

КНИГА РЕЦЕПТІВ

Liberton

ГОТУЙ



З НАМИ

ДЛЯ МУЛТИПЕЧІ

МУЛЬТИПІЧ

AIR COOKER



Режим
приготування



Температура



Час
підготування



Час
приготування

Інструкція



М'ясо



Картопля
Фрі



Риба



Шашлик



Картопля
ціла



Курячі
крильця



Випічка



Ціле курча
табака



Тости



Морепродукти



Овочі

ВАЖЛИВО:

РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ВИМОГИ ДО ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

Якість готового продукту залежить від різних факторів: свіжості інгредієнтів, точності дозування, температури, вологості в приміщенні та багатьох ін.

Необхідно врахувати, що на роботу мультиварки впливає напруга в розетці.

Обирайте для приготування лише свіжі інгредієнти. Якщо в ході приготування у вас виникли питання, зверніться до розділу «Експлуатація мультиварки» керівництва по експлуатації даної продукції.

Виробник **Liberton** пропонує орієнтовний час приготування страв.

ФАРШИРОВАНІ ПЕЧЕРИЦІ



«Ручний режим»



180°C



10 хв



10 хв

Інгредієнти

10 великих печериць
4 зварених вкруту яйця
1 цибуля
1 ч.л. вершкового масла

2 ст.л. майонезу
200 г сиру гауда
сіль, перець на смак

Рецепт

Грибні шляпки запікаємо в «Ручному режимі» 5-6 хв в **мультипечі**. Готуємо гриби, ніжки подрібнюємо і підсмажуємо з дрібно нарізаною цибулею. Додаємо вершкове масло коли суміш зарум'яниться. Солимо, перчимо. Відварені яйця розминаємо виделкою, змішуємо з грибами та цибулею, додаємо майонез. Напівготові човники наповнюємо фаршем, посипаємо тертим сиром, доводимо до готовності 4 хв при температурі 180° С. Подаємо з підсушеними і натертими часником шматочками багета. Смачного!

ЗАКУСКИ

*Контролюємо час приготування страв.



СИРНІ КУЛЬКИ



«Випічка»



180°C



20 хв



8 хв

Інгредієнти

320 г твердого сиру
50 г борошна
(+ для панірування)
2 яйця

1 ст.л. олії
сіль, перець на смак

Рецепт

Беремо сир, що добре плавиться. Натраємо його на дрібній терті. Додаємо яйця, борошно. Перемішуємо та формуємо кульки. Паніруємо кульки в борошні. Обираємо режим «Випічка», розігріваємо до 180° C, змащуємо олією і випікаємо 4 хв, перевертаємо та готуємо ще протягом 4 хв. Смачного!

ЗАКУСКИ

*Контролюємо час приготування страв.



КРЕВЕТКИ В КЛЯРІ



«Морепродукти»



170°C



20 хв



16 хв

Інгредієнти

250 г очищених креветок
60 г пшеничного борошна
60 г кукурудзяного крохмалю
2 яйця

2 ст.л. порошку карі
1 ст.л. олії
сіль, перець на смак

Рецепт

Приготуйте інгредієнти для панірування: у мисці змішуємо яйце, дріпку солі та перець. У другій мисці змішуємо пшеничне борошно та карі, а у третю насипаємо кукурудзяний крохмаль. Занурюємо креветки в різні миски в такому порядку: спочатку в суміш карі та пшеничного борошна, потім у яйце та на сам кінець у кукурудзяний крохмаль. Даємо креветкам якомога краше стекти після кожного занурювання. Кладемо паніровані креветки до кошика та збризкуємо олією. Готуємо в режимі «Морепродукти» при температурі 170° C протягом 8 хв. Перевіряємо креветки та готуємо ще протягом 8 хв. Смачного!

ЗАКУСКИ

*Контролюємо час приготування страв.



ЖУЛЬЕН У БУЛОЧКАХ



«Випічка»



180°C



40 хв



15 хв

Інгредієнти

250 г твердого сиру
750 г курячого філе
250 г вершків 15%
450 г печериць

1 ст.л. олії
5 булочок
2 цибулі
сіль, перець на смак

Рецепт

Гриби миємо і нарізаємо тонкими пластинами. Подрібнюємо цибулю. Розігріваємо олію та обсмажуємо гриби з цибулею. Відварюємо філе в підсоленій воді. Нарізаємо, м'ясо змішуємо з грибами та вершками. Зрізаємо верхівку булочок і дістаємо м'якоть. Фаршируємо і натираємо зверху сир. Готуємо 15 хв в режимі «Випічка» при температурі 180°C. Смачного!

ЗАКУСКИ

*Контролюємо час приготування страв.



ГРУША З БЛАКИТНИМ СИРОМ



«Овочі»



180°C



10 хв



15 хв

Інгредієнти

2 груші
1/2 ч. л. меду
100 г блакитного сиру з пліснявою
40 г вершкового масла
сіль, перець на смак

Рецепт

Груші миємо, розрізаємо навпіл і дістаємо середину з насінням. Поливаємо їх медом, викладаємо шматочки сиру. Готуємо 12 хв в режимі «Овочі» при температурі 180° С. Смачного!



БРУСКЕТА З КОЗЯЧИМ СИРОМ І В'ЯЛЕНИМИ ТОМАТАМИ



Інгредієнти

8 шматочків чіабати
200 г козячого сиру
200 г в'ялених томатів
3 зубчика часнику
1 ст.л. оливкової олії

3 гілочки кропу
сіль, перець на смак

Рецепт

Шматочки чіабати підсмажуємо в **мультипечі** в «Ручному режимі». Готуємо 6-7 хв, при температурі 180° С. Остужаємо та натираємо подрібненим часником. Намазуємо на хліб козячий сир, зверху викладаємо томати. Солимо, перчимо та присипаємо брускети дрібно нарубаною зеленню. Смачного!



КАРТОПЛЯ ФРІ



«Картопля фрі»



180°C



25 хв



35 хв

Інгредієнти

0,5 кг картоплі
3 ст.л. олії
3 ст.л. паприки
сіль, перець на смак

Рецепт

Очищаємо картоплю і ріжемо у формі брусочків. Змішуємо у мисці всі інгредієнти, добре перемішуємо. Викладаємо у чашу, вибираємо програму «Картопля фрі» і готуємо протягом 35 хв при температурі 180°C. Смачного!

ОСНОВНІ СТРАВИ

*Контролюємо час приготування страв.



КАРТОПЛЯ ФРІ СОЛОДКА



Інгредієнти

0,5 кг батату
3 ст.л. олії
3 ст.л. копченої паприки
1 ст.л. меленого чилі

3 ст.л. сушеного
часнику
1 ст.л. рідкого меду
сіль, на смак

Рецепт

Очищаємо картоплю і ріжемо у формі брусочків. Змішуємо у мисці всі інгредієнти, добре перемішуємо. Викладаємо у чашу, вибираємо програму «Картопля фрі» і готуємо протягом 35 хв при температурі 180°C. Смачного!

ОСНОВНІ СТРАВИ



КУРЯЧІ НАГЕТСИ



«Курка»



200°C



30 хв



10 хв

Інгредієнти

4 курячих філе
100 г панірувальних
сухарів
60 г борошна

3 яйця
2 ст. л. олії
сіль, перець на смак

Рецепт

Видаляємо хрящі та жир із курячих філе. Ріжемо на шматочки 4-5 см і приправляємо сіллю та перцем. Підготовлюємо інгредієнти для панірування. Кладемо яйця в чашу й додаємо шіпку солі, перцю та перемішуємо. Насипаємо борошно в другу чашу, а в третю - панірувальні сухарі. Занурюємо нагетси в борошно, потім у яйце, і на сам кінець - у панірувальні сухарі. Для кращого покриття сухарями занурюємо нагетси ще раз у яйце, а потім у панірувальні сухарі. Кладемо їх у кошик, обираємо програму «Курка» і готуємо протягом 10 хв при температурі 200° С. Смачного!

ОСНОВНІ СТРАВИ

*Контролюємо час приготування страв.



КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ



«Курка»



200°C



90 хв



24 хв

Інгредієнти

1,2 кг курячих крилець
4 ст.л. кетчупу
2 ст.л. гірчиці гострої
2 ст.л. паприки

2 ст.л. соєвого соусу
2 ст.л. оливкової олії
сіль, перець на смак

Рецепт

Розрізаємо курячі крильця навпіл, розділяючи їх на суглоби. Викладаємо усі інші інгредієнти у велику чашу та додаємо курячі крильця. Добре перемішуємо, щоб крильця покритися сумішшю. Покриваємо харчовою плівкою і залишаємо мариноватися на 1 годину. Кладемо їх у кошик, обираємо програму «Курка». Готуємо при температурі 180°C 12 хв, перевертаємо та готуємо ще 12 хв. Смачного!

ОСНОВНІ СТРАВИ

*Контролюємо час приготування страв.



СМАЖЕНА КУРКА



«Курка»



200°C



20 хв



50-55 хв

Інгредієнти

1 х 1,2 кг курки
5 зубчиків часнику
2 ст. л. оливкової олії

1 ст. л. куркуми
сіль, перець на смак

Рецепт

Очишаємо і ріжемо часник. Змашуємо курку олією, щедро приправляємо спеціями та сіллю, додаємо часник. Кладемо у кошик, обираємо програму «Курка». Готуємо при температурі 200°C протягом 50-55 хв. Смачного!

ОСНОВНІ СТРАВИ

*Контролюємо час приготування страв.



ЛЮЛЯ-КЕБАБ



«М'ясо»



180° C



20 хв



15 хв

Інгредієнти

450 г фаршу яловичого
250 г фаршу свинини
2 цибулини
55 г кінзи
50 мл води

10 г східної приправи для шашлику
сіль, перець на смак
10 шт дерев'яних шпажок (15 см)

Рецепт

Дерев'яні шпажки поміщаємо у воду і залишаємо на 20 хв. Цибулю для люля-кебаба очишаємо і дрібно нарізаємо. Кінзу вимиваємо і добре обсушуємо на паперовому рушнику. Дрібно нарізаємо зелень, додаємо до фаршу сіль, спеції та вливаємо воду. Ретельно перемішуємо. Формуємо на шпажках невеликі котлетки. Готуємо 15 хв в режимі «М'ясо» при температурі 180° C. Смачного!

ОСНОВНІ СТРАВИ



СТЕЙК З ЯЛОВИЧИНИ



«М'ясо»



180°C



40 хв



10-15 хв

Інгредієнти

4 стейки з яловичої вирізки
1 ст.л. гірчиці
1 ст.л. оливкової олії
сіль, перець на смак

Рецепт

Змішуємо олію, гірчицю, сіль і перець. Отриманою сумішшю намащуємо стейки. Залишаємо їх маринуватися на 30 хв. Розігріваємо мультіпіч до температури 180° C в режимі «М'ясо». Викладаємо стейки на решітку. Запікаємо стейки 10-15 хв до потрібного вам ступеня просмажування. Подаємо гарячі стейки зі свіжими овочами або з овочами, запеченими на грилі. Смачного!

ОСНОВНІ СТРАВИ

*Контролюємо час приготування страв.



СТЕЙК ІЗ СЬОМГИ



«Морепродукти»



200°C



20 хв



20-25 хв

Інгредієнти

2 стейка із сьомги
2 ч.л. соєвого соусу
1 ст.л. оливкової олії
1 ст.л. яблучного оцту

1 ч.л. прованських трав
2 скибочки лимону
сіль, перець на смак

Рецепт

Для початку готуємо маринад. Для цього змішуємо в ємності олію, соєвий соус, яблучний оцет і спеції. Стейки із сьомги промиваємо під проточною водою. Викладаємо у глибоку тарілку, додаємо маринад і накриваємо харчовою плівкою. Залишаємо стейки мариноватися в холодильнику близько 1 години. Замариновані стейки загортаємо у харчову фольгу і запікаємо в режимі «Морепродукти» 20-25 хв при температурі 200° С. Не зайвим буде використання ароматних трав. Подавайте рибу, прикрасивши її скибкою лимона. Смачного!

ОСНОВНІ СТРАВИ



РАТАТУЙ



«Овочі»



180°C



20 хв



25 хв

Інгредієнти

2 червоних
болгарських перці
2 кабачка
1 баклажан
2 цибулі

4 томата
4 зубчика часнику
2 ст.л. оливкової олії
4 гілочки свіжого тім'яна
сіль, перець, прованські трави на смак

Рецепт

Нарізаємо кабачки, баклажан, болгарські перці, томати та цибулю на кубики розміром 2 см. Змішуємо овочі з натертим часником, прованськими травами, сіллю та перцем. Додаємо оливкову олію. Готуємо 25 хв в режимі «Овочі» при тем пературі 180° С. Перемішуємо овочі під час приготування один раз. Подаємо рататуй зі смаженим м'ясом, антрекотом або відбивними. Смачного!

ОСНОВНІ СТРАВИ



ШАШЛИК ЗІ СВИНИНИ



«М'ясо»



200°C



70 хв



20 хв

Інгредієнти

1,6 кг свинини
2-3 цибулі
1 ст.л. соєвого соусу
1 ст.л. яблучного соку

2 ст.л. майонезу
сіль, перець на смак
10 шт дерев'яних шпажок (15 см)

Рецепт

Нарізаємо м'ясо невеликими шматочками. Помішаємо м'ясо в миску і додаємо всі спеції, в тому числі соєвий соус, оцет, майонез, подрібнену на терці цибулю. Обминаємо м'ясо руками, накриваємо його плівкою або кришкою і відправляємо в холодильник на 40-60 хв. Дерев'яні шпалки помішаємо у воду і залишаємо там на 20 хв, потім розподіляємо на них м'ясо, залишаємо між шматочками відстань шириною в палець. На решітку викладаємо м'ясо. Попередньо включаємо **мультипіч** на 200°C і прогріваємо її 10 хв. Запікаємо при температурі 200°C в режимі «М'ясо» 10 хв. Через необхідний час відкриваємо кришку і перевертаємо м'ясо, знову накриваємо і готуємо ще 10 хв. Смачного!

ОСНОВНІ СТРАВИ

*Контролюємо час приготування страв.



ФАРШИРОВАНІ ПЕРЦІ



Інгредієнти

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------|
| 4 болгарських перці | 5 ст.л. соєвого соусу |
| 500 г фаршу свино-яловичого | 1 ст.л. кетчупу |
| 120 г рису | 1 ст.л. томатної пасту |
| 1 зубчик часнику | 1 ст.л. меленої зіри |
| 1 перець чилі | 100 мл води |
| 120 г сиру твердого | сіль, перець, трави на смак |
| 3 ст.л. кукурудзи консервованої | |

Рецепт

Відрізаємо верхню частину болгарських перців та очищаємо від серцевини. Цибулю нарізаємо кубиками, часник і перець чилі подрібнюємо. Обсмажуємо цибулю на невеликій кількості олії, додаємо часник і перець чилі, обсмажуємо ще 5 хв. Додаємо фарш, обсмажуємо 5 хв, додаємо промитий рис, соєвий соус, кетчуп, чорний перець, коріандр. Все перемішуємо, заливаємо водою з томатною пастою і тушуємо 15 хв. Верхню частину перців нарізаємо кубиками. Додаємо кукурудзу і частину сиру у фарш, перемішуємо. Фаршируємо перець, кладемо трохи сиру зверху. Випікаємо при температурі 200 °C в «Ручному режимі» 25-30 хв. Смачного!

ОСНОВНІ СТРАВИ



ПІЦЦА



«Випічка»



200 °C



30 хв



40-45 хв

Інгредієнти

ДЛЯ ТІСТА

250 мл води
2 ст.л. олії
1 ч.л. солі
1 ст.л. цукру
6 г сухих дріжджів

ДЛЯ НАЧИНКИ

6 ст. л. томатного соусу
200 г сиру моцарела
10 шт томатів черрі
4 гілочки базиліку (для подачі на готову піцу)

Рецепт

Дріжджі розчиняємо в теплій воді. Додаємо сіль, цукор і соняшкову олію. Всыпаємо просіяне борошно і місимо тісто руками. Воно повинно бути м'яким і еластичним. Накриваємо тісто і залишаємо на 15 хв. Розділяємо тісто на три частини. Одну з них розкачуємо в коло під розмір чаші. Дві інші прибираємо в холодильник - їх можна приготувати пізніше. Дно чаші **мультипечі** злегка змащуємо олією. Викладаємо на дно тісто, розділяємо його руками. Змащуємо тісто томатним соусом, викладаємо на піцу сир, зверху на нього викладаємо порізані помідори. Випікаємо при температурі 200 °C в режимі «Випічка», 40 хв. Після закінчення часу вимикаємо **мультипіч** і залишаємо піцу на 5 хв під закритою кришкою. Смачного!

ОСНОВНІ СТРАВИ

*Контролюємо час приготування страв.



МАФІНИ ІЗ ШОКОЛАДОМ



«Випічка»



170°C



30 хв



20 хв

Інгредієнти

125 г борошна
6 г сухих дріжджів
30 г вершкового масла
30 г цукру

50 г шоколадних крапель
1 яйце
120 мл молока

Рецепт

У великій чаші змішуємо молоко, розтоплене масло та яйце. Окремо змішуємо сухі інгредієнти. Додаємо молочну суміш до сухих інгредієнтів та перемішуємо до однорідної маси. Розділяємо суміш по формах, змащених вершковим маслом та кладемо їх до **мультипечі**. Готуємо в режимі "Випічка" при температурі 170°C протягом 20 хв. Смачного!



ЗАПЕЧЕНІ СИРНИКИ



«Випічка»



190-200°C



20 хв



10 хв

Інгредієнти

300 г сиру
1 яйце
1 ст.л. цукру
2 ст.л. борошна

10 г ванільного цукру
дрібка солі

Рецепт

Сир перетираємо через сито (так сирники будуть ніжні). Додаємо до сиру цукор, сіль, ванільний цукор, яйце та перемішуємо. Частинами всипаємо борошно і добре вмішуємо в сир (виходить пластична однорідна маса. Формуємо сирники: ложкою набираємо трохи сиру, скочуємо в кульку, далі обвалюємо в борошні та злегка притискаємо. Готуємо в режим "Випічка" при температурі 190-200°C протягом 10 хв. Смачного!

ДЕСЕРТИ

*Контролюємо час приготування страв.



ШОКОЛАДНИЙ БРАУНІ



«Випічка»



180°C



40 хв



10 хв

Інгредієнти

180-200 г темного
шоколаду
3 яйця
100 г борошна

200 г цукру
1 ч.л. солі

Рецепт

Розтоплюємо на водяній бані шоколад з вершковим маслом, весь час помішуючи. Залишаємо суміш трохи охолонути (приблизно 15 хв). Яйця збиваємо з сіллю та цукром. Додаємо до яєчної суміші шоколадну масу, коли остигне. Просіюємо в цю суміш борошно, поступово і ретельно помішуючи. Тісто має вийти не густим, вільно стікати з лопатки. Форму для випікання застеляємо пергаментом. **Мультипіч** попередньо розігріваємо до 180°C. Готуємо в режимі "Випічка" при температурі 180°C протягом 35 хв. Дуже важливо не перетримати його в духовці, інакше вийде занадто сухим. Зверху повинна бути скоринка, а всередині тісто має бути трохи вологим. Смачного!



ЛИМОННИЙ БІСКВІТ



«Випічка»



180°C



15 хв



35 хв

Інгредієнти

ДЛЯ ТІСТА

2 лимона
1 склянка цукру
8 яєць
1,5 склянки борошна
200 г верш. масла 73%
15 г цукрової пудри

ДЛЯ КРЕМУ

500 г сиру
філадельфія
100 г цукрової пудри
200 г сметани
20% жирності

ДЛЯ ДЕКОРУ

цедро лимона
по бажанню

Рецепт

Розм'якшене (але не розтоплене) вершкове масло змішуємо з подрібненою на дрібній терці цедрою лимонів і цукром. Потім безперервно вводимо всі жовтки. Коли маса буде ретельно розтерта, вводимо просіяне борошно і знову добре розмішуємо. Тепер збиваємо білки до пишної білої маси і обережно вводимо їх у тісто. Попередньо розігрійте **мультипіч**. Готуємо у режимі "Випічка" при температурі 180°C протягом 35 хв. Для крему збиваємо сир філадельфія зі сметаною, додаємо цукрову пудру і знову збиваємо. Зверху наносимо крем і прикрашаємо. Смачного!



СИРНА ЗАПІКАНКА З БАНАНОМ



«Випічка»



180°C



20 хв



30 хв

Інгредієнти

400 г сиру	10 г ванільного цукру
1 яйце	1,5 ст.л. цукрової пудри
2 ст.л. меду	1 ст.л. рослинної олії
2 банани	
3 ст.л. борошна	

Рецепт

У миску викладаємо сир, додаємо ванільний цукор, мед, яйце, все добре вимішуємо руками або за допомогою міксера. В отриману масу вводимо пшеничне борошно. Ретельно перемішуємо інгредієнти майбутньої запіканки. Чистимо банани. Ріжемо їх на кружечки однакового розміру. Змащуємо форму для випікання маслом, викладаємо шматочки бананів, зверху заливаємо їх тістом, розрівнюємо його поверхню. Вмикаємо **мультипіч**. Відправляємо майбутню запіканку з сиру та бананів у **мультипіч**. Готуємо в режимі "Випічка" при температурі 180°C 30 хв. Дістаємо, даємо їй охолонути, прикрашаємо зверху цукровою пудрою. Смачного!



ЗАПЕЧЕНІ ЯБЛУКА



«Випічка»



180 °C



20 хв



30 хв

Інгредієнти

5 яблук
4 ст.л. волоських горіхів
2 ст.л. меду
3 ст.л. вершкового масла

1 ч.л. кориці меленої
цукрова пудра на смак

Рецепт

Яблука миємо й витираємо насухо. Видаляємо ножом серцевину яблук і стежимо за тим, щоб не проколоти яблуко повністю, інакше вся начинка витече. Змішуємо в глибокій ємності рідкий мед, розм'якшене вершкове масло, горіхи і корицю. Кладемо начинку в підготовлені яблука. Попередньо розігрійте **мультипіч** до 180 °C. Готуємо в режим "Випічка" при температурі 180 °C 20 хв. Ставимо яблука в форму застелену пергаментом і відправляємо в **мультипіч**. Готові яблука посипаємо цукровою пудрою. Подаємо десерт гарячим або охолодженим. Смачного!

