

Ингредиенты:

Говядина (филе) – 500 г
Капуста белокочанная – 350 г
Картофель – 200 г
Морковь – 150 г
Лук репчатый – 100 г
Чеснок – 5 г
Масло растительное – 70 мл
Вода – 2 л
Соль
Специи

Порядок приготовления

Мясо нарезать кубиками по 2 см. Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать соломкой, капусту тонко нашинковать, картофель нарезать крупной соломкой, чеснок измельчить. Морковь и лук выложить в чашу, добавить растительное масло. Установить программу **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, температура **130°C**, время приготовления **10 минут**. Готовить, периодически помешивая, до окончания программы. Обжаренные овощи выложить на тарелку. В чашу выложить мясо, залить водой. Закрыть крышку. Установить программу **SOUP/СУП**, время приготовления **1 час 20 минут**. Готовить до окончания программы. За 1 час до окончания приготовления добавить обжаренные овощи, картофель, капусту, измельченный чеснок, соль и специи, перемешать.

LT

Kopūstienē

Ingredientai:

Jautiena (filē) – 500 g
 Baltagūžis kopūstas – 350 g
 Bulvės – 200 gr
 Morka – 150 g
 Svogūno galvutēs – 100 g
 Česnakas – 5 g
 Augalinis aliejus – 70 ml
 Vanduo – 2 l
 Druska
 Prieskoniai

Gaminimo eiga

Mēšā supjaustyti kubeliais 2 cm. Morkā stambiai sutarkuoti, svogūnā supjaustyti šiaudeliais, kopūstā plonai supjaustyti, bulves supjaustyti stambiais šiaudeliais, česnakā susmulkinti. Morkā ir svogūnā suberti ī dubenī, īpilti aliejaus. Nustatyti programā **MULTICOOK/MУЛЬТИПОВАР**, temperatūrā **130°C**, gaminimo laikas **10 minučių**. Gaminti, kartais maišant, iki programos pabaigos. Apkeptas daržoves sudēti ī lēkštē. Į dubenī sudēti mēšā, užpilti vandeniu. Uždaryti dangtī. Nustatyti programā **SOUP/СУП**, gaminimo laikas **1 valanda 20 minučių**. Gaminti iki programos pabaigos. Likus 1 val. Iki gaminimo pabaigos pridēti apkeptas daržoves, bulves, kopūstā, smulkintā česnakā, druskā ir prieskonius, īšmaišyti.

LV

Kāpostu zupa

Sastāvdaļas:

Liellopu gaļā(fileja) – 500 g
 Galviņkāposti – 350 g
 Kartupeļi – 200 g
 Burkāni – 150 g
 Sīpoli – 100 g
 Ķīploki – 5 g
 Augu eļļa – 70 ml
 Ūdens – 2 l
 Sāls
 Garšvielas

Pagatavošanas secība

Gaļu sagriež 2 cm lielos kubiņos. Burkānus sarīvē uz rupjās rīves, sīpolus sagriež salīņos, kāpostus sagriež smalkās strēmelītēs, kartupeļus sagriež lielos salmiņos, ķīpkokus sasmalcina. Burkānus un sīpolus liek traukā, pievieno augu eļļu. Lestata programmu **MULTICOOK/MУЛЬТИПОВАР**, temperatūru **130°C**, gatavošanas laiks **10 minūtes**. Periodiski apmaišot, gatavo līdz programmas beigām. Apceptos dārzeņus pārļiek šķīvī. Traukā liek gaļu, pārlej ar ūdeni. Aizver vāku. Iestata programmu **SOUP/СУП**, gatavošanas laiks **1 stunda 20 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām. 1 stundu līdz gatavošanas beigām pievieno apceptos dārzeņus, kartupeļus, kāpostus, sasmalcinātu ķīpkoku, sāli un garšvielas, samaisa.

ET

Kapsasupp

Koostisosad:

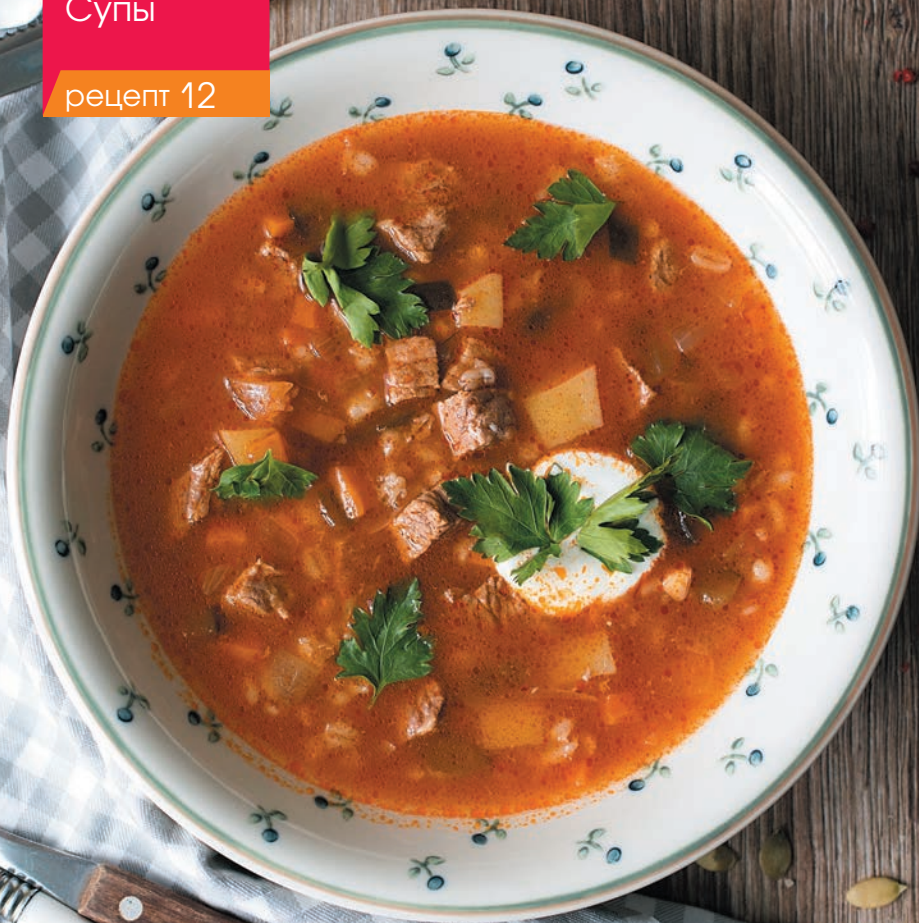
veiseliha (filee) – 500 g
 valge peakapsas – 350 g
 kartul – 200 g
 porgand – 150 g
 mugulsibul – 100 g
 küüslauk – 5 g
 taimeõli – 70 ml
 vesi – 2 l
 sool
 maitseained

Valmistamise kord

Lõigake liha 2 cm kuubikuteks. Riivige porgand jämeda riiviga, lõigake sibul ribadeks, riivige kapsas peeneks, lõigake kartul suurteks ribadeks, peenestage küüslauk. Pange porgand ja sibul kaussi, lisage taimeõli. Seadistage programm **MULTICOOK/MУЛЬТИПОВАР**, temperatuur **130°C**, valmistamisaeg **10 minutit**. Valmistage aegajalt segades kuni programmi lõppemiseni. Pange praetud köögiviljad taldrikule. Asetage kaussi liha, valage veega üle. Pange kaas peale. Seadistage programm **SOUP/СУП**, valmistamisaeg **1 tund 20 minutit**. Valmistage programmi lõppemiseni. 1 tund enne toidu valmimist lisage praetud köögiviljad, kartulid, kapsas, peenestatud küüslauk, sool ja maitseained, segage läbi.

Супы

рецепт 12



RU

Рассольник

Ингредиенты:

Говядина (филе) – 250 г
Картофель – 400 г
Лук репчатый – 130 г
Крупа перловая – 200 г
Огурцы соленые – 100 г
Огуречный рассол – 100 мл
Морковь – 80 г
Томатная паста – 80 г
Масло растительное – 70 мл
Вода – 2 л
Соль
Специи

Порядок приготовления

Говядину и картофель нарезать кубиками по 1,5–2 см. Морковь, лук и огурцы нарезать кубиками по 0,5–1 см. Перловую крупу промыть до прозрачной воды. В чашу выложить морковь, лук, огурцы, добавить томатную пасту и растительное масло. Установить программу **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, температура **130°C**, время приготовления **15 минут**. Готовить до окончания программы. Нажать кнопку **«Cancel/Отмена»**. Обжаренные овощи выложить. В чашу выложить говядину и перловую крупу, залить водой, добавить соль, специи и перемешать. Установить программу **SOUP/СУП**, время приготовления **1 час 50 минут**. За 50 минут до окончания приготовления добавить картофель, обжаренные овощи. Готовить до окончания программы.

LT

Agurkinė sriuba

Ingredientai:

Jautiena (filė) – 250 g
 Bulvės – 400 g
 Svogūno galvutės – 130 g
 Perlinės kruopos – 200 g
 Rauginți agurkai – 100 g
 Agurkų raugas – 100 ml
 Morka – 80 g
 Pomidorų padažas – 80 g
 Auginis aliejus – 70 ml
 Vanduo – 2 l
 Druska
 Prieskoniai

Gaminimo eiga

Jautieną ir bulves supjaustyti kubeliais 1,5–2 cm. Morką, svogūną ir agurkus supjaustyti kubeliais 0,5–1 cm. Perlines kruopas gerai perplauti. Į dubenį sudėti morkas, svogūnus, agurkus, įdėti pomidorų padažą ir aliejų. Nustatyti programą **MULTICOOK/MУЛЬТИПОВАР**, temperatūrą **130°C**, gaminimo laikas **15 minučių**. Kepti nuolat maišant. Likus 5 minutėms iki gaminimo pabaigos supilti agurkų raugą. Gaminti, kartais maišant, iki programos pabaigos. Paspausti mygtuką „**Cancel/Отмена**“. Apkeptas daržovės išimti. Į dubenį sudėti jautieną ir perlines kruopas, užpilti vandeniu, suberti druską ir prieskonius. Nustatyti programą **SOUP/СУП**, gaminimo laikas **1 valanda 50 minučių**. Likus 50 minučių iki gaminimo pabaigos sudėti bulves, apkeptas daržoves. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Rasoļņiks

Sastāvdaļas:

Lielopu gaļa(fileja) – 250 g
 Kartupeļi – 400 g
 Sīpoli – 130 g
 Grūbas – 200 g
 Sālītie gurķi – 100 g
 Gurķu marināde – 100 ml
 Burkāni – 80 g
 Tomātu pasta – 80 g
 Augu eļļa – 70 ml
 Ūdens – 2 l
 Sāls
 Garšvielas

Pagatavošanas secība

Lielopu gaļu un kartupeļus sagriež 1,5–2 cm lielos kubiņos. Burkānus, sīpolus un gurķus sagriež 0,5–1 cm lielos kubiņos. Grūbas skalo ūdenī, līdz tas kļūst dzirds. Traukā liek burkānus, sīpolus, gurķus, pievieno tomātu pastu un augu eļļu. Iestata programmu **MULTICOOK/MУЛЬТИПОВАР**, temperatūru **130°C**, gatavošanas laiku **15 minūtes**. Apcep, periodiski apmaisot. 5 minūtes līdz gatavošanas beigām pievieno gurķu marinādi. Gatavo līdz programmas beigām. Nospiež pogu „**Cancel/Отмена**“. Apceptos dārzeņus pārleik citā traukā. Traukā liek liellopu gaļu un grūbas, pārlej ar ūdeni, pievieno sāli, garšvielas un samaisa. Aizver vāku. Iestata programmu **SOUP/СУП**, gatavošanas laiks **1 stunda 50 minūtes**. 50 minūtes līdz gatavošanas beigām pievieno kartupeļus, apceptos dārzeņus. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Rassolnik

Koostisosad:

veiseliha (filee) – 250 g
 kartul – 400 g
 mugulsibul – 130 g
 odrakruubid – 200 g
 soolakurgid – 100 g
 kurgisoolvesi – 100 ml
 porgand – 80 g
 tomatipasta – 80 g
 taimeõli – 70 ml
 vesi – 2 l
 sool
 maitseained

Valmistamise kord

Lõigake veiseliha ja kartul 1,5–2 cm kuubikuteks. Lõigake porgand, sibul ja kurgid 0,5–1 cm kuubikuteks. Peske odrakruupe, kuni vesi on puhas. Pange kaussi porgand, sibul, kurgid, lisage tomatipasta ja taimeõli. Seadistage programm **MULTICOOK/MУЛЬТИПОВАР**, temperatuur **130°C**, valmistamisaeg **15 minutit**. Praadige aeg-ajalt segades. 5 minutit enne toidu valmistamist lisage kurgi soolvesi. Valmistage programmi lõppemiseni. Vajutage nupule „**Cancel/Отмена**“. Võtke praetud köögiviljad välja. Pange kaussi veiseliha ja odrakruubid, valage peale vesi, lisage sool, maitseained ja segage läbi. Pange kaas peale. Seadistage programm **SOUP/СУП**, valmistamisaeg **1 tund 50 minutit**. 50 minutit enne toidu valmistamist lisage kartulid, praetud köögiviljad. Valmistage programmi lõppemiseni.

Супы

рецепт 13



RU

Солянка

Ингредиенты:

Говядина (филе) – 400 г
Курица копченая – 200 г
Колбаски охотничьи – 130 г
Картофель – 560 г
Морковь – 150 г
Лук репчатый – 100 г
Томатная паста – 100 г
Огуречный рассол – 100 мл
Масло растительное – 100 мл
Вода – 2 л
Соль
Специи

Порядок приготовления

Говядину, лук, морковь, картофель, колбаски и курицу нарезать соломкой по 0,5 см. Все ингредиенты выложить в чашу, залить водой, добавить огуречный рассол, томатную пасту, растительное масло, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **SOUP/СУП**, время приготовления **1 час 30 минут**. Готовить до окончания программы.

LT

Solianka

Ingredientai:

Jautiena (filė) – 400 g
 Rūkyta vištiena – 200 g
 Medžiotojų dešrelės – 130 g
 Bulvės – 560 g
 Morkos – 150 g
 Svogūno galvutės – 100 g
 Pomidorų padažas – 100 g
 Agurkų raugas – 100 ml
 Augalinis aliejus – 100 ml
 Vanduo – 2 l
 Druska
 Prieskoniai

Gaminimo eiga

Jautieną, svogūnus, morkas, bulves, dešreles ir vištieną supjaustyti šiaudeliais 0,5 cm. Visus ingredientus sudėti į dubenį, užpilti vandeniu, įpilti agurkų raugo, pomidorų pastos, augalinio aliejaus, druskos, prieskonių ir išmaišyti. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **SOUP/CYII**, gaminimo laikas **1 valanda 30 minučių**. Gaminėti iki programos pabaigos.

LV

Soļanka

Sastāvdaļas:

Lielopu gaļa (fileja) – 400 g
 Kūpināta vista – 200 g
 Mednieku desiņas – 130 g
 Kartupeļi – 560 g
 Burkāni – 150 g
 Sīpoli – 100 g
 Tomātu pasta – 100 g
 Gurķu marināde – 100 ml
 Augu eļļa – 100 ml
 Ūdens – 2 l
 Sāls
 Garšvielas

Pagatavošanas secība

Lielopu gaļu, sīpolus, burkānus, kartupeļus, desiņas un vistu sagriež 0,5 cm tievos salmiņos. Visas sastāvdaļas liek traukā, pārlej ar ūdeni, pievieno gurķu marinādi, tomātu pastu, augu eļļu, sāli, garšvielas un samaisa. Aizver vāku. Iestata programmu **SOUP/CYII**, gatavošanas laiks **1 stunda 30 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Seljanka

Koostisosad:

veiseliha (filee) – 400 g
 suitsukana – 200 g
 jahivorstikesed – 130 g
 kartul – 560 g
 porgand – 150 g
 mugulsibul – 100 g
 tomatipasta – 100 g
 kurgisoolvesi – 100 ml
 taimeõli – 100 ml
 vesi – 2 l
 sool
 maitseained

Valmistamise kord

Lõigake veiseliha, sibul, porgand, kartul, vorstikesed ja kana 0,5 cm ribadeks. Pange kõik koostisosad kaussi, valage peale vesi, lisage kurgi soolvesi, tomatipasta, taimeõli, sool, maitseained ja segage läbi. Pange kaas peale. Seadistage programm **SOUP/CYII**, valmistamisaeg **1 tund 30 minutit**. Valmistage programmi lõpemiseni.

Супы

рецепт 14



RU

Суп с фрикадельками

Ингредиенты:

Фарш домашний – 200 г
Картофель – 400 г
Лук репчатый – 100 г
Морковь – 100 г
Томатная паста – 50 г
Масло растительное – 50 г
Чеснок – 5 г
Вода – 1,5 л
Соль
Специи

Порядок приготовления

Из фарша сформировать фрикадельки размером с грецкий орех. Лук, морковь и картофель нарезать кубиками по 1,5–2 см, чеснок измельчить. Все ингредиенты выложить в чашу, залить водой, добавить томатную пасту, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **SOUP/СУП**, время приготовления **1 час 30 минут**. Готовить до окончания программы.

LT

Sriuba su kukuliais

Ingredientai:

Naminis faršas – 200 g
 Bulvės – 400 g
 Svogūno galvutės – 100 g
 Morka – 100 g
 Pomidorų padažas – 50 g
 Augalinis aliejus – 50 g
 Česnakas – 5 g
 Vanduo – 1,5 l
 Druska
 Prieskoniai

Gaminimo eiga

Iš faršo suformuoti graikiško riešuto dydžio kukulius. Svogūnā, morkā ir bulves supjaustyti kubeliais 1,5–2 cm, česnakā susmulkinti. Visus ingredientus sudėti į dubenį, užpilti vandeniu, pridėti pomidorų pastos, druskos, prieskonius ir išmaišyti. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **SOUP/CYII**, gaminimo laikas **1 valanda 30 minučių**. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Frikadeļu zupa

Sastāvdaļas:

Mājas maltā gaļa – 200 g
 Kartupeļi – 400 g
 Sīpoli – 100 g
 Burkāni – 100 g
 Tomātu pasta – 50 g
 Augu eļļa – 50 g
 Ķiploki – 5 g
 Ūdens – 1,5 l
 Sāls
 Garšvielas

Pagatavošanas secība

No maltās gaļas izveido valrieksta lieluma frikadeles. Sīpolus, burkānus un kartupeļus sagriež 1,5–2 cm lielos kubiņos, ķiplokus samalcina. Visas sastāvdaļas liek traukā, pārlej ar ūdeni, pievieno tomātu pastu, sāli, garšvielas un samaisa. Aizver vāku. Iestata programmu **SOUP/CYII**, gatavošanas laiks **1 stunda 30 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Frikadellisupp

Koostisosad:

kodune hakkliha – 200 g
 kartul – 400 g
 mugulsibul – 100 g
 porgand – 100 g
 tomatipasta – 50 g
 taimeõli – 50 g
 küüslauk – 5 g
 vesi – 1,5 l
 sool
 maitseained

Valmistamise kord

Vormige hakklihast kreeka pähkli suurused frikadellid. Lõigake sibul, porgand ja kartulid 1,5–2 cm kuubikuteks, peenestage küüslauk. Pange kõik koostisosad kaussi, valage peale vesi, lisage tomatipasta, sool, maitseained ja segage läbi. Pange kaas peale. Seadistage programm **SOUP/CYII**, valmistamisaeg **1 tund 30 minutit**. Valmistage programmi lõppemiseni.

Супы

рецепт 15

RU

Крем-суп с тыквой

Ингредиенты:

Тыква – 800 г
Апельсины – 300 г
Лук репчатый – 100 г
Сливки – 400 мл
Масло растительное – 30 мл
Вода – 600 мл
Соль
Карри

Порядок приготовления

Из апельсинов выжать сок, тыкву нарезать кубиками по 2 см. Лук измельчить. Все ингредиенты (кроме сливок и сока) выложить в чашу. Закрывать крышку. Установить программу **SOUP/СУП**, время приготовления **1 час**. За 10 минут до окончания программы открыть крышку, налить сок и перемешать. Закрывать крышку. Готовить до окончания программы. Готовый суп перелить в отдельную емкость, добавить сливки и взбить блендером до однородной массы.

LT

Trinta moliūgų sriuba

Ingredientai:

Moliūgas – 800 g
 Apelsinai – 300 g
 Svogūnų galvutės – 100 g
 Grietinėlė – 400 ml
 Auginis aliejus – 30 ml
 Vanduo – 600 ml
 Druska
 Karis

Gaminimo eiga

Iš apelsinų išspausti sultis, moliūgą supjaustyti kubeliais 2 cm. Svogūną susmulkinti. Visus ingredientus (išskyrus grietinėlę ir sultis) sudėti į dubenį. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **SOUP/CYII**, gaminimo laikas **1 valanda**. Likus 10 minučių iki programos pabaigos atidaryti dangtį, supilti sultis ir išmaišyti. Uždaryti dangtį. Gaminti iki programos pabaigos. Paruoštą sriubą perpilti į kitą indą, supilti grietinėlę ir išplakti maišytuvu iki viena-lytės masės.

LV

Ķirbja krēmzupa

Sastāvdaļas:

Ķirbis – 800 g
 Apelsīni – 300 g
 Sīpoli – 100 g
 Saldais krējums – 400 ml
 Augu eļļa – 30 ml
 Ūdens – 600 ml
 Sāls
 Karijs

Pagatavošanas secība

Izspiež no apelsīniem sulu, ķirbi sagriež 2cm lielos kubiņos. Sīpolus sasmalcina. Visas sastāvdaļas (izņemot saldo krējumu) liek traukā. Aizver vāku. Iestata programmu **SOUP/CYII**, gatavošanas laiks **1 stunda**. 10 minūtes līdz programmas beigām atver vāku, ielej sulu un samaisa. Aizver vāku. Gatavo līdz programmas beigām. Gatavo zupu pārlej atsevišķā traukā, pievieno saldo krējumu un sablendē vienādīgā masā.

ET

Kõrvitsapüreesupp

Koostisosad:

kõrvits – 800 g
 apelsinid – 300 g
 mugulsibul – 100 g
 rõõsk koor – 400 ml
 taimeõli – 30 ml
 vesi – 600 ml
 sool
 karri

Valmistamise kord

Pressige apelsinidest mahl välja, lõigake kõrvits 2 cm kuubikuteks. Peenestage sibul. Valage kõik koostisosad (välja arvatud rõõsk koor ja mahl) kaussi. Pange kaas peale. Seadistage programm **SOUP/CYII**, valmistamisaeg **1 tund**. 10 minutit enne programmi lõppemist avage kaas, valage juurde mahl ja segage läbi. Pange kaas peale. Valmistage programmi lõppemiseni. Valage valmis supp eraldi anumasse, lisage rõõsk koor ja vahustage blenderiga ühtlaseks massiks.

Супы

рецепт 16



RU

Крем-суп из лосося

Ингредиенты:

Семга (филе) – 300 г
Картофель – 200 г
Кабачок – 60 г
Лук репчатый – 60 г
Морковь – 60 г
Вода – 800 мл
Сливки – 100 мл
Соль
Специи

Порядок приготовления

Рыбу и овощи нарезать кубиками по 2 см. В чашу выложить все ингредиенты (кроме сливок) и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **SOUP/СУП**, время приготовления **40 минут**. Готовить до окончания программы. В готовый суп добавить сливки и взбить блендером до однородной массы.

LT

Trinta sriuba su lašiša

Ingredientai:

Lašiša (filė) – 300 g
Bulvės – 200 g
Agurotis – 60 g
Svoguno galvutės – 60 g
Morka – 60 g
Vanduo – 800 ml
Grietinėlė – 100 ml
Druska
Prieskoniai

Gaminimo eiga

Žuvį ir daržoves supjaustyti kubeliais 2 cm. Į dubenį sudėti visus ingredientus (išskyrus grietinėlę) ir išmaišyti. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **SOUP/CYII**, gaminimo laikas **40 minučių**. Gaminti iki programos pabaigos. Į paruoštą sriubą supilti grietinėlę ir suplakti maišytuvu iki vientisos masės.

LV

Laša krēmzupa

Sastāvdaļas:

Lasis (fileja) – 300 g
Kartupeļi – 200 g
Kabači – 60 g
Sīpoli – 60 g
Burkāni – 60 g
Ūdens – 800 ml
Saldais krējums – 100 ml
Sāls
Garšvielas

Pagatavošanas secība

Zivis un dārzeņus sagriež 2 cm lielos kubīņos. Traukā liek visas sastāvdaļas (izņemot saldo krējumu) un samaisa. Aizver vāku. Iestata programmu **SOUP/CYII**, gatavošanas laiks **40 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām. Gatavai zupai pievieno saldo krējumu un visu sablendē viendabīgā masā.

ET

Lõhepüreesupp

Koostisosad:

lõhe (filee) – 300 g
kartul – 200 g
kabatšokk – 60 g
mugulsibul – 60 g
porgand – 60 g
vesi – 800 ml
rõõsk koor – 100 ml
sool
maitseained

Valmistamise kord

Lõigake kala ja köögiviljad 2 cm kuubikuteks. Pange kõik koostisosad (välja arvatud rõõsk koor) kaussi ja segage läbi. Pange kaas peale. Seadistage programm **SOUP/CYII**, valmistamisaeg **40 minutit**. Valmistage programmi lõppemiseni. Lisage valmis supile rõõsk koor ja vahustage blenderiga ühtlaseks massiks.

Основные
блюда

рецепт 17

RU

Курица жареная

Ингредиенты:

Курица (голень, бедро) – 400 г

Масло растительное – 60 мл

Сок лимона – 20 мл

Чеснок – 15 г

Соль

Специи

Порядок приготовления

Чеснок натереть на мелкой терке. Курицу натереть лимонным соком, чесноком, солью и специями, поставить мариноваться на 2 часа в холодильник. В чашу налить масло, выложить курицу. Закр^ыть крышку. Установить программу **FRY/ЖАРКА**, время приготовления **23 минуты**. За 10 минут до завершения приготовления открыть крышку, перевернуть курицу. Закр^ыть крышку. Готовить до окончания программы.

LT

Kepta višta

Ingredientai:

Vištiena (ketvirčiai) – 400 g
 Augalinis aliejus – 60 ml
 Citrinos sultys – 20 ml
 Česnakas – 15 g
 Druska
 Prieskoniai

Gaminimo eiga

Česnaką smulkiai sutarkuoti. Vištieną įtrinti citrinos sultimis, česnaku, druska ir prieskoniais ir pamarinuoti 2 val. šaldytuve. Į dubenį įpilti aliejaus, sudėti vištieną. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **FRY/ЖАРКА**, gaminimo laikas **23 minučių**. Likus 10 minučių iki gaminimo pabaigos atidaryti dangtį, apversiti vištieną. Uždaryti dangtį. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Cepta vista

Sastāvdaļas:

Vista (stilbs, kāja) – 400 g
 Augu eļļa – 60 ml
 Citronu sula – 20 ml
 Ķiploki – 15 g
 Sāls
 Garšvielas

Pagatavošanas secība

Ķiplokus sarīvē uz smalkās rīves. Vistu iesmērē ar citrona sulu, ķiplokiem, sāli un garšvielām, liek ledusskapī uz 2 stundām marinēties. Traukā ielej eļļu, ieliek vistu. Aizver vāku. Iestata programmu **FRY/ЖАРКА**, gatavošanas laiks **23 minūtes**. 10 minūtes līdz programmas beigām atver vāku, vistu apgriež. Aizver vāku. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Praetud kana

Koostisosad:

kana (koib, kints) – 400 g
 taimeõli – 60 ml
 sidrunimahl – 20 ml
 küüslauk – 15 g
 sool
 maitseained

Valmistamise kord

Riivige küüslauk peenikese riiviga. Määri-ge kana sidrunimahla, küüslaugu, soola ja maitseainetega sisse, pange kaheks tunniks külmikusse marineerima. Valage kaussi õli ja pange sinna kana. Pange kaas peale. Seadistage programm **FRY/ЖАРКА**, valmistamisaeg **23 minutit**. 10 minutit enne toidu valmimist avage kaas, keerake kana ümber. Pange kaas peale. Valmistage programmi lõppemiseni.



Цыпленок с зеленью

Ингредиенты:

Цыпленок (тушка) – 500 г (1 шт.)

Соевый соус – 70 мл

Укроп – 10 г

Петрушка – 10 г

Лук зеленый – 10 г

Чеснок – 10 г

Кинза – 10 г

Соль

Специи

Порядок приготовления

Зелень крупно нарезать, чеснок измельчить, смешать с соевым соусом и специями. Полученной смесью натереть цыпленка, оставить мариноваться на 20 минут. Плотнo завернуть цыпленка в фольгу вместе с маринадом так, чтобы сок не вытек. Выложить цыпленка в чашу. Закрыть крышку. Установить программу **БАКЕ/ВЫПЕЧКА**, время приготовления **1 час**. Готовить до окончания программы.

LT

Viščiukas su žalumynais

Ingredientai:

Viščiukas – 500 g (1 vnt.)
 Sojos padažas – 70 ml
 Krapai – 10 g
 Petražolės – 10 g
 Svogūnų laiškai – 10 g
 Česnakas – 10 g
 Kalendra – 10 g
 Druska
 Prieskoniai

Gaminimo eiga

Žalumynus stambiai supjaustyti, česnaką susmulkinti, sumaišyti su sojos padažu ir prieskoniais. Gauta mase įtrinti viščiuką, palikti marinuotis 20 min. Įvynioti viščiuką su marinatu į foliją taip, kad neišbėgtų sultys. Įdėti viščiuką į dubenį. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **BAKE/ВЫПЕЧКА**, gaminimo laikas **1 valanda**. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Cālis ar zaļumiem

Sastāvdaļas:

Cālis (vesels) – 500 g (1 gab.)
 Sojas mērce – 70 ml
 Dilles – 10 g
 Pētersīļi – 10 g
 Zaļie lociņi – 10 g
 Ķiploki – 10 g
 Kinza – 10 g
 Sāls
 Garšvielas

Pagatavošanas secība

Zaļumus sagriež rupjos gabalos, ķiplokus sasmalcina, sajauc ar sojas mērci un garšvielām. Ar iegūto masu iesmērē cāli, liek uz 20 minūtēm marinēties. Cāli kopā ar marinādi cieši ietin folijā tā, lai neiztecētu sula. Cāli liek traukā. Aizver vāku. Iestata programmu **BAKE/ВЫПЕЧКА**, gatavošanas laiks **1 stunda**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Kanapoeg maitserohelisega

Koostisosad:

kanapoeg (puhastatud) – 500 g (1 tk)
 sojakaste – 70 ml
 till – 10 g
 petersell – 10 g
 roheline sibul – 10 g
 küüslauk – 10 g
 koriander – 10 g
 sool
 maitseained

Valmistamise kord

Lõigake maitseroheline suurteks tükkideks, peenestage küüslauk, segage sojakastme ja maitseainetega. Määrige kanapoeg saadud seguga kokku, jätke 20 minutiks marineerima. Keerake kanapoeg tihedalt koos marinaadiga fooliumisse, nii et mahl välja ei jookseks. Pange kanapoeg kaussi. Pange kaas peale. Seadistage programm **BAKE/ВЫПЕЧКА**, valmistamisaeg **1 tund**. Valmistage programmi lõppemiseni.

Основные
блюда

рецепт 19

RU

Котлеты куриные с сыром

Ингредиенты:

Курица (филе) – 500 г
Сыр твердый – 120 г
Масло растительное – 70 мл
Масло сливочное – 50 г
Сухари панировочные – 30 г
Петрушка свежая – 10 г
Укроп свежий – 10 г
Соль
Специи

Порядок приготовления

Сыр натереть на крупной терке, зелень измельчить. Сыр смешать с зеленью и сливочным маслом, добавить соль. Из сырной массы сформировать шарики, поместить в морозилку на 5 минут. Куриное филе пропустить через мясорубку, добавить соль, специи и вымесить до однородной массы. Из фарша сформировать лепешки, выложить на каждую сырный шарик, сформировать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях. В чашу налить масло, выложить котлеты. Закрывать крышку. Установить программу **FRY/ЖАРКА**, время приготовления **22 минуты**. За 10 минут до завершения приготовления открыть крышку, перевернуть котлеты. Закрывать крышку. Готовить до окончания программы.

LT

Vištienos kotletai su sūriu

Ingredientai:

Vištiena (filė) – 500 g
 Kietas sūris – 120 g
 Augalinis aliejus – 70 ml
 Sviestas – 50 g
 Malti džiuvesėliai – 30 g
 Petražolės šviežios – 10 g
 Krapai švieži – 10 g
 Druska
 Prieskoniai

Gaminimo eiga

Sūrį stambiai sutarkuoti, žalumynus susmulkinti. Sūrį sumaišyti su žalumynais ir sviestu, suberti druską. Iš sūrio masės suformuoti kamuoliukus, įdėti į šaldiklį 5 minutėms. Vištienos filė sumalti mėsmale, suberti druską, prieskonius ir išmaišyti iki vientisos masės. Iš faršo suformuoti paplotėlius, ant kiekvieno padėti sūrio kamuoliuką, suformuoti kotletus, apvolioti džiuvesėliuose. Į dubenį įpilti aliejaus, sudėti kotletus. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **FRY/ЖАПКА**, gaminimo laikas **22 minučių**. Likus 10 minutėms iki gaminimo pabaigos atidaryti dangtį, apversti kotletus. Uždaryti dangtį. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Vistas kotletes ar sieru

Sastāvdaļas:

Vista (fileja) – 500 g
 Cietais siers – 120 g
 Augu eļļa – 70 ml
 Sviests – 50 g
 Rīvmaize – 30 g
 Svaigi pētersīļi – 10 g
 Svaigas dilles – 10 g
 Sāls
 Garšvielas

Pagatavošanas secība

Sieru sarīvē uz rupjās rīves, zaļumus sasmalcina. Sieru samaisa ar zaļumiem un sviestu, pievieno sāli. No siera masas veido bumbiņas, ieliek saldētavā uz 5 minūtēm. Vistas fileju samal galas maļamajā mašīnā, pievieno sāli, garšvielas un samaisa viendabīgā masā. No maltās masas veido plācenišus, katram vidū liek siera bumbiņu, veido kotletes, apviļā rīvmaizē. Traukā ielej eļļu, ieliek kotletes. Aizver vāku. Iestata programmu **FRY/ЖАПКА**, gatavošanas laiks **22 minūtes**. 10 minūtes līdz programmas beigām atver vāku, apgriez kotletes. Aizver vāku. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Kanakotletid juustuga

Koostisosad:

kana (filee) – 500 g
 kõva juust – 120 g
 taimeõli – 70 ml
 või – 50 g
 riivsai – 30 g
 värskete petersell – 10 g
 värskete till – 10 g
 sool
 maitseained

Valmistamise kord

Riivige juust jämeda riiviga, peenestage maitseroheline. Segage juust maitserohelise ja võiga, lisage sool. Vormige juustusegust pallikesed ja pange need 5 minutiks sügavkülmissusse. Laske kanafilee läbi hakklihamasina, lisage sool, maitseained ja segage ühtlaseks massiks. Vormige hakklihist lamedad koogikesed, pange igaihe peale juustupallike, vormige kotletid ja veeretage neid riivsaiais. Valage kaussi õli, pange sinna kotletid. Pange kaas peale. Seadistage programm **FRY/ЖАПКА**, valmistamisaeg **22 minutit**. 10 minutit enne toidu valmimist avage kaas, keerake kotletid ümber. Pange kaas peale. Valmistage programmi lõpemiseni.

Основные
блюда

рецепт 20



RU

Свинина по-французски

Ингредиенты:

Свинина (шея) – 430 г
Помидоры – 100 г
Сыр твердый – 100 г
Шампиньоны свежие – 30 г
Масло оливковое – 30 мл
Соль
Специи

Порядок приготовления

Мясо нарезать на стейки толщиной 2 см и отбить до толщины 0,8 см. Помидоры и грибы нарезать пластинками шириной 0,5 см. Сыр натереть на крупной терке. В чашу налить масло, выложить мясо, посыпать его солью и специями. На мясо выложить помидоры и грибы, посыпать сыром. Закрыть крышку. Установить программу **FRY/ЖАРКА**, время приготовления **10 минут**. Готовить до окончания программы.

LT

Kiauliena prancūziškai

Ingredientai:

Kiauliena (sprandinē) – 430 g
 Pomidorai – 100 g
 Kietas sūris – 100 g
 Pievagrybiai švieži – 30 g
 Alyvuogių aliejus – 30 ml
 Druska
 Prieskoniai

Gaminimo eiga

Mēsa supjaustyti 2 cm storio riekelėmis ir pamušti iki 0,8 cm storio. Pomidorus ir grybus supjaustyti 0,5 cm storio plokštelėmis. Sūrį stambiai sutarkuoti. Į dubenį įpilti aliejaus, sudėti mėsą, pabarstyti ją druska ir prieskoniais. Ant mėsos sudėti pomidorus ir grybus, pabarstyti sūriu. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **FRY/ЖАРКА**, gaminimo laikas **10 minučių**. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Cūkgaļa franču gaumē

Sastāvdaļas:

Cūkgaļa (kakla daļa) – 430 g
 Tomātus – 100 g
 Cietais siers – 100 g
 Svaigi šampinjoni – 30 g
 Olīveļļa – 30 ml
 Sāls
 Garšvielas

Pagatavošanas secība

Gaļu sagriež 2 cm biezās steikas un izklapē 0,8 cm biezus. Tomātus un sēnes sagriež 0,5 cm plānās šķēlītēs. Sieru sarīvē uz rupjās rīves. Traukā ielej eļļu, ieliek gaļu, apber ar sāli un garšvielām. Uz gaļas liek tomātus un sēnes, pārber ar sieru. Aizver vāku. Iestata programmu **FRY/ЖАРКА**, gatavošanas laiks **10 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Sealiha prantsusepäraselt

Koostisosad:

sealiha (kael) – 430 g
 tomatid – 100 g
 kõva juust – 100 g
 värsked šampinjoni – 30 g
 oliiviõli – 30 ml
 sool
 maitseained

Valmistamise kord

Lõigake liha 2 cm paksusteks tükkideks ja vasardage 0,8 cm paksuseks. Lõigake tomatid ja seened 0,5 cm laiusteks viiludeks. Riivige juust jämeda riiviga. Valage kaussi õli, pange sinna liha, riputage peale sool ja maitseained. Asetage lihale tomatid ja seened, riputage peale juust. Pange kaas peale. Seadistage programm **FRY/ЖАРКА**, valmistamisaeg **10 minutit**. Valmistage programmi lõppemiseni.

Основные
блюда

рецепт 21



RU

Свинина со сливками

Ингредиенты:

Свинина (филе) – 650 г
Сливки 33 % – 200 мл
Лук репчатый – 160 г
Шампиньоны свежие – 100 г
Чеснок – 6 г
Масло растительное – 20 мл
Соль
Специи

Порядок приготовления

Свинину, лук и грибы нарезать средней соломкой, чеснок – пластинками. Все ингредиенты выложить в чашу, залить молоком и сливками, добавить соль и специи, перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **STEW/ТУШЕНИЕ**, время приготовления **1 час**. Готовить до окончания программы.

LT

Kiauliena su grietinėle

Ingredientai:

Kiauliena (filė) – 650 g
Grietinėlė 33 % – 200 ml
Svogūno galvutės – 160 g
Švieži šampinjoni – 100 g
Česnakas – 6 g
Auginis aliejus – 20 ml
Druska
Prieskoniai

Gaminimo eiga

Kiaulieną, svogūnus ir grybus supjaustyti vidutinio dydžio šiaudeliais, česnaką – riekelėmis. Visus ingredientus sudėti į dubenį, supilti pieną ir grietinėlę, pridėti druskos, prieskonius, išmaišyti. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **STEW/ТУШЕНИЕ**, gaminimo laikas **1 valanda**. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Cūkgaļa saldajā krējumā

Sastāvdaļas:

Cūkgaļa (fileja) – 650 g
Saldais krējums 33 % – 200 ml
Sīpoli – 160 g
Svaigi šampinjoni – 100 g
Ķiploki – 6 g
Augu eļļa – 20 ml
Sāls
Garšvielas

Pagatavošanas secība

Cūkgaļu, sīpolus un sēnes sagriež salmiņos, ķiplokus – plēksnītēs. Visas sastāvdaļas liek traukā, pārlej ar pienu un saldo krējumu, pievieno sāli un garšvielas, samaisa. Aizver vāku. Lestata programmu **STEW/ТУШЕНИЕ**, gatavošanas laiku **1 stunda**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Sealiha ploomidega

Koostisosad:

sealiha (filee) – 650 g
33% röösk koor – 200 ml
mugulsibul – 160 g
värsked šampinjoniid – 100 g
küüslauk – 6 g
taimeõli – 20 ml
sool
maitseained

Valmistamise kord

Lõigake sealiha, sibul ja seened keskmisteks ribadeks, küüslauk viiludeks. Pange kõik koostisosad kaussi, valage peale piim ja röösk koor, lisage sool ja maitseained, segage läbi. Pange kaas peale. Seadistage programm **STEW/ТУШЕНИЕ**, valmistamisaeg **1 tund**. Valmistage programmi lõppemiseni.



Основные
блюда

рецепт 22

RU

Рулька

Ингредиенты:

Рулька свиная – 900 г
Лук репчатый – 250 г
Чеснок – 15 г
Базилик – 5 г
Вода – 600 мл
Масло растительное – 50 мл
Соль
Специи

Порядок приготовления

В рульке сделать глубокие надрезы и нашпиговать зубчиками чеснока. Лук измельчить, смешать с солью, специями и базиликом. Полученной смесью натереть рульку и поставить мариноваться ее в холодильник на 9 часов. Затем рульку выложить в чашу, добавить растительное масло. Установить программу **FRY/ЖАРКА**, время приготовления **18 минут**. Готовить при открытой крышке, периодически переворачивая рульку, до окончания программы. Затем в чашу налить воду и закрыть крышку. Установить программу **SLOW COOK/ТОМЛЕНИЕ**, время приготовления **3 часа**. Готовить до окончания программы.

LT

Karka

Ingredientai:

Kiaulienos karka – 900 g
 Svogūno galvutės – 250 g
 Česnakas – 15 g
 Bazilikas – 5 g
 Vanduo – 600 ml
 Auginis aliejus – 50 ml
 Druska
 Priekoniai

Gaminimo eiga

Karkoje padaryti gilius įpjovimus ir prikimšti česnako skiltelėmis. Svogūną susmulkinti, sumaišyti su druska, prieskoniais ir baziliku. Gauta mase ištrinti karką ir įdėti į šaldytuvą 9 valandoms. Po to karką įdėti į dubenį, supilti aliejų. Nustatyti programą **FRY/ЖАРКА**, gaminimo laikas **18 minučių**. Po to į dubenį supilti vandenį. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **SLOW COOK/ТОМЛЕНИЕ**, gaminimo laikas **3 valanda**. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Stilbiņš

Sastāvdaļas:

Cūkas stilbs – 900 g
 Sīpoli – 250 g
 Ķiploki – 15 g
 Baziliks – 5 g
 Ūdens – 600 ml
 Augu eļļa – 50 ml
 Sāls
 Garšvielas

Pagatavošanas secība

Stilbam veido iegriezumus un tajos saliek ķiploka daiviņas. Sīpolus sasmalcina, samaisa ar sāli, garšvielām un baziliku. Ar iegūto masu ierīvē stilbiņu un liek ledusskapī marinēties uz 9 stundām. Pēc tam stilbu liek traukā, pievieno augu eļļu. Lestata programmu **FRY/ЖАРКА**, gatavošanas laiks **18 minūtes**. Pēc tam traukā ieļej ūdeni un aizver vāku. Lestata programmu **SLOW COOK/ТОМЛЕНИЕ**, gatavošanas laiku **3 stunda**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Koot

Koostisosad:

seakoot – 900 g
 mugulsibul – 250 g
 küüslauk – 15 g
 basiilik – 5 g
 vesi – 600 ml
 taimeõli – 50 ml
 sool
 maitseained

Valmistamise kord

Tehke koodi sisse sügavad sisselõiked ja pikkige küüslauguküüntega. Peenestage sibul, segage soola, maitseainete ja basiilikuga. Määrige koot saadud seguga sisse ja pange see 9 tunniks külmikusse marineerima. Seejärel pange koot kausi, lisage taimeõli. Seadistage programm **FRY/ЖАРКА**, valmistamisaeg **18 minutit**. Seejärel valage kaussi vesi ja sulgege kaas. Seadistage programm **SLOW COOK/ТОМЛЕНИЕ**, valmistamisaeg **3 tund**. Valmistage programmi lõppemiseni.

Основные
блюда

рецепт 23



RU

Стейк из говядины

Ингредиенты:

Говядина (тонкий край) – 300 г

Масло растительное – 20 мл

Соль

Специи

Порядок приготовления

Мясо натереть солью и специями. В чашу налить растительное масло. Крышку не закрывать. Установить программу **FRY/ЖАРКА**, время приготовления **25 минут**. За 20 минут до завершения приготовления в чашу выложить стейк. За 10 минут до завершения приготовления стейк перевернуть. Закрывать крышку. Готовить до окончания программы.

LT

Jautienos kepsnys

Ingredientai:

Jautiena (plonas kraštas) – 300 g
Augalinis aliejus – 20 ml
Druska
Prieskoniai

Gaminimo eiga

Mėsą įtrinti druska ir prieskoniais. Į dubenį įpilti aliejaus. Dangčio neuždaryti. Nustatyti programą **FRY/ЖАРКА**, gaminimo laikas **25 minučių**. Likus 20 minutėms iki gaminimo pabaigos į dubenį sudėti kepsnius. Likus 10 minučių iki gaminimo pabaigos kepsnius apversti. Uždaryti dangtį. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Liellopu gaļas steiks

Sastāvdaļas:

Liellopu gaļa (muguras daļa) – 300 g
Augu eļļa – 20 ml
Sāls
Garšvielas

Pagatavošanas secība

Gaļu ierīvē ar sāli un garšvielām. Traukā ielej augu eļļu. Neaizver vāku. Iestata programmu **FRY/ЖАРКА**, gatavošanas laiks **25 minūtes**. 20 minūtes līdz programmas beigām traukā liek steiku. 10 minūtes līdz programmas beigām steiku apgriež. Aizver vāku. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Biifsteek

Koostisosad:

veiseliha (õhuke serv) – 300 g
taimeõli – 20 ml
sool
maitseained

Valmistamise kord

Määrige liha soola ja maitseainetega sisse. Valage kaussi taimeõli. Ärge pange kaant peale. Seadistage programm **FRY/ЖАРКА**, valmistamisaeg **25 minutit**. 20 minutit enne toidu valmimist pange kaussi lihalõik. 10 minutit enne toidu valmimist keerake lihalõik ümber. Pange kaas peale. Valmistage programmi lõppemiseni.

Основные
блюда

рецепт 24



RU

Бефстроганов

Ингредиенты:

Говядина (вырезка) – 300 г

Сметана 20% – 400 г

Лук репчатый – 120 г

Масло сливочное – 30 г

Соль

Специи

Порядок приготовления

Мясо нарезать брусочками по 1,5–2 см, отбить до толщины 0,5–0,8 см и затем нарезать поперек волокон брусочками длиной 3–4 см. Лук нарезать тонкой соломкой. В чашу выложить сливочное масло, мясо и лук, добавить сметану, соль и специи, перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **STEW/ТУШЕНИЕ**, время приготовления **40 минут**. Готовить до окончания программы.

LT

Befstrogenas

Ingrediantai:

Jautiena (išpjova) – 300 g
 Grietinė 20% – 400 g
 Svogūno galvutės – 120 g
 Sviestas – 30 g
 Druska
 Prieskoniai

Gaminimo eiga

Mėsą supjaustyti juostelėmis 1,5–2 cm, pamušti iki 0,5–0,8 cm storio, po to supjaustyti skersai raumenų 3–4 cm ilgio juostelėmis. Svogūną supjaustyti plonais šiaudeliais. Į dubenį sudėti sviestą, mėsą ir svogūnus, įdėti grietinės, druskos ir prieskonius, išmaišyti. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **STEW/ТУШЕНИЕ**, gaminimo laikas **40 minučių**. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Befstroganovs

Sastāvdaļas:

Lielopu gaļa (izgriezumi) – 300 g
 Krējums 20% – 400 g
 Sīpoli – 120 g
 Sviests – 30 g
 Sāls
 Garšvielas

Pagatavošanas secība

Gaļu sagriež 1,5–2 cm garenos gabaliņos, izklapē līdz 0,5–0,8 cm biezumam un pēc tam pretēji šķiedrām sagriež 3–4 cm garenos gabaliņos. Sīpolus sagriež tievos salmiņos. Traukā liek sviestu, gaļu un sīpolus, pievieno krējumu sāli un garšvielas, samaisa. Aizver vāku. Iestata programmu **STEW/ТУШЕНИЕ**, gatavošanas laiks **40 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Böfstrooganov

Koostisosad:

veiseliha (filee) – 300 g
 hapukoor 20% – 400 g
 mugulsibul – 120 g
 või – 30 g
 sool
 maitseained

Valmistamise kord

Lõigake liha 1,5–2 cm kuubikuteks, vardsage kuni paksuseni 0,5–0,8 cm ja seejärel lõigake ristikiudu 3–4 cm pikkusteks ribadeks. Lõigake sibul peenikesteks ribadeks. Pange kaussi või, liha ja sibul, lisage hapukoor, sool ja maitseained ning segage läbi. Pange kaas peale. Seadistage programm **STEW/ТУШЕНИЕ**, valmistamisaeg **40 minutit**. Valmistage programmi lõppemiseni.

Основные
блюда

рецепт 25

RU

Гуляш из говядины

Ингредиенты:

Говядина (филе) – 700 г
Лук репчатый – 200 г
Томатная паста – 100 г
Масло растительное – 70 мл
Чеснок – 20 г
Вода – 200 мл
Соль
Специи

Порядок приготовления

Говядину и лук нарезать кубиками по 1,5–2 см, чеснок измельчить. Все ингредиенты выложить в чашу, добавить томатную пасту, растительное масло, соль и специи, залить водой и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **STEW/ТУШЕНИЕ**, время приготовления **1 час**. Готовить до окончания программы.

LT

Jautienos gulašas

Ingredientai:

Jautiena (filė) – 700 g
Svogūno galvutės – 200 g
Pomidorų pasta – 100 g
Augalinis aliejus – 70 ml
Česnakas – 20 g
Vanduo – 200 ml
Drruska
Prieskoniai

Gaminimo eiga

Jautieną supjaustyti kubeliais 1,5–2 cm, česnaką susmulkinti. Visus ingredientus sudėti į dubenį, įdėti pomidorų pastos, aliejaus, druskos ir prieskonių, įpilti vandens ir gerai išmaišyti. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **STEW/ТУШЕНИЕ**, gaminimo laikas **1 valanda**. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Liellopu gaļas gulašs

Sastāvdaļas:

Liellopu gaļa (fileja) – 700 g
Sīpoli – 200 g
Tomātu pasta – 100 g
Augu eļļa – 70 ml
Ķiploki – 20 g
Ūdens – 200 ml
Sāls
Garšvielas

Pagatavošanas secība

Liellopu gaļu un sīpolus sagriež 1,5–2 cm lielos kubiņos, ķiplokus sasmalcina. Visas sastāvdaļas liek traukā, pievieno tomātu pastu, augu eļļu, sāli un garšvielas, pārlej ar ūdeni un rūpīgi samaisa. Aizver vāku. Iestata programmu **STEW/ТУШЕНИЕ**, gatavošanas laiks **1 stunda**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Veiseliha guljašš

Koostisosad:

veiseliha (filee) – 700 g
mugulsibul – 200 g
tomatipasta – 100 g
taimeõli – 70 ml
küüslauk – 20 g
vesi – 200 ml
sool
maitseained

Valmistamise kord

Lõigake veiseliha ja sibul 1,5–2 cm kuubikuteks, peenestage küüslauk. Pange kõik koostisosad kaussi, lisage tomatipasta, taimeõli, sool ja maitseained, valage peale vesi ning segage põhjalikult läbi. Pange kaas peale. Seadistage programm **STEW/ТУШЕНИЕ**, valmistamisaeg **1 tund**. Valmistage programmi lõppemiseni.



Медальоны с белыми грибами

Ингредиенты:

Телятина (вырезка) – 200 г
Грибы белые – 60 г
Петрушка – 10 г
Чеснок – 6 г
Сливки – 150 мл
Бульон мясной – 100 мл
Масло оливковое – 20 мл
Вино белое сухое – 20 мл
Соль
Специи

Порядок приготовления

Телятину нарезать на медальоны толщиной 1,5–2 см. Грибы, чеснок и петрушку измельчить. В чашу налить масло. Крышку не закрывать. Установить программу **FRY/ЖАРКА**, время приготовления **25 минут**. За 22 минуты до завершения приготовления в чашу выложить мясо. Готовить, периодически переворачивая мясо. За 10 минут до окончания программы добавить в чашу вино, грибы, соль и чеснок, перемешать. Закрывать крышку. За 5 минут до завершения приготовления открыть крышку, налить в чашу бульон и сливки, перемешать. Закрывать крышку. Готовить до окончания программы.

LT

Medaljonai su baravykais

Ingredientai:

Veršiena (išpjova) – 200 g
 Baravykai – 60 g
 Petražolės – 10 g
 Česnakas – 6 g
 Grietinėlė – 150 ml
 Mėsos sultinys – 100 ml
 Alyvuogių aliejus – 20 ml
 Baltas sausas vynas – 20 ml
 Druska
 Prieskoniai

Gaminimo eiga

Veršieną supjaustyti medaljonais 1,5–2 cm storio. Grybus, česnaką ir petražoles susmulkinti. Į dubenį įpilti aliejaus. Dangčio neuždaryti. Nustatyti programą **FRY/ЖАРКА**, gaminimo laikas **25 minučių**. Likus 22 minutėms iki gaminimo pabaigos į dubenį sudėti mėsą. Gaminoti periodiškai maišant mėsą. Likus 10 minučių iki programos pabaigos įdėti į dubenį vyną, grybus, druską ir česnaką, išmaišyti. Uždaryti dangtį. Likus 5 minutėms iki gaminimo pabaigos atidaryti dangtį, įpilti į dubenį sultinį ir grietinėlę, išmaišyti. Uždaryti dangtį. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Medaljoni ar baltajām sēnēm

Sastāvdaļas:

Teļa gaļa (izgriezumi) – 200 g
 Baltas sēnes (bekas) – 60 g
 Pētersīļi – 10 g
 Ķiploki – 6 g
 Saldais krējums – 150 ml
 Gaļas buljons – 100 ml
 Olīveļļa – 20 ml
 Sausais baltvīns – 20 ml
 Sāls
 Garšvielas

Pagatavošanas secība

Teļa gaļu sagriež 1,5–2 cm biezos medaljonos. Sēnes, ķiplokus un pētersīļus sasmalcina. В чашу налить масло. Neaizver vāku. Iestata programmu **FRY/ЖАРКА**, gatavošanas laiks **25 minūtes**. 22 minūtes līdz programmas beigām traukā liek gaļu. Gatavo, periodiski gaļu apgriežot. 10 minūtes līdz programmas beigām pievieno vīnu, sēnes, sāli un ķiplokus, samaisa. Aizver vāku. 5 minūtes līdz programmas beigām atver vāku, traukā ieļej buljonu un saldo krējumu, samaisa. Aizver vāku. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Medaljonid kivipuravikega

Koostisosad:

vasikaliha (filee) – 200 g
 kivipuravikud – 60 g
 petersell – 10 g
 küüslauk – 6 g
 röösk koor – 150 ml
 lihapuljong – 100 ml
 oliiviõli – 20 ml
 kuiv valge vein – 20 ml
 sool
 maitseained

Valmistamise kord

Lõigake vasikaliha 1,5–2 cm paksusteks medaljonideks. Peenestage seened, küüslauk ja petersell. Valage kaussi õli. Ärge pange kaant peale. Seadistage programm **FRY/ЖАРКА**, valmistamisaeg **25 minutit**. 22 minutit enne toidu valmimist pange liha kaussi. Küpsetage liha aeg-ajalt ümber pöörates. 10 minutit enne programmi lõppemist lisage kaussi vein, seened, sool ja küüslauk, segage läbi. Pange kaas peale. 5 minutit enne toidu valmimist võtke kaas ära, valage kaussi puljong ja röösk koor, segage läbi. Pange kaas peale. Valmistage programmi lõppemiseni.

Основные
блюда

рецепт 27



RU

Говядина по-бургиньонски

Ингредиенты:

Говядина – 600 г
Шампиньоны – 200 г
Лук репчатый – 200 г
Морковь – 200 г
Бекон – 100 г
Чеснок – 5 г
Красное вино сухое – 400 мл
Масло растительное – 50 мл
Букет гарни (прованские травы)
Соль
Специи

Порядок приготовления

Мясо нарезать кубиками по 3 см, бекон – кубиками по 1 см, лук – кубиками по 0,5 см. Шампиньоны нарезать дольками, морковь – средними кружками. Чеснок измельчить. В чашу налить масло. Крышку не закрывать. Установить программу **FRY/ЖАРКА**, время приготовления **20 минут**. За 17 минут до завершения приготовления в чашу выложить бекон и лук. Готовить, периодически помешивая. За 10 минут до завершения приготовления добавить морковь и перемешать. Готовить, периодически помешивая, до окончания программы. Нажать кнопку **«Cancel/Отмена»**. В чашу выложить все оставшиеся ингредиенты, залить вином и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **SLOW COOK/ТОМЛЕНИЕ**, время приготовления **1 час 20 минут**. Готовить до окончания программы.

LT

Jautiena burginiškai

Ingredientai:

Jautiena – 600 g
 Pievagrybiai – 200 g
 Svogūno galvutės – 200 g
 Morkos – 200 g
 Šoninė – 100 g
 Česnakas – 5 g
 Raudonas sausas vinas – 400 ml
 Auginis aliejus – 50 ml
 Ryšulėlis garni (provanso žolelės)
 Druska
 Prieskoniai

Gaminimo eiga

Mėsą supjaustyti kubeliais 3 cm, šoninę kubeliais 1 cm, svogūnus kubeliais 0,5 cm. Pievagrybius supjaustyti skiltelėmis, morką vidutinio dydžio skritulėliais. Česnaką susmulkinti. Į dubenį įpilti aliejaus. Dangčio neuždaryti. Nustatyti programą **FRY/ЖАРКА**, gaminimo laikas **20 minučių**. Likus 17 minučių iki gaminimo pabaigos į dubenį sudėti šoninę ir svogūnus. Gaminti, kairtais maišant. Likus 10 minučių iki gaminimo pabaigos sudėti morkas ir išmaišyti. Gaminti, kartais maišant, iki programos pabaigos. Paspausti mygtuką **«Cancel/Отмена»**. Į dubenį sudėti visus likusius ingredientus, supilti vyną ir išmaišyti. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **SLOW COOK/ТОМЛЕНИЕ**, gaminimo laikas **1 valanda 20 minučių**. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Liellopu gaļa Burgundijas gaumē

Sastāvdaļas:

Liellopu gaļa – 600 g
 Šampinjoni – 200 g
 Sīpoli – 200 g
 Burkāni – 200 g
 Bekons – 100 g
 Ķiploki – 5 g
 Sausais sarkanvīns – 400 ml
 Augu eļļa – 50 ml
 Garni buķete (Provansas garšaugi)
 Sāls
 Garšvielas

Pagatavošanas secība

Gaļu sagriež 3 cm lielos kubiņos, bekonu – 1 cm kubiņos, sīpolus – 0,5 cm kubiņos. Šampinjonus sagriež šķēlītēs, burkānus – vidēja izmēra aplīšos. Ķiplokus sasmalcina. В чашу налить масло. Neaizver vāku. Iestata programmu **FRY/ЖАРКА**, gatavošanas laiks **20 minūtes**. 17 minūtes līdz gatavošanas beigām traukā liek bekonu un sīpolus. Gatavo, periodiski apmaisot. 10 minūtes līdz gatavošanas beigām pievieno burkānus un samaisa. Periodiski apmaisot, gatavo līdz programmas beigām. Nospiež pogu **«Cancel/Отмена»**. Traukā liek visas atlikušās sastāvdaļas, pārlej ar vīnu un samaisa. Aizver vāku. Iestata programmu **SLOW COOK/ТОМЛЕНИЕ**, gatavošanas laiks **1 stunda 20 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Veiseliha Burgundia moodi

Koostisosad:

veiseliha – 600 g
 šampinjoni – 200 g
 mugulsibul – 200 g
 porgand – 200 g
 peekon – 100 g
 kūtišlaur – 5 g
 kuiv punane vein – 400 ml
 taimeõli – 50 ml
 garneering (provansi ūrdid)
 sool
 maitseained

Valmistamise kord

Lõigake liha 3 cm kuubikuteks, peekon 1 cm kuubikuteks, sibul 0,5 cm kuubikuteks. Lõigake šampinjoniid viiludeks, porgand keskmisteks ratateks. Peenestage küüslaur. Valage kaussi õli. Ärge pange kaant peale. Seadistage programm **FRY/ЖАРКА**, valmistamisaeg **20 minutit**. 17 minutit enne toidu valmistamist pange kaussi peekon ja sibul. Valmistage aeg-ajalt segades. 10 minutit enne toidu valmistamist lisage porgand ja segage läbi. Valmistage aeg-ajalt segades kuni programmi lõppemiseni. Vajutage nupule **„Cancel/Отмена”**. Pange kaussi kõik ülejäänud koostisosad, valage peale vein ja segage läbi. Pange kaas peale. Seadistage programm **SLOW COOK/ТОМЛЕНИЕ**, valmistamisaeg **1 tund 20 minutit**. Valmistage programmi lõppemiseni.

Основные
блюда

рецепт 28



RU

Тефтели в белом соусе

Ингредиенты:

Фарш домашний – 320 г
Сметана 20% – 500 г
Молоко 2,5% – 80 мл
Лук репчатый – 80 г
Хлеб пшеничный – 80 г
Масло сливочное – 5 г
Соль
Специи

Порядок приготовления

Хлеб замочить в холодной воде на 5 минут и хорошо отжать. Фарш с луком и хлебом пропустить через мясорубку, добавить соль, специи и молоко, вымешать до однородной массы и выбить. Из фарша сформировать тефтели диаметром 5 см. Чашу смазать сливочным маслом, на дно выложить тефтели, добавить сметану, соль и специи. Закрыть крышку. Установить программу **STEW/ТУШЕНИЕ**, время приготовления **40 минут**. Готовить до окончания программы.

LT

Kukuliai baltame padažē

Ingredientai:

Naminis faršas – 320 g
 Grietinē 20% – 500 g
 Pienas 2,5% – 80 ml
 Svogūno galvutēs – 80 g
 Kvietinē duona – 80 g
 Sviestas – 5 g
 Druska
 Prieskoniai

Gaminimo eiga

Duonā išmirkyti šaltame vandenyje 5 minutes ir gerai nuspausti. Faršą, svogūnus ir duoną sumalti mėsmale, įdėti druskos, prieskonių ir pienu, išmaišyti iki vientisos masės ir išmušti. Iš faršo suformuoti kukulius 5 cm dydžio. Dubenį ištepti sviestu, ant dugno sudėti kukulius, įdėti grietinės, druskos ir prieskonius. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **STEW/ТУШЕНИЕ**, gaminimo laikas **40 minučių**. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Tefteļi baltajā mērcē

Sastāvdaļas:

Mājas maltā gaļa – 320 g
 Krējums 20% – 500 g
 Piens 2,5% – 80 ml
 Sīpoli – 80 g
 Kviešu maize – 80 g
 Sviests – 5 g
 Sāls
 Garšvielas

Pagatavošanas secība

Maizi iemērc aukstā ūdenī uz 5 minūtēm un nospiež. Malto gaļu kopā ar sīpoliem un maizi samal gaļas maļamajā mašīnā, pievieno sāli, garšvielas un pienu, samīca viendabīgā masā. No maltas gaļas masas veido tefteļus 5 cm diametrā. Trauku iesmēre ar sviestu, trauka apakšā liek tefteļus, pievieno krējumu, sāli un garšvielas. Aizver vāku. Iestata programmu **STEW/ТУШЕНИЕ**, gatavošanas laiks **40 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Lihapallid valges kastmes

Koostisosad:

kodune hakkliha – 320 g
 hapukoor 20% – 500 g
 2,5% piim – 80 ml
 mugulsibul – 80 g
 sai – 80 g
 vői – 5 g
 sool
 maitseained

Valmistamise kord

Leotage saia 5 minutit külmas vees ja pressige vesi välja. Laske hakkliha koos sibula ja saiaga läbi hakklihamasina, lisage sool, maitseained ja piim, segage ühtlaseks massiks ja kloppige läbi. Vormige hakklihast 5 cm läbimõõduga lihapallid. Määrige kauss võiga, pange põhjale lihapallid, lisage hapukoor, sool ja maitseained. Pange kaas peale. Seadistage programm **STEW/ТУШЕНИЕ**, valmistamisaeg **40 minutit**. Valmistage programmi lõppemiseni.

Основные
блюда

рецепт 29

RU

Жаркое с паровым картофелем

Ингредиенты:

Говядина (филе) – 320 г
Картофель – 300 г
Морковь – 100 г
Лук репчатый – 80 г
Имбирь (корень) – 30 г
Петрушка – 5 г
Укроп – 5 г
Масло оливковое – 20 мл
Вода – 200 мл
Соль
Специи

Порядок приготовления

Говядину нарезать кубиками по 1,5 см, лук и морковь — по 0,5–1 см. Имбирь и зелень измельчить. Картофель разрезать вдоль на две равные части. Говядину, лук, морковь и имбирь выложить в чашу, добавить воду, оливковое масло, соль, специи и перемешать. На чашу установить контейнер для приготовления пару, равномерно выложить в него картофель. Закрыть крышку. Установить программу **STEW/ТУШЕНИЕ**, время приготовления **1 час**. Готовить до окончания программы. Подавать с зеленью.

LT

Kepsnys su bulvėmis garuose

Ingredientai:

Jautiena (filė) – 320 g
 Bulvės – 300 g
 Morkos – 100 g
 Svogūno galvutės – 80 g
 Imbiera (šaknis) – 30 g
 Petražolės – 5 g
 Krapai – 5 g
 Alyvuogių aliejus – 20 ml
 Vanduo – 200 ml
 Druska
 Prieskoniai

Gaminimo eiga

Jautieną supjaustyti kubeliais 1,5 cm, svogūną ir morkas 0,5-1 cm. Imbierą ir žalumynus susmulkinti. Bulves perpjauti išilgai į dvi lygias dalis. Jautieną, svogūnus, morkas ir imbierą sudėti į dubenį, įpilti vandens, alyvuogių aliejaus, suberti druska, prieskonius ir išmaišyti. Ant dubens padėti konteinerį gaminimui garuose, tolygiai sudėti į jį bulves. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **STEW/ТУШЕНИЕ**, gaminimo laikas **1 valanda**. Gaminti iki programos pabaigos. Patiekti su žalumynais.

LV

Cepetis ar tvaicētiem kartupeļiem

Sastāvdaļas:

Liellopu gaļa (fileja) – 320 g
 Kartupeļi – 300 g
 Burkāni – 100 g
 Sīpoli – 80 g
 Ingvera sakne – 30 g
 Pētersīļi – 5 g
 Dilles – 5 g
 Oliveļļas – 20 ml
 Ūdens – 200 ml
 Sāls
 Garšvielas

Pagatavošanas secība

Liellopu gaļu sagriež 1,5 cm lielos kubiņos, sīpolus un burkānus – 0,5–1 cm kubiņos. Ingveru un zaļumus sasmalcina. Kartupeļus pārgriež gareniski uz pusēm. Liellopu gaļu, sīpolus, burkānus un ingveru liek traukā, pievieno ūdeni, oliveļļu, sāli, garšvielas un samaisa. Virs trauka uzstāda konteineri tvaicēšanai, tajā vienmērīgi saliek kartupeļus. Aizver vāku. Iestata programmu **STEW/ТУШЕНИЕ**, gatavošanas laiks **1 stunda**. Gatavo līdz programmas beigām. Pasniedz ar zaļumiem.

ET

Praad aurukartuliga

Koostisosad:

veiseliha (filee) – 320 g
 kartul – 300 g
 porgand – 100 g
 mugulsibul – 80 g
 ingver (juur) – 30 g
 petersell – 5 g
 till – 5 g
 oliivioli – 20 ml
 vesi – 200 ml
 sool
 maitseained

Valmistamise kord

Lõigake liha 1,5 cm kuubikuteks, sibul ja porgand 0,5–1 cm kuubikuteks. Peenestage ingver ja maitseroheline. Lõigake kartulid pikkupidi pooleks. Pange veiseliha, sibul, porgand ja ingver kaussi, lisage vesi, oliivioli, sool, maitseained ja segage läbi. Asetage kausile auru valmistamise konteiner, pange sellesse ühtlaselt kartulid. Pange kaas peale. Seadistage programm **STEW/ТУШЕНИЕ**, valmistamisaeg **1 tund**. Valmistage programmi lõppemiseni. Andke lauale maitserohelisega kaunistatult.

Основные
блюда

рецепт 30



RU

Таджин с ягненком и черносливом

Ингредиенты:

Ягненок (филе) – 1 кг
Картофель – 250 г
Лук репчатый – 100 г
Морковь – 100 г
Чернослив – 100 г
Бульон говяжий – 500 мл
Мед – 50 мл
Оливковое масло – 40 мл
Пиман (красный перец)
Куркума
Корица
Соль

Порядок приготовления

Мясо, картофель и морковь нарезать кубиками по 2 см, лук – крупными полукольцами. Чернослив замочить в горячей воде на 1 час. В чашу налить масло. Крышку не закрывать. Установить программу **FRY/ЖАРКА**, время приготовления **15 минут**. За 10 минут до окончания программы в чашу выложить лук и морковь. Готовить, периодически помешивая, до окончания программы. Нажать кнопку **«Cancel/Отмена»**. В чашу выложить все оставшиеся ингредиенты, залить бульоном, добавить соль и специи, перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **STEW/ТУШЕНИЕ**, время приготовления **1 час**. Готовить до окончания программы.

LT

Tadžinas su ēriena ir džiovintomis slyvomis

Ingredientai:

Ēriena (filē) – 1 kg
 Bulvēs – 250 g
 Svogūno galvutēs – 100 g
 Morka – 100 g
 Džiovintas slyvas – 100 g
 Jautienos sultinys – 500 ml
 Medus – 50 ml
 Alyvuogių aliejus – 40 ml
 Raudonoji paprika
 Ciberžolē
 Cinamonas
 Druska

Gaminimo eiga

Mēsa, bulves ir morkā supjaustyti kubeliais 2 cm, svogūnā pusziedžiais. Džiovintas slyvas užmerkti karštame vandenijē 1 val. Ī dubenī ģpilti aliejaus. Dangċio neuzdaryti. Nustatyti programā **FRY/ЖАРКА**, gaminimo laikas **15 minuċiū**. Likus 10 minuċiū iki programos pabaigos ģ dubenī sudēti svogūnus ir morkas. Gaminti, kartais maišant, iki programos pabaigos. Paspausti mygtukā «Cancel/Отмена». Ī dubenī sudēti likusius ingredientus, ģpilti sultinio, ģberti druskos ir prieskonius, išmaišyti. Uzđaryti dangtī. Nustatyti programā **STEW/ТУШЕНИЕ**, gaminimo laikas **1 valanda**. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Jēra tadžins ar žāvētām plūmēm

Sastāvdaļas:

Jēra gaļa (fileja) – 1 kg
 Kartupeļi – 250 g
 Sīpoli – 100 g
 Burkāni – 100 g
 Žāvētās plūmes – 100 g
 Liellopu gaļas buljons – 500 ml
 Medus – 50 ml
 Olivēļļa – 40 ml
 Asais sarkanais pipars
 Kurkuma
 Kanēlis
 Sāls

Pagatavošanas secība

Gaļu, kartupeļus un burkānus sagriež 2 cm lielos kubiņos, sīpolus – pusaplišos. Žāvētās plūmes iemērc karstā ūdenī uz 1 stundu. В чашу налить масло. Neaizver vāku. Iestata programmu **FRY/ЖАРКА**, gatavošanas laiks **15 minūtes**. 10 minūtes līdz programmas beigām traukā liek sīpolus un burkānus. Periodiski apmaisot, gatavo līdz programmas beigām. Nospiež pogu «Cancel/Отмена». Traukā liek visas atlikušās sastāvdaļas, pārlej ar buljonu, pievieno sāli un garšvielas, samaisa. Aizver vāku. Iestata programmu **STEW/ТУШЕНИЕ**, gatavošanas laiks **1 stunda**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Tajine talleliha ja mustade ploomidega

Koostisosad:

talleliha (filee) – 1 kg
 kartul – 250 g
 mugulsibul – 100 g
 porgand – 100 g
 kuivatatud mustad ploomid – 100 g
 veiselihapuljong – 500 ml
 mesi – 50 ml
 oliivioli – 40 ml
 punane pipar
 kurkum
 kanceel
 sool

Valmistamise kord

Lōigake liha, kartul ja porgand 2 cm kuubikuteks, sibil suurteks poolratateks. Leotage musti ploome 1 tund kuumas vees. Valage kaussi oli. Ārge pange kaant peale. Seadistage programm **FRY/ЖАРКА**, valmistamisaeg **15 minutit**. 10 minutit enne programmi lõppemist pange kaussi sibil ja porgand. Valmistage aeg-ajalt segades kuni programmi lõppemiseni. Vajutage nupule „Cancel/Отмена”. Pange kaussi kōik ūlejāānud koostisosad, valage peale puljong, lisage sool ja maitseained, segage lābi. Pange kaas peale. Seadistage programm **STEW/ТУШЕНИЕ**, valmistamisaeg **1 tund**. Valmistage programmi lõppemiseni.



Основные
блюда

рецепт 31

RU

Ароматный юго-западный чили

Ингредиенты:

Фарш говяжий (нежирный) – 400 г
Томаты консервированные
в собственном соку – 400 г
Фасоль консервированная – 250 г
Кукуруза (замороженная) – 200 г
Лук репчатый – 200 г
Чили зеленый консервированный – 100 г
Соус томатный – 100 г
Соус сальса – 100 г
Тмин – 6 г
Чесночный порошок – 3 г
Вода – 150 мл
Масло растительное – 20 мл
Соль

Порядок приготовления

Фасоль промыть. Томаты, чили и лук измельчить. В чашу налить масло и выложить лук. Установить программу **FRY/ЖАРКА**, время приготовления **18 минут**. Готовить, периодически помешивая. За 15 минут до окончания программы в чашу выложить фарш. Готовить, периодически помешивая, до окончания программы. Нажать кнопку «**Cancel/Отмена**». В чашу выложить все оставшиеся ингредиенты, перемешать. Закрыть крышку. Установить программу **STEW/ТУШЕНИЕ**, время приготовления **40 минут**. Готовить до окончания программы.

LT

Aromatiškas pietvakarių čili

Ingredientai:

Jautienos faršas (neriebus) – 400 g
 Konservuoti pomidorai savo sultyse – 400 g
 Konservuotos pupelės – 250 g
 Kukurūzai (šaldyti) – 200 g
 Svogūno galvutės – 200 g
 Čili žalios konservuotas – 100 g
 Pomidorų padažas – 100 g
 Salsos padažas – 100 g
 Kmynai – 6 g
 Česnako milteliai – 3 g
 Vanduo – 150 ml
 Augalinis aliejus – 20 ml
 Druska

Gaminimo eiga

Pupeles nuplauti. Pomidorus, čili ir svogūnus susmulkinti. Į dubenį įpilti aliejaus ir sudėti svogūnus. Nustatyti programą **FRY/ЖАРКА**, gaminimo laikas **18 minučių**. Gamininti, kairtasis maišant. Likus 15 minučių iki programos pabaigos į dubenį sudėti faršą. Gamininti, kartais maišant, iki programos pabaigos. Paspausti mygtuką **«Cancel/Отмена»**. Į dubenį sudėti likusius ingredientus, išmaišyti. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **STEW/ТУШЕНИЕ**, gaminimo laikas **40 minučių**. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Aromātiskais dienvidrietumu čili

Sastāvdaļas:

Lielopu maltā gaļa (liesa) – 400 g
 Konservēti tomāti savā sulā – 400 g
 Konservētas pupiņas – 250 g
 Kukurūza (saldētā) – 200 g
 Sīpoli – 200 g
 Zaļie čili pipari (konservētie) – 100 g
 Tomātu mērce – 100 g
 Salsas mērce – 100 g
 Ķimenes – 6 g
 Ķiploku pulveris – 3 g
 Ūdens – 150 ml
 Augu eļļa – 20 ml
 Sāls

Pagatavošanas secība

Pupiņas noskalo. Tomātus, čili un sīpolus samalcina. Traukā ielej eļļu un ieliek sīpolus. Iestata programmu **FRY/ЖАРКА**, gatavošanas laiks **18 minūtes**. Gatavo, periodiski apmaisot. 15 minūtes līdz programmas beigām traukā liek malto gaļu. Periodiski apmaisot, gatavo līdz programmas beigām. Nospiež pogu **«Cancel/Отмена»**. Traukā liek visas atlikušās sastāvdaļas, samaisa. Aizver vāku. Iestata programmu **STEW/ТУШЕНИЕ**, gatavošanas laiks **40 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Aromaatne edela-tšilli

Koostisosad:

veisehakkliha (mitterasvane) – 400 g
 konservtomatid omas mahlas – 400 g
 konservoad – 250 g
 mais (külmutatud) – 200 g
 mugulsibul – 200 g
 roheline konservtšilli – 100 g
 tomatikaste – 100 g
 salsakaste – 100 g
 köömen – 6 g
 küüslaugupulber – 3 g
 vesi – 150 ml
 taimeõli – 20 ml
 sool

Valmistamise kord

Peske oad. Peenestage tomatid, tšilli ja sibul. Valage kaussi õli ja pange sinna sibul. Seadistage programm **FRY/ЖАРКА**, valmistamisaeg **18 minutit**. Valmistage aeg-ajalt segades. 15 minutit enne programmi lõppemist pange kaussi hakkliha. Valmistage aeg-ajalt segades kuni programmi lõppemiseni. Vajutage nupule **„Cancel/Отмена”**. Pange kaussi kõik ülejäänud koostisosad, segage läbi. Pange kaas peale. Seadistage programm **STEW/ТУШЕНИЕ**, valmistamisaeg **40 minutit**. Valmistage programmi lõppemiseni.

Основные
блюда

рецепт 32



RU

Стейк из форели

Ингредиенты:

Форель (стейк) – 300 г
Масло растительное – 20 мл
Соль
Специи

Порядок приготовления

Рыбу натереть солью и специями. В чашу налить масло и выложить стейк. Закрывать крышку. Установить программу **FRY/ЖАРКА**, время приготовления **15 минут**. За 7 минут до завершения приготовления открыть крышку, перевернуть стейк. Закрывать крышку. Готовить до окончания программы.

LT

Upētakio kepsnys

Ingredientai:

Upētakis (pjausnis) – 300 g
Augalinis aliejus – 20 ml
Druska
Prieskoniai

Gaminimo eiga

Žuvį iترinti druska ir prieskoniais. Į dubenį įpilti aliejaus ir sudėti pjausnius. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **FRY/ЖАРКА**, gaminimo laikas **15 minučių**. Likus 7 minutėms iki gaminimo pabaigos atidaryti dangtį, apversti žuvį. Uždaryti dangtį. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Foreles steiks

Sastāvdaļas:

Forele (steiks) – 300 g
Augu eļļa – 20 ml
Sāls
Garšvielas

Pagatavošanas secība

Zivi ierīvē ar sāli un garšvielām. Traukā ielej eļļu un ieliek steiku. Aizver vāku. Iestata programmu **FRY/ЖАРКА**, gatavošanas laiks **15 minūtes**. 7 minūtes līdz gatavošanas beigām atver vāku, steiku apgriez. Aizver vāku. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Forellilõik

Koostisosad:

forell (lõik) – 300 g
taimeõli – 20 ml
sool
maitseained

Valmistamise kord

Määrige kala soola ja maitseainetega sisse. Valage kaussi õli ja pange sinna kala-lõik. Pange kaas peale. Seadistage programm **FRY/ЖАРКА**, valmistamisaeg **15 minutit**. 7 minutit enne toidu valmimist avage kaas, keerake kalalõik ümber. Pange kaas peale. Valmistage programmi lõppemiseni.

Основные
блюда

рецепт 33



RU

Форель фаршированная с сыром

Ингредиенты:

Форель радужная – 800 г / 1 шт.
Помидоры – 70 г
Лук репчатый – 50 г
Сыр твердый – 20 г
Каперсы – 20 г
Укроп – 10 г
Соль
Специи

Порядок приготовления

Форель выпотрошить и очистить от чешуи. Помидоры и лук нарезать кубиками по 0,5 см, укроп измельчить, сыр натереть на крупной терке. Помидоры, сыр, укроп, лук и каперсы смешать. Рыбу натереть солью и специями, нафаршировать полученной смесью. Затем рыбу завернуть в двухслойный лист фольги и выложить в чашу. Закрыть крышку. Установить программу **ВАКЕ/ВЫПЕЧКА**, время приготовления **1 час**. Готовить до окончания программы.

LT

Upētakis farširuotas su sūriu

Ingredientai:

Vaivorykštinis upētakis – 800 g / 1 vnt.
 Pomidorai – 70 g
 Svogūno galvutės – 50 g
 Kietas sūris – 20 g
 Kaparėliai – 20 g
 Krapai – 10 g
 Druska
 Prieskoniai

Gaminimo eiga

Upėtakį išskrosti ir nuvalyti. Pomidorus ir svogūnus supjaustyti kubeliais 0,5 cm, krapus susmulkinti, sūrį stambiai sutarkuoti. Pomidorus, sūrį, krapus, svogūnus ir kaparėlius sumaišyti. Žuvį įtrinti druska ir prieskoniais, prikimšti paruošta mase. Po to žuvį įvynioti dvigubu sluoksniu folija ir sudėti į dubenį. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **BAKE/ВЫПЕЧКА**, gaminimo laikas **1 valanda**. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Pildīta forele ar sieru

Sastāvdaļas:

Varavīksnes forele – 800 g / 1 gab.
 Tomāti – 70 g
 Sīpoli – 50 g
 Cietais siers – 20 g
 Kaperi – 20 g
 Dilles – 10 g
 Sāls
 Garšvielas

Pagatavošanas secība

Forelei notīra zvīņas un to izķidā. Tomātus un sīpolus sagriež 0,5 cm lielos kubiņos, dilles sasmalcina, sieru sarīve uz rupjās rīves. Tomātus, sieru, dilles, sīpolus un kaperus samaisa. Zivi ierīvē ar sāli un garšvielām, piepilda ar iegūto masu. Pēc tam zivi ietin divos folija slāņos un liek traukā. Aizver vāku. Iestata programmu **BAKE/ВЫПЕЧКА**, gatavošanas laiks **1 stunda**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Juustutāidisega forell

Koostisosad:

vikerforell – 800 g / 1 tk
 tomатid – 70 g
 mugulsibul – 50 g
 kōva juust – 20 g
 kapparid – 20 g
 till – 10 g
 sool
 maitseained

Valmistamise kord

Võtke forellil sisikond välja ja puhastage soomustest. Lõigake tomatid ja sibul 0,5 cm kuubikuteks, peenestage till, riivige juust jämeda riiviga. Segage tomatid, juust, till, sibul ja kapparid kokku. Määrige kala soola ja maitseainetega, täitke valmistatud seguga. Seejärel keerake kala kahekihilisse fooliumisse ja pange kaussi. Pange kaas peale. Seadistage programm **BAKE/ВЫПЕЧКА**, valmistamisaeg **1 tund**. Valmistage programmi lõppemiseni.

Основные
блюда

рецепт 34



RU

Гуляш по-средиземноморски

Ингредиенты:

Минтай (филе) – 300 г
Перец болгарский – 240 г
Помидоры – 160 г
Лук репчатый – 100 г
Томатная паста – 100 г
Чеснок – 8 г
Вода – 150 мл
Соль
Специи

Порядок приготовления

Рыбу, перец и помидоры нарезать кубиками по 2 см, лук кубиками по 1 см, чеснок измельчить. Все ингредиенты выложить в чашу, залить водой, добавить соль и специи, перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **STEW/ТУШЕНИЕ**, время приготовления **35 минут**. Готовить до окончания программы.

LT

Viduržemio jūros gulašas

Ingredientai:

Saida (file) – 300 g
 Paprika – 240 g
 Pomidorai – 160 g
 Svogūno galvutės – 100 g
 Pomidorų pasta – 100 g
 Česnakas – 8 g
 Vanduo – 150 ml
 Druska
 Prieskoniai

Gaminimo eiga

Žuvį, papriką ir pomidorus supjaustyti kubeliais 2 cm, svogūną kubeliais 1 cm, česnaką susmulkinti. Visus ingredientus sudėti į dubenį, įpilti vandens, suberti druską, prieskonius, išmaišyti. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **STEW/ТУШЕНИЕ**, gaminimo laikas **35 minučių**. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Gulašs Vidusjūras gaumē

Sastāvdaļas:

Mintajs (fileja) – 300 g
 Paprika – 240 g
 Tomāti – 160 g
 Sīpoli – 100 g
 Tomātu pasta – 100 g
 Ķiploki – 8 g
 Ūdens – 150 ml
 Sāls
 Garšvielas

Pagatavošanas secība

Zivis, papriku un tomātus sagriež 2 cm lielos kubiņos, sīpolus – 1 cm kubiņos, ķiplokus sasmalcina. Visas sastāvdaļas liek traukā, pārlej ar ūdeni, pievieno sāli un garšvielas, samaisa. Aizver vāku. Iestata programmu **STEW/ТУШЕНИЕ**, gatavošanas laiks **35 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Vahemerepärane guljašš

Koostisosad:

mintai (filee) – 300 g
 paprika – 240 g
 tomatid – 160 g
 mugulsibul – 100 g
 tomatipasta – 100 g
 küüslauk – 8 g
 vesi – 150 ml
 sool
 maitseained

Valmistamise kord

Lõigake kala, paprika ja tomatid 2 cm kuubikuteks, sibul 1 cm kuubikuteks, peenestage küüslauk. Pange kõik koostisosad kaussi, valage peale vesi, lisage sool ja maitseained, segage läbi. Pange kaas peale. Seadistage programm **STEW/ТУШЕНИЕ**, valmistamisaeg **35 minutit**. Valmistage programmi lõppemiseni.

Основные
блюда

рецепт 35



RU

Плов с говядиной

Ингредиенты:

Говядина (филе) – 300 г
Рис шлифованный – 260 г
Морковь – 100 г
Лук репчатый – 100 г
Чеснок – 10 г
Вода – 330 мл
Масло растительное – 35 мл
Соль
Специи

Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Мясо нарезать кубиками по 2–2,5 см. Морковь натереть на крупной терке. Лук нарезать крупной соломкой. Чеснок, не очищая, промыть. Мясо, морковь и лук выложить в чашу, добавить растительное масло, соль и специи, перемешать. На мясо выложить рис и разровнять лопаткой. Заложить в рис зубчики чеснока и залить все водой. Закрывать крышку. Установить программу **PIJAF/ПЛОВ**, время приготовления **1 час**. Готовить до окончания программы. Готовый плов перемешать.

LT

Plovas su jautiena

Ingredientai:

Jautiena (filė) – 300 g
 Ryžiai šlifuoti – 260 g
 Morka – 100 g
 Svogūno galvutės – 100 g
 Česnakas – 10 g
 Vanduo – 330 ml
 Augalinis aliejus – 35 ml
 Druska
 Prieskoniai

Gaminimo eiga

Ryžius gerai perplauti. Mėsą supjaustyti kubeliais 2–2,5 cm. Morką stambiai sutarkuoti. Svogūną supjaustyti stambiais šiaudeliais. Česnaką, nenulupus, išplauti. Mėsą, morkas ir svogūnus sudėti į dubenį, pridėti aliejaus, druskos, prieskonių, išmaišyti. Ant mėsos suberti ryžius ir išlyginti mentele. Į ryžius prikaišioti česnako skiltelių ir užpilti viską vandeniu. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **PILAF/ILJOB**, gaminimo laikas **1 valanda**. Gaminėti iki programos pabaigos. Pagamintą plovą išmaišyti.

LV

Plovs ar liellopu gaļu

Sastāvdaļas:

Liellopu gaļa (fileja) – 300 g
 Slīpētie rīsi – 260 g
 Burkāni – 100 g
 Sīpoli – 100 g
 Ķiploki – 10 g
 Ūdens – 330 ml
 Augu eļļa – 35 ml
 Sāls
 Garšvielas

Pagatavošanas secība

Rīsus skalo ūdenī, līdz tas kļūst dzidrs. Gaļu sagriež 2–2,5 cm lielos kubiņos. Burkānus sarīvē uz rupjās rīves. Sīpolus sagriež lielos salmiņos. Ķiplokus noskalolo. Gaļu, burkānus un sīpolus liek traukā, pievieno augu eļļu, sāli un garšvielas, samaisa. Uz gaļas liek rīsus un izlīdzina ar lāpstiņu. Rīsos liek ķiploku daiviņas un pārlej ar ūdeni. Aizver vāku. Iestata programmu **PILAF/ILJOB**, gatavošanas laiks **1 stunda**. Gatavo līdz programmas beigām. Gatavo plovu samaisa.

ET

Pilaff veiselihaga

Koostisosad:

veiseliha (filee) – 300 g
 lihvitud riis – 260 g
 porgand – 100 g
 mugulsibul – 100 g
 küüslauk – 10 g
 vesi – 330 ml
 taimeõli – 35 ml
 sool
 maitseained

Valmistamise kord

Peske riisi, kuni vesi jääb puhtaks. Lõigake liha 2–2,5 cm kuubikuteks. Riivige porgand jämeda riiviga. Lõigake sibul jämedateks ribadeks. Peske küüslauk seda puhastamata. Pange liha, porgand ja sibul kaussi, lisage taimeõli, sool ja maitseained, segage läbi. Pange liha peale riis ja tasandage pannilabidaga. Pistke riisi sisse küüslauguküüned ja valage kõik veega üle. Pange kaas peale. Seadistage programm **PILAF/ILJOB**, valmistamisaeg **1 tund**. Valmistage programmi lõppemiseni. Segage valmis pilaff läbi.



Паэлья с грибами и креветками

Ингредиенты:

Рис – 260 г	Вода – 370 мл
Креветки салатные очищенные – 150 г	Масло оливковое – 60 мл
Шампиньоны – 100 г	Соус соевый – 20 мл
Пармезан – 100 г	Соль
Лук репчатый – 60 г	Специи
Чеснок – 5 г	

Порядок приготовления

Лук и шампиньоны нарезать кубиками по 0,8 см. Чеснок измельчить. Пармезан натереть на мелкой терке. В чашу выложить рис, залить водой, добавить соль и перемешать. Закрыть крышку. Установить программу **GRAIN/КРУПЫ**, время приготовления **35 минут**. Готовить до окончания программы. Нажать кнопку «**Cancel/Отмена**». Готовый рис выложить в отдельную емкость, добавить к нему оливковое масло (20 мл) и перемешать. В чашу налить оливковое масло (40 мл). Крышку не закрывать. Установить программу **FRY/ЖАРКА**, время приготовления **15 минут**. За 10 минут до окончания программы в чашу выложить лук и грибы. Готовить, периодически помешивая. За 5 минут до окончания программы в чашу выложить креветки и чеснок, добавить специи и соль, залить соевым соусом. Затем выложить рис и перемешать. Готовить, периодически помешивая, до окончания программы. Готовую паэлью посыпать пармезаном.

LT

Paella su grybais ir krevetēmīs

Ingredienti:

Ryžiai – 260 g	Vanduo – 370 ml
Krevetēs salotinės	Alyvuogių
išlukštentos – 150 g	aliejus – 60 ml
Pievagrybiai – 100 g	Sojos
Parmezanas – 100 g	padažas – 20 ml
Svogūno	Druska
galvutės – 60 g	Prieskoniai
Česnakas – 5 g	

Gaminimo eiga

Svogūnus ir pievagrybius supjaustyti kubeliais 0,8 cm. Česnaką susmulkinti. Parmezaną smulkiai sutarkuoti. Į dubenį suberti ryžius, įpilti vandens, suberti druską ir išmaišyti. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **GRAIN/KRYTIBI**, gaminimo laikas **35 minučių**. Gaminti iki programos pabaigos. Paspausti mygtuką **«Cancel/Отмена»**. Išvirtus ryžius sudėti į atskirą indą, įpilti aliejaus (20 ml) ir išmaišyti. Į dubenį įpilti aliejaus (40 ml). Dangčio neuždaryti. Nustatyti programą **FRY/ЖАРКА**, gaminimo laikas **15 minučių**. Likus 10 minučių iki programos pabaigos į dubenį sudėti svogūnus ir grybus. Gaminti, kairtais maišant. Likus 5 minutėms iki programos pabaigos į dubenį sudėti krevetės ir česnaką, suberti prieskonius ir druską, užpilti sojos padažu. Po to suberti ryžius ir išmaišyti. Gaminti, kartais maišant, iki programos pabaigos. Paruoštą paella pabarstyti parmezanu.

LV

Paelja ar sēnēm un garnelēm

Sastāvdaļas:

Rīsi – 260 g	Olivēļa – 60 ml
Tīrītās garneles – 150 g	Sojas mērce – 20 ml
Šampinjoni – 100 g	Sāls
Parmezāna	Garšvielas
siers – 100 g	
Sīpoli – 60 g	
Ķiploki – 5 g	
Ūdens – 370 ml	

Pagatavošanas secība

Sīpolus un šampinjonus sagriež 0,8 cm lielos kubiņos. Ķiplokus sasmalcina. Sieru sarīvē uz smalkās rīves. Traukā liek risus, pārlej ar ūdeni, pievieno sāli un samaisa. Aizver vāku. Iestata programmu **GRAIN/KRYTIBI**, gatavošanas laiks **35 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām. Nospiež pogu **«Cancel/Отмена»**. Gatavos risus liek atsevišķā traukā, tiem pievieno olīveļu (20 ml) un samaisa. Traukā ielej olīveļu (40 ml). Neaizver vāku. Iestata programmu **FRY/ЖАРКА**, gatavošanas laiks **15 minūtes**. 10 minūtes līdz programmas beigām traukā liek sīpolus un sēnes. Gatavo, periodiski apmaisot. 5 minūtes līdz programmas beigām traukā liek garneles un ķiplokus, pievieno garšvielas un sāli, pārlej ar sojas mērci. Pēc tam pievieno risus un samaisa. Periodiski apmaisot, gatavo līdz programmas beigām. Gatavai paeljai uzber rīveto sieru.

ET

Paella seente ja krevettidega

Koostisosad:

riis – 260 g	küüslauk – 5 g
puhastatud	vesi – 370 ml
salatikrevetid – 150 g	oliiviõli – 60 ml
šampinjoniid – 100 g	sojakaste – 20 ml
parmesani	sool
juust – 100 g	maitseained
mugulsibul – 60 g	

Valmistamise kord

Lõigake sibul ja šampinjonid 0,8 cm kuubikuteks. Peenestage küüslauk. Riivige parmesan peenikese riiviga. Pange kaussi riis, valage vesi peale, lisage sool ja segage läbi. Pange kaas peale. Seadistage programm **GRAIN/KRYTIBI**, valmistamisaeg **35 minutit**. Valmistage programmi lõppemiseni. Vajutage nupule **„Cancel/Отмена”**. Pange valmis riis eraldi anumasse, lisage sellele oliiviõli (20 ml) ja segage läbi. Valage kaussi oliiviõli (40 ml). Ärge pange kaant peale. Seadistage programm **FRY/ЖАРКА**, valmistamisaeg **15 minutit**. 10 minutit enne programmi lõppemist pange kaussi sibul ja seened. Valmistage aeg-ajalt segades. 5 minutit enne programmi lõppemist pange kaussi krevetid ja küüslauk, lisage maitseained ja sool, valage üle sojakastmega. Seejärel lisage riis ja segage läbi. Valmistage aeg-ajalt segades kuni programmi lõppemiseni. Riputage valmis paella parmesani juust.



Ризотто с морепродуктами

Ингредиенты:

Рис арборио – 300 г
Креветки тигровые – 50 г
Мидии с панцирем – 40 г
Молодой осьминог – 35 г
Кальмары – 30 г
Лук репчатый – 50 г
Масло сливочное – 30 г
Помидоры – 25 г
Чеснок – 4 г
Бульон куриный – 400 мл
Вино белое сухое – 100 мл
Масло оливковое – 20 мл
Соль
Специи

Порядок приготовления

Креветки очистить от панциря. Кальмары и помидоры нарезать кубиками по 0,5 см. Чеснок измельчить. В чашу выложить сливочное масло, рис и лук (целиком). Установить программу **FRY/ЖАРКА**, время приготовления **25 минут**. Готовить, периодически помешивая. За 15 минут до завершения приготовления извлечь лук, к рису добавить вино и перемешать. Готовить, периодически помешивая. За 10 минут до завершения приготовления в чашу выложить морепродукты, добавить сливочное масло, чеснок, соль и специи, налить бульон и перемешать. Готовить, периодически помешивая, до окончания программы. После завершения приготовления добавить в ризотто помидоры и перемешать.

LT

Rizoto su jūros produktais

Ingredienti:

Ryžiai arborio – 300 g
 Tigrinēs krevetēs – 50 g
 Midijos su kiautu – 40 g
 Jaunas aštuonkojis – 35 g
 Kalmarai – 30 g
 Svogūno galvutės – 50 g
 Sviestas – 30 g
 Pomidorai – 25 g
 Česnakas – 4 g
 Vištienos sultinys – 400 ml
 Baltas sausas vinas – 100 ml
 Alyvuogių aliejus – 20 ml
 Druska
 Prieskoniai

Gaminimo eiga

Krevetes išlukštenti. Kalmarus ir pomidorus supjaustyti kubeliais 0,5 cm. Česnaką susmulkinti. Į dubenį sudėti sviestą, ryžius ir svogūno galvutes. Nustatyti programą **FRY/ЖАРКА**, gaminimo laikas **25 minučių**. Gaminti nuolat maišant. Likus 15 minutėms iki gaminimo pabaigos išimti svogūnus, supilti į ryžius vyną ir išmaišyti. Gaminti nuolat maišant. Likus 10 minučių iki gaminimo pabaigos į dubenį sudėti jūros produktus, pridėti sviesto, česnaką, druskos ir prieskonių, supilti sultinį ir išmaišyti. Gaminti nuolat maišant iki programos pabaigos. Gaminimo pabaigoje sudėti į rizotto pomidorus ir išmaišyti.

LV

Risoto ar jūras veltēm

Sastāvdaļas:

Arborio rīsi – 300 g
 Tīģergarneles – 50 g
 Mīdijas čaulā – 40 g
 Mazie astoņkāji – 35 g
 Kalmāri – 30 g
 Sīpoli – 50 g
 Sviests – 30 g
 Tomāti – 25 g
 Ķiploki – 4 g
 Vistas buljons – 400 ml
 Sausais baltvīns – 100 ml
 Olivēļa – 20 ml
 Sāls
 Garšvielas

Pagatavošanas secība

Garneles notīra. Kalmārus un tomātus sagriež 0,5 cm lielos kubiņos. Ķiplokus sasmalcina. Traukā liek sviestu, rīsus un sīpolus (veselus). Iestata programmu **FRY/ЖАРКА**, gatavošanas laiks **25 minūtes**. Gatavo, periodiski apmaisot. 15 minūtes līdz gatavošanas beigām izņem sīpolus, rīsiem pievieno vīnu un samaisa. Gatavo, periodiski apmaisot. 10 minūtes līdz gatavošanas beigām traukā liek jūras veltes, pievieno sviestu, ķīpkokus, sāli un garšvielas, pielej buljonu un samaisa. Periodiski apmaisot, gatavo līdz programmas beigām. Pēc gatavošanas beigām, pievieno tomātus un samaisa.

ET

Risotto mereandidega

Koostisosad:

arborio riis – 300 g
 tiģerkrevetid – 50 g
 rannakarbid koos kestaga – 40 g
 noor kaheksajalg – 35 g
 kalmaarid – 30 g
 mugulsibul – 50 g
 vői – 30 g
 tomatid – 25 g
 küüslauk – 4 g
 kanapuljong – 400 ml
 kuiv valge vein – 100 ml
 oliiviõli – 20 ml
 sool
 maitseained

Valmistamise kord

Puhastage krevetid kestast. Lõigake kalmaarid ja tomatid 0,5 cm kuubikuteks. Peenestage küüslauk. Pange kaussi vői, riis ja sibul (terve). Seadistage programm **FRY/ЖАРКА**, valmistamisaeg **25 minutit**. Valmistage aeg-ajalt segades. 15 minutit enne toidu valmimist võtke sibul välja, lisage riisile vein ja segage läbi. Valmistage aeg-ajalt segades. 10 minutit enne toidu valmimist pange kaussi mereannid, lisage vői, küüslauk, sool ja maitseained, valage peale puljong ja segage läbi. Valmistage aeg-ajalt segades kuni programmi lõpemiseni. Pärast toidu valmimist lisage risottole tomatid ja segage läbi.

Основные
блюда

рецепт 38

RU

Бигус

Ингредиенты:

Говядина (филе) – 400 г
Капуста белокочанная – 600 г
Лук репчатый – 100 г
Морковь – 100 г
Томатная паста – 100 г
Вода – 100 мл
Соль
Специи

Порядок приготовления

Говядину, капусту и лук нарезать тонкой соломкой, морковь натереть на крупной терке. Мясо, лук и морковь выложить в чашу, добавить томатную пасту, соль и специи, перемешать. Сверху выложить капусту, посыпать солью и специями, залить водой. Закрывать крышку. Установить программу **STEW/ТУШЕНИЕ**, время приготовления **1 час**. Готовить до окончания программы.

LT

Bigus

Ingredientai:

Jautiena (filė) – 400 g
Kopūstas baltagūžis – 600 g
Svogūno galvutės – 100 g
Morka – 100 g
Pomidorų pasta – 100 g
Vanduo – 100 ml
Druska
Prieskoniai

Gaminimo eiga

Jautieną, kopūstą ir svogūną supjaustyti plonomis juostelėmis, morką stambiai sutarkuoti. Mėsą, svogūnus ir morkas sudėti į dubenį, įdėti pomidorų pastos, druskos ir prieskonių, išmaišyti. Ant viršaus sudėti kopūstus, pabarstyti druska ir prieskoniais, užpilti vandens. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **STEW/ТУШЕНИЕ**, gaminimo laikas **1 valanda**. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Bigos

Sastāvdaļas:

Lielopu gaļa (fileja) – 400 g
Galviņkāposti – 600 g
Sīpoli – 100 g
Burkāni – 100 g
Tomātu pasta – 100 g
Ūdens – 100 ml
Sāls
Garšvielas

Pagatavošanas secība

Lielopu gaļu, kāpostus un sīpolus sagriež tievos salmiņos, burkānus sarīvē uz rupjās rīves. Gaļu, sīpolus un burkānus liek traukā, pievieno tomātu pastu, sāli un garšvielas, samaisa. Virsū liek kāpostus, apber ar sāli un garšvielām, pārlej ar ūdeni. Aizver vāku. Iestata programmu **STEW/ТУШЕНИЕ**, gatavošanas laiks **1 stunda**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Bigos

Koostisosad:

veiseliha (filee) – 400 g
valge peakapsas – 600 g
mugulsibul – 100 g
porgand – 100 g
tomatipasta – 100 g
vesi – 100 ml
sool
maitseained

Valmistamise kord

Lõigake veiseliha, kapsas ja sibul peeni-kesteks ribadeks, riivige porgand jämeda riiviga. Pange liha, sibul ja porgand kausi, lisage tomatipasta, sool ja maitseained, segage läbi. Kõige peale pange kapsas, riputage soola ja maitseaineid, valage veega üle. Pange kaas peale. Seadistage programm **STEW/ТУШЕНИЕ**, valmistamisaeg **1 tund**. Valmistage programmi lõppemiseni.

Основные
блюда

рецепт 39

RU

Голубцы

Ингредиенты:

Фарш домашний – 400 г
Капуста белокочанная (листья) – 200 г
Лук репчатый – 150 г
Рис отварной – 150 г
Яйцо – 50 г / 1 шт.
Чеснок – 12 г
Вода – 1,5 л
Соль
Специи

Порядок приготовления

Капустные листья выдержать в кипятке (95°C) в течение 5 минут. Фарш, лук и чеснок пропустить через мясорубку, добавить соль, специи, рис и яйцо, все тщательно перемешать. На каждый капустный лист выложить небольшую порцию фарша и плотно завернуть. В чашу налить воду, установить контейнер для приготовления на пару. Выложить в контейнер голубцы швом вниз. Закрыть крышку. Установить программу **STEAM/ПАР**, время приготовления **30 минут**. Готовить до окончания программы.

LT

Balandėliai

Ingredientai:

Naminis faršas – 400 g
 Kopūstas baltagūžis (lapai) – 200 g
 Svogūno galvutės – 150 g
 Ryžiai virti – 150 g
 Kiaušinis – 50 g / 1 vnt.
 Česnakas – 12 g
 Vanduo – 1,5 l
 Druska
 Prieskoniai

Gaminimo eiga

Kopūsto lapus palaikyti karštame vandenyje (95°C) 5 minutes. Faršą, svogūnus ir česnaką sumalti mėsmale, įdėti druskos, prieskonių, ryžius ir kiaušinį, viską gerai išmaišyti. Ant kiekvieno kopūsto lapo padėti nedidelę porciją faršo ir tvirtai suvynioti. Į dubenį įpilti vandens, pastatyti konteinerį gaminimui garuose. Į konteinerį sudėti balandėlius siūle į apačią. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **STEAM/IIAP**, gaminimo laikas **30 minučių**. Gaminėti iki programos pabaigos.

LV

Kāpostu tīteņi

Sastāvdaļas:

Mājas maltā gaļa – 400 g
 Galviņkāposti (lapas) – 200 g
 Sīpoli – 150 g
 Vārīti rīsi – 150 g
 Olas – 50 g / 1 gab.
 Ķiploki – 12 g
 Ūdens – 1,5 l
 Sāls
 Garšvielas

Pagatavošanas secība

Kāpostu lapas tur karstā ūdenī (95°C) 5 minūtes. Malto gaļu, sīpolus un ķiplokus samal gaļas maļamajā mašīnā, pievieno sāli, garšvielas, rīsus un olu, visu rūpīgi samaisa. Katrā kāpostu lapā liek nelielu maltas gaļas porciju un cieši satin. Traukā ielej ūdeni, uzstāda konteineri tvaičešanai. Tajā saliek tīteņus ar locījumu uz leju. Aizver vāku. Iestata programmu **STEAM/IIAP**, gatavošanas laiks **30 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Kapsarullid

Koostisosad:

kodune hakkliha – 400 g
 valge peakapsas (lehed) – 200 g
 mugulsibul – 150 g
 keedetud riis – 150 g
 muna – 50 g / 1 tk
 küüslauk – 12 g
 vesi – 1,5 l
 sool
 maitseained

Valmistamise kord

Hoidke kapsalehti 5 minutit tulises vees (95°C). Laske hakkliha, sibul ja küüslauk läbi hakklihamasina, lisage sool, maitseained, riis ja muna, segage kõik hoolikalt läbi. Pange igale kapsalehele väike kogus täidist ja keerake tihedalt kinni. Valage kaussi vesi, asetage peale auru valmistamise konteiner. Pange kapsarullid konteinerisse, lahtine serv allapoole. Pange kaas peale. Seadistage programm **STEAM/IIAP**, valmistamisaeg **30 minutit**. Valmistage programmi lõppemiseni.

Основные
блюда

рецепт 40

RU

Рагу овощное

Ингредиенты:

Картофель – 600 г
Капуста белокочанная – 500 г
Баклажаны – 400 г
Помидоры – 150 г
Морковь – 150 г
Лук репчатый – 100 г
Масло сливочное – 50 г
Чеснок – 10 г
Вода – 200 мл
Соль
Специи

Порядок приготовления

Картофель, капусту, баклажаны и помидоры нарезать кубиками по 2 см, морковь и лук нарезать кубиками по 1 см, чеснок измельчить. Все ингредиенты выложить в чашу, залить водой, добавить сливочное масло, соль, специи и чеснок, перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **STEW/ТУШЕНИЕ**, время приготовления **40 минут**. Готовить до окончания программы.

LT

Daržovių ragu

Ingredientai:

Bulvės – 600 g
 Kopūstas baltagūžis – 500 g
 Baklažanai – 400 g
 Pomidorai – 150 g
 Morka – 150 g
 Svogūno galvutės – 100 g
 Sviestas – 50 g
 Česnakas – 10 g
 Vanduo – 200 ml
 Druska
 Prieskoniai

Gaminimo eiga

Bulves, kopūstą, baklažanus ir pomidorus supjaustyti kubeliais 2 cm, Morką ir svogūnus supjaustyti kubeliais 1 cm, česnaką susmulkinti. Visus ingredientus sudėti į dubenį, užpilti vandeniu, įdėti sviesto, druskos, prieskonius ir česnaką, išmaišyti. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **STEW/ТУШЕНИЕ**, gaminimo laikas **40 minučių**. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Dārzeņu ragū

Sastāvdaļas:

Kartupeļi – 600 g
 Galviņkāposti – 500 g
 Baklažāni – 400 g
 Tomāti – 150 g
 Burkāni – 150 g
 Sīpoli – 100 g
 Sviests – 50 g
 Ķiploki – 10 g
 Ūdens – 200 ml
 Sāls
 Garšvielas

Pagatavošanas secība

Kartupeļus, kāpostus, baklažānus un tomātus sagriež 2 cm lielos kubiņos, burkānus un sīpolus sagriež 1 cm kubiņos, ķiplokus sasmalcina. Visas sastāvdaļas liek traukā, pārlej ar ūdeni, pievieno sviestu, sāli, garšvielas un ķiplokus, samaisa. Aizver vāku. Iestata programmu **STEW/ТУШЕНИЕ**, gatavošanas laiks **40 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Köögiviljaragu

Koostisosad:

kartul – 600 g
 valge peakapsas – 500 g
 baklažaanid – 400 g
 tomatid – 150 g
 porgand – 150 g
 mugulsibul – 100 g
 vői – 50 g
 küüslauk – 10 g
 vesi – 200 ml
 sool
 maitseained

Valmistamise kord

Lõigake kartul, kapsas, baklažaanid ja tomatid 2 cm kuubikuteks, porgand ja sibul 1 cm kuubikuteks, peenestage küüslauk. Pange kõik koostisosad kaussi, valage vesi peale, lisage vői, sool, maitseained ja küüslauk, segage läbi. Pange kaas peale. Seadistage programm **STEW/ТУШЕНИЕ**, valmistamisaeg **40 minutit**. Valmistage programmi lõppemiseni.

Основные
блюда

рецепт 41



RU

Омлет

Ингредиенты:

Яйцо – 500 г / 10 шт.
Молоко 2,5% – 500 мл
Масло сливочное – 30 г
Соль
Специи

Порядок приготовления

Яйца с молоком взбить венчиком до однородной массы, добавить соль и специи, перемешать. Чашу смазать сливочным маслом, вылить в чашу яично-молочную смесь. Закрывать крышку. Установить программу **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, температуру **110°C**, время приготовления **35 минут**. Готовить до окончания программы.

LT

Omletas

Ingredientai:

Kiaušinis – 500 g / 10 vnt.
Pienas 2,5% – 500 ml
Sviestas – 30 g
Druska
Prieskoniai

Gaminimo eiga

Kiaušinius išplakti su pienu šluotele iki vientisos masės, įberti druskos ir prieskonius, išmaišyti. Dubenį ištepti sviestu, supilti į dubenį kiaušinių–pieno masę. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatūrą **110°C**, gaminimo laikas **35 minučių**. Gaminėti iki programos pabaigos.

LV

Omlete

Sastāvdaļas:

Olas – 500 g / 10 gab.
Piens 2,5% – 500 ml
Sviests – 30 g
Sāls
Garšvielas

Pagatavošanas secība

Olas ar pienu sakuļ viendabīgā masā, pievieno sāli un garšvielas, samaisa. Trauku iesmērē ar sviestu, ielej tajā olu-piena maisījumu. Aizver vāku. Iestata programmu **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatūru **110°C**, gatavošanas laiku **35 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Omlett

Koostisosad:

muna – 500 g / 10 tk
2,5% piim – 500 ml
või – 30 g
sool
maitseained

Valmistamise kord

Vahustage munad ja piim vispliga ühtlaseks massiks, lisage sool ja maitseained, segage läbi. Määrige kauss võiga, valage kaussi muna-piimasegu. Pange kaas peale. Seadistage programm **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatuur **110°C**, valmistamisaeg **35 minutit**. Valmistage programmi lõppemiseni.



RU

Яичница с беконом и помидорами

Ингредиенты:

Яйцо – 250 г / 5 шт.

Бекон – 100 г

Помидоры – 80 г

Масло растительное – 10 мл

Соль

Специи

Порядок приготовления

Бекон нарезать на тонкие ломтики, помидоры – пластинками толщиной 0,5 см. Яйца взбить в отдельной емкости, добавить соль и специи. В чашу налить масло. Установить программу **FRY/ЖАРКА**, время приготовления **13 минут**. За 10 минут до окончания программы в чашу выложить бекон. Готовить, периодически переворачивая бекон. За 5 минут до окончания программы в чашу выложить помидоры и налить яичную смесь. Закрывать крышку. Готовить до окончания программы. Нажать кнопку **«Cancel/Отмена»**. Готовый омлет оставить в мультиварке на **3 минуты**.

LT

Kiaušinienė su šonine ir pomidorais

Ingredientai:

Kiaušiniai – 250 g / 5 vnt.
 Šoninė – 100 g
 Pomidorai – 80 g
 Augalinis aliejus – 10 ml
 Druska
 Prieskoniai

Gaminimo eiga

Šoninę plonai supjaustyti, pomidorus supjaustyti 0,5 cm riekutėmis. Kiaušinius išplakti atskirame inde, pridėti druskos ir prieskonių. Į dubenį įpilti aliejaus. Nustatyti programą **FRY/ЖАРКА**, gaminimo laikas **13 minučių**. Likus 10 minučių iki programos pabaigos į dubenį sudėti šoninę. Gaminti periodiškai vartant šoninę. Likus 5 minutėms iki programos pabaigos į dubenį sudėti pomidorus ir supilti kiaušinių masę. Uždaryti dangtį. Gaminti iki programos pabaigos. Paspausti mygtuką **«Cancel/Отмена»**. Paruoštą omlėtą palikti puode **3 minutėms**.

LV

Olu kultenis ar bekonu un tomātiem

Sastāvdaļas:

Olas – 250 g / 5 gab.
 Bekons – 100 g
 Tomāti – 80 g
 Augu eļļa – 10 ml
 Sāls
 Garšvielas

Pagatavošanas secība

Bekonu sagriež tievās šķēlītēs, tomātus – 0,5 cm tievās šķēlītēs. Atsevišķā traukā olas sakul, pievieno sāli un garšvielas. Traukā ielej eļļu. Iestata programmu **FRY/ЖАРКА**, gatavošanas laiks **13 minūtes**. 10 minūtes līdz programmas beigām traukā liek bekonu. Gatavo, bekonu periodiski apgriežot. 5 minūtes līdz programmas beigām traukā liek tomātus un olu maisījumu. Aizver vāku. Gatavo līdz programmas beigām. Nospiež pogu **«Cancel/Отмена»**. Gatavo olu kulteni atstāj multikatlā uz **3 minūtēm**.

ET

Munaroog peekoni ja tomatitega

Koostisosad:

muna – 250 g / 5 tk
 peekon – 100 g
 tomatid – 80 g
 taimeõli – 10 ml
 sool
 maitseained

Valmistamise kord

Lõigake peekon peenikesteks ribadeks, tomatid 0,5 cm viiludeks. Vahustage eraldi anumad, lisage sool ja maitseained. Valage kaussi õli. Seadistage programm **FRY/ЖАРКА**, valmistamisaeg **13 minutit**. 10 minutit enne programmi lõppemist pange kaussi peekon. Küpsetage peekonit aeg-ajalt ümber pöörates. 5 minutit enne programmi lõppemist pange kaussi tomatid ja valage peale munasegu. Pange kaas peale. Valmistage programmi lõppemiseni. Vajutage nupule **„Cancel/Отмена”**. Jätke valmis omlätt **3 minutiks** multikeetjasse.

Основные
блюда

рецепт 43

RU

Баклажаны с говядиной

Ингредиенты:

Говядина (филе) – 150 г
Баклажаны – 300 г
Помидоры – 60 г
Чеснок – 10 г
Лук репчатый – 50 г
Соль
Специи

Порядок приготовления

Говядину промыть. Баклажаны разрезать вдоль на две части и удалить семена. Мясо, лук, чеснок и помидоры пропустить через мясорубку, добавить соль и специи, перемешать. Половинки баклажанов нафаршировать полученной смесью, завернуть в фольгу и выложить в чашу. Закрывать крышку. Установить программу **БАКЕ/ВЫПЕЧКА**, время приготовления **50 минут**. Готовить до окончания программы.

LT

Baklažanai su jautiena

Ingredientai:

Jautiena (filė) – 150 g
 Baklažanai – 300 g
 Pomidorai – 60 g
 Česnakas – 10 g
 Svogūno galvutės – 50 g
 Druska
 Prieskoniai

Gaminimo eiga

Jautieną nuplauti. Baklažanus perpjauti išilgai į dvi dalis ir išimti sėklas. Mėsą, svogūnus, česnaką ir pomidorus sumalti mėsmale, pridėti druskos ir prieskonius, išmaišyti. Baklažanų puseles pripildyti paruošta mase, suvynioti į foliją ir sudėti į dubenį. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **BAKE/ВЫПЕЧКА**, gaminimo laikas **50 minučių**. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Baklažāni ar liellopu gaļu

Sastāvdaļas:

Liellopu gaļa (fileja) – 150 g
 Baklažāni – 300 g
 Tomāti – 60 g
 Ķiploki – 10 g
 Sīpoli – 50 g
 Sāls
 Garšvielas

Pagatavošanas secība

Gaļu noskalo. Baklažānus sagriež garniski 2 daļās un izņem sēklas. Gaļu, sīpolus, ķiplokus un tomātus samaļ gaļas maļamajā mašīnā, pievieno sāli un garšvielas, samaisa. Baklažānu pusītes piepilda ar iegūto masu, ietin folijā un liek traukā. Aizver vāku. Iestata programmu **BAKE/ВЫПЕЧКА**, gatavošanas laiks **50 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Baklažaaniid veiselihaga

Koostisosad:

veiseliha (filee) – 150 g
 baklažaaniid – 300 g
 tomatid – 60 g
 küüslauk – 10 g
 mugulsibul – 50 g
 sool
 maitseained

Valmistamise kord

Peske veiseliha. Lõigake baklažaaniid pikuti pooleks ja eemaldage seemned. Laske liha, sibul, küüslauk ja tomatid läbi hakklihamasina, lisage sool ja maitseained, segage läbi. Täitke baklažaani pooled saadud seguga, keerake fooliumisse ja pange kaussi. Pange kaas peale. Seadistage programm **BAKE/ВЫПЕЧКА**, valmistamisaeg **50 minutit**. Valmistage programmi lõppemiseni.

Основные
блюда

рецепт 44

RU

Перцы фаршированные

Ингредиенты:

Фарш домашний – 600 г
Болгарский перец – 500 г / 3 шт.
Рис отварной – 150 г
Вода – 150 мл
Соль
Специи

Порядок приготовления

Фарш выложить в отдельную емкость, добавить рис, соль и специи, вымесить до однородной массы. Перцы очистить от сердцевины и семян, наполнить каждый фаршем, выложить в чашу, залить водой. Закрывать крышку. Установить программу **STEW/ТУШЕНИЕ**, время приготовления **40 минут**. Готовить до окончания программы.

LT

Farširuota paprika

Ingredientai:

Naminis faršas – 600 g
Paprika – 500 g / 3 vnt.
Ryžiai virti – 150 g
Vanduo – 150 ml
Druska
Prieskoniai

Gaminimo eiga

Faršą sudėti į atskirą indą, sudėti ryžius, druską ir prieskonius, išmaišyti iki vienišos masės. Iš paprikos pašalinti vidų ir sėklas, pripildyti kiekvieną faršu, sudėti į dubenį, užpilti vandeniu. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **STEW/ТУШЕНИЕ**, gaminimo laikas **40 minučių**. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Pildītie pipari

Sastāvdaļas:

Mājas maltā gaļa – 600 g
Paprika – 500 g / 3 gab.
Vārīti rīsi – 150 g
Ūdens – 150 ml
Sāls
Garšvielas

Pagatavošanas secība

Malto gaļu liek atsevišķā traukā, pievieno rīsus, sāli un garšvielas, samaisa viendabīgā masā. Paprikai izņem sēklas, katrā liek maltās gaļas maisījumumu, ieliek traukā, pārlej ar ūdeni. Aizver vāku. Iestata programmu **STEW/ТУШЕНИЕ**, gatavošanas laiks **40 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Tāidetud paprikad

Koostisosad:

kodune hakkliha – 600 g
paprika – 500 g / 3 tk
keedetud riis – 150 g
vesi – 150 ml
sool
maitseained

Valmistamise kord

Pange hakkliha eraldi anumasse, lisage riis, sool ja maitseained, segage ühtlaseks massiks. Puhastage paprikad südamikest ja seemnetest, täitke hakklihaga, pange kaussi, valage vesi peale. Pange kaas peale. Seadistage programm **STEW/ТУШЕНИЕ**, valmistamisaeg **40 minutit**. Valmistage programmi lõppemiseni.

Основные
блюда

рецепт 45

RU

Паста с мясным рагу

Ингредиенты:

Для пасты:

Паста фузилли – 300 г
Вода – 1,5 л
Масло
оливковое – 20 мл
Соль

Для соуса:

Соус болоньезе – 300 г
Пармезан – 80 г
Чеснок – 7 г
Базилик – 5 г
Томатный соус – 100 мл
Масло
оливковое – 20 мл
Соль
Специи

Порядок приготовления

Пармезан натереть на мелкой терке. Чеснок и базилик измельчить. В чашу налить воду, добавить соль и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **PASTA/МАКАРОНЫ**, время приготовления **8 минут**. После звукового сигнала открыть крышку, выложить пасту в кипящую воду и перемешать. Закрывать крышку. Нажать кнопку **«Start/Старт»**. Готовить до окончания программы. Нажать кнопку **«Cancel/Отмена»**. Готовую пасту откинуть на дуршлаг, добавить в нее масло (20 мл) и перемешать. В чашу налить масло (20 мл). Крышку не закрывать. Установить программу **FRY/ЖАРКА**, время приготовления **15 минут**. Готовить, помешивая. За 13 минут до окончания программы в чашу выложить чеснок и базилик. За 10 минут до окончания программы в чашу выложить соус болоньезе, соус томатный, соль и специи, перемешать. Готовить, периодически помешивая. За 3 минуты до завершения приготовления в чашу выложить пасту и перемешать. Готовить до окончания программы. Готовую пасту посыпать пармезаном и перемешать.

LT

Makaronai su mėsos ragu

Ingredientai:

Makaronams:

Makaronai fuzili – 300 g
Vanduo – 1,5 l
Alyvuogių aliejus – 20 ml
Druska

Padažui:

Padažas bolonez – 300 g
Parmezanas – 80 g
Česnakas – 7 g
Bazilikas – 5 g
Pomidorų
padažas – 100 ml
Alyvuogių aliejus – 20 ml
Druska
Prieskoniai

Gaminimo eiga

Parmezaną smulkiai sutarkuoti. Česnaką ir baziliką susmulkinti. Į dubenį įpilti vandens, įberti druskos ir išmaišyti. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **PASTA/МАКАРОНЫ**, gaminimo laikas **8 minučių**. Po garso signalo atidaryti dangtį, sudėti makaronus į verdantį vandenį ir išmaišyti. Uždaryti dangtį. Paspausti mygtuką **«Start/Crapr»**. Gaminti iki programos pabaigos. Paspausti mygtuką **«Cancel/Отмена»**. Paruoštus makaronus nukošti, įdėti sviesto (20 ml) ir išmaišyti. Į dubenį įpilti aliejaus (20 ml). Dangčio neuždaryti. Nustatyti programą **FRY/ЖАРКА**, gaminimo laikas **15 minučių**. Gaminti maišant. Likus 13 minutėms iki programos pabaigos į dubenį sudėti česnaką ir baziliką. Likus 10 minučių iki programos pabaigos į dubenį sudėti bolonez padažą, pomidorų padažą, druską ir prieskonius, išmaišyti. Gaminti, kairtais maišant. Likus 3 minutėms iki gaminimo pabaigos į dubenį sudėti makaronus ir išmaišyti. Gaminti iki programos pabaigos. Paruoštus makaronus pabarstyti parmezanu ir išmaišyti.

LV

Pasta ar gaļas ragu

Sastāvdaļas:

Pastai:

Fuzuli pasta – 300 g
Ūdens – 1,5 l
Oļīveļļa – 20 ml
Sāls

Mērcei:

Boloņas mērce – 300 g
Parmezāna siers – 80 g
Ķiploki – 7 g
Baziliks – 5 g
Tomātu mērce – 100 ml
Oļīveļļa – 20 ml
Sāls
Garšvielas

Pagatavošanas secība

Parmezāna sieru sarīvē uz smalkās rīves. Ķiplokus un baziliku sasmalcina. Traukā ielej ūdeni, pievieno sāli un samaisa. Aizver vāku. Iestata programmu **PASTA/МАКАРОНЫ**, gatavošanas laiks **8 minūtes**. Pēc skaņas signāla atver vāku, vārošajā ūdenī ieliek pastu un samaisa. Aizver vāku. Nospiež pogu **«Start/Crapr»**. Gatavo līdz programmas beigām. Nospiež pogu **«Cancel/Отмена»**. Gatavo pastu pārliiek caurdurī, pievieno eļļu (20 ml) un samaisa. Traukā ielej eļļu (20 ml). Neaizver vāku. Iestata programmu **FRY/ЖАРКА**, gatavošanas laiks **15 minūtes**. Gatavo, pa laikam apmaisot. 13 minūtes līdz programmas beigām traukā liek ķiplokus un baziliku. 10 minūtes līdz programmas beigām traukā liek Boloņas mērci, tomātu mērci, sāli un garšvielas, samaisa. Gatavo, periodiski apmaisot. 3 minūtes līdz gatavošanas beigām traukā ieliek pastu un samaisa. Gatavo līdz programmas beigām. Gatavo pastu apber ar sieru un samaisa.

ET

Pasta liharaguuga

Koostisosad:

pasta jaoks:

fusilli pasta – 300 g
vesi – 1,5 l
oliiviõli – 20 ml
sool

kastme jaoks:

bolognese kaste – 300 g
parmesani juust – 80 g
küüslauk – 7 g
basiilik – 5 g
tomatikaste – 100 ml
oliiviõli – 20 ml
sool
maitseained

Valmistamise kord

Riivige parmesan peenikese riiviga. Peenestage küüslauk ja basiilik. Valage kaussi vesi, lisage sool ja segage. Pange kaas peale. Seadistage programm **PASTA/МАКАРОНЫ**, valmistamisaeg **8 minutit**. Pärast helisignaali võtke kaas pealt ära, pange pasta keevasse vette ja segage. Pange kaas peale. Vajutage nupule **„Start/Crapr”**. Valmistage programmi lõppemiseni. Vajutage nupule **„Cancel/Отмена”**. Valmis pasta pange sõelale, lisage sellele õli (20 ml) ja segage läbi. Valage kaussi õli (20 ml). Ärge pange kaant peale. Seadistage programm **FRY/ЖАРКА**, valmistamisaeg **15 minutit**. Valmistage segades. 13 minutit enne programmi lõppemist pange kaussi küüslauk ja basiilik. 10 minutit enne programmi lõppemist pange kaussi bolognese kaste, tomatikaste, sool ja maitseained, segage läbi. Valmistage aeg-ajalt segades. 3 minutit enne toidu valmimist pange kaussi pasta ja segage läbi. Valmistage programmi lõppemiseni. Valmis pastale riputage peale parmesani ja segage läbi.



RU

Паста карбонара

Ингредиенты:

Для пасты:

Паста (спагетти № 5) – 300 г
Вода – 1,5 л
Масло оливковое – 20 мл
Соль

Для соуса:

Яйцо – 150 г / 3 шт.
Бекон – 120 г
Овечий сыр (из не пастеризованного молока) – 90 г
Перец чили – 10 г
Вино белое сухое – 60 мл

Порядок приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Яйца с сыром взбить венчиком до однородной массы. Бекон нарезать тонкими пластиками. Чили измельчить. В чашу налить воду, добавить соль и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **PASTA/МАКАРОНЫ**, время приготовления **8 минут**. После звукового сигнала открыть крышку, выложить пасту в кипящую воду и перемешать. Закрывать крышку. Нажать кнопку **«Start/Craft»**. Готовить до окончания программы. Нажать кнопку **«Cancel/Отмена»**. Готовую пасту откинуть на дуршлаг, налить масло (20 мл) и перемешать. Открыть крышку мультиварки. Установить программу **FRY/ЖАРКА**, время приготовления **15 минут**. За 10 минут до окончания программы в чашу выложить бекон. Готовить, периодически помешивая. За 3 минуты до завершения приготовления добавить чили и вино, перемешать. Готовить до окончания программы. После завершения приготовления добавить в чашу пасту, взбитые яйца с сыром и перемешать.

LT

Makaronai karbonara

Ingredientai:

Makaronams:

Makaronai (spagetti № 5) – 300 g
Vanduo – 1,5 l
Alyvuogių aliejus – 20 ml
Druska

Padazui:

Kiaušinis – 150 g / 3 vnt.
Šoninė – 120 g
Avių sūris (iš nepasterizuoto pieno) – 90 g
Aitrusis pipiras – 10 g
Vynas baltas sausas – 60 ml

Gaminimo eiga

Sūrį smulkiai sutarkuoti. Kiaušinius su sūriu suplakti šluotele iki vientisos masės. Šoninę supjaustyti plonomis riekelėmis. Čili susmulkinti. Į dubenį įpilti vandens, įberti druskos ir išmaišyti. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **PASTA/МАКАРОНЫ**, gaminimo laikas **8 minučių**. Po garso signalo atidaryti dangtį, sudėti makaronus į verdantį vandenį ir išmaišyti. Uždaryti dangtį. Paspausti mygtuką **«Start/Crap»**. Gaminti iki programos pabaigos. Paspausti mygtuką **«Cancel/Отмена»**. Išvirtus makaronus nukošti, įpilti aliejaus (20 ml) ir išmaišyti. Atidaryti puodo dangtį. Nustatyti programą **FRY/ЖАРКА**, gaminimo laikas **15 minučių**. Likus 10 minučių iki programos pabaigos į dubenį sudėti šoninę. Gaminti, kairtais maišant. Likus 3 minutėms iki gaminimo pabaigos sudėti čili ir vyną, išmaišyti. Gaminti iki programos pabaigos. Pasibaigus gaminimui į dubenį sudėti makaronus, plaktus kiaušinius su sūriu ir išmaišyti.

LV

Pasta Carbonara

Sastāvdaļas:

Pastai:

Pasta (spageti № 5) – 300 g
Ūdens – 1,5 l
Oliīveļļa – 20 ml
Sāls

Mērcei:

Olas – 150 g / 3 gab.
Bekons – 120 g
Aitas siers (no nepasterizēta piena) – 90 g
Čili pipari – 10 g
Sausais baltvīns – 60 ml

Pagatavošanas secība

Sieru sarīvē uz smalkās rīves. Olas ar sieru sakul viendabīgā masā. Bekonu sagriež plānās plāksnītēs. Čili sasmalcina. Traukā ielej ūdeni, pievieno sāli un samaisa. Aizver vāku. Iestata programmu **PASTA/МАКАРОНЫ**, gatavošanas laiks **8 minūtes**. Pēc skaņas signāla atver vāku, vārošajā ūdenī ieliek pastu un samaisa. Aizver vāku. Nospiež pogu **«Start/Crap»**. Gatavo līdz programmas beigām. Nospiež pogu **«Cancel/Отмена»**. Gatavo pastu pārliiek caurdurī, pievieno eļļu (20 ml) un samaisa. Atver multikatla vāku. Iestata programmu **FRY/ЖАРКА**, gatavošanas laiks **15 minūtes**. 10 minūtes līdz programmas beigām traukā liek bekonu. Gatavo, periodiski apmaisot. 3 minūtes līdz gatavošanas beigām pievieno čili un vīnu, samaisa. Gatavo līdz programmas beigām. Pēc gatavošanas beigām traukā ieliek pastu, ar sieru sakultās olas un samaisa.

ET

Pasta Carbonara

Koostisosad:

pasta jaoks:

pasta (spagetid nr 5) – 300 g
vesi – 1,5 l
oliiviõli – 20 ml
sool

kastme jaoks:

muna – 150 g / 3 tk
peekon – 120 g
lambajuust (mittepastöriseeritud piimast) – 90 g
tšillipipar – 10 g
kuiv valge vein – 60 ml

Valmistamise kord

Riivige juust peenikese riiviga. Vahustage vispliga munad ja juust ühtlaseks massiks. Lõigake peekon õhukesteks viiludeks. Peenestage tšilli. Valage kaussi vesi, lisage sool ja segage läbi. Pange kaas peale. Seadistage programm **PASTA/МАКАРОНЫ**, valmistamisaeg **8 minutit**. Pärast helisignaali võtke kaas pealt ära, pange pasta keevasse vette ja segage läbi. Pange kaas peale. Vajutage nupule **«Start/Crap»**. Valmistage programmi lõppemiseni. Vajutage nupule **„Cancel/Отмена”**. Valmis pasta pange sõelale, lisage sellele õli (20 ml) ja segage läbi. Võtke multikeetja kaas pealt ära. Seadistage programm **FRY/ЖАРКА**, valmistamisaeg **15 minutit**. 10 minutit enne programmi lõppemist pange kaussi peekon. Valmistage aeg-ajalt segades. 3 minutit enne toidu valmimist lisage tšilli ja vein, segage läbi. Valmistage programmi lõppemiseni. Pärast valmistamise lõppemist lisage kaussi pasta, juustuga vahustatud munad ja segage läbi.



Лазанья

Ингредиенты:

Говядина (филе) – 300 г

Томатная паста – 100 г

Сыр твердый – 70 г

Паста для лазаньи – 70 г (4 листа)

Лук репчатый – 70 г

Яйцо – 60 г / 1 шт.

Вода – 50 мл

Соль

Специи

Порядок приготовления

Мясо вместе с луком пропустить через мясорубку. Сыр натереть на крупной терке. Фарш выложить в отдельную емкость, добавить яйцо, томатную пасту, соль и специи, вымесить до однородной массы. В чашу выложить ингредиенты слоями в следующей последовательности: лист пасты, часть фарша, часть сыра. Повторить порядок слоев на каждом листе пасты. Добавить в чашу воду. Закрыть крышку. Установить программу **ВАКЕ/ВЫПЕЧКА**, время приготовления **30 минут**. Готовить до окончания программы.

LT

Lazanija

Ingredientai:

Jautiena (filė) – 300 g
 Pomidorų pasta – 100 g
 Kietas sūris – 70 g
 Makaronai lazanijai – 70 g (4 lakštai)
 Svogūno galvutės – 70 g
 Kiaušinis – 60 g / 1 vnt.
 Vanduo – 50 ml
 Druska
 Prieskoniai

Gaminimo eiga

Mėsą kartu su svogūnais sumalti mėsmale. Sūrį stambiai sutarkuoti. Faršą sudėti į atskirą indą, pridėti kiaušinių, pomidorų pastą, druską ir prieskonius, išmaišyti iki vientisos masės. Į dubenį sluoksniais sudėti ingredientus: makaronų lakštas, dalis faršo, dalis sūrio. Pakartoti sluoksnių eiga ant kiekvieno makaronų lakšto. Įpilti į dubenį vandens. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **BAKE/ВЫПЕЧКА**, gaminimo laikas **30 minučių**. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Lazanja

Sastāvdaļas:

Lielopu gaļa (fileja) – 300 g
 Tomātu pasta – 100 g
 Cietais siers – 70 g
 Lazanjas plāksnes – 70 g (4 gab.)
 Sīpoli – 70 g
 Oļas – 60 g / 1 gab.
 Ūdens – 50 ml
 Sāls
 Garšvielas

Pagatavošanas secība

Gaļu kopā ar sīpoliem samal gaļas maļamajā mašīnā. Sieru sarīvē uz rupjās rīves. Malto gaļu liek atsevišķā traukā, pievieno oļu, tomātu pastu, sāli un garšvielas, samaisa viendabīgā masā. Traukā liek visas sastāvdaļas kārtām šādā secībā: lazanjas plāksnes, daļu maltās gaļas, daļu siera. Atkārti šādu kārtu secību uz katras plāksnes. Pievieno traukā ūdeni. Aizver vāku. Iestata programmu **BAKE/ВЫПЕЧКА**, gatavošanas laiks **30 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Lasanje

Koostisosad:

veiseliha (filee) – 300 g
 tomatipasta – 100 g
 kõva juust – 70 g
 lasanjeplaadid – 70 g (4 plaati)
 mugulsibul – 70 g
 muna – 60 g / 1 tk
 vesi – 50 ml
 sool
 maitseained

Valmistamise kord

Laske liha koos sibulaga läbi hakklihamasina. Riivige juust jämeda riiviga. Pange hakkliha eraldi anumasse, lisage muna, tomatipasta, sool ja maitseained, segage ühtlaseks massiks. Pange koostisosad kihtidena kaussi järgmises järjekorras: lasanjeplaat, osa hakklihast, osa juustust. Korrake kihtide järjekorda igal lasanjeplaadil. Lisage kaussi vett. Pange kaas peale. Seadistage programm **BAKE/ВЫПЕЧКА**, valmistamisaeg **30 minutit**. Valmistage programmi lõppemiseni.

Блюда
Sous Vide

рецепт 48



RU

Форель фаршированная

Ингредиенты:

Форель – 500 г (1 шт.)	Масло
Шампиньоны – 100 г	растительное – 20 мл
Лук репчатый – 50 г	Соль
Лимон – 30 г	Специи
Лук зеленый – 10 г	
Вода – 1,5 л	

Порядок приготовления

Форель выпотрошить, удалить жабры и чешую. Натереть рыбу солью и специями. Шампиньоны, репчатый и зеленый лук измельчить. Лимон нарезать тонкими слайсами. В чашу налить масло. Крышку не закрывать. Установить программу **FRY/ЖАРКА**, время приготовления **15 минут**. За 10 минут до окончания программы в чашу выложить лук и шампиньоны. Готовить, периодически помешивая, до окончания программы. Нажать кнопку **«Cancel/Отмена»**. Готовую начинку выложить в отдельную емкость, добавить зеленый лук, соль и специи, перемешать. Фаршировать форель полученной смесью. Форель и слайсы лимона выложить в специальный пакет и завакуумировать, пакет поместить в холодильник на 2 часа. В чашу налить воды, выложить пакет с рыбой. Закрывать крышку. Установить программу **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, температуру **65°C**, время приготовления **1 час 30 минут**. Готовить до окончания программы.

LT

Farširuotas upėtakis

Ingredientai:

Upėtakis – 500 g (1 vnt.)	Vanduo – 1,5 l
Pievagrybiai – 100 g	Augalinis
Svogūno	aliejus – 20 ml
galvutės – 50 g	Druska
Citrina – 30 g	Prieskoniai
Svogūnų	
laiškai – 10 g	

Gaminimo eiga

Upėtakį išskrosti ir nuvalyti. Įtrinti žuvį druska ir prieskoniais. Pievagrybius, svogūno galvutes ir svogūnų laiškus susmulkinti. Citriną supjaustyti plonais griežinėliais. Į dubenį įpilti aliejaus. Dangčio neuždaryti. Nustatyti programą **FRY/ЖАРКА**, gaminimo laikas **15 minučių**. Likus 10 minučių iki programos pabaigos į dubenį sudėti svogūnus ir pievagrybius. Gaminti, karštais maišant, iki programos pabaigos. Paspausti mygtuką **«Cancel/Отмена»**. Paruoštą įdarą sudėti į atskirą indą, įdėti svogūnų laiškus, druską ir prieskonius, išmaišyti. Prikimšti upėtakį paruošta mase. Upėtakį ir citrinos griežinėlius į specialų pakelį ir vakuumuoti, paketą įdėti į šaldytuvą 2 valandoms. Į dubenį įpilti vandens, įdėti pakelį su žuvimi. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatūrą **65°C**, gaminimo laikas **1 valandos 30 minučių**. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Pildīta forele

Sastāvdaļas:

Forele – 500 g (1 gab.)	Augu eļļa – 20 ml
Šampinjoni – 100 g	Sāls
Sīpoli – 50 g	Garšvielas
Citrons – 30 g	
Zaļie lociņi – 10 g	
Ūdens – 1,5 l	

Pagatavošanas secība

Foreli iztīra, nogriež spuras un zvīņas. Zivi ierīvē ar sāli un garšvielām. Šampinjonus, sīpolus un lociņus sasmalcina. Citronu sagriež plānās šķēlītēs. В чашу налить масло. Neaizver vāku. Iestata programmu **FRY/ЖАРКА**, gatavošanas laiks **15 minūtes**. 10 minūtes līdz programmas beigām traukā liek sīpolus un šampinjonus. Periodiski apmaisot, gatavo līdz programmas beigām. Nospiež pogu **«Cancel/Отмена»**. Gatavo pildījumu liek atsevišķā traukā, pievieno zaļos lociņus, sāli un garšvielas samaisa. Ar iegūto masu pilda foreli. Foreli un citrona šķēlītes liek speciālā maisiņā un vakuumā, maisiņu liek ledusskapī uz 2 stundām. Traukā ielej ūdeni, ieliek maisiņu ar zivi. Aizver vāku. Iestata programmu **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatūru **65°C**, gatavošanas laiku **1 stunda 30 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Täidetud forell

Koostisosad:

forell – 500 g (1 tk)	taimeõli – 20 ml
šampinjoni – 100 g	sool
mugulsibul – 50 g	maitseained
sidrun – 30 g	
roheline sibul – 10 g	
vesi – 1,5 l	

Valmistamise kord

Võtke forellil sisikond välja, eemaldage lõpused ja soomused. Määrige kala soola ja maitseainetega sisse. Peenestage šampinjonid, mugul- ja roheline sibul. Lõigake sidrun peenikesteks viiludeks. Valage kaussi õli. Ärge pange kaant peale. Seadistage programm **FRY/ЖАРКА**, valmistamisaeg **15 minutit**. 10 minutit enne programmi lõppemist pange kaussi sibul ja šampinjonid. Valmistage aeg-ajalt segades kuni programmi lõppemiseni. Vajutage nupule **„Cancel/Отмена”**. Pange valmis täidis eraldi anumasse, lisage roheline sibul, sool ja maitseained, segage läbi. Täitke forell saadud seguga. Pange forell ja sidruniviilud spetsiaalsesse kotti ja vakumeerige, asetage kott 2 tunniks külmikusse. Valage kaussi vesi, asetage sinna kott kalaga. Pange kaas peale. Seadistage programm **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatuur **65°C**, valmistamisaeg **1 tund 30 minutit**. Valmistage programmi lõppemiseni.

Блюда
Sous Vide

рецепт 49



RU

Мясной рулет с орехами и черносливом

Ингредиенты:

Говядина (вырезка) – 400 г
Чернослив – 50 г
Орехи – 30 г
Масло сливочное – 20 г
Петрушка – 5 г
Вода – 1,5 л
Соль
Специи

Порядок приготовления

Чернослив, петрушку и орехи измельчить. Говядину отбить до толщины 0,5 см, посыпать солью и специями. На мясо равномерно выложить орехи, петрушку, чернослив и сливочное масло. Свернуть мясо в рулет, выложить в специальный пакет и завакуумировать. В чашу налить воды, выложить пакет с рулетом. Закрывать крышку. Установить программу **MULTICOOK/МУЛЬТИ-ПОВАР**, температуру **65°C**, время приготовления **2 часа**. Готовить до окончания программы.

LT

Mēsos vyniotinis su riešutais ir džiovintomis slyvomis

Ingredientai:

Jautiena (išpjova) – 400 g
 Džiovintos slyvos – 50 g
 Riešutai – 30 g
 Sviestas – 20 g
 Petražolės – 5 g
 Vanduo – 1,5 l
 Druska
 Prieskoniai

Gaminimo eiga

Džiovintas slyvas, petražoles ir riešutus susmulkinti. Jautieną pamušti iki 0,5 cm, pabarstyti druska ir prieskoniais. Ant mėsos tolygiai paskleisti riešutus, petražoles, džiovintas slyvas ir sviestą. Suvynioti mėsą, įdėti į special pakelį ir vaakuuoti. Į dubenį įpilti vandens, įdėti pakelį su vyniotiniu. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatūrą **65°C**, gaminimo laikas **2 valandos**. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Gaļas rulete ar riekstiem un žāvētām plūmēm

Sastāvdaļas:

Liellopu gaļa (izgriezumi) – 400 g
 Žāvētās plūmes – 50 g
 Rieksti – 30 g
 Sviests – 20 g
 Pētersīļi – 5 g
 Ūdens – 1,5 l
 Sāls
 Garšvielas

Pagatavošanas secība

Žāvētās plūmes, pētersīļus un riekstus samalcina. Liellopu gaļu izklapē līdz 0,5 cm biežumam, apber ar sāli un garšvielām. Uz gaļas vienmērīgi saliek riekstus, pētersīļus, žāvētās plūmes un sviestu. Gaļu sarullē, liek speciālā maisīnā un vakuumē. Traukā ielej ūdeni, ieliek tajā maisīnu ar ruleti. Aizver vāku. Iestata programmu **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatūru **65°C**, gatavošanas laiku **2 stundas**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Liharulaad pähklite ja mustade ploomidega

Koostisosad:

veiseliha (filee) – 400 g
 kuivatatud mustad ploomid – 50 g
 pähklid – 30 g
 või – 20 g
 petersell – 5 g
 vesi – 1,5 l
 sool
 maitseained

Valmistamise kord

Peenestage mustad ploomid, petersell ja pähklid. Vasardage veiseliha 0,5 cm paksuseks, riputage peale sool ja maitseained. Pange liha peale ühtlaselt pähklid, petersell, mustad ploomid ja või. Keerake liha rulli, pange spetsiaalsesse kotti ja vakumeerige. Valage kaussi vesi, asetage sinna kott rulaadiga. Pange kaas peale. Seadistage programm **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatuur **65°C**, valmistamisaeg **2 tundi**. Valmistage programmi lõppemiseni.

Ребра свиные

Ингредиенты:

Ребра свиные – 1 кг	Соевый соус – 10 мл
Мед – 20 г	Вода – 1,5 л
Горчица – 30 г	Масло
Томатная паста – 20 г	растительное – 20 мл
Перец чили – 10 г	Соль
Чеснок – 3 г	Специи

Порядок приготовления

Перец чили и чеснок измельчить. Ребра натереть солью и специями. Соевый соус смешать с медом, горчицей, томатной пастой, чесноком, чили и специями. Полученной смесью натереть ребра, выложить их в специальный пакет и завакуумировать. Положить пакет в холодильник на 4 часа. В чашу налить воды, выложить пакет с ребрами. Закрыть крышку. Установить программу **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, температуру **65°C**, время приготовления **3 часа**. Готовить до окончания программы. Нажать кнопку **«Cancel/Отмена»**. Извлечь пакет из чаши и снять вакуумную упаковку, удалить из чаши воду. В чашу налить масло. Крышку не закрывать. Установить программу **FRY/ЖАРКА**, время приготовления **20 минут**. За 15 минут до окончания программы в чашу выложить ребра. Готовить, периодически переворачивая ребра, до окончания программы.

LT

Kiaulienos šonkauliai

Ingredientai:

Kiaulienos šonkauliai – 1 kg	Česnakas – 3 g
Medus – 20 g	Sojos padažas – 10 ml
Garstyčios – 30 g	Vanduo – 1,5 l
Pomidorų pasta – 20 g	Augalinis aliejus – 20 ml
Aitrusis pipiras – 10 g	Druska
	Prieskoniai

Gaminimo eiga

Pipirą čili ir česnaką susmulkinti. Šonkaulius įtrinti druska ir prieskoniais. Sojos padažą sumaišyti su medum, garstyčiomis, pomidorų pasta, česnaku, čili ir prieskoniais. Gauta mase įtrinti šonkaulius, sudėti juos į specialų paketėlį ir vakumuoti. Padėti paketą į šaldytuvą 4 valandoms. Į dubenį įpilti vandens, sudėti paketą su šonkauliais. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatūrą **65°C**, gaminimo laikas **3 valandos**. Gaminti iki programos pabaigos. Paspausti mygtuką **«Cancel/Отмена»**. Išimti paketą iš dubens ir nuimti vakuminę pakuotę, išpilti iš dubens vandenį. Į dubenį įpilti aliejaus. Dangčio neuždaryti. Nustatyti programą **FRY/ЖАРКА**, gaminimo laikas **20 minučių**. Likus 15 minučių iki programos pabaigos sugėti į dubenį šonkaulius. Gaminti, periodiškai vartant šonkaulius, iki programos pabaigos.

LV

Cūku ribiņas

Sastāvdaļas:

Cūku ribiņas – 1 kg	Sojas mērce – 10 ml
Medus – 20 g	Ūdens – 1,5 l
Sinepes – 30 g	Augu eļļa – 20 ml
Tomātu pasta – 20 g	Sāls
Čili pipari – 10 g	Garšvielas
Ķiploki – 3 g	

Pagatavošanas secība

Čili piparus un ķiplokus sasmalcina. Ribiņas ierīvē ar sāli un garšvielām. Sojas mērci samaisa ar medu, sinepēm, tomātu pastu, ķiplokiem, čili un garšvielām. Ar iegūto masu iesmērē ribiņas, ieliek speciālā maisiņā un vakuumē. Maisiņu liek ledusskapī uz 4 stundām. Traukā ielej ūdeni, ieliek maisiņu ar ribiņām. Aizver vāku. Iestata programmu **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatūru **65°C**, gatavošanas laiku **3 stundas**. Gatavo līdz programmas beigām. Nospiež pogu **«Cancel/Отмена»**. Maisiņu izņem no trauka un noņem vakuuma iepakojumu, no trauka izlej ūdeni. Traukā ielej eļļu. Neaizver vāku. Iestata programmu **FRY/ЖАРКА**, gatavošanas laiks **20 minūtes**. 15 minūtes līdz programmas beigām traukā liek ribiņas. Gatavo līdz programmas beigām, periodiski apgriežot ribiņas.

ET

Searibid

Koostisosad:

searibid – 1 kg	sojakaste – 10 ml
mesī – 20 ml	vesi – 1,5 l
sinep – 30 g	taimeõli – 20 ml
tomatipasta – 20 g	sool
tšillipipar – 10 g	maitseained
küüslauk – 3 g	

Valmistamise kord

Peenestage tšillipipar ja küüslauk. Määrige ribid soola ja maitseainetega sisse. Segage sojakaste mee, sinepi, tomatipasta, küüslaugu, tšilli ja maitseainetega. Määrige ribid saadud seguga kokku, pange need spetsiaalsesse kotti ja vakumeerige. Pange kott 4 tunniks külmikusse. Valage kaussi vesi, asetage sinna kott ribidega. Pange kaas peale Seadistage programmu **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatuur **65°C**, valmistamisaeg **3 tundi**. Valmistage programmi lõppemiseni. Vajutage nupule **„Cancel/Отмена“**. Võtke kott kausist välja ja eemaldage vaakumpakend, valage kausist vesi välja. Valage kaussi õli. Ärge pange kaant peale. Seadistage programm **FRY/ЖАРКА**, valmistamisaeg **20 minutit**. 15 minutit enne programmi lõppemist pange kaussi ribid. Valmistage ribisid neid aeg-ajalt ümber pöörates kuni programmi lõppemiseni.

Блюда
Sous Vide
рецепт 51



RU

Курица с пряными травами

Ингредиенты:

Курица (филе) – 500 г
Соевый соус – 30 мл
Прованские травы – 3 г
Вода – 1,5 л
Смесь перцев

Порядок приготовления

Курицу натереть травами и перцем, залить соевым соусом, выложить в специальный пакет и завакуумировать. Положить пакет в холодильник на 3 часа. В чашу налить воды, выложить пакет с курицей. Установить программу **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, температуру **65°C**, время приготовления **2 часа**. Готовить до окончания программы.

LT

Vištiena su prieskoninėmis žolelėmis

Ingredientai:

Vištiena (filė) – 500 g
Sojos padažas – 30 ml
Provanso žolelės – 3 g
Vanduo – 1,5 l
Septyni pipirai

Gaminimo eiga

Vištieną įtrinti žolelėmis ir pipirais, užpilti sojos padažu, įdėti į specialų paketį ir vakumuoti. Įdėti paketą į šaldytuvą 3 valandoms. Į dubenį įpilti vandens, sudėti paketą su vištiena. Nustatyti programą **MULTI-COOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatūrą **65°C**, gaminimo laikas **2 valandos**. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Vista ar zaļumiem

Sastāvdaļas:

Vistas gaļa (fileja) – 500 g
Sojas mērce – 30 ml
Provansas garšaugi – 3 g
Ūdens – 1,5 l
Piparu maisījums

Pagatavošanas secība

Vistu ierīvē ar garšaugiem un pipariem, pārlej ar sojas mērci, liek speciālā maisīnā un vakuumā. Maisīņu liek ledusskapī uz 3 stundām. Traukā ielej ūdeni, ieliek maisīņu ar vistu. Iestata programmu **MULTI-COOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatūru **65°C**, gatavošanas laiku **2 stundas**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Kana vürtsiürtidega

Koostisosad:

kana (filee) – 500 g
sojakaste – 30 ml
provansi ürdid – 3 g
vesi – 1.5 l
piprasegu

Valmistamise kord

Määrige kana ürtide ja pipraga sisse, valage üle sojakastmega, pange spetsiaalsesse kotti ja vakumeerige. Pange kott 3 tunniks külmikusse. Valage kaussi vesi, asetage sinna kott kanaga. Seadistage programm **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatuur **65°C**, valmistamisaeg **2 tundi**. Valmistage programmi lõppemiseni.

Блюда
Sous Vide

рецепт 52

RU

Лосось с овощами

Ингредиенты:

Лосось (филе) – 500 г
Морковь – 50 г
Лук репчатый – 50 г
Лимон – 20 г
Укроп – 5 г
Кориандр молотый – 3 г
Вода – 1,5 л
Соль
Специи

Порядок приготовления

Рыбу натереть солью и специями. Лимон и морковь нарезать тонкими кружками. Лук нарезать тонкими кольцами. Все ингредиенты (кроме воды) поместить в специальный пакет и завакуумировать. Положить пакет в холодильник на 3 часа. В чашу налить воду, выложить пакет с рыбой. Закрывать крышку. Установить программу **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, температуру **65°C**, время приготовления **2 часа**. Готовить до окончания программы.

LT

Lašiša su daržovėmis

Ingredientai:

Lašiša (filė) – 500 g
 morkos – 50 g
 Svogūno galvutės – 50 g
 Citrina – 20 g
 Krapai – 5 g
 Kalendra malta – 3 g
 Vanduo – 1,5 l
 Druska
 Prieskoniai

Gaminimo eiga

Žuvį įtrinti druska ir prieskoniais. Citriną ir morką supjaustyti plonais skritulėliais. Svogūną supjaustyti plonais žiedeliais. Visus ingredientus (išskyrus vandenį) sudėti į specialų pakelį ir vakumuoti. Padėti paketą į šaldytuvą 3 valandoms. Į dubenį įpilti vandens, sudėti paketą su žuvimi. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatūrą **65°C**, gaminimo laikas **2 valandos**. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Lasis ar dārzeņiem

Sastāvdaļas:

Lasis (fileja) – 500 g
 Burkāni – 50 g
 Sīpoli – 50 g
 Citroni – 20 g
 Dilles – 5 g
 Malts koriandrs – 3 g
 Ūdens – 1,5 l
 Sāls
 Garšvielas

Pagatavošanas secība

Zivi iesmērē ar sāli un garšvielām. Citronus un burkānus sagriež plānās šķēlītēs. Sīpolus sagriež plānās ripiņās. Visas sastāvdaļas (izņemot ūdeni) liek speciālā maisiņā un vakuumē. Maisiņu liek ledusskapī uz 3 stundām. Traukā ielej ūdeni, ieliek maisiņu ar zivi. Aizver vāku. Iestata programmu **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatūru **65°C**, gatavošanas laiku **2 stundas**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Lõhe köögiviljadega

Koostisosad:

lõhe (filee) – 500 g
 porgand – 50 g
 mugulsibul – 50 g
 sidrun – 20 g
 till – 5 g
 jahvatatud koriander – 3 g
 vesi – 1,5 l
 sool
 maitseained

Valmistamise kord

Määrige kala soola ja maitseainetega sisse. Lõigake sidrun ja porgand õhukesteks ketasteks. Lõigake sibul õhukesteks viiludeks. Pange kõik koostisosad (peale vee) spetsiaalsesse kotti ja vakumeerige. Pange kott 3 tunniks külmikusse. Valage kaussi vesi, asetage sinna kott kalaga. Pange kaas peale. Seadistage programm **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatuur **65°C**, valmistamisaeg **2 tundi**. Valmistage programmi lõppemiseni.

Блюда
Sous Vide

рецепт 53

RU

Говядина с перцем

Ингредиенты:

Говядина (филе) – 1 кг
Перец душистый горошком – 5 г
Лавровый лист – 2 шт.
Вода – 1,5 л
Соль
Специи

Порядок приготовления

Говядину натереть солью и специями, выложить в специальный пакет, добавить лавровый лист и душистый перец, завакуумировать. Положить пакет в холодильник на 8 часов. В чашу налить воду, выложить пакет с говядиной. Закрывать крышку. Установить программу **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, температуру **65°C**, время приготовления **6 часов**. Готовить до окончания программы.

LT

Jautiena su pipirais

Ingredientai:

Jautiena (filė) – 1 kg
 Pipirai kvapieji grūdelliais – 5 g
 Lauro lapai – 2 vnt.
 Vanduo – 1,5 l
 Druska
 Prieskoniai

Gaminimo eiga

Jautieną įtrinti druska ir prieskoniais, sudėti į specialų pakelį, įdėti lauro lapelius ir kvapiuosius pipirus, vakumuoti. Padėti paketą į šaldytuvą 8 valandoms. Į dubenį įpilti vandens, įdėti paketą su jautiena. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatūrą **65°C**, gaminimo laikas **6 valandos**. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Liellopu gaļa ar pipariem

Sastāvdaļas:

Liellopu gaļa (fileja) – 1 kg
 Smaržīgie graudu pipari – 5 g
 Lauru lapas – 2 gab.
 Ūdens – 1,5 l
 Sāls
 Garšvielas

Pagatavošanas secība

Liellopu gaļu ierīvē ar sāli un garšvielām, liek speciālā maisiņā, pievieno lauru lapu un smaržīgos piparus, vakuūmē. Maisiņu liek ledusskapī uz 8 stundām. Traukā ielej ūdeni, ieliek maisiņu ar gaļu. Aizver vāku. Iestata programmu **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatūru **65°C**, gatavošanas laiku **6 stundas**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Veiseliha pipraga

Koostisosad:

veiseliha (filee) – 1 kg
 vürtspipar – 5 g
 loorberileht – 2 tk
 vesi – 1,5 l
 sool
 maitseained

Valmistamise kord

Määrige liha soola ja maitseainetega sisse, pange spetsiaalsesse kotti, lisage loorberileht ja vürtspipar, vakumeerige. Pange kott 8 tunniks külmikusse. Valage kaussi vesi, asetage sinna kott veiselihaga. Pange kaas peale. Seadistage programm **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatuur **65°C**, valmistamisaeg **6 tundi**. Valmistage programmi lõppemiseni.

Блюда
Sous Vide

рецепт 54



RU

Рулет куриный с сыром и зеленью

Ингредиенты:

Курица (филе с бедер) – 300 г
Сыр твердый – 30 г
Лук зеленый – 10 г
Укроп – 5 г
Вода – 1.5 л
Соль
Специи

Порядок приготовления

Сыр натереть на крупной терке. Зелень измельчить и перемешать с сыром. Куриное филе тонко отбить, посыпать солью и специями. На курицу ровным слоем выложить начинку. Свернуть филе в рулет, выложить в специальный пакет и завакуумировать. В чашу налить воды, выложить пакет с рулетом. Закрывать крышку. Установить программу **MULTISCOOK/МУЛЬТИПОВАР**, температуру **65°C**, время приготовления **1 час**. Готовить до окончания программы.

LT

Vištienos vyniotinis su sūriu ir žalumynais

Ingredientai:

Vištiena (šlaunelių filė) – 300 g
 Kietas sūris – 30 g
 Svogūnų laiškai – 10 g
 Krapai – 5 g
 Vanduo – 1,5 l
 Druska
 Prieskoniai

Gaminimo eiga

Sūrį stambiai sutarkuoti. Žalumynus sumulkinti ir sumaišyti su sūriu. Vištieną plonai pamušti, pabarstyti druska ir prieskoniais. Ant vištienos tolygiai sudėti įdarą. Susukti file į vyniotinį, sudėti į specialų pakelį ir vakumuoti. Į dubenį įpilti vandens, sudėti paketą su vyniotiniu. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatūrą **65°C**, gaminimo laikas **1 valanda**. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Vistas rulete ar sieru un zaļumiem

Sastāvdaļas:

Vistas gaļa (stilbiņa fileja) – 300 g
 Cietais siers – 30 g
 Zaļie lociņi – 10 g
 Dilles – 5 g
 Ūdens – 1,5 l
 Sāls
 Garšvielas

Pagatavošanas secība

Sieru sarīvē uz rupjās rīves. Zaļumus samalcina un samaisa ar sieru. Vistas fileju plāni izklapē, apber ar sāli un garšvielām. Uz vistas vienmērīgā slānī saliek pildījumu. Fileju satin ruletē, ieliek speciālā maisiņā un vakuumā. Traukā ielej ūdeni, ieliek maisiņu ar ruleti. Aizver vāku. Iestata programmu **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatūru **65°C**, gatavošanas laiku **1 stunda**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Kanarulaad juustu ja maitserohelisega

Koostisosad:

kana (kintsufilee) – 300 g
 kōva juust – 30 g
 roheline sibul – 10 g
 till – 5 g
 vesi – 1,5 l
 sool
 maitseained

Valmistamise kord

Riivige juust jāmeda riiviga. Peenestage maitseroheline ja segage juustuga. Vasardage kergelt kanafilee, riputage sellele soola ja maitseaineid. Pange taidis ūhtlase kihina kanale. Keerake filee rulli, pange spetsiaalsesse kotti ja vakumeerige. Valage kaussi vesi, asetage sinna kott rulaadiga. Pange kaas peale. Seadistage programm **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatuur **65°C**, valmistamisaeg **1 tund**. Valmistage programmi lõppemiseni.

Блюда
Sous Vide

рецепт 55



RU

Гуляш

Ингредиенты:

Говядина (филе) – 450 г
Перец болгарский – 200 г
Лук репчатый – 100 г
Томатная паста – 70 г
Вино красное сухое – 30 мл
Вода – 1.5 л
Соль
Специи

Порядок приготовления

Говядину нарезать кубиками по 3 см. Перец и лук нарезать тонкой соломкой. Все ингредиенты (кроме воды) выложить в отдельную емкость и перемешать, затем переложить в специальный пакет и завакуумировать. Положить пакет в холодильник на 4 часа. В чашу налить воды, выложить пакет с гуляшом. Закрыть крышку. Установить программу **MULTISCOOK/МУЛЬТИПОВАР**, температуру **65°C**, время приготовления **3 часа 30 минут**. Готовить до окончания программы.

LT

Guliašas

Ingredientai:

Jautiena (file) – 450 g
 Paprika – 200 g
 Svogūno galvutės – 100 g
 Pomidorų pasta – 70 g
 Vynas raudonas sausas – 30 ml
 Vanduo – 1,5 l
 Druska
 Prieskoniai

Gaminimo eiga

Jautieną supjaustyti kubeliais 3 cm. Papriką ir svogūnus supjaustyti plonais šiaudeliais. Visus ingredientus (išskyrus vandenį) sudėti į atskirą indą ir išmaišyti, po to įdėti į specialų paketį ir vakuumuoti. Įdėti paketą į šaldytuvą 4 valandoma. Į dubenį įpilti vandens, įdėti paketą su guliašu. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatūrą **65°C**, gaminimo laikas **3 valandos 30 minučių**. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Gulašs

Sastāvdaļas:

Lielopu gaļa (fileja) – 450 g
 Paprika – 200 g
 Sīpoli – 100 g
 Tomātu pasta – 70 g
 Sausais sarkanvīns – 30 ml
 Ūdens – 1,5 l
 Sāls
 Garšvielas

Pagatavošanas secība

Lielopu gaļu sagriež 3 cm lielos kubiņos. Papriku un sīpolus sagriež tievos salmiņos. Visas sastāvdaļas (izņemot ūdeni) liek atsevišķā traukā un samaisa, pēc tam pārliiek speciālā maisiņā un vakuumē. Maisiņu liek ledusskapī uz 4 stundām. Traukā ielej ūdeni, ieliek maisiņu ar gulašu. Aizver vāku. Iestata programmu **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatūru **65°C**, gatavošanas laiku **3 stundas 30 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Guljašš

Koostisosad:

veiseliha (filee) – 450 g
 paprika – 200 g
 mugulsibul – 100 g
 tomatipasta – 70 g
 kuiv punane vein – 30 ml
 vesi – 1,5 l
 sool
 maitseained

Valmistamise kord

Lõigake liha 3 cm kuubikuteks. Lõigake paprika ja sibul peenikesteks ribadeks. Pange kõik koostisosad (peale vee) eraldi anumasse ja segage läbi, seejärel pange need spetsiaalsesse kotti ja vakumeerige. Pange kott 4 tunniks külmikusse. Valage kaussi vesi, asetage sinna kott guljašiga. Pange kaas peale. Seadistage programm **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatuur **65°C**, valmistamisaeg **3 tundi 30 minutit**. Valmistage programmi lõpemiseni.

Блюда
Sous Vide

рецепт 56

RU

Ростбиф

Ингредиенты:

Говядина (вырезка) – 800 г	Масло растительное – 20 мл
Горчица – 10 г	Вода – 1.5 л
Вино сухое красное – 30 мл	Соль
Вустерский соус – 20 мл	Специи

Порядок приготовления

Вырезку натереть солью и специями. Вустерский соус смешать с горчицей и вином, полученной смесью натереть мясо. Выложить мясо в специальный пакет и завакуумировать. Положить пакет в холодильник на 4 часа. В чашу налить воду, выложить пакет с ростбифом. Закрывать крышку. Установить программу **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, температуру **65°C**, время приготовления **2 часа 30 минут**. Готовить до окончания программы. Нажать кнопку «Cancel/Отмена». Ростбиф извлечь из чаши и снять вакуумную упаковку, удалить из чаши воду. В чашу налить масло. Крышку не закрывать. Установить программу **FRY/ЖАРКА**, время приготовления **20 минут**. Готовить при открытой крышке. За 15 минут до окончания программы в чашу выложить ростбиф. Готовить до окончания программы, периодически переворачивая ростбиф.

LT

Rostbifas

Ingredienti:

Jautiena (išpjova) – 800 g	Augalinis aliejus – 20 ml
Garstyčios – 10 g	Vanduo – 1,5 l
Vynas raudonas sausas – 30 ml	Druska
Vusterio padažas – 20 ml	Prieskonieniai

Gaminimo eiga

Išpjovą įtrinti druska ir prieskoniais. Vusterio padažą sumaišyti su garstyčiomis ir vynu, gauta masė įtrinti mėsą. Sudėti mėsą į specialų pakelį ir vakumuoti. Įdėti paketą į šaldytuvą 4 valandoms. Į dubenį įpilti vandens, įdėti paketą su mėsa. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatūrą **65°C**, gaminimo laikas **2 valandos 30 minučių**. Gaminti iki programos pabaigos. Paspausti mygtuką **«Cancel/Отмена»**. Mėsą išimti iš indo ir nuimti vakuminę pakuotę, išpilti iš indo vandenį. Į dubenį įpilti aliejaus. Dangčio neuždaryti. Nustatyti programą **FRY/ЖАРКА**, gaminimo laikas **20 minučių**. Gaminti su atidarytu dangčiu. Likus 15 minučių iki programos pabaigos į dubenį įdėti rostbifą. Gaminti iki programos pabaigos, periodiškai vartant rostbifą.

LV

Rostbifs

Sastāvdaļas:

Lielopu gaļa (izgriezumi) – 800 g	Augu eļļa – 20 ml
Sinepes – 10 g	Ūdens – 1,5 l
Sausais sarkanvīns – 30 ml	Sāls
Vusteras mērce – 20 ml	Garšvielas

Pagatavošanas secība

Gaļu ierīvē ar sāli un garšvielām. Vusteras mērci sajauc ar sinepēm un vīnu, ar iegūto masu ierīvē gaļu. Gaļu liek speciālā maisiņā un vakuumē. Maisiņu liek ledusskapī uz 4 stundām. Traukā ielej ūdeni, ieliek maisiņu ar rostbifu. Aizver vāku. Iestata programmu **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatūru **65°C**, gatavošanas laiku **2 stundas 30 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām. Nospiež pogu **«Cancel/Отмена»**. Rostbifu izņem no trauka un noņem vakuuma iepakojumu, no trauka izlej ūdeni. Traukā ielej eļļu. Neaizver vāku. Iestata programmu **FRY/ЖАРКА**, gatavošanas laiks **20 minūtes**. Gatavo ar atvērtu vāku. 15 minūtes līdz programmas beigām traukā liek rostbifu. Gatavo līdz programmas beigām, periodiski apgriežot rostbifu.

ET

Rostbiif

Koostisosad:

veiseliha (filee) – 800 g	taimeõli – 20 ml
sinep – 10 g	vesi – 1,5 l
kuiv punane vein – 30 ml	sool
Worchesteri kaste – 20 ml	maitseained

Valmistamise kord

Määrige filee soola ja maitseainetega sisse. Segage Worchesteri kaste sinepi ja veiniga, määrige saadud seguga liha sisse. Pange liha spetsiaalsesse kotti ja vakumeerige. Pange kott 4 tunniks külmikusse. Valage kaussi vesi, asetage sinna kott rostbiifiga. Pange kaas peale. Seadistage programm **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatuur **65°C**, valmistamisaeg **2 tundi 30 minutit**. Valmistage programmi lõppemiseni. Vajutage nupule **„Cancel/Отмена“**. Võtke rostbiif kausist välja ja eemaldage vaakumpakend, valage kausist vesi välja. Valage kaussi õli. Ärge pange kaant peale. Seadistage programm **FRY/ЖАРКА**, valmistamisaeg **20 minutit**. Valmistage avatud kaanega. 15 minutit enne programmi lõppemist pange rostbiif kausi. Valmistage kuni programmi lõppemiseni rostbiifi aeg-ajalt ümber pöörates.

Блюда
Sous Vide

рецепт 57



RU

Треска под сливочным соусом в вакууме

Ингредиенты:

Треска (филе) – 400 г
Укроп – 5 г
Чеснок – 3 г
Сливки – 200 мл
Вода – 1.5 л
Соль
Специи

Порядок приготовления

Чеснок и укроп измельчить. Сливки смешать с чесноком и укропом, добавить соль и специи. В специальный пакет выложить рыбу, залить соусом и завакуумировать. Положить пакет в холодильник на 2 часа. В чашу налить воды, выложить пакет с рыбой. Закрыть крышку. Установить программу **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, температуру **65°C**, время приготовления **1 час**. Готовить до окончания программы.

LT

Menkē grietinēs padaže vakumuota

Ingredientai:

Menkē (filē) – 400 g
Krapai – 5 g
Česnakas – 3 g
Grietinėlė – 200 ml
Vanduo – 1,5 l
Druska
Prieskoniai

Gaminimo eiga

Česnaką ir krapus susmulkinti. Grietinėlę sumaišyti su česnaku ir krapais, įberti druskos ir prieskonius. Į specialų paketą sudėti žuvį, užpilti padažu ir vakumuoti. Padėti paketą į šaldytuvą 2 valandoms. Į dubenį įpilti vandens, sudėti paketą su žuvimi. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **MULTI-COOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatūrą **65°C**, gaminimo laikas **1 valanda**. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Menca ar saldā krējuma mērci vakuumā

Sastāvdaļas:

Menca (fileja) – 400 g
Dilles – 5 g
Ķiploki – 3 g
Saldais krējums – 200 ml
Ūdens – 1,5 l
Sāls
Garšvielas

Pagatavošanas secība

Ķiplokus un dilles sasmalcina. Saldo krējumu samaisa ar ķiplokiem un dillēm, pievieno sāli un garšvielas. Speciālā maisīnā liek zivis, pārlej ar mērci un vakuumā. Maisīņu liek ledusskapī uz 2 stundām. Traukā ielej ūdeni, ieliek maisīņu ar zivi. Aizver vāku. Iestata programmu **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatūru **65°C**, gatavošanas laiku **1 stunda**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET


Vaakumis tursk koorekastmes

Koostisosad:

tursk (filee) – 400 g
till – 5 g
küüslauk – 3 g
rõõsk koor – 200 ml
vesi – 1,5 l
sool
maitseained

Valmistamise kord

Peenestage küüslauk ja till. Segage rõõsk koor küüslaugu ja tilliga, lisage sool ja maitseained. Pange kala spetsiaalsesse kotti, valage üle kastmega ja vakumeerige. Pange kott 2 tunniks külmikusse. Valage kaussi vesi, asetage sinna kott kalaga. Pange kaas peale. Seadistage programm **MULTI-COOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatuur **65°C**, valmistamisaeg **1 tund**. Valmistage programmi lõppemiseni.



Блюда во
фритюре
рецепт 58

RU

Картофель фри

Ингредиенты:

Картофель фри (полуфабрикат) – 200 г
Масло растительное – 700 мл
Соль
Специи

Порядок приготовления

Картофель выложить в корзину для жарки во фритюре. В чашу налить растительное масло. Крышку не закрывать. Установить программу **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, температуру **170°C**, время приготовления **22 минуты**. За 10 минут до окончания программы установить корзину в чашу. Готовить при открытой крышке до окончания программы.

LT

Bulvytės skrudintos

Ingredientai:

Bulvytės fri (pusfabrikačiai) – 200 g
Augalinis aliejus – 700 ml
Druska
Prieskoniai

Gaminimo eiga

Bulves sudėti į kepimo krepšelį. Į dubenį įpilti aliejaus. Dangčio neuždaryti. Nustatyti programą **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatūrą **170°C**, gaminimo laikas **22 minučių**. Likus 10 minučių iki programos pabaigos į dubenį įstatyti krepšelį. Gaminti su atidarytu dangčiu iki programos pabaigos.

LV

Frī kartupeļi

Sastāvdaļas:

Frī kartupeļi (pusfabrikāti) – 200 g
Augu eļļa – 700 ml
Sāls
Garšvielas

Pagatavošanas secība

Kartupeļus saliek fritēšanas grozā. Traukā ielej augu eļļu. Neaizver vāku. Lestata programmu **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatūru **170°C**, gatavošanas laiks **22 minūtes**. 10 minūtes līdz programmas beigām grozu uzstāda uz trauka. Gatavo ar atvertu vāku līdz programmas beigām.

ET

Friikartulid

Koostisosad:

friikartulid (pooltoode) – 200 g
taimeõli – 700 ml
sool
maitseained

Valmistamise kord

Pange kartul fritiööri küpsetuskorvi. Valage kaussi taimeõli. Ärge pange kaant peale. Seadistage programm **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatuur **170°C**, valmistamisaeg **22 minutit**. 10 minutit enne programmi lõppemist pange korv kaussi. Valmistage avatud kaanega kuni programmi lõppemiseni.

Блюда во
фритюре

рецепт 59

RU

Куриные наггетсы

Ингредиенты:

Курица (филе) – 340 г
Яйцо – 150 г / 3 шт.
Масло растительное – 700 мл
Сухари панировочные
Соль
Специи

Порядок приготовления

Куриное филе промыть и нарезать кубиками по 2,5–3 см. Яйца взбить венчиком до однородной массы. Кусочки курицы посолить и приправить специями, обмакнуть во взбитое яйцо и обвалить в панировочных сухарях. Наггетсы выложить в корзину для жарки в один слой. В чашу налить растительное масло. Крышку не закрывать. Установить программу **MULTISCOOK/МУЛЬТИПОВАР**, температуру **170°C**, время приготовления **22 минуты**. За 10 минут до окончания программы установить корзину с наггетсами в чашу. Готовить до окончания программы.

LT

Vištienos nuggetsai

Ingredientai:

Vištiena (filē) – 340 g
 Kiaušinis – 150 g / 3 vnt.
 Augalinis aliejus – 700 ml
 Džiuvėsėliai
 Druska
 Prieskoniai

Gaminimo eiga

Vištienos filē išplauti ir supjaustyti kubeliais 2,5–3 cm. Kiaušinius išplakti šluotele iki vientisos masės. Vištienos gabalėlius pasūdyti ir pabarstyti prieskoniais, apvolioti plaktame kiaušinyje ir džiuvesėliuose. Naggetsus sudėti į kepimo krepšelį vienu sluoksniu. Į dubenį įpilti aliejaus. Dangčio neuždaryti. Nustatyti programą **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatūrą **170°C**, gaminimo laikas **22 minučių**. Likus 10 minutėms iki programos pabaigos įstatyti į dubenį pintinę su kepsneliais. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Vistu nageti

Sastāvdaļas:

Vistas gaļa (fileja) – 340 g
 Olas – 150 g / 3 gab.
 Augu eļļa – 700 ml
 Rīvmaize
 Sāls
 Garšvielas

Pagatavošanas secība

Vistas fileju noskalo un sagriež 2,5–3 cm lielos kubiņos. Olas sakuļ viendabīga masā. Vistas gabaliņus apber ar sāli un garšvielām, iemērc sakultajās olās un apviļā rīvmaizē. Nagetus vienā slānī liek fritēšanas grozā. Traukā ielej augu eļļu. Neaizver vāku. Lestata programmu **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatūru **170°C**, gatavošanas laiks **22 minūtes**. 10 minūtes līdz programmas beigām uz trauka uzstāda grozu ar negetiem. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Kananagitsad

Koostisosad:

kana (filee) – 340 g
 muna – 150 g / 3 tk
 taimeõli – 700 ml
 riivsai
 sool
 maitseained

Valmistamise kord

Peske kanafilee ja lõigake 2,5–3 cm kuu-bikuteks. Vahustage munad vispliga ühtlaseks massiks. Riputage kanatükki-dele soola ja maitseaineid, keerake neid lahtiklopitud munas ja riivsaiais. Pange nagitsad ühe kihina küpsetuskorvi. Valage kaussi taimeõli. Ärge sulgege kaant. Seadistage programm **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatuur **170°C**, valmistamisaeg **22 minutit**. 10 minutit enne programmi lõppemist pange korv nagitsatega kaussi. Valmistage programmi lõppemiseni.

Блюда во
фритюре

рецепт 60



RU

Тапас (крокеты с ветчиной)

Ингредиенты:

Мука	Масло
пшеничная – 150 г	сливочное – 50 г
Сухари	Молоко – 300 мл
панировочные – 100 г	Масло
Яйцо – 100 г / 2 шт.	растительное – 1,2 л
Хамон – 50 г	Соль
Сыр	Специи
полутвердый – 50 г	

Порядок приготовления

Хамон измельчить. Сыр натереть на крупной терке. Яйца взбить венчиком. Открыть крышку мультитварки. Установить программу **FRY/ЖАРКА**, время приготовления **15 минут**. За 10 минут до окончания программы в чашу выложить масло, муку (100 г) и перемешать. Готовить, постоянно помешивая. За 3 минуты до окончания программы в чашу, непрерывно помешивая, налить молоко. Готовить, периодически помешивая, до окончания программы. Нажать кнопку **«Cancel/Отмена»**. Выложить получившуюся массу в отдельную емкость, добавить сыр, хамон, соль и специи, перемешать. Из получившейся массы сформировать крокеты. Каждый крокет обвалить в оставшейся муке, обмакнуть в яйцо и обвалить в сухарях. Затем повторно обмакнуть крокеты в яйцо и обвалить в сухарях. Выложить половину крокетов в корзину для жарки. В чашу налить растительное масло. Крышку не закрывать. Установить программу **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, температуру **170°C**, время приготовления **28 минут**. За 10 минут до окончания программы установить корзину в чашу. За 5 минут до завершения приготовления извлечь корзину, выложить готовые крокеты. Поместить в корзину оставшиеся крокеты. Готовить до окончания программы.

LT

Tapas (kroketai su kumpiu)

Ingredientai:

Kvietiniai miltai – 150 g	Sviestas – 50 g
Džiuvėsėliai – 100 g	Pienas – 300 ml
Kiaušinis – 100 g / 2 vnt.	Augalinis aliejus – 1,2 l
Hamon – 50 g	Druska
Puskietis sūris – 50 g	Prieskoniai

Gaminimo eiga

Hamon susmulkinti. Sūrį stambiai sutarkuoti. Kiaušinį išplakti šluotele. Atidaryti puodo dangtį. Nustatyti programą **FRY/ЖАРКА**, gaminimo laikas **15 minučių**. Likus 10 minučių iki programos pabaigos į dubenį sudėti sviestą, miltus (100 g) ir išmaišyti. Gaminti, nuolat maišant. Likus 3 minutėms iki programos pabaigos į dubenį, nuolat maišant, supilti pieną. Gaminti, kartais maišant, iki programos pabaigos. Paspausti mygtuką **«Cancel/Отмена»**. Gautą masę sudėti į kitą indą, pridėti sūrį, hamon, druską ir prieskonius, išmaišyti. Iš gautos masės suformuoti krocketus. Kiekvieną krocketą apvolioti likusiųose miltuose, pamerkti plaktame kiaušinyje ir apvolioti džiuvėsėliuose. Po to pakartotinai pamerkti krocketus kiaušinyje ir apvolioti džiuvėsėliuose. Sudėti puše krocketų į kepimo krepšelį. Į dubenį įpilti aliejaus. Dangčio neuždaryti. Nustatyti programą **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatūrą **170°C**, gaminimo laikas **28 minučių**. Likus 10 minučių iki programos pabaigos įdėti krepšelį į dubenį. Likus 5 minutėms iki gaminimo pabaigos išimti iš krepšelio paruoštus krocketus. Sudėti į krepšelį likusius krocketus. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Tapas (kroketes ar šķinķi)

Sastāvdaļas:

Kviešu milti – 150 g	Piens – 300 ml
Rīvmaize – 100 g	Augu eļļa – 1,2 l
Olas – 100 g / 2 gab.	Sāls
Hamons – 50 g	Garšvielas
Puscietais siers – 50 g	
Sviests – 50 g	

Pagatavošanas secība

Hamonu sasmalcina. Sieru sarīvē uz rupjās rīves. Olas sakul ar putojamo slotiņu. Atver multikatla vāku. Iestata programmu **FRY/ЖАРКА**, gatavošanas laiks **15 minūtes**. 10 minūtes līdz programmas beigām traukā liek sviestu, miltus (100 g) un samaisa. Gatavo, pastāvīgi maisot. 3 minūtes līdz programmas beigām, nepārtraukti maisot, traukā ielej pienu. Periodiski apmaisot, gatavo līdz programmas beigām. Nospiež pogu **«Cancel/Отмена»**. Iegūto masu pārliet atsevišķā traukā, pievieno sieru, hamonu, sāli un garšvielas, samaisa. No iegūtās masas veido krocketes. Katru krocketi apviļā atlikušajos miltos, iemērc olās un apviļā rīvmaizē. Pēc tam vēlreiz iemērc olās un apviļā rīvmaizē. Pusni no krocketēm liek fritēšanas grozā. Traukā ielej augu eļļu. Neaizver vāku. Iestata programmu **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatūru **170°C**, gatavošanas laiku **28 minūtes**. 10 minūtes līdz programmas beigām uzstāda grozu uz trauka. 5 minūtes līdz gatavošanas beigām izceļ grozu, izņem gatavās krocketes. Saliel grozā atlikušās krocketes. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Tapas (singikrocketid)

Koostisosad:

nisujahu – 150 g	piim – 300 ml
riivsai – 100 g	taimeõli – 1,2 l
muna – 100 g / 2 tk	sool
Serrano sink – 50 g	maitseained
poolkõva juust – 50 g	
või – 50 g	

Valmistamise kord

Peenestage sink. Riivige juust jämeda riiviga. Vahustage munad vispliga. Võtke multikeetja kaas pealt ära. Seadistage programm **FRY/ЖАРКА**, valmistamisega **15 minutit**. 10 minutit enne programmi lõppemist pange kaussi õli, jahu (100 g) ja segage läbi. Valmistage pidevalt segades. 3 minutit enne programmi lõppu valage kaussi piim, samal ajal kogu aeg segades. Valmistage aeg-ajalt segades kuni programmi lõppemiseni. Vajutage nupule **„Cancel/Отмена”**. Pange saadud segu eraldi anumasse, lisage juust, sink, sool ja maitseained, segage läbi. Vormige saadud segust krocketid. Veeretage iga krocketit järelejäänud jahus, munas ja riivsaiais. Seejärel veeretage krocketeid teist korda munas ja riivsaiais. Pange pool krocketitest küpsustuskorvi. Valage kaussi taimeõli. Ärge pange kaant peale. Seadistage programm **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatuur **170°C**, valmistamisega **28 minutit**. 10 minutit enne programmi lõppemist pange korv kaussi. 5 minutit enne toidu valmimist võtke korv välja, tõstke valmis krocketid välja. Pange korvi ülejäänud krocketid. Valmistage programmi lõppemiseni.

Гарниры

рецепт 61



RU

Пюре картофельное

Ингредиенты:

Картофель – 600 г
Масло сливочное – 50 г
Молоко – 200 мл
Вода – 100 мл
Соль

Порядок приготовления

Картофель разрезать на 6 частей, выложить в чашу, залить молоком и водой, добавить сливочное масло и соль. Закрыть крышку. Установить программу **СООК/ВАРКА**, время приготовления **20 минут**. Готовить до окончания программы. Из готового картофеля сделать пюре.

LT

Bulvių košė

Ingredientai:

Bulvės – 600 g
Sviestas – 50 g
Pienas – 200 ml
Vanduo – 100 ml
Druska

Gaminimo eiga

Bulves supjaustyti į 6 dalis, Sudėti į dubenį, užpilti pienu ir vandeniu, pridėti sviesto ir druskos. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **COOK/BAPKA**, gaminimo laikas **20 minučių**. Gaminti iki programos pabaigos. Iš paruoštų bulvių suplakti košę.

LV

Kartupeļu biezenis

Sastāvdaļas:

Kartupeļi – 600 g
Sviests – 50 g
Piens – 200 ml
Ūdens – 100 ml
Sāls

Pagatavošanas secība

Kartupeļus sagriež 6 daļās, liek traukā, pārlej ar pienu un ūdeni, pievieno sviestu un sāli. Aizver vāku. Iestata programmu **COOK/BAPKA**, gatavošanas laiks **20 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām. No gatavajiem kartupeļiem pagatavo biezeni.

ET

Kartulipüree

Koostisosad:

kartul – 600 g
või – 50 g
piim – 200 ml
vesi – 100 ml
sool

Valmistamise kord

Lõigake kartulid 6 osaks, pange kaussi, valage üle piima ja veega, lisage või ja sool. Pange kaas peale. Seadistage programm **COOK/BAPKA**, valmistamisaeg **20 minutit**. Valmistage programmi lõpemiseni. Valmis kartulitest valmistage püree.

Гарниры

рецепт 62

RU

Пюре из сельдерея

Ингредиенты:

Сельдерей корень – 1 кг

Сливки – 200 мл

Вода – 600 мл

Соль

Порядок приготовления

Сельдерей нарезать кубиками по 0,5 см. В чашу выложить сельдерей, залить водой, добавить соль и перемешать. Закрыть крышку. Установить программу **СООК/ВАРКА**, время приготовления **20 минут**. Готовить до окончания программы. Готовый сельдерей выложить в отдельную емкость, залить сливками и взбить блендером до консистенции пюре.

LT

Salierų košė

Ingredientai:

Saliero šaknis – 1 kg
Grietinėle – 200 ml
Vanduo – 600 ml
Druska

Gaminimo eiga

Salierus supjaustyti kubeliais 0,5 cm. Į dubenį sudėti salierus, užpilti vandeniu, įberti druskos ir išmaišyti. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **COOK/BAPKA**, gaminimo laikas **20 minučių**. Gaminti iki programos pabaigos. Paruoštus salierus išimti į atskirą indą, užpilti grietinėle ir suplakti maišytuvu iki vientisos masės.

LV

Seleriju biezenis

Sastāvdaļas:

Seleriju saknes – 1 kg
Saldais krējums – 200 ml
Ūdens – 600 ml
Sāļs

Pagatavošanas secība

Selerijas sagriež 0,5 cm lielos kubiņos. Traukā liek selerijas, pārlej ar ūdeni pievieno sāli un samaisa. Aizver vāku. Iestata programmu **COOK/BAPKA**, gatavošanas laiks **20 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām. Gatavās selerijas pārļiek atsevišķā traukā, pārlej ar saldo krējumu un sablendē līdz biezeņa konsistencei.

ET

Selleripüree

Koostisosad:

sellerijuur – 1 kg
rõõsk koor – 200 ml
vesi – 600 ml
sool

Valmistamise kord

Lõigake seller 0,5 cm kuubikuteks. Pange seller kaussi, valage üle veega, lisage sool ja segage. Pange kaas peale. Seadistage programm **COOK/BAPKA**, valmistamisaeg **20 minutit**. Valmistage programmi lõppemiseni. Pange valmis seller eraldi anumasse, valage koorega üle ja vahustage blenderiga püreeks.

Гарниры

рецепт 63



RU

Картофель, жаренный с грибами

Ингредиенты:

Картофель – 400 г
Шампиньоны свежие – 130 г
Лук репчатый – 50 г
Масло растительное – 60 мл
Соль
Специи

Порядок приготовления

Картофель нарезать средней соломкой, лук — мелкой соломкой, грибы — дольками. В чашу налить растительное масло, выложить все ингредиенты и перемешать. Установить программу **FRY/ЖАРКА**, время приготовления **20 минут**. Готовить, периодически помешивая, до окончания программы.

LT

Bulvės keptos su grybais

Ingredientai:

Bulvės – 400 g
Pievagrybiai švieži – 130 g
Svogūno galvutės – 50 g
Augalinis aliejus – 60 ml
Druska
Prieskoniai

Gaminimo eiga

Bulves supjaustyti vidutinio dydžio šiaudeliais, svogūnus – smulkiais šiaudeliais, grybus – riekelėmis. Į dubenį supilti aliejų, sudėti visus ingredientus ir išmaišyti. Nustatyti programą **FRY/ЖАРКА**, gaminimo laikas **20 minučių**. Gaminti, kartais maišant, iki programos pabaigos.

LV

Cepti kartupeļi ar sēnēm

Sastāvdaļas:

Kartupeļi – 400 g
Svaigi šampinjoni – 130 g
Sīpoli – 50 g
Augu eļļa – 60 ml
Sāls
Garšvielas

Pagatavošanas secība

Kartupeļus sagriež vidēja izmēra salmiņos, sīpolus – tievos salmiņos, sēnes – šķēlītēs. Traukā ielej augu eļļu, saliek visas sastāvdaļas un samaisa. Iestata programmu **FRY/ЖАРКА**, gatavošanas laiks **20 minūtes**. Periodiski apmaisot, gatavo līdz programmas beigām.

ET

Praetud kartul seentega

Koostisosad:

kartul – 400 g
vārsked šampinjoni – 130 g
mugulsibul – 50 g
taimeõli – 60 ml
sool
maitseained

Valmistamise kord

Lõigake kartulid keskmisteks ribadeks, sibul peenikesteks ribadeks, seened viiludeks. Valage kaussi taimeõli, pange sinna kõik koostisosad ja segage läbi. Seadistage programm **FRY/ЖАРКА**, valmistamise aeg **20 minutit**. Valmistage aeg-ajalt segades kuni programmi lõppemiseni.

Гарниры

рецепт 64

RU

Фасоль красная отварная

Ингредиенты:

Фасоль красная – 500 г

Вода – 1,5 л

Соль

Специи

Порядок приготовления

Фасоль залить кипятком и оставить на 1 час, затем откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. В чашу выложить все ингредиенты и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **СООК/ВАРКА**, время приготовления **1 час 20 минут**. Готовить до окончания программы.

LT

Pupelės raudonosios virtos

Ingredientai:

Raudonos pupelės – 500 g
Vanduo – 1,5 l
Druska
Prieskoniai

Gaminimo eiga

Pupeles užpilti vandeniu ir palikti 1 val., po to nukošti vandenį. Į dubenį sudėti visus ingredientus ir išmaišyti. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **COOK/BAPKA**, gaminimo laikas **1 valanda 20 minučių**. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Vārītas sarkanās pupiņas

Sastāvdaļas:

Sarkanās pupiņas – 500 g
Ūdens – 1,5 l
Sāls
Garšvielas

Pagatavošanas secība

Pupiņas pārlej ar vārošu ūdeni un atstāj uz 1 stundu, pēc tam ieliek caurdurī un notecina ūdeni. Traukā liek visas sastāvdaļas un samaisa. Aizver vāku. Iestata programmu **COOK/BAPKA**, gatavošanas laiks **1 stunda 20 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Keedetud punased aedoad

Koostisosad:

punased aedoad – 500 g
vesi – 1,5 l
sool
maitseained

Valmistamise kord

Valage oad keedetud veega üle ja jätke 1 tunniks seisma, seejärel pange oad sõelale ja laske veel ära nõrguda. Pange kõik koostisosad kaussi ja segage läbi. Pange kaas peale. Seadistage programm **COOK/BAPKA**, valmistamisaeg **1 tund 20 minutit**. Valmistage programmi lõpemiseni.

Гарниры

рецепт 65



RU

Рис отварной

Ингредиенты:

Рис – 500 г
Вода – 500 мл
Соль
Специи

Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды, откинуть на сито и слить воду. Рис выложить в чашу, залить водой, добавить соль и специи, перемешать и разровнять лопаткой. Закрывать крышку. Установить программу **EXPRESS/ЭКСПРЕСС**. Готовить до окончания программы.

LT

Ryžiai virti

Ingredientai:

Ryžiai – 500 g
Vanduo – 500 ml
Druska
Prieskoniai

Gaminimo eiga

Ryžius gerai nuplauti ir nukošti. Ryžius sudėti į dubenį, užpilti vandeniu, pridėti druskos ir prieskonius, išmaišyti ir išlyginti mentele. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **EXPRESS/ЭКСПРЕСС**. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Vārīti rīsi

Sastāvdaļas:

Rīsi – 500 g
Ūdens – 500 ml
Sāls
Garšvielas

Pagatavošanas secība

Rīsus skalo ūdenī, līdz tas kļūst dzidrs, ieliek sietā un notecina ūdeni. Rīsus liek traukā, pārlej ar ūdeni, pievieno sāli un garšvielas, samaisa un izlīdzina ar lāpstiņu. Aizver vāku. Lestata programmu **EXPRESS/ЭКСПРЕСС**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Keedetud riis

Koostisosad:

riis – 500 g
vesi – 500 ml
sool
maitseained

Valmistamise kord

Peske riisi kuni vesi on puhas, pange riis sõelale ja nõrutage vesi. Pange riis kausi, valage vesi peale, lisage sool ja maitseained, segage läbi ja tasandage pannilabidaga. Pange kaas peale. Seadistage programm **EXPRESS/ЭКСПРЕСС**. Valmistage programmi lõppemiseni.



Рис с овощами

Ингредиенты:

Рис – 400 г
Перец болгарский – 100 г
Лук репчатый – 100 г
Цукини – 80 г
Горошек зеленый замороженный – 50 г
Вода – 400 мл
Масло оливковое – 40 мл
Шафран
Соль
Специи

Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды, откинуть на сито и слить воду. Лук, перец и цукини нарезать кубиками по 0,5 см. В чашу налить масло. Крышку не закрывать. Установить программу **FRY/ЖАРКА**, время приготовления **10 минут**. За 7 минут до окончания программы в чашу выложить все овощи (кроме горошка). Готовить, периодически помешивая, до окончания программы. Нажать кнопку **«Cancel/Отмена»**. В чашу выложить горошек, залить водой, добавить соль и специи, перемешать и разровнять лопаткой. Закрывать крышку. Установить программу **GRAIN/КРУПЫ**, время приготовления **40 минут**. Готовить до окончания программы.

LT

Ryžiai su daržovėmis

Ingredientai:

Ryžiai – 400 g
 Paprika – 100 g
 Svogūno galvutės – 100 g
 Cukinijos – 80 g
 Žali žirneliai šaldyti – 50 g
 Vanduo – 400 ml
 Alyvuogių aliejus – 40 ml
 Šafranas
 Druska
 Prieskoniai

Gaminimo eiga

Ryžius gerai išplauti ir perkošti. Svogūnus, papriką ir cukinijas supjaustyti kubeliais 0,5 cm. Į dubenį įpilti aliejaus. Dangčio neuždaryti. Nustatyti programą **FRY/ЖАРКА**, gaminimo laikas **10 minučių**. Likus 7 minutėms iki programos pabaigos į dubenį sudėti visas daržoves (išskyrus žirnelius). Gaminti, kartais maišant, iki programos pabaigos. Paspausti mygtuką **«Cancel/Отмена»**. Į dubenį sudėti žirnelius, įpilti vandens, pridėti druskos ir prieskonius, išmaišyti ir išlyginti mentele. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **GRAIN/КРУПЫ**, gaminimo laikas **40 minučių**. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Rīsi ar dārzeņiem

Sastāvdaļas:

Rīsi – 400 g
 Paprika – 100 g
 Sīpoli – 100 g
 Cukīni – 80 g
 Zaļie saldētie zirnīši – 50 g
 Ūdens – 400 ml
 Olīveļļa – 40 ml
 Safrāns
 Sāls
 Garšvielas

Pagatavošanas secība

Rīsus skalo ūdenī, līdz tas kļūst dzidrs, ieliek sietā un notecina ūdeni. Sīpolus, papriku un cukīni sagriež 0,5 cm lielos kubiņos. В чашу налить масло. Neaizver vāku. Iestata programmu **FRY/ЖАРКА**, gatavošanas laiks **10 minūtes**. 7 minūtes līdz programmas beigām traukā liek visus dārzeņus (izņemot zirņus). Periodiski apmaisot, gatavo līdz programmas beigām. Nospiež pogu **«Cancel/Отмена»**. Traukā liek zirņus, pārlej ar ūdeni, pievieno sāli un garšvielas, samaisa un izlīdzina ar lāpstiņu. Aizver vāku. Iestata programmu **GRAIN/КРУПЫ**, gatavošanas laiks **40 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Riis köögiviljadega

Koostisosad:

riis – 400 g
 paprika – 100 g
 mugulsibul – 100 g
 suvikõrvits – 80 g
 külmutatud rohelisted hernerd – 50 g
 vesi – 400 ml
 oliiviõli – 40 ml
 safran
 sool
 maitseained

Valmistamise kord

Peske riisi kuni vesi on puhas, pange riis sõelale ja nõrutage vesi. Lõigake sibul, paprika ja suvikõrvits 0,5 cm kuubikuteks. Valage kaussi õli. Ärge pange kaant peale. Seadistage programm **FRY/ЖАРКА**, valmistamisaeg **10 minutit**. 7 minutit enne programmi lõppemist valage kõik köögiviljad kaussi (välja arvatud hernerd). Valmistage aeg-ajalt segades kuni programmi lõppemiseni. Vajutage nupule **„Cancel/Отмена”**. Pange hernerd kaussi, valage peale vesi, lisage sool ja maitseained, segage läbi ja tasandage pannilabidaga. Pange kaas peale. Seadistage programm **GRAIN/КРУПЫ**, valmistamisaeg **40 minutit**. Valmistage programmi lõppemiseni.

Блюда
На пару

рецепт 67



RU

Овощи на пару

Ингредиенты:

Картофель – 150 г
Болгарский перец – 120 г
Стручковая фасоль – 100 г
Брокколи (замороженная) – 100 г
Вода – 1 л
Соль
Специи

Порядок приготовления

Картофель нарезать кубиками по 2 см, болгарский перец нарезать кубиками по 3 см. В чашу налить воду, установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него все ингредиенты, добавить соль и специи, перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **STEAM/ПАР**, время приготовления **20 минут**. Готовить до окончания программы.

LT

Daržovēs garuose

Ingredientai:

Bulvēs – 150 g
 Paprika – 120 g
 Šparaginēs pupelēs – 100 g
 Brokoliai (šaldyti) – 100 g
 Vanduo – 1 l
 Druska
 Prieskoniai

Gaminimo eiga

Bulves supjaustyti kubeliais 2 cm, paprika supjaustyti kubeliais 3 cm. Ī dubenī ģpilti vandens, ģdēti konteinerī virimui garuose, ģ jģ sudēti visus ingredientus, pridēti druskos ir prieskonius, ģšmaišyti. Uģdaryti dangtģ. Nustatyti programā **STEAM/ĪAP**, gaminimo laikas **20 minuģiu**. Gamininti ģki programos pabaigos.

LV

Tvaicēti dārzeni

Sastāvdaļas:

Kartupeļi – 150 g
 Paprika – 120 g
 Pākšu pupiņas – 100 g
 Brokoļi (saldēti) – 100 g
 Ūdens – 1 l
 Sāls
 Garšvielas

Pagatavošanas secība

Kartupeļus sagrieģ 2 cm lielos kubģnos, papriku sagrieģ 3 cm lielos kubģnos. Traukā ģleģ ūdeni, uzstāda konteineri tvaicēšanai, salieģ tajā visas sastāvdaļas, pievieno sāli un garšvielas, samaisa. Aizver vāku. Īestata programmu **STEAM/ĪAP**, gatavošanas laiks **20 minģtes**. Gatavolģd programmas beigām.

ET

Aurutatud kģģgivilģjad

Koostisosad:

kartul – 150 g
 paprika – 120 g
 kaunoad – 100 g
 brokoli (kģlmutatud) – 100 g
 vesi – 1 l
 sool
 maitseained

Valmistamise kord

Lģģgake kartul 2 cm kuubikuteks, paprika 3 cm kuubikuteks. Valage kaussi vett, asetage peale auru valmistamise konteiner, pange sellesse kģģk koostisosad, lisage sool ja maitseained, segage lģģbi. Pange kaas peale. Seadistage programm **STEAM/ĪAP**, valmistamisaeg **20 minģtit**. Valmistage programmi lģģppemiseni.

Блюда
На пару

рецепт 68



RU

Котлеты на пару с рисом

Ингредиенты:

Свинина (филе) – 300 г
Говядина (филе) – 300 г
Рис – 300 г
Лук репчатый – 100 г
Чеснок – 6 г
Вода – 480 мл
Соль
Специи

Порядок приготовления

Мясо, лук и чеснок пропустить через мясорубку, добавить соль и специи, тщательно перемешать. Из фарша сформировать котлеты. Рис промыть до прозрачной воды, выложить в чашу, залить водой, добавить соль и перемешать. На чашу установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него котлеты. Закрывать крышку. Установить программу **STEAM/ПАР** время приготовления **25 минут**. Готовить до окончания программы.

LT

Kotletai garuose su ryžiais

Ingredienti:

Kiauliena (filē) – 300 g
 Jautiena (filē) – 300 g
 Ryžiai – 300 g
 Svogūno galvutės – 100 g
 Česnakas – 6 g
 Vanduo – 480 ml
 Druska
 Prieskoniai

Gaminimo eiga

Mēsa, svogūnus ir česnaką sumalti mēs-
 male, pridēti druskos ir prieskonius,
 kruopšāiai īšmaišyti. Iš faršo suformuo-
 ti kotletus. Ryžius gerai īšplauti, sudēti ī
 dubenī, uždēti vandeni, īberti druskos ir
 īšmaišyti. ī dubenī īstātyti konteinerī vi-
 rimui garuose, sudēti ī jī kotletus. Uzdā-
 ryti dangtī. Nustātyti programā **STEAM/
 ΠAP**, gaminimo laikas **25 minuāi**. Ga-
 minti iki programos pabaigos.

LV

Tvaicētas kotletes ar rīsiem

Sastāvdaļas:

Cūkgaļa (fileja) – 300 g
 Liellopu gaļa (fileja) – 300 g
 Rīsi – 300 g
 Sīpoli – 100 g
 Ķiploki – 6 g
 Ūdens – 480 ml
 Sāls
 Garšvielas

Pagatavošanas secība

Gaļu, sīpolus un ķiplokus samāļ gaļas
 maļamajā mašīnā, pievieno sāli un gar-
 švielas, rūpīgi samaisa. No maltās gaļas
 veido kotletes. Rīsus skalo ūdenī, līdz tas
 kļūst dzidr, liek traukā, pārlej ar ūdeni,
 pievieno sāli un samaisa. Traukam uzstāda
 konteineri tvaicēšanai, tajā saliek kotletes.
 Aizver vāku. Iestata programmu **STEAM/
 ΠAP**, gatavošanas laiks **25 minūtes**. Ga-
 tavo līdz programmas beigām.

ET

Aurutatud kotletid riisiga

Koostisosad:

sealiha (filee) – 300 g
 veiseliha (filee) – 300 g
 riis – 300 g
 mugulsibul – 100 g
 küüslauk – 6 g
 vesi – 480 ml
 sool
 maitseained

Valmistamise kord

Laske liha, sibul ja küüslauk läbi hakkli-
 hamasina, lisage sool ja maitseained, se-
 gage hoolikalt läbi. Vormige hakklihast
 kotletid. Peske riisi kuni vesi on puhas,
 pange riis kaussi, valage vesi peale, lisa-
 ge sool ja segage. Asetage kausile auru
 valmistamise konteiner, pange sellesse
 kotletid. Pange kaas peale. Seadistage
 programm **STEAM/ΠAP**, valmistamis-
 aeg **25 minutit**. Valmistage programmi
 lõppemiseni.

Блюда
На пару

рецепт 69



RU

Тилапия на пару с овощами

Ингредиенты:

Тилапия (филе) – 150 г
Морковь – 100 г
Брокколи замороженная – 100 г
Цветная капуста замороженная – 100 г
Вода – 1 л
Соль
Специи

Порядок приготовления

Рыбу натереть солью и специями, морковь нарезать кружками толщиной 0,3 см. В чашу налить воду, установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него все ингредиенты, добавить соль и специи. Закрыть крышку. Установить программу **STEAM/ПАР**, время приготовления **15 минут**. Готовить до окончания программы.

LT

Tilapija garuose su daržovėmis

Ingredientai:

Tilapija (filė) – 150 g
Morkos – 100 g
Brokoliai šaldyti – 100 g
Žiediniai kopūstai šaldyti – 100 g
Vanduo – 1 l
Druska
Prieskoniai

Gaminimo eiga

Žuvį įtrinti druska ir prieskoniais, morką supjaustyti 0,3 cm storio griežinėliais. Į dubenį įpilti vandens, įsatyti konteinerį virimui garuose, sudėti į jį visus ingredientus, pridėti druskos ir prieskonius. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **STEAM/IIAP**, gaminimo laikas **15 minučių**. Gaminėti iki programos pabaigos.

LV

Tvaicēta tilapija ar dārzeniem

Sastāvdaļas:

Tilapija (fileja) – 150 g
Burkāni – 100 g
Saldēti brokoļi – 100 g
Saldēti ziedkāposti – 100 g
Ūdens – 1 l
Sāls
Garšvielas

Pagatavošanas secība

Zivis ierīvē ar sāli un garšvielām, burkānus sagriež 0,3 cm biezos aplišos. Traukā ielej ūdeni, uzstāda konteineri tvaicēšanai, saliek tajā visas sastāvdaļas, pievieno sāli un garšvielas. Aizver vāku. Iestata programmu **STEAM/IIAP**, gatavošanas laiks **15 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Aurutatud tilaapia köögiviljadega

Koostisosad:

tilaapia (filee) – 150 g
porgand – 100 g
külmutatud brokoli – 100 g
külmutatud lillkapsas – 100 g
vesi – 1 l
sool
maitseained

Valmistamise kord

Määrige kala soola ja maitseainetega sisse, lõigake porgand 0,3 cm viiludeks. Valage kaussi vett, asetage peale auru valmistamise konteiner, pange sellesse kõik koostisosad, lisage sool ja maitseained. Pange kaas peale. Seadistage programm **STEAM/IIAP**, valmistamisaeg **15 minutit**. Valmistage programmi lõppemiseni.

Блюда
На пару

рецепт 70



RU

Семга на пару с картофелем

Ингредиенты:

Семга (стейк) – 300 г	Масло растительное – 30 мл
Картофель – 500 г	Вода – 1 л
Грибы – 140 г	Соль
Лук репчатый – 100 г	Специи
Сливки – 200 мл	

Порядок приготовления

Рыбу натереть солью и специями. Грибы и лук нарезать кубиками по 0,5 см, картофель – кубиками по 2 см. В чашу налить растительное масло. Крышку не закрывать. Установить программу **FRY/ЖАРКА**, время приготовления **15 минут**. За 12 минут до окончания программы выложить грибы и лук. Готовить, периодически помешивая. За 3 минуты до завершения программы добавить сливки, соль, специи и перемешать. Закрывать крышку. Готовить до окончания программы. Нажать кнопку «**Cancel/Отмена**». Готовый соус выложить в отдельную емкость. В чашу налить воду, установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него рыбу и картофель. Закрывать крышку. Установить программу **STEAM/ПАР**, время приготовления **25 минут**. Готовить до окончания программы. Подавать рыбу с приготовленным соусом.

LT

Lašiša garuose su bulvėmis

Ingredientai:

Lašiša (pjausniai) – 300 g	Grietinėlė – 200 ml
Bulvės – 500 g	Augalinis aliejus – 30 ml
Grybai – 140 g	Vanduo – 1 l
Svogūno	Druska
galvutės – 100 g	Prieskoniai

Gaminimo eiga

Žuvį įtrinti druska ir prieskoniais. Grybus ir svogūnus supjaustyti kubeliais 0,5 cm, bulves – kubeliais 2 cm. Į dubenį įpilti aliejaus. Dangčio neuždaryti. Nustatyti programą **FRY/ЖАРКА**, gaminimo laikas **15 minučių**. Likus 12 minutėms iki programos pabaigos sudėti grybus ir svogūnus. Gaminti, kairiais maišant. Likus 3 minutėms iki programos pabaigos sudėti grietinėlę, druską, prieskonius ir išmaišyti. Uždaryti dangtį. Gaminti iki programos pabaigos. Paspausti mygtuką **«Cancel/Отмена»**. Paruoštą padažą sudėti į atskirą indą. Į dubenį įpilti vandens, įstatyti konteinerį virimui garuose, sudėti į jį žuvį ir bulves. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **STEAM/ПАР**, gaminimo laikas **25 minučių**. Gaminti iki programos pabaigos. Pateikti žuvį su paruoštu padažu.

LV

Tvaicēts lasis ar kartupeļiem

Sastāvdaļas:

Lasis (steiks) – 300 g	Augu eļļa – 30 ml
Kartupeļi – 500 g	Ūdens – 1 l
Sēnes – 140 g	Sāls
Sīpoli – 100 g	Garšvielas
Saldais krējums – 200 ml	

Pagatavošanas secība

Zivis ierīvē ar sāli un garšvielām. Sēnes un sīpolus sagriež 0,5 cm liekos kubīšos, kartupeļus – 2 cm kubīšos. Traukā ielej augu eļļu. Neaizver vāku. Iestata programmu **FRY/ЖАРКА**, gatavošanas laiks **15 minūtes**. 12 minūtes līdz programmas beigām ieliek sēnes un sīpolus. Gatavo, periodiski apmaisot. 3 minūtes līdz programmas beigām pievieno saldo krējumu, sāli, garšvielas un samaisa. Aizver vāku. Gatavo līdz programmas beigām. Nospiež pogu **«Cancel/Отмена»**. Gatavo mērci liek atsevišķā traukā. Traukā ielej ūdeni, uzstāda konteineri tvaicēšanai, tajā liek zivis un kartupeļus. Aizver vāku. Iestata programmu **STEAM/ПАР**, gatavošanas laiks **25 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām. Zivis pasniedz ar pagatavoto mērci.

ET

Aurutatud lõhe kartulitega

Koostisosad:

lõhe (lõik) – 300 g	taimeõli – 30 ml
kartul – 500 g	vesi – 1 l
seeded – 140 g	sool
mugulsibul – 100 g	maitseained
rõõsk koor – 200 ml	

Valmistamise kord

Määrige kala soola ja maitseainetega sisse. Lõigake seeded ja sibul 0,5 cm kuubikuteks, kartul 2 cm kuubikuteks. Valage kaussi taimeõli. Ärge pange kaant peale. Seadistage programm **FRY/ЖАРКА**, valmistamisaeg **15 minutit**. 12 minutit enne programmi lõppemist pange kaussi seeded ja sibul. Valmistage aeg-ajalt segades. 3 minutit enne programmi lõpetamist lisage rõõsk koor, sool, maitseained ja segage läbi. Pange kaas peale. Valmistage programmi lõppemiseni. Vajutage nupule **„Cancel/Отмена”**. Pange valmis kaste eraldi anumasse. Valage kaussi vesi, asetage peale auru valmistamise konteiner, pange sellesse kala ja kartulid. Pange kaas peale. Seadistage programm **STEAM/ПАР**, valmistamisaeg **25 minutit**. Valmistage programmi lõppemiseni. Andke kala lauale koos valmistatud kastmega.

Блюда
На пару

рецепт 71

RU

Семга под ореховой корочкой

Ингредиенты:

Семга (стейк) – 270 г
Грецкие орехи – 15 г
Кедровые орешки – 15 г
Вода – 1 л
Соль
Специи

Порядок приготовления

Рыбу (без кожи и костей) промыть, натереть солью и специями, орехи измельчить. В чашу налить воду, установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него рыбу, посыпать орехами и слегка примять. Закрывать крышку. Установить программу **STEAM/ПАР**, время приготовления **20 минут**. Готовить до окончания программы.

LT

Lašiša su riešutų plutele

Ingredientai:

Lašiša (pjausniai) – 270 g
Graikiški riešutai – 15 g
Kedrų riešutai – 15 g
Vanduo – 1 l
Druska
Priekoniai

Gaminimo eiga

Žuvį (be odos ir kaulų) nuplauti, įtrinti druska ir prieskoniais, riešutus susmulkin-ti. Į dubenį įpilti vandens, įsatyti konteinerį virimui garuose, sudėti į jį žuvį, pabarstyti riešutais ir šiek tiek prispausti. Uždary-ti dangtį. Nustatyti programą **STEAM/PIAP**, gaminimo laikas **20 minučių**. Ga-minti iki programos pabaigos.

LV

Lasis riekstu apvalkā

Sastāvdaļas:

Lasis (steiks) – 270 g
Valrieksti – 15 g
Ciedru rieksti – 15 g
Ūdens – 1 l
Sāls
Garšvielas

Pagatavošanas secība

Zivis (bez ādas un asakām) noskalo, ierī-vē ar sāli un garšvielām, riekstus sasmal-cina. Traukā ielej ūdeni, uzstāda kontei-neri tvaicēšanai, tajā liek zivis, apber ar riekstiem un viegli piespiež. Aizver vāku. Iestata programmu **STEAM/PIAP**, gata-vošanas laiks **20 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Lõhe pähklikoore all

Koostisosad:

lõhe (lõik) – 270 g
kreeka pähklid – 15 g
seedripähklid – 15 g
vesi – 1 l
sool
maitseained

Valmistamise kord

Peske kala (ilma naha ja luudeta), mää-rige soola ja maitseainetega, peenestage pähklid. Valage kaussi vesi, asetage peale auru valmistamise konteiner, pange sel-lesse kala, puistake peale pähklid ja suru-ge kergelt. Pange kaas peale. Seadistage programm **STEAM/PIAP**, valmistamis-aeg **20 minutit**. Valmistage programmi lõppemiseni.

Соус бешамель

Ингредиенты:

Масло сливочное – 60 г
Мука – 60 г
Мускатный орех молотый – 6 г
Молоко – 600 мл
Соль
Специи

Порядок приготовления

В чашу налить молоко, выложить масло и муку, перемешать венчиком. Крышку не закрывать. Установить программу **MULTISCOOK/МУЛЬТИПОВАР**, температуру **95°C**, время приготовления **12 минут**. Готовить, периодически помешивая. За 5 минут до завершения приготовления добавить соль, специи и мускатный орех. Готовить, постоянно помешивая, до окончания программы.

LT

Padažas bešamel

Ingredientai:

Sviestas – 60 g
 Miltai – 60 g
 Muškato riešutas maltas – 6 g
 Pienas – 600 ml
 Druska
 Prieskoniai

Gaminimo eiga

Ī dubenī supilti pienu, ģdēti sviestā ir miltus, sumaišyti šluotele. Dangčio neuždaryti. Nustatyti programą **MULTICOOK/MУЛЬТИПОВАР**, temperatūrā **95°C**, gaminimo laikas **12 minučių**. Gaminoti, kairtais maišant. Likus 5 minutēm iki gaminimo pabaigos pridēti druskos, prieskonius ir muškato riešutā. Gaminti, nuolat maišant, iki programos pabaigos.

LV

Bešamela mērce

Sastāvdaļas:

Sviests – 60 g
 Milti – 60 g
 Malti muskatrieksti – 6 g
 Piens – 600 ml
 Sāls
 Garšvielas

Pagatavošanas secība

Traukā ieļej pienu, ieliek sviestu un miltus, sakuļ ar putojamo slotiņu. Neaizver vāku. Lestata programmu **MULTICOOK/MУЛЬТИПОВАР**, temperatūru **95°C**, gatavošanas laiks **12 minūtes**. Gatavo, periodiski apmaisot. 5 minūtes līdz gatavošanas beigām pievieno sāli, garšvielas un muskatriekstus. Pastāvīgi maisot, gatavo līdz programmas beigām.

ET

Bešamellkaste

Koostisosad:

või – 60 g
 jahu – 60 g
 jahvatatud muskaatpähkel – 6 g
 piim – 600 ml
 sool
 maitseained

Valmistamise kord

Valage kaussi piim, lisage vői ja jahu, segage vispliga. Ārge pange kaant peale. Seadistage programm **MULTICOOK/MУЛЬТИПОВАР**, temperatuur **95°C**, valmistamisaeg **12 minutit**. Valmistage aeg-ajalt segades. 5 minutit enne toidu valmimist lisage sool, maitseained ja muskaatpähkel. Valmistage aeg-ajalt segades kuni programmi lõppemiseni.

Соус барбекю

Ингредиенты:

Кетчуп – 500 г
Лук репчатый – 120 г
Сахар коричневый – 60 г
Чеснок – 10 г
Уксус яблочный – 100 мл
Вустерский соус – 60 мл
Масло растительное – 50 мл
Красный перец молотый

Порядок приготовления

Лук и чеснок измельчить. В чашу налить масло, выложить лук и чеснок, перемешать. Крышку не закрывать. Установить программу **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, температуру **95°C**, время приготовления **45 минут**. Готовить, периодически помешивая. За 30 минут до окончания программы в чашу добавить все оставшиеся ингредиенты и перемешать. Закрывать крышку. Готовить до окончания программы.

LT

Padažas barbekiu

Ingredientai:

Kečiupas – 500 g
 Svogūno galvutės – 120 g
 Cukrus rudas – 60 g
 Česnakas – 10 g
 Obuolių actas – 100 ml
 Vusterio padažas – 60 ml
 Augalinis aliejus – 50 ml
 Raudoni malti pipirai

Gaminimo eiga

Svogūnā ir česnakā susmulkinti. Į dubenį įpilti aliejaus, sudėti svogūnus ir česnaką, išmaišyti. Dangčio neuždaryti. Nustatyti programą **MULTICOOK/MУЛЬТИПОВАР**, temperatūrą **95°C**, gaminimo laikas **45 minučių**. Gaminoti, kairtais maišant. Likus 30 minučių iki programos pabaigos į dubenį sudėti visus likusius ingredientus ir išmaišyti. Uždaryti dangtį. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Barbekjū mērce

Sastāvdaļas:

Ketčups – 500 g
 Sīpoli – 120 g
 Brūnais cukurs – 60 g
 Ķiploki – 10 g
 Ābolu etiķis – 100 ml
 Vusteras mērce – 60 ml
 Augu eļļa – 50 ml
 Sarkanie maltie pipari

Pagatavošanas secība

Sīpolus un ķiplokus sasmalcina. Traukā ielej eļļu ieliek sīpolus un ķiplokus, samaisa. Neaizver vāku. Lestata programmu **MULTICOOK/MУЛЬТИПОВАР**, temperatūru **95°C**, gatavošanas laiks **45 minūtes**. Gatavo, periodiski apmaisot. 30 minūtes līdz programmas beigām pievieno visas atlikušās sastāvdaļas un samaisa. Aizver vāku. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Barbeque kaste

Koostisosad:

ketšup – 500 g
 mugulsibul – 120 g
 pruun suhkur – 60 g
 küüslauk – 10 g
 õunaäädikas – 100 ml
 Worchesteri kaste – 60 ml
 taimeõli – 50 ml
 jahvatatud punane pipar

Valmistamise kord

Peenestage sibul ja küüslauk. Valage kaussi õli, pange sinna sibul ja küüslauk, segage läbi. Ärge pange kaant peale. Seadistage programm **MULTICOOK/MУЛЬТИПОВАР**, temperatuur **95°C**, valmistamisaeg **45 minutit**. Valmistage aeg-ajalt segades. 30 minutit enne programmi lõppemist lisage kaussi kõik ülejäänud koostisosad ja segage läbi. Pange kaas peale. Valmistage programmi lõppemiseni.

Соус болоньезе

Ингредиенты:

Говядина (филе) – 1 кг
Свинина (филе) – 300 г
Томатный соус – 500 г
Лук репчатый – 300 г
Томатная паста – 200 г
Морковь – 120 г
Сельдерей стебель – 80 г
Масло сливочное – 80 г
Вино красное сухое – 500 мл
Соль
Специи

Порядок приготовления

Мясо и овощи пропустить через мясорубку. В чашу выложить все ингредиенты, добавить вино, соль и специи и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **SLOW COOK/ТОМЛЕНИЕ**, время приготовления **5 часов**. Готовить до окончания программы.

LT

Bolonez padažas

Ingrediantai:

Jautiena (filė) – 1 kg
 Kiauliena (filė) – 300 g
 Pomidorų padažas – 500 g
 Svogūno galvutės – 300 g
 Pomidorų pasta – 200 g
 Morkos – 120 g
 Saliero stiebai – 80 g
 Sviestas – 80 g
 Vynas raudonas sausas – 500 ml
 Druska
 Prieskoniai

Gaminimo eiga

Mėsą ir daržoves sumalti mėsmale. Į dubenį sudėti visus ingredientus, pridėti vyną, druską, prieskonius ir išmaišyti. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **SLOW COOK/ТОМЛЕНИЕ**, gamavimo laikas **5 valandos**. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Boloņas mērcē

Sastāvdaļas:

Lielopu gaļa (fileja) – 1 kg
 Cūkgaļa (fileja) – 300 g
 Tomātu mērce – 500 g
 Sīpoli – 300 g
 Tomātu pasta – 200 g
 Burkāni – 120 g
 Selerijas kāti – 80 g
 Sviests – 80 g
 Sausais sarkanvīns – 500 ml
 Sāls
 Garšvielas

Pagatavošanas secība

Gaļu un dārzeņus samal gaļas maļamajā mašīnā. Traukā saliek visas sastāvdaļas, pievieno vīnu sāli un garšvielas, un samaisa. Aizver vāku. Iestata programmu **SLOW COOK/ТОМЛЕНИЕ**, gatavošanas laiks **5 stundas**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Bolognese kaste

Koostisosad:

veiseliha (filee) – 1 kg
 sealiha (filee) – 300 g
 tomatikaste – 500 g
 mugulsibul – 300 g
 tomatipasta – 200 g
 porgand – 120 g
 sellerivars – 80 g
 vōi – 80 g
 kuiv punane vein – 500 ml
 sool
 maitseained

Valmistamise kord

Laske liha ja köögiviljad läbi hakklihamasina. Pange kõik koostisosad kaussi, lisage vein, sool ja maitseained ning segage läbi. Pange kaas peale. Seadistage programm **SLOW COOK/ТОМЛЕНИЕ**, valmistamisaeg **5 tundi**. Valmistage programmi lõppemiseni.

Хлеб

рецепт 75

RU

Хлеб белый

Ингредиенты:

Мука пшеничная – 850 г
Масло растительное – 40 мл
Сахар – 30 г
Соль – 10 г
Дрожжи сухие – 6 г
Вода (комнатной температуры) – 500 мл

Порядок приготовления

В отдельной емкости смешать воду с солью, сахаром и дрожжами, тщательно перемешать венчиком. Добавить растительное масло (20 мл) и муку, замесить крутое тесто. Оставшимся растительным маслом смазать чашу, выложить в нее тесто. Закрывать крышку и снять паровой клапан. Установить программу **BREAD/ХЛЕБ**, время приготовления **3 часа**. За 1 час до окончания программы открыть крышку и аккуратно перевернуть хлеб. Закрывать крышку. Готовить до окончания программы. Готовый хлеб извлечь из чаши и дать ему остыть в течение 20 минут.

LT

Balta duona

Ingredientai:

Kvietiniai miltai – 850 g
 Alyvuogių aliejus – 40 ml
 Cukrus – 30 g
 Druska – 10 g
 Mielės džiovintos – 6 g
 Vanduo (kambario temperatūros) – 500 ml

Gaminimo eiga

Atskirame inde sumaišyti vandenį su druska, cukrumi ir mielėmis, gerai išmaišyti šluotele. Įpilti aliejaus (20 ml) ir suberti miltus, išminkyti kietą tešlą. Likusiu aliejumi ištepti dubenį, sudėti į jį tešlą. Uždaryti dangtį ir nuimti garų vožtuvą. Nustatyti programą **BREAD/XЛIEБ**, gaminimo laikas **3 valandos**. Likus 1 valandai iki programos pabaigos atidaryti dangtį ir atsargiai apversti duoną. Uždaryti dangtį. Gaminti iki programos pabaigos. Paruoštą duoną išimti iš dubens ir leisti atvėsti 20 minučių.

LV

Baltmaize

Sastāvdaļas:

Kviešu milti – 850 g
 Augu eļļa – 40 ml
 Cukurs – 30 g
 Sāls – 10 g
 Sausais raugs – 6 g
 Ūdens (istabas temperatūras) – 500 ml

Pagatavošanas secība

Atsevišķā traukā samaisa ūdeni ar sāli cukuru un raugu, rūpīgi samaisa ar putojamo slotiņu. Pievieno augu eļļu (20 ml) un miltus, samīca mīklā. Ar atlikušo eļļu iesmērē trauku, saliek tajā mīklu. Aizver vāku un noņem tvaika vārstu. Iestata programmu **BREAD/XЛIEБ**, gatavošanas laiks **3 stundas**. 1 stundu līdz programmas beigām atver vāku un uzmanīgi apgriež maizi. Aizver vāku. Gatavo līdz programmas beigām. Gatavo maizi izņem no trauka un ļauj tam 20 minūtes atdzist.

ET

Sai

Koostisosad:

nisujahu – 850 g
 taimeõli – 40 ml
 suhkur – 30 g
 sool – 10 g
 kuivpärm – 6 g
 vesi (toatemperatuuril) – 500 ml

Valmistamise kord

Segage eraldi anumās vesi soola, suhkru ja pärmiga, segage hoolikalt vispliga. Lisage taimeõli (20 mg) ja jahu, segage sitke taigen. Määrige kauss ülejäänud taimeõliga kokku, pange taigen kaussi. Pange kaas peale ja võtke ära auruventiil. Seadistage programm **BREAD/XЛIEБ**, valmistamisaeg **3 tundi**. 1 tund enne programmi lõppemist võtke kaas ära ja keerake sai etevaatlilikult ümber. Pange kaas peale. Valmistage programmi lõppemiseni. Võtke valmis sai kausist välja ja laske 20 minuti jooksul jahtuda.

Хлеб

рецепт 76

RU

Испанский хлеб с миндалем

Ингредиенты:

Мука пшеничная – 500 г
Яйцо – 200 г / 4 шт.
Миндаль (хлопья) – 100 г
Сахар – 8 г
Соль – 5 г
Укроп – 10 г
Дрожжи сухие – 5 г
Молоко – 100 мл
Масло оливковое – 50 мл

Порядок приготовления

В отдельной емкости смешать молоко с яйцами, солью, сахаром и дрожжами, тщательно перемешать венчиком. Добавить оливковое масло (40 мл) и муку, миндаль и укроп, замесить тесто и скатать его в шар. Оставшимся оливковым маслом смазать чашу, выложить в нее тесто. Закрывать крышку и снять паровой клапан. Установить программу **BREAD/ХЛЕБ**, время приготовления **3 часа**. За 1 час до завершения приготовления открыть крышку и перевернуть хлеб. Закрывать крышку. Готовить до окончания программы. Готовый хлеб вынуть из чаши и дать ему остыть в течение 30 минут.

LT

Pan de Pascua

Ingredientiai:

Kvietiniai miltai – 500 g
 Kiaušiniai – 200 g / 4 vnt.
 Migdolai (drožlės) – 100 g
 Cukrus – 8 g
 Druska – 5 g
 Krapai – 10 g
 Mielės džiovintos – 5 g
 Pienas – 100 ml
 Alyvuogių aliejus – 50 ml

Gaminimo eiga

Atskirame inde sumaišyti pieną su kiaušininiais, druska, cukrumi ir mielėmis, gerai išmaišyti šluotele. Pridėti alyvuogių aliejaus (40 ml) ir miltus, migdolus ir krapus, išminkyti tešlą ir suformuoti rutulį. Likusiu aliejumi ištepti dubenį, sudėti į jį tešlą. Uždaryti dangtį ir nuimti garų vožtuvą. Nustatyti programą **BREAD/X/IEB**, gaminimo laikas **3 valandos**. Likus 1 valandai iki gaminimo pabaigos atidaryti dangtį ir apversti duoną. Uždaryti dangtį. Gaminti iki programos pabaigos. Paruoštą duoną išimti iš dubens ir leisti jai atvėsti 30 minučių.

LV

Pan de Pascua

Sastāvdaļas:

Kviešu milti – 500 g
 Oļas – 200 g / 4 gab.
 Mandeļu skaidiņas – 100 g
 Cukurs – 8 g
 Sāļš – 5 g
 Dilles – 10 g
 Sausais raugs – 5 g
 Piens – 100 ml
 Olīveļļa – 50 ml

Pagatavošanas secība

Atsevišķā traukā samaisa pienu ar olām, sāli, cukuru un sauso raugu, rūpīgi samaisa ar putojamo slotiņu. Pievieno olīveļļu (40 ml) un miltus, mandeļus un dilles, samīca mīklu un savēl to bumbā. Ar atlikušo olīveļļu iesmērē trauku, ieliek tajā mīklu. Aizver vāku un noņem tvaika vārstu. Iestata programmu **BREAD/X/IEB**, gatavošanas laiks **3 stundas**. 1 stundu līdz gatavošanas beigām atver vāku un maizi apgriež. Aizver vāku. Gatavo līdz programmas beigām. Gatavo maizi izņem no trauka un ļauj tam 30 minūtes atdzist.

ET

Pan de Pascua

Koostisosad:

nisujahu – 500 g
 muna – 200 g / 4 tk
 mandel (helbed) – 100 g
 suhkur – 8 g
 sool – 5 g
 till – 10 g
 kuivpärm – 5 g
 piim – 100 ml
 oliiviõli – 50 ml

Valmistamise kord

Segage eraldi anumās piim, munas, soola, suhkru ja pārmiņa, segage hoolikalt vispliga. Lisage oliiviõli (40 ml) ja jahu, mandli ja till, segage taigen ning veeretage sellest pall. Määrige kauss ülejäänud taimeõliga kokku, pange taigen kaussi. Sulgege kaas ja võtke ära auruventiil. Seadistage programm **BREAD/X/IEB**, valmistamisaeg **3 tundi**. 1 tund enne toidu valmimist avage kaas ja keerake leib ümber. Pange kaas peale. Valmistage programmi lõppemiseni. Võtke valmis leib kaustist välja ja laske sellel 30 minutit jahtuda.

Хлеб

рецепт 77

RU

Фокачча

Ингредиенты:

Мука пшеничная – 800 г
Соль – 15 г
Розмарин свежий – 5 г
Дрожжи живые – 4 г
Соль морская крупная – 4 г
Вода – 500 мл
Масло оливковое – 30 мл
Масло оливковое э/в – 10 мл

Порядок приготовления

Розмарин измельчить. Муку, соль и дрожжи перемешать, добавить воду и оливковое масло (30 мл), замесить тесто. Готовое тесто накрыть влажным полотенцем и оставить на 30 минут при комнатной температуре. 1/6 часть (140 г) готового теста раскатать в лепешку толщиной не более 0,5 см, диаметром равную дну чаши. Выложить тесто в чашу, посыпать розмарином и солью. Закрывать крышку. Установить программу **FRY/ЖАРКА**, время приготовления **20 минут**. За 10 минут до окончания программы перевернуть фокаччу. Готовить до окончания программы. Готовую фокаччу перед подачей полить маслом э/в (10 мл). Повторить все действия с оставшимся тестом.

LT

Fokača

Ingredienti:

Kvietiniai miltai – 800 g
 Druska – 15 g
 Rozmarinai švieži – 5 g
 Gyvos mielės – 4 g
 Jūros druska rupi – 4 g
 Vanduo – 500 ml
 Alyvuogių aliejus – 30 ml
 Alyvuogių aliejus e/i – 10 ml

Gaminimo eiga

Rozmariną susmulkinti. Miltus, druską ir mieles sumaišyti, pridėti vandens ir alyvuogių aliejaus (30 ml), užminkyti tešlą. Paruoštą tešlą uždengti drėgnu rankšluosčiu ir palikti kambario temperatūroje 30 minučių. 1/6 dalį (140 g) paruoštos tešlos iškočioti ne storesnį nei 0,5 cm storio ir dubens skersmens lakštą. Sudėti tešlą į dubenį, pabarstyti rozmarinu ir druska. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **FRY/ЖАРКА**, gaminimo laikas **20 minučių**. Likus 10 minučių iki programos pabaigos apversti fokačo. Gaminėti iki programos pabaigos. Paruoštą fokačo prieš patiekiant užpilti aliejumi e/i (10 ml). Patikrinti visus veiksmus su likusia tešla.

LV

Fokača

Sastāvdaļas:

Kviešu milti – 800 g
 Sāls – 15 g
 Svaigs rozmarīns – 5 g
 Svaigais raugs – 4 g
 Rupjā jūras sāls – 4 g
 Ūdens – 500 ml
 Oliveļļa – 30 ml
 Oliveļļa (pirmā spieduma) – 10 ml

Pagatavošanas secība

Rozmarīnu sasmalcina. Miltus, sāli un raugu samaisa, pievieno ūdeni un oliveļļu (30 ml), samīca mīklu. Gatavo mīklu pārklāj ar mitru dvieli un atstāj uz 30 minūtēm istabas temperatūrā. 1/6 mīklas daļu (140 g) izrullē 0,5 cm biezumā un diametrā, kurš atbilst trauka apakšai. Mīklu liek traukā, apber ar rozmarīnu un sāli. Aizver vāku. Iestata programmu **FRY/ЖАРКА**, gatavošanas laiks **20 minūtes**. 10 minūtes līdz programmas beigām apgriež fokači. Gatavo līdz programmas beigām. Gatavo maizi pirms pasniegšanas apslaka ar eļļu (pirmā spieduma) (10 ml). Atkārtos visus darbības ar atlikušo mīklu.

ET

Focaccia

Koostisosad:

nisujahu – 800 g
 sool – 15 g
 vārske rosmariin – 5 g
 eluspärm – 4 g
 jāme meresool – 4 g
 vesi – 500 ml
 oliiviõli – 30 ml
 e/v oliiviõli – 10 ml

Valmistamise kord

Peenestage rosmariin. Segage jahu, sool ja pärm, lisage vesi ja oliiviõli (30 ml), segage taigen. Katke valmis taigen niiske rätiga ja jätke 30 minutiks toatemperatuurile seisma. Rullige 1/6 osa (140 g) taignast mitte rohkem kui 0,5 cm paksusega kihiks, mille läbimõõt on kausi põhja suurus. Asetage taigen kaussi, puistake peale rosmariini ja soola. Pange kaas peale. Seadistage programm **FRY/ЖАРКА**, valmistamisaeg **20 minutit**. 10 minutit enne programmi lõppemist keerake focaccia ümber. Valmistage programmi lõppemiseni. Valage valmis focaccia enne laualeandmist e/v õli (10 ml). Korrake koki tegevusi ülejäänud taignaga.

Выпечка

рецепт 78



RU

Бисквит классический

Ингредиенты:

Мука пшеничная – 180 г

Яйцо – 250 г / 5 шт.

Сахар – 150 г

Масло сливочное – 10 г

Порядок приготовления

В отдельной емкости взбить яйца с сахаром до стойкой пены. Постоянно помешивая, добавить муку и перемешать миксером до однородной массы. Чашу смазать сливочным маслом и влить тесто. Закрыть крышку и снять паровой клапан. Установить программу **BAKE/ВЫПЕЧКА**, время приготовления **1 час**. Готовить до окончания программы. Нажать кнопку «**Cancel/Отмена**». Готовый бисквит оставить в мультиварке на 15 минут.

LT

Klasikinis biskvitas

Ingredientai:

Kvietiniai miltai – 180 g
 Kiaušiniai – 250 g / 5 vnt.
 Cukrus – 150 g
 Sviestas – 10 g

Gaminimo eiga

Atskirame inde išplakti kiaušinius su cukrumi iki standžių putų. Nuolat maišant suberti miltus ir išmaišyti maišytuvu iki vientisos masės. Dubenį ištepti sviestu ir supilti tešlą. Uždaryti dangtį ir nuimti garų vožtuvą. Nustatyti programą **BAKE/ВЫПЕЧКА**, gaminimo laikas **1 valanda**. Gaminti iki programos pabaigos. Paspausti mygtuką **«Cancel/Отмена»**. Paruoštą biskvitą palikti puode 15 minučių.

LV

Klasiskais biskvīts

Sastāvdaļas:

Kviešu milti – 180 g
 Olas – 250 g / 5 gab.
 Cukurs – 150 g
 Sviests – 10 g

Pagatavošanas secība

Atsevišķā traukā sakuļ olas ar cukuru stingrās putās. Pastāvīgi maisot, pievieno miltus un sakuļ ar mikseri viendabīgā masā. Trauku iesmērē ar sviestu un ieliek mīklu. Aizver vāku un noņem tvaika vārstu. Iestata programmu **BAKE/ВЫПЕЧКА**, gatavošanas laiks **1 stunda**. Gatavo līdz programmas beigām. Nospiež pogu **«Cancel/Отмена»**. Gatavo biskvītu atstāj multikatlā uz 15 minūtēm.

ET

Klassikaline biskviit

Koostisosad:

nisujahu – 180 g
 muna – 250 g / 5 tk
 suhkur – 150 g
 või – 10 g

Valmistamise kord

Vahustage eraldi anumad suhkru- ga kõvaks vahuks. Pidevalt segades lisage jahu ja segage mikseriga ühtlaseks massiks. Määrige kauss võiga ja valage taigen kaussi. Pange kaas peale ja võtke ära ruventiil. Seadistage programm **BAKE/ВЫПЕЧКА**, valmistamisaeg **1 tund**. Valmistage programmi lõppemiseni. Vajutage nupule „**Cancel/Отмена**”. Jätke valmis biskviit 15 minutiks multikeetjasse.

Выпечка

рецепт 79



RU

Шарлотка

Ингредиенты:

Мука пшеничная – 180 г
Яблоки – 300 г
Яйцо – 250 г / 5 шт.
Сахар – 200 г
Масло сливочное – 10 г
Разрыхлитель – 2 г
Корица – 2 г

Порядок приготовления

Яблоки очистить от сердцевин и семян, нарезать кубиками по 1 см. В отдельной емкости взбить яйца с сахаром до стойкой пены. При постоянном помешивании добавить муку, разрыхлитель, корицу и тщательно перемешать до однородной массы. Чашу смазать сливочным маслом, на дно чаши влить небольшое количество теста, выложить яблоки и залить оставшейся частью теста. Закрывать крышку и снять паровой клапан. Установить программу **ВАКЕ/ВЫПЕЧКА**, время приготовления **1 час**. Готовить до окончания программы.

LT

Šarlotė

Ingredientai:

Kvietiniai miltai – 180 g
 obuoliai – 300 gr
 Kiaušiniai – 250 g / 5 vnt.
 Cukrus – 200 g
 Sviestas – 10 g
 Kepimo milteliai – 2 g
 Cinamonas – 2 g

Gaminimo eiga

Iš obuolių išimti vidū ir sēklas, supjaustyti kubeliņais 1 cm. Atskirame inde išplakti kiaušinius su cukrumi iki standžiu putu. Nuolat maišant suberti miltus, kepimo miltelius, cinamonu ir gerai išmaišyti iki vientisos masēs. Dubenī īštepti sviestu, ant dugnaus supilti nedidelī kiekī tešlos, sudēti obuolius ir użpilti likusia tešla. Użdaryti dangtī ir nuimti garu voŗtuvu. Nustatyti programu **BAKE/ВЫПЕЧКА**, gaminimo laikas **1 valanda**. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Šarlote

Sastāvdaļas:

Kviešu milti – 180 g
 Āboli – 300 g
 Oļas – 250 g / 5 gab.
 Cukurs – 200 g
 Sviests – 10 g
 Cepamais pulveris – 2 g
 Kanēlis – 2 g

Pagatavošanas secība

Ābolus nomizo un izņem sēklas, sagrieŗ 1 cm lielos gabaliņos. Atseviŗķā traukā saputo oļas ar cukuru stingrās putās. Nepārtraukti maisot, pievieno miltus, cepamo pulveri, kanēli un kārtīgi samaisa viendabīgā masā. Trauku iesmērē ar sviestu, ielej nelielu daudzumu mīklas, ieliek ābolus un pārlej ar atlikušo mīklu. Aizver vāku un noņem tvaika vārstu. Iestata programmu **BAKE/ВЫПЕЧКА**, gatavošanas laiks **1 stunda**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Õunavorm

Koostisosad:

nisujahu – 180 g
 õunad – 300 g
 muna – 250 g / 5 tk
 suhkur – 200 g
 või – 10 g
 küpsetuspulber – 2 g
 kaneel – 2 g

Valmistamise kord

Puhastage õunad sūdamikest ja seemnetest, lõigake 1 cm kuubikuteks. Vahustage eraldi anumās munad suhkruga kõvaks vahuks. Pidevalt segades lisage jahu, küpsetuspulber, kaneel ja segage hoolikalt ühtlaseks massiks. Määrige kauss võiga, valage kausipõhjale vāike kogus taigent, asetage sinna õunad ja valage peale ülejäänud taigen. Pange kaas peale ja vōtke āra auruventiil. Seadistage programm **BAKE/ВЫПЕЧКА**, valmistamisaeg **1 tund**. Valmistage programmi lõppemiseni.

Выпечка

рецепт 80

RU

Кекс шоколадный

Ингредиенты:

Мука пшеничная – 110 г

Яйцо – 200 г / 4 шт.

Масло сливочное – 155 г

Сахар – 150 г

Шоколад темный горький – 60 г

Разрыхлитель – 2 г

Порядок приготовления

Шоколад натереть на мелкой терке, сливочное масло (150 г) размягчить. В отдельной емкости взбить яйца с сахаром до стойкой пены. Непрерывно помешивая, добавить размягченное сливочное масло, муку, разрыхлитель, тертый шоколад и тщательно перемешать до однородной массы. Чашу смазать сливочным маслом (5 г) и влить тесто. Закрыть крышку и снять паровой клапан. Установить программу **ВАКЕ/ВЫПЕЧКА**, время приготовления **1 час**. Готовить до окончания программы.

LT

Šokoladinis keksas

Ingredientai:

Kvietiniai miltai – 110 g
 Kiaušiniai – 200 g / 4 vnt.
 Sviestas – 155 g
 Cukrus – 150 g
 Juodas kartusis šokoladas – 60 g
 Kepimo milteliai – 2 g

Gaminimo eiga

Šokoladą smulkiai sutarkuoti, sviestą (150 g) suminkšinti. Atskirame inde suplaktikiaušinius su cukrumi iki standžių putų. Nuolat maišant sudėti suminkšintą sviestą, miltus, kepimo miltelius, tarkuotą šokoladą ir gerai išmaišyti iki vientisos masės. Dubenį ištepti sviestu (5 g) ir supilti tešlą. Uždaryti dangtį ir nuimti garų vožtuvą. Nustatyti programą **BAKE/ВЫПЕЧКА**, gaminimo laikas **1 valanda**. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Šokolādes kēkss

Sastāvdaļas:

Kviešu milti – 110 g
 Olas – 200 g / 4 gab.
 Sviests – 155 g
 Cukurs – 150 g
 Rūgtā šokolāde – 60 g
 Cepamais pulveris – 2 g

Pagatavošanas secība

Šokolādi sarīvē uz smalkās rīves, sviestu (150 g) izkausē. Atsevišķā traukā saputo olas ar cukuru stingrās putās. Nepātraukti maisot, pievieno izkausēto sviestu, miltus, cepamo pulveri, rīvēto šokolādi un samaisa viendabīgā masā. Trauku iesmērē ar sviestu (5 g) un ieliek tajā mīklu. Aizver vāku un noņem tvaika vārstu. Iestata programmu **BAKE/ВЫПЕЧКА**, gatavošanas laiks **1 stunda**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Šokolaadikeeks

Koostisosad:

nisujahu – 110 g
 muna – 200 g / 4 tk
 või – 155 g
 suhkur – 150 g
 tume mõru šokolaad – 60 g
 küpsetuspulber – 2 g

Valmistamise kord

Riivige šokolaad peenikese riiviga, laske vöil (150 g) pehmeks muutuda. Vahustage eraldi anumad munad suhkruga kõvaks vahuks. Pidevalt segades lisage pehme või, jahu, küpsetuspulber, riivitud šokolaad ja segage hoolikalt ühtlaseks massiks. Määrige kauss võiga (5 g) ja valage taigen kaussi. Pange kaas peale ja võtke ära auruventiil. Seadistage programm **BAKE/ВЫПЕЧКА**, valmistamisaeg **1 tund**. Valmistage programmi lõppemiseni.

Выпечка

рецепт 81



RU

Пицца с салями

Ингредиенты:

Тесто дрожжевое – 170 г
Сливочное масло – 15 г

Для начинки:

Сыр твердый – 60 г
Помидоры черри – 60 г
Салями – 40 г
Томатная паста – 20 г
Майонез – 20 г
Оливки – 15 г
Соль
Специи

Порядок приготовления

Приготовить начинку: салями нарезать тонкой соломкой, помидоры – кружочками, оливки – колечками, сыр натереть на крупной терке. Приготовить соус: томатную пасту смешать с майонезом, солью и специями до однородной массы. Тесто раскатать в лепешку толщиной 0,5 см, диаметром равную дну чаши. Чашу смазать сливочным маслом, на дно выложить тесто, смазать его соусом, сверху равномерно выложить начинку и посыпать сыром. Закрывать крышку. Установить программу **PIZZA/ПИЦЦА**, время приготовления **30 минут**. Готовить до окончания программы.

LT

Pica su saliamiu

Ingredientai:

Mielinė tešla – 170 g
Sviestas – 15 g

Įdarui:

Kietas sūris – 60 g
Vyšniniai pomidorai – 60 g
Saliamis – 40 g
Pomidorų pasta – 20 g
Majonezas – 20 g
Alyvuogės – 15 g
Druska
Prieskoniai

Gaminimo eiga

Paruošti įdarą: saliami supjaustyti plonomis juostelėmis, pomidorus – skrituliukais, alyvuoges – žiedeliais, sūrį stambiai sutarkuoti. Paruošti padažą: pomidorų padažą sumaišyti su majonezu, druska ir prieskoniais iki vientisos masės. Tešlą iškočioti 0,5 cm storio ir dubens skersmens lakštu. Dubenį ištepti sviestu, ant dugno sudėti tešlą, ištepti ją padažu, ant viršaus tolygiai išdėti įdarą ir užbarstyti sūriu. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **PIZZA/ПИЦЦА**, gaminimo laikas **30 minučių**. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Pica ar salami

Sastāvdaļas:

Rauga mīkla – 170 g
Sviests – 15 g

Pildījumam:

Cietais siers – 60 g
Ķiršu tomātiņi – 60 g
Salami – 40 g
Tomātu pasta – 20 g
Majonēze – 20 g
Oļīvas – 15 g
Sāls
Garšvielas

Pagatavošanas secība

Pagatavo pildījumu: salami sagriež tievos salmiņos, tomātus – aplišos, oļīvas – grezdentiņos sieru sarīvē uz rupjās rīves. Pagatavo mērci: tomātu pastu samaisa ar majonēzi, sāli un garšvielām viendabīgā masā. Miklu izrullē, izveidojot 0,5 cm biezu apli, kurš vienāds ar trauka diametru. Trauku iesmērē ar sviestu, apakšā liek mīklu, iesmērē ar mērci, virsū vienmērīgi izliek pildījumu un apber ar sieru. Aizver vāku. Iestata programmu **PIZZA/ПИЦЦА**, gatavošanas laiks **30 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Salaamipitsa

Koostisosad:

pärmitaigen – 170 g
või – 15 g

Täidiseks:

kõva juust – 60 g
kirsstomatid – 60 g
salaami – 40 g
tomatipasta – 20 g
majonees – 20 g
oliivid – 15 g
sool
maitseained

Valmistamise kord

Valmistage täidis: lõigake salaami peenikesteks ribadeks, tomatid ketasteks, oliivid viiludeks, juust riivige jämeda riiviga. Valmistage kaste: segage tomatipasta majoneesi, soola ja maitseainetega ühtlaseks massiks. Rullige taigen 0,5 cm paksusega kihiks, mille läbimõõt on kausi põhja suurus. Määrige kaus võiga, pange taigen põhjale, määrige taigen kastmega, pange täidis ühtlaselt peale ja puistake juustuga üle. Pange kaas peale. Seadistage programm **PIZZA/ПИЦЦА**, valmistamisaeg **30 minutit**. Valmistage programmi lõpemiseni.

Тортилья

Ингредиенты:

Картофель – 200 г	Петрушка – 15 г
Яйца – 200 г / 4 шт.	Чеснок – 5 г
Помидоры – 200 г	Масло
Перец сладкий	растительное – 40 мл
красный – 100 г	Соль
Перец сладкий	Специи
зеленый – 100 г	
Кукуруза (зерна	
замороженные) – 100 г	

Порядок приготовления

Картофель нарезать тонкими слайсами. Перцы и помидоры нарезать кубиками по 1 см. Чеснок и зелень измельчить. В отдельной емкости яйца взбить венчиком до однородной массы. В чашу налить масло. Крышку не закрывать. Установить программу **FRY/ЖАРКА**, время приготовления **25 минут**. За 22 минуты до окончания программы в чашу выложить картофель. Готовить, периодически помешивая. За 14 минут до окончания в чашу выложить перцы и перемешать. Готовить, периодически помешивая. За 10 минут до окончания программы в чашу выложить помидоры, кукурузу, чеснок, зелень, соль и специи, перемешать. Готовить, помешивая. За 5 минут до окончания программы налить в чашу взбитые яйца. Закрывать крышку. Готовить до окончания программы.

LT

Tortilija

Ingredienti:

Bulvės – 200 g	Kukurūzai
Kiaušiniai – 200 g / 4 vnt.	(šaldyti) – 100 g
Pomidorai – 200 g	Petražolės – 15 g
Raudonoji paprika – 100 g	Česnakas – 5 g
Žalioji paprika – 100 g	Augalinis aliejus – 40 ml
	Druska
	Prieskoniai

Gaminimo eiga

Bulves supjaustyti plonomis riekelėmis. Papriką ir pomidorus supjaustyti kubeliais 1 cm. Česnaką ir žalumynus susmulkinti. Atskirame inde išplakti kiaušinius iki vientisos masės. Į dubenį įpilti aliejaus. Dangčio neuždaryti. Nustatyti programą **FRY/ЖАРКА**, gaminimo laikas **25 minučių**. Likus 22 minutėms iki programos pabaigos į dubenį sudėti bulves. Gaminti, kairtais maišant. Likus 14 minučių iki programos pabaigos į dubenį sudėti papriką ir išmaišyti. Gaminti, kairtais maišant. Likus 10 minučių iki programos pabaigos į dubenį sudėti pomidorus, kukurūzus, česnaką, žalumynus, druską ir prieskonius, išmaišyti. Gaminti maišant. Likus 5 minutėms iki programos pabaigos supilti į dubenį išplaktus kiaušinius. Uždaryti dangtį. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Tortilla

Sastāvdaļas:

Kartupeļi – 200 g	Pētersīļi – 15 g
Olas – 200 g / 4 gab.	Ķiploki – 5 g
Tomāti – 200 g	Augu eļļa – 40 ml
Sarkanā paprika – 100 g	Sāls
Zaļā paprika – 100 g	Garšvielas
Kukurūza (saldētā) – 100 g	

Pagatavošanas secība

Kartupeļus sagriež plānās šķēlītēs. Papriku un tomātus sagriež 1 cm lielos kubiņos. Ķiplokus un zaļumus sasmalcina. Atsevišķā traukā sakuļ olas viendabīgā masā. В чашу налить масло. Neaizver vāku. Iestata programmu **FRY/ЖАРКА**, gatavošanas laiks **25 minūtes**. 22 minūtes līdz programmas beigām traukā liek kartupeļus. Gatavo, periodiski apmaisot. 14 minūtes līdz programmas beigām ieliek papriku un samaisa. Gatavo, periodiski apmaisot. 10 minūtes līdz programmas beigām traukā liek tomātus, kukurūzu, ķiplokus, zaļumus, sāli un garšvielas samaisa. Gatavo pa laikam apmaisot. 5 minūtes līdz programmas beigām traukā ielej sakultās olas. Aizver vāku. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Tortilla

Koostisosad:

kartul – 200 g	mais (külmutatud terad) – 100 g
muna – 200 g / 4 tk	petersell – 15 g
tomatid – 200 g	küüslauk – 5 g
punane paprika – 100 g	taimeõli – 40 ml
roheline paprika – 100 g	sool
	maitseained

Valmistamise kord

Lõigake kartul peenikesteks viiludeks. Lõigake paprika ja tomatid 1 cm kuubikuteks. Peenestage küüslauk ja maitseroheline. Vahustage vispliga eraldi anumad munad ühtlaseks massiks. Valage kaussi õli. Ärge pange kaant peale. Seadistage programm **FRY/ЖАРКА**, valmistamisaeg **25 minutit**. 22 minutit enne programmi lõppemist pange kartulid kaussi. Valmistage aeg-ajalt segades. 14 minutit enne programmi lõppemist pange kaussi paprika ja segage läbi. Valmistage aeg-ajalt segades. 10 minutit enne programmi lõppemist pange kaussi tomatid, mais, küüslauk, maitseroheline, sool ja maitseained, segage läbi. Valmistage segades. 5 minutit enne programmi lõppemist valage kaussi vahustatud munad. Pange kaas peale. Valmistage programmi lõppemiseni.

Выпечка

рецепт 83

RU

Пицца «Четыре сыра»

Ингредиенты:

Тесто дрожжевое – 160 г
Сыр дор блю – 20 г
Сыр маасдам – 20 г
Сыр козий твердый – 20 г
Сыр моцарелла – 20 г
Масло сливочное – 15 г
Масло оливковое – 10 мл

Порядок приготовления

Сыры нарезать кубиками по 0,5 см. Тесто раскатать в лепешку толщиной 0,5 см, диаметром равную дну чаши. Чашу смазать сливочным маслом, на дно выложить тесто, смазать его оливковым маслом. На тесто равномерно выложить сыры. Закрывать крышку и снять паровой клапан. Установить программу **PIZZA/ПИЦЦА**, время приготовления **30 минут**. Готовить до окончания программы.

LT

Pica „Keturi sūriai“

Ingredientai:

Mielinė tešla – 160 g
Sūris dor blu – 20 g
Sūris maasdam – 20 g
Sūris ožkos kietas – 20 g
Sūris mozzarella – 20 g
Sviestas – 15 g
Alyvuogių aliejus – 10 ml

Gaminimo eiga

Sūrį supjaustyti kubeliais 0,5 cm. Tešlą iškočioti 0,5 cm storio ir dubens skersmens lakštu. Dubenį ištepti sviestu, ant dugno sudėti tešlą, sutepti ją alyvuogių aliejumi. Ant tešlos tolygiai sudėti sūrius. Uždaryti dangtį ir nuimti garų vožtuvą. Nustatyti programą **PIZZA/ПИЦЦА**, gaminimo laikas **30 minučių**. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Pica ar četriem sieriem

Sastāvdaļas:

Rauga mīkla – 160 g
Siers Dor Blue – 20 g
Masdamas siers – 20 g
Cietais kazas siers – 20 g
Mocarellas siers – 20 g
Sviests – 15 g
Olīveļļa – 10 ml

Pagatavošanas secība

Sierus sagriež 0,5 cm lielos kubiņos. Mīklu izrullē, izveidojot 0,5 cm biezu apli, kurš vienāds ar trauka diametru. Trauku iesmērē ar sviestu, apakšā liek mīklu, iesmērē ar olīveļļu. Uz mīklas vienmērīgi saliek sierus. Aizver vāku un noņem tvaika vārstu. Iestata programmu **PIZZA/ПИЦЦА**, gatavošanas laiks **30 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Nelja juustu pitsa

Koostisosad:

pārmitaigen – 160 g
sinihallitusjuust – 20 g
maasdami juust – 20 g
kõva kitsejuust – 20 g
mozzarella juust – 20 g
või – 15 g
oliiviõli – 10 ml

Valmistamise kord

Lõigake juustud 0,5 cm kuubikuteks. Rullige taigen 0,5 cm paksusega kihiks, mille läbimõõt on kausi põhja suurus. Määrige kauss võiga, pange taigen põhjale, määrige taigent oliiviõliga. Pange juust ühtlaselt taignale. Pange kaas peale ja võtke ära aurventiil. Seadistage programm **PIZZA/ПИЦЦА**, valmistamisaeg **30 minutit**. Valmistage programmi lõppemiseni.



Фондю

рецепт 84

RU

Фондю сырное

Ингредиенты:

Сыр	Вода – 50 мл
chedдер – 350 г	Сок
Чеснок – 10 г	лимонный – 5 мл
Крахмал – 10 г	Сахар
Вино белое	Соль
сухое – 150 мл	Специи
Сливки – 75 мл	

Порядок приготовления

Сыр и чеснок натереть на мелкой терке. Сливки, воду, крахмал и сахар смешать в отдельной емкости до однородной массы. В чашу налить вино. Крышку не закрывать. Установить программу **MULTISCOOK/МУЛЬТИПОВАР**, температуру **95°C**, время приготовления **10 минут**. За 9 минут до завершения приготовления, непрерывно помешивая, чтобы получалась однородная масса, добавить чеснок и сыр. Не прекращая мешать, добавить лимонный сок, соль и специи. За 3 минуты до завершения приготовления, непрерывно помешивая, добавить смесь сливок и крахмала. Готовить до окончания программы.

LT

Sūrio fondui

Ingredientiai:

Čederio sūris – 350 g	Citrinos sultys – 5 ml
Česnakas – 10 g	Cukrus
Krakmolas – 10 g	Druska
Vynas baltas sausas – 150 ml	Prieskoniai
Grietinėlė – 75 ml	
Vanduo – 50 ml	

Gaminimo eiga

Sūrį ir česnakę smulkiai sutarkuoti. Grietinėlę, vandenį, krakmolą ir cukrų sumaišyti atskirame inde iki vientisos masės. Į dubenį supilti vyną. Dangčio neuždaryti. Nustatyti programą **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatūrą **95°C**, gaminimo laikas **10 minučių**. Likus 9 minutėms iki gaminimo pabaigos, nuolat maišant, kad pasidarytų vientisa masė, sudėti česnaką ir sūrį. Nesustojant maišyti sudėti citrinos sultis, druską ir prieskonius. Likus 3 minutėms iki gaminimo pabaigos, nuolat maišant, supilti grietinėlės ir krakmolo mišinį. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Siera fondī

Sastāvdaļas:

Čedaras siers – 350 g	Ūdens – 50 ml
Ķiploki – 10 g	Citronu sula – 5 ml
Ciete – 10 g	Cukurs
Sausais	Sāls
baltvīns – 150 ml	Garšvielas
Saldais krējums – 75 ml	

Pagatavošanas secība

Sieru un ķiplokus sarīvē uz smalkās rīves. Atsevišķā traukā samaisa saldo krējumu, ūdeni, cieti un cukuru viendabīgā masā. Traukā ielej vīnu. Neaizver vāku. Iestata programmu **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatūru **95°C**, gatavošanas laiku **10 minūtes**. 9 minūtes līdz gatavošanas beigām, nepārtraukti maisot, lai veidotos viendabīga masa, pievieno ķiplokus un sieru. Nepārtraucot maisīt, pievieno citronu sulu, sāli un garšvielas. 3 minūtes līdz gatavošanas beigām, nepārtraucot maisīt, pievieno saldā krējuma un cietes maisījumu. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Juustufondüü

Koostisosad:

cheddari juust – 350 g	sidrunimahl – 5 ml
küüslauk – 10 g	suhkur
tärklis – 10 g	sool
kuiv valge vein – 150 ml	maitseained
röösk koor – 75 ml	
vesi – 50 ml	

Valmistamise kord

Riivige juust ja küüslauk peenikese riiviga. Segage röösk koor, vesi, tärklis ja suhkur eraldi anumās ühtlaseks massiks. Valage kaussi vein. Ärge pange kaant peale. Seadistage programm **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatuur **95°C**, valmistamisaeg **10 minutit**. 9 minutit enne toidu valmimist lisage ühtlase massi saamiseks pidevalt segades küüslauk ja juust. Segamist katkestamata lisage sidrunimahl, sool ja maitseained. 3 minutit enne toidu valmimist lisage segule pidevalt segades röösk koor ja tärklis. Valmistage programmi lõppemiseni.

Десерты

рецепт 85

RU

Панна кота шоколадная

Ингредиенты:

Сливки 33% – 400 мл	Желатин
Молоко 2,5% – 120 мл	листовой – 12 г
Шоколад	Ванилин – 1 г
горький – 100 г	
Сахар – 50 г	

Порядок приготовления

Шоколад натереть на мелкой терке, желатин замочить в холодной воде на 1 минуту и отжать. В чашу выложить шоколад, добавить сливки, сахар, молоко и ванилин, перемешать. Закрыть крышку. Установить программу **DESSERT/ДЕСЕРТЫ**, время приготовления **10 минут**. Готовить до окончания программы. Нажать кнопку **«Cancel/Отмена»**. После завершения приготовления открыть крышку, перемешать содержимое венчиком, добавить желатин и снова перемешать до полного растворения желатина. Готовую массу разлить по формочкам и убрать в холодильник на 3–4 часа до застывания.

LT

Panna kota šokoladinē

Ingredientai:

Grietinėlē 33% – 400 ml Želatīna
 Pienas 2,5% – 120 ml lakštinis – 12 g
 Kartusis Vanilē – 1 g
 šokoladas – 100 g
 Cukrus – 50 g

Gaminimo eiga

Šokoladā smulkiat sutarkuoti, želatīnā uźmerkti ņaltame vandenyje 1 minūtei ir nuspausti. Ļ dubenĵ sudēti ņokoladā, grietinēļ, cukrū, piēnā ir vanilē, iņmaiņyti. Uźdaryti dangtĵ. Nustatyti programā **DESSERT/ДЕСЕРТЫ**, gaminimo laikas **10 minūčĵ**. Gaminti iki programos pabaigos. Paspausti mygtukā «**Cancel/Отмена**». Po gaminimo pabaigos atidartri dangtĵ, sumaiņyti turinĵ ņluotele, ĵdēti želatīnā ir vēļ iņmaiņyti iki pilno želatīnos iņtirpimo. Paruoņtā masē iņpilstyti ĵ formeles ir pastatyti ĵ ņaldytuvā 3–4 valandoms, kol sustings.

LV

Šokolādes panna cotta

Sastāvdaļas:

Saldais krējums Želatīna
 33% – 400 ml plāksnes – 12 g
 Piens 2,5% – 120 ml Vanilīns – 1 g
 Rūgtā
 ņokolāde – 100 g
 Cukurs – 50 g

Pagatavošanas secība

Šokolādi sarĵvē uz smalkās rĵves, želatīna plāksnes uz 1 minūti iemērc aukstā ūdenĵ un nospiež. Traukā liek ņokolādi, pievieno saldo krējumū, cukuru, pienu un vanilīnu, samaisa. Aizver vāku. Iestata programmu **DESSERT/ДЕСЕРТЫ**, gatavoņanas laiks **10 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām. Nospiež pogu «**Cancel/Отмена**». Pēc gatavoņanas beigām atver vāku, masu samaisa ar putojamo slotiņu, pievieno želatīnu un maisa, kamēr želatīns ir izkusis. Gatavo masu salej formiņās un liek ledusskapĵ uz 3–4 stundām sastingt.

ET

Šokolaadi panna cotta

Koostisosad:

33% rōōsk lehtželatīin – 12 g
 koor – 400 ml vanilliin – 1 g
 2,5% piim – 120 ml
 mōru
 ņokolaad – 100 g
 suhkur – 50 g

Valmistamise kord

Rĵivige ņokolaad peenikese riiviga, leotage želatīini külmas vees 1 minut ja pressige kuivaks. Pange kaussi ņokolaad, lisage rōōsk koor, suhkur, piim ja vanilliin, segage lābi. Pange kaas peale. Seadistage programm **DESSERT/ДЕСЕРТЫ**, valmistamisaeg **10 minutit**. Valmistage programmi lõppemiseni. Vajutage nupule „**Cancel/Отмена**”. Pārast valmistamises lõpetamist vōtke kaas āra, segage sisu visplīga lābi, lisage želatīin ja segage uuesiti, kuni želatīin on tāielikult lahustunud. Valage valmis segu vormidesse ja pange 3–4 tunniks külmikusse tarretuma.

Десерты

рецепт 86

RU

Чизкейк

Ингредиенты:

Крекеры – 40 г
Фундук – 180 г
Цедра лимона – 6 г
Яйцо куриное – 50 г / 1 шт.
Корица молотая – 3 г
Размягченное сливочное масло – 80 г
Сливочный сыр мягкий – 230 г
Сметана – 100 г
Сахар – 110 г
Мука – 15 г
Ваниль – 3 г

Порядок приготовления

Крекеры и фундук измельчить в блендере. Чашу выстелить бумагой для выпечки. Смешать печенье с орехами, сахаром (10 г) и маслом. Выложить дно формы получившейся массой. Сметану, сыр, цедру, сахар (100 г), муку и ваниль взбить миксером. Взбить яйца в отдельной емкости до стойкой пены и ввести в сырную массу. Вылить массу в чашу. Закрывать крышку и снять паровой клапан. Установить программу **ВАКЕ/ВЫПЕЧКА**, время приготовления **45 минут**. Готовить до окончания программы. Нажать кнопку «**Cancel/Отмена**». Дать остыть и поставить в холодильник на 4 часа.

LT

Sūrio pyragas

Ingredientai:

Krekeriai – 40 g
 Riešutai – 180 g
 Citrinos žievelė – 6 g
 Vištos kiaušinis – 50 g / 1 vnt.
 Cinamonas maltas – 3 g
 Suminkšintas sviestas – 80 g
 Grietinėlės sūris minkštas – 230 g
 Grietinė – 100 g
 Cukrus – 110 g
 Miltai – 15 g
 Vanilė – 3 g

Gaminimo eiga

Krekerius ir riešutus susmulkinti smulkintuvu. Dubenį iškloti kepimo popieriumi. Sumaišyti sausainius ir riešutus su cukrumi (10 g) ir sviestu. Formos dugną iškloti paruošta mase. Grietinę, sūrį, citrinos žievelę, cukrų (100 g), miltus ir vanilę suplakti mikseriu. Atskirame inde išplakti kiaušinius iki standžių putų ir sukrėsti į sūrio masę. Supilti masę į dubenį. Uždaryti dangtį ir nuimti garų vožtuvą. Nustatyti programą **BAKE/ВЫПЕЧКА**, gaminimo laikas **45 minučių**. Gaminti iki programos pabaigos. Paspausti mygtuką **«Cancel/Отмена»**. Leisti atvėsti ir pastatyti į šaldytuvą 4 valandoms.

LV

Siera kūka

Sastāvdaļas:

Krekeri – 40 g
 Lazdu rieksti – 180 g
 Citronu miza – 6 g
 Vistu olas – 50 g / 1 gab.
 Malts kanēlis – 3 g
 Izkausēts sviests – 80 g
 Mīkstais siers – 230 g
 Krējums – 100 g
 Cukurs – 110 g
 Milti – 15 g
 Vanīļa – 3 g

Pagatavošanas secība

Krekerus un lazdu riekstus sasmalcina blenderī. Traukā ieklāj cepamo papīru. Cepumus samaisa ar riekstiem, cukuru (10g) un sviestu. Iegūto masu klāj trauka apakšā. Krējumu sieru citronu mizu, cukuru (100 g), miltus un vaniļu sakul ar mikseri. Atsevišķā traukā olas sakul stingrās putās un iemaisa siera masā. Masu ielej traukā. Aizver vāku un noņem tvaika vārstu. Iestata programmu **BAKE/ВЫПЕЧКА**, gatavošanas laiks **45 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām. Nospiež pogu **«Cancel/Отмена»**. Ļaujdzist un liek ledusskapī uz 4 stundām.

ET

Juustukook

Koostisosad:

kūpsised – 40 g
 metsapähkel – 180 g
 sidrunikoor – 6 g
 kanamuna – 50 g / 1 tk
 jahvatatud kaneel – 3 g
 pehme või – 80 g
 pehme koorejuust – 230 g
 hapukoor – 100 g
 suhkur – 110 g
 jahu – 15 g
 vanilje – 3 g

Valmistamise kord

Peenestage blenderis kūpsised ja pähklid. Katke kauss kūpsetuspaberīga. Segage kūpsised pähklite, suhkru (10 g) ja võiga. Pange saadud segu vormi põhja. Vahustage mikseriga hapukoor, juust, sidrunikoor, suhkur (100 g), jahu ja vanilje. Vahustage munad eraldi anumaskõvaks vahuks ja lisage juustusegule. Valage segu kaussi. Pange kaas peale ja võtke ära auruventiil. Seadistage programm **BAKE/ВЫПЕЧКА**, valmistamisaeg **45 minutit**. Valmistage programmi lõppemiseni. Vajutage nupule „**Cancel/Отмена**”. Laske jahtuda ja pange 4 tunniks külmikusse.

Йогурт

рецепт 87



RU

Йогурт классический

Ингредиенты:

Йогурт натуральный – 350 мл
Молоко – 1 л

Порядок приготовления

Молоко и йогурт комнатной температуры смешать в отдельной емкости и перелить в чашу. Закрыть крышку. Установить программу **YOGURT/ЙОГУРТ**, время приготовления **12 часов**. Готовить до окончания программы. Нажать кнопку **«Cancel/Отмена»**. Готовый йогурт поставить в холодильник на 3 часа.

LT

Jogurtas klasikinis

Ingredientai:

Jogurtas natūralus – 350 ml
Pienas – 1 l

Gaminimo eiga

Pieną ir jogurtą kambario temperatūros sumaišyti atskirame inde ir supilti į dubenį. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **YOGURT/ЙОГУРТ**, gaminimo laikas **12 valandos**. Gaminti iki programos pabaigos. Paspausti mygtuką «Cancel/Отмена». Paruoštą jogurtą įdėti į šaldytuvą 3 valandoms.

LV

Klasiskais jogurts

Sastāvdaļas:

Dabīgais jogurts – 350 ml
Piens – 1 l

Pagatavošanas secība

Atsevišķā traukā samaisa istabas temperatūras pienu un jogurtu un pārlej traukā. Aizver vāku. Iestata programmu **YOGURT/ЙОГУРТ**, gatavošanas laiks **12 stundas**. Gatavo līdz programmas beigām. Nospiež pogu «Cancel/Отмена». Gatavo jogurtu liek ledusskapī uz 3 stundām.

ET

Klassikaline jogurt

Koostisosad:

naturaalne jogurt – 350 ml
piim – 1 l

Valmistamise kord

Segage piim ja jogurt toatemperatuuril eraldi anumasa ja valage kaussi. Pange kaas peale. Seadistage programm **YOGURT/ЙОГУРТ**, valmistamisaeg **12 tundi**. Valmistage programmi lõppemiseni. Vajutage nupule „Cancel/Отмена”. Valmis jogurt pange 3 tunniks külmikusse.

Напитки

рецепт 88

RU

Напиток фруктовый

Ингредиенты:

Клубника – 70 г
Вишня (без косточек) – 70 г
Слива (без косточек) – 70 г
Черная смородина – 70 г
Ежевика – 70 г
Сахар – 210 г
Вода – 1,6 л

Порядок приготовления

Все ингредиенты выложить в чашу, залить водой и тщательно перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **СООК/ВАРКА**, время приготовления на **20 минут**. Готовить до окончания программы.

LT

Vaišų gėrimas

Ingredientai:

Braškės – 70 g
Vyšnios (be kauliukų) – 70 g
Slyvos (be kauliukų) – 70 g
Juodi serbentai – 70 g
Gervuogės – 70 g
Cukrus – 210 g
Vanduo – 1,6 l

Gaminimo eiga

Visus ingredientus sudėti į dubenį ir gerai išmaišyti. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **COOK/BAPKA**, gaminimo laikas **20 minučių**. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Augļu dzēriens

Sastāvdaļas:

Zemenes – 70 g
Ķirši (bez kauliņiem) – 70 g
Plūmes (bez kauliņiem) – 70 g
Upenes – 70 g
Kazenes – 70 g
Cukurs – 210 g
Ūdens – 1,6 l

Pagatavošanas secība

Visas sastāvdaļas liek traukā, pārlej ar ūdeni un rūpīgi samaisa. Aizver vāku. Lestata programmu **COOK/BAPKA**, gatavošanas laiks **20 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Puuviljajook

Koostisosad:

maasikas – 70 g
kirss (ilma kivideta) – 70 g
ploom (ilma kivideta) – 70 g
mustsõstar – 70 g
murakas – 70 g
suhkur – 210 g
vesi – 1.6 l

Valmistamise kord

Pange kõik koostisosad kaussi, valage vesi peale, segage hoolikalt läbi. Pange kaas peale. Seadistage programm **COOK/BAPKA**, valmistamisaeg **20 minutit**. Valmistage programmi lõppemiseni.

Напитки

рецепт 89

RU

Морс брусничный

Ингредиенты:

Брусника – 500 г

Мед – 80 г

Сахар – 50 г

Вода – 2 л

Порядок приготовления

Все ингредиенты выложить в чашу, залить водой и тщательно перемешать. Закрыть крышку. Установить программу **SOUP/СУП**, время приготовления **1 час 30 минут**. Готовить до окончания программы.

LT

Bruknių morsas

Ingredientai:

Bruknės – 500 g
Medus – 80 g
Cukrus – 50 g
Vanduo – 2 l

Gaminimo eiga

Visus ingredientus sudėti į dubenį, užpilti vandeniu ir gerai išmaišyti. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **SOUP/CYII**, gaminimo laikas **1 valanda 30 minučių**. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Brūkleņu morss

Sastāvdaļas:

Brūklenes – 500 g
Medus – 80 g
Cukurs – 50 g
Ūdens – 2 l

Pagatavošanas secība

Visas sastāvdaļas liek traukā, pārlej ar ūdeni un rūpīgi samaisa. Aizver vāku. Iestata programmu **SOUP/CYII**, gatavošanas laiks **1 stunda 30 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Pohlajook

Koostisosad:

pohl – 500 g
mesi – 80 ml
suhkur – 50 g
vesi – 2 l

Valmistamise kord

Pange kõik koostisosad kaussi, valage vee- ga üle, segage hoolikalt läbi. Pange kaas peale. Seadistage programm **SOUP/CYII**, valmistamisaeg **1 tund 30 minutit**. Valmistage programmi lõppemiseni.

Напитки

рецепт 90

RU

Глинтвейн

Ингредиенты:

Вино красное – 700 мл
Сахар – 100 г
Изюм – 10 г
Гвоздика – 7 г
Имбирь – 5 г
Померанцевая корка – 5 г
Корица – 5 г
Кардамон – 5 г

Порядок приготовления

Имбирь измельчить. Все ингредиенты выложить в чашу, залить вином и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, температуру **80°C**, время приготовления **30 минут**. Готовить до окончания программы.

LT

Glintveinas

Ingredientai:

Raudonas vinas – 700 ml
 Cukrus – 100 g
 Razinos – 10 g
 Gvazdikēliai – 7 g
 Imbieras – 5 g
 Apelsino žievelēs – 5 g
 Cinamonas – 5 g
 Kardamonas – 5 g

Gaminimo eiga

Imbierā susmulkinti. Visus ingredientus sudēti ī dubenī, użpīti vynu ir īšmaišyti. Użdaryti dangtī. Nustatyti programā **MULTI-COOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatūrā **80°C**, gaminimo laikas **30 minučių**. Gaminīti īki programos pabaigos.

LV

Karstvīns

Sastāvdaļas:

Sarkanvīns – 700 ml
 Cukurs – 100 g
 Rozīnes – 10 g
 Krustnagliņas – 7 g
 Ingvers – 5 g
 Pomeranču miza – 5 g
 Kanēlis – 5 g
 Kardamons – 5 g

Pagatavošanas secība

Ingveru sasmalcina. Visas sastāvdaļas liek traukā pārlej ar vīnu un samaisa. Aizver vāku. Iestata programmu **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatūru **80°C**, gatavošanas laiku **30 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Hõõgvein

Koostisosad:

punane vein – 700 ml
 suhkur – 100 g
 rosinad – 10 g
 nelk – 7 g
 ingver – 5 g
 pomerantsikoor – 5 g
 kaneel – 5 g
 kardemon – 5 g

Valmistamise kord

Peenestage ingver. Pange kõik koostisosad kaussi, valage vesi peale, segage läbi. Pange kaas peale. Seadistage programm **MULTICOOK/МУЛЬТИПОВАР**, temperatuur **80°C**, valmistamisaeg **30 minutit**. Valmistage programmi lõpemiseni.

Детское
питание

рецепт 91



RU

Каша рисовая протертая

Ингредиенты:

Рис нешлифованный – 30 г
Молоко 2,5% – 100 мл
Масло сливочное – 5 г
Фруктозный сироп – 5 мл
Вода – 250 мл
Соль

Порядок приготовления

Рис промыть до прозрачной воды. Чашу смазать сливочным маслом, выложить в нее рис, залить молоком и водой, добавить фруктозный сироп и солевой раствор, перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **ОАТМЕАЛ/МОЛОЧНАЯ КАША**, время приготовления **25 минут**. Готовить до окончания программы. Готовую кашу тщательно перемешать и протереть через сито.

LT

Trinta ryžių košė

Ingredientai:

Ryžiai nešlifuoti – 30 g
 Pienas 2,5% – 100 ml
 Sviestas – 5 g
 Fruktozės sirupas – 5 ml
 Vanduo – 250 ml
 Druska

Gaminimo eiga

Ryžius gerai perplauti. Dubenį ištepti sviestu, suberti į jį ryžius, supilti pieną ir vandenį, įpilti fruktozės sirupą ir druskos tirpalą, išmaišyti. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **OATMEAL/МОЛОЧНАЯ КАША**, gaminimo laikas **25 minučių**. Gaminti iki programos pabaigos. Paruoštą košę gerai išmaišyti ir prtrinti per sieta.

LV

Rīsu biezenis

Sastāvdaļas:

Rīsi neslīpētie – 30 g
 Piens 2,5% – 100 ml
 Sviests – 5 g
 Fruktozes sirups – 5 ml
 Ūdens – 250 ml
 Sāls

Pagatavošanas secība

Rīsus skalo ūdenī, līdz tas kļūst dzidrs. Trauku iesmērē ar sviestu, liek tajā rīsus, pārlej ar pienu un ūdeni, pievieno fruktozes sirupu, sāls šķīdumu, samaisa. Aizver vāku. Iestata programmu **OATMEAL/МОЛОЧНАЯ КАША**, gatavošanas laiks **25 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām. Gatavo putru rūpīgi samaisa un izberž caur sietu.

ET

Riivitud riisipuder

Koostisosad:

lihvimata riis – 30 g
 2,5% piim – 100 ml
 või – 5 g
 puuviljasiirup – 5 ml
 vesi – 250 ml
 sool

Valmistamise kord

Peske riisi kuni vesi jääb puhtaks. Määri-ge kauss võiga, pange sellesse riis, valage peale piim ja vesi, lisage puuviljasiirup ja soolalahus, segage läbi. Pange kaas peale. Seadistage programm **OATMEAL/МОЛОЧНАЯ КАША**, valmistamisaeg **25 minutit**. Valmistage programmi lõpemiseni. Segage valmis puder hoolikalt läbi ja hõõruge läbi sõela.

Детское
питание

рецепт 92

RU

Пюре фруктовое

Ингредиенты:

Груши – 240 г
Яблоки зеленые – 240 г
Фруктозный сироп – 3 мл
Вода – 600 мл

Порядок приготовления

Фрукты очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кубиками по 3 см. В чашу налить воду, сверху установить контейнер для приготовления на пару, равномерно выложить в него фрукты, полить фруктозным сиропом. Закрывать крышку. Установить программу **STEAM/ПАР**, время приготовления **20 минут**. Готовить до окончания программы. Готовые фрукты переложить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

LT

Vaišų košė

Ingredientai:

Kriaušės – 240 g
 obuoliai – 240 g
 fruktozės sirupas – 3 ml
 vanduo – 600 ml

Gaminimo eiga

Vaisius nulupti, išimti vidų, supjaustyti kubeliais 3 cm. Į dubenį įpilti vandens, ant viršaus pastatyti konteinerį virimui garuose, tolygiai sudėti į jį vaisius, užpilti fruktozės sirupu. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **STEAM/IIAP**, gaminimo laikas **20 minučių**. Gaminti iki programos pabaigos. Paruoštus vaisius sudėti į atskirą indą ir suplakti maišytuvu iki vienišos masės.

LV

Augļu biezenis

Sastāvdaļas:

Bumbieri – 240 g
 Zaļie āboli – 240 g
 Fruktozes sirups – 3 ml
 Ūdens – 600 ml

Pagatavošanas secība

Augļus nomizo, izņem serdes, sagriež 3cm lielos kubiņos. Traukā ielej ūdeni, virsū uzstāda konteineri tvaicēšanai, liek tajā augļus, aplej ar fruktozes sirupu. Aizver vāku. Iestata programmu **STEAM/IIAP**, gatavošanas laiks **20 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām. Gatavos augļus pārļiek atsevišķā traukā un sablendē viendabīgā masā.

ET

Puuviljapüree

Koostisosad:

pirnid – 240 g
 rohelised õunad – 240 g
 puuviljasiirup – 3 ml
 vesi – 600 ml

Valmistamise kord

Puhastage puuviljad koortest ja südami-kest, lõigake 3 cm kuubikuteks. Valage kaussi vesi, asetage peale auru valmistamise konteiner, pange sellesse ühtlaselt puuviljad, valage peale puuviljasiirup. Pange kaas peale. Seadistage programm **STEAM/IIAP**, valmistamisaeg **20 minutit**. Valmistage programmi lõppemiseni. Pange valmis puuviljad eraldi anumasse ja purustage blenderiga ühtlaseks massiks.



Детское
питание

рецепт 93

RU

Пюре рыбное

Ингредиенты:

Треска (филе) – 150 г

Молоко 2,5% – 80 мл

Вода – 600 мл

Соль

Порядок приготовления

Рыбу тщательно очистить от кожи и костей, промыть. Молоко прокипятить. В чашу налить воду, установить контейнер для приготовления на пару, выложить в него рыбу, полить солевым раствором. Закрывать крышку. Установить программу **STEAM/ПАР**, время приготовления **30 минут**. Готовить до окончания программы. Готовую рыбу выложить в отдельную емкость, добавить кипяченое молоко и взбить блендером до однородной массы.

LT

Žuvies košė

Ingredientai:

Menkė (filė) – 150 g
Pienas 2,5% – 80 ml
Vanduo – 600 ml
Druska

Gaminimo eiga

Nuo žuvies nuimti odą, išimti kaulus, perplauti. Pieną užvirti. Į dubenį įpilti vandens, pastatyti konteinerį virimui garuose, sudėti į jį žuvį, užpilti druskos tirpalu. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **STEAM/IIAP**, gaminimo laikas **30 minučių**. Gaminti iki programos pabaigos. Paruoštą žuvį sudėti į atskirą puodą, įpilti virintą pieną ir išplakti maišytuvu iki vienos masės.

LV

Zivju biezenis

Sastāvdaļas:

Menca (fileja) – 150 g
Piens 2,5% – 80 ml
Ūdens – 600 ml
Sāls

Pagatavošanas secība

Zivis rūpīgi iztīra, izņem asakas, noskalo. Pienu uzvāra. Traukā ielej ūdeni, virsū uzstāda konteineri tvaicēšanai, liek tajā zivis, pārlej ar sāls šķīdumu. Aizver vāku. Iestata programmu **STEAM/IIAP**, gatavošanas laiks **30 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām. Gatavo zivi pārliet atsevišķā traukā, pievieno vārīto pienu un sablendē viendabīgā masā.

ET

Kalapüree

Koostisosad:

tursk (filee) – 150 g
2,5% piim – 80 ml
vesi – 600 ml
sool

Valmistamise kord

Puhastage kala hoolikalt nahast ja luudest, peske ära. Laske piim keema. Valage kausi vesi, asetage peale auru valmistamise konteiner, pange sellesse kala ja valage peale soolalahus. Pange kaas peale. Seadistage programm **STEAM/IIAP**, valmistamisaeg **30 minutit**. Valmistage programmi lõppemiseni. Pange valmis kala eraldi anumasse, lisage keedetud piim ja segage blenderiga ühtlaseks massiks.

Детское
питание

рецепт 94

RU

Суп-пюре из цветной капусты и кабачка

Ингредиенты:

Цветная капуста – 100 г

Кабачки – 100 г

Масло сливочное – 5 г

Вода – 200 мл

Соль

Порядок приготовления

Кабачок очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками по 1 см, капусту измельчить. Овощи замочить в холодной воде на 1 час. Чашу смазать сливочным маслом, выложить в нее овощи, залить водой, добавить солевой раствор и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **SOUP/СУП**, время приготовления **30 минут**. Готовить до окончания программы. Готовый суп перелить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

LT

Trinta žiedinių kopūstų ir aguročių sriuba

Ingredientai:

Žiediniai kopūstai – 100 g
 Aguročiai – 100 g
 Sviestas – 5 g
 Vanduo – 200 ml
 Druska

Gaminimo eiga

Agurotį nulupti ir išimti sėklas, supjaustyti kubeliais 1 cm, kopūstą susmulkinti. Daržoves užmerkti šaltame vandenyje 1 valandai. Dubenį ištepti sviestu, sudėti į jį daržoves, užpilti vandeniu, supilti druskos tirpalą ir išmaišyti. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **SOUP/CYII**, gaminimo laikas **30 minučių**. Gaminti iki programos pabaigos. Paruoštą sriubą perpilti į atskirą indą ir išplakti maišytuvu iki vientisos masės.

LV

Ziedkāpostu un kabaču biezenzupa

Sastāvdaļas:

Ziedkāposti – 100 g
 Kabači – 100 g
 Sviests – 5 g
 Ūdens – 200 ml
 Sāls

Pagatavošanas secība

Kabačus nomizo, iztīra sēklas, sagriež 1 cm lielos kubiņos, ziedkāpostus sasmalcina. Dāržņus iemērc aukstā ūdenī uz 1 stundu. Trauku iesmērē ar sviestu, ieliek dāržņus, pārlej ar ūdeni, pievieno sāls šķīdumu un samaisa. Aizver vāku. Iestata programmu **SOUP/CYII**, gatavošanas laiks **30 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām. Gatavo zupu pārlej atsevišķā traukā un sablendē viendabīgā masā.

ET

Püreesupp lillkapsast ja kabatšokist

Koostisosad:

lillkapsas – 100 g
 kabatšokid – 100 g
 või – 5 g
 vesi – 200 ml
 sool

Valmistamise kord

Puhastage kabatšokk koorest ja seemnetest, lõigake 1 cm kuubikuteks, peenestage kapsas. Leotage köögivilju 1 tund külmas vees. Määrige kauss võiga, pange sellesse köögiviljad, valage peale vesi, lisage soolalahus ja segage läbi. Pange kaas peale. Seadistage programm **SOUP/CYII**, valmistamisaeg **30 minutit**. Valmistage programmi lõppemiseni. Valage valmis supp eraldi anumasse ja segage blenderiga ühtlaseks massiks.

Пюре овощное

Ингредиенты:

Морковь – 70 г
Капуста белокочанная – 70 г
Картофель – 70 г
Масло сливочное – 5 г
Фруктозный сироп – 5 мл
Вода – 200 мл
Соль

Порядок приготовления

Овощи замочить в воде на 1 час, затем нарезать кубиками по 1 см. Чашу смазать сливочным маслом, выложить в нее овощи, залить водой, добавить фруктозный сироп, солевой раствор и перемешать. Закрыть крышку. Установить программу **STEW/ТУШЕНИЕ**, время приготовления **30 минут**. Готовить до окончания программы. Готовые овощи переложить в отдельную емкость, залить полученным отваром и взбить блендером до однородной массы.

LT

Daržovių košė

Ingredientai:

Morkos – 70 g
 Kopūstas baltagūžis – 70 g
 Bulvės – 70 g
 Sviestas – 5 g
 Fruktozės sirupas – 5 ml
 Vanduo – 200 ml
 Druska

Gaminimo eiga

Daržoves užmerkti vandenyje 1 valandai, po to supjaustyti kubeliais 1 cm. Dubenį ištepti sviestu, sudėti į jį daržoves, įpilti fruktozės sirupą, druskos tirpalą ir išmaišyti. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **STEW/ТУШЕНИЕ**, gaminimo laikas **30 minučių**. Gaminti iki programos pabaigos. Paruoštas daržoves sudėti į atskirą indą, užpilti gautu nuoviru ir suplakti maišytuvu iki vientisos masės.

LV

Dārzeņu biezenis

Sastāvdaļas:

Burkāni – 70 g
 Galviņkāposti – 70 g
 Kartupeļi – 70 g
 Sviests – 5 g
 Fruktozes sīrups – 5 ml
 Ūdens – 200 ml
 Sāls

Pagatavošanas secība

Dārzeņus iemērc ūdenī uz 1 stundu, pēc tam sagriež 1 cm lielos kubiņos. Trauku iesmērē ar sviestu, liek tajā dārzeņus, pārlej ar ūdeni, pievieno fruktozes sīrupu, sāls šķīdumu un samaisa. Aizver vāku. Iestata programmu **STEW/ТУШЕНИЕ**, gatavošanas laiks **30 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām. Gatavos dārzeņus pārliet atsevišķā traukā, pārlej ar novārījumu un sablendē viendabīgā masā.

ET

Köögiviljapüree

Koostisosad:

porgand – 70 g
 valge peakapsas – 70 g
 kartul – 70 g
 või – 5 g
 puuviljasiirup – 5 ml
 vesi – 200 ml
 sool

Valmistamise kord

Leotage köögivilju 1 tund vees, seejärel lõigake 1 cm kuubikuteks. Määrige kauss võiga, pange sellesse köögiviljad, valage vesi peale, lisage puuviljasiirup, soolalahus ja segage läbi. Pange kaas peale. Seadistage programm **STEW/ТУШЕНИЕ**, valmistamisaeg **30 minutit**. Valmistage programmi lõppemiseni. Pange valmis köögiviljad eraldi anumasse, valage peale saadud leem ja segage blenderiga ühtlaseks massiks.

Детское
питание

рецепт 96

RU

Бульон мясной

Ингредиенты:

Говядина (филе) – 100 г
Морковь – 10 г
Лук репчатый – 10 г
Петрушка – 5 г
Вода – 400 мл
Соль

Порядок приготовления

Мясо промыть, нарезать кубиками по 1 см. Овощи промыть, замочить в воде на 1 час, затем нарезать кубиками по 0,5–1 см, петрушку крупно нарезать. Мясо, овощи и зелень выложить в чашу, залить водой, добавить солевой раствор и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **СООК/ВАРКА**, время приготовления **1 час**. Готовить до окончания программы. Готовый бульон процедить.

LT

Mēsos sultinys

Ingredientai:

Jautiena (filė) – 100 g
 Morkos – 10 g
 Svogūno galvutės – 10 g
 Petražolės – 5 g
 Vanduo – 400 ml
 Druska

Gaminimo eiga

Mēsa nuplauti, supjaustyti kubeliais 1 cm. Daržoves nuplauti, užmerkti vandenijē 1 valandai, po to supjaustyti kubeliais 0,5–1 cm, petražoles stambiai supjaustyti. Mēsa, daržoves ir žalumynus sudēti ī dubenī, užpilti vandeniu, īpilti druskos tirpalo ir īšmaišyti. Uždaryti dangtī. Nustatyti programā **COOK/BAPKA**, gaminimo laikas **1 valanda**. Gaminti iki programos pabaigos. Paruoštā sultinīj nukošti.

LV

Gaļas bijjons

Sastāvdaļas:

Lielopu gaļa (fileja) – 100 g
 Burkāni – 10 g
 Sīpoli – 10 g
 Pētersīļi – 5 g
 Ūdens – 400 ml
 Sāls

Pagatavošanas secība

Gaļu noskalo, sagriež 1 cm lielos kubiņos. Dārzenus noskalo, iemērc ūdenī uz 1 stundu, pēc tam sagriež 0,5–1 cm lielos kubiņos, pētersīļus sakapā. Gaļu, dārzenus un zaļumus liek traukā, pārlej ar ūdeni, pievieno sāls šķīdumu un samaisa. Aizver vāku. Iestata programmu **COOK/BAPKA**, gatavošanas laiks **1 stunda**. Gatavo līdz programmas beigām. Gatavo buljonu izkāš.

ET

Lihapuljong

Koostisosad:

veiseliha (filee) – 100 g
 porgand – 10 g
 mugulsibul – 10 g
 petersell – 5 g
 vesi – 400 ml
 sool

Valmistamise kord

Peske liha, lõigake 1 cm kuubikuteks. Peske kõõgiviljad, leotage neid 1 tund vees, seejärel lõigake 0,5–1 cm kuubikuteks, petersell lõigake suurteks tükkideks. Pange liha, kõõgiviljad ja maitseroheline kaussi, valage vesi peale, lisage soolalahus ja segage läbi. Pange kaas peale. Seadistage programm **COOK/BAPKA**, valmistamisaeg **1 tund**. Valmistage programmi lõppemiseni. Kurnake valmis puljong.

Детское
питание

рецепт 97

RU

Суп-пюре из курицы

Ингредиенты:

Курица (филе) – 70 г
Молоко 2,5% – 50 мл
Мука пшеничная – 5 г
Лук репчатый – 5 г
Масло сливочное – 5 г
Вода – 200 мл
Соль

Порядок приготовления

Курицу промыть, вместе с луком пропустить через мясорубку два раза. Молоко смешать с водой, добавить муку и размешать венчиком до однородной массы. Фарш выложить в чашу, залить молочно-мучной смесью, добавить солевой раствор и сливочное масло, перемешать. Закрыть крышку. Установить программу **SOUP/СУП**, время приготовления **1 час**. Готовить до окончания программы. Готовый суп перелить в отдельную емкость и взбить блендером до однородной массы.

LT

Trinta vištienos sriuba

Ingredientai:

Vištiena (filė) – 70 g
 Pienas 2,5% – 50 ml
 Kvietiniai miltai – 5 g
 Svogūno galvutės – 5 g
 Sviestas – 5 g
 Vanduo – 200 ml
 Druska

Gaminimo eiga

Vištieną perplauti, kartu su svogūnais sumalti mėsmale du kartus. Pieną sumaišyti su vandeniu, suberti miltus ir sumaišyti šluotele iki vientisos masės. Faršą sudėti į dubenį, užpilti pieno-miltų mišiniu, pridėti druskos tirpalo ir sviesto, išmaišyti. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **SOUP/CYII**, gaminimo laikas **1 valanda**. Paruoštą sriubą perpilti į atskirą indą ir suplakti maišytuvu iki vientisos masės.

LV

Vistas biezeņzupa

Sastāvdaļas:

Vistas gaļa (fileja) – 70 g
 Piens 2,5% – 50 ml
 Kviešu milti – 5 g
 Sīpoli – 5 g
 Sviests – 5 g
 Ūdens – 200 ml
 Sāls

Pagatavošanas secība

Fileju noskalo, kopā ar sīpoliem divreiz samal gaļas maļamajā mašīnā. Pieņū samaisa ar ūdeni, pievieno miltus un ar putošanas slotiņu samaisa viendabīgā masā. Malto gaļu liek traukā, pārlej ar piena-miltu maisījumu, pievieno sāls šķīdumu un sviestu, samaisa. Aizver vāku. Iestata programmu **SOUP/CYII**, gatavošanas laiks **1 stunda**. Gatavo līdz programmas beigām. Gatavo zupu pārlej atsevišķā traukā un sablendē viendabīgā masā.

ET

Kanapüreesupp

Koostisosad:

kana (filee) – 70 g
 2,5% piim – 50 ml
 nisujahu – 5 g
 mugulsibul – 5 g
 või – 5 g
 vesi – 200 ml
 sool

Valmistamise kord

Peske kana, laske koos sibulaga kaks korra läbi hakklihamasina. Segage piim veega, lisage jahu ja segage vispliga ühtlaseks massiks. Pange hakkliha kaussi, valage peale piima-jahusegu, lisage soolalahus ja või, segage läbi. Pange kaas peale. Seadistage programm **SOUP/CYII**, valmistamisaeg **1 tund**. Valmistage programmi lõppemiseni. Valage valmis supp eraldi anumasse ja segage blenderiga ühtlaseks massiks.

Детское
питание

рецепт 98

RU

Суп-пюре картофельный

Ингредиенты:

Картофель – 200 г
Молоко 2,5% – 100 мл
Вода – 100 мл
Масло сливочное – 5 г
Соль

Порядок приготовления

Картофель промыть, замочить в воде на 1 час, затем нарезать кубиками по 1 см. Чашу смазать сливочным маслом, выложить картофель, залить молоком и водой, добавить солевой раствор и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **SOUP/СУП**, время приготовления **30 минут**. Готовить до окончания программы. Готовый картофель вместе с отваром протереть через сито.

LT

Trinta bulvių sriuba

Ingredientai:

Bulvės – 200 g
Pienas 2,5% – 100 ml
Vanduo – 100 ml
Sviestas – 5 g
Druska

Gaminimo eiga

Bulves išplauti, palaikyti vandenyje 1 valandą, po to supjaustyti kubeliais 1 cm. Dubenį ištepti sviestu, sudėti bulves, užpilti pienu ir vandeniu, supilti druskos tirpalą ir išmaišyti. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **SOUP/CYII**, gaminimo laikas **30 minučių**. Gaminti iki programos pabaigos. Paruoštas bulves kartu su nuoviru sutrinti per sietą.

LV

Kartupeļu biezenzupa

Sastāvdaļas:

Kartupeļi – 200 g
Piens 2,5% – 100 ml
Ūdens – 100 ml
Sviests – 5 g
Sāls

Pagatavošanas secība

Kartupeļus noskalo, iemērc ūdenī uz 1 stundu, pēc tam sagriež 1 cm lielos kubīņos. Trauku iesmērē ar sviestu, liek tajā kartupeļus, pārlej ar ūdeni un pienu, pievieno sāls šķīdumu un samaisa. Aizver vāku. Iestata programmu **SOUP/CYII**, gatavošanas laiks **30 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām. Gatavos kartupeļus kopā ar novārījumu izberž caur sietu.

ET

Kartulipüreesupp

Koostisosad:

kartul – 200 g
2,5% piim – 100 ml
vesi – 100 ml
või – 5 g
sool

Valmistamise kord

Peske kartulid, leotage 1 tund vees, seejärel lõigake 1 cm kuubikuteks. Määrige kauss võiga, pange sellesse kartulid, valage peale piim ja vesi, lisage soolalahus ja segage läbi. Pange kaas peale. Seadistage programm **SOUP/CYII**, valmistamisaeg **30 minutit**. Valmistage programmi lõpemiseni. Hõõruge valmis kartulid koos leemega läbi sõela.

Детское
питание

рецепт 99



RU

Котлеты на пару

Ингредиенты:

Говядина (филе) – 180 г

Хлеб пшеничный – 30 г

Вода – 660 мл

Соль

Порядок приготовления

Хлеб замочить в воде (60 мл) на 10 минут. Мясо промыть, пропустить вместе с хлебом через мясорубку 2 раза, добавить солевой раствор, вымесить до однородной массы и сформировать котлеты. В чашу налить воду, на дно установить контейнер для приготовления на пару, выложить в нее котлеты. Закрывать крышку. Установить программу **STEAM/ПАР**, время приготовления **40 минут**. Готовить до окончания программы

LT

Kotletai garuose

Ingredientai:

Jautiena (filē) – 180 g
Kvietinė duona – 30 g
Vanduo – 660 ml
Druska

Gaminimo eiga

Duoną užmerkti vandenyje (60 ml) 10 minučių. Mėsą nuplauti, sumalti mėsmale kartu su duona 2 kartus, pridėti druskos tirpalo, išmaišyti iki vientisos masės ir suformuoti kotletus. Į dubenį įpilti vandens, įstatyti konteinerį virimui garuose, sudėti į jį kotletus. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **STEAM/IIAP**, gaminimo laikas **40 minučių**. Gaminti iki programos pabaigos.

LV

Tvaicētas kotletes

Sastāvdaļas:

Lielopu gaļa (fileja) – 180 g
Kviešu maize – 30 g
Ūdens – 660 ml
Sāls

Pagatavošanas secība

Maizi iemērc ūdenī (60 ml) uz 10 minūtēm. Gaļu noskalo, kopā ar maizi divreiz samal gaļas maļamajā mašīnā, pievieno sāls šķīdumu, samaisa viendabīgā masā un veido kotletes. Traukā ielej ūdeni, apakšā novieto konteineri tvaicēšanai, tajā saliek kotletes. Aizver vāku. Iestata programmu **STEAM/IIAP**, gatavošanas laiks **40 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām.

ET

Aurutatud kotletid

Koostisosad:

veiseliha (filee) – 180 g
sai – 30 g
vesi – 660 ml
sool

Valmistamise kord

Leotage saia 10 minutit vees (60 ml). Peske liha, laske koos saiaga 2 korda läbi hakklihamasina, lisage soolalahus, segage ühtlaseks massiks ja vormige kotletid. Valage kaussi vesi, asetage põhjale auru valmistamise konteiner, pange sellesse kotletid. Pange kaas peale. Seadistage programm **STEAM/IIAP**, valmistamisaeg **40 minutit**. Valmistage programmi lõppemiseni.

Детское
питание

рецепт 100

RU

Пюре из индейки

Ингредиенты:

Индейка (филе) – 100 г
Горошек зеленый
консервированный – 50 г
Вода – 200 мл
Соль

Порядок приготовления

С горошка слить жидкость, затем горошек промыть. Индейку промыть и пропустить через мясорубку 2 раза. Фарш и горошек выложить в чашу, залить водой, добавить солевой раствор и перемешать. Закрывать крышку. Установить программу **STEW/ТУШЕНИЕ**, время приготовления **40 минут**. Готовить до окончания программы. Готовое мясо с горошком переложить в отдельную емкость, добавить 50 мл отвара и взбить блендером до однородной массы.

LT

Kalakutienos košė

Ingredientai:

Kalakutiena (filė) – 100 g
 Žali konservuoti žirneliai – 50 g
 Vanduo – 200 ml
 Druska

Gaminimo eiga

Nuo žirnelių nupilti skystį, po to žirnelius perplauti. Kalakutieną nuplauti ir sumalti mėsmale 2 kartus. Faršą ir žirnelius sudėti į dubenį, užpilti vandeniu, įpilti druskos tirpalo ir išmaišyti. Uždaryti dangtį. Nustatyti programą **STEW/ТУШЕНИЕ**, gaminimo laikas **40 minučių**. Gaminti iki programos pabaigos. Paruoštą mėsą su žirneliais sudėti į atskirą indą, pridėti 50 ml nuoviro ir suplakti maišytuvu iki vienos masės.

LV

Tītara biezenis

Sastāvdaļas:

Tītara gaļa (fileja) – 100 g
 Zaļie konservētie zirņi – 50 g
 Ūdens – 200 ml
 Sāls

Pagatavošanas secība

Zirņiem notecina šķidrumu, tad noskalo. Fileju noskalo un divreiz samāļ gaļas maļamajā mašīnā. Malto gaļu un zirņiņus liek traukā, pārlej ar ūdeni, pievieno sāls šķīdumu un samaisa. Aizver vāku. Iestata programmu **STEW/ТУШЕНИЕ**, gatavošanas laiks **40 minūtes**. Gatavo līdz programmas beigām. Gatavo gaļu ar zirņiņiem pārliet atsevišķā traukā, pievieno 50 ml novārījuma un sablendē viendabīgā masā.

ET

Kalkunipüree

Koostisosad:

kalkun (filee) – 100 g
 rohelised konservherned – 50 g
 vesi – 200 ml
 sool

Valmistamise kord

Valage hernerstelt vedelik ära, seejärel peske herneid. Peske kalkuniliha ja laske 2 korda läbi hakklihamasina. Pange hakkliha ja herved kaussi, valage vesi peale, lisage soolalahus ja segage läbi. Pange kaas peale. Seadistage programm **STEW/ТУШЕНИЕ**, valmistamisaeg **40 minutit**. Valmistage programmi lõppemiseni. Valmis liha ja herved pange eraldi anumasse, lisage 50 ml leent ja segage blenderiga ühtlaseks massiks.

Язык		Программы						
EN/RU	MULTICOOK/ МУЛЬТИПОВАР	SOUP/ СУП	BAKE/ ВЫПЕЧКА	COOK/ ВАРКА	STEW/ ТУШЕНИЕ	FRY/ЖАРКА	GRAIN/ КРУПЫ	PASTA/ МАКАРОНЫ
ET	MULTIKEETJA	SUPP	KÜPSETAMINE	KEETMINE	HAUTAMINE	PRAADIMINE	TANGUD	MAKARONID
LT	DAUGIAFUNKCINĖ VIRYKLĖ	SRIUBOS	KEPINIAI	VIRIMAS	TROŠKINIMAS	KEPIMAS	KRUOPOS	MAKARONAI
LV	MULTIPAVĀRS	ZUPA	MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMI	VĀRĪŠANA	SAUTĒŠANA	CEPŠANA	PUTRAIMI	MAKARONI

Язык		Программы						
EN/RU	STEAM/ПАП	PILAF/ ПЛОВ	YOGURT/ ЙОГУРТ	SLOW COOK/ ТОМЛЕНИЕ	OATMEAL/ МОЛОЧНАЯ КАША	PIZZA/ ПИЦЦА	BREAD/ ХЛЕБ	DESSERT/ ДЕСЕРТЫ
ET	AUR	PILAFF	JOGURT	AEGLANE KÜPSETAMINE	PIIMAPUDER	PITSA	LEIB	MAGUSTOIDUD
LT	VIRIMAS GARUOSE	PLOVAS	JOGURTAS	LĒTAS KAITINIMAS	PIENIŠKA KOŠĒ	PICA	DUONA	DESERTAI
LV	TVAIKS	PLOVS	JOGURTS	SUTINĀŠANA	PIENA PUTRA	PICA	MAIZE	DESERTI

Язык									
EN/RU	Reheat/Cancel/ Подогрев/Отмена	Time delay / Отложенный старт	Menu/ Меню	Start/Старт	Temperature/ Температура	Express/ Экспресс	Hour/ Час	Reheat/ Подогрев	Display/ Дисплей
ET	Soojendamine/ Tühistamine	Edasilükatud käivitamine	Menüü	Käivitamine	Temperatuur	Ekspress	Tund	Soojendamine	Näidik
LT	Šildymas/Atšaukti	Atšauktas startas	Meniu	Startas	Temperatūra	Ekspres	Valanda	Šildymas	Displėjus
LV	Uzsildīšana/Atcelt	Atliktais starts	Izvēlne	Starts	Temperatūra	Ekspress	Stunda	Uzsildīšana	Displejs

