

МУЛЬТИВАРКА

GARLYN

MR-Pro 20



ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ





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

МУЛЬТИВАРКА

MR-Pro 20

GARLYN

- Объем чаши – 5 л
- 18 автоматических программ
- Диапазон температур – 35-180 °C
- Отсрочка старта до 24 часов
- Поддержание температуры до 12 часов
- Равномерный 3D-нагрев
- GARLYN ШЕФ – автоматический режим с пользовательскими настройками
- Индикация статуса работы MixLap
- Антипригарное покрытие чаши Daikin®
- Инновационный сенсорный дисплей
- Комплексная защита элементов M-Pro



КОМПЛЕКТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ:

Мультиварка	1 шт.
Чаша	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару	1 шт.
Черпак	1 шт.
Мерный стакан	1 шт.
Плоская силиконовая ложка	1 шт.
Силиконовая лопатка	1 шт.
Силиконовая крышка для чаши. .	1 шт.
Электрошнур	1 шт.
Руководство пользователя	1 шт.
Краткая инструкция пользователя	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.

18 АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

Готовьте любимые блюда с полной уверенностью в идеальном результате благодаря автопрограммам с заданными параметрами температуры и времени. Молочная каша на завтрак, первые и вторые блюда на любой вкус, ароматная выпечка, картофель фри и пицца на компанию, натуральный йогурт на десерт и многое другое.

ИННОВАЦИОННЫЙ СЕНСОРНЫЙ ДИСПЛЕЙ

LED-панель с высокой чёткостью изображений программ для выбора. Лёгкое управление и мгновенный отклик с одного прикосновения для комфортной эксплуатации.

3D-НАГРЕВ

Нагревательные элементы снизу и по бокам мультиварки обеспечивают равномерное распределение температуры во время приготовления и гарантирует лучший результат.

ВМЕСТИТЕЛЬНАЯ ЧАША С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ

Большая чаша объёмом 5 литров имеет удобные ручки для переноски. Уникальное покрытие, разработанное японскими специалистами, легко поддаётся очистке и безопасно для блюд.

ФИРМЕННЫЙ РЕЖИМ «GARLYN ШЕФ»

Экспериментируйте и не бойтесь сложных рецептов с GARLYN ШЕФ. Устанавливайте температуру с точностью до 1 °C и время – с точностью до 1 минуты, а также меняйте настройки прямо во время приготовления.

С ЛЮБОВЬЮ К ТЕХНИКЕ И ЗАБОТОЙ О ВАС

Только нужные функции, которые помогут получать удовольствие от использования бытовой техники – отложенный старт до 24 часов, индикация статуса работы, поддержание температуры до 12 часов, отключение звуковых сигналов, блокировка панели управления.

GARLYN

— современный производитель, который заботится не только о высоком качестве продукции, но и о высоком уровне доверия со стороны покупателей. Первостепенное и самое быстрое сервисное обслуживание, расширенная гарантия на 2 года, обратная связь 24/7 — всё это позволяет нам постоянно увеличивать масштабы производства, повышать качество выпускаемой продукции и расширять ассортимент.





НАША МИССИЯ:

Каждый день улучшать жизнь людей, совершенствуя свои продукты и сервисы на основе обратной связи и новых идей.

Двигаясь в этом направлении, мы поддерживаем оптимальное соотношение цены и качества продукции, гарантируя её надёжность и долговечность.



НАША ЦЕЛЬ:

Создавать первоклассную бытовую технику, с которой не придётся искать компромисс между качеством, функциональностью и стилем.

В линейке GARLYN представлена функциональная техника для кухни, например, кофемашины, электрогрили, мясорубки, варочные панели, посудомоечные машины и др., популярные устройства с инновационными технологиями очистки – климатическая техника, фирменные линейки роботов-пылесосов, вертикальных пылесосов, паровых швабр и роботов-мойщиков окон и многое другое.

Продукция компании – это всегда высокопроизводительное и стильное решение, подходящее для любого интерьера.

Узнать подробнее









Кофе GARLYN

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

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

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

ОГЛАВЛЕНИЕ

КАШИ

Овсяная каша на завтрак	12
Рисовая каша с яблоками и грушей	13
Гречневая каша.....	14

СУПЫ

Борщ	16
Чечевичный крем-суп	17
Куриный суп.....	18
Уха.....	19

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Посось с помидорами	21
Скумбрия по-мароккански.....	22
Форель с сыром	23
Жареный судак	24
Паэлья с грибами и креветками.....	25

МЯСО И ПТИЦА

Бефстроганов	27
--------------------	----

Свинные рёбрышки в вакууме.....	28
Индейка в сливках	29
Котлеты куриные	30
Говядина с перцем чили	31
Сливочная курица.....	32

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Голубцы домашние.....	34
Плов со свининой	35
Паста «Фузилли»	36
Ризотто с горгонзолой.....	37
Овощное рагу.....	38
Рис с кукурузой и грушами	39
Драники	40
Овощной чили.....	41
Карри с курицей и яйцом	42
Картофель отварной с винным уксусом	43

ЗАКУСКИ

Картофель фри	45
---------------------	----

Лечо по-домашнему	46
Буженина	47
Фаршированные яйца	48
Кабачковая икра	49

ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ

Чизкейк классический.....	51
Миндальный пирог	52
Овсяный хлеб.....	53
Нежный яблочный флан.....	54
Дрожжевое тесто.....	55
Апельсиновая запеканка	56
Классический бисквит	57
Пицца «Пепперони»	58
Варенье мандариновое.....	59
Йогурт натуральный.....	60
Вишнёвый йогурт.....	61



ОВСЯНАЯ КАША НА ЗАВТРАК

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Хлопья овсяные50 г

Молоко300 мл

Масло сливочное20 г

Сахар, сольпо вкусу

Фрукты, ягоды
для украшенияпо вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Выложите овсяные хлопья в чашу мультиварки, залейте их молоком, добавьте сливочное масло, соль, сахар и тщательно перемешайте. Закройте крышку.
- Установите программу **«Молочная каша»**, время приготовления 25 минут. Готовьте до окончания работы программы.
- Готовую кашу при подаче украсьте нарезанными фруктами или ягодами.



РИСОВАЯ КАША С ЯБЛОКАМИ И ГРУШЕЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Рисовая крупа.....	200 г
Яблоко.....	150 г
Груша.....	200 г
Вода.....	200 мл
Молоко.....	200 мл
Масло сливочное.....	1 ч.л.
Соль.....	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Тщательно промойте плоды, очистите их от кожуры и семечек, нарежьте кубиками.
- Установите режим **«Жарка»**, время приготовления 10 минут. После звукового сигнала растопите в чаше мультиварки сливочное масло, выложите кусочки фруктов. Обжаривайте, помешивая, до окончания работы программы.
- Тщательно промойте рис в холодной воде, затем выложите его в чашу мультиварки к обжаренным плодам.
- В чашу мультиварки влейте молоко и воду, добавьте соль, тщательно перемешайте ингредиенты и закройте крышку.
- Установите режим **«Молочная каша»**, время приготовления 30 минут. Готовьте до окончания работы программы.



Приятного аппетита!

ГРЕЧНЕВАЯ КАША

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Крупа гречневая 200 г

Сушёная смесь овощей . . .30 г

Вода 400 мл

Соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Гречневую крупу тщательно промойте, добавьте в чашу мультиварки.
- Влейте воду, добавьте соль и специи, перемешайте все ингредиенты.
- Установите режим **«Крупы»**. Готовьте до окончания работы программы.

КАШИ



Приятного аппетита!



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Филе куриное	200 г	Томатная паста	40 г
Капуста белокочанная . . .	120 г	Вода	1 л
Картофель	250 г	Соль	по вкусу
Свёкла	100 г	Петрушка	веточка для украшения
Морковь	50 г		
Лук репчатый	50 г		
Чеснок	5 г		

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Мясо нарежьте тонкой соломкой вместе с овощами, чеснок измельчите ножом.
- Выложите все ингредиенты в чашу мультиварки, залейте водой, добавьте томатную пасту, соль, специи и перемешайте. Закройте крышку.
- Установите программу «Суп», время приготовления 1 ч. Готовьте до окончания работы программы.
- Готовое блюдо подавайте со сметаной, украсив петрушкой.



**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

Картофель	200 г	Сок лимонный	40 мл
Лук репчатый	100 г	Соль	по вкусу
Чечевица	160 г		
Стебель сельдерея	50 г		
Морковь	120 г		
Чеснок	20 г		
Вода	700 мл		

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Промойте чечевицу. Лук и картофель нарежьте кубиками 1х1 см, морковь натрите на крупной тёрке, сельдерей и чеснок измельчите ножом.
- Все ингредиенты выложите в чашу мультиварки, добавьте лимонный сок, соль и специи. Залейте водой и закройте крышку.
- Установите программу «Суп», время приготовления 1 час.
- Готовый суп взбейте блендером до однородной массы.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Филе куриное 350 г
Картофель 450 г
Морковь 120 г
Лук 120 г
Растительное масло 50 мл
Вода 1,5 л
Свежая зелень по вкусу
Соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Очистите и подготовьте овощи. Лук мелко порубите, морковь натрите на крупной тёрке, картофель и мясо нарежьте кубиками.
- В чашу мультиварки влейте растительное масло. Установите программу **«Жарка»**, время приготовления 10 минут.
- После звукового сигнала выложите в чашу мультиварки измельчённый лук и морковь. Обжаривайте ингредиенты до окончания работы программы, периодически помешивая.
- Добавьте в чашу курицу, влейте воду. Установите программу **«Варка»**, время приготовления 50 минут.
- За 10 минут до окончания работы программы добавьте нарезанный картофель, посолите и поперчите по своему вкусу. Тщательно перемешайте суп и оставьте его готовиться под закрытой крышкой.
- В готовый суп добавьте свежую мелко рубленную зелень.





ИНГРЕДИЕНТЫ:

Филе рыбы..... 360 г
Картофель..... 200 г
Лук репчатый 1 шт.
Помидор.....120 г
Болгарский перец60 г
Вода..... 1,2 л
Соль, перецпо вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Очистите филе рыбы от кожи и костей, промойте под водой. Удалите семена и плодоножку у болгарского перца.
- Нарежьте все ингредиенты кубиками и выложите в чашу мультиварки. Влейте воду, добавьте специи и соль, всё перемешайте и закройте крышку.
- Установите программу «Суп», время приготовления 1 час. Готовьте до окончания работы программы.



**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

Филе лосося	300 г
Помидор.....	170 г
Лимон	30 г
Кинза	15 г
Масло растительное. . . .	50 мл
Соль, специи.	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Промойте филе (без кожи и костей) и нарежьте его кубиками по 2-2,5 см.
- Помидоры и лимон нарежьте дольками, кинзу измельчите.
- Выложите в чашу мультиварки все ингредиенты, добавьте растительное масло, соль и специи. Закройте крышку. Готовьте блюдо на программе «Тушение» 40 минут до окончания работы программы.

СКУМБРИЯ ПО-МАРОККАНСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Скумбрия.....	300 г	Морковь.....	100 г
Картофель.....	200 г	Оливки.....	50 г
Помидор.....	150 г	Чеснок.....	2 г
Кинза.....	7 г	Вода.....	35 мл
Лимон.....	75 г	Соль, перец, паприка.....	по вкусу
Масло оливковое.....	50 мл		
Перец болгарский.....	100 г		

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Рыбу нарежьте порционными кусками по 100 г, картофель - средними дольками, морковь и перец - соломкой, помидоры - кубиками по 1 см.
- Кинзу и чеснок измельчите. Лимон разрежьте пополам, из одной части выжмите сок, другую нарежьте тонкими кружками.
- В отдельной ёмкости смешайте оливковое масло, лимонный сок, чеснок, кинзу, соль и специи. Полученной смесью натрите рыбу и оставьте на 10 минут.
- На дно чаши выложите морковь, затем рыбу. После выложите все остальные ингредиенты слоями в следующей последовательности: картофель, помидоры, оливки, перец, слайсы лимона. Влейте воду и закройте крышку.
- Установите программу «Тушение», время приготовления 1 час. Готовьте до окончания работы программы.



Приятного аппетита!



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Форель радужная.....	400 г
Сыр твёрдый.....	30 г
Помидор.....	40 г
Каперсы.....	10 г
Лук репчатый.....	30 г
Укроп.....	6 г
Соль, специи.....	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Форель выпотрошите, очистите от чешуи и тщательно промойте.
- Помидоры и лук нарежьте кубиками по 0,5 см, зелень измельчите, сыр натрите на крупной тёрке.
- Помидоры, сыр, зелень и лук смешайте. Полученной смесью нафаршируйте рыбу, натрите её солью и специями. Подготовленную рыбу заверните в двухслойный лист фольги и выложите в чашу мультиварки, закрыв крышку.
- Установите программу **«Выпечка»**, время приготовления 50 минут. Готовьте до окончания работы программы.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Судак..... 200 г

Масло растительное.....50 г

Соль, специи.....по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Выпотрошите и очистите от чешуи рыбу, промойте, натрите солью и специями.
- В чашу мультиварки влейте растительное масло. Установите программу «Жарка», время приготовления 15 минут.
- После звукового сигнала выложите рыбу в чашу мультиварки, обжарьте с двух сторон до румяной корочки.



ПАЭЛЛЯ С ГРИБАМИ И КРЕВЕТКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Креветки (салатные,
очищенные)..... 200 г

Рис круглозёрный
шлифованный 350 г

Лук репчатый90 г

Чеснок..... 7 г

Вода.....500 мл

Шампиньоны..... 130 г

Масло оливковое..... 90 мл

Соус соевый..... 90 мл

Пармезан130 г

Соль, специи..... по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Мелко нарежьте лук и шампиньоны, чеснок измельчите. Рис промойте. Креветки разморозьте, слейте воду и просушите. Пармезан натрите на мелкой тёрке.
- В чашу мультиварки выложите рис, залейте его водой, добавьте соль и перемешайте. Закройте крышку. Установите программу «Крупы», время приготовления 35 минут. Готовьте до окончания работы программы.
- Выложите готовый рис в отдельную ёмкость, добавьте к нему немного оливкового масла и перемешайте.
- Оставшееся масло влейте в чашу мультиварки. Установите программу «Жарка», время приготовления 15 минут, готовьте с открытой крышкой.
- После звукового сигнала выложите в чашу лук и грибы. Обжаривайте ингредиенты, периодически помешивая. За 5 минут до окончания работы программы выложите в чашу рис, креветки и чеснок, добавьте соевый соус и перемешайте. Готовьте, периодически помешивая, до окончания работы программы. Готовое блюдо посыпьте пармезаном.



Приятного аппетита!





ИНГРЕДИЕНТЫ:

Филе говяжье	400 г
Сметана 15%	300 г
Масло сливочное	40 г
Лук репчатый	150 г
Соль, специи	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Мясо отбейте до толщины 0,5-0,8 см и нарежьте поперёк волокон брусочками длиной 3-4 см. Лук нарежьте тонкой соломкой.
- Выложите в чашу мультиварки сливочное масло, мясо, лук, сметану, добавьте соль, специи и перемешайте. Закройте крышку.
- Установите программу «Тушение», время приготовления 40 минут. Готовьте до окончания работы программы.

СВИНЫЕ РЁБРЫШКИ В ВАКУУМЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Рёбрышки свиные.....	1 кг	Паста томатная.....	25 г
Соус соевый.....	15 мл	Масло растительное....	20 мл
Перец чили.....	15 г	Соль, специи.....	по вкусу
Мёд.....	25 г		
Горчица.....	30 г		
Вода.....	1,5 л		
Чеснок.....	3 г		

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Измельчите перец чили и чеснок. Натрите рёбра солью и специями.
- В отдельной ёмкости смешайте соевый соус с горчицей, мёдом, томатной пастой, чили и чесноком.
- Полученной смесью натрите рёбра, а затем выложите их в специальный пакет и завакуумируйте. Оставьте пакет на 4 часа в холодильнике.
- В чашу мультиварки влейте воду, выложите пакет с рёбрами. Закройте крышку. Установите программу **«GARLYN ШЕФ»**, температуру 65 °С, время приготовления 3 часа. Готовьте до окончания работы программы.
- Извлеките рёбра из чаши и снимите вакуумную упаковку.
- В чашу мультиварки влейте масло. Установите программу **«Жарка»**, время приготовления 15 минут.
- После звукового сигнала выложите рёбра в чашу мультиварки, обжаривайте до окончания работы программы, периодически переворачивая.



Приятного аппетита!



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Филе индейки	350 г
Шампиньоны	70 г
Лук репчатый	200 г
Чеснок	9 г
Сливки	120 мл
Соль, специи	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Мясо, лук и грибы нарежьте тонкой соломкой, чеснок - пластинками.
- Выложите в чашу мультиварки все ингредиенты, добавьте соль и специи. Закройте крышку.
- Установите программу «**Тушение**», время приготовления 1 час. Готовьте до окончания работы программы.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Филе куриное 300 г
Рис шлифованный 150 г
Лук репчатый 50 г
Чеснок 5 г
Вода 300 мл
Соль, специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Промойте курицу, пропустите вместе с луком и чесноком через мясорубку, добавьте соль и специи. Тщательно перемешайте.
- Рис промойте и выложите в чашу мультиварки, добавьте соль, залейте водой.
- Установите контейнер для приготовления на пару. Из фарша сформируйте котлеты и выложите их в контейнер. Закройте крышку.
- Установите программу «Крупы». Готовьте до окончания работы программы.



ГОВЯДИНА С ПЕРЦЕМ ЧИЛИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Филе говяжье	200 г	Масло растительное.....	12 г
Баклажан	80 г	Соль, специи.....	по вкусу
Лук репчатый	150 г		
Паста томатная.....	70 г		
Чеснок.....	6 г		
Помидор.....	220 г		
Кабачок.....	140 г		
Перец чили зелёный.....	10 г		

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Очистите перец чили от семян, измельчите вместе с чесноком. Мясо и овощи нарежьте кубиками по 1,5-2 см.
- Выложите все ингредиенты в чашу мультиварки, добавьте растительное масло, соль, специи и тщательно перемешайте. Закройте крышку.
- Установите программу «Тушение», время приготовления 1 час. Готовьте до окончания работы программы.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Филе куриное 500 г

Сливки 33% 540 мл

Помидор 220 г

Соль, специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Промойте курицу. Нарежьте мясо и помидоры кубиками по 1,5-2 см.
- Все ингредиенты выложите в чашу мультиварки, добавьте соль и специи, перемешайте. Закройте крышку.
- Установите программу «**Тушение**», время приготовления 30 минут. Готовьте до окончания работы программы.





ИНГРЕДИЕНТЫ:

Капуста белокочанная . . . 300 г
Фарш домашний 600 г
Рис отварной 220 г
Яйцо куриное 2 шт.
Лук репчатый 220 г
Чеснок 18 г
Вода 2,2 л
Соль, специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Выдержите капустные листья в кипятке в течение 5 минут.
- Фарш, лук и чеснок пропустите через мясорубку, добавьте отварной рис, соль, специи и яйца, всё тщательно перемешайте.
- На каждый капустный лист выложите небольшую порцию фарша и плотно заверните.
- В чашу мультиварки влейте воду, сверху установите контейнер для приготовления на пару и выложите в него голубцы швом вниз. Закройте крышку.
- Готовьте на программе «Пар» 45 минут.



**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

Рис шлифованный	300 г
Свинина	300 г
Масло растительное	40 мл
Вода	400 мл
Чеснок	10 г
Морковь	150 г
Лук репчатый	150 г
Соль, специи	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Тщательно промойте рис и мясо. Нарежьте свинину кубиками по 2,5-3 см. Очистите чеснок. Морковь натрите на крупной тёрке, лук нарежьте тонкой соломкой.
- Выложите мясо, морковь и лук в чашу мультиварки, добавьте растительное масло, соль, специи и перемешайте.
- Сверху выложите рис, заложите в него зубчики чеснока, залейте водой. Закройте крышку.
- Установите программу «Плов», время приготовления 1 час. Готовый плов перемешайте и подавайте к столу.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Паста «Фузилли»	200 г	Пармезан	60 г
Фарш куриный	100 г	Чеснок	7 г
Соус «Болоньезе»	200 г	Вода	1 л
Соус томатный	60 мл	Базилик	5 г
Масло оливковое	30 мл	Соль, специи	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Пармезан натрите на мелкой тёрке, измельчите чеснок и базилик.
- Влейте воду в чашу мультиварки, добавьте соль, перемешайте и закройте крышку.
- Установите программу **«Макароны»**, время приготовления 8 минут. После звукового сигнала откройте крышку, выложите пасту в кипящую воду и перемешайте. Закройте крышку. Готовьте до завершения программы.
- Готовую пасту откиньте на дуршлаг, добавьте в неё масло (15 мл) и перемешайте.
- В чашу мультиварки влейте масло. Установите программу **«Жарка»**, время приготовления 10 минут.
- После звукового сигнала выложите фарш в чашу мультиварки. За 8 минут до окончания работы программы добавьте чеснок, базилик, соус «Болоньезе». Готовьте, периодически помешивая. За 3 минуты до окончания работы программы добавьте томатную пасту и перемешайте. Готовьте, периодически помешивая, до окончания работы программы.
- Соедините пасту с мясным соусом, перед подачей посыпьте тёртым сыром.



**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

Рис «Арборио».....	380 г	Масло оливковое.....	25 мл
Горгонзола.....	50 г	Вино белое сухое.....	150 мл
Пармезан.....	12 г		
Бульон куриный.....	800 г		
Чеснок.....	7 г		
Лук репчатый.....	65 г		
Масло сливочное.....	40 г		

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Измельчите чеснок, пармезан натрите на мелкой тёрке. Горгонзолу нарежьте кубиками по 2 см.
- Установите программу «Жарка», время приготовления 25 минут.
- После звукового сигнала выложите в чашу мультиварки сливочное масло, рис и лук (целиком). Готовьте, периодически помешивая.
- За 17 минут до окончания работы программы добавьте вино, всё перемешайте. За 15 минут до завершения приготовления извлеките из чаши лук, влейте бульон и перемешайте. За 5 минуты до завершения приготовления добавьте сыр и чеснок, снова перемешайте. Готовьте до окончания работы программы.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Картофель	300 г	Вода.....	100 мл
Капуста белокочанная ..	200 г	Соль, специи.....	по вкусу
Лук репчатый	50 г		
Морковь	70 г		
Чеснок	15 г		
Помидор.....	70 г		
Баклажан	200 г		
Масло сливочное	25 г		

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Картофель, баклажаны, помидоры, капусту нарежьте крупными кубиками 2х2 см, морковь натрите на крупной тёрке, лук нарежьте соломкой 0,5х3 см. Чеснок измельчите ножом.
- Все ингредиенты выложите в чашу мультиварки, залейте водой, добавьте масло, соль, специи, чеснок и перемешайте. Закройте крышку.
- Готовьте блюдо на программе «**Тушение**» 1 час 30 минут.



Приятного аппетита!

РИС С КУКУРУЗОЙ И ГРУШАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Рис шлифованный100 г

Кукуруза
консервированная.....100 г

Груша.....100 г

Вода.....170 г

Сахар, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Промойте рис. Кукурузу откиньте на дуршлаг, дайте жидкости стечь.
- Груши очистите от кожуры, удалите сердцевину и семечки, нарежьте мелкими кубиками по 0,5 см.
- Все ингредиенты выложите в чашу мультиварки, добавьте воду, соль, сахар и перемешайте. Закройте крышку.
- Готовьте блюдо на программе «Варка» 25 минут.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Картофель 300 г

Яйцо куриное 1 шт.

Мука 15 г

Сливочное масло по вкусу

Соль, специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Натрите картофель на крупной тёрке, смешайте с яйцом, солью и мукой до однородной консистенции.
- Смажьте чашу мультиварки сливочным маслом. Установите программу «Жарка», время приготовления 15 минут.
- После звукового сигнала выложите в чашу небольшие порции картофельной массы. Обжарьте с обеих сторон до золотистой корочки.





ИНГРЕДИЕНТЫ:

Лук репчатый	40 г	Чеснок.....	2 г
Фасоль красная консервированная.....	200 г	Соус томатный	50 г
Помидоры консервированные	250 г	Вода.....	250 мл
Кукуруза консервированная.....	50 г	Масло растительное.....	10 мл
Перец болгарский	100 г	Порошок чили.....	15 г
Цукини.....	70 г	Перец, тмин, соль ...	по вкусу
		Соус табаско.....	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Нарежьте перец и цукини кубиками по 1 см. Помидоры разрежьте на четыре части. Репчатый лук и чеснок измельчите. Фасоль и кукурузу промойте.
- Влейте в чашу мультиварки растительное масло. Установите программу «Жарка», время приготовления 14 минут.
- После звукового сигнала выложите в чашу болгарский перец, лук и чеснок. Готовьте, периодически помешивая, до окончания работы программы.
- Добавьте в чашу помидоры, томатный соус, соль и специи, залейте водой и перемешайте. Закройте крышку.
- Установите программу «Тушение», время приготовления 50 минут. За 30 минут до окончания работы программы откройте крышку, добавьте фасоль, цукини и кукурузу, перемешайте. Закройте крышку. Готовьте до окончания работы программы.

КАРРИ С КУРИЦЕЙ И ЯЙЦОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Филе куриное	300 г	Вода	800 мл
Лук репчатый	100 г	Масло оливковое	20 мл
Помидор	300 г	Куркума, перец	
Чеснок	8 г	чили, соль	по вкусу
Яйцо варёное	4 шт.		
Лист лавровый	1 шт.		
Паприка	2 г		
Кориандр молотый	3 г		

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Нарежьте куриное филе кусочками среднего размера. Лук и помидоры нарежьте кубиками по 0,5 см. Имбирь натрите на мелкой тёрке. Чеснок измельчите. На яйцах сделайте небольшие надрезы ножом.
- В чашу мультиварки влейте оливковое масло. Установите программу «Жарка», время приготовления 23 минуты.
- После звукового сигнала выложите в чашу мясо, лук и лавровый лист. Добавьте помидоры, чеснок, имбирь и специи. Готовьте, периодически помешивая.
- За 8 минут до окончания работы программы добавьте воду, за 3 минуты - яйца. Аккуратно перемешайте.
- Готовое блюдо подавайте с любимым гарниром.



КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ВИННЫМ УКСУСОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Картофель.....	500 г	Соль.....	по вкусу
Вода.....	700 мл	Соус табаско.....	по вкусу
Масло оливковое.....	40 мл		
Уксус белый винный....	20 мл		
Лук репчатый	40 г		
Перец чили	10 г		
Лук зелёный.....	5 г		
Чеснок.....	2 г		

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Для соуса измельчите репчатый лук, чеснок, чили и зелёный лук. Выложите ингредиенты в отдельную ёмкость, залейте маслом и уксусом, добавьте соль и перемешайте.
- Картофель, не очищая, выложите в чашу мультиварки, залейте водой и добавьте соль. Закройте крышку.
- Установите программу **«Варка»**, время приготовления 40 минут. Готовьте до окончания работы программы.
- Готовый картофель остудите и подавайте с соусом.







ИНГРЕДИЕНТЫ:

Картофель фри 300 г

Масло растительное . . . 900 мл

Соль, специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Выложите картофель в корзину для жарки, добавьте соль и специи, аккуратно перемешайте.
- В чашу мультиварки влейте растительное масло.
- Установите программу «Фритюр», время приготовления 15 минут. После звукового сигнала опустите корзину с картофелем в масло. Готовьте до окончания работы программы.

ЛЕЧО ПО-ДОМАШНЕМУ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Болгарский перец 1 кг
Помидор 1 кг
Подсолнечное масло . . . 60 мл
Сахар 60 г
Соль 10 г
Чеснок 5 г
Уксус 9% 3 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Помидоры пропустите через мясорубку, перец очистите от семян и сердцевины, нарежьте дольками по 2 см. Чеснок измельчите ножом.
- Все ингредиенты выложите в чашу мультиварки и тщательно перемешайте.
- Установите программу «**Тушение**», время приготовления 1 час. Готовьте до окончания работы программы.



Приятного аппетита!



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Шея свиная	500 г
Масло сливочное	20 мл
Масло оливковое	20 мл
Вода	150 мл
Чеснок	6 г
Базилик, имбирь, кинза	по вкусу
Соль	по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Смешайте оливковое масло, соль и приправы. Полученной смесью натрите буженину, сделайте в ней надрезы, нашпигуйте зубчиками чеснока.
- Уберите мясо в холодильник на 4-8 часов. Затем выложите мясо в чашу мультиварки. Готовьте при открытой крышке.
- Установите программу **«GARLYN ШЕФ»**, температуру 160 °С, время приготовления 15 минут. Периодически переворачивайте мясо, готовьте до окончания работы программы.
- В чашу мультиварки влейте воду, закройте крышку. Установите программу **«Томление»**, время приготовления 2 часа. Готовьте до окончания работы программы.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Яйцо куриное
(сырое) 1 шт.

Яйцо куриное
(варёное) 3 шт.

Тунец
консервированный 70 г

Сухари панировочные . . . 30 г

Масло подсолнечное . . 180 мл

Майонез 15 г

Мука 30 г

Зелень 5 г

Соль, специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Отварные яйца разрежьте пополам, отделите желтки. Слейте жидкость с тунца. Зелень измельчите.
- В отдельной ёмкости смешайте желтки, тунец, зелень, майонез, соль и специи, тщательно перемешайте. В другой ёмкости взбейте сырое яйцо.
- Белки запанируйте сначала в муке, затем окуните в сырое яйцо и запанируйте в сухарях.
- В чашу мультиварки влейте растительное масло. Установите программу «Жарка», время приготовления 15 минут.
- После звукового сигнала выложите в масло запанированные белки, обжарьте с двух сторон.
- Готовые белки выложите на бумажную салфетку, дайте стечь маслу. После чего наполните белки начинкой и подавайте к столу.





ИНГРЕДИЕНТЫ:

Кабачки.....	1 кг	Соль.....	9 г
Морковь.....	400 г	Сахар.....	5 г
Лук репчатый.....	100 г		
Перец чёрный молотый.....	2 г		
Масло растительное.....	70 мл		
Уксус 9%.....	7 мл		
Чеснок.....	20 г		

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Очистите и подготовьте овощи. Кабачки нарежьте небольшими кубиками, лук - полукольцами, морковь натрите на крупной тёрке, чеснок измельчите ножом.
- Выложите в чашу мультиварки морковь, чеснок и лук, добавьте растительное масло и тщательно перемешайте. Закройте крышку.
- Установите программу «GARLYN ШЕФ», температуру 130 °С, время приготовления 1 час. За 40 минут до окончания работы программы выложите в чашу кабачки.
- Готовые овощи пропустите через мясорубку или измельчите с помощью блендера, снова выложите их в чашу мультиварку.
- Установите программу «GARLYN ШЕФ», температуру 130 °С, время приготовления 30 минут. Готовьте до окончания работы программы.





ИНГРЕДИЕНТЫ:

Масло сливочное	100 г	Цедра лимонная	8 г
Сахар	150 г	Ваниль	4 г
Яйцо куриное	2 шт.	Корица молотая	4 г
Сметана	120 г		
Мука	20 г		
Сыр сливочный	300 г		
Фундук	220 г		
Крекеры	50 г		

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Размягчите сливочное масло. Крекеры и фундук измельчите в блендере. Смешайте печенье с орехами, сахаром (20 г) и маслом.
- Чашу мультиварки выстелите бумагой для выпечки. Выложите на её дно получившуюся массу.
- Сметану, сыр, цедру, оставшийся сахар, муку и ваниль взбейте миксером. Яйца взбейте в отдельной ёмкости до стойкой пены и медленно введите в сырную массу. Влейте начинку на тесто.
- Снимите паровой клапан и закройте крышку мультиварки. Установите программу «Чизкейк». Готовьте до окончания работы программы.
- Готовый чизкейк остудите и оставьте в холодильнике на 4 часа.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Масло сливочное	50 г	Цедра лимонная	15 г
Сахар	250 г	Вода	20 мл
Сок лимонный	40 мл	Корица, соль	по вкусу
Яйцо куриное	4 шт.		
Мука пшеничная	70 г		
Яичный желток	1 шт.		
Миндаль	200 г		

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Измельчите цедру и миндаль.
- Для теста нарежьте охлаждённое масло кубиками по 0,8 см, смешайте с мукой, солью и 100 г сахара, затем порубите ножом до состояния крупной крошки. Взбейте миксером желток с водой и аккуратно введите в мучную смесь. Вымешайте тесто, сформируйте шар и уберите в холодильник на 30 минут.
- Для начинки взбейте яйца со 150 г сахара до стойкой пены, продолжая взбивать, введите лимонный сок, цедру, корицу и миндаль.
- Раскатайте тесто по диаметру дна чаши. Чашу мультиварки выстелите бумагой для выпечки, выложите тесто, плотно прижав его ко дну, сделайте бортик высотой 1 см. Влейте начинку.
- Закройте крышку и снимите паровой клапан. Установите программу «Выпечка», время приготовления 40 минут. Готовьте до окончания работы программы.





ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мука пшеничная.	600 г
Вода.	430 мл
Соль.	10 г
Сахар.	20 г
Масло растительное.	40 г
Дрожжи сухие.	20 г
Хлопья овсяные помол №12.	120 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Смешайте в отдельной ёмкости муку, овсяные хлопья, сахар, соль и дрожжи. Постоянно помешивая, добавьте растительное масло (30 мл) и воду. Вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не начнёт отставать от стенок ёмкости.
- Смажьте чашу мультиварки оставшимся маслом, выложите в неё тесто и разровняйте. Закройте крышку.
- Установите программу «Хлеб», время приготовления 2 часа 30 минут. За 30 минут до завершения приготовления откройте крышку и переверните хлеб. Снова закройте крышку и готовьте до окончания работы программы.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мука пшеничная.....	50 г	Яйцо куриное	5 шт.
Масло сливочное	10 г	Мёд	100 г
Сахар.....	120 г	Яблоко.....	500 г
Вода.....	40 мл	Коньяк	40 мл
Сок лимонный	40 мл		

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Очистите яблоки от кожицы, сердцевины и семян, нарежьте дольками.
- Выстелите чашу мультиварки бумагой для выпечки, внутрь выложите яблоки. Закройте крышку. Установите программу **«Выпечка»**, время приготовления 10 минут. Готовьте до окончания работы программы.
- Готовые яблоки выложите в отдельную ёмкость, добавьте сахар и измельчите блендером.
- В отдельной ёмкости смешайте яйца с мукой, добавьте сок лимона, коньяк и яблочное пюре. Перемешайте всё до однородной массы.
- В чашу мультиварки влейте воду и добавьте мёд. Установите программу **«Чизкейк»**, время приготовления 5 минут. Готовьте, периодически помешивая, до окончания работы программы.
- Смажьте силиконовые формы сливочным маслом. На дно каждой формы влейте немного карамели, сверху выложите яблочную массу. Поставьте формы в чашу мультиварки. Влейте в мультиварку горячую воду так, чтобы она доходила до середины форм. Закройте крышку и снимите паровой клапан.
- Установите программу **«Выпечка»**, время приготовления 30 минут. Готовьте до окончания работы программы. Готовый флан остудите.



Приятного аппетита!



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Вода..... 150 мл
Мука..... 300 г
Дрожжи сухие..... 7 г
Масло растительное..... 5 г
Соль..... 3 г
Сахар..... 10 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- В отдельной ёмкости смешайте муку, соль, сахар и дрожжи, продолжая помешивать, тонкой струйкой влейте воду комнатной температуры.
- Вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не начнёт отставать от стенок ёмкости.
- Чашу мультиварки смажьте растительным маслом, после чего выложите тесто внутрь, закройте крышку.
- Установите программу «**GARLYN ШЕФ**», температуру 35 °С, время приготовления 1 час.

АПЕЛЬСИНОВАЯ ЗАПЕКАНКА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Масло сливочное	5 г
Соль	4 г
Сахар	30 г
Яйцо куриное	2 шт.
Творог 9%	200 г
Апельсин	60 г
Мука	20 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Отделите белки от желтков. В белки добавьте соль и взбейте миксером до стойкой пены.
- Апельсин очистите от кожуры и нарежьте тонкими ломтиками по 0,3 см.
- Творог, желтки, муку и сахар смешайте миксером до однородной массы. Добавьте в получившуюся массу взбитые белки и аккуратно перемешайте лопаткой.
- Смажьте чашу мультиварки сливочным маслом. Выложите половину творожной массы на дно. Сверху выложите апельсины. Оставшуюся часть творожной массы выложите сверху и разровняйте.
- Готовьте запеканку на программе «Выпечка» 45 минут.



КЛАССИЧЕСКИЙ БИСКВИТ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мука пшеничная.	200 г	ДЛЯ КРЕМА	
Яйцо куриное.	6 шт.	Сливки 36%.	500 мл
Клубника.	600 г	Сахарная пудра.	100 г
Сахар.	160 г	ДЛЯ ПРОПИТКИ	
Масло сливочное.	10 г	Сироп из ягод.	60 мл
Разрыхлитель.	5 г	Вода.	60 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Взбейте яйца с сахаром до плотной пены. Добавьте муку и разрыхлитель, тщательно вымесите тесто до однородной массы.
- Смажьте чашу мультиварки сливочным маслом и выложите в неё тесто. Закройте крышку.
- Готовьте бисквит на программе «Выпечка» 45 минут. Готовый бисквит остудите и разрежьте вдоль на 3 коржа.
- Нарезьте дольками 600 г клубники. Взбейте миксером охлаждённые сливки и сахарную пудру. $\frac{2}{3}$ крема перемешайте с клубникой, остальную часть отставьте. Смешайте ягодный сироп с водой для пропитки.
- Смажьте пропиткой первый корж, затем выложите крем с клубникой, накройте вторым коржом и повторите действия. Украсьте кремом третий корж и добавьте половинки оставшейся клубники. Оставьте торт в холодильнике на 3 часа.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Колбаса сырокопчёная ...	50 г	Масло сливочное	15 г
Тесто дрожжевое	200 г	Соль, специи	по вкусу
Моцарелла	60 г		
Помидор	50 г		
Оливки	15 г		
Перец чили	1 шт.		
Паста томатная	40 г		

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Нарежьте кружочками моцареллу, помидоры и колбасу, оливки - колечками.
- Смешайте томатную пасту с солью и специями до однородной массы.
- Раскатайте тесто в круг, равный диаметру чаши, толщиной 0,5 см.
- Смажьте чашу мультиварки сливочным маслом, на дно выложите тесто, смажьте его соусом, выложите моцареллу, затем колбасу, помидоры и оливки. Закройте крышку.
- Установите программу «Пицца», время приготовления 25 минут.



ВАРЕНЬЕ МАНДАРИНОВОЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мандарины 1 кг

Сахар 100 г л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Мандарины очистите, разрежьте дольки пополам, выложите в чашу мультиварки, добавьте сахар и перемешайте. Закройте крышку.
- Установите программу «**GARLYN ШЕФ**», температуру 100 °С, время приготовления 40 минут. Готовьте до окончания работы программы.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Молоко 3,4-4,5% 1 л

Сухая закваска 3 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Добавьте в молоко комнатной температуры сухую закваску и тщательно перемешайте до её полного растворения. Перелейте полученную смесь в чашу мультиварки.
- Установите программу **«Йогурт/Тесто»**, время приготовления 8 часов. Готовьте до окончания работы программы. Оставьте готовый йогурт в холодильнике на 2-3 часа.





ИНГРЕДИЕНТЫ:

Молоко 2,5% 400 мл

Сливки 10% 400 мл

Простокваша 1% 350 мл

Вишня 150 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Смешайте молоко комнатной температуры с простоквашей, добавьте вишню без косточек и перемешайте. Влейте полученную смесь в чашу мультиварки. Закройте крышку.
- Установите программу «**GARLYN ШЕФ**», температуру 40 °С, время приготовления 12 часов. Готовьте йогурт до окончания работы программы.
- Готовый йогурт разлейте по стеклянным баночкам и оставьте в холодильнике на 3 часа.

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

Данные рецепты подобраны и протестированы специалистами компании GARLYN специально для мультиварки MR-Pro 20.

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

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

ГОТОВЬТЕ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!



Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:

Ингредиенты:

Приготовление:



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

У техники есть

