

PHILIPS

Мультипіч

Книга рецептів



до
90%
менше
жиру
в стравах



Максимум здоров'я та смаку!

Готує на грилі, запікає, смажить та випікає

Максимум здоров'я та смаку

Смачні страви зі скоринкою,
соковиті всередині



- Потребує на 90% менше олії під час смаження та запікання
- Готуйте улюблені страви без запаху смаженої олії
- Миття без зайвих зусиль

Вам подобається смажена їжа, але Ви відчуваєте недоліки фритюрниці та пательні? Нездоровий, неприємний запах, важко мити...

Мультипіч Philips — це ідеальне рішення!

За допомогою Мультипечі смажена їжа може бути здоровою!

Завдяки унікальній технології **Twin TurboStar** страви, приготовані в Мультипечі, містять **на 90% менше жиру***, залишаючись смачними та поживними. Ви не відчуєте неприємних запахів під час готування.

Кошик, чашу та аксесуари Мультипечі можна мити в посудомийній машині та легко очистити власноруч.



*Завдяки технології Twin TurboStar, порівняно із свіжою смаженою їжею, приготованою у звичайній фритюрниці Philips.



В Мультипечі можна засмажувати як у фритюрниці, запікати овочі, м'ясо та рибу, випікати різноманітні десерти і навіть готувати страви, як на грилі.



Смаження

За допомогою Мультипечі можна смажити у здоровий спосіб. Порівняно зі звичайною фритюрницею, їжа, смажена у Мультипечі Philips, містить на 90% менше жиру*, зберігаючи такий самий смак!

Запікання

У Мультипечі можна також запікати свинячі ребра, різноманітні стейки або інше м'ясо, рибу або овочі. Мультипіч – це справді багатофункціональний пристрій для всіх видів їжі!

Випічка

Любите щось солодке? Чи подобається пекти вражаючі торти? Це також можливо у Мультипечі! Можна готувати десерти, такі як крем-брюле, смачний яблучний пиріг і, навіть, кекси.

Гриль

У Мультипечі можна також готувати м'ясо та рибу, наче на грилі. Швидко смажте м'ясо за високої температури та насолоджуйтеся соковитим, м'яким м'ясом із хрусткою скоринкою.

Корисні рецепти від Руслани Писанки

- 6 Ціла курочка з овочами
- 8 Нагетси з картоплею фрі

Сніданки

- 10 Сирна запіканка
- 12 Запечені яблука в сиропі
- 14 Яєчні гнізда
- 16 Фріттата з кукурудзою і томатами
- 18 Груші запечені з бринзою, горіхами і медом

Закуски

- 20 Овочі гриль
- 22 В'ялені помідори
- 24 Інжир, запечений з прошуто з сиром Рокфор
- 26 Салат із запеченим буряком
- 28 Брускети із запеченим буряком і козячим сиром
- 30 Кабачкова ікра
- 32 Брускети з запеченими перцями
- 34 Солодкі перці, запечені з сиром моцарела і маслинами

Основні страви

- 36 Картопля з розмарином
- 38 Барабулька в солоній скоринці
- 40 Каре ягня з песто
- 42 Баклажанна запіканка
- 44 Запіканка з пасти, овочів і сиру
- 46 Котлетки з сочевиці
- 48 Королівські креветки в часниковій олії
- 50 Баклажановий пиріг
- Качка конфі з лавандою і апельсиновим чатні
- 52
- 54 Запечена дорадо з травами
- 56 Стейки з червоної риби

Десерти

- 58 Вишневий кляфутті з хрустким крэмблом
- 60 Полунічна запіканка
- 62 Яблучний штрудель
- 64 Цукати з кабачків
- 66 Перевернутий ледачий чізкейк
- 68 Вівсяний пиріг з ягодами

*Завдяки технології Twin TurboStar, порівняно із свіжою смаженою їжею, приготованою у звичайній фритюрниці Philips.

Ціла курочка з овочами



Інгредієнти

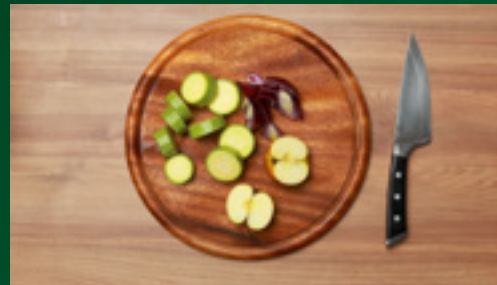
- 1.2-1.4 кг** Курка (тушка)
- 2 шт.** Яблуко
- 3 шт.** Цибуля
- 2 шт.** Баклажан
- 2 шт.** Кабачок
- 2 шт.** Помідор
- 200-300 г** Печериці
- 1 ст. л.** Соєвий соус
- 1 ст. л.** Мед
- Олія
- Сіль, перець, свіжі прованські трави за смаком

Етапи приготування курки

- 1** Тушку курки натерти сіллю й перцем та відкласти «відпочивати».
- 2** Яблука та дві цибулини нарізати великими шматками. Отриману суміш подрібнити й перемішати.
Рекомендуємо використовувати ручний блендер Philips HR1679/90.
- 3** В тушку курки вкласти пучок прованських трав і ложкою начинити тушку отриманою сумішшю.
- 4** Курку покласти в кошик Мультипечі і випікати 45 хв. при 180°C.
- 5** Поки готується курка, змішати соєвий соус та мед. Змастити тушку зверху отриманою сумішшю.
- 6** Випікати ще 5 хв. при 160°C.

Етапи приготування овочів

- 1** Овочі та одну цибулину нарізати крупними кільцями/шматками.
- 2** Викласти в глибоку миску, додати сіль, перець та одну ложку рослинної олії. Перемішати.
- 3** Викласти в кошик Мультипечі і випікати 20-30 хв. при 160°C.



Нагетси з картоплею фрі



Інгредієнти

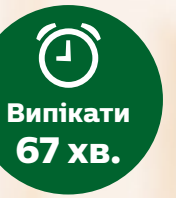
- 3 шт.** Куряче філе
- 3 шт.** Яйця
- 1.5-2 кг** Заморожена картопля фрі з пакету або 2 кг звичайної картоплі
- 150 г** Олія
- 1-2 ст. л.** Кунжут
- Сіль, перець, свіжий розмарин за смаком

Етапи приготування нагетсів

- 1 Два яйця збити до однорідної маси. Рекомендуємо використовувати кухонний комбайн Philips HR7778/00.
- 2 Порізати куряче філе невеликими шматками та додати до яєць. Приправити суміш сіллю та перцем за смаком.
- 3 Збивати до однорідної маси 2 хв. на максимальній швидкості.
- 4 Розстелити на дошці харчову плівку. Викласти на неї фарш, розрівняти його в рівний пласт товщиною 1 см, накрити зверху харчовою плівкою та заморозити.
- 5 Одне яйце збити до однорідної маси, вилити в блюдце. В інше блюдце насипати кунжут. Рекомендуємо використовувати ручний блендер Philips HR1628/00.
- 6 Заморожений фарш порізати на прямокутники (у формі нагетсів).
- 7 Занурити кожен з нагетсів у яйце, потім — в кунжут і викласти в кошик Мультипечі.
- 8 Запікати 7 хв. при 180°C.

Етапи приготування картоплі фрі

- 1 При готуванні картоплі з пакету: викласти картоплю в кошик Мультипечі, готувати згідно з рекомендаціями на упаковці.
- 2 При готуванні звичайної картоплі:
 - Картоплю ретельно помити, не чистити.
 - Порізати на смужки та покласти у глибоку миску з водою на 1 год.
 - Злити воду, промити, додати 1 ст. л. олії, подрібнений розмарин та сіль.
 - Запікати в Мультипечі 60 хв. при 170°C.



Сирна запіканка

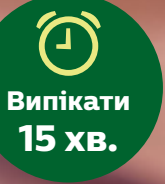


Інгредієнти

- 200 г** Домашній сир
- 2 шт.** Яйця
- 3 ст. л.** Цукор
- 4 ст. л.** Сметана
- 2 ст. л.** Крохмаль
- 1 ст. л.** Борошно
- Цедра одного лайма/лимона

Етапи приготування

- 1** Домашній сир, цукор, крохмаль, сметану, трохи борошна і яйця збити до однорідної маси.
- 2** В готову масу додати цедру лимона і перемішати.
- 3** Помістити масу в змащену маслом форму і розмістити її в кошику Мультипечі.
- 4** Випікати при температурі 180 °C протягом 15 хвилин.



Запечені яблука в сиропі



Інгредієнти

- 6 шт.** Яблука
- 150 г** Горіхи
- 3 ст. л.** Мед
- Щіпка кориці

Етапи приготування

- 1** Яблука вмити, видалити серцевину, так щоб денце залишилося цілим.
- 2** Суміш горіхів подрібнити: кеш'ю, мигдаль, волоський горіх.
- 3** Викласти горіхи замість серцевини яблука, залити медом, присипати корицею.
- 4** Викласти яблука в кошик Мультипечі, запікати при температурі 180 °C протягом 20 хвилин.
- 5** Дістати, присипати зверху корицею і подрібненими горіхами.

⚠ *Налаштування часу та температури варто змінювати в залежності від сорту яблук.*



Яєчні гнізда



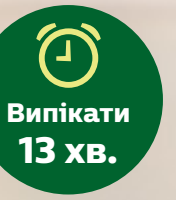
Інгредієнти

- 2 шт.** Булочка
- 4 шт.** Яйця
- 400 г** Твердий сир
- Спеції за смаком

Етапи приготування

- 1** Булочку розрізати уздовж навпіл, викласти на решітку Мультипечі, випікати при температурі 200 °C 3 хвилини.
- 2** Жовтки відокремити від білків, натерти сир.
- 3** Збити білки з сіллю в міцну піну. Змішати з тертим сиром.
- 4** Викласти збиті білки на грінки, в серединці зробити поглиблення, вилити жовток (можна попередньо змастити грінки вершковим маслом).
- 5** Випікати при температурі 180 °C 7-10 хвилин.

⚠ Для того, аби жовток залишався у рідкому стані — випікати до 5 хвилин. Для твердішого жовтка («в круту») — до 7-10 хвилин.



Фріттата з кукурудзою і томатами



Інгредієнти

- 3 шт.** Яйця
- 1 шт.** Перець
- 1 шт.** Томат
- 150 г** Сир твердий
- 2 ст. л.** Кукурудза (можна замінити зеленим горошком)
- 1 шт.** Цибуля
- Часник (2 зубчики)
- Сіль, перець, зелень за смаком

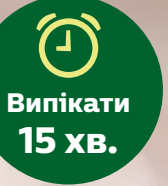
Етапи приготування

- 1 Яйця збити виделкою з сіллю і перцем.
- 2 Нарізати цибулю, болгарський перець, томат, часник, зелень, натерти сир.
- 3 Заморожені зерна кукурудзи і/або горошку залити холодною водою.
- 4 Змішати овочі і проціджені зерна зі збитими яйцями.
- 5 Викласти в змащену форму для випікання, посипати тертим сиром.
- 6 Випікати 12-15 хвилин при 180 °С.

! В залежності від Ваших вподобань вибирайте налаштування по часу, більше чи менше зазначеного у рецепті.

Якщо готуєте у формі для випікання, то рекомендується збільшувати час приготування. З використанням пергаменту час можна зменшувати.

Якщо готуєте з використанням пергаменту, рекомендуємо попередньо його попроколювати виделкою для циркуляції повітря у процесі готування.



Випікати
15 хв.



HD9952/00

Чаша для випікання з 9 силіконовими формочками

Купуйте на shop.philips.ua

Груші запечені з бринзою, горіхами і медом



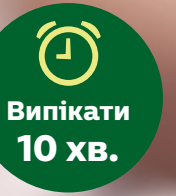
Інгредієнти

- 2 шт.** Груші
- 100 г** Бринза
- 100 г** Горіхи
- 2 ст. л.** Мед

Етапи приготування

- 1** Вимити груші, розрізати навпіл, видалити серцевину.
- 2** Замість серцевини викласти кубики сиру і посипати горішками, полити медом.
- 3** Перекласти в кошик Мультипечі, випікати 10 хвилин при 200 °С.

ⓘ Налаштування часу та температури можуть варіювати в залежності від сорту груш.



Овочі гриль



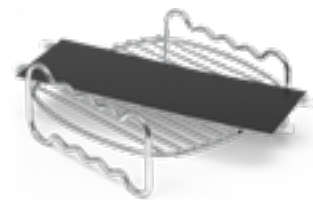
Етапи приготування

- 1** Овочі вимити, нарізати великими часточками (товщиною біля 1 см).
- 2** Викласти в кошик Мультипечі.
- 3** Випікати протягом 20 хвилин при 200 °С.
- 4** Викласти на дощечку, поперчити, посолити.

⚠ Для більш насиченого смаку баклажан, кабачок та шампіньйони варто попередньо замаринувати і залишити на 1 годину.

Інгредієнти

- 1 шт.** Баклажан
- 1 шт.** Кабачок
- 1 шт.** Цибулина
- 2 шт.** Помідор
- 1 шт.** Болгарський перець
- 300 г** Шампіньйони
- 1 ст.л.** Олія
- Сіль, перець, спеції за смаком



HD9950/00

Решітка для запікання з розділювачем корзини



HD9951/00

Решітка-гриль з 6 шпажками для шашличків

🛒 Купуйте на shop.philips.ua



Випікати
20 хв.



В'ялені помідори



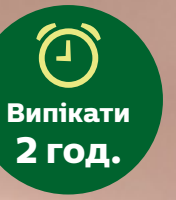
Інгредієнти

400-500 г Помідори черрі

300 мл Оливкова олія
Розмарин (2 гілочки)
Часник (2-3 зубчики)
Сіль, перець, спеції
(сухий базилік) за смаком

Етапи приготування

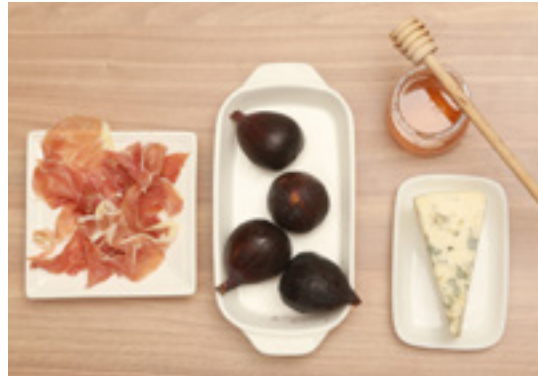
- 1** Помідори вимити, розрізати навпіл, вийняти серцевину.
- 2** Посолити, поперчити, посипати сухим базиліком, скропити оливковою олією.
- 3** Викласти в кошик Мультипечі, запікати протягом 2 годин при температурі 80 °С.
- 4** Остудити томати в кошику Мультипечі.
- 5** Перекласти в суху банку, додати гілочки розмарину і часник, залити оливковою олією.
- 6** Зберігати в холодильнику.



Випікати
2 год.



Інжир, запечений з прошуто з сиром Рокфор



Етапи приготування

- 1** Інжир вимити, розрізати на четвертинки, полити медом.
- 2** Викласти в кошик Мультипечі, зверху викласти прошуто.
- 3** Випікати при 180 °С протягом 5 хвилин.
- 4** Подавати з блакитним сиром.

Інгредієнти

- 10 шт.** Інжир (біля 300 г)
- 200 г** Прошутто
- 4 ст. л.** Мед
- 200 г** Блакитний сир: рокфор, горгонзола, дорблю



Салат із запеченим буряком

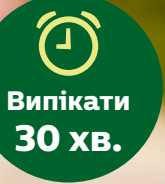


Інгредієнти

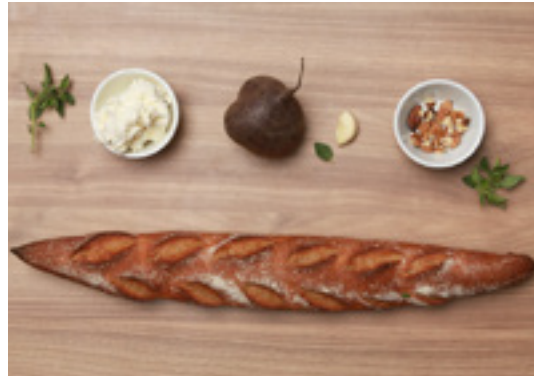
- 1 шт.** Буряк
- 100 г** Козячий сир/домашній сир
- 50 г** Горіхи
- 1 ст. л.** Олія
- Рукола (великий пучок)
- Часник (зубчик)
- Сіль, перець за смаком

Етапи приготування

- 1** Буряк вимити, помістити в кошик Мультипечі.
- 2** Запікати 25–30 хвилин (в залежності від розміру) при 200 °С.
- 3** Перевірити готовність, проколовши буряк виделкою чи ножем.
- 4** Дістати, дати охолонути, нарізати тонкими скибочками.
- 5** Руколу змішати з домашнім сиром і тертим часником, посолити.
- 6** На тарілку викласти зверху скибочки буряка, посипати підсмаженими горіхами, скропити оливковою олією.
- 7** Зверху викласти руколу з сиром/домашнім сиром.



Брускети із запеченим буряком і козячим сиром




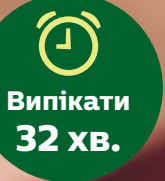
Інгредієнти

- 1/2 шт.** Багет
- 100 г** Козячий сир/солоний домашній сир
- 1 шт.** Буряк
- 50 г** Кедрові горіхи
Часник (зубчик)

Етапи приготування

- 1** Буряк вимити, помістити в кошик Мультипечі.
- 2** Випікати 23-24 хвилини при 200 °С.
- 3** Дістати, дати охолонути, нарізати тонкими скибочками.
- 4** Поки охолоджується буряк — нарізати багет, випікати в Мультипечі 5 хвилин при 200 °С.
- 5** Дістати багет, натерти зубчиком часнику.
- 6** За бажанням: підсмажити кедрові горішки до золотистого кольору на сухій сковорідці (2-3 хвилини).
- 7** Ложкою викласти на брускети м'який козячий сир, зверху викласти часточки буряка, посипати кедровими горішками і зеленню.

 Для більш насиченого смаку рекомендуємо горіхи підсмажити



Кабачкова ікра

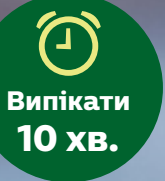
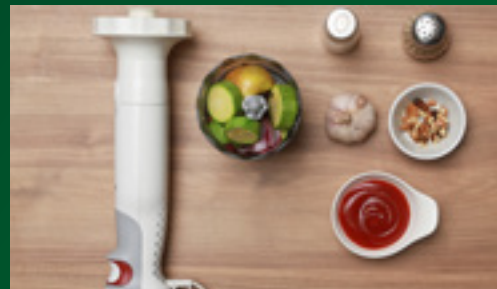
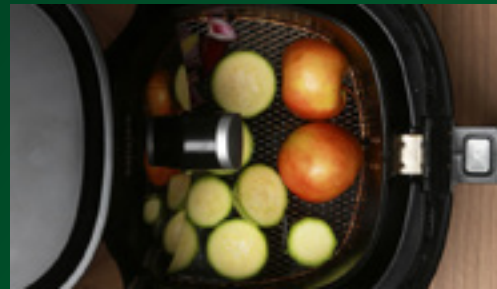


Інгредієнти

- 2 шт.** Кабачок
- 2 шт.** Цибуля
- 1 шт.** Часник
- 1 шт.** Яблуко
- 1 ст. л.** Томатна паста
- Сіль, перець за смаком

Етапи приготування

- 1** Кабачки, яблуко, цибулю крупно порізати. Викласти в кошик Мультипечі.
- 2** Запікати 10 хвилин при 180 °С.
- 3** Дістати. Поки гарячі, викласти в чашу подрібнювача, додати часник і томатну пасту, посолити, поперчити. Подрібнити.
- 4** Подавати з грінками.



Брускети з запеченими перцями




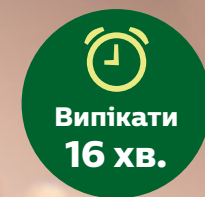
Інгредієнти

- 1/2 шт.** Багет
- 100 г** Сир Філадельфія / Каліфорнія
- 2 шт.** Болгарський перець
- 50 г** Горіхи
- 100 г** Соус песто
Часник (зубчик)

Етапи приготування

- 1** Перці вимити, очистити від насіння, розрізати на часточки і помістити в кошик Мультипечі.
- 2** Запікати 10 хвилин при 200 °С.
- 3** Дістати і помістити в поліетиленовий харчовий пакет (це допоможе очистити від шкірки). Відкласти.
- 4** Нарізати багет, помістити в Мультипіч на 3 хвилини при 180 °С.
- 5** Дістати з пакета часточки перцю, очистити від шкірки. Нарізати м'якоть смужками.
- 6** За бажанням: Підсмажити кедрові горішки до золотистого кольору на сухій сковорідці (2-3 хвилини).
- 7** Ложкою викласти на брускети м'який сир, зверху викласти перець, полити соусом песто, посипати кедровими горішками.

 Для більш насиченого смаку рекомендуємо горіхи підсмажити



Випікати
16 хв.



Солодкі перці, запечені з сиром моцарела і маслинами

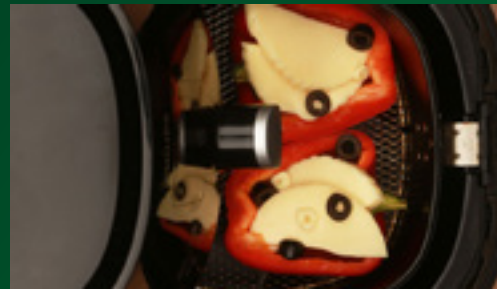


Інгредієнти

- 2 шт.** Перець
- 5-6 ст. л.** Оливки
- 400 г** Моцарела (для запікання)
Часник (2 зубчики)
Сіль та перець за смаком

Етапи приготування

- 1** Перець вимити, розрізати навпіл уздовж, видалити насіння. Обшпарити окропом.
- 2** Викласти зверху в «човники» з перцю порізаний дольками сир, оливки, часник. Посолити, поперчити.
- 3** Помістити в кошик Мультипечі. Випікати 10 хвилин при 180 °С.



Випікати
10 хв.



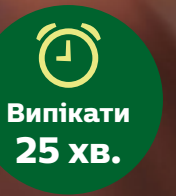
Картопля з розмарином

Інгредієнти

5-6 шт. Картопля
Розмарин (2-3 гілочки)
За бажанням – оливкова олія
Крупна морська сіль та перець за смаком

Етапи приготування

- 1** Картоплю промити, просушити, розрізати на 4 частини «човниками» (шкірку не очищувати).
- 2** Посипати крупною сіллю і гілочками розмарину.
- 3** Викласти в кошик Мультипечі і запікати 25 хвилин при 180 °С.
- 4** При подачі можна збризнути оливковою олією.



Барабулька в солоній скоринці



Інгредієнти

- 4 шт.** Барабулька середнього розміру
- 1 шт.** Ячний білок
- 300 г** Морська сіль
- 30 мл** Вода

Етапи приготування

- 1** Вимити і висушити рибку (не чистити, щоб не пошкодити).
- 2** Збити один білок в піну, додати крупну морську сіль, воду, перемішати.
Рекомендуємо використовувати ручний блендер Philips HR1628/00.
- 3** Дно кошика Мультипечі вистелити фольгою.
- 4** Висипати половину сольової суміші на фольгу, зверху викласти рибу і повністю покрити її сольовою сумішшю, що залишилася.
- 5** Випікати в Мультипечі 20 хвилин при 180 °С.

⚠ Якщо готуєте у формі для випікання, то рекомендується збільшувати час приготування.



Випікати
20 хв.



HD9951/00

Решітка-гриль з 6 шпажками для шашличків

Купуйте на shop.philips.ua

Каре ягня з песто



Інгредієнти

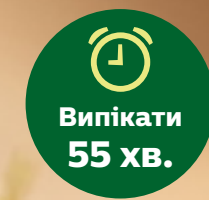
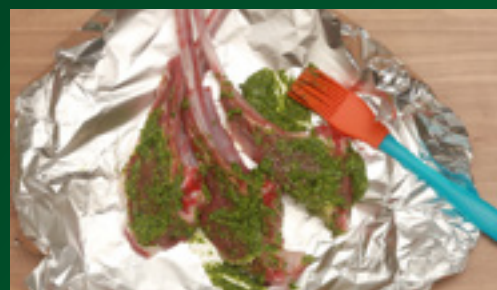
3 шт. Каре ягняти

Для соусу песто:

1 пучок Базилік
100 г Кедрові горіхи
50 г Пармезан
50 мл Часник (3 зубчики)
Оливкова олія
Сіль та перець за смаком

Етапи приготування

- 1 Соус песто:** базилік, кедрові горішки, сіль – подрібнити в блендері. Додати заздалегідь подрібнений пармезан та оливкову олію, ще раз подрібнити.
- Реберця промити, просушити, зачистити кісточку, натерти соусом, загорнути у фольгу і дати настоятися в холодильнику до 3 годин.
- Викласти реберця в кошик Мультипечі, запікати 15 хвилин при 200 °С до золотистої скоринки, потім зменшити температуру до 80 °С і дати дійти 40 хвилин.
- Викласти на дошку і дати 5 хвилин «відпочити» для розподілу соків.



Випікати
55 хв.



Овочева запіканка



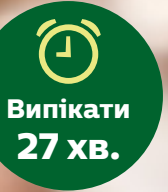
Інгредієнти

- 1 шт. Баклажан
- 1 шт. Перець болгарський
- 1 шт. Цибулина
- 1 шт. Помідор
- 150 г Моцарела
- 150 г Булгур
- Томатна паста
- Олія

Етапи приготування

- 1 Нарізати баклажан, болгарський перець, цибулю, помідор, часник, моцарелу.
- 2 Нарізаний баклажан і болгарський перець викласти в кошик Мультипечі і запікати 7 хвилин при 180 °С.
- 3 Булгур відварити до напівготовності.
- 4 Обсмажити цибулю і часник, додати томатну пасту, сіль, запечений болгарський перець.
- 5 У глибоку форму викласти по черзі шарами баклажан, обсмажені цибулю і часник, перець, булгур, помідор.
- 6 Форму помістити в кошик Мультипечі. Випікати 15 хвилин при 180 °С. Викласти зверху моцарелу і запікати ще 5 хвилин.

ⓘ Для м'якшої консистенції страви рекомендуємо додати 2 ст.л. сметани.



Випікати
27 хв.



HD9952/00

Чаша для випікання
з 9 силіконовими формочками

Купуйте на shop.philips.ua

Запіканка з пасти, овочів і сиру

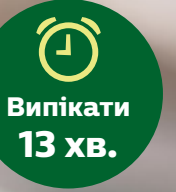


Інгредієнти

200 г	Макарони
100 г	Горошок
100 г	Кукурудза
100 г	Броколі
100 мл	Сметана
20 мл	Вершки
1 шт.	Яйце
50 г	Твердий сир
1 ст. л.	Борошно
	Сіль та перець за смаком

Етапи приготування

- 1** Макарони відварити до напівготовності.
- 2** Змішати заправку: сметану, вершки, 1 варене яйце, натерте на дрібній тертці, і борошно.
- 3** У форму викласти макарони, горошок, кукурудзу, броколі, залити заправкою.
- 4** Форму помістити в кошик Мультипечі, запікати 10 хвилин, при 200 °С. Далі присипати запіканку тертим сиром і помістити у кошик Мультипечі ще на 3 хвилини.



Випікати
13 хв.

Котлетки з сочевиці

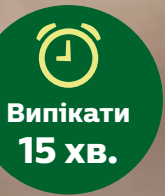
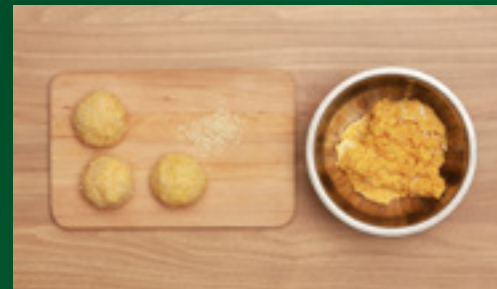


Інгредієнти

- 2 склянки** Сочевиця
- 1 шт.** Яйце
- 2 ст. л.** Борошно
- 1 ч. л.** Карі / куркума
- 2 ст. л.** Зерна кунжуту
- Сіль та перець за смаком

Етапи приготування

- 1 Сочевицю відварити, додати сире яйце, сіль, перець карі / куркуму, борошно.
- 2 Вимісити, сформувати котлетки (постійно змочувати руки, щоб «тісто» не прилипало).
- 3 Обваляти в кунжуті.
- 4 Викласти в кошик Мультипечі.
- 5 Випікати 15 хвилин при 180 °С.
- 6 Подавати зі сметаною (йогуртом) і зеленню.



Випікати
15 хв.



HD9951/00

Решітка-гриль з 6 шпалками для шашличків

Купуйте на shop.philips.ua

Королівські креветки в часниковій олії

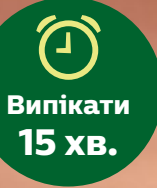


Інгредієнти

- 7 шт.** Креветки королівські
- 1/2 шт.** Лимон
- 5 ст. л.** Оливкова олія
- Базилік (пучок)
- Часник (3 зубчики)
- Сіль та перець за смаком

Етапи приготування

- 1** Дольки часнику розчавити плоскою стороною широкого ножа, видалити серцевину.
- 2** Дрібно нарізати або подрібнити в блендері базилік.
- 3** Змішати часник, базилік і оливкову олію.
- 4** Креветки вимити, видалити кишку, викласти в ємність з оливковою олією (за бажанням додати лимонний сік).
- 5** Помасажувати, відкласти в холодильник (від 30 хв. до 5 год).
- 6** Викласти креветки в кошик Мультипечі, запікати 10-15 хвилин (в залежності від розміру креветок) при 180 °С.



HD9951/00

Решітка-гриль з 6 шпаячками для шашличків

Купуйте на shop.philips.ua

Пиріг з баклажанів



Інгредієнти

Тісто

- 225 г** Борошно
- 4 ст. л.** Оливкова олія
- 1 шт.** Яйце
- Сіль та перець за смаком

Начинка

- 1 шт.** Баклажан
- 1 шт.** Цибулина

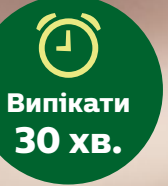
Заливка

- 1 шт.** Яйце
- 200 г** Сметана
- 50 мл** Молоко
- 50 г** Сир твердий
- Пучок зелені (петрушка, майоран, базлік)
- Часник (зубчик)

Етапи приготування

- 1 Тісто:** змішати борошно, оливкову олію, яйце, сіль, перець міксером. Можна додати 1-2 столові ложки води. Тісто відразу ж прибрати в холодильник.
- 2 Начинка:** тонко нарізати баклажани і цибулю, викласти в кошик Мультипечі. Випікати 10 хвилин при 200 °С (до коричневої скоринки).
- 3 Заливка:** збити яйце, сметану, молоко. Додати тертий сир, часник (пропущений через давилку) і горстку дрібно нарізаної зелені.
- 4** Вийняти тісто з холодильника, розподілити по формі, зробивши бортики, викласти баклажан і цибулю, вилити заливку, посолити, поперчити.
- 5** Форму помістити в кошик Мультипечі. Випікати 15-20 хвилин при 180 °С.

! Якщо готуєте у формі для випікання, то рекомендується збільшувати час приготування. З використанням пергаменту час можна зменшувати.



Випікати
30 хв.



HD9952/00

Чаша для випікання
з 9 силіконовими формочками

Купуйте на shop.philips.ua

Качка конфі з лавандою, чатні та карамелізованими дольками апельсина

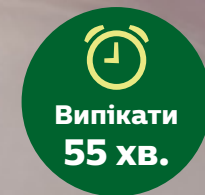
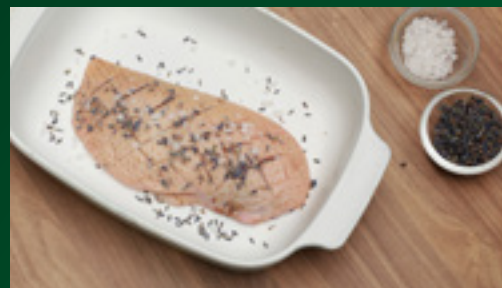


Інгредієнти

- 1 шт.** Качина грудка
- 100 г** Квіти лаванди
- 1 шт.** Апельсин
- 200 мл** Апельсиновий сік
- 2 ст. л.** Крохмаль
- 3 ст. л.** Цукор
- 2 ст. л.** Олія
- Сіль та перець за смаком

Етапи приготування

- 1 Качину грудку обтерти сіллю і квітками лаванди. Відкласти на 30 хвилин або на ніч в холодильник.
- 2 Дістати грудку, ножем по верху шкірки нарізати грати.
- 3 Викласти в кошик Мультипечі шкіркою вгору.
- 4 Випікати 15 хвилин при 200 °С (до утворення золотистої скоринки), потім 40 хвилин при 100 °С.
- 5 Вийняти і дати відлежатися хвилини 3 на дошці. Розрізати на поздовжні дольки.
- 6 Викласти на тарілку, подати з карамелізованими дольками апельсина і апельсиново-лавандовим чатні.
- 7 **Карамелізовані дольки апельсина:** дольки апельсина обсмажити в олії на гарячій сковорідці, посипати 1 ст. л. цукру – до утворення карамельної золотистої скоринки.
- 8 **Апельсиново-лавандовий чатні:** в ту ж сковорідку після апельсина вилити жир з качки, апельсиновий сік, сіль, цукор, сухі квіти лаванди, розведений крохмаль. Помішуючи, довести до кипіння, варити 3 хв. до густого стану.



Випікати
55 хв.

Запечена дорадо з травами



Інгредієнти

- 200 г** Дорадо
- 1 шт.** Лимон
- Пучок трав (орегано, чебрець, майоран)
- Сіль та перець за смаком

Етапи приготування

- 1** Вимити почищену рибу, просушити серветкою.
- 2** Натерти перцем, крупною сіллю зовні і зсередини.
- 3** Промиті трави (цілком) укласти всередину тушки.
- 4** Лимон порізати кільцями.
- 5** Зробити надрізи на одній стороні, в розрізі всунути кільця лимона.
- 6** В кошик Мультипечі викласти кільця лимона, що залишилися, зверху покласти рибу.
- 7** Випікати 17-20 хвилин (в залежності від розміру рибини) при 180 °С.



HD9951/00

Решітка-гриль з 6 шпалками для шашличків

Купуйте на shop.philips.ua

Стейки з червоної риби



Інгредієнти

- 2 шт.** Стейк червоної риби (200г кожен)
- 1/2 шт.** Лимон
- 1 ст. л.** Цукор
- Пучок трав (орегано, чебрець, майоран)
- Сіль та перець за смаком

Соус

- 200 мл** Йогурт
- 1 шт.** Огірок
- Сіль та часниковий порошок за смаком



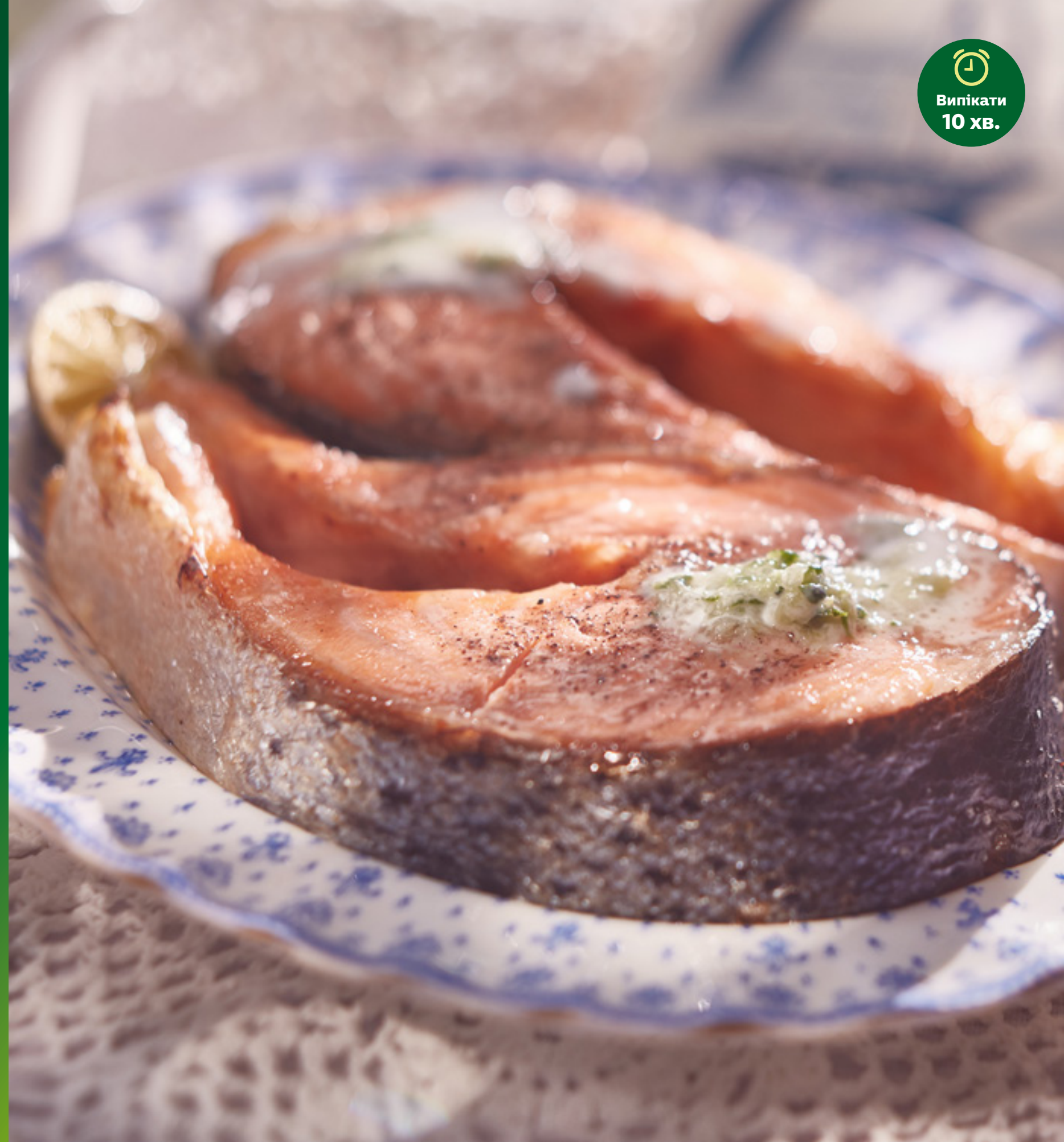
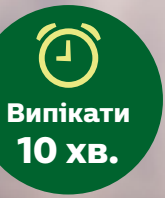
HD9951/00

Решітка-гриль з 6 шпаякками для шашличків

Купуйте на shop.philips.ua

Етапи приготування

- 1 Стейки вимити, просушити, збризнути лимонним соком.
- 2 Змішати перець, сіль і цукор. Обтерти сумішшю стейки. Викласти в кошик Мультипечі.
- 3 Випікати 10 хвилин при 200 °С.
- 4 **Соус:** натерти огірок, змішати з йогуртом, посолити (за бажанням додати часниковий порошок).



Вишневий кляфутті з хрустким крэмблом



Інгредієнти

- 200 г** Вівсяні пластівці
- 250 г** Борошно
- 200 г** Вершкове масло
- 200 г** Цукор
- 300 г** Вишні
- 1 шт.** Яйце
- Кориця та ваніль (1 стручок або за смаком)

Етапи приготування

- 1** Вишні (можна заморожені) очистити від кісточок, змішати з цукром (100 г), корицею і збитим виделкою жовтком. Викласти в форму.
- 2** Вівсяні пластівці змішати з борошном, цукром, вершковим маслом, ваніллю до крихти. Висипати в форму зверху на вишні.
- 3** Форму помістити в кошик Мультипечі. Запекати 8-10 хвилин при 180 °С до золотистої скоринки.

Подавати з йогуртом або морозивом.



Полунична запіканка



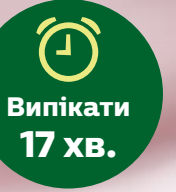
Інгредієнти

150 г	Полуниця
90 г	Цукрова пудра
100 г	Цукор
2 шт.	Яйце
2 ст. л.	Крохмаль
	Ванілін (1 щіпка)

Етапи приготування

- 1** Полуницю (можна заморожену) змішати з цукровою пудрою, додати ванілін.
- 2** Викласти в форму для суфле.
- 3** Збити жовтки з цукром і ваніліном, додати крохмаль і добре збиті білки. Акуратно з'єднати. Викласти зверху на полуницю.
- 4** Форму помістити в кошик Мультипечі. Випікати 15-17 хвилин, при 180 °С. Після випікання дати «відпочити» в Мультипечі 5-7 хв., щоб запіканка не осіла.

Подавати зі свіжою м'ятою.



Яблучний штрудель



Інгредієнти

Тісто

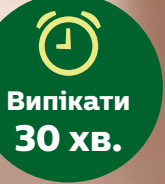
135 г	Борошно
0.5 ч. л.	Сіль
15 мл	Олія
60 мл	Вода

Начинка

30 г	Сухарі (або булочка)
3 шт.	Яблука
50 г	Родзинки
100 г	Горіхи
60 г	Вершкове масло
20 г	Цукрова пудра
75 г	Цукор пісок
10 мл	Олія
	Кориця за смаком

Етапи приготування

- 1 Борошно просіяти, змішати з сіллю, додати 10 мл олії та воду. Замісити та інтенсивно вимішувати не менше 5 хвилин, поки тісто не стане гладким і дуже еластичним. Скатати в кулю, змастити олією, що залишилася, загорнути в харчову плівку і залишити на 30 хв. відпочивати.
- 2 Якщо немає сухарів, булочку нарізати кубиками і викласти в кошик Мультипечі. Підсушити протягом 5 хвилин при 180 °С. Дістати, подрібнити в крихту.
- 3 Яблука нарізати кубиками і змазати олією, горіхи подрібнити.
- 4 Змішати яблука, горіхи, родзинки, скропити лимонним соком, додати цукор, корицю.
- 5 Розкачати тісто. Руками розтягнути, поки воно не стане дуже тонким.
- 6 Краї тіста змастити розтопленим маслом.
- 7 Відступити по краях 4-5 см, з однієї з коротких сторін відступити 10 см (це буде верхній шар). Викласти на середину подрібнені сухарі.
- 8 Зверху на сухарі викласти начинку.
- 9 Загнути тісто на начинку з довгої сторони (де відступ від краю був невеликий). Защипнути краї тіста з боків, щоб начинка не витікала під час випікання. Змащувати тісто маслом в процесі загортання.
- 10 Перекласти готовий штрудель швом вниз в кошик Мультипечі.
- 11 Випікати 30 хвилин при 180 °С.



Цукати з кабачків

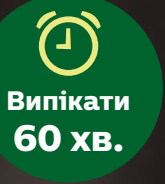


Інгредієнти

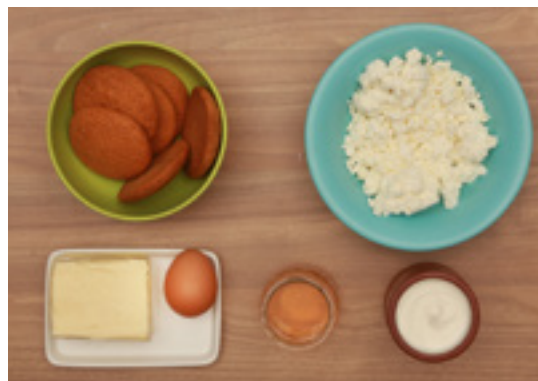
- 2 шт.** Кабачок (близько 500 г)
- 100 г** Цукор
- 1 шт.** Лимон
- 1 ч. л.** Мед
- 2 ч. л.** Цукрова пудра

Етапи приготування

- 1** Кабачок очистити від м'якоті і нарізати кубиками.
- 2** Засипати цукром і залишити на ніч.
- 3** Перелити сік з кабачка в окрему посудину.
- 4** Лимон обшпарити окропом, розрізати уздовж, видалити кісточки і нарізати невеликими шматочками. Подрібнити в блендері разом зі шкіркою.
- 5** У подрібнений лимон додати сік з кабачка, довести до кипіння. Додати мед і варити 2-3 хвилини на середньому вогні.
- 6** Зняти з вогню, процідити. Перемішати і продовжити варити до загущення сиропу, періодично помішуючи.
- 7** В отриманий сироп викласти шматочки кабачка, щоб вони насочилися на 30 хвилин.
- 8** Шматочки кабачка перекласти в кошик Мультипечі і запікати протягом 20 хвилин при 130 °C і ще 40 хвилин при 80 °C.
- 9** Остудити, посипати цукровою пудрою і струснути, щоб не прилипали один до одного.



Перевернутий ледачий чізкейк

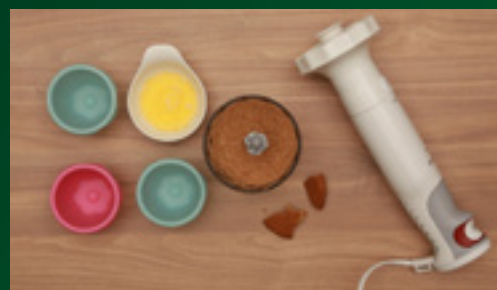


Інгредієнти

100 г	Вівсяне печиво
50 г	Домашній сир
1 шт.	Яйце
100 г	Йогурт густий
100 г	Мед
100 г	Масло
	Фрукти та ягоди за смаком

Етапи приготування

- 1** Вівсяне печиво подрібнити і додати масло. Перемішати, викласти в форму і спресувати. Помістити форму в Мультипіч на 5 хвилин при 150 °С.
- 2** Змішати домашній сир, йогурт, яйце, мед, фрукти/ягоди (за бажанням). Збити блендером.
- 3** Поставити в Мультипіч на 20 хв. при температурі 120 °С.



Вівсяний пиріг з ягодами



Інгредієнти

- 5 ст. л.** Вівсяні пластівці
- 300 г** Домашній сир
- 100 г** Цукор
- 1 шт.** Яйце
- Склянка ягід (чорниця, лохина, суниця)



HD9952/00

Чаша для випікання з 9 силіконовими формочками

Купуйте на shop.philips.ua

Етапи приготування

- 1** Подрібнити пластівці в борошно, додати сир, цукор, яйце. Вимісити.
- 2** Розкочати тісто (не дуже тонко), розділити на 2 частини.
- 3** Застелити дно кошика Мультипечі пергаментом, зробити виделкою чи зубочисткою отвори для кращого пропікання пирога знизу, викласти на нього тісто, потім ягоди і знову тісто.
- 4** Випікати 20 хвилин при температурі 180 °С.



Випікати
20 хв.





philips.ua