

PHILIPS

Мултикукър
"Всичко в едно"

Рецепти към
модел HD2237



Вкус от едно Време
За нула Време

Готови ли сте да Ви възхновим за кулинарни шедеври в кухнята?

Честито! Вече сте собственик на нов Philips мултикукър "Всичко в едно" и можете да преминете към готвене на следващо ниво. Оставете ни да ви възхновим с рецепти от традиционната българска кухня, бързи рецепти за 30 минути, азиатски деликатеси и кулинарни бестселъри от италианската до американската кухня.

Впечатлете семейството и приятелите си с много апетитни ястия, дори в забързаните дни, когато нямаете време. Сега можете да пригответе любими рецепти според вашия график, вместо да планирате времето си около готвенето, благодарение на Philips мултикукър "Всичко в едно".

Готовете под налягане, за да спестите време

Ежедневието ви е натоварено. Ето защо е страхотно да спестите време, без това да влияе на вкуса на ястието ви. Готвенето под налягане превръща дори жилавото месо в крехко, с богат на вкус и аромат сосове. С 9-степенната ни защитата, готвенето под налягане никога не е било по лесно или безопасно.

Станете "соте" майстор

Ще бъдете изумени колко по-добри стават вашите ястия. Използвайте функцията соте, за да подобрите вкуса на приготвената храна от апетитни яхнии, през вкусни супи до невероятно ризото.

Бавно готовене за крехки месни ястия

В по-студените дни няма нищо по-хубаво от това да седнете на вечеря и да се насладите на обилна и адски вкусна храна. Можете да използвате функцията за бавно готовене на Philips мултикукър "Всичко в едно", която ще направи всяко месо крехко, така че да се топи в устата ви.

Печете по-добре и повече

Ще ви допадне и колко лесно е да печете сладкиши и десерти, да готвите на пара или дори да правите кисело мляко.

Надяваме се новото кулинарно приключение с Philips да ви хареса.

Искате да разгледате още рецепти, ревюта и съвети за поддръжка? Отидете на сайта ни: www.philips.bg



Имате въпрос или се нуждате от помощ? Можете да разчитате на подкрепата от нашия отдел "Обслужване на клиенти"

Обадете ни се: +359 2 4916274*
Понеделник до Петък 09:00 - 17:00

*цената на разговора е в зависимост от използванния (мобилен) тарифен план

Споделете вашите творения

Ако сте създали своя собствена рецептка, споделете я в социалните мрежи, за да могат другите да я използват

@philipshomeliving.bulgaria #philipsallinone

Общността на "All-In-One" във Facebook

Можете също да споделяте своите творения и да задавате въпроси в общността на Philips All-In-One във Facebook. Потърсете общността на "Philips All-In-One-Cooker" (всички потребители на мултикукъри са добре дошли) или посетете:

<https://www.facebook.com/groups/1987277694826676/>

Съвети за готвене

- Philips мултикукър "Всичко в едно" е чудесно допълнение към вашата кухня. Можете да пригответе рецепти от тази книжка или да експериментирате със свои собствени.

- Водете си бележки, които да използвате в бъдеще.

- За стущените съставки и течности е необходимо повече време за загряване в сравнение с тези със стайна температура или предварително загрети.

- Времето за повишаване на налягането ще варира в зависимост от обема в съда. За по-големи обеми е нужно повече време за достигане до необходимото налягане в сравнение с по-малки тачки.

- За да поддържате висока температура в съда, сътирайте продуктите на части.

- Ако удвоявате количеството продукти за пригответие спрямо тези в рецептата, не удвоявайте времето за готвене. Уверете се, че не надвишавате ограничителната линия с надпис MAX.

- Когато използвате съда от неръждаема стомана във вашия Philips мултикукър "Всичко в едно", може да отнеме няколко минути, преди да имате възможност да отворите канака. Това се дължи на по-силното засмукване между гладката повърхност на неръждаемата стомана и уплътнителния пръстен.

- Ако ястието съдържа повече течност, отколкото ви е необходимо, можете да намалите количеството, като използвате функцията "Sauté" или добавите царевично брашно. Когато използвате царевично брашно, го разбъркайте с вода в отделна купа, за да се образува хомогенна смес, след което я добавете към ястието, за да избегнете поява на бучки.

- За да намалите времето за готвене, наредете съставките по-наситно.

Кратко ръководство за употреба

! Уверете се, че използваните прибори са подходящи за употреба върху керамичното покритие на вътрешната част от мултикукъра. Препоръчва се използването на дървени, пластмасови или силиконови прибори.

За повече информация вижте ръководството за потребителя.

A

Как да готвите с мултикукъра под налягане

- Поставете и заключете капака по посока на часовниковата стрелка, като изравните стрелките.
- Настройте клапата на режим SEAL.
- Изберете от менюто бутона PRESSURE COOK
- За да настроите различно време за готвене под налягане, натиснете бутона COOKING TIME. Натиснете веднъж за регулиране на часовете, натиснете два пъти за регулиране на минутите.
- Натиснете + или - за да настроите времето за готвене.
- Натиснете START / REHEAT за 1 секунда, за да стартирате процеса на готвене.

Забележка: времето за готвене започва, след като се достигне необходимото ниво на налягане. Това може да варира от 10 до 25 минути, в зависимост от количеството продукти в съда.

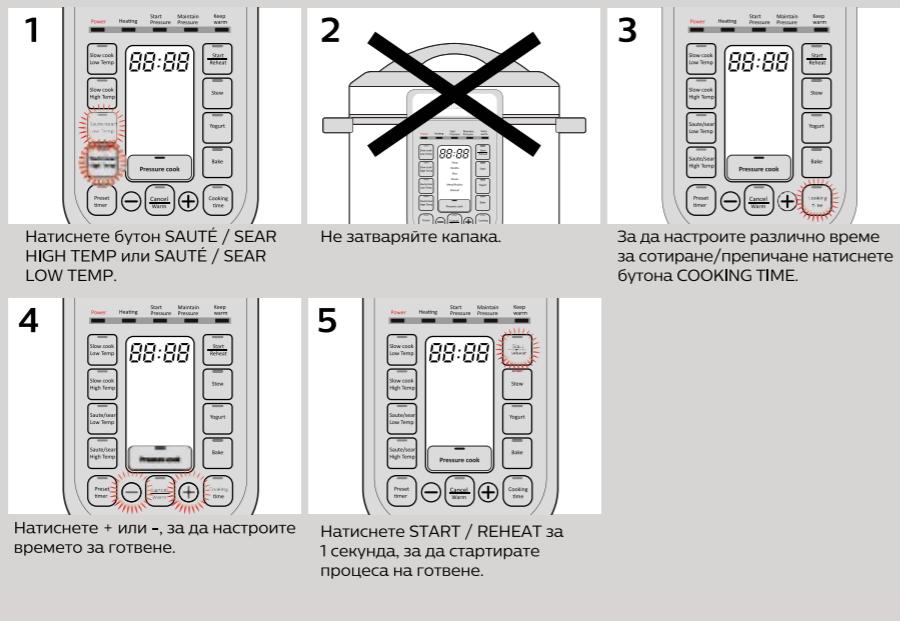
B

Как да готвите бавно и да пригответе яхния и кисело мясо

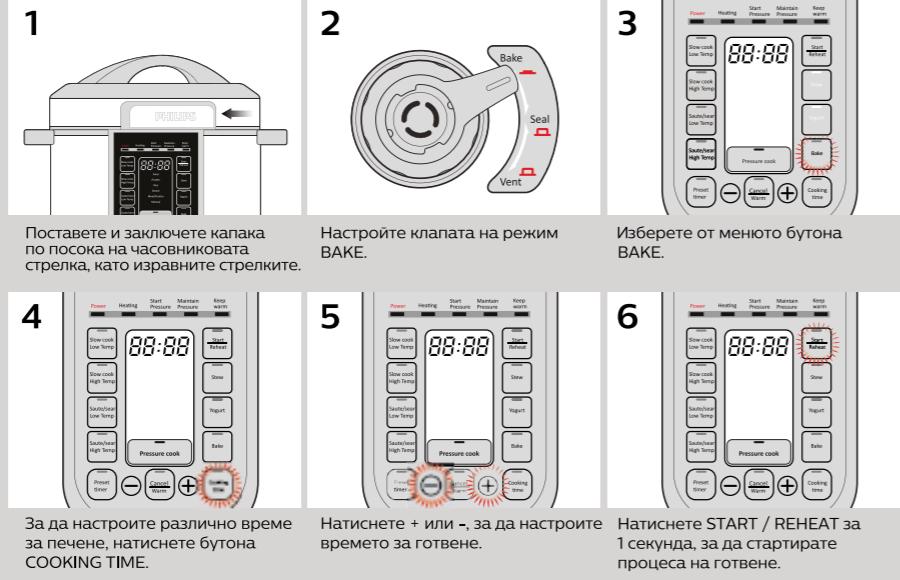
- Поставете и заключете капака по посока на часовниковата стрелка, като изравните стрелките.
- Настройте клапата на режим SEAL.
- Натиснете бутона SLOW COOK LOW TEMP, SLOW COOK HIGH TEMP, STEW или бутона YOGHURT, за пригответие на кисело мляко.
- За да настроите различно време за готвене под налягане, натиснете бутона COOKING TIME. Натиснете веднъж за регулиране на часовете, натиснете два пъти за регулиране на минутите.
- Натиснете + или - за да настроите времето за готвене.
- Натиснете START / REHEAT за 1 секунда, за да стартирате процеса на готвене.

Таблица с програми и температурни режими

C Как га сорираме/ препичаме/ пържиме



D Как га печеме



Функция	Температура	Време за готвене	Време за пригответие	24-часова настройка за готвене	Автоматично поддържане на топлина след пригответие на ястиято	Забележки
Готвене без налягане	Бавно готвене при ниска температура	75°C±10°C	8 часа	2-12 часа	✓	✓
	Бавно готвене при висока температура	90°C±10°C	6 часа	2-12 часа	✓	✓
	Сориране / пържене при ниска температура	130°C±10°C	2 мин.	1 - 20 мин.		Уредът трябва да работи с отворен канак. Таймерът ще сматрира отброяване, след като температурата е досигната.
	Сориране / пържене при висока температура	150°C±10°C	2 мин.	1 - 20 мин.	✓	Уредът трябва да работи с отворен канак. Таймерът ще сматрира отброяване, след като температурата е досигната.
	Кисело мляко	130°C±10°C	2 мин.	1 - 20 мин.	✓	Уредът трябва да работи с отворен канак. Таймерът ще сматрира отброяване, след като температурата е досигната.
	Яхния	90°C±10°C	1 час	20 мин. – 10 часа	✓	1. Автоматично поддържане на топлина в продължение на 12 часа след завършване на готовното, след което уредът се връща отново в режим на готовност. 2. Приери завършване на готовното, температурата се покачва до 95-100°C за 10 минути.
	Печени	140°C±10°C	45 мин.	10-59 мин.	✓	Автоматично поддържане на топлина в продължение на 12 часа след завършване на готовното, след което уредът се връща отново в режим на готовност.
	Поддържане на ястиято топло	85°C±10°C	10 мин.	8-15 мин.	✓	Автоматично поддържане на топлина в продължение на 12 часа след завършване на готовното, след което уредът се връща отново в режим на готовност.
	Поддържане на ястиято топло	75°C±10°C	12 часа			Времето за поддържка на ястиято топло не може да се регулира.
	Сула	50 kPa±15 kPa	20 мин.	20-59 мин.	✓	Автоматично поддържане на топлина в продължение на 12 часа след завършване на готовното, след което уредът се връща отново в режим на готовност.
Готвене под налягане	Ризото	50 kPa±15 kPa	14 мин.	-	✓	1. Автоматично поддържане на топлина в продължение на 12 часа след завършване на готовното, след което уредът се връща отново в режим на готовност. 2. Времето за пригответие на ризото не може да се регулира.
	Ориз	50 kPa±15 kPa	14 мин.	-	✓	1. Автоматично поддържане на топлина в продължение на 12 часа след завършване на готовното, след което уредът се връща отново в режим на готовност. 2. Времето за пригответие на ориз не може да се регулира.
	Готвене на пара	50 kPa±15 kPa	10 мин.	5-59 мин.	✓	Автоматично поддържане на топлина в продължение на 12 часа след завършване на готовното, след което уредът се връща отново в режим на готовност.
	Месо	50 kPa±15 kPa	15 мин.	12-59 мин.	✓	Автоматично поддържане на топлина в продължение на 12 часа след завършване на готовното, след което уредът се връща отново в режим на готовност.
	Ръчна настройка	50 kPa±15 kPa	2 мин.	2-59 мин.	✓	Автоматично поддържане на топлина в продължение на 12 часа след завършване на готовното, след което уредът се връща отново в режим на готовност.
	Времето за готовне започва, след като се досигнате необходимото ниво на налягане. Това може да варира от 7 до 25 минути, в зависимост от количеството продукти в съда. Времето за повишаване на налягането ще варира в зависимост от обема в съда. За по-големи обеми е нужно повече време за досигнане до необходимото налягане. Студените съставки и мясточности изискват повече време за загряване от тези, които са с топла температура или са предварително загрети.					

Почистване и поддръжка

- !** Поправете уреда след всяка употреба – дръжте клапата за контрол на налягането и поплавъчния винтил отблокирани.

Бележка:

- Изключете от конектора Philips мултикукър "Всичко в едно" преди да започнете да го почиствате.
- Изчакайте, докато Philips мултикукър "Всичко в едно" се охлади достатъчно, преди да го почиствате.

Интериор



От вътрешната страна на горния канак и основното тяло

- Избършете с влажна кърпа.
- Уверете се, че сте отстранили всички остатъци от храна, залепнали върху Philips мултикукър "Всичко в едно".



Нагревател

- Избършете с влажна кърпа.
- Отстранете остатъците от храна с изцедена и влажна кърпа.



Уплътнителен пръстен

- Накиснете в топла вода и почистете с гъба.
- Никога не поставяйте уплътнителния пръстен в съдомиялна машина.**
- Ако уплътнителният пръстен се повреди или износи, моля, свържете се с отдела за обслужване на клиенти за подмяна.



Вътрешен канак

- Отстранете подвижния вътрешен канак, като дръпнете копчето в средата му.
- Накиснете го в топла вода и почистете с гъба.

Екстериор



Повърхност на горния канак и външна част на основния корпус

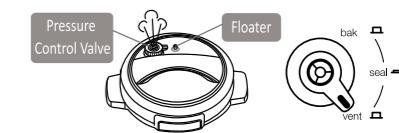
- Избършете с влажна кърпа и сапунена вода.
- Използвайте само мека и суха кърпа, за да избършете контролния панел.
- Използвайте клечка за зъби, за да отстраните всички остатъци от храна около клапана на регулатора на налягане и поплавъчния винтил.



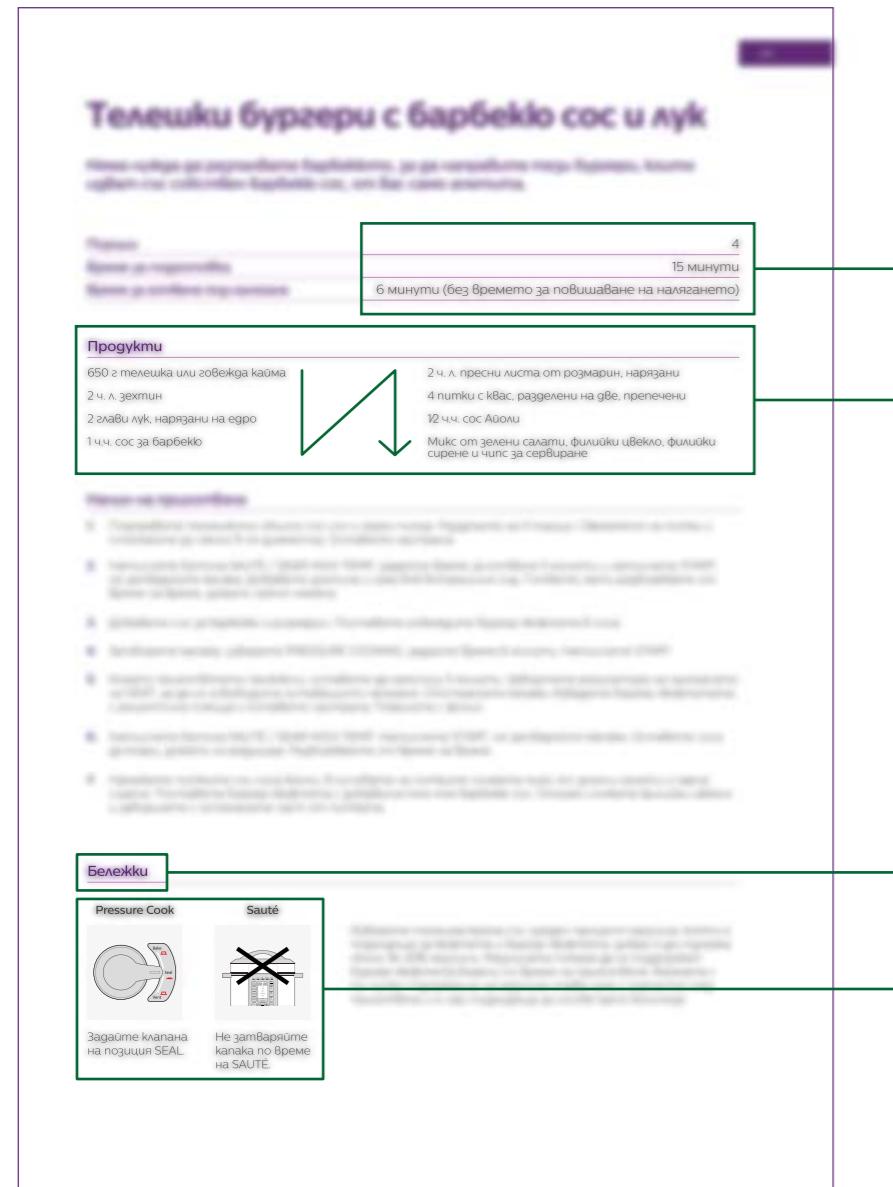
Клапан на регулатора на налягането и поплавъчен винтил

- Ако е необходимо, разглобете регулатора на налягането, накиснете го в топла вода и почистете с гъба.

Отстраняване на неизправности

Проблем	Причина	Решение
Имам затруднения с отварянето на канака след готвене	Налигането трябва да се освободи	 Задайте клапана за контрол на налягането на VENT. Изчакайте, докато поплавъчният винтил падне.
Имам затруднения със затварянето на горния канак	Уплътнителният пръстен не е слобден правилно	Уверете се, че уплътнителният пръстен е добре слобден около вътрешния канак.
	Поплавъчният винтил е останал в горна позиция	Поплавъчният винтил блокира заключващия щифт. Натиснете надолу поплавъчният винтил, така че да не блокира заключващия щифт.
Теч под канака	Липса уплътнителен пръстен	 Поставете уплътнителния пръстен правилно към вътрешния канак.
	Наличие на хранителни остатъци под уплътнителния пръстен	Отстранете уплътнителния пръстен, почистете и сменете.
	Канакът не е затворен правилно	Отворете и затворете отново канака, като проверите дали е правилно затворен.
Изтичане от поплавъчния винтил	Уплътнителният пръстен е счупен	Заменете уплътнителния пръстен.
	Храна или остатъци под уплътнителния пръстен	Отстранете уплътнителния пръстен, почистете и сменете.
Липса на налягане / поплавъчният винтил не се вдига нагоре, след като уредът стартира процедурама за достигане на налягане	Food & water are below minimum level	Добавете продукти / Вода. Уверете се, че има достатъчно храна и вода във вътрешния съд. Проверете дали уплътнителният пръстен и вътрешният канак са поставени правилно.
	Теч от канака или клапана за контрол на налягането	Проверете дали поплаващият клапан е поставен. Уверете се, че няма храна, заседнала в контролния клапан.
Екранът показва знак E3	Температурата във вътрешния съд е твърде висока	Изчакайте, докато се съмкне до стайна температура.
Екранът показва знак E1, E2 или E4	Мултикукърът не работи	Занесете уреда в сервизен център на Philips.

Съвети как да четете рецептите в книжката за готвене



Съдържание

Традиционна българска кухня

Сула топчета	15
Шкембе чорба	17
Салама с леща	19
Печен боб	21
Качамак	23
Пиле Фрикасе	25
Чомпек	27
Зелеви сарми	29
Телешко Варено със сини сливи	31
Винен кебаб	33
Българско кисело мляко	35

Закуска и леки закуски

Яйца Шакшука	39
Домашно приготвена гранола	41
Безмлечен кокосов йогурт	43
Ванилово кисело мляко	44

Суши и бъльони

Сула с пиле, куркума и зеленчуци	47
Нукалорична зеленчукова сула	49
Бъльон от телешки кости	51
Лек костен бъльон	52

Основни ястия

30-минутни ястия

Мексиканско мако със свинско месо	55
Агнешки ребра с медена глазура и подправки	57
Клофмета от свинско и телешко месо с подправки и доматен сос	59
Телешки бургери с барбекю сос и лук	61
Бостънски печен боб	63
Скариди и съомга с кремообразен чеснов сос	65
Свински ребра със соя, сусам и джинджифил	67

Любими рецепти от световната кухня

Риба в кокосов сос	69
Телешко по кумайски с броколи	71
Пиле "Качаморе"	73
Пиле във вино "Coq au vin"	75
Ризото с гъби и пиле	77
Агнешки джолани с перлен кускус от Близкия Изток	79
Агнешко с картофена салата с лимони	81
Гювеч с говеждо и червено вино	83
Италиански наденички със сос болонезе	85
Телешко с гъби и боб	87
Фритата от сладки картофи	89
Телешки ребра с бърбън	91

Салами за наяддане

Салама от печен сладък картоф, чоризо, нахут и кускус	93
Топла пилешка салама	95
Салама от киноа и снежен грах	97
Салама "Gado Gado"	99

Гарнитури

Картофено пюре с чесън	103
Сладък картоф с гуacamole	105

Изкусителни печива

Печен ванилов чийзкейк	109
Пудинг от фирмри	111
Шоколадова торта без брашно	113
Торта с моркови и ананас	115
Обърната торта с горски плодове	117
Шоколадов фъндж	119
Хляб с бира, пармезан и бекон	121
Царевичен хляб с фета и лютча чушка	123

Сладка и разядки

Разядка от домати и лютчи чушлема	127
Сладко от ягоди и нар	129
Портокалов барбекю сос с розмарин	131

Традиционна българска кухня

Супа топчета	15
Шкембе чорба	17
Салата с леща	19
Печен боб	21
Качамак	23
Пиле фрикасе	25
Чомлек	27
Зелеви сарми	29
Телешко варено със сини сливи	31
Винен кебаб	33
Българско кисело мляко	35



Сула топчета

Една традиционна рецепта, направена за нула време, която ще ви стопли в мрачен ден.

Порции

8

Време за подготвка

20 минути

Време за готвене под налягане

20 минути (без времето за повишаване на налягането)

Продукти

За топчетата

200 г кайма
3 с.л. ориз
½ глава кромид лук
1 белтък
½ ч.л. чубрица

10 стръка магданоз
2 стръкчета целина
сол и черен пипер на вкус
брашно за обавляване на топчетата

За бульона

½ глава кромид лук
1 морков
1 малка глава целина /50 г/

1 ч.ч. стерилизирани домати /100-150 г/
3-4 щипки сол
800 мл Вода

За засстройката

1 жълтък

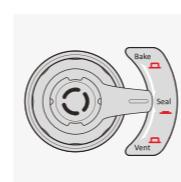
3 с.л. кисело мляко
1 с.л. брашно

Начин на приготвяне

- Сложете всички съставки за бульона в уреда.
- Смесете всички съставки за топчетата, без брашното, докато се получи хомогенна смес, подходяща за оформяне.
- Оформете с намокрени с вода пръсти малки топчета с диаметър около 1,5 см, обвляйте ги в брашното и ги пуснете в уреда.
- Затворете канака. Гответе на програма SOUP от меню PRESSURE COOKING. Натиснете START.
- След завършване на готвенето, затворете регулатора на налягането на VENT, за да се освободи налягането. Отворете канака.
- Смесете съставките за засстройката и добавете бавно един черпак от горещата сула към засстройката, като бъркаме непрекъснато.
- Бавно добавете засстройката към супата, като бъркаме непрекъснато.
- Сервирайте супата в купи. Поднесете с хрупкав пълнозърнест хляб.

Бележки

Pressure Cook



Задайте клапана на позиция SEAL.



Шкембе чорба

Символът на балканската кухня Вече може да бъде направен бързо и с минимални усилия, а резултатът е познатото задоволство от добре сготвеното шкембе.

Порции

8

Време за подготвка

10 минути

Време за готвене под налягане 1 час и 10 минути (без времето за повишаване на налягането)

Време за соварене на ниска температура 10 минути

Продукти

За сваряване на шкембето

800 г телешко шкембе
достатъчно Вода, за да се покрие месото

2-3 зрънца бахар
6-7 зрънца черен пипер

За шкембе чорбата

1 л прясно мляко
1 чл. сол
350 г кисело мляко

2 жълтъка
50-60 г масло
1 с.л. червен пипер

За поднасяне

Лют пипер, едро смлян или напрошени
сухи лютоти чушки
4-5 скилидки чесън

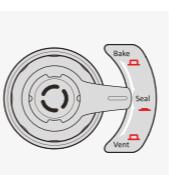
60-80 мл оцет
сол

Начин на приготвяне

- Сложете всички съставки за сваряване на суповото шкембе в уреда. Затворете канака. Гответе на програма MANUAL от меню PRESSURE COOKING и задайте Време 70 минути. Намиснете START.
- След завършване на готвенето, затворете регулатора на налягането на VENT, за да се освободи налягането. Отворете канака.
- Извадете внимателно шкембето, оставете да изстине за 10 минути и го нарежете на желаните от Вас съвчици.
- Прецедете бульона, в който се е варило шкембето и го върнете в уреда.
- Отново върнете шкембето в уреда и бавно налейте прясното мляко. Тук е моментът да посолиме на вкус.
- Отделно разбийтете жълтъците с киселото мляко. Налейте тази смес в уреда бавно, докато разбъркваме.
- Вклочете уреда на програма SAUTÉ, LOW TEMPERATURE и настройте уреда за 10 минути на отворен канак.
- В отделен тиган загрейте маслото на умерен до тих огън и когато започнат да излизат мехурчета (без да позволяват да прегарят), сипете червения пипер, разклатете съда, за да се разнесе пипера, запържете за секунди и веднага гръннете от огъня. Излейте сместа в чорбата.
- Поднесете шкембето горещо със счукан чесън, смесен с оцет и лют едромлян червен пипер.

Бележки

Pressure Cook



Sauté



Задайте клапана на позиция SEAL.

Не замваряйте канака по време на SAUTÉ.



Салата с леща

Лещата е позната на човека от незапомнени времена. Символ на смирение, тя е подходяща за постене. Тази великолепна салата с леща обаче ще ви накара да си я пригответе всяка седмица.

Порции

8

Време за подготвка

10 минути

Време за соварене на висока температура

5 минути

Време за готвене под налягане

22 минути (без времето за повишаване на налягането)

Продукти

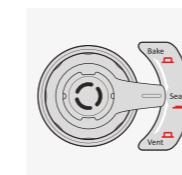
500 г кафява леща	1 глава червен лук
400 г зеленчуков бульон	3 с.л. оцет (или лимонов сок)
1 ч.л. кимион	4 с.л. зехтин
1 глава бял лук	сол
2 средно големи моркови	черен пипер
1 връзка магданоз	

Начин на приготвяне

- Пуснете уреда на програма SAUTÉ, HIGH TEMPERATURE за 5 минути и запържете с 1 лъжица зехтин дребно нарязания бял лук и моркови.
- Измийте със студена вода лещата и я отцедете. Изсипете я в уреда, прибавете бульона и кимиона и настройте уреда на MANUAL програма от PRESSURE COOKING менюто за 22 минути.
- След завършване на готвенето, завъртете регулатора на налягането на VENT, за да се освободи налягането. Отворете канака.
- Оставете лещата да изстине 10 минути и я смесете със ситно нарязан червен лук, магданоз, оцет, зехтин, сол и черен пипер.

Бележки

Pressure Cook



Задайте клапана на позиция SEAL.

Sauté



Не замваряйте канака по време на SAUTÉ.



Печен боб

Печен боб без накисване за 35 минути? Не само, че е възможно, но е и невероятно вкусно. Само си пригответе големите чинии.

Порции

6

Време за подготвка

10 минути

Време за готвене под налягане

35 минути (без времето за повишаване на налягането)

Продукти

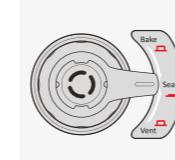
2 глаши лук, нарязани на полумесеци	1 чаена лъжица опушен червен пипер
3 лъжици олио	400 грама зеленчуков бульон
1 чаена лъжица сух джоджен	400 г добре изплакнат боб
1 чаена лъжица сол	Дебело нарязан хляб или препечен хляб с масло за сервиране
1 чаена лъжица кимион	Нарязан магданоз за украса

Начин на приготвяне

- Изберете програма Sauté за 10 минути. Изсипете лука и олиото в уреда. След като лукът започне да покафенява, след около 7 минути, изсипете всички подправки, разбръкайте добре и оставете още 3 минути всичко да се запари заедно.
- Извадете лука от уреда и оставете настрана.
- Изсипете измития сух боб и бульона в уреда. Изберете от менюто Pressure cooking, програма Manual, за 35 минути.
- След като програмата свърши, изчакайте 5 минути и освободете налягането, като завъртите внимателно клапана на Vent.
- Отворете уреда и го настроите на програма Sauté за 5 минути. Изсипете лука с подправките върху боба и разбръквайте, докато не се сгъсти.
- Сервирайте с препечен хляб с масло. Украсете с нарязан пресен магданоз.

Бележки

Pressure Cook



Задайте клапана на позиция SEAL.

Sauté



Не замваряйте канака по време на SAUTÉ.



Кремообразен качамак

Оставете бъркалката и се отдръпнете от печката – Philips мултикукър “Всичко в едно” готви качамака без нуждата от постоянно разбъркване. Насладете се на това кремообразно ястие като заместител на пастата или пюре.

4-6

Порции**Време за подготвка**

10 минути

Време за готвене под налягане

6 минути (без времето за повишаване на налягането)

Продукти

1 ч. полента

2 с.л. гомбърска сметана

1 л зеленчуков бульон с ниско съдържание на сол

Сол, черен и червен пипер на вкус

60 г нарязано масло

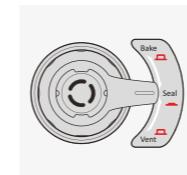
Сирене на вкус

Начин на пригответяне

- Поставете полентата и бульона във вътрешния съд. Разбъркайте, за да се комбинира. Добавете пипер на вкус. Намиснете бутона SAUTÉ / SEAR HIGH TEMP, задайте време за готвене 3 минути и намиснете START и не замваряйте канака. Оставете сместа да заври. Разбъркайте отново.
- Замворете канака. Изберете MANUAL програма в PRESSURE COOKING, задайте време 6 минути. Намиснете START.
- След завършване на готвенето завъртете регулатора на налягането на позиция VENT, за да се освободи налягането. Отстранете канака. Разбъркайте полентата добре с дървена лъжица. Добавете маслото и сметаната, разбъркайте добре, докато се смесят. Подправете на вкус със сол, червен и бял пипер. Намрошете или настъргайте сиренето отгоре.

Бележки

Pressure Cook



Задайте клапана на позиция SEAL.

Sauté



Не замваряйте канака по време на SAUTÉ.



Пиле фрикасе

Навярно си спомняте с носталгия за пилето фрикасе от немската градина. Тук щи представяме една още по-апетитна и сочна рецепта, толкова неустоима, колкото и ретро.

Порции

8

Време за подготвка

15 минути

Време за сотиране на Висока температура

29 минути

Време за готвене под налягане

10 минути (без времето за повишаване на налягането)

Продукти

200 г (4 парчета) бекон, нарязан на тънко
8 пилешки бутчета
1 средно голям бял лук, нарязан на ситно
2 стрънка целина, нарязани на ситно
2 средни моркови, нарязани на ситно
250 г гъби печурки, нарязани на филийки
2 супени лъжици брашно
2/3 чаша сухо бяло вино
4 чаши (1 л) пилешки бульон

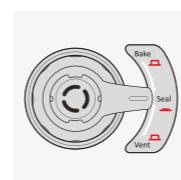
400 г пресни картофи, разрязани наполовина, ако са големи
4 клончета прясна машерка (1 ч.л. сушеная)
1 сух дафинов лист
2 с.л. лимонов сок
1 ч.л. сол
1 ч.л. черен пипер
1/4 чаша течна сметана
2 големи жълтъка

Начин на пригответие

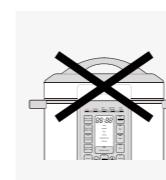
- Пуснете програма SAUTÉ и настроите за 19 минути. Добавете нарязания бекон. Оставете да се запържи добре 3-4 минути. Извадете бекона и го оставете настрана.
- Овкусете пилешките бутчета със сол и черен пипер. Сложете ги в уреда и запържете, докато покафенят от двете страни – около 4 минути на страна. Това трябва да се направи на 2 порции, за да има достатъчно място за всички парчета пиле. Извадете и оставете настрана.
- Добавете лука, целината, морковите и гъбите към уреда. Подправете с останалите сол и пипер. Гответе, като разбърквате през няколко минути, докато гъбите започнат да покафенят – около 5-7 минути.
- Поръсете брашно върху зеленчуците и разбъркайте. Много бавно добавете виното, докато разбърквате през цялото време. Изключете уреда.
- Добавете бульона, картофите, машерката, дафиновия лист, магданоза и лимоновия сок към уреда. Върнете бекона и пилето.
- Затворете канака на уреда и се уверете, че винтилът е настроен на SEAL. Гответе на програма MANUAL от PRESSURE COOKING менюто в продължение на 10 минути.
- Ръчно освободете клапана, докато налягането се освободи. Внимателно отворете канака и настроите уреда на SAUTÉ за 4 минути.
- Разбъркайте сметаната и жълтъците в малка купа или мерителна чашка и бавно добавете малко бульон от уреда, докато разбърквате през цялото време. Добавете яйчената смес към уреда и гответе (все още на SAUTÉ) за още 2-3 минути, докато бульонът леко се сгъсти (колкото да покрие задната част на лъжица). Сервирайте, като поръсите с пресен магданоз.

Бележки

Pressure Cook



Sauté



Задайте клапана на позиция SEAL.

Не затваряйте канака по време на SAUTÉ.



Чомлек

Бавното готвено свинско с картофи е класиката на зимата. Тук Ви представяме една изкусително проста, но и невероятно вкусна рецепта, която можете да направите за 4 часа, ако изберете да я гответе на бавно готвене с висока температура или за 35 минути, ако изберете да готвите под налягане. Както и да решите да я направите, ще си оближете пръстите.

Порции

4-6

Време за подготвка

10 минути

Време за готвене под налягане

6 минути (без времето за повишаване на налягането)

Продукти

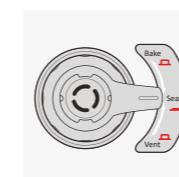
500 г джолан	2 дафинови листа
1 кг картофи	1 бч. бяло вино
5 глави кромид лук /500 г/	250 мл телешки бульон
1 глава чесън	1 кч. олио
12 зърна черен пипер	сол
3 зърнца бахар	

Начин на приготвяне

- Нарязваме лука на по-дебели филизи, а картофите - на едри парчета. Редим лука на дъното на намасления уред. Посоляваме, върху него поставяме обезкостения и нарязан на едри порции джолан.
- Отново посоляваме, прехвърляме и картофите. Поставяме обелените скилидки чесън и подправките.
- Поливаме с бялото вино, телешкия бульон и олиото. Затваряме канака и избираме от менюто Pressure cooking, програма Manual за 35 минути.

Бележки

Pressure Cook



Задайте клапана на позиция SEAL.



Зелеви сарми

С прясно или кисело зеле, с месо или постни, зелевите сарми са кулинарна легенда, предадена от майка на дъщеря. Всяко семейство си има собствена рецепта и тайна добавка. Ние Ви представяме класически сарми с месо, направени с кисело зеле, бързо и вкусно.

Порции

Време за подготвка

8

15 минути

Време за готвене под налягане

18 минути (без времето за повишаване на налягането)

Продукти

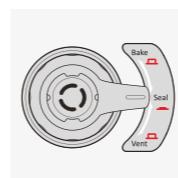
16 големи листа кисело зеле	$\frac{1}{2}$ чл. смляна канела
1,5 чаши Варен ориз, Вижте страница 8 за бърза програма за варене на ориз в HD2237	1 с.л. сушен риган
$\frac{1}{4}$ чаша магданоз, нарязан на ситно	1 яйце, средно до голямо
1,5 чл. сол	500 г смляно свинско месо или кайма смес
1 чл. черен пипер	1,5 чаши доматено пюре или консервирани нарязани домати
1 чл. чесън на прах	2 чаши Вода
1 чл. лук на прах	2 чл. сушен риган или мащерка

Начин на приготвяне

- В отделна купа смесете добре ориза, магданоза, солта, черния пипер, чесъна на прах, лука на прах, смляната канела, сушенния риган, яйцето и смляното месо.
- Разтворете зелевите листа. Поставете около 1 лъжичка от месната смес върху листото и навийте гъва по гъва, преги да приберете гъвчето страни и да затвършите завиването. Оставете настрана и прогължете, докато изразходвате цялата смес.
- На дъното на уреда сложете дебел слой от доматения сос. Поставете зелевите сарми на пласмове една върху друга.
- Смесете оставащото доматено пюре и вода и ги излейте в уреда.
- Затворете канака. Заключете го в позицията му на SEAL. Намиснете MANUAL от PRESSURE COOK менюто и задайте таймера на 18 минути. Когато времето измече, изчакайте 5 минути преги да освободите ръчно налягането, като преместите клапана на VENT.
- Сервирайте сармите с лъжица от доматения сос, османал на дъното на уреда.

Бележки

Pressure Cook



Задайте клапана на позиция SEAL.



Телешко Варено със сини сливи

Телешко Варно, което се топи в устата, сочни картофи и сладостта от сините сливи правят тази рецепта Коледна класика, към която ще се връщате всяка година.

Порции

6

Време за подготвка

15 минути

Време за готвене под налягане

35 минути (без времето за повишаване на налягането)

Продукти

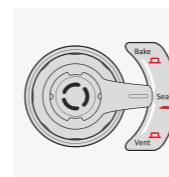
600 г телешко месо на късочета	4 сушени сини сливи без костилка
400 мл Вода	1 ч.ч. бира
6 картофя	50 мл олио
4 морковя	магданоз
2 глави червен лук	черен пипер
1 ябълка	сол

Начин на приготвяне

- Сложете телешкото месо с 250 мл подсолена вода в уреда. Изберете програма MEAT от PRESSURE COOKING менюто. Уверете се, че клапанът е настроен на SEAL.
- След като програмата приключи, изчакайте 5 минути преди да освободите ръчно налягането, като преместите клапана на VENT.
- Отиворете уреда и добавете картофите и ябълката, нарязани на кубчета. Добавете сините сливи, нарязани на едро, морковите на по-дебели колелца и червения лук на еди полумесеци. Добавете олиото, бирата и подправките. Долейте още до 100 мл вода, ако течността не покрива всички продукти.
- Затворете канака и изберете програма MANUAL от PRESSURE COOKING менюто и настройте на 15 минути. Уверете се, че клапанът е настроен на позиция SEAL.
- След като програмата приключи, изчакайте 5 минути, преди да освободите ръчно налягането, като преместите клапана на VENT.
- Телешкото Варено се сервира с нарязан на ситно магданоз.

Бележки

Pressure Cook



Задайте клапана
на позиция SEAL.



Винен Кебаб

Какво по-klassическо от сочен винен кебап с гарнитура от бял ориз? Свинско, вино и лютов, събрани в една рецепта.

Порции

6

Време за подготвка

10 минути

Време за сомиране на висока температура

8 минути

Време за готвене под налягане

17 минути (без времето за повишаване на налягането)

Продукти

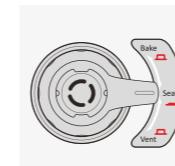
700 г свинско месо на парчета	2-3 с.л. брашно
2 глави лук	2 ч.л. захар
1 стрък праз (бялата част)	200 мл червено вино
2 ч.л. червен пипер	150 мл вода
3 с.л. доматено пюре	зехтин
10 зърна черен пипер	сол и черен пипер на вкус
3-4 зърна бахар	200 г варен ориз с масло, вижте страница 8 за бърза програма за варене на ориз в HD2237
2 дафинови листа	

Начин на пригответяне

- Включете уреда на програма SAUTÉ, HIGH TEMPERATURE за 8 минути.
- Измийте и подсушете месото. Овкусете го със сол и черен пипер и го постивете в уреда. Запържете го за 4 минути с 3 лъжици зехтин.
- Добавете гвата вида тънко нарязан лук и пържете, докато омекне добре и започне да се карамелизира – около 4 минути. Прибавете всички подправки и разбъркайте. Добавете брашното и разбъркайте добре.
- Налейте водата и виното и сложете канака на уреда. Насстроите на MANUAL от PRESSURE COOKING менюто и изберете 17 минути. Уверете се, че клапанът е настроен на SEAL.
- Когато времето изтече, изчакайте 5 минути, преди да освободите ръчно налягането, като преместите клапана на VENT.
- Отворете канака и ако ви се струва, че сосът е прекалено редък, можете да добавите внимателно още една лъжица брашно в горещата смес.
- Поднесете ястието върху канапе отварен бял ориз, овкусен само с малко сол, масло и част от соса.

Бележки

Pressure Cook



Sauté



Задайте клапана на позиция SEAL.

Не замваряйте канака по време на SAUTÉ.



Натурално българско кисело мляко

Количество	около 1 литър
Време за подготвка	5 минути
Време за пригответяне	10 часа
Време за охлаждане	6 часа или 1 нощ

Продукти

2 л пълномаслено мляко със стайна температура
500 г обикновено кисело мляко, с жиби култури
(Виж Бележки)

Начин на пригответяне

- Налейте млякото във вътрешния съд.
- Добавете киселото мляко. Разбъркайте, за да се смесят добре.
- Завърнете канака и изберете режим YOGHURT. Задайте време за пригответяне 10 часа и натиснете START.
- След като времето за пригответяне приключи, свалете канака. Поставете влажен мензух в голям гевгир и сложете върху по-голяма купа. Налейте киселото мляко в мензуха, съберете мензуха в горната част и закрепете с ластик или конец. Охладете за 6 часа.
- Изхвърлете течността и прехвърлете киселото мляко в подходящи съдове. Добавете щипка сол, ако желаете. Охладете, колкото е необходимо. Киселото мляко е най-добро за консумация в рамките на 5 дни.

Бележки

Yoghurt

След като готовирането приключи, киселото мляко може да остане леко втечнено, охлаждането ще го сгъсти.



Задайте клапана на позиция SEAL.

След като придобиете рутина за пригответяне на кисело мляко, запазете 500 г от готовия продукт и го използвайте за пригответяне на следващата партида, вместо да купувате от магазина.

Съвет

За да направите меко сирене или извара, продължете да отцеждате киселото мляко още 24 часа. Поставете готовото отцедено меко сирене в купа и добавете сол и бял пипер на вкус. Оформете на топки с размер на орех. Овалайте в сух риган, поставете в буркан или купа. Добавете малко пресни билки и зърна черен пипер. Поръсете със зехтин. Сервирайте с крекери.

Закуска и леко хапване

Яйца Шакшука	39
Домашно приготвена гранола	41
Безмлечен кокосов йогурт	43
Ванилово кисело мляко	44



Яйца Шакшука

Няма нужда в неделя сумрин да се спроявяте с тълпите в заведенията, предлагати „брънч“ менюто, когато вие можете бързо да направите ястие от Близкия изток по тази лесна рецепта и с помощта на вашия Philips мултикукър "Всичко в едно".

Порции

4

Време за приготвяне

10 минути

Време за готвене

20 минути

Продукти

2 червени лютчици чушлема, нарязани
заедно със семената

1 с.л. мароканска подправка (можете да замените с
½ чаена лъжица кимион на прах, ½ чаена лъжица черен
пипер, ½ чаена лъжица сол, ½ чаена лъжица сумак)

3 счукани скилидки чесън

Дебело нарязан препечен хляб с масло, нарощено
бяло сирене и нарязан пресен магданоз за сервиране.

2 бр. x 400 г консерви с домати на кубчета

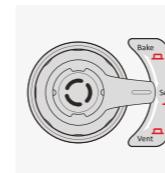
4 яйца

Начин на приготвяне

- Смесете червените лютчици чушлема, чесъна, мароканска подправка и доматите в мултикукъра. Разбъркайте добре съставките.
- Задайте времето за готвене на kanaka, изберете програма STEW, задайте време от 20 минути и натиснете START. Когато времето за готвене приключи, затворете клапана към VENT, за да освободите налягането. Отстранете kanaka.
- Разбъркайте сместа с дървена лъжица и направете 4 вдълбнатини в готовата смес. Сложете яйце във всяка кухина. Подправете с черен пипер.
- Натиснете бутона SAUTÉ / SEAR LOW TEMP, задайте време за готвене 5 минути и натиснете START. Не затваряйте kanaka. Оставете ястието да къщи, докато яйцата се пригответ спрямо вашето предпочтение.
- Сервирайте в отделни купички, поднесете с препечен хляб и нарощена фета. Украсете със ситно нарязан пресен магданоз.

Бележки

Stew



Задайте клапана
на позиция STEW.

Sauté



Не затваряйте
kanaka по време
на SAUTÉ.



Домашно пригответа гранола

Ако искаме да знаеме точно какво има в зърнената ви закуска, пригответе си домашна гранола. Чувствайте се свободни да добавяте допълнителни съставки като сушени плодове или кокосови стърготини, с които ще гагете страхотен старт на деня си.

Порции

4 купички

Време за приготвяне

5 минути

Време за готвене

10 минути

Продукти

2 ч.ч. (200 г) овесени ядки	2 с.л. ленено семе, по желание
1/3 ч.ч. (50 г) цели сурови бадеми	1/3 ч.ч. мед
1/2 ч.ч. (50 г) нарощени орехи или пекан	1 ч. л. смлени ванилови зърна
1/3 ч.ч. (40 г) микс от семена като слънчогледови или тиквени семки	1 ч. л. смляна канела
	1/2 ч.ч. (80 г) сушени боровинки

Начин на приготвяне

- Напръскайте вътрешната част на мултикукъра с олио от рапица. Поставете всички съставки и разбъркайте с дървена лъжица, за да се смесят.
- Намиснете бутона SAUTÉ / SEAR HIGH TEMP, задайте време за готвене 10 минути. Намиснете START. Не замваряйте канака. Разбъркайте от време на време с дървена лъжица.
- Когато приготвянето приключи, разнесете сместа върху тава за печене и оставете да се охладят. Съхранявайте в хладилник в херметически затворен съд и използвайте в рамките на 10 дни.

Бележки

Sauté



Не замваряйте
канака по време
на SAUTÉ.



Съвет

За по-фина текстура или за йогурт, подходящ за пиене, намалете количеството на вегетарианския желатин до 1 пакетче (2 1/2 чл.).

За по-кремообразна и по-богата консистенция, охладете една 400-граммова консерва кокосово мляко, отворете я и я добавете към йогурта в стъпка 3, след което пригответе, както е описано.

Безмлечен кокосов йогурт

Ако не сте фен на млечните продукти, но обичате кисело мляко, тази кокосова интерпретация е за Вас.

Количество

около 2 литра

Време за подготвка

10 минути

Време за приготвяне

12 часа

Време за охлаждане

6 часа или 1 нощ

Продукти

2 л неподсладено кокосово мляко

2 ч. л. екстракт от ванилия

2 пакетчета (5 ч. л.) вегетариански желатин

1 ч. (250 мл) кисело мляко без лактоза, с живи култури (Виж Бележки)

2 с.л. нерафинирана захар

Начин на приготвяне

- Натиснете бутона SAUTÉ / SEAR LOW TEMP, натиснете START, не замваряйте канака. Изсипете 2 ч.ч. (500 мл) кокосово мляко във вътрешния съд.
- Изсипете вегетарианския желатин върху кокосовото мляко, разбъркайте, докато се смеси. Оставете да завърши и да кърчи 1 минута. Добавете захарта и екстракта от ванилия.
- Анулирайте оставащото време. Добавете останалото кокосово мляко. Разбъркайте, докато се смесят. Добавете киселото мляко.
- Замворете канака и изберете режим YOGHURT. Задайте време за приготвяне 12 часа и натиснете START.
- След като времето за приготвяне приключи, преквърлете в подходящи съдове и охладете йогурта за 6-8 часа, за една нощ или колкото е необходимо. Йогуртът е най-добър за консумация в рамките на 5 дни.

Различни вкусови вариации

Шоколадов кокосов йогурт

За всяка порция разбийте 2 с.л. натурален шоколад за пиене със стърготини от тъмен шоколад в 1 ч.ч. безмлечен кокосов йогурт. Охладете, колкото е необходимо.

Кокосов йогурт с малини и боровинки

За всяка порция нюрирайте 1/2 ч.ч. малини, като добавите малко мед на вкус, по желание. Поставете по 1 лъжица от сместа на дъното на чашата. Сложете отгоре няколко боровинки и след това напълнете чашата с кокосовия йогурт. Рекувайте отново плодовете и кокосовия йогурт. Украсете с нарязани на лосни бадеми или шамфъстък. Охладете, колкото е необходимо.

Кокосов йогурт с манго и кленов сироп

За 2 порции обелете, нарежете и нюрирайте едно голямо, узряло манго (или използвайте 1 ч.ч. нарязано и размразено манго) с 2 с.л. кленов сироп. Смесете в 2 чаши с кокосовия йогурт.

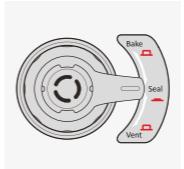
Бележки

Sauté



Не замваряйте канака по време на SAUTÉ.

Yoghurt



Задайте клапана на позиция SEAL.

След като пригответе рутина за приготвяне на йогурт, запазете 1 чаша от готовия йогурт и го използвайте за приготвяне на следващата партида, вместо да купувате от магазина.

За кремообразен безмлечен йогурт в български или гръцки стил, не слагайте рафинирана захар и ванилия. След като времето за приготвяне приключи, свалете канака. Поставете влажен мензух в голям гейзер и сложете върху по-голяма купа. Налейте йогурта в мензуха, съберете мензуха в горната част и закрепете с ластик или конец. Охладете за 10 часа. Проверете дали йогуртът не остава в течността, докато се отмажда. Изхвърлете течността и преквърлете йогурта в подходящи съдове. Охладете, колкото е необходимо. Йогуртът е най-добър за консумация в рамките на 5 дни.

Ванилово кисело мляко

Киселото мляко върви с всичко – хапвайте го самостоятелно, с плодове или мюсли. Добавяйте го при замразени специалитети, печене, десерти за салати или маринати. Възможностите са безкрайни.

Количество	около 2½ лимбра
Време за подготвка	5 минути
Време за приготвяне	10 часа
Време за охлаждане	6 часа или 1 нощ

Продукти

2 л пълномаслено мляко със стайна температура	500 г обикновено кисело мляко, с живи култури (виж Бележки)
2 с.л. пудра захар, по желание	2 ч. л. екстракт от ванилия

Начин на приготвяне

- Извипете млякото, пурпата захар, киселото мляко и екстракта от ванилия във вътрешния съд. Разбъркайте, за да се смесят добре.
- Затворете канака и изберете режим YOGURT. Задайте време за приготвяне 10 часа и натиснете START.
- След като времето за приготвяне приключи, прехвърлете в подходящи съдове и охладете йогурта за 6-8 часа, за една нощ или колкото е необходимо. Йогуртът е най-добър за консумация в рамките на 5 дни.

Различни вкусови вариации

Кимион и куркума

За всяка порция комбинирайте 1 ч.ч. ванилов йогурт с 1 ч. л. смян кимион, 1 ч. л. смяна куркума, щипка лют червен пипер и щипка сол. Разбъркайте, за да се смесят добре. Охладете, колкото е необходимо. Ще получите прекрасен кремообразен десерти или гост, вкусен сос.

Мед и ванилия

За всяка порция комбинирайте 1 чаша ванилов йогурт с 1 ч. л. ароматен пчелен мед и 1 ч.л. ванилов екстракт. Разбъркайте, за да се смесят добре. Охладете, колкото е необходимо.

Нар и малина

За всяка порция пасурайте 1/2 ч.ч. малини и поставете в малка тавичка. Добавете 2 ч.л. захар. Поставете на слаб огън и бъркайте, докато захарта се разтопи. Оставете да къпчи 1 минута и изчакайте да се охлади. Разбъркайте 3/4 ч.ч. ванилов йогурт и 2 с. л. семена от нар. Разбъркайте, за да се смесят добре. Охладете, колкото е необходимо.

Бележки



След като готовирането приключи, йогуртът може да остане леко втечнен, охлаждането ще го сгъсти.

След като придобиете рутина за приготвяне на йогурт, запазете 500 г от готовия йогурт и го използвайте за приготвяне на следващата партида, вместо да купувате от магазина.

Задайте клапана на позиция SEAL.

Съвет

За по-гъста текстура гответе йогурта 12 часа. Може да го използвате като основа за десерти, десерти за салати и смутица. Освен това е и много вкусен, когато е замразен.

Супи и булони

Супа с пиле, куркума и зеленчуци

47

Нискокалорична зеленчукова супа

49

Бульон от телешки кости

51

Лек костен бульон

52



Супа с пиле, куркума и зеленчуци

Вероятно сте чували колко полезна е куркумата със своето мощно противовъзпалително действие. Но не е нужно да чакаме да се разболееме. Оставете ярко оцветената подправка да излезе на преден план в тази рецепта за вкусна и питателна пилешка супа.

Порции

Време за подготвка 20 минути

Време за бавно готвене 3 часа

Време за готвене под налягане 30 минути (без времето за повишаване на налягането)

Продукти

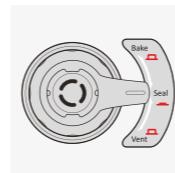
1,8 кг пиле, без кожата	2 тиквички, нарязани на кубчета
2 л пилешки бульон с ниско съдържание на сол	2 моркови, обелени, нарязани на кубчета
1 с. л. куркума на прах	2 ч. нарязани розички от карфиол
1 семе звездовиден анасон	2 ч. нарязани розички от броколи
Парче джинджифил с размер 3 см, обелено и настъргано	3/4 ч. нарязан пресен кориандър
	Хрупкав пълнозърнест хляб за сервиране

Начин на приготвяне

- Поставете пилето, бульона, куркумата, анасона и джинджифила във вътрешния съд.
- Затворете канака. Гответе на SLOW COOK LOW TEMP за 3 часа или изберете програма PRESSURE COOKING и задайте време 30 минути. Натиснете START.
- След завършване на готвенето затворете регулатора на налягането на VENT, за да се освободи налягането. Отстранете канака. Отстранете звездовидния анасон. Извадете пилето и го оставете да се охлади достатъчно, след което махнете костите и накъсайте месото.
- Междуд временено натиснете бутона SAUTÉ / SEAR HIGH TEMP, задайте време 5 минути и натиснете START. Не замваряйте канака. Добавете всички зеленчуци в съда, оставете ястието да кърчи, докато зеленчуците се опекнат.
- Добавете пилешкото месо и кориандъра. Оставете да се запопли отново. Подправете на вкус със сол и черен пипер. Сервирайте супата в купи. Поднесете с хрупкав пълнозърнест хляб.

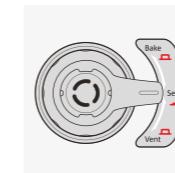
Бележки

Slow Cook



Задайте клапана на позиция SEAL.

Pressure Cook



Задайте клапана на позиция SEAL.

Sauté



Не замваряйте канака по време на SAUTÉ.



Нискокалорична зеленчукова супа

Тази лека супа е идеална за онези дни, когато тялото ви иска нещо различно. Тя е пълна със зеленчуци, с много ниско съдържание на мазнини, но с прекрасен вкус.

Количество

около 2.5 л

Време за подготвка

20 минути

Време за готвене под налягане

20 минути (без времето за повишаване на налягането)

Продукти

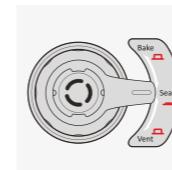
4 стръка зелен лук, фино нарязани	30 г кубче зеленчуков бульон
1/2 Връзка целина с листата, фино нарязана	3 скилидки чесън, нарязани
2 червени лютоми чушлема накълцани заедно със семената	3-4 стръка прясна машерка
4 големи моркови, нарязани на ситно	1 л приготвен зеленчуков бульон, с ниско съдържание на сол
300 г зелен фасул, нарязан	1 л доматен сок, без добавена захар

Начин на приготвяне

- Поставете всички зеленчуци във вътрешния съд заедно с кубчето зеленчуков бульон, чесъна, машерката, зеленчуковия бульон и доматения сок. Затворете канака.
- Изберете програмата SOUP от менюто PRESSURE COOKING. Задайте време 20 минути. Намиснете START.
- Завъртете регулатора на налягането на VENT, за да позволите на налягането да се освободи. Отстранете канака. Премахнете машерката. Поставете супата в купички с помощта на черпак. При необходимост оставете да се охлади. Консумирайте в рамките на 5 дни. Замразете за по-дълго съхранение.

Бележки

Pressure Cook



Задайте клапана на позиция SEAL.



Съвет

Бульонът може да се съхранява в хладилник до 4 дни. За по-дълго съхранение, разделете го на порции и го замразете в камерата, в подходящ съд. Консумирайте в рамките на 12 месеца.

Бульон от телешки кости

Чудиме се каква е разликата между костния бульон и стандартния? Е, не е много наистина – костният бульон е точно като стандартния, но обикновено се готви малко по-дълго. Тази ароматна версия първо се задушава, след това се готви бавно на ниска температура, за да се извлечат всички полезни съставки от костите. Чудесно е да консумирате бульона директно или да го използвате в други рецепти.

Количество

около 2.5 л

Време за подготвка

1 час 10 минути

Време за бавно готвене

12 часа (на ниска температура), 6 часа (на висока температура)

Продукти

1,2 кг телешки кости

2 стъбла целина, едро нарязани

1/2 ч.ч. ябълков оцет

3 моркови, нарязани на филийки

3 л Вода

1 дафинов лист

1 глава лук, едро нарязан

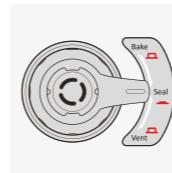
1/2 ч.ч. ситно нарязан пресен магданоз

Начин на приготвяне

- Поставете костите във вътрешния съд, добавете ябълковия оцет и водата. Оставете за 30 минути. Добавете зеленчуците и дафиновия лист. Натиснете бутона SAUTÉ / SEAR LOW TEMP, задайте 1 час и натиснете START, не замваряйте канака.
- Оставете бульона да закокри. От време на време отстранявайте пяна от повърхността с решетъчна лъжица.
- В края на времето за готвене отстранете османтъците от пяна. Затворете канака. Гответе на SLOW COOK LOW TEMP за 12 часа или изберете SLOW COOK HIGH TEMP за 6 часа. Натиснете START.
- Когато готвенето приключи, оставете бульона да се охлади, затворете регулатора на налягането на VENT, за да се освободи османтъчното налягане. Отстранете канака. Прецедете бульона, като премахнете костите и зеленчуците. Разбъркайте и добавете магданоз. Консумирайте самостоятелно или добавете към други ястия.

Бележки

Slow Cook



Задайте клапана на позиция SEAL.

Sauté



Не замваряйте канака по време на SAUTÉ.

Лек костен бульон

Тази версия на костен бульон е идеалният заместител на пилешкия бульон. Най-доброто нещо относно приготвянето на бульон у дома е, че знаете точно какво има в него. Направете необходимото количество днес и го замразете за бъдеща употреба!

Количество	около 2.5 л
Време за подготвка	1 час 10 минути
Време за бавно готвене	6 часа (на ниска температура) 3 часа (на висока температура)

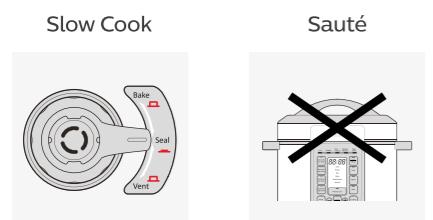
Продукти

1,2 кг пилешки или свински кости	2 стъбла целина, едро нарязани
4 почистени пилешки крачета, по желание	3 моркова, нарязани на филийки
1/3 чаша ябълков оцет	2-3 стрънка прясна машерка
3 л вода	1/2 ч.ч. сушено нарязан пресен магданоз
1 глава лук, едро нарязан	

Начин на приготвяне

- Поставете костите и пилешките крачета във вътрешния съд, добавете ябълковия оцет и водата. Оставете за 30 минути. Добавете зеленчуците и машерката. Намиснете бутона SAUTÉ / SEAR LOW TEMP, задайте 1 час и намиснете START, не замваряйте канака.
- Изчакайте бульона да заври и оставете да кърпи. От време на време отстранявайте остатъците от повърхността с помощта на решеточна лъжица.
- В края на времето за готвене отстранете остатъците. Замворете канака. Гответе на SLOW COOK LOW TEMP в продължение на 6 часа или изберете SLOW COOK HIGH TEMP за 3 часа. Намиснете START.
- Когато готвенето приключи, оставете да се охлади, завъртете регулатора на налягането на VENT, за да се освободи остатъчното налягане. Отстранете канака. Прецедете бульона, като премахнете костите и зеленчуците. Разбръкайте и добавете магданоз. Консумирайте самостоятелно или добавете към други ястия.

Бележки



Задайте клапана на позиция SEAL.

Не замваряйте канака по време на SAUTÉ.

Основни ястия

30-минутни ястия

Мексиканско тако със свинско месо	55
Агнешки ребра с медена глазура и подправки	57
Кюфтета от свинско и телешко месо с подправки и доматен сос	59
Телешки бургери с барбекю сос и лук	61
Бъстънски печен боб	63
Скариди и съомга с кремообразен чеснов сос	65
Свински ребра със соя, сусам и джинджифил	67

Любими рецепти от световната кухня

Риба в кокосов сос	69
Телешко по китайски с броколи	71
Пиле "Качаторе"	73
Пиле във вино "Coq au vin"	75
Ризото с гъби и пиле	77
Агнешки джолани с перлен кускус от Близкия Изток	79
Агнешко с картофена салата с лимони	81
Гювеч с говеждо и червено вино	83
Италиански наденички със сос болонезе	85
Телешко с гъби и боб	87
Фритата от сладки картофи	89
Телешки ребра с бърбън	91

Салати за наяддане

Салата от печен сладък картоф, чоризо, нахут и кускус	93
Топла пилешка салата	95
Салата от киноа и снежен грах	97
Салата "Gado Gado"	99



Съвет

Използвайте маринатата като сос към такото. Натиснете бутона SAUTÉ / SEAR HIGH TEMP, задайте време 10 минути и натиснете START, не затваряйте капака. Оставете соса да къкри, докато се редуцира. Подправете на вкус с черен пипер.

Мексиканско тако със свинско месо

Ако имате гладна компания, която трябва да нахраните, то тези мексикански изкушения със свинско са вашето решение. Добре изпеченото и лесно за нарязване свинско месо в сладко-опушена глазура се комбинира перфектно с хрупкавото червено зеле и прикуса на заквасената сметана.

Порции

6

Време за подготвка

25 минути

Време за готовене под налягане

30 минути (без времето за повишаване на налягането)

Продукти

1,5 кг обезкостена свинска плешка

1 ч.сок от ананас

2 с.л. пущен червен пипер

1/2 ч.с. (375 мл) опушен сос за барбекю

2 с.л. смлян кимион

Тортilla, домат, настъргано червено зеле, пюре от авокадо и заквасена сметана, за сервиране

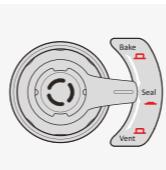
1/4 ч.ч. кафява захар

Начин на пригответяне

- Напръскайте вътрешната част на съда с ражично олио. Отстранете излишната мазнина от свинската плешка и нарежете на парчета с дебелина около 4 см. Поставете свинското във вътрешния съд. Сложете подправките, захарта, сока от ананас и барбекю соса, разбръкайте, за да се смесят добре. Затворете канака.
- Изберете програма MEAT/POULTRY от менюто PRESSURE COOKING, задайте време 30 минути. Натиснете START.
- Когато готовенето приключи, оставете да престои 10 минути. Задържете регулатора на налягането на VENT, за да освободите оставащото налягане. Отстранете канака.
- Прехвърлете месото в чиния за сервиране. За изваждането на свинското месо, използвайте гъве вилици. Оставете от мястостта за направата на сос, ако желаете – вижте Съвети.
- Полейте горещите тортили с червено зеле, домат и свинско месо със соса, ако използвате такъв. Сервирайте с авокадо и заквасена сметана.

Бележки

Pressure Cook



Задайте клапана на позиция SEAL.



Агнешки ребра с медена глазура и подправки

Тези вдъхновени от Азия ребра - с много ориз, които ще попие от вкусния сос, са невероятно изкушение за семивата, независимо дали ги ханвате с помощта на пръстите си или използвате вилица.

Порции

4

Време за подготвка

15 минути

Време за готвене под налягане

30 минути (без времето за повишаване на налягането)

Продукти

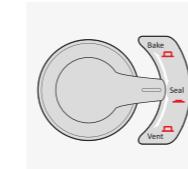
1/4 ч. смрадлика	Фино настъргана кора и сок от лимон
1/4 ч. кимион	1,6 кг агнешки ребра
2 ч. л. напрощени сухи лъгти чушлета	1/2 ч. мед
1 с. л. червен пипер	1/4 ч. сладък соев сос
3 скилидки чесън, нарязани на филийки	Ситно нарязан пресен кориандър за сервиране
Сусамов ориз	
4 ч.ч. сварен бял ориз	1 с. л. сусам, препечен
3 Връзки зелен лук, фино нарязани	2 ч. л. сусамово масло

Начин на приготвяне

- Смесете смрадликата, кимиона, напрощените сухи лъгти чушлета, червения пипер, чесъна, кората и сока от лимона. Вмъртвайте сместа в агнешките ребра. Поставете във вътрешния съд.
- Затворете канака, изберете програма MEAT/POULTRY от менюто PRESSURE COOKING, задайте време 30 минути. Натиснете START.
- За да направите сусамов ориз, смесете сварения ориз със зеления лук, сусамовото семе и сусамовото масло. Поддържайте сместа загрята.
- Когато готвенето приключи, оставете ребрата да престоят 5 минути. Задържете регулатора на налягането на VENT, за да освободите оставащото налягане. Отстранете канака и прехвърлете ребрата върху чиния за сервиране. Покрийте с фолио, за да задържите топлината.
- Избръшете вътрешния съд. Добавете меда и сладкия соев сос в него. Натиснете бутона SAUTÉ / SEAR LOW TEMP, задайте време за готвене 5 минути и натиснете START, не затваряйте канака. Разбъркайте, докато се загреете. Изсипете върху ребрата и поръсете с накълциания пресен кориандър по желание. Сервирайте с пригответия сусамов ориз.

Бележки

Pressure Cook



Задайте клапана на позиция SEAL.

Sauté



Не затваряйте канака по време на SAUTÉ.



Кюфтета от свинско и телешко месо с подправки и доматен сос

Сочните кюфтета, залети с обилен доматен сос, са лесни за пригответяне, когато използвате своя Philips Мултикукър "Всичко в едно".

Порции

4

Време за подготвка

15 минути

Време за готвене

20 минути

Продукти

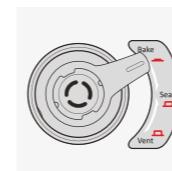
500 г свинска и телешко кайма, Вижте Бележки	1 с. л. зехтин
2 тънки резени бекон с отстранена коричка, нарязани на ситно	800 г. домати на кубчета
1 малка глава лук, нарязан на ситно	1 с. л. пущен червен пипер
6 скилидки чесън, счукани	3 ч. л. кафява захар
1 с. л. смрадлика	1 с. л. Шери оцет
1 яйце, разбито	Сварени плоски спагети Linguine, настърган пармезан, пресен босилек, за сервиране
1/2 ч.ч. галета	

Начин на пригответяне

- Смесете добре каймата, бекона, лука, половината чесън, смрадликата, яйцето и галетата. Разделете на 16 порции и оформете на конки.
- Намиснете бутона SAUTÉ / SEAR HIGH TEMP и след това START, не замваряйте канака. Добавете зехтина във вътрешния съд. Оставете го да загрее и добавете кюфтетата, като ги обръщате от всички страни, докато покажат леко.
- Смесете доматите, остриналя чесън, червения пипер, кафявата захар и оцета в отделна купа. След това изсипете върху кюфтетата. Заварете канака.
- Изберете програмата BAKE, задайте време 20 минути и намиснете START.
- Когато готвенето приключи, отстраниете канака и оставете да престои 5 минути. Сервирайте върху плоските спагети Linguine. Отгоре поръсете с настърган пармезан и босилек.

Бележки

Bake



Задайте клапана на позиция BAKE.

Sauté



Не замваряйте канака по време на SAUTÉ.

Използвайте по 250 г свинска и телешка кайма за тази рецептa. Ако нямаете достатъчно телешка кайма, използвайте само свинска кайма или 375 г свинска кайма и 125 г телешка кайма.



Телешки бургери с барбекю сос и лук

Няма нужда да разпалваме барбекюто, за да направим тези бургери, които изваждат със собствен барбекю сос, от Вас е само апетитът.

Порции

4

Време за подготвка

15 минути

Време за готвене под налягане

6 минути (без времето за повишаване на налягането)

Продукти

650 г телешка или говежда кайма, вижте Бележки

2 ч. л. пресни листа от розмарин, нарязани

2 ч. л. зехтин

4 пюмку с квас, разделени на гве, препечени

2 глаши лук, нарязани на едро, на филийки

1/2 ч.ч. сос Айоли

1 ч.ч. сос за барбекю

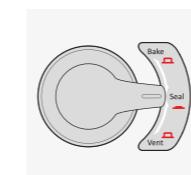
Микс от зелени салати, филийки цвекло, филийки сирене и чипс за сервиране

Начин на пригответвяне

- Подгответе телешкото обилно със сол и черен пипер. Разделете на 4 порции. Оформете на тонки и сплескайте до около 9 см диаметър. Оставете настрана.
- Намиснете бутона SAUTÉ / SEAR HIGH TEMP, задайте време за готвене 5 минути и намиснете START, не замваряйте канака. Добавете зехтина и лука във вътрешния съд. Гответе, като разбърквате от време на време, докато лукът отваря.
- Добавете сос за барбекю и розмарин. Поставете говеждите бургер-клофтема в соса.
- Затворете канака, изберете PRESSURE COOKING, задайте време 6 минути. Намиснете START.
- Когато пригответиято приключи, оставете да престои 5 минути. Завъртете регулатора на налягането на VENT, за да освободите оставащото налягане. Отстранете канака. Извадете бургер-клофтемата с решетъчна лъжица и оставете настрана. Покрийте с фолио.
- Намиснете бутона SAUTÉ / SEAR HIGH TEMP. Намиснете START, не замваряйте канака. Оставете соса да къкчи, докато се регулира. Разбърквайте от време на време.
- Намажете пюмките със соса Айоли. В основата на пюмките сложете микс от зелени салати и парче сирене. Поставете бургер-клофтема с добавения към тях барбекю сос. Отгоре сложете филийки цвекло и завършете с останалата част от пюмка.

Бележки

Pressure Cook



Задайте клапана на позиция SEAL.

Sauté



Не замваряйте канака по време на SAUTÉ.

Изберете телешка кайма със среден процент мазнina, която е подходяща за клофтема и бургер-клофтема, добре е да съдържа около 18-20% мазнини. Мазнината помага да се поддържат бургер-клофтема влажни по време на пригответвяне. Каймата с по-ниско съдържание на мазнina става суха и зърнеста след пригответвяне и е най-подходяща за сосове като болонезе.



Бостънски печен боб

Никога няма да се върнете към консервирания печен боб, след като опитате тази лесна рецепта. Единствено е необходимо да отделите малко време за тази вкусотия с аромат на бекон и богат, плътен сос.

Порции

4-6

Време за подготвка

10 минути

Време за готвене под налягане

20 минути (без времето за повишаване на налягането)

Продукти

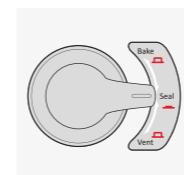
700 г бекон/джолан	1 с. л. опушен червен пипер
2 глаши лук, нарязани на ситно	2/3 ч.ч. зеленчуков бульон, с ниско съдържание на сол
1/3 ч.ч. доматено пюре	2 x 400 г консерви бобен микс, изплакнат, отцеден
1/3 ч.ч. меласа	Дебело нарязан хляб или препечен хляб с масло, за сервиране
2 с. л. дижонска горчица	Нарязан магданоз, за гарнитура
2 с. л. балсамов оцет	

Начин на приготвяне

- Нанръскайте вътрешния съд с рагично олио. Изплакнете джолана и подсушете. Поставете го заедно с лука във вътрешния съд. Смесете доматеното пюре, меласата, дижонската горчица, балсамовия оцет, червения пипер и зеленчуковия бульон в отделен съд. Разбръкайте, за да се комбинират добре. Изсипете върху месото. Затворете канака.
- Изберете програма MEAT/POULTRY от менюто PRESSURE COOKING, задайте време 20 минути. Натиснете START.
- Когато готвенето приключи, осставете да престои 10 минути. Завъртете регулатора на налягането на VENT, за да се освободи осмиващото налягане. Отстранете канака.
- Извадете джолана. Издърпайте месото от костта, нарежете и върнете към соса.
- Натиснете бутона SAUTÉ / SEAR HIGH TEMP, задайте време 5 минути и натиснете START, не затваряйте канака. Добавете боб и осставете, за да се загрее. Подправете на вкус с черен пипер. Сервирайте с препечен хляб с масло. Украсете с нарязан пресен магданоз.

Бележки

Pressure Cook



Задайте клапана на позиция SEAL.

Sauté



Не затваряйте канака по време на SAUTÉ.



Скариги и съомга с кремообразен чеснок сос

Прясно приготвената паста е перфектната основа за този колкото разточителен, толкова и лесен сос от морски гарове, който се готви под налягане само за 5 минути.

Порции

4-6

Време за подготвка

15 минути

Време за готвене под налягане

5 минути (без времето за повишаване на налягането)

Продукти

3 парчета (360 г) съомга, без кожа,
нарязана на парчета по 3 см

60 г масло, нарязано

400 г белени и бланширани скариги,
с отстранени опашки

500 г плоски спагети лингуни, сварени и отцедени

6 скилидки чесън, счукани

1/2 ч. нарязан пресен копър

400 мл готварска сметана

1/2 ч. нарязан пресен лук

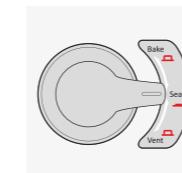
Ситно настърган пармезан за сервиране,
по желание

Начин на приготвяне

- Нанръскайте вътрешния съд с ражично олио. Поставете съомгата в основата на вътрешния съд. Отгоре сложете скаригите, след това добавете чесъна, готварска сметана и маслото. Затворете канака.
- Изберете от менюто PRESSURE COOKING. Задайте време 5 минути. Натиснете START.
- Когато приготвянето приключи, осставете да престои 2 минути. Завъртете регулатора на налягането на VENT, за да се освободи налягането. Отстранете канака.
- Извадете морските гарове с решетъчна лъжица. Натиснете бутона SAUTÉ / SEAR HIGH TEMP и след това START, не замваряйте канака. Оставете соса да къкри, до лекото му редуциране. Погравете на вкус със сол и черен пипер.
- Разпределете пастата в чинии, отгоре поставете съомга и скариги, залейте със сос и завършете с накълцани билки. Сервирайте с пармезан по желание.

Бележки

Pressure Cook



Задайте клапана
на позиция SEAL.

Sauté



Не замваряйте
канака по време
на SAUTÉ.



Свински ребра със соя, сусам и джинджифил

С тези подправени с джинджифил глазирани ребра ще имате перфектния отговор, когато ви попитат: "Какво има за вечеря?"

Порции

4

Време за подготвка

15 минути

Време за готвене под налягане

30 минути (без времето за повишаване на налягането)

Продукти

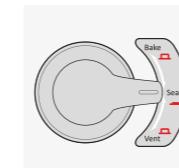
1,5 кг свински ребра	1 ч. л. настърган джинджифил
1 ч.ч. доматен сос	2 с. л. сусамово масло
1/4 ч.ч. соев сос	1 с. л. сусам, препечен
1/2 ч.ч. (100 г) кафява захар	Резенчета лайм, кориандър, за сервиране
Зеленчукова салата	
1/4 салатско зеле, нарязано на ситно	1/4 ч.ч. ситно нарязан пресен магданоз
1/4 червено зеле, нарязано на ситно	Фино настъргана кора и сок от 1 портокал
2 малки цвекла, белени и настъргани	1/2 ч.ч. майонеза

Начин на пригответвяне

- Наръскайте вътрешния съд с репично олио. Нарежете свинските ребра на порционни парчета, съдържащи по две ребра. Поставете във вътрешния съд, с костта надолу.
- Смесете доматения сос, соевия сос, кафявата захар, джинджифила и сусамовото масло. Изсипете върху ребрата.
- Затворете канака, изберете програма MEAT/POULTRY в PRESSURE COOKING, задайте време 30 минути. Намиснете START.
- За да направите зеленчуковата салата, поставете всички съставки в куна и смесете добре. Покрийте и охладете, колкото е необходимо.
- Когато готвенето приключи, оставете ребрата да престоят 5 минути. Завъртете регулатора на налягането на VENT. Отстранете канака.
- Прехвърлете ребрата на дъска и разрежете наполовина. Залейте с глазура, ако използвате такава (вижте Съвети). Поръсете с препечен сусам. Сервирайте с резенчета лайм, кориандър и зеленчуковата салата отстрани.

Бележки

Pressure Cook



Задайте клапана на позиция SEAL.



Риба в кокосов сос

Това бързо и лесно за пригответяне рибно ястие е пълно със свежи вкусове, а кокосовият сос е изключително добра комбинация с куличка пухкав ориз.

Порции

6

Време за подготвка

10 минути

Време за готвене под налягане

12 минути (без времето за повишаване на налягането)

Продукти

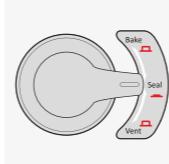
185 г кури паста	1 стрък лимонена трева, нарязана, Вижте Бележки
2 x 400 мл консерви кокосово мляко	1/2 ч.ч. пресни стръкът от кориандър
1,5 кг бяла риба, нарязана на парчета по 3 см	250 г чери домати, разполовени
2 дълги червени лютни чушлема, разрязани по дължина	Варен ориз, за сервиране
Сокът от 1 лимон	Пържен лук, парчета лимон за сервиране (по желание)

Начин на пригответяне

- Намиснете бутона **SAUTÉ / SEAR HIGH TEMP** и след това **START**, не замваряйте канака. Добавете кури пастата и варете, докато започне да ухее.
- Налейте кокосовото мляко и разбръкайте, докато сместа заври. Добавете рибата, нарязаните лютни чушлема, лимоновия сок и лимонената трева.
- Изберете **PRESSURE COOKING**. Задайте Време 12 минути. Намиснете **START**.
- Когато готвенето приключи, оставете да престой 2 минути. Завъртете регулатора на налягането на **VENT**, за да освободите налягането. Отстранете канака.
- Прехвърлете рибата в чиния за сервиране, посипете с пресните стръкъци от кориандър и нарязани чери домати. Сервирайте с варен ориз. Отгоре поръсете с пържен лук и лимон по желание.

Бележки

Pressure Cook



Задайте клапана на позиция **SEAL**.

Sauté



Не замваряйте канака по време на **SAUTÉ**.

Времето за готвене започва след достигане на необходимото налягане. Поставете клапана в положение **SEAL**. Продължете дали поплавъчният клапан е в полно положение. Когато пригответяте лимонена трева, уверете се, че сте премахнали здравия външен слой. Нарежете фино нежната вътрешна част. Здравият външен слой е чудесен за пригответяне на чай от лимонена трева. Помага се във връща вода за 5 минути, поднася се с малко прясна мента или мед.



Телешко по китайски с броколи

Това ястие ще стане кулинарен фаворит на цялото ви семейство. Сочният сос ще покрие телешкото и броколите, които ще се усвоят на всички и ще ги накарат да искат допълнителна порция.

Порции

4

Време за подготвка

15 минути

Време за готовене под налягане

6 минути (без времето за повишаване на налягането)

Продукти

1/4 ч.царевично брашно

3 скилидки чесън, счукани

1/2 ч.ц. соев сос

1 ч. л. настърган пресен джинджифил

1/4 ч.ц. кафяв захар

2 с.л. олио

1/4 ч.ц. китайски сос Хойсин

600 г броколи, нарязано на големи цветчета

1 с.л. сусам, препечен

2 червени ломоти чушлема сорт капсиум, нарязани

750 г говеждо месо от горната или вътрешната
част на бута, нарязано на ленти от 5 мм

със семената

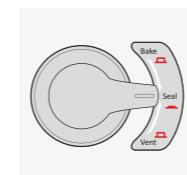
Варен ориз, за сервиране

Начин на приготвяне

- Комбинирайте царевичното брашно с 2/3 ч. вода, добавете соевия сос, кафявата захар, соса Хойсин и сусама. Разбъркайте, за да се комбинират добре. Добавете 2 с.л. счукан чесън и джинджифил към телешките ленти. Изчакайте 5 минути.
- Натиснете бутона SAUTÉ / SEAR HIGH TEMP, задайте време 10 минути и натиснете START, не замваряйте канака.
- Добавете малко от олиото във вътрешния съд заедно с една трета от говеждото месо. Пържете, като разбърквате за 1-2 минути или докато месото леко покаже. Извадете с щипки. Повторете с останалите олио и телешки ленти.
- Добавете останалия сос във съда и разбъркайте, докато сосът се сгъсти. Върнете цялото количесство телешко месо във съда с броколите и нарязаните чушлема. Разбъркайте, за да се комбинира добре.
- Изберете програмата MANUAL в PRESSURE COOKING. Задайте време 6 минути. Натиснете START.
- Когато приготвянето приключи, оставете га престои 2 минути. Заставрете регулатора на налягането на VENT, за да освободите налягането. Отстранете канака. Разбъркайте, за да смесите добре. Сервирайте с варен ориз.

Бележки

Pressure Cook



Задайте клапана на позиция SEAL.

Sauté



Не замваряйте канака по време на SAUTÉ.



Съвет

Рецептата се съчетава добре с кремообразна полента, вижте страница 103.

Пиле качаморе

Вземете хрупкав хляб и се пригответе за страховния сос, който превръща сочните пилешки бутчета в класическо италианско ястие. „Качаморе“ означава „ловец“ на италиански, но смятаме, че с тази рецепта ловът на ново любимо ястие приключва тук.

Порции

4-6

Време за подготвка

10 минути

Време за бавно готвене

3 часа (ниско)

Време за готвене под налягане

12 минути (без времето за повишаване на налягането)

Продукти

1,2 кг (9 средни на размер) филета от пилешки бутчета, разрязани наполовина

2 x 400 г консерви домати на кубчета, неомидени

1/4 ч.ч. брашно, подправено със сол и черен пипер

1 червено лютото чушле, нарязано на кубчета от около 2 см

2 сл. зехтин

3 ч.л. сушен лист от босилек

1 средно голяма глава лук, обелена и нарязана

2 ч.л. сушен лист от мента

4 склици чесън, счукани

½ ч. смесени зелени и черни маслини без кости

1/4 ч.ч. пилешки бульон

Хрупкав хляб или салата от полента и рукола за сервиране

Начин на приготвяне

- Овалийте пилето в подправеното брашно. Намиснете бутона SAUTÉ / SEAR HIGH TEMP, задайте време за готвене 5 минути и намиснете START, не замваряйте канака. Поставете зехтина и пилето във вътрешността на мултикукура. Разбъркайте пилето, докато леко покафене. Поръсете с останалото брашно. Разбъркайте, за да се смеси.
- Добавете лука и чесъна, разбъркайте, за да се омесят. Изсипете бульона и нарязаните на кубчета домати, намиснете бутона SAUTÉ / SEAR LOW TEMP, задайте време за готвене 5 минути и намиснете START. Оставете сместа да заври. Добавете чушлето и сушените билки.
- Замворете канака, гответе на SLOW COOK LOW TEMP в продължение на 3 часа или изберете програма MEAT/POULTRY в меню PRESSURE COOKING, задайте време 12 минути. Намиснете START.
- Когато готвенето е завършено, завърнете регулатора на налягането към VENT, за да позволите на налягането да се освободи. Отстранете канака. Разбъркайте с маслините. Подправете на вкус със сол и черен пипер. Сервирайте с хрупкав хляб или салата от полента и рукола.

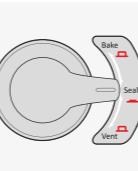
Бележки

Sauté



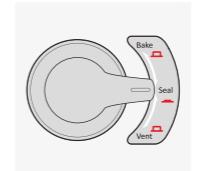
Не замваряйте
канака по време
на SAUTÉ.

Pressure Cook



Задайте клапана
на позиция SEAL.

Slow Cook



Задайте клапана
на позиция SEAL.

Пиле Във Вино “Coq au vin”

Толкова френско и шик! Това ястие за вечеря определено не е по класическата рецепта на баба французойка. Предлагаме Ви семпла интерпретация, която е достатъчно лесна за пригответяне през седмицата, но същевременно и достатъчно елегантна за сервиране на гости. Висококачественото вино е ключът към успешното пригответяне. Помните простото правило – ако не бихте го пили, не гответе с него!

Порции 6-8

Време за подготвка 20 минути

Време за бавно готвене 6 часа (ниско)

Време за готвене под налягане 20 минути (без времето за повишаване на налягането)

Продукти

2,1 кг пиле, нарязано на 8 парчета (можете да помолите в месарницата да го нарежат вместо Вас)	2 стъбла от целина, нарязани
1/3 ч.ч. брашно, подправено със сол и пипер	100 г нарязана панчета
2 с.л. зехтин	200 г швейцарски кафяви гъби, нарязани
60 г масло	2 ч.ч. (500 мл) Висококачествено червено вино
12 малки кафяви глави лук	1 ч.ч. (250 мл) пилешки бульон с ниско съдържание на сол
3 скилидки чесън, счукани	2 с.л. ситно нарязан магданоз
Малък букет Гарни, виж Бележките	Пюре от картофи и задушен боб за сервиране
1 голям морков, обелен и нарязан	

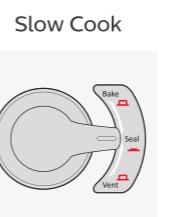
Начин на пригответяне

- Овляйте пилето в подправеното брашно. Поставете маслото и зехтина във вътрешната част на мултикукъра. Натиснете бутона SAUTÉ / SEAR HIGH TEMP, задайте време от 10 минути и натиснете START, не замваряйте канака.
- Оставете маслото да се споти. Запържете пилето на гве партиди. Добавете оставащото брашно в мултикукъра и разбръкайте, за да се смесят добре. Върнете пилето в уреда.
- Добавете лука, чесъна, букета Гарни, моркова, целината, панчетата и гъбите. Изсипете виното и бульона.
- Замворете канака, използвайте функцията SLOW COOK LOW TEMP за 6 часа или изберете програма MEAT/POULTRY в меню PRESSURE COOKING, настроена за време от 20 минути. Натиснете START.
- Когато готвенето завърши, завъртете регулатора на налягането на позиция VENT, за да оставите налягането да се освободи. Отстранете канака. Премахнете букета Гарни. Извадете парчетата пиле и зеленчуците и ги оставете настрани, готови за сервиране. Покрайте ги с фолио.
- Натиснете бутона SAUTÉ / SEAR HIGH TEMP, задайте време 10 минути и натиснете START, не замваряйте канака. Позволете на соса да покъкри. Добавете на вкус бял пипер и магданоз. Изсипете соса върху пилето. Сервирайте с картофено пюре и зелен фасул.

Бележки



Не замваряйте канака по време на SAUTÉ.



Задайте клапана на позиция SEAL.

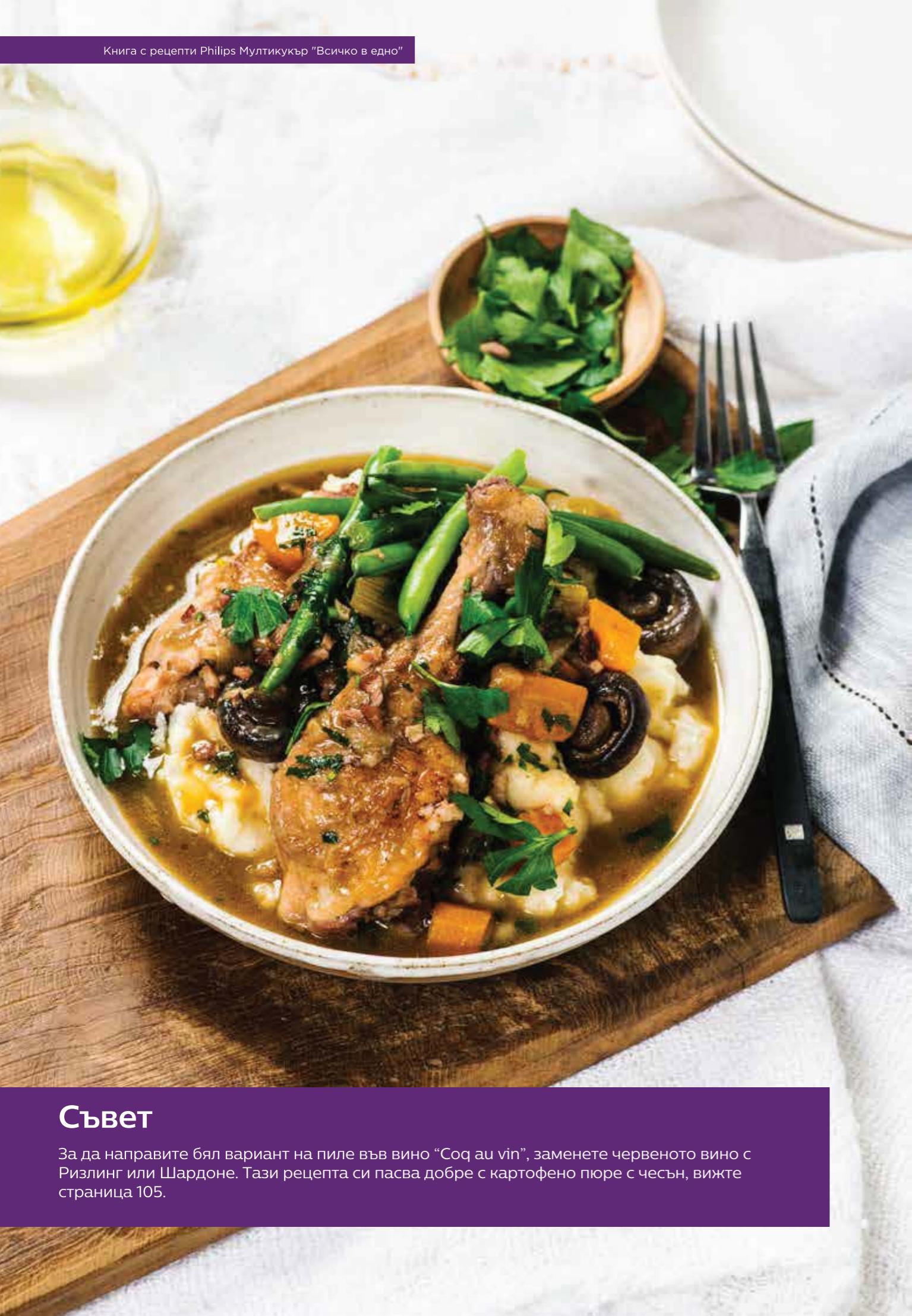


Задайте клапана на позиция SEAL.

Букет Гарни е малък пакет от ароматни билки, използван във френската кухня. В обикновения букет Гарни има розмарин, босилек, магданоз или кервиз и естрагон. Изсушена Версия може да се закупи в супермаркетите.

Съвет

За да направите бял вариант на пиле във вино “Coq au vin”, заменете червеното вино с Ризлинг или Шардоне. Тази рецепта си пасва добре с картофено пюре с чесън, вижте страница 105.





Съвет

Можете да направите топки от аранчини с всякааква смес. Оставете ризотото да се охлади. След това оформете на топки, като по желание може да сложите малко парче моцарела в центъра. Оваляйте топките в брашно, разбито яйце и прясна галета. Запържете в нагорещено олио до получаване на хрупкава и златиста коричка. Сервирайте със сос айоли.

Ризото с гъби и пиле

Помните ли моментите, когато приготвянето на ризото беше предизвикателство и прекарвахме твърде дълго време до печката, разбърквайки ризотото, докато гостите ви се наслаждават на чаша вино? Да, и ние помним. Тези дни са в миналото, тъй като Philips мултикукър "Всичко в едно" прави перфектно ризото, което не трябва да разбърквате постоянно.

Порции

4

Време за подготвка

15 минути

Време за готвене под налягане

14 минути (без времето за повишаване на налягането)

Продукти

2 с.л. зехтин	1/4 ч.ч. сухо бяло вино
1 малък праз лук, фино нарязан	1 л пилешки бульон с ниско съдържание на сол
1 скилидка чесън, счукана	60 г нарязано масло
300 г филе от пилешки гърди, нарязано на парчета с размер около 2 см	1/2 ч.ч. прясно настърган пармезан
200 г почистени и нарязани гъби	1/4 ч.ч. ситно нарязан пресен магданоз
2 ч.ч. (420 г) ориз арборио	Допълнително ще ви е нужен прясно настърган пармезан за сервиране

Начин на приготвяне

- Намиснете бутона SAUTÉ / SEAR HIGH TEMP, задайте време за готвене 8 минути и намиснете START, не замваряйте канака. Поставете масло, праз и чесъна в мултикукъра и запържете, докато праът омекне. Разбъркайте от време на време, докато готвите.
- Добавете пилешкото месо. Гответе, докато леко покафене. Добавете гъбите и ориза. Разбъркайте, за да се смесят.
- Добавете виното. Оставете сместа да къкри непокрита, докато поеме виното. Изсипете бульона. Разбъркайте всичко, за да се смеси.
- Замворете канака. Изберете програма RISOTTO В меню PRESSURE COOKING и намиснете START.
- Когато готвенето е завършено, завъртете регулатора на налягането на позиция VENT, за да се освободи налягането. Отстранете канака. Разбъркайте ризотото добре със силиконова шпатула. Добавете масло, пармезана и магданоза. Бъркайте, докато се смесят. Подправете на вкус със сол и черен пипер. Поставете канака върху менджера и оставете да престои още 5 минути. Сунете в отделни купички. Сервирайте с допълнително прясно настърган пармезан.

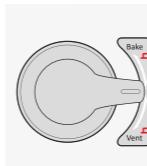
Бележки

Sauté



Не замваряйте
канака по време
на SAUTÉ.

Pressure Cook



Задайте клапана
на позиция SEAL.



Съвет

Ако имате останала доматена паста, можете да я съхранявате в хладилник и да я използвате в рамките на 3 дни. За по-дълго съхранение замразявайте в херметически затворен съд.

Агнешки джолани с перлен кускус от Близкия изток

Крехките агнешки джолани са с перфектен вкус, когато биват съчетани с кориандър, лимоновия прикус на сумака и сладостта на фирмите. Богатият сос, комбиниран с перлен кускус, ще доведе всички на масата за секунди.

Порции

4
Време за подготвка 15 минути

Време за бавно готвене 7 часа (ниска температура)

Време за готвене под налягане 35 минути (без времето за повишаване на налягането)

Продукти

1/4 ч. брашно	1 счукана скилидка чесън
2 с.л. смлян кориандър	1 с.л. лимонова кора
2 ч.л. сумак	6 пресни фирмии без кости
4 френски агнешки джолани	400 г сладък картоф, обелен и нарязан
2 с.л. зехтин	1 червено лютото чушле, нарязано без семките
1½ ч.ч. (375 мл) говежди или пилешки бульон с ниско съдържание на сол	1 ч.ч. (200 г) пригответен перлен кускус, вижте Бележки
1 ч.ч. (250 мл) доматена паста	200 г зелен фасул, пригответ на парна или ръцола за сервиране
1 голяма нарязана глава лук	Пресен кориандър за гарнитура

Начин на приготвяне

- Комбинирайте брашното, кориандъра и сумака. Поставете агнешките джолани в подправеното брашно. Добавете зехтина в мултикуъра. Намиснете SAUTÉ / SEAR HIGH TEMP, задайте време за готвене 10 минути и намиснете START, не затваряйте канака. Запържете агнешките джолани на две партиди, след което оставете джоланите настани.
- Добавете останалото брашно в мултикуъра и разбръкайте със силikonова бъркалка, докато се смеси. Гответе 1 минута. Постепенно бъркалйте бульона и доматената паста. Оставете соса да къкри.
- Сложете агнешките джолани в соса. Добавете лука, чесъна, лимоновата кора, фирмите, сладкия картоф и чушлето.
- Затворете канака, гответе на режим SLOW COOK LOW TEMP в продължение на 7 часа или изберете програма MEAT/POULTRY в меню PRESSURE COOKING, задайте време за готвене 35 минути. Намиснете START.
- Когато готвенето приключи, затърнете регулатора на налягането на позиция VENT, за да позволите на налягането да се освободи или оставете налягането да се намали естествено. Отстранете канака.
- Разпределете кускуса в чинии за сервиране, отгоре сложете агнешките джолани и лъжица от соса. Гарнирайте с пресен кориандър и сервирайте със зелен фасул или салата от ръцола.

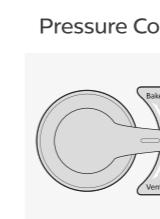
Бележки



Не затваряйте канака по време на SAUTÉ.



Задайте клапана на позиция SEAL.



Задайте клапана на позиция SEAL.

За да пригответе перлен кускус, поставете 1 с.л. зехтин в тиган, добавете 1 ч.ч. (200 г) перлен кускус. Гответе 1 минута или докато кускусът замерише на препечено. Свалете от компонта и добавете 3 ч.ч. зеленчуков бульон с ниско съдържание на сол. Оставете да заври. Намалете огъня, оставете да къкри 6-8 минути или докато кускусът омекне. Омекнете в гейзер.



Агнешко с картофена салата с лимони

Това ястие включва бавно приготвено агнешко месо, обилно количество сос и вкусна картофена салата. И макар че беленето на 20 скилидки чесън може да е малко гостагно, усилията ще са заслужени, когато всички си облизват пръстите.

Порции

6

Време за пригответие

30 минути

Време за бавно готвене

8 часа (на ниска температура) 4 часа (на висока температура)
(без времето за повишаване на налягането)

Продукти

1 с.л. зехтин	4 клонки пресен розмарин
1 глава лук, нарязана на ситно	1 с.л. дижонска горчица
2 парчета бекон, нарязани на едро	2 ч.ч. (500 мл) говежди бульон с ниско съдържание на сол
1,5 кг агнешка плешка	2 с.л. брашно плюс 1 с.л. Грейви сос на прах
20 скилидки чесън, обелени	
За картофената салата с лимони	
1,2 кг картофи със средна големина	Сок от 2 големи лимона
1/3 ч.ч. (80 мл) зехтин	1 ч.л. дижонска горчица
Ситно настъргана кора от 1 голям лимон	1 ч.л. кафяв захар
	2 с.л. груб лук, ситно нарязан

Начин на пригответие

- За пригответие на картофената салата с лимони – поставете решетката във вътрешността на мултикукъра. Нарежете картофите на парчета с размер около 4 см и ги подредете върху решетката, добавете 1 ч.ч. вода в мултикукъра. Затворете канака, изберете програма STEAM в меню PRESSURE COOKING и намиснете START.
- Когато готвенето е завършено, завъртете регулатора на налягането към VENT, за да се освободи налягането. Отстранете канака. Прехвърлете сварените картофи в голяма купа. Сложете в голям буркан с канак зехтина, лимоновата кора, лимоновия сок, дижонската горчица и кафявата захар, след което разкладете бурканата, докато всичко се смеси добре. Изсипете соса върху горещите картофи, добавете половината лук и обкусете със сол и бял пипер. Смесете, за да се комбинира всичко, сложете отгоре останалия лук. Покрийте и охладете, докато стане време за консумация.
- Изчистете вътрешния съд. Намиснете бутона SAUTÉ / SEAR HIGH TEMP, задайте време за готвене 5 минути и намиснете START, не затваряйте канака. Поставете зехтина, лука и бекона в мултикукъра. Варете ги, докато лукът омекне. Разбъркайте по време на готвене.
- Направете малки разрези в агнешкото. Нарежете гве от скилидките чесън на дребно и смесете с част от розмарина, за да запълните направените разрези. Намажете горчицата върху агнешкото. Прехвърлете месото в мултикукъра.
- Добавете бульона, както и останалите чесън и розмарин към месото. Затворете канака, гответе на режим SLOW COOK LOW TEMP за 8 часа или на режим SLOW COOK HIGH TEMP за 4 часа. Намиснете START.
- Когато готвенето завърши, завъртете регулатора на налягането към VENT, за да позволите на налягането да се освободи. Отстранете канака. Прехвърлете агнешкото, покрийте го с фолио. Оставете месото настрана, за да почне за 20 минути. Излейте течността от мултикукъра, прецедете сместа, намискайки чесъна през цедката с гърба на лъжица.
- Изсипете течността във висока кана и оставете мащината да се издиigne на повърхността. Отделете 3 супени лъжици мазнина и я добавете към мултикукъра. Изхвърлете останалата мазнина, запазвайки течността за готвене. Намиснете бутона SAUTÉ / SEAR HIGH TEMP, задайте време за готвене 10 минути и намиснете START, не затваряйте канака. Добавете брашното и Грейви соса на прах, бъркайки със силиконова бъркалка. Постепенно разбийте 3 чаши от запазената течност. Сместа трябва да стигне до точката на кипене. Оставете да къпчи, докато състъпят намале и се слъсти. Подправете на вкус с бял пипер. Сервирайте агнешката плешка със соса и пригответената картофена салата от лимони.



Съвет

Това ястие се съчетава добре с картофено пюре с чесън, вижте страница 105.

Гювеч с говеждо и червено вино

Говеждото, червено вино и бавното готвене са непобедима комбинация, която се доказва благодарение на този невероятно вкусен гювеч. Но ако времето не е на Ваша страна, използвайте функцията PRESSURE COOKING за по-бързо пригответяне.

Порции

Време за подготвка 6

Време за бавно готвене 15 минути

Време за готвене под налягане 4 часа (висока температура)

Време за готвене под налягане 30 минути (без времето за повишаване на налягането)

Продукти

1 кг говеждо месо с кост, нарязано на големи парчета	3 моркови, обелени, нарязани на шайби
1/4 ч.ч. брашно, подправено със сол и черен пипер	2 корена пашърнак, обелени, нарязани на шайби
2 сл. зехтин	400 г консерва с кубчета домати
1 средна глава лук, нарязана	1 ч.ч. (250 мл) говежди бульон с ниско съдържание на сол
2 счукани скилидки чесън	4-5 стръкчета прясна машерка
1/2 ч.ч. червено вино	Картофено пюре, грехи и пресни билки за сервиране

Начин на пригответяне

- Намиснете бутона SAUTE / SEAR HIGH TEMP, задайте времето за готвене 8 минути и намиснете START, не замваряйте канака. Овалийте говеждото месо в подправеното брашно. Добавете зехтина в мултикукура и говеждото на порции. Добавете лука и чесъна и гответе, докато омекнат.
- Върнете цялото количество говеждо месо в мултикукура, добавете червено вино и оставете да кокри, докато течността намалее. Добавете морковите, пашърнака, доматите, бульона и прясна машерка.
- Затворете канака, гответе на SLOW COOK HIGH TEMP 8 продължение на 4 часа или изберете програма MEAT/POULTRY в меню PRESSURE COOKING за 30 минути. Намиснете START.
- Когато готвенето е завършено, затворете регулатора на налягането на позиция VENT, за да позволите на налягането да освободи или го изчакайте да се освободи естествено. Отстранете канака. Обкусете допълнително, ако е необходимо. Сервирайте с картофено пюре, грехи и пресни билки.

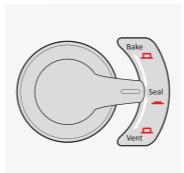
Бележки

Sauté



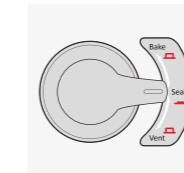
Не замваряйте канака по време на SAUTÉ.

Slow Cook



Задайте клапана на позиция SEAL.

Pressure Cook



Задайте клапана на позиция SEAL.



Съвет

За малко повече вкус – добавете 1 чл. натрошени сущени лютчики чушлата в мултикукъра в стъпка 3. Ако търсите алтернатива с ниско съдържание на въглехидрати, сервирайте върху леко задушени тиквички. Този сос болонезе е чудесен топинг и за цели печени картофи. Измийте 4 големи картофа и ги печете при 200°C (с вентилатор на 180°C) за 1 час или до омекване. Срежете картофите в горната част и натиснете отстрани, за да се отворят. Отгоре ги залейте със сос болонезе, заквасена сметана и настърган кашкавал.

Италиански наденички със сос болонезе

Насладете се на един страхотен вкус, като използвате наденички в комбинация с любимия сос болонезе. Конърът в рецептата добавя фин ансанов привкус и Всичко, което трябва да направиме, е да решите колко пармезан искаме да настържим отгоре.

Порции

4

Време за подготвка

10 минути

Време за задушаване

20 минути

Продукти

1 с.л. зехтин

1 тиквичка, нарязана на кубчета

1 червен лук, нарязан на ситно

500 г буркан с доматен сос

500 г (6 бр.) италиански наденички от свинско месо с конърът

300 г спагети, сварени и отцедени

1/4 ч.ч. червено вино

настърган пармезан и микс зелена салата за сервиране

Начин на пригответяне

- Натиснете бутона SAUTÉ / SEAR HIGH TEMP, задайте време за готвене 5 минути и натиснете START, не замваряйте канака. Поставете зехтина и лука в мултикукъра и запържете, докато лукът омекне. Разбърквайте често по време на готвене.
- Извадете колбасите от опаковката. Сложете ги в мултикукъра. Гответе ги, бъркайки с дървена лъжица за 4-5 минути или докато покажат сърдечки.
- Добавете виното, оставете ястието да къкри непокрито, докато течността намалее. Добавете тиквичките и доматения сос.
- Замварете канака, изберете програма STEW, задайте време за готвене 20 минути и натиснете START.
- След като приключите с готвенето, завърнете регулатора на налягането на VENT, за да позволите на налягането да се освободи или оставете налягането да се намали естествено. Отстранете канака.
- Овкусете със сол и черен пипер. Сервирайте върху предварително сварените спагети, покрити с пряко настърган пармезан и с гарнирура микс зелена салата.

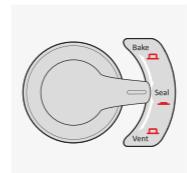
Бележки

Sauté



Не замваряйте
канака по време
на SAUTÉ.

Stew



Задайте клапана
на позиция SEAL.



Съвет

Това ястие се съчетава добре с картофено пюре с чесън, вижте страница 105

Телешко с гъби и боб

Вземете тези пет съставки и отделете 10 минути сумринта, за да се насладите на това бавно приготвено телешко за вечеря.

Порции

6

Време за подготвка

10 минути

Време за бавно готвене

8 часа (ниска температура) или 4 часа (висока температура)

Продукти

1,5 кг телешко месо от бутон

2 стръччета пресен розмарин

2 x 400 г консерви бял боб, отцеден, изплакнат

1 ч.ч. червено вино или пригответен говежди бульон с ниско съдържание на сол, вижте Бележки

200 г гъби, нарязани

Картофено пюре за сервиране

Начин на приготвяне

- Поставете телешкото месо във вътрешността на мултикукъра. Сложете около него белия боб и гъбите. Добавете розмарина и залейте с червено вино или бульона.
- Затворете канака, гответе на SLOW COOK LOW TEMP в продължение на 8 часа или на SLOW COOK HIGH TEMP в продължение на 4 часа. Натиснете START.
- Когато готвенето завърши, завъртете регулатора на налягането на позиция VENT, за да се освободи налягането. Отстранете канака.
- Прехвърлете говеждото в чиния за сервиране. Отстранете гъбите и фасула от соса с решетъчна лъжица и ги поставете около говеждото месо.
- Натиснете бутона SAUTÉ / SEAR HIGH TEMP, задайте време от 10 минути и натиснете START, не затваряйте канака. Оставете соса да къпчи, докато се регуира. Обкусете с бял пипер. Залейте говеждото със соса. Сервирайте с картофеното пюре.

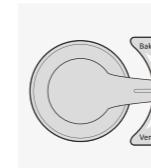
Бележки

Sauté



Не затваряйте
канака по време
на SAUTÉ.

Slow Cook



Задайте клапана
на позиция SEAL.



Фритата от сладки картофи

Перфектна рецепта за мързелива вечеря в неделя вечер или бърз обяд. Семпла и вкусна, тази фритата е пълна със здравословни съставки.

Порции

6

Време за подготвка

10 минути

Време за печене

10 минути

Продукти

750 г сладки картофи, обелени, нарязани на парчета по 1,5 см

3 чл. сушиени листа от босилек

1 червен лук, нарязан на едро

12 яйца, леко разбити

1 с.л. зехтин

Микс от градинска салата и доматена салца за сервиране

1½ ч.л. листа от бейби спанак

Начин на пригответяне

- Намиснете бутона SAUTÉ / SEAR HIGH TEMP, задайте време за готвене 5 минути и намиснете START, не замваряйте канака. Поставете сладките картофи и червения лук във вътрешната част на мултикуъра с 1 с.л. зехтин. Гответе, като разбърквате от време на време, докато сладкият картоф леко покаже.
- Добавете листата от бейби спанак и ги варете, докато омекнат. Добавете босилека. Разпределете съставките равномерно върху основата на съда и обкусете със сол и черен пипер.
- Изсипете отгоре яйцата, леко разбъркайте със сладкия картоф, за да сте сигурни, че Всичко се е смесило добре.
- Изберете BAKE програма, задайте време 10 минути и намиснете START.
- Когато готвенето приключи, отстранете канака и оставете уреда така за 5 минути. С помощта на топлоустойчиви ръкавици извадете вътрешния съд. Обърнете фритатата върху чиния за сервиране.
- Нарежете на парчета и сервирайте със салатата и доматената салца.

Бележки

Sauté



Не замваряйте
канака по време
на SAUTÉ.

Bake



Задайте клапана
на позиция BAKE.



Телешки ребърца с бърбън

Пет съставки са достатъчни, а резултатът са тези божествено вкусни ребра. Можеме да оближете пръстите си сега и да ни благодарим по-късно!

Порции

4-6

Време за подготвка

10 минути

Време за бавно готвене

8 часа (ниска температура)

Време за готвене под налягане

59 минути (без времето за повишаване на налягането)

Продукти

1,8 кг телешки ребра, почистени от излишна мазнина

3 нарязани скилдки чесън

1/2 ч.ч. (125 мл) бърбън или ром

1 ч.ч. сос за барбекю

1/4 ч.ч. кафява захар

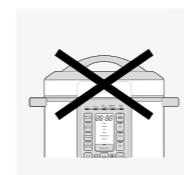
Варени картофи и салата колсло за сервиране

Начин на пригответяне

- Намиснете бутона SAUTÉ / SEAR HIGH TEMP, задайте време за готвене 5 минути и намиснете START, не замваряйте канака. Напръскайте вътрешната част на мултикукура с мазнина. Запоржете ребрама на порции, след което сложете цялото количество във вътрешния съд.
- Смесете бърбъна, кафявата захар, чесъна и барбекю соса в съд. Изсипете сместа върху ребрама.
- Запечатайте канака, гответе на режим SLOW COOK LOW TEMP за 8 часа или изберете програма MEAT/POULTRY от меню PRESSURE COOKING с време за готвене от 59 минути. Намиснете START.
- Когато готвенето завърши, завъртете регулатора на налягането на позиция VENT, за да се освободи налягането. Отстранете канака.
- Извадете телешките ребра и ги оставете настрана в чиния за сервиране. Покрийте с фолио.
- Намиснете бутона SAUTÉ / SEAR HIGH TEMP, задайте време 5 минути и намиснете START, не замваряйте канака. Оставете соса да къкни, докато намалее течността. Сервирайте ребрама със сос от бърбън, варени картофи и салата колсло.

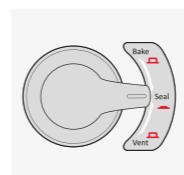
Бележки

Sauté



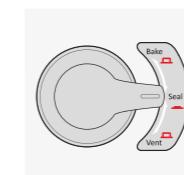
Не замваряйте
канака по време
на SAUTÉ.

Slow Cook



Задайте клапана
на позиция SEAL.

Pressure Cook



Задайте клапана
на позиция SEAL.



Салата от печен сладък картоф, чоризо, нахут и кускус

Ястията, вдъхновени от Португалия, изваждат и при вас с любезното съдействие на тази семпла салата, която е пълна с вкусове и достатъчно обилна, за да ви засити. Може да я сервираме и с пиле на грил.

Порции

4-6

Време за подготвка

15 минути

Време за готвене под налягане

25 минути (без времето за повишаване на налягането)

Продукти

1 ¼ ч.ч. (375 мл) зеленчуков бульон с ниско съдържание на сол	2 бр. нарязано чоризо
1 ½ ч.ч. (270 г) кускус	500 г сладък картоф, обелен, нарязан на парчета по 3 см
2 с.л. зехтин	400 г консерва нахут, изплакнат, отцеден
Фино настъргана кора и сок от портокал	2 ч.л. подправка Пири-пири
	100 г листа бейби спанак
Портокалов дресинг	Cитно настъргана кора и сок от голям портокал
¼ ч.ч. зехтин екстра Върджин	1 ч.л. дижонска горчица
1 с.л. Шери оцет	1 ч.л. кафявя захар

Начин на приготвяне

- Налейте бульона във вътрешния съд. Натиснете бутона SAUTÉ / SEAR HIGH TEMP, задайте време за готвене 2 минути и натиснете START, не замваряйте канака. Оставете бульона да завари. При нужда изключете преди свършването на програмата.
- Добавете кускуса и 1 с.л. зехтин, портокаловата кора и портокаловия сок. Разбъркайте, за да се смесят. Затворете канака. Оставете да престои 5 минути.
- С помощта на пластмасова лъжица разбъркайте кускуса, за да разделите зърната. Прехвърлете в голяма купа и оставете на страна.
- Покрийте вътрешността на мултикукра с лист хартия за печење. Така ще отстраним съставките по-лесно. Поставете чоризото в основата, отгоре поставете сладкия картоф и след това нахута. Полейте с останалия зехтин и покройте с подправката Пири-пири.
- Затворете канака. Изберете BAKE програма, задайте време за готвене 25 минути и натиснете START.
- За приготвяне на портокаловия дресинг комбинирайте всички съставки в купа. Разбийте до гладка смес. Охладете преди сервиране.
- Когато готвенето приключи, оставете уреда за 5 минути, след което свалете канака. С помощта на хартията за печење внимателно извадете сварените съставки. Добавете към кускуса заедно с листата бейби спанак. Изсипете дресинга и разбъркайте, за да смесят всички съставки. Сервирайте веднага.

Бележки

Sauté



Не замваряйте канака по време на SAUTÉ.

Bake



Задайте клапана на позиция BAKE.



Топла пилешка салата

Пропуснете купуването на готово пиле и пригответе тази вкусна рецепта въкусни. Пилето и тиквата се пригответят заедно, за да ви е още по-лесно.

Порции

4

Време за подготвка

5 минути

Време за печене

25 минути

Продукти

2 големи (750 г) филета от пилешки гърди, почистени от излишната мазнина

1 с.л. зехтин

2 с.л. гүкка (Виж Бележки)

100 г бейби рукула или микс от зелени салати

400 г тиква, обелена, нарязана на парчета по 3 см

Хрупкав пълнозърнест хляб за сервиране

Дресинг от хумус

1/2 ч.ч. хумус

1 ч.л. симно настъргана портокалова кора

1/4 ч.ч. прясно изцеден портокалов сок

1 с.л. зехтин

Начин на приготвяне

- Поставете 1 лист хартия за печене в основата на уреда. Това улеснява отделянето на печеното пиле после. Покрайте гъвките страни на пилето в подправка гүкка и го поставете в основата на мултикукура.
- Подредете тиквата върху горната част на пилето. Залейте пилето и тиквата със зехтина и подправете със сол и черен пипер.
- Затворете канака. Изберете BAKE програма, задайте време за готвене 25 минути и намиснете START.
- За да направите дресинга от хумус, смесете всички съставки в купа. Разбийте до получаване на гладка смес. Охладете преди сервиране.
- Когато готвенето приключи, изчакайте 5 минути, след което свалете канака. С помощта на хартията за печене внимателно извадете пилето и тиквата. Прехвърлете върху дъска за рязане и нарежете пилето.
- Подредете листа от салата върху 4 чинии за сервиране, отгоре поставете нарязаното пиле и тиква. Полейте с готовия дресинг. Сервирайте с хрупкав пълнозърнест хляб.

Бележки

Bake



Дуката е смес от подправки, която можете да си направите сами. Съставките са 3/4 чаша сусамено семе, 1/2 чаша печени нахумчета, 1/4 чаша лешници, 1/2 чаша цели кориандър семена, 2 супени лъжици семена от кимион, 1/2 чаена лъжичка сол, 1/4 чаена лъжичка черен пипер. Съставките се запичат на сух тиган и смилам след това. Можете да използвате подправката за всички ястия с риба, морски дарове и пиле.

Задайте клапана на позиция BAKE.



Салата от киноа и снежен грах

Киноата е чудесна алтернатива на ориза, защото се приготвя много лесно. С този трицветен сорт, вашата салата ще изглежда много добре. Смесена с пресни зеленчуци и гарнирана с дресинг с горчица, тази салата е звезда.

Порции

6

Време за подготвка

15 минути

Време за готвене

14 минути (без времето за повишаване на налягането)

Продукти

1½ ч.ч. (300 г) трицветна киноа

1 ч.ч. смесени пресни билки, босилек, мента и кориандър

100 г микс от салата

2 тиквички, нарязани на спирали или жулиени

75 г кълнове от снежен грах

2/3 ч.ч. (65 г) печени бадеми, пекан или орехи

200 г снежен грах, срязан и разположен по дължина

1-2 авокадо, нарязано на четвъртинки за сервиране

Дресинг от кленов сироп

2 с.л. горчица със семена

1 с.л. чист кленов сироп

2 счукани скиладки чесън

1/2 ч.ч. авокадо или лайт зехтин

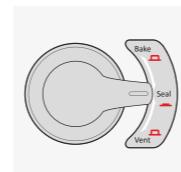
1/4 ч.ч. балсамов оцет

Начин на приготвяне

- Поставете киноата и 2 ½ ч.ч. Вода във вътрешния съд. Затворете канака, изберете програма RICE 8 меню PRESSURE COOKING и натиснете START.
- Междувременно поставете всичките съставки за салата, с изключение на авокадото в голяма купа. Смесете ги добре.
- За да направите дресинга от кленов сироп, поставете всички съставки в малка купа и разбъркайте, докато се смесят. Оставете дресинга на страна.
- Когато пригответе приключи, оставете уреда за 2 минути. Завъртете регулатора на налягането на позиция VENT, за да се освободи налягането, след което свалете канака. Оставете киноата да се охлади за 5 минути.
- Добавете киноата към пригответената салата с дресинг. Смесете всичко добре. Разделете на отдельни порции и добавете авокадото. Сервирайте веднага.

Бележки

Pressure Cook



Задайте клапана на позиция SEAL.



Салата “Gado Gado”

Не е нужно да ходите на почивка в Бали, за да се насладите на тази индонезийска класика. Богатият и кремообразен фъстъчен сос допълва идеално множеството зеленчуци в тази салата.

Порции

8

Време за подготвка

15 минути

Време за готвене на парна

10 минути

Продукти

1,2 кг средни на големина картофи

1 белен морков, нарязан на жулиени

140 г зелен фасул, почистен и разположен

4 рохко или твърдо сварени яйца, обелени и разположени

1/2 малко кимайско зеле, нарязано по дължина

1 1/2 ч.ч. микс от пресни билки – кориандър, босилек и мента

2 либански красавици, фино нарязани

1/4 ч.ч. хрупкав пържен шалом

150 г бобови кълнове, подрязани

Фъстъчен сос

400 мл кокосово място

2 с.л. кафява захар

2/3 ч.ч. (150 г) фъстъчено масло

2 счукани скилидки чесън

1/3 ч.ч. Kekan манис

2 ч.л. люти чушлема, нарязани без семената

2 с.л. рибен сос

Финно настъргана кора и сок от 1 лайм

Начин на приготвяне

- Поставете решетката във вътрешността на мултикукъра. Нарежете картофите на парчета по 3 см и ги подредете върху решетката, добавете 1 ч.ч. Вода в съда. Затворете канака, изберете програма STEAM в меню PRESSURE COOKING и натиснете START.
- Когато приготвянето приключи, изчакайте 2 минути. Завъртете регулатора на налягането на VENT, за да се освободи налягането, след което свалете канака. Добавете боба в мултикукъра, покрайте го и оставете да престои 2 минути.
- Оставете картофите и боба на страна и почистете вътрешността на мултикукъра. За да направите фъстъчения сос, изсипете кокосовото място във вътрешната част на мултикукъра и добавете останалите съставки. Разбъркайте, докато се смесят.
- Натиснете бутона SAUTÉ / SEAR HIGH TEMP, натиснете START, не затваряйте канака. Оставете соса да се загрее, разбъркайте, докато се запоплу. Нулирайте оставащото време, така че сосът да не прегрее и да не се пресече.
- Подредете картофите, боба, зелето, красавицата, бобовите кълнове и моркова върху пламо или отделни чинии за сервиране. Полейте всичко с фъстъчения сос. Завършете ястието с твърдо сварени яйца, пресни билки и хрупкав пържен шалом.

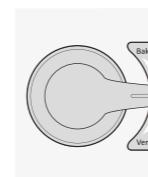
Бележки

Sauté



Не затваряйте
канака по време
на SAUTÉ.

Pressure Cook



Задайте клапана
на позиция SEAL.

Гарнитури

Картофено пюре с чесън

Резени от сладък картоф с гуакамоле

103

105



Картофено пюре с чесън

Направете това пюре и имате реален шанс да оберете овациите по време на Вечеря. Пюремо е кремообразно, лесно за приготвяне и може да бъде направено в три вариации.

Порции

4-6

Време за подготвка

10 минути

Време за готвене под налягане

6 минути (без времето за повишаване на налягането)

Продукти

1,5 кг (8 средни) картофала, обелени и нарязани

3 скилдки чесън, разрязани на половина

1 ч.ч. (250 мл) приготвен зеленчуков бульон с ниско съдържание на сол

60 г нарязано масло

1/4 ч.ч. гомбърска сметана, загрята

Начин на приготвяне

- Поставете картофите, бульона и чесъна във вътрешността на мултикукъра. Разбъркайте, за да се смесят.
- Затворете канака. Изберете програма MANUAL & PRESSURE COOKING. Задайте време за готвене 6 минути. Натиснете START.
- След завършване на готвенето затворете регулатора на налягането на позиция VENT, за да се освободи налягането. Отстранете канака. Отидете картофите. Върнете картофите в мултикукъра. Добавете маслото и загрятата сметана.
- С помощта на преса за зеленчуци намачкайте картофите и чесъна до добиването на гладка и хомогенна смес. Подправете на вкус със сол и черен пипер. Сервирайте ястиято още горещо.

Различни Вкусови Вариации

Средиземноморско пюре

Пасирайте отцедените картофи, добавете маслото, но не слагайте сметана. След това добавете 2 с.л. зехтин. Добавете 1/4 ч.ч. нарязан микс от маслини без кости и пълнени маслини, 2 ч.л. нарязан пресен джоджен и 2 ч.л. нарязан пресен босилек. Подправете добре с черен пипер. Загрейте, ако е необходимо, натиснете бутонна SAUTÉ / SEAR HIGH TEMP, задайте време за готвене 2 минути и натиснете START. Не затваряйте канака. Разбъркайте, покамо се загреят.

Многокомпонентно пюре

Отцедете картофите и ги намачкайте на едро, разбъркайте маслото, не слагайте сметана. Добавете 1/4 ч.ч. заквасена сметана, 3 фино нарязани стръка зелен лук и 1/2 ч.ч. тържени хрупкави парчета бекон. Разбъркайте, покамо всичко се смеси добре. Сервирайте с допълнително добавена отгоре заквасена сметана, нарязан зелен лук и черен пипер.

Пюре с чушлема

Към приготвеното картофено пюре добавете 1/3 ч.ч. симно нарязани печени канапки, 1/2 или 1 ч.ч. сушиeni люти чушки и 1/2 ч.ч. настъргано сирене. Объркайте със ставките добре. Овкусете с черен пипер. Затоплете ястиято, ако е необходимо, като натиснете бутонна SAUTÉ / SEAR HIGH TEMP, задайте време за готвене 2 минути и натиснете START, не затваряйте канака. Разбъркайте, покамо се пюремо се затопли.

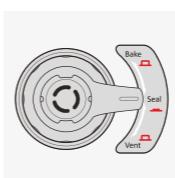
Бележки

Sauté



Не затваряйте канака по време на SAUTÉ.

Pressure Cook



Задайте клапана на позиция SEAL.

С толкова много видове картофи, които се предлагат на пазара, може да е трудно да изберете правилните сортове за пасиране. За най-добри резултати изберете картофи като Coliban или King Edward – и ги пасирайте с кремообразна бяла структура, от която се получава пухкаво картофено пюре. Сред другите опции, които може да имате предвид, са Desiree и Sebago. Desiree е сорт с розова кожа, има кремообразна жълта сърцевина и е подходящ за готвене на пара, за пасиране, за печене и за използване в салати. Картофите Sebago обикновено са с овална форма. Когато се сготвят, мякната консистенция става кремообразна и бяла, те са подходящи за всички видове техники на готвене и оформят страховитно пюре. Подходящи са за печене, салати, тържени и преварен чипс.



Резени от сладък картоф с гуакамоле

Пропуснете тълпата в заведенията и се насладете на резени от сладък картоф с гуакамоле у дома. Този вариант е по-бърз, по-вкусен и вероятно - също по-евтин!

Порции

4

Време за подготвка

10 минути

Време за ПЕЧЕНЕ

10 минути

Продукти

1,2 кг белени сладки картофи	По желание 1/3 ч.ч. заквасена сметана
2 с.л. олио от рапица	2-3 с.л. сладък чили сос
2 счукани скилидки чесън	Ситно нарязан зелен лук за гарнитура
Гуакамоле	
2 бр. авокадо, зряло, обелено и смачкано на пюре	Фино настъргана кора и сок от лимон
1 стрък фино нарязан зелен лук	200 г чери домати, нарязани на четвъртинки

Начин на приготвяне

1. Намиснете бутона SAUTÉ / SEAR HIGH TEMP, задайте време за готвене 5 минути и намиснете START. Не замваряйте канака. Нарежете сладкия картоф на резени. Поставете половината сладък картоф и олио във вътрешния съд. Гответе, като разбърквате от време на време, докато сладкият картоф леко покафене. Извадете първата партида от вътрешния съд и повторете процедурата с останалите сладки картофи и олио.
2. Добавете всичките запечени сладки картофи във вътрешния съд. Добавете чесъна. Изберете BAKE програма, задайте време за готвене 10 минути и намиснете START.
3. За да направите гуакамолето, поставете авокадото, зеления лук, лимоновата кора, лимоновия сок и чери доматите в купа. Овкусете със сол и черен пипер. Бъркайте, докато се смесят.
4. Когато готвенето завърши, оставете уредът да престои 5 минути и след това свалете канака. Подредете резените от сладките картофи върху отделни чинии или купички за сервиране. Омествайте сложете и гуакамоле. Завършете ястието с топинг от заквасена сметана, малко сос от сладък лют пипер и фино нарязан зелен лук.

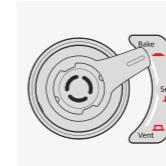
Бележки

Sauté



Не замваряйте
канака по време
на SAUTÉ.

Bake



Задайте клапана
на позиция BAKE.

Изкусителни печива

Печен ванилов чийзкейк	109
Пудинг от фирмри	111
Шоколадова торта без брашно	113
Торта с моркови и ананас	115
Обърната торта с горски плодове	117
Шоколадов фъдж	119
Хляб с бира, пармезан и бекон	121
Царевичен хляб с фета и люта чушка	123



Печен ванилов чијзкејк

Класическият чијзкејк е класика. Кой може да устои на бисквитената основа, покрита с кремообразен чијзкејк, напоен с ванилия? Тази версия е направена в режим на готвението под налягане, което прави десерта изключително сочен. Ако плодовете не са по ваш вкус, може да ги предложиме да сервираме с карамелен сос.

Порции

Време за подготвка

8

15 минути

Време за готвението под налягане

20 минути (без времето за повишаване на налягането)

Време за охлаждане

4 часа или една нощ

Продукти

150 г напрошени пълнозърнести или обикновени сладки бисквити

$\frac{1}{2}$ ч.ч. заквасена сметана

75 г разтопено масло, охладено

2 яйца, леко разбити

250 г крема сирене със стайна температура

1 ч.л. екстракт от ванилия

1/2 ч.ч. подсладено кондензирано мляко

Пресни плодове, пудра захар и сладка гомбърска сметана за сервиране

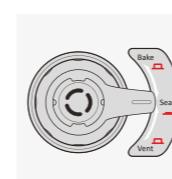
3 ч.л. царевично брашно

Начин на пригответие

- В основата на 20-сантиметрова форма за кекс (вижте Бележки) сложете хартия за печене и намажете с мастина. Комбинирайте напрошените бисквити и маслото. Натиснете здраво в основата и малко нагоре по страните на формата.
- Разбийте крема сиренето, кондензираното мляко и царевичното брашно до гладка смес. Добавете заквасената сметана, яйцата и ванилията. Разбийте, докато се смесят. Изсипете върху бисквитния блат.
- Поставете решетката на мултикукъра във вътрешния съд и добавете 1 ч.ч. вода. Вземете две дълги ленти фолио и сгънете всяка на две по тълкана и след това отново сгънете наполовина. Поставете ги на кръст върху работната повърхност. Поставете формата за торта отгоре и прегънете лентите фолио нагоре по страните на тавата, за да направите поставката от фолио.
- Поставете формата за торта в съда. Поставката от фолио прави чијзкејка по-лесен за изваждане от мултикукъра след готвението.
- Затворете канака, изберете програма MANUAL в меню PRESSURE COOKING, задайте време за готвението 20 минути. Натиснете START.
- Когато пригответието приключи, оставете уреда да престои 10 минути или докато поплавъчният клапан падне. Завъртете регулатора на налягането на позиция VENT. Отстранете канака.
- С помощта на топлоустойчиви ръкавици извадете чијзкејка и го поставете настрана, изхвърлете лентите от фолио. Охладете за 30 минути, след това оставете да стегне за 4 часа или за една нощ.
- При сервиране внимателно извадете чијзкејка от формата за кекс. Надоле от гордесет с плодове и пудра захар. Сервирайте със слой от сладка гомбърска сметана. Покрийте и охладете всички останали порции и използвайте в рамките на 3 дни.

Бележки

Pressure Cook



Използвайте форма за печене на блат с отделящо се дъно. Обикновената форма за торта с пружинно закопчаване не е подходяща, тъй като щипката няма да се побере във вътрешността на мултикукъра и може да побреди повърхността на уреда.

Задайте клапана на позиция SEAL.



Пудинг от фирм

Няма нищо по-хубаво от това да завършим хапването с пудинг от фирм. Този изкусителен десерт е приготвен в режим готвене под налягане, което намалява времето за пригответяне от над час до само шест минути!

Порции

6-8

Време за подготвка

15 минути

Време за готвене под налягане

6 минути (без времето за повишаване на налягането)

Продукти

150 г напрощени пълнозърнести или обикновени сладки бисквити

$\frac{1}{2}$ ч.ч. заквасена сметана

75 г разтопено масло, охладено

2 яйца, леко разбити

250 г крема сирене със стайна температура

1 ч.л. екстракт от ванилия

1/2 ч.ч. подсладено кондензирано мляко

Пресни плодове, пудра захар и сладка гомварска сметана за сервиране

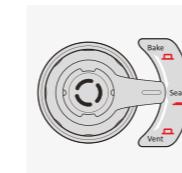
3 ч.л. царевично брашно

Начин на пригответяне

- Поставете фирмите, содата и маслото в купа, залейте всичко с $\frac{1}{2}$ ч.ч. връла вода и разбръкайте, за да се смесят продуктите. Изчакайте 5 минути или докато фирмите омекнат.
- Междувременно пресейте брашното и подправките в купа. Добавете кафявата захар. Направете кладенец в центъра.
- Добавете сместа с фирм и яйцето. Бъркайте, докато се смесят. Напръскайте вътрешния съд с ражично олио. Разстелете сместа в основата на съда.
- За пригответяне на Butterscotch соса: комбинирайте кленовия сироп и царевичното брашно в съд и разбръкайте до получаване на гъста хомогенна смес. Добавете останалите съставки и разбръкайте, докато се смесят. Изсипете сместа върху тестото с помощта на лъжица.
- Затворете канака, изберете програма MANUAL в меню PRESSURE COOKING, задайте време за готвене 6 минути. Намиснете START.
- Когато готвенето завърши, завъртете регулатора на налягането на позиция VENT, за да позволите на налягането да се освободи. Отстранете канака.
- Сервирайте направо от мултикукъра и се насладете на десерта, комбинирайки го със сметана или сладолед и пресни бородинки. Поръсете с пудра захар или полейте с малко допълнителен кленов сироп, ако желаете. Сосът ще попие в пудинга. Покрийте и охладете всички останали порции и използвайте в рамките на 2 дни.

Бележки

Pressure Cook



Задайте клапана на позиция SEAL.



Шоколадова торта без брашно

Тази деликатна, безглутенова шоколадова торта прави всеки ден добър, независимо дали я ханваме като елегантен десерт или следобедна закуска, сервирана с кафе.

Порции

Време за подготвка

8

15 минути

Време за пече

59 минути (вижте Бележки)

Продукти

2/3 ч. бадемово брашно

6 яйца със стайна температура

2 сл. какао

1 ч. пудра захар

150 г наризан черен шоколад

1 ч. л. екстракт от Ванилия

150 г обезсолено масло, наризано

Какао и сладка сметана за сервиране

Шоколадово-портокалов сос

250 мл гомбърска сметана

Фино настъргана кора от портокал

2 x 290 г разтопен тъмен шоколад

1/2 ч. л. екстракт от Ванилия

Начин на пригответвяне

- Намажете с мазнина формата и подредете основата за торта в 20-сантиметрова дълбока и кръгла форма за торта, отдолу поставете хартия за пече. Комбинирайте бадемовото брашно и какаото, оставете сместа настрана.
- Поставете шоколада и маслото в купа, подходяща за употреба в микровълнова. Загрейте ги на интервали от 30 секунди, като разбърквате след всяко, докато шоколадът и маслото се разтопят и комбинират. Оставете сместа да се охлади.
- Поставете яйцата в купа и разбийте, докато станат на сняг. Постепенно добавете пурпурна захар и разбийте, докато мята се разтвори. Добавете екстракта от Ванилия. Добавете охладената шоколадова смес. Сложете готовата смес във вече комбинираните бадемово брашно и какао. Обърканата смес разнесете с лъжица в тавата.
- Вземете две дълги ленти фолио и сгънете всяка на две по дължина и след това отново сгънете наполовина. Поставете ги на кръст върху работната повърхност. Поставете формата за торта отгоре и сложете лентите с фолио нагоре по страните на тавата, за да направите поставка от фолио.
- Поставете малка метална решетка във вътрешността на уреда. Сложете формата за торта в мултикуърта. Поставката от фолио ще помогне за по-лесното вадене на торта от съда след готвене.
- Затворете канака. Изберете BAKE програма, задайте време за готвене 59 минути и натиснете START. Когато готвенето приключи, изчакайте 5 минути. Задържете регулатора на налягането на позиция VENT. Отстранете канака.
- С помощта на топлоустойчиви ръкавици извадете вътрешния съд. Извадете торта от мултикуърта, оставете я върху подложка.
- За пригответвяне на шоколадовия портокалов сос: докато торта се охлади, почистете вътрешния съд. Изчистете сметаната в съда и добавете шоколада. Натиснете бутона SAUTÉ / SEAR LOW TEMP, задайте време за готвене 2 минути и натиснете START, не затваряйте канака. Разбръкайте с дървена лъжица, докато шоколадът се разтопи и съсът стане гладък. Добавете портокаловата кора и екстракта от Ванилия. Прехвърлете соса в купа за сервиране.
- Прехвърлете охладената торта в чиния за сервиране, оставяйки основата като горна част на торта. Поръсете с какао. Сервирайте парчетата с шоколадов портокалов сос и сладка сметана. Покрийте и охладете всички османали порции и консумирайте в рамките на 2 дни.

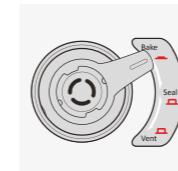
Бележки

Sauté



Не затваряйте канака по време на SAUTÉ.

Bake



Задайте клапана на позиция BAKE.

Торта е изпечена, докато при проба с клечка в мястото по нея не остават следи. Повърхността на торта може да изглежда ленкава при готвене. Торта ще се смягне при охлаждане. Ако торта изглежда недопечена след престой, изберете програма BAKE, задайте време за готвене 10 минути и натиснете START. Продължете след 5 минути, анулирайте оставащото време, ако е необходимо.



Торт с моркови и ананас

Тортата с моркови и ананас с право си спечели мястото в напълно неофициалния списък с любими торти. Съдържаща зеленчуци, плодове и ядки, тази торта е подходяща за всеки повод.

Порции

Време за подготвка

Време за печене

10-12

15 минути

55 минути (вижте Бележки)

Продукти

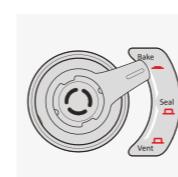
2 ч.ч. (300 г) брашно с набухвател	1/2 ч.ч. (50 г) нарязани орехи
3 ч.л. канела	1 ч.ч. (220 г) кафява захар
3 ч.ч. едро настърган морков	1 ч.ч. растително масло
225 г парченца ананас, отцедени и нарязани	3 яйца, леко разбити
Глазура от крема сирене	
250 г крема сирене със стайна температура	2 с.л. пудра захар
50 г меко масло	Канелена захар за украса

Начин на пригответяне

- Нанесете основата и стени на вътрешния съд с рапично олио. Изврежете го в 18-сантиметрови кръга от хартия за печене и ги поставете в основата на мултикукура, като направите вгнездо.
- Пресечете брашното и канелата в купа. Добавете моркова, ананаса и орехите. Смесете кафявата захар, олиото и яйцата в купа и изсипете в брашнната смес. Разбъркайте, за да се смесят продуктите.
- Сложете тестото във вътрешния съд. Изравнете повърхността с шпатула.
- Завърнете канака. Изберете програма BAKE, задайте време за готвене 55 минути и натиснете START.
- Когато готвенето приключи, изчакайте 5 минути. Завъртете регулатора на налягането на позиция VENT. Отстранете канака. С помощта на топлоустойчиви ръкавици извадете вътрешния съд. Обърнете торта върху решетка и я оставете да се охлади напълно.
- За пригответяне на заливката от крема сирене: разбийте крема сиренето, маслото и пудрата захар, докато се смесят. Разсметнете заливката върху охладената торта. Поръсете с канелена захар. Покрийте и охладете всички останали порции и консумирайте в рамките на 2 дни.

Бележки

Bake



Тортата е изпечена, когато при проба с клечка в тестото, по няя не остават следи. Тази торта е изключително влажна и има лепкава повърхност след завършване на готвенето. Тортата ще продължи да се готви докато изстиви. Ако торта изисква допълнително време за готвене, изберете програма BAKE, задайте време за готвене 10 минути и натиснете START. Проверете след 5 минути, анулирайте оставащото време, ако е необходимо.

Задайте клапана на позиция BAKE.



Обърната торта с горски плодове

Тортата прави всичко по-хубаво, а обърнатата торта може да превърне и най-мрачния ден в прекрасен. Украсете с плодове и тази на вие обикновена рецепта със сигурност ще ви накара да се усмихнете за нула време.

Порции

Време за подготвка	15 минути
Време за печење	20–25 минути (Виж Бележки)
Време на изчакване	15 минути

Продукти

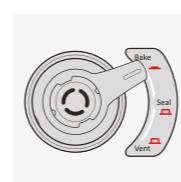
1½ ч.ч. микс от замразени горски плодове (Вижте Бележки)	1½ ч.ч. (225 г) брашно с набухвател
120 г масло със стайна температура	¾ ч.ч. мляко
¾ ч.ч. (150 г) пудра захар	Пудра захар и ванилов крем за сервиране
2 яйца	

Начин на пригответяне

- Напръскайте основата и стените на вътрешния съд с репично олио. Изрежете гва 18-сантиметрови кръга от хартия за печење и ги поставете в основата на мултикукъра, като направите гвоеен слой. Подредете плодовете върху основата на съда.
- Поставете маслото и захарта в средно голяма купа, разбийте с помощта на миксер, докато сместа стане лека и пухкава. Добавете яйцата едно по едно, разбръквайки, докато се смесят. Намалете скоростта на бъркане, добавете брашното и млякото. Когато се смесят, увеличете скоростта, бийте в продължение на 30 секунди.
- Поставете тестото върху плодовете. Изравнете повърхността с шпатула.
- Завърнете канака. Изберете BAKE програма, задайте време за готвене 20 минути и натиснете START.
- Когато готвенето приключи, изчакайте 5 минути. Завъртете регулатора на налягането на позиция VENT. Отстранете канака. С помощта на топлоустойчиви ръкавици извадете вътрешния съд, оставете върху решетка за 5 минути да се охлади.
- Поставете чинията за сервиране над съда и обърнете торта. Извадете хартията за печење. Поръсете с пудра захар. Нарежете на парчета, сервирайте с ванилов крем. Покрийте и охладете всички останали порции и консумирайте в рамките на 2 дни.

Бележки

Bake



Горските плодове се готвят замразени, не ги размразявайте преди това. Използвайте микс от замразени плодове като малини, боровинки, къпини и ягоди. Накълцайте по-големите плодове на парчета. Както в рецептата за пудинга и торта ще продължи да се готви по време на охлаждане. Тортата е изпечена, когато при проба с клечка в тестото, по нея не остават следи. Ако торта изглежда допълнително време за готвене, изберете програма BAKE, задайте време за готвене 10 минути и натиснете START. Продължете след 5 минути, анулирайте оставащото време, ако е необходимо.

Задайте клапана на позиция BAKE.



Шоколадов фъдж

Приготвянето на вкусен фъдж е лесно с помощта на вашия мултикукър, без да се налага да стоите до комлона или да чистите микровълновата слег избухване на поредната доза шоколадово несъвършенство. Само за шест минути в режим на готвене под налягане и няколко минути с миксера ще получите истинската текстура на фъдж. По-малко от половин час ще делям от томалната наслада.

Порции

25

Време за подготвка

10 минути

Време за готвене под налягане

6 минути (без времето за повишаване на налягането)

Продукти

395 г консерва подсладено кондензирано мляко

1/3 ч. първокачествено холандско преработено какао

60 г масло, нарязано

2 x 290 г разтопен тъмен шоколад

Начин на приготвяне

- Леко намажете основата и стените на квадратна 20-сантиметрова форма за торта и поставете хартия за пече – сложете по-дълга хартия нагоре по страните, за да отделите после по-лесно фъджа.
- Поставете кондензираното мляко, маслото, какаото и разтопения шоколад в 2-литрова топлоустойчива купа, която се побира във вътрешния съд на мултикукъра. Разбъркайте добре съставките, за да се смесят.
- Поставете предвидената решетка във вътрешния съд и добавете ½ ч. вода към мултикукъра. Вземете гъве дълги ленти фолио и съвните всяка на гъве по дължина и след това отново съвните наполовина. Поставете ги на кръст върху работната повърхност. Поставете формата за торта отгоре и поставете лентите с фолио нагоре по страните на тавата, за да направите поставка от фолио.
- Спуснете купата в менджерата. Поставката от фолио прави купата по-лесна за изваждане от съда след готвене.
- Затворете канака, изберете програма MANUAL & PRESSURE COOKING, задайте време за готвене 6 минути. Написнете START.
- Когато готвенето приключи, оставете съда да престои 10 минути или докато клапанът не падне. Завъртете регулатора на налягането на позиция VENT. Отстранете канака. С помощта на топлоустойчиви ръкавици внимателно извадете купата.
- Използвайки миксер, разбийте сместа на ниска скорост в продължение на 1 минута или докато тя стане гладка. Увеличете скоростта и разбивайте за 3-4 минути или докато сместа стане гъста и гладка. Прехвърлете в подготвения съд и охладете, докато съхне. Нарежете на квадратни парчета по 4 см. Фъджът се съхранява в херметически затворена кутия до 4 седмици.

Различни Вкусови Вариации

Орехов фъдж

Пригответе фъджа. Когато бухне, го сложете в тавата. Загладете повърхността и поръсете с ½ ч. нарязани печени орехи. Написнете върху повърхността. Охладете за 1 час, докато съхне. Нарежете на парчета и сервирайте.

Фъдж с шамфъстък

Пригответе фъджа. Когато бухне, го сложете в тавата. Загладете повърхността и поръсете с ½ ч. печени шамфъстъци. Обърнете фъджа в съда. Загладете повърхността и охладете за 1 час, докато съхне. Нарежете на парчета и сервирайте.

Фъдж с кайси и джин

Накиснете ¼ ч. нарязани кайси в 1 с.л. джин за 1 час. Добавете накиснатите кайси към сместа и бързо разбъркайте. Разпределете сместа в подготвения съд и охладете, докато съхне. Нарежете на парчета и сервирайте.



Хлебче с бира, пармезан и бекон

Забравихте да купите хляб и не ви се изиза? Няма проблем с тази лесна рецепта със съставки, които със сигурност вече имате в шкафа и хладилника. Сервирайте хляба с купичка супа или мезета, сирене и лютеница за обяд.

Порции

8

Време за подготвка

5 минути

Време за печене

30–35 минути (Виж Бележки)

Продукти

3 ч.ч. брашно с набухвател

330 мл охладена бира

1/2 ч.л. сол

60 г разтопено и охладено масло

4 с.л. нарязан пресен магданоз

1/4 ч.л. подправка Kagjun

4 с.л. ситно настърган пармезан

Нарязани мезета, сирене/кашкавал и лютеница за сервиране

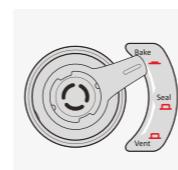
4 с.л. ситно нарязан бекон, запържен в тиган и охладен

Начин на пригответяне

- Напръскайте основата и стените на вътрешната съд с олио от ражица. Изрежете гъва 18-сантиметрови кръга от хартия за печене и ги поставете в основата на мултикуъра.
- Пресейте брашното и солта в купа. Добавете по 2 с.л. магданоз, сирене и бекон. Разбъркайте, за да се смесят съставките.
- Добавете бирата и маслото. Разбъркайте, за да се смесят съставките. Сложете сместа в основата на вътрешния съд. На-отгоре сложете магданоз, сирене и бекон, след това поръсете с подправката Kagjun.
- Затворете канака. Изберете BAKE програма. Задайте време за готвене 30 минути и натиснете START.
- Когато готвенето приключи, махнете канака и изчакайте 5 минути. С помощта на топлоустойчиви ръкавици извлечете вътрешния съд. Обърнете хляба върху решетката и оставете да се охлади.
- Начупете или нарежете на парчета, сервирайте с масло или нарязани мезета, сирене и лютеница. На-добре е биреният хляб да се консумира в деня, в който е направен.

Бележки

Bake



В някои случаи хлябът може да изисква няколко допълнителни минути печене. Хлябът трябва да е твърд на допир и когато в центъра се прободе с клечка, тя трябва да излезе чиста. Ако хлябът изглежда негопечен, изберете програма BAKE, задайте време за готвене 10 минути и натиснете START. Проверете след 5 минути, анулирайте оставащото време, ако е необходимо.

Задайте клапана на позиция BAKE.



Царевичен хляб с фета и лютота чушка

Дивият запад е само на половин час път с този едновременно пикантен и сладък царевичен хляб, който е перфектното допълнение на голяма купа с ароматна супа или пък в комбинация с масло.

Порции

8-10

Време за подготвка

15 минути

Време за печене

30-35 минути (Виж Бележки)

Продукти

1 ч.ч. брашно	1 ч.ч. мътеница
1 ч.ч. полената	2 големи яйца, леко разбити
1 ч.л. бакпулвер	125 г разтопено и охладено масло
½ ч.л. soda бикарбонат	¾ ч.ч. нарязано и мариновано халапенбо
¼ ч.ч. кафява захар	100 г сирене фета, нарощено
	Масло за сервиране

Начин на пригответие

- Натиснете бутона SAUTÉ / SEAR HIGH TEMP, задайте време за готвене 5 минути и натиснете START. Не замваряйте канака. Оставете съдът да загрее.
- Пресейте брашното, полената, бакпулвера и содата в купа, добавете кафявата захар. Направете кладенче в центъра и добавете мътеницата и яйцата. Смесете добре. Добавете половината разтопено и охладено масло.
- Напръскайте загрятия съд с олио от ражица и изсипете тестото. Поръсете чушката халапенбо и сиренето фета по повърхността. Изсипете останалото масло.
- Замворете канака. Изберете програма BAKE, задайте време за готвене 30 минути и натиснете START.
- Когато готвенето приключи, свалете канака. Изчакайте 5 минути. С помощта на топлоустойчиви ръкавици извлечете вътрешния съд. Поставете чиния отгоре и обрънете съда. Сложете царевичния хляб върху дървена дъска. Охладете за 5 минути, преди да нарежете на парчета. Сервирайте с масло. Царевичният хляб е най-добре да се яде в деня, в който е направен.

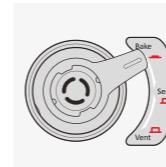
Бележки

Sauté



Не замваряйте
канака по време
на SAUTÉ.

Bake



Задайте клапана
на позиция BAKE.

В някои случаи царевичният хляб може да изисква няколко допълнителни минути печене. Хлябът трябва да е твърг на донир, а когато набодете центъра на хляба с клечка, тя трябва да излезе чиста.

Ако хлябът изглежда недопечен, изберете програма BAKE, задайте време за готвене 10 минути и натиснете START. Проверете след 5 минути, анулирайте оставащо време, ако е необходимо.

Сладка и разядка

Разядка от домати и лути чушлета

127

Сладко от ягоди и нар

129

Портокалов барбекю сос с розмарин

131



Разядка от домати и лютчи чушлета

Тази страховта и пикантна разядка е идеалният начин да обогатите вкуса на вече изстинатото месо или да добавите малка тайна към други ястия или сандвичи, които пригответе.

Количество	около 5 чаши
Време за подготвка	15 минути
Време за готвене под налягане	20 минути (без времето за повишаване на налягането)

Продукти

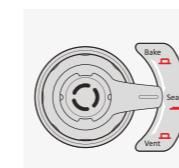
1 кг зрели домати, обелени, нарязани	2 ч. л. семена от кимион
1 червен лук, нарязан на ситно	3/4 ч.ч. малцов оцем
4 червени или зелени лютчи чушлета, нарязани със семената	1/3 ч.ч. брашно
1/2 ч. л. сол	5 x 250 мл стерилизирани бурканчета с широк отвор, (Вижте Бележки)
1 ч.ч. кафява захар	

Начин на приготвяне

- Поставете доматите, лука, лютите чушлета, солта, кафявата захар и кимиона във вътрешния съд. Смесете оцета и брашното до гладка консистенция. Добавете сместа към доматите, като разбърквате, за да се смесят.
- Затворете канака. Изберете програма MANUAL & PRESSURE COOKING, задайте време 20 минути. Натиснете START.
- Когато готвенето приключи, затворете регулатора на налягането на VENT, за да се освободи налягането. Отстранете канака. Използвайте дървена лъжица, за да разбърквате, уверете се, че всичко е добре смесено.
- Докато сместа е гореща, поставете с помощта на лъжица в горещи стерилизирани бурканни. Завийте венага капаците, обрънете на обратно бурканите и поставете върху дъска или кърпа за 5 минути. След това отново ги обрънете нагоре и ги оставете да се охладят. Съхранявайте на хладно място и използвайте в рамките на 2 месеца. Охладете преди сервиране и държете бурканите в хладилник след отваряне. Сервирайте към любимия си сандвич или като разядка към сирена, наредени на дървена дъска.

Бележки

Pressure Cook



Задайте клапана на позиция SEAL.

За да стерилизирате бурканите и капациите, загрейте фурната до 180 °C (с включен Вентилатор на 160 °C). Измийте бурканите с вода и препарат за миене на съдове. Изплакнете добре. Поставете бурканите върху решетката на фурната с отвора надолу. Загрейте бурканите за 10 минути. Използвайте кухненски ръкавици или щипки за буркани, за да ги прехвърлите от фурната към дъска. Сварете капациите в малка тенджера и оставете да изсъхнат върху решетка. За най-добри резултати, напълнете бурканите, докато са горещи.

Сладко от ягоди и нар

Омислете отвъд стандартното ягодово сладко с тази Версия, към която има добавена ванилия за подчертаване сладостта на горските плодове и нар за по-осезаем послевкус. Използвайте като добавка към закуската с пресни кроасани или пържени филийки.

Количество

около 3 чаши

Време за подготвка

15 минути

Време за готвене под налягане

8 минути (без времето за повишаване на налягането)

Продукти

1 шушулка Ванилия, разполовена

1/3 ч. почистен нар

250 г ягоди, изчистени, нарязани

500 г желираща захар за конфитюр, Вижте Съвет

250 г замразени малини, размразени предварително

3 x 250 мл бурканчета с широк отвор,
стерилизирани (Вижте Бележки страница 129)

Начин на приготвяне

- Изстържете семената от шушулката на ванилията и ги поставете във вътрешния съд. Добавете ягодите, малините, нара и желиращата захар.
- Намиснете бутона SAUTÉ / SEAR LOW TEMP, задайте време 5 минути и намиснете START. Не замваряйте канака. Разбъркайте с дървена лъжица, докато захарта се разтвори.
- Затворете канака. Изберете програма MANUAL & PRESSURE COOKING. Задайте време 8 минути. Намиснете START.
- Когато пригответо приключи, оставете да престои 10 минути или докато поплавъчният клапан надне. Завъртете регулатора към VENT. Отстранете канака.
- Проверете досигнатата температура, Вижте Бележки, ако се изисква по-продължително готвене. Намиснете бутона SAUTÉ / SEAR HIGH TEMP, задайте 5 минути и намиснете START, не замваряйте канака. Оставете да кокри, като разбърквате от време на време до досигване на необходимата температура за стягане. Извадете зърната ванилия и разделете готовото сладко в стерилизираните бурканни. Запечатайте, докато са горещи.

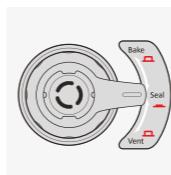
Бележки

Sauté



Не замваряйте
канака по време
на SAUTÉ.

Pressure Cook



Задайте клапана
на позиция SEAL.

Досигане на необходимата температура за стягане. Поставете 1-2 ч.л. сладко върху охладена чиния. Замразете за крамко. Намиснете върху повърхността на сладкото с гърба на лъжица. Ако се набръчка и има твърда текстура, сладкото е досигнало необходимата температура за стягане. Ако сладкото все още е с мека текстура, се изисква още време за приготвяне.

Съвет

Ако имате проблеми с намирането на желираща захар, можете да използвате смес от захар и пектин. Комбинирайте 500 г захар и 2 с. л. пектин. Уверете се, че се разтварят равномерно и не са останали бучки преди добавяне към плодовете.





Съвет

Ако искате по-гладка консистенция на соса, оставете го да престои, докато се охлади, прехвърлете в блендер и пасирайте до гладка текстура. Подгрейте соса преди да го налеете в бутилки.

Портокалов барбекю сос с розмарин

Нищо не е по-вкусно от домашно приготвения сос за барбекю благодарение на тази лесна рецепта с изцеден цитрусов сок. Съчетайте с ребра или пилешко месо. Убедени сме, че по-късно ще ни благодарите за прекрасния вкус.

Количество	около 7 чаши
Време за подготвка	20 минути
Време за бавно готвене	2 часа (на ниска температура)
Време за задушаване	30 минути
Допълнително оборудване	Кухненски робот

Продукти

2 портокала	1/4 ч.ч. червен пипер
1 червена ябълка, обелена, с почистена сърцевина	1 ч.л. морска сол
1 голем червен лук, нарязан	1 1/2 ч.ч. (300 г) кафява захар
6 скилидки чесън	1 ч.ч. доматен сос
2 червени лютоми чушлема, разделени по дължина	1/2 ч.ч. (125 мл) сос Уорчестър
2 с.л. пресни листа от розмарин	1/4 ч.ч. малцов оцет
2 ч.л. пресни листа от риган	5 x 375 мл бутилки за съхранение на соса, стерилизирани (Вижте Бележки страница 129)

Начин на приготвяне

- Поставете портокалите, ябълката и лука във вътрешния съд. Залейте с 2 л вода. Затворете канака. Гответе на SLOW COOK LOW TEMP за 2 часа. Натиснете START.
- Когато готвенето завърши, завъртете регулатора на налягането на VENT, за да се освободи налягането. Отстранете канака. Прехвърлете портокалите, лука и ябълката в кухненския робот, запазвайки течността. Добавете чесъна, лютомите чушлема, розмарина и ригана към кухненския робот и пасирайте до гладка смес.
- Поставете сместа във вътрешния съд, като добавите и 1 ч.ч. от течността, в която са се приготвили предварително съставките.
- Натиснете бутона SAUTÉ / SEAR HIGH TEMP, задайте време 5 минути и натиснете START. Не затваряйте канака. Разбъркайте, докато кафявата захар се разтвори.
- Затворете канака, изберете програма STEW, задайте време 30 минути и натиснете START. Когато готвенето приключи, оставете да престои 10 минути или докато поплавъчният клапан падне. Завъртете регулатора на налягането на VENT. Отстранете канака.
- Изсипете сос в затоплени стерилизирани бутилки, докато е горещ. Затворете бутилките, обвърнете ги за крамко, след това ги поставете изправени на дъска, оставете да се охладят. Съхранявайте на хладно място и използвайте в рамките на 2 месеца. Охладете преди сервиране и поставете в хладилник бутилките след отваряне.

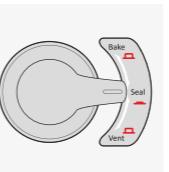
Бележки

Sauté



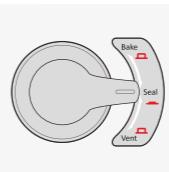
Не затваряйте канака по време на SAUTÉ.

Slow Cook



Задайте клапана на позиция SEAL.

Stew



Задайте клапана на позиция SEAL.

Регистрирайте своя уред

Благодарим ви, че ни позволихте да ви вдъхновим с рецепти за мулиткукър “Всичко в едно” на Philips.

Създайте акаунт в My Philips днес, за да се възползвате максимално от вашите уреди.

Регистрирайте закупените уреди

Получете пълен достъп до информация за всички закупени продукти с марка Philips.

Винаги в час с нас

Бъдете първите, които ще научите за нови продукти, рецепти и промоции.

Следете гаранционните срокове и условия на вашия продукт

Качете квитанцията за покупка за надеждно съхранение и ваше спокойствие.

Лесен достъп до поддръжка на продукта

Намерете полезни съвети и трикове, ръководства за потребителя, части и аксесоари.

Регистриране на продукт

За да регистрирате нова покупка, моля, дръжте продукта наблизо и се впишете в своя акаунт във Philips.

Регистрирайте се сега

Нови сте в My Philips? Създайте акаунт.

[Създаване на акаунт](#)
Вече имате акаунт? Впишете се

Регистрирайте покупката си, за да отключите предимствата



Удължени гаранции
за избрани продукти



Намерете аксесоари
за Вашите продукти на Philips



Бърз достъп
за ЧЗВ и поддръжка



За още вкусни рецепти изтеглете
бесплатното ни приложение NutriU



www.philips.bg