

КОПЧЕНИЕ

Свиные ребрышки	3
Свиная корейка	4
Свиная шейка	4
Копченая курица	5
Куриные голени	5
Куриные крылышки	6
Копченая грудка индейки	6
Форель холодного копчения	7
Копченое филе семги	8
Копченый карп	8
Скумбрия горячего копчения	9
Камбала горячего копчения	9
Угорь горячего копчения	10
Копченые сосиски	10
Копченый картофель	11
Копченый сыр Чеддер	11

СУПЫ

Гороховый суп с копченостями	12
Грибной суп	13
Суп с фрикадельками	13
Щи	14
Борщ	14
Суп фасолевый	15
Шурпа с горохом нохут	15
Рассольник	16
Солянка мясная	16

МЯСО

Утка (гусь) в скороварке	17
Тушеный гусь	17
Курочка в соевом соусе	18
Курица в апельсиновом соке	18
Курица с рисом	19

Рагу из кролика	19
Говядина в луковом соке	20
Говядина с черносливом	20
Буженина	21
Тушеная свинина с овощами	21
Свинина тушеная с грибами	22
Мясо под шубой	22
Свинина в соусе	23
Говядина с луком и сыром	23
Рагу из говядины	24
Овощное рагу с мясом	24
Гуляш особый	25
Жаркое из баранины с красным перцем	25
Баранина тушеная в помидорах	26
Фаршированный перец	26
Голубцы	27
Ленивые голубцы	27

Ёжики	28	Капуста тушеная	34
Котлеты на пару	28	Зеленая фасоль тушеная	35
Язык отварной	29	Гречка с грибами	35
Холодец	29	Опята с тыквой	36

РЫБА

Рыба под маринадом	30	Ризотто с креветками	36
Рыбка на овощах	30	Плов «Узбекский»	37
Судак на пару	31	Плов сладкий	37
Семга на пару	31		
Заливное из рыбы	32		
Картофель с рыбой	32		

ОВОЩИ, КРУПЫ

Закуска охотничья	33
Перец в томате	33
Кабачковая икра	34

КОПЧЕНИЕ МЯСА

Перед копчением мяса, его обязательно маринуют. Можно натереть смесью соли и специй, и оставить мариноваться на несколько часов, а можно приготовить маринад и выдержать мясо в маринаде.

Приготовление маринада. На 1 л воды: 2 ст. л. соли, 1 ч. л. сахара, сок лимона.

Мясо выдержать в маринаде 6–8 часов. Вы можете обжарить мясо перед копчением на режиме ЖАРКА, чтобы придать ему золотистый цвет.

Свиные ребрышки

Ингредиенты: свиные ребрышки (не более 1,8 кг), маринад.

Замаринуйте свиные ребрышки, после нарежьте их и уложите на решетку для продуктов в несколько ярусов. Установите чашечку для обугливания щепок на нагревательный элемент. Поместите в нее щепу и накройте крышечкой. Налейте 80–100 мл воды в чашу коптильни-скороварки. Установите решетку с ребрышками в чашу. Закройте коптильню-скороварку крышкой, и установите регулятор давления. Выберите режим ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ на 50 минут. Нажмите кнопку СТАРТ. После окончания времени приготовления стабилизируйте давление, наклонив регулятор давления в сторону, а после снимите его. Откройте коптильню-скороварку и извлеките продукты.





Свинная корейка

Ингредиенты: свинная корейка (не более 800 г), маринад.

Замаринуйте мясо, после обсушите его салфеткой и уложите на решетку для продуктов. Установите чашечку для обугливания щепок на нагревательный элемент. Поместите в нее щепу и накройте крышечкой. Налейте 80–100 мл воды в чашу коптильни-скороварки. Установите решетку с мясом в чашу. Закройте коптильню-скороварку крышкой, и установите регулятор давления. Выберите режим **ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ** на 40 минут. Нажмите кнопку **СТАРТ**. После окончания времени приготовления стабилизируйте давление, наклонив регулятор давления в сторону, а после снимите его. Откройте коптильню-скороварку и извлеките продукты.



Свинная шейка

Ингредиенты: свинная шейка (не более 900 г), маринад.

Мясо разрежьте на 2 кусочка и замаринуйте, а после обсушите салфеткой и уложите на решетку в два яруса. Установите чашечку для обугливания щепок на нагревательный элемент. Поместите в нее щепу и накройте крышечкой. Налейте 80–100 мл воды в чашу коптильни-скороварки. Установите решетку с мясом в чашу. Закройте коптильню-скороварку крышкой, и установите регулятор давления. Выберите режим **ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ** на 40 минут. Нажмите кнопку **СТАРТ**. После окончания времени приготовления стабилизируйте давление, наклонив регулятор давления в сторону, а после снимите его. Откройте коптильню-скороварку и извлеките продукты. Дайте мясу остыть в течение 5 минут, а после нарежьте и подайте к столу.

Копченая курица

Ингредиенты: 1 курица, соль, специи.

Тушку курицы натереть солью и специями. Оставьте мариноваться на несколько часов (лучше под гнет). Затем обсушите салфеткой и уложите на решетку для продуктов. Установите чашечку для обугливания щепок на нагревательный элемент. Поместите в нее щепу и накройте крышечкой. Налейте 80–100 мл воды в чашу коптильни-скороварки. Установите решетку с курицей в чашу. Закройте коптильню-скороварку крышкой, и установите регулятор давления. Выберите режим **ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ** на 45 минут. Нажмите кнопку **СТАРТ**. После окончания времени приготовления стабилизируйте давление, наклонив регулятор давления в сторону, а после снимите его. Откройте коптильню-скороварку и извлеките продукты.



Куриные голени

Ингредиенты: куриные голени, маринад.

Помойте голени и замаринуйте. После обсушите салфеткой и уложите на решетку для продуктов в несколько ярусов. Установите чашечку для обугливания щепок на нагревательный элемент. Поместите в нее щепу и накройте крышечкой. Налейте 80–100 мл воды в чашу коптильни-скороварки. Установите решетку с продуктами в чашу. Закройте коптильню-скороварку крышкой, и установите регулятор давления. Выберите режим **ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ** на 30 минут. Нажмите кнопку **СТАРТ**. После окончания времени приготовления стабилизируйте давление, наклонив регулятор давления в сторону, а после снимите его. Откройте коптильню-скороварку и извлеките продукты.





Куриные крылышки

Ингредиенты: куриные крылышки (не более 20 шт.), маринад.

Помойте крылышки и замаринуйте. После обсушите салфеткой и уложите на решетку для продуктов в несколько ярусов. Установите чашечку для обугливания щепок на нагревательный элемент. Поместите в нее щепу и накройте крышечкой. Налейте 80–100 мл воды в чашу коптильни-скороварки. Установите решетку с крылышками в чашу. Закройте коптильню-скороварку крышкой, установите регулятор давления. Выберите режим **ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ** на 25 минут. Нажмите кнопку **СТАРТ**. После окончания времени приготовления стабилизируйте давление, наклонив регулятор давления в сторону, а после снимите его. Откройте коптильню-скороварку и извлеките продукты.



Копченая грудка индейки

Ингредиенты: грудка индейки, маринад.

Грудку помойте и замаринуйте. После обсушите салфеткой и уложите на решетку для продуктов. Установите чашечку для обугливания щепок на нагревательный элемент. Поместите в нее щепу и накройте крышечкой. Налейте 80–100 мл воды в чашу коптильни-скороварки. Установите решетку с грудкой в чашу. Закройте коптильню-скороварку крышкой, и установите регулятор давления. Выберите режим **ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ** на 45 минут. Нажмите кнопку **СТАРТ**. После окончания времени приготовления стабилизируйте давление, наклонив регулятор давления в сторону, а после снимите его. Откройте коптильню-скороварку и извлеките продукты.

КОПЧЕНИЕ РЫБЫ

Для горячего копчения подходит любая рыба, особенно вкусно получается речной окунь, карп, налим, угорь, лещ, линь, треска. Перед копчением мелкую рыбу можно не потрошить, а крупную потрошат обязательно. Подготовить рыбу к копчению не сложно. Ее необходимо выпотрошить, помыть и натереть солью. Оставить мариноваться на некоторое время. Затем смыть соль и обсушить рыбку салфеткой. Рыба готова к копчению. Подготовленную таким образом рыбу можно коптить как холодным, так и горячим способом.

Форель холодного копчения

Ингредиенты: форель, соль.

Рыбу помыть и натереть солью. Оставить мариноваться на несколько часов (лучше на ночь). Затем сполоснуть рыбу от соли и обсушить. После уложите кусочки рыбы на решетку для продуктов в несколько ярусов. Установите чашечку для обугливания щепок на нагревательный элемент. Поместите в нее щепу и накройте крышечкой. Установите решетку с рыбкой в чашу. Закройте коптильню-скороварку крышкой, и установите регулятор давления. Выберите режим **ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ** на 99 минут. Нажмите кнопку **СТАРТ**. После окончания времени приготовления откройте коптильню-скороварку и извлеките продукты.





Копченое филе семги

Ингредиенты: филе семги, соль.

Нарежьте филе на кусочки и натрите солью. Оставьте мариноваться на несколько часов (лучше на ночь). Затем сполосните рыбу от соли и обсушите. После уложите кусочки филе на решетку для продуктов в несколько ярусов. Установите чашечку для обугливания щепок на нагревательный элемент. Поместите в нее щепу и накройте крышечкой. Налейте 80–100 мл воды в чашу коптильни-скороварки. Установите решетку с рыбкой в чашу. Закройте коптильню-скороварку крышкой, и установите регулятор давления. Выберите режим **ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ** на 10 минут, а после режим **ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ** на 15 минут. Нажмите кнопку **СТАРТ**. После окончания времени приготовления стабилизируйте давление, наклонив регулятор давления в сторону, а после снимите его. Откройте коптильню-скороварку и извлеките продукты.



Копченый карп

Ингредиенты: карп, растительное масло, соль.

Рыбу выпотрошите и удалите жабры. Помойте и натрите солью. Оставьте мариноваться 1 час. Затем смойте соль и обсушите рыбу салфеткой. Обжарьте с двух сторон на режиме **ЖАРКА** для образования золотистой корочки. Затем уложите на решетку для продуктов. Установите чашечку для обугливания щепок на нагревательный элемент. Поместите в нее щепу и накройте крышечкой. Налейте 80–100 мл воды в чашу коптильни-скороварки. Установите решетку с рыбкой в чашу. Закройте коптильню-скороварку крышкой, и установите регулятор давления. Выберите режим **ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ** 10 минут, а после режим **ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ** на 10 минут. Нажмите кнопку **СТАРТ**. После окончания времени приготовления стабилизируйте давление, наклонив регулятор давления в сторону, а после снимите его. Откройте коптильню-скороварку и извлеките продукты.

Скумбрия горячего копчения

Ингредиенты: скумбрия, соль.

Рыбу разморозить, отрезать голову и выпотрошить. Сделать несколько надрезов на спинке и натереть солью. Уложить на решетку для продуктов в несколько ярусов. Установите чашечку для обугливания щепок на нагревательный элемент. Поместите в нее щепу и накройте крышечкой. Налейте 80–100 мл воды в чашу коптильни-скороварки. Установите решетку с рыбкой в чашу. Закройте коптильню-скороварку крышкой, и установите регулятор давления. Выберите режим ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ на 10 минут, а после режим ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ на 10 минут. Нажмите кнопку СТАРТ. После окончания времени приготовления стабилизируйте давление, наклонив регулятор давления в сторону, а после снимите его. Откройте коптильню-скороварку и извлеките продукты.



Камбала горячего копчения

Ингредиенты: камбала, соль, сахар, уксус.

Выпотрошенную и очищенную камбалу маринуют в рассоле. На 1 л воды берут 2 ст. л. крупной соли, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. уксуса. После обсушивают с помощью салфетки и укладывают на решетку для продуктов. После установите чашечку для обугливания щепок на нагревательный элемент. Поместите в нее щепу и накройте крышечкой. Налейте 80–100 мл воды в чашу коптильни-скороварки. Установите решетку с рыбкой в чашу. Закройте коптильню-скороварку крышкой, и установите регулятор давления. Выберите режим ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ на 10 минут, а после режим ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ на 15 минут. Нажмите кнопку СТАРТ. После окончания времени приготовления стабилизируйте давление, наклонив регулятор давления в сторону, а после снимите его. Откройте коптильню-скороварку и извлеките продукты.





Угорь горячего копчения

Ингредиенты: 2 угря на 1 кг, 50 мл уксуса из белого вина, соль.

Подготовленного угря порезать на кусочки и залить водой с добавлением уксуса. Оставить мариноваться на ночь. После обсушить салфетками и уложить на решетку для продуктов в несколько ярусов. Установите чашечку для обугливания щепок на нагревательный элемент. Поместите в нее щепу и накройте крышечкой. Налейте 80–100 мл воды в чашу коптильни-скороварки. Установите решетку с рыбкой в чашу. Закройте коптильню-скороварку крышкой, и установите регулятор давления. Выберите режим ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ на 10 минут, а после режим ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ на 15 минут. Нажмите кнопку СТАРТ. После окончания времени приготовления стабилизируйте давление, наклонив регулятор давления в сторону, а после снимите его. Откройте коптильню-скороварку и извлеките продукты.



Копченые сосиски

Ингредиенты: сосиски (не более 900 г).

Очистите сосиски и разрежьте вдоль на две половинки. Уложите на решетку для продуктов в несколько ярусов. Установите чашечку для обугливания щепок на нагревательный элемент. Поместите в нее щепу и накройте крышечкой. Налейте 80–100 мл воды в чашу коптильни-скороварки. Установите решетку с сосисками в чашу. Закройте коптильню-скороварку крышкой, и установите регулятор давления. Выберите режим ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ на 10 минут, а после режим ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ на 10 минут. Нажмите кнопку СТАРТ. После окончания времени приготовления стабилизируйте давление, наклонив регулятор давления в сторону, а после снимите его. Откройте коптильню-скороварку и извлеките продукты.

Копченый картофель

Ингредиенты: 3–4 картофелины среднего размера.

Промойте картофель (чистить не надо). Уложите его на решетку для продуктов в несколько ярусов. Установите чашечку для обугливания щепок на нагревательный элемент. Поместите в нее щепу и накройте крышечкой. Налейте 80–100 мл воды в чашу коптильни-скороварки. Установите решетку с картофелем в чашу. Закройте коптильню-скороварку крышкой, и установите регулятор давления. Выберите режим ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ на 60 минут. Нажмите кнопку СТАРТ. После окончания времени приготовления стабилизируйте давление, наклонив регулятор давления в сторону, а после снимите его. Откройте коптильню-скороварку и извлеките продукты.



Копченый сыр Чеддер

Ингредиенты: сыр Чеддер.

Порежьте сыр на небольшие кусочки и уложите на решетку для продуктов в несколько ярусов. Установите чашечку для обугливания щепок на нагревательный элемент. Поместите в нее щепу и накройте крышечкой. Установите решетку с сыром в чашу. Закройте коптильню-скороварку крышкой, и установите регулятор давления. Выберите режим ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ на 10 минут. Нажмите кнопку СТАРТ. После окончания времени приготовления откройте коптильню-скороварку и извлеките продукты.



СУПЫ

Обращаем ваше внимание на то, что время приготовления в рецептах указано ориентировочное и зависит от количества ингредиентов. При приготовлении супов время приготовления в рецептах включает 20 минут на достижение рабочего давления, и рассчитано на полный объем чаши.



Гороховый суп с копченостями

Ингредиенты: 700 г копченых ребрышек, 1 м/ст. гороха, 3 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, растительное масло, соль, специи по вкусу.

Морковь и лук обжарить на режиме **ЖАРКА** с небольшим количеством масла. После поместить ребрышки, горох, порезанный картофель, добавить специи и залить водой. Закройте крышку и готовить на режиме **СУП/ТУШЕНИЕ** 60 минут под давлением.

Грибной суп

Ингредиенты: 400–500 г грибов (можно замороженных), 6 картофелин, 1 морковь, 1 луковица, соль, лавровый лист, черный перец, растительное масло.

Нарезать небольшими кубиками морковь и поместить в чашу. Обжарить ее на масле используя режим **ЖАРКА**. После добавить порезанный кубиками лук и продолжать жарку. Затем положить в чашу нарезанный на кубики картофель, грибы и залить водой. Посолить, добавить перец и лавровый лист. Далее готовить на режиме **СУП/ТУШЕНИЕ** 35 минут. Подавать грибной суп со сметаной.



Суп с фрикадельками

Ингредиенты: фрикадельки, картофель, рис, лук, морковь, растительное масло, лавровый лист, перец, соль, зелень.

На режиме **ЖАРКА** обжарить лук и морковь с небольшим количеством масла. После добавить порезанный кубиками картофель, промытый рис, фрикадельки и залить водой. Посолить, поперчить. Готовить на режиме **СУП/ТУШЕНИЕ** 40 минут под давлением. В готовый суп добавить зелень.





Щи

Ингредиенты: мясо (баранина), капуста белокочанная, картофель, лук, морковь, 1/2 ч. л. семян тмина, соль и перец по вкусу.

Мясо порезать на порционные кусочки. Капусту нашинковать. Картофель и лук нарезать, морковь потереть. Все сложить в чашу, посолить, поперчить, положить тмин, залить водой и закрыть крышкой. Готовить при высоком давлении на режиме СУП/ТУШЕНИЕ 40 минут под давлением. Подавать со сметаной и зеленью.



Борщ

Ингредиенты: 200–300 г куриного мяса, 200 г капусты, 1 большая морковь, 500 г свеклы, зеленый лук, 5 картофелин, соль, лавровый лист, перец.

Мясо нарежьте кусочками. Капусту нашинкуйте, морковь натрите на крупной терке, лук порежьте. Сложите в чашу. Добавьте нарезанную соломкой свеклу и картофель. Налейте воду, посолите, поперчите. Готовить на режиме СУП/ТУШЕНИЕ при высоком давлении 35 минут. В конце работы режима дать борщу настояться. Подавать к столу посыпав зеленью.

Суп фасолевый

Ингредиенты: мясо на косточке, белая фасоль, картофель, морковь, лук репчатый, стебель сельдерея, помидор, кетчуп томатный, зелень, соль.

В чашу положить мясо, сухую фасоль, залить водой и варить на режиме СУП/ТУШЕНИЕ 1 час при высоком давлении. Пока варится бульон, готовим овощи: чистим и режем кубиками картошку, морковь, лук репчатый, помидоры, сельдерей. Когда мясо и фасоль будут готовы, кладем в чашу овощи, лавровый лист, соль и кетчуп. Закрываем крышку и готовим на режиме СУП/ТУШЕНИЕ еще 15–20 минут. Подавать со свежей зеленью, сметаной.



Шурпа с горохом нохут

Ингредиенты: 1 кг мяса (свинина, баранина или жирная говядина), 500 г картофеля, 2 луковицы, 80 г гороха, 1 морковь, 150 г помидоров, 50 г зелени, соль и специи по вкусу.

Мясо нарезать крупными кусочками и вместе с горохом поместить в чашу. Залить водой, добавить 1 целую очищенную луковицу, и посолить по вкусу. Включить режим СУП/ТУШЕНИЕ 45 минут, крышку прибора прикрыть. Как только содержимое чаши закипит, снять пенку и закрыть крышку герметично. Готовить при высоком давлении. Затем извлечь луковицу (она больше не нужна). Добавить крупно порезанный картофель, лук – нашинкованный, помидоры, очищенные и порезанные на 4 части, морковь, порезанную тонкими кружками, специи и соль по вкусу. Готовить на режиме СУП/ТУШЕНИЕ еще 25–30 минут при высоком давлении. Суп должен получиться достаточно густой. Перед подачей добавить зелень кинзы.





Рассольник

Инструкция: 1 луковица, 1 морковь, 2–3 соленых огурца, 1–2 ст. л. томатной пасты, 100 г рассола, 4–5 картофеля, мясо (говядина), 1 м/ст. перловки, специи, лавровый лист.

На режиме **ЖАРКА** обжарить лук с морковью до золотистого цвета. Добавить томатную пасту и порезанные огурцы, и еще немного обжарить. Далее поместить порезанное мясо, хорошо промытую перловку и порезанный картофель. Добавить рассол, долить воды. Включить режим **СУП/ТУШЕНИЕ** 40 минут под высоким давлением. В конце приготовления добавить перец, специи, лавровый лист и дать еще постоять 5 минут. Подавать со сметаной.



Солянка мясная

Ингредиенты: мясо (охотничьи сосиски, буженина, постная корейка, ветчина, копченый окорочок, с/к колбаса), 1 луковица, 1 морковь, 2–3 соленых огурца, 1–2 ст. л. томатной пасты, 100 г рассола, 1–2 шт. картофеля, перец горошком 4–5 шт., лавровый лист.

Обжарить на режиме **ЖАРКА** лук и морковь, а после добавить порезанные огурцы и томатную пасту. Продолжить обжаривать. Затем всыпать порезанный кубиками картофель и порезанное соломкой мясо и перец. Долить рассол и воду. Готовить на режиме **СУП/ТУШЕНИЕ** 40 минут под давлением. Подавать со сметаной. По вкусу можно добавить маслины, оливки, лимон.

Утка (гусь) в скороварке

Ингредиенты: утка (или гусь), 1 головка чеснока, 100 г масла, 100 г воды, перец, 150 г соевого соуса.

Подготовленную утку обильно натереть чесноком и поперчить. Приготовить маринад из масла, воды и соевого соуса. Оставить утку мариноваться 6–12 часов. После все сложить в чашу и готовить на режиме СУП/ТУШЕНИЕ 40 минут. На гарнир отлично подойдет рис.



Тушеный гусь

Ингредиенты: 1 гуся, 60–80 г шпика, 80 г сливочного масла, 1–2 луковицы, 2 ст. л. муки и масла для заправки, 0,5 стакана красного вина, 0,5 л бульона, 8 горошин черного перца, 0,5 ч. л. тертого мускатного ореха.

Подготовленного гуся посолить и обжарить на растопленном сливочном масле с тертым мускатным орехом на режиме ЖАРКА до золотистой корочки. После добавить нашинкованный репчатый лук, черный перец горошком, красное вино, бульон (говяжий) и тушить при высоком давлении на режиме СУП/ТУШЕНИЕ 30–40 минут. Готового гуся вынуть и нарезать на порции. Сок заправить мукой, обжаренной на масле, по вкусу досолить и поперчить.





Куручка в соевом соусе

Ингредиенты: курица, 2–3 шт. лук, 50 г соевого соуса, подсолнечное масло, сок лимона, перец.

Порезать лук и немного обжарить на масле в режиме ЖАРКА. Поверх лука выложить кусочки курицы и залить соевым соусом, поперчить, добавить сок лимона и готовить 25 минут на режиме СУП/ТУШЕНИЕ.



Курица в апельсиновом соке

Ингредиенты: курица, 1 апельсин, специи для курицы, соль.

Курицу порезать на порционные куски, натереть солью, посыпать специями и апельсиновой цедрой. Залить соком апельсина и оставить мариноваться на несколько часов. После переложить мясо в чашу и готовить под давлением 25 минут на режиме СУП/ТУШЕНИЕ.

Курица с рисом

Ингредиенты: 1 курица, 2 м/ст. чашки риса, 2 луковицы, красный молотый перец, 2 зубчика чеснока, соль, соевый соус, сок одного лимона.

Курицу порезать на порционные куски, перемешать с мелко порезанным луком, поперчить, посолить, добавить соевый соус, лимонный сок, хорошенько перемешать и оставить мариноваться. На дно чаши высыпать 2 м/ст. риса и залить 2 м/ст. воды. Сверху добавить курицу вместе с получившимся соком. Готовить на режиме СУП/ТУШЕНИЕ 20 минут под давлением.



Рагу из кролика

Ингредиенты: кролик весом 1 кг, 50 г сливочного масла, 1 петрушка, 1 луковица, 1 гвоздика, соль и перец по вкусу, чабрец.

Кролика разделить на куски и слегка обжарить на масле в режиме ЖАРКА-МЯСО. После залить водой, чтобы она только покрывала мясо, добавить петрушку, лук, чабрец, посолить и поперчить. Закрывать крышку и готовить 15 минут. Приготовить соус: Поджарить 40 г масла, 30 г муки, смешать с 0,5 литрами полученного бульона, посолить, поперчить. Вскипятить, снять с огня, смешать с желтком, сметаной и мякотью лимона. Подавать кролика полив соусом.





Говядина в луковом соке

Ингредиенты: говяжья вырезка, 2 большие луковицы, перец горошком, лавровый лист.

Нарезать мелко две больших луковицы, высыпать на дно чаши. Положить сверху мясо, порезанное кусочками, добавить перец горошком и лавровый лист. Готовить на режиме СУП/ТУШЕНИЕ 35 минут под давлением. По данному рецепту можно приготовить любое мясо.



Говядина с черносливом

Ингредиенты: 1 кг говядины, 50 г сливочного масла, 250 г чернослива, 50 г изюма, 1 ст. л. муки, 500 г моркови, 100 г лука, 0,5 литра воды, пучок зелени, соль и перец по вкусу.

Замочить в холодной воде на несколько часов изюм и чернослив. На режиме ЖАРКА подрумянить на масле говядину, затем положить лук, нарезанный полукольцами и морковь. Посыпать мукой, помешать, влить воду, посолить, поперчить, добавить зелень. Готовить при высоком давлении на режиме СУП/ТУШЕНИЕ 30 минут. После добавить изюм и чернослив. Закрыть крышку и готовить еще 10 минут на режиме СУП/ТУШЕНИЕ.

Буженина

Ингредиенты: свинина 900 г, французская горчица 1 ст. л., 2 зуб. чеснока, подсолнечное масло, соль, перец.

Мясо натереть солью и перцем. Нашпиговать чесноком. Смазать французской горчицей и оставить мариноваться на 1 час. После обжарить на режиме **ЖАРКА** со всех сторон с небольшим количеством масла. Затем налить 50–80 мл воды. Закройте крышку коптильни-скороварки и установите регулятор давления. Выберите режим **СУП/ТУШЕНИЕ** 40 минут. Нажмите кнопку **СТАРТ**. После окончания времени приготовления стабилизируйте давление, наклонив регулятор давления в сторону, а после снимите его. Откройте коптильню-скороварку и извлеките продукты. Дать остыть, а после нарезать и подать к столу.



Тушеная свинина с овощами

Ингредиенты: свинина, помидор, луковица, сладкий перец, морковь, растительное масло, соль, перец, зелень.

Свинину нарежьте кусочками и слегка обжарьте на масле вместе с овощами на режиме **ЖАРКА**. Затем налейте в чашу 1–2 мерные чашки воды (бульона). Готовьте на режиме **СУП/ТУШЕНИЕ** при высоком давлении 20 минут. К столу подавайте, посыпав рубленой зеленью.





Свинина тушеная с грибами

Ингредиенты: свинина 400 г, шампиньоны 250 г, лук репчатый 1 шт., морковь 1 шт., перец болгарский 1 шт., чеснок 2 зубчика, томатная паста 1 ст. л., лавровый лист 1 шт., кубик бульонный 1 шт., вода 100 мл, соль по вкусу, смесь перцев, зелень петрушки, растительное масло.

Мясо порезать небольшими кусочками, лук – полукольцами, морковь натереть на крупной тёрке, перец порезать полосками, грибы – ломтиками. В чашу налить растительное масло, включить режим **ЖАРКА** и обжарить грибы. Вынуть. После обжарить морковь, лук, перец. Вынуть. Затем обжарить мясо до румяной корочки. Добавить остальные обжаренные продукты. Воду смешать с раскрошенным бульонным кубиком и томатной пастой. Посолить и поперчить. Вылить в чашу. Добавить измельченный чеснок и лавровый лист. Готовить блюдо в режиме **СУП/ТУШЕНИЕ** 25 минут под давлением. Готовое блюдо посыпать нарезанной петрушкой.



Мясо под шубой

Ингредиенты: шпик, мясо, лук, морковь, грибы (опята), картофель, соль, перец, сметана.

На дно чаши уложить слоями: тонко нарезанный шпик, слегка обжаренное мясо, лук нарезанный полукольцами, морковь, натертая на крупной тёрке, обжаренные грибы, картофель, порезанный тонкими пластинками. Каждый слой слегка посолить и поперчить. Добавить немного сметаны, смешанной с водой. Готовится на режиме **СУП/ТУШЕНИЕ** 30 минут под давлением.

Свинина в соусе

Ингредиенты: 700 г свинины, луковица, 3/4 ст. сухого красного вина, 1 ч. л. горчицы, 1/3 ст. муки, 2 ст. л. томатной пасты, 0,5 ст. воды, 1 ст. л. сахара, растительное масло, соль, перец.

Мясо нарезать кусочками, посыпать солью и перцем, обвалить в муке и обжарить на режиме **ЖАРКА** до золотистой корочки. Вынимаем мясо из чаши. Помещаем измельченный лук и обжариваем на режиме **ЖАРКА**. Добавляем томатную пасту, горчицу, вино, сахар, добавляем воду, соль и перец по вкусу. Включаем режим **МЯСО** и, не закрывая крышки, доводим соус до кипения. После кладем в чашу ранее обжаренное мясо и закрываем крышку. Далее готовим на режиме **СУП/ТУШЕНИЕ** 15 минут под давлением.



Говядина с луком и сыром

Ингредиенты: 1 кг говядины, лук 3 шт., соевый соус, растительное масло, 200 г сыра, специи.

Мясо заливаем соевым соусом, приправляем специями и выдерживаем в маринаде 3 часа. После в чашу укладываем слоями порезанное на порционные куски мясо, затем лук, нарезанный кольцами, тертый сыр, мясо, лук, сыр. Готовим на режиме **СУП/ТУШЕНИЕ** 30 минут под давлением.





Рагу из говядины

Ингредиенты: 800 г говядины, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. муки, 100 г оливок, 1 луковица, 800 г помидоров, 1 кг картофеля, 2 дольки чеснока, лавровый лист, гвоздика, петрушка, соль и перец по вкусу.

Растопить масло и обжарить в нём мясо на режиме **ЖАРКА**. Добавить крупно порезанную луковицу. Посыпать мукой. Помешать, положить крупно порезанный картофель и порезанные помидоры, чеснок, зелень, лавровый лист, гвоздику, оливки, перец и соль. Налить чашку воды (или бульона). Закрывать крышку и тушить в режиме **СУП/ТУШЕНИЕ** 35 минут под высоким давлением.



Овощное рагу с мясом

Ингредиенты: лук 2–3 головки, морковь 1–2 штуки, мясо 0,5 кг, картофель 5–6 шт., томатный соус, специи.

Все режем на кусочки. В чашу наливаем немного растительного масла, обжариваем сначала лук, потом добавляем и обжариваем морковь. Затем мясо, обжариваем, солим, перчим. Выкладываем сверху картофель. Добавляем томат-пасту, немного воды, лавровый лист, черный перец горошком. Готовим на режиме **СУП/ТУШЕНИЕ** 20 минут под давлением.

Гуляш особый

Ингредиенты: говядина для гуляша, лук, морковь, болгарский перец, кабачок, растительное масло, сметана, томатная паста, приправа, соль.

Мясо порезать небольшими кусочками и обжарить с порезанным луком, морковью, перцем и кабачком на режиме **ЖАРКА** с небольшим количеством масла. После залить соусом из сметаны и томатной пасты. Приправить специями и посолить. Закрыть крышкой и готовить на режиме **СУП/ТУШЕНИЕ** 40 минут под давлением.



Жаркое из баранины с красным перцем

Ингредиенты: 800 г баранины, 75 г сливочного масла, 2 луковицы, 1/4 ч. л. красного перца, 75 г томатной пасты, соль по вкусу

Мелко нарезать лук и вместе с нарезанным мясом подрумянить на масле, используя режим **ЖАРКА**. Посыпать красным перцем, посолить. Смешать томатную пасту в мерной чашке воды, влить её в чашу с мясом. Закрыть крышкой и тушить 30 минут на режиме **СУП/ТУШЕНИЕ**.





Баранина тушеная в помидорах

Ингредиенты: 3 большие луковицы, 1 головка чеснока, помидоры 400 г, около килограмма баранины, соль, перец по вкусу, немного растительного масла.

Обжарить на режиме **ЖАРКА** мелко порезанный лук и чеснок. Добавить нарезанное на кусочки мясо и тоже обжарить. Помидоры измельчить, залить ими мясо. Готовить на режиме **СУП/ТУШЕНИЕ** 40 минут под давлением.



Фаршированный перец

Ингредиенты: рис, фарш, лук, морковь, болгарский перец, 1 яйцо, томатная паста, сметана, соль, молотый перец, лавровый лист.

У перцев срезать плодоножку и очистить от семян. Смешать фарш, промытый рис, мелко порезанный лук, тертую морковь, яйцо. Посолить, поперчить и тщательно смешать. Наполнить получившимся фаршем перцы и уложить их в чашу. Залить смесью сметаны, томатной пасты и воды. Положить лавровый лист, посолить. Готовить на режиме **СУП/ТУШЕНИЕ** 40 минут под давлением.

Голубцы

Ингредиенты: 0,5 кг фарша, 1 яйцо, капуста, рис, лук, томатная паста, сметана, перец, соль.

Отварить капусту в подсоленной воде. После остудить и разобрать на листья. Смешать фарш, мелко порезанную луковицу, промытый рис, яйцо, соль, перец. Завернуть полученную начинку в капустные листья и обжарить голубцы с двух сторон на режиме **ЖАРКА**. После сложить их в чашу и залить смесью сметаны, томатной пасты и воды. Голубцы должны быть полностью покрыты соусом. Посолить по вкусу. Готовить на режиме **СУП/ТУШЕНИЕ** 40 минут под давлением.



Ленивые голубцы

Ингредиенты: мясо (можно фарш), капуста, лук, морковь, томатный соус, сахар, соль, перец.

Мясо мелко порезать, и обжарит с луком на режиме **ЖАРКА**, после добавить морковь. Затем поместить в чашу нашинкованную капусту. Залить 1 м/ст. томатного соуса смешанного с водой. Посолить, поперчить и добавить сахар по вкусу. Перемешать и готовить на режиме **СУП/ТУШЕНИЕ** 20 минут под давлением.





Ёжики

Ингредиенты: фарш, лук, болгарский перец, яйцо, рис, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. томатной пасты, соль, перец, укроп.

Обжарить на режиме **ЖАРКА** лук и перец. В фарш добавить обжаренные овощи, промытый рис, яйцо, соль, перец. Тщательно перемешать и сформировать шарики. Уложить их в чашу и залить водой, смешанной со сметаной и томатной пастой. Добавить соль и сухой укроп. Готовить на режиме **СУП/ТУШЕНИЕ** 40 минут под давлением.



Котлеты на пару

Ингредиенты: 500 г смешанного фарша, лук репчатый 2 шт., 2 яйца, 150–200 г белого хлеба, соль и специи по вкусу, молоко для замачивания хлеба.

Хлеб замочить в молоке. Лук измельчить. Соединить вместе фарш, отжатый хлеб, лук, взбитые яйца. Добавить соль и специи. Полученный фарш хорошенько вымесить, сформировать котлеты. В чашу налить воды. Поместите котлеты на решетку и установите ее в чашу (вода не должна касаться котлет). Закройте крышку и готовить на режиме **СУП/ТУШЕНИЕ** 25–30 минут под давлением.

Язык отварной

Ингредиенты: 850 г свиного языка, луковица, морковь, лавровый лист, соль.

Язык тщательно промыть и положить в чашу. Залить водой и добавить соль, крупно порезанную морковь, лук и лавровый лист. Готовить на режиме СУП/ТУШЕНИЕ 60 минут под давлением. Готовый язык очистить от кожи и нарезать тонкими ломтями.



Холодец

Ингредиенты: 1 свиная рулька (мясистая), 1 свиная ножка, 0,8–1 кг мякоти говядины, 1 неочищенную луковицу, чеснок, соль, перец горошком и лавровый лист.

Все уложить в чашу и залить водой, посолить. Готовить на режиме СУП/ТУШЕНИЕ 99 минут при высоком давлении. Чеснок мелко порезать и разложить по тарелочкам. Добавит готовое мясо, мелко порубленное вилкой и залить бульоном.





Рыба под маринадом

Ингредиенты: филе минтая 500 г, 2 моркови, 1 лук репчатый, мука для панировки, масло растительное, приправа для рыбы, лавровый лист, 3 душистых перца, соль по вкусу.

Для маринада: 300 мл воды, 5–6 ст. л. кетчупа, 2 ст. л. яблочного уксуса, 0,5 ч. л. соли.

Морковь натереть на крупной тёрке, лук порезать четверть кольцами. Обжарить на растительном масле лук, а затем добавить морковь. Вынуть овощи из чаши. Муку смешать с солью и приправой, запанировать рыбу и обжарить ее на режиме **ЖАРКА** до лёгкой корочки. Уложить в чашу слоями обжаренные овощи – рыбу – овощи – рыбу... Сверху должны быть морковь с луком. Добавить лавровый лист и перец. Смешать все компоненты для маринада, залить им все слои. Готовить в режиме **СУП/ТУШЕНИЕ** 15 минут под давлением. Готовую рыбу можно употреблять как в горячем виде, так и в холодном.



Рыбка на овощах

Ингредиенты: 2 луковицы, 1 крупная морковь, 1 крупная картошка, 6 филе тилапии, 2 ст. л. растительного масла, соль, перец молотый.

Натереть на терке морковь, нарезать кольцами лук, нарезать ломтиками картошку. На дно чаши налить немного масла, добавить половину моркови, 1 луковицу, посолить, 3 мороженых тушки рыбки, посолить, поперчить, опять слой моркови, лука, всю картошку, 3 филе рыбки мороженых. Посолить, поперчить. Готовить на режиме **СУП/ТУШЕНИЕ** 20 минут под давлением.

Судак на пару

Ингредиенты: 1 судак, 1 луковица, зелень, соль, перец.

Подготовленную рыбу промойте в холодной воде и нарежьте на куски шириной 5–6 см. Посолите и поперчите. Уложите на решетку, посыпьте зеленью и положите сверху нарезанный кольцами лук. Налейте в чашу 100 мл воды, а затем установите решетку с рыбой. Готовьте на режиме СУП/ТУШЕНИЕ при высоком давлении 10–12 минут. Подавать рыбу с отварным картофелем, посыпав зеленью.



Семга на пару

Ингредиенты: стейки семги, прованские травы, 0,5 лимона, соль, перец.

В чашу налить воды и поставить решетку для продуктов, вода не должна доходить до уровня решетки. Натереть стейки солью и уложить на решетку для продуктов. Посыпать сухими травами и сбрызнуть соком лимона. Готовить на режиме ВАРКА НА ПАРУ 13 минут под давлением.





Заливное из рыбы

Ингредиенты: 2 кг рыбы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 100 г хрена, 1 лавровый лист, 10 горошин перца, 10 г желатина на 1 стакан бульона, соль.

Подготовленную рыбу сложить в чашу, добавить нарезанные морковь, петрушку, сельдерей, репчатый лук, перец горошком, лавровый лист. Посолить и залить холодной водой. Готовить на режиме **СУП/ТУШЕНИЕ** 40 минут под давлением. Затем шумовкой достаем рыбу, отделяем от костей и укладываем на блюдо. Рыбный бульон продолжаем варить с костями и плавниками на режиме **СУП/ТУШЕНИЕ** под давлением еще 25 минут. Готовый бульон процеживаем, и соединяем с размоченным желатином. Доводят до кипения (но не кипятим!). Этим бульоном заливаем остывшую рыбу и ставим в холодное место.



Картофель с рыбой

Ингредиенты: 12 клубней картофеля, 500 г рыбного филе, 2 луковицы, 2 стручка сладкого перца, 4 ст. л. растительного масла, морковь, зелень петрушки, 200 г майонеза или сметаны, 1 ст. молока, 3 яйца, соль.

Мелко нарежьте лук и сладкий перец, морковь натрите на крупной терке и обжарьте на растительном масле, используя режим **ЖАРКА**. Достаньте овощи из чаши. Очистите картофель и нарежьте кружочками. В чашу сложите слоями подсолненный картофель, рыбное филе, нарезанное ломтиками, и обжаренные овощи. Залейте смесью молока, яиц и майонеза. Закройте крышкой и тушите на режиме **СУП/ТУШЕНИЕ** при нормальном давлении 20–30 минут. Подавайте, посыпав зеленью.

Закуска охотничья

Ингредиенты: 5 баклажан, 7 больших помидоров, 5 луковиц, 5 сладкого перца, 2 головки чеснока, 35 г уксуса, 70 г подсолнечного масла.

Помидоры порезать четвертинками. Лук и перец нарезать четвертинками. Чеснок нарезать крупными кусочками. Баклажаны — крупными кусочками. В чашу уложить слоями: помидоры, лук, перец, чеснок, баклажаны. Влить уксус и масло, посолить. Готовить на режиме СУП/ТУШЕНИЕ 30 минут под давлением.



Перец в томате

Ингредиенты: 1 кг сладкого перца, 500 г очищенных от шкурки и семян помидор, 1 луковица, 1/2 стакана оливкового масла, несколько листочков базилика, соль по вкусу.

Перец очистить от семян, плодоножек и порезать. В чаше слегка обжарить лук на режиме ЖАРКА, после добавить измельчённые помидоры и перец, пару листочков базилика. Продолжить готовку на режиме СУП/ТУШЕНИЕ 25 минут под давлением. В готовое блюдо добавить ещё немного свежего базилика.





Кабачковая икра

Ингредиенты: 2 больших кабачка, 2–3 луковицы, 2–3 моркови, чеснок, 2 ст. л. томатной пасты, подсолнечное масло, сахар, соль, перец.

В чашу поместить порезанный лук, натертую на терке морковь и порезанные кубиками кабачки. Обжарить овощи на режиме **ЖАРКА** с небольшим количеством масла. Затем добавить чеснок, томатную пасту, соль, перец, сахар по вкусу. Готовить на режиме **СУП/ТУШЕНИЕ** 30–35 минут под давлением. Готовые овощи измельчить в блендере.



Капуста тушеная

Ингредиенты: капуста, лук, морковь, растительное масло, соль, перец.

Капусту нашинковать, лук порезать полукольцами, морковь потереть. В чашу налить немного масла и поместить овощи. Посолить, поперчить. Готовить на режиме **СУП/ТУШЕНИЕ**, прикрыв крышкой. В процессе готовки несколько раз перемешать.

Зеленая фасоль тушеная

Ингредиенты: стручки зеленой фасоли, лук, чеснок, томатная паста, подсолнечное масло, соль, перец.

Обжарить лук и чеснок в небольшом количестве масла на режиме **ЖАРКА**. Добавить порезанные стручки фасоли и обжарить до полуготовности. Залить томатной пастой смешанной с водой. Посолить, поперчить. Продолжить готовку на режиме **СУП/ТУШЕНИЕ** 15–20 минут под давлением.



Гречка с грибами

Ингредиенты: 2 чашки гречки ядрицы, 3,5 чашки куриного бульона (или воды), 2 лука репчатого, 1 морковь, 50 г сливочного (или растительного) масла, 200 г шампиньонов, соль по вкусу.

Лук мелко порезать, морковь натереть на крупной тёрке, грибы порезать ломтиками. Обжарить на режиме **ЖАРКА** лук, морковь и грибы с добавлением небольшого количества масла. После всыпать крупу и залить бульоном (водой), посолить, закрыть крышку. Готовить на режиме **СУП/ТУШЕНИЕ** 20 минут под давлением.





Опята с тыквой

Ингредиенты: опята, лук, морковь, тыква (замороженная), растительное масло, соль.

Обжарить порезанный полукольцами лук и натертую на терке морковь на режиме **ЖАРКА** с небольшим количеством масла. После добавить замороженную тыкву и отварные опята. Посолить, перемешать и закрыть крышку. Продолжить готовку на режиме **СУП/ТУШЕНИЕ** 15 минут.



Ризотто с креветками

Ингредиенты: 1 чашка риса, 15 очищенных креветок, 2 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. сливочного масла, 1 луковица, сельдерей, грибы, 2 чашки куриного бульона, соль.

Поместите оливковое и сливочное масло в чашу коптильни-скороварки. Добавьте лук, сельдерей, грибы и обжарьте на режиме **ЖАРКА** в течение 5 минут. Затем добавьте рис, перемешайте и обжарьте все вместе еще 2 минуты. После добавьте креветки и куриный бульон. Посолите. Закройте крышку и готовьте на режиме **СУП/ТУШЕНИЕ** 20 минут под высоким давлением.

Плов «Узбекский»

Ингредиенты: баранина, масло, лук, морковь, перец сладкий, специи, приправы, чеснок, рис.

Разогреть масло и слегка обжарить на нем баранину, нарезанную кусочками на режиме **ЖАРКА**. Добавить лук полукольцами, морковь и перец, порезанные соломкой, и обжарить вместе с мясом. Положить специи, приправы, раздавленный чеснок, засыпать промытый рис, утрамбовать слегка. Залить водой на 1 см выше риса. Закрыть крышку и готовить на режиме **СУП/ТУШЕНИЕ** при высоком давлении. Через 20 минут плов готов.



Плов сладкий

Ингредиенты: мясо, масло, лук, морковь, перец сладкий, изюм, специи, приправы, чеснок, рис, растительное масло.

Мясо нарезать и обжарить на режиме **ЖАРКА** с добавлением небольшого количества масла. После добавить лук полукольцами, морковь и перец, порезанные соломкой и обжарить вместе с мясом. Затем положить специи, приправы, раздавленный чеснок, засыпать промытый рис, изюм и утрамбовать слегка. Залить водой на 1 см выше риса. Закрыть крышкой и готовить на режиме **СУП/ТУШЕНИЕ** под высоким давлением 20 минут.



МОИ РЕЦЕПТЫ

<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
---	---

МОИ РЕЦЕПТЫ
