

 DELFA



КНИГА РЕЦЕПТОВ

КНИГА РЕЦЕПТІВ

Зміст

Перші страви

Сирний суп з сьомгою	4
Суп з беконом і консервованим горошком	6
Борщ вегетеріанський	8
Картопляний суп	10

Другі страви

Баклажани тушковані з фаршем	12
Котлети на пару і картопляне пюре	14
Курка в кисло-солодкому соусі	16
Свинячі реберця	18
Форель на пару	19
Паста «Болоньезе»	20
Піца	22
Плов зі свининою	23
Салат «Маленька Італія»	24
Лобіо «По-бразильськи»	26
Курячі сердечка з картоплею	28
Буженина	30
Перський рис з куркою	32

Каші

Гречана каша	34
Рисова молочна каша	35
Яблучна вівсяна каша з родзинками	36
Пшоняна каша	37

Десерти

Йогурт	38
Сир	39
Хачапурі з сиром	40
Сирний пиріг	42
Чіз кейк	44
Кекс лимонний	46
Сирна запіканка	48
Мармуровий кекс	50

Наведені зображення можуть не відповідати реальному вигляду страв

Содержание

Первые блюда

Сырный суп с сёмгой	4
Суп с беконом и консервированным горошком	6
Борщ вегетарианский	8
Картофельный суп	10

Вторые блюда

Баклажаны тушеные с фаршем	12
Котлеты на пару и картофельное пюре	14
Курица в кисло-сладком соусе	16
Свинные рёбрышки	18
Форель на пару	19
Паста «Болоньезе»	20
Пицца	22
Плов со свининой	23
Салат «Маленькая Италия»	24
Лоббио «По-бразильськи»	26
Куриные сердечки с картошкой	28
Буженина	30
Персидский рис с курицей	32

Каши

Гречневая каша	34
Рисовая молочная каша	35
Яблочная овсяная каша с изюмом	36
Пшеничная каша	37

Десерты

Йогурт	38
Творог	39
Хачапури с сыром	40
Сырный пирог	42
Чиз кейк	44
Кекс лимонный	46
Творожная запіканка	48
Мраморный кекс	50

Изображения блюд могут не соответствовать реальности



ПЕРВЫЕ БЛЮДА

ПЕРШІ СТРАВИ

Сирний суп з сьомгою

Сырный суп з сёмгой

Складові (Ингредиенты)

Філе лосося (сьомги) Филе лосося (сёмги)	200-300 г
Плавлені сирки Плавленые сырки	4 шт.
Картопля Картошка	3 шт.
Морква Морковь	1 шт.
Цибуля ріпчаста Лук репчатый	1 шт.
Кедрові горішки Кедровые орехи	3 ст.л.
Оливкова олія Оливковое масло	10 мл.
Кріп Укроп	1 пучок
Вода Вода	1 л.
Сіль, перець Соль, перец	за смаком по вкусу

Приготування (Приготовление)

- Натерти моркву на крупній терці, нарізати цибулю, картоплю кубиками, плавлені сирки (дрібно)
- Включити в мультиварці програму «Смаження». Змастити дно каструлі оливковою олією, покласти цибулю для обсмажуван-

ня (кришку не закривати), залишити на 5 хвилин. Додати моркву і залишити ще на 5 хвилин. Насипати кедрові горішки, все перемішати

- На обсмажену цибулю, моркву та кедрові горішки покласти картоплю, на овочі покласти шматочок лосося (сьомги), посипати нарізаними сирками, залити водою, додати солі за смаком
- Закрити кришку. Включити програму «На парі» 25-30 хв.
- Коли будете подавати страву до столу можна додати дрібно порізаний кріп і перець чорний мелений.
- Натереть моркву на крупній терці, нарізати лук, картофель кубиками, плавленые сырки (мелко).
- Мультиварку включити на режим «Жарка». Смазати дно каструлі оливковим маслом, покласти лук для обжарки (кришку не закривати), оставити на 5 минут. Добавить морковь и оставити ещё на 5 минут. Всыпать кедровые орешки, всё перемешать.
- Сверху выложить картофель, на овощи положить кусочек лосося (сёмги), посыпать нарезанными сырками, залить водой, добавить соли по вкусу.
- Закрывать крышку. Включить программу «Варка на пару» на 25-30 мин.
- При подаче можно добавить мелко порезанный укроп и перец чёрный молотый.



ПЕРВЫЕ БЛЮДА

ПЕРШІ СТРАВИ

Суп з беконом і консервованим горошком

Суп с беконом и консервированным горошком

Складові (Ингредиенты)

Морква Морковь	1 шт.
Цибуля ріпчаста Лук репчатый	1 шт.
Смужки бекону Полоски бекона	125 г.
Картопля Картофель	2 шт.
Консервованний зелений горошок Консервированный зеленый горошек	1/2 банки
Томатна паста Томатная паста	2 ст.л.
Перець (горошок або запашний) Перец (горошек или душистый)	за смаком по вкусу
Олія соняшникова Масло подсолнечное	за смаком по вкусу
Сіль, лавровий лист Соль, лавровый лист	за смаком по вкусу

- Слідом додати зелений горошок, томатну пасту, лавровий лист і перець.
- Залити водою до рівня 1 літр, посолити і включити програму «Суп» на 1 годину.
- За 3 хвилини до готовності додати зелень.
- Після сигналу залишити на 10 хвилин настоятися і можна подавати до столу.

- Мультиварку включити на режим «Жарка», налити в кастрюлю масло, прогреті, обжарити лук і моркву 15 минут.
- Додати порізані смужки бекону і обжарити ще 15 минут.
- Мультиварку виключити. Додати нарізанний картофель.
- Слідом додати зелений горошек, томатную пасту, лавровий лист і перець.
- Залити водою до рівня 1 літр, посолити і поставити режим «Суп» на 1 час.
- За 3 хвилини до готовності додати зелень.
- Після сигналу залишити на 10 минут настоятися і можна подавати к столу.

Приготування (Приготовление)

- Включити в мультиварці програму «Смаження», налити в кастрюлю олію, прогріти, обсмажувати цибулю і моркву протягом 15 хвилин.
- Додати порізані смужки бекону і смажити ще 15 хвилин.
- Вимкнути мультиварку. Додати нарізану картоплю.



ПЕРВЫЕ БЛЮДА

ПЕРШІ СТРАВИ

Борщ вегетаріанський

Борщ вегетарианский

Складові (Ингредиенты)

Морква Морковь	1 шт.
Цибуля ріпчаста Лук репчатый	1 шт.
Картопля Картофель	4 шт.
Капуста білокачанна Капуста белокачанная	300 г.
Буряк Свекла	2 шт.
Сушений корінь селери Сушеный корень сельдерея	за смаком по вкусу
Томатна паста Томатная паста	1 ст.л.
Сік лимону Сок лимона	1/2 лимона
Часник Чеснок	2 зубчика
Цукор, сіль, спеції, сметана Сахар, соль, специи, сметана	за смаком по вкусу
Вода	1 л.

Приготування (Приготовление)

- Покласти в мультиварку нарізані для борщу цибулю, моркву, картоплю, капусту, селеру.
- Додати сіль, спеції і воду.

- Встановити кошик для варіння на пару, покласти в неї нарізаний буряк. Включити програму «Суп» на 1 годину.
- Дістати буряк з мультиварки, натерти його на крупній терці, змішати з лимонним соком і томатною пастою, покласти в мультиварку і перемішати.
- Розчавити кілька зубчиків часнику, покласти все в мультиварку, додати сіль і цукор.
- Включити програму «Суп» на 1 годину.
- За 5 хвилин до кінця програми додати нарізану зелень.
- Положить в мультиварку нарезанные для борща лук, морковь, картофель, капусту, сельдерей.
- Добавить соль, специи и воду.
- Установить корзину для варки на пару, положить в нее нарезанную свеклу. Включить режим «Суп» на 1 час.
- Достать свеклу из мультиварки, натереть ее на крупной терке, смешать с лимонным соком и томатной пастой, положить получившуюся массу в мультиварку и перемешать.
- Раздавить несколько зубчиков чеснока, положить все в мультиварку, добавить соль и сахар.
- Включить режим «Суп» на 1 час.
- За 5 минут до конца программы добавить нарезанную зелень.



Картопляний суп

Картофельный суп

Складові (Ингредиенты)

Морква Морковь	1 шт.
Цибуля ріпчаста Лук репчатый	1 шт.
Перець солодкий Перец сладкий	1 шт.
Помідор Помидор	1 шт.
Картопля Картофель	4 шт.
Сіль, лавровий лист, олія Соль, лавровый лист, масло	за смаком по вкусу
М'ясо курки Мясо курицы	250-300 г.
Вода	до верхньої відмітки до верхней отметки

Приготування (Приготовление)

- Налити в каструлю мультиварки олію, включити програму «Смаження».
- Коли трішки підігріється, покласти нарізані перець, цибулю, моркву, м'ясо іноді помішуючи.
- Після того як обсмажиться, вимкнути, покласти картоплю, лавровий лист, сіль.
- Налити воду до верхньої позначки і

включити програму «Суп». Якщо доливалася холодна вода, то потрібно включити програму «Суп» на 1 годину 30 хвилин. Якщо гарячу воду, то на 1 годину.

- Налити в каструлю мультиварки масло, включити режим «Жарка».
- Когда слегка подогреться, положить нарезанные перец, лук, морковь, мясо. Иногда помешивать.
- После того как обжарилось, выключить, положить картошку, лавровый лист, соль.
- Налить воду до верхней отметки и включить режим «Суп». Если наливать холодную воду – то ставить режим «Суп» на 1 час 30 минут. Если горячую воду, то на 1 час.

★ ПЕРВІ БЛЮДА

★ ПЕРШІ СТРАВИ



ВТОРІЕ БЛЮДА

ДРУГІ СТРАВИ

Тушковані баклажани з фаршем

Баклажаны тушеные с фаршем

Складові (Ингредиенты)

Баклажан Баклажан	1 шт.
Фарш свинячий нежирний Фарш свиной нежирный	500 г.
Цибуля ріпчаста Лук репчатый	3 шт.
Морква Морковь	1 шт.
Болгарський перець Болгарский перец	1 шт.
Часник Чеснок	6 зубчиків 6 зубчиков
Суміш перців, сіль Смесь перцев, соль	за смаком по вкусу
Вода Вода	200 мл.

Приготування (Приготовление)

- Баклажани нарізати часточками, посолити. Залишити на 1 годину в окремому посуді, щоб з них вийшла гіркота.
- Промити в холодній воді і покласти в мультиварку.
- Цибулю і солодкий перець нарізати півкільцями.
- Моркву шинкувати брусочками.
- Часник порізати на кружечки
- Свинячий фарш зробити з пісної свинини

(без сала).

- Всі інгредієнти покласти в мультиварку і перемішати. Додати сіль і перець за смаком. Додати води.
- Включити програму «Тушкування» на 2 години
- Після закінчення програми підогрівати протягом 30 хв.
- Баклажани нарізати дольками, посолити. Оставити на 1 час, в окремій посуді, чтобы из них вышла горечь
- Промыть в холодной воде и положить в мультиварку
- Лук и сладкий перец нарезать полукольцами
- Морковь шинковать брусочками
- Чеснок порезать на кружочки
- Свиной фарш сделать из постной свинины (без сала)
- Все ингредиенты положить в мультиварку и перемешать. Добавить соль и перец по вкусу. Добавить воды.
- Включить режим «Тушение» на 2 часа
- После окончания программы выдержать на подогреве 30 мин.



ВТОРЫЕ БЛЮДА

ДРУГІ СТРАВИ

Котлети на пару і картопляне пюре

Котлеты на пару и картофельное пюре

Складові (Ингредиенты)

М'ясо (яловичина + свинина) Мясо (говядина + свинина)	700 г.
Цибуля ріпчаста Лук репчатый	1 шт.
Часник Чеснок	4 зубчика
Картопля Картофель	1 кг.
Вода Вода	1 л.
Яйце Яйцо	1 шт.
Хліб, розмочений в молоці Хлеб, размоченный в молоке	1 шматок 1 кусок
Перець, сіль Перец, соль	за смаком по вкусу

Приготування (Приготовление)

- Приготувати м'ясний фарш. Змішати всі складові, додати сіль і перець за смаком.
- Сформувані котлети, викласти їх в корзину для варіння на пару.
- Налити воду в мультиварку, покласти очищену картоплю. Додати сіль за смаком.
- Встановити кошик для варіння на пару в мультиварку.
- Включити програму «На пару» на 20 хвилин.

- Зробити пюре зі звареної картоплі.
- Приготувати м'ясної фарш. Смешать все ингредиенты, добавить соль и перец по вкусу.
- Сформировать котлеты, выложить их в корзину для варки на пару.
- Налить воды в мультиварку, положить очищенный картофель. Добавить соль по вкусу.
- Установить корзину для варки на пару в мультиварку.
- Включить режим «Варка на пару» на 20 минут.
- Сделать пюре из сваренного картофеля.



ВТОРІЕ БЛЮДА

ДРУГІ СТРАВИ

Курка в кисло-солодкому соусі

Курица в кисло-сладком соусе

Складові (Ингредиенты)

Стегенця курячі Окорочка куриные	3 шт.
Яблуко Яблоко	1 шт.
Рослинна олія Растительное масло	30 мл.
Сіль Соль	за смаком по вкусу
Мед Мёд	1 ст.л.
Кетчуп Кетчуп	1 ст.л.
Гірчиця Горчица	1 ст.л.
Соєвий соус Соевый соус	1 ст.л.

Приготування (Приготовление)

- У каструлю мультиварки налити рослинну олію і включити програму «Смаження» (кришку залишити відкритою). Дочекатися прогріву.
- Покласти в мультиварку курячі стегенця піджарювати їх з одного боку 10 хв.
- Перевернути стегенця, додати сіль за смаком.
- Покласти очищене і нарізане на шматочки яблуко і продовжити обсмажувати ще

10 хвилин.

- Приготувати соус, змішавши мед, кетчуп, соєвий соус і гірчицю.
- Полити соусом стегенця.
- Включити програму «Випічка» і готувати 20 хвилин. Коли будете подавати страву до столу стегенця слід полити соусом.
- В каструлю мультиварки налити растительное масло и включить режим «Жарка» (крышку оставить открытой). Дождаться прогрева.
- Положить в мультиварку куриные окорочка и обжаривать их с одной стороны 10 мин.
- Перевернуть окорочка, добавить соль по вкусу.
- Положить очищенное и нарезанное на кусочки яблоко и продолжить обжаривать еще 10 минут.
- Приготовить соус, смешав мёд, кетчуп, соевый соус и горчицу.
- Полить соусом окорочка.
- Поставить программу «Выпечка» и готовить 20 минут. При подаче блюда необходимо полить окорочка образовавшимся соусом.



ВТОРІЕ БЛЮДА

ДРУГІ СТРАВИ

Свинячі реберця

Свиные рёбрышки

Складові (Ингредиенты)

Свинячі реберця Свиные рёбрышки	1,5 кг.
Оливкова олія Оливковое масло	30 мл.
Сіль, перець, спеції Соль, перец, специи	за смаком по вкусу

Приготування (Приготовление)

- Обрубати реберця за розмірами, зручними для укладання в чашу.
- Включити програму «Смаження» на 160°C. Налити в чашу олію, дочекатися підігріву (кришку мультиварки залишити відкритою).

- Натерти реберця спеціями, сіллю і перцем за смаком і покласти в мультиварку.
- Готувати по 20 хвилин з кожного боку при відкритій кришці, перевертаючи кожні 5 хвилин для отримання рівномірної скоринки з усіх сторін.

- Обрубати рёбрышки по розміру, удобному для укладки в чашу.
- Включити режим «Жарка» на 160°C. Налити в чашу масло, дождаться подогрева (крышку мультиварки оставить открытой).
- Натереть рёбрышки специями, солью и перцем по вкусу и положить в мультиварку.
- Готовить по 20 минут с каждой стороны при открытой крышке, переворачивая каждые 5 минут для получения равномерной корочки со всех сторон.



ВТОРІЕ БЛЮДА

ДРУГІ СТРАВИ

Форель на парі

Форель на пару

Складові (Ингредиенты)

Форель Форель	1,1 кг.
Розмарин Розмарин	1 шт.
Лимон Лимон	1 шт.
Сіль, перець Соль, перец	за смаком по вкусу
Вода Вода	1 л.

Приготування (Приготовление)

- Форель помити, розрізати на шматочки.

- Натерти сіллю і перцем.
- Налити 1 л. води в мультиварку.
- Встановити кошик для варіння на пару, покласти в неї рибу. Скропити лимонним соком зверху. Кожен шматок риби і покласти трохи розмарину і частину лимона
- Включити програму «На парі» на 25 хвилин.

- Форель помити, разрезать на кусочки.
- Натереть солью и перцем.
- Налити 1 л. воды в мультиварку.
- Установить корзину для варки на пару, положить в нее рыбу. Сбрызнуть лимонным соком сверху каждый кусок рыбы и положить немного розмарина и дольку лимона.
- Включить режим «Варка на пару» на 25 минут.



ВТОРІЕ БЛЮДО
ДРУГІ СТРАВИ

Паста «Болоньезе»

Паста «Болоньезе»

Складові (Ингредиенты)

Оливкова олія Оливковое масло	2 ст.л.
Цибуля ріпчаста (мілко поріzana) Лук репчатый (мелко порезанный)	1 шт.
Морква (терта) Морковь (тёртая)	1 шт.
Стебло селери (подрібнене) Стебель сельдерей (измельченный)	1 шт.
Яловичина (фарш) Говядина (фарш)	300-400 г.
Томати у власному сокові (подрібнені) Томаты в собственном соку (измельченные)	1 банка (400 г.)
Спеції італійської кухні Специи итальянской кухни	2 щіпки 2 щепотки
Часник (подрібнений) Чеснок (измельченный)	1 зубчик
Макарони (паста) Макароны (паста)	250 г.
Вода	270 мл.

Приготування (Приготовление)

- Включити програму «Смаження» на 15 хвилин (з відкритою кришкою), налити олії, дочекатися прогріву.
- Покласти в мультиварку цибулю, селеру, моркву, фарш і обсмажити в олії.

- Потім додати часник, томатне пюре або томати, прянощі, сіль, перець за смаком. Закрити кришку і повторно включити режим «Смаження» ще на 5 хвилин.
- Далі покласти макарони в чашу, налити води.
- Включити програму «Паста» на 8-12 хв. Керуйтеся вказівками про час приготування, які розміщені на упаковці макаронних виробів
- Після закінчення програми відкрити кришку, перемішати вміст і залишити в режимі підігріву на 15 хв. із закритою кришкою.
- Включить режим «Жарка» на 15 минут (с открытой крышкой), налить масла, дождаться прогрева.
- Положить в мультиварку лук, сельдерей, морковь, фарш и обжарить в масле.
- Затем добавит чеснок, томатное пюре или томаты, пряности, соль, перец по вкусу. Закрыть крышку и повторно включить режим «Жарка» ещё на 5 минут.
- Далее положить макароны в чашу, налить воды.
- Включить режим «Паста» на 8-12 мин. Руководствуйтесь указаниями о времени приготовления на упаковке макаронных изделий.
- После окончания программы открыть крышку, перемешать содержимое и оставить в режиме подогрева на 15 мин. с закрытой крышкой.



ВТОРІЕ БЛЮДА
ДРУГІ СТРАВИ

Піца Пицца

Складові (Ингредиенты)

Масло вершкове <small>Масло сливочное</small>	200 г.
Сметана <small>Сметана</small>	200 г.
Борошно <small>Мука</small>	2 стакана
Сосиски, фарш, ковбаса, сир, цибуля, помідори, кетчуп і все, що вам подобається <small>Сосиски, фарш, колбаса, лук, помідори, сир, кетчуп и всё, что вам нравится</small>	за смаком по вкусу

Приготування (Приготовление)

- З'єднати сметану, борошно і масло вершкове і гарненько перемішати. Замісити тісто і поставити в холодильник на 1 годину
- З частини тіста розкачати основу для піци.
- Покласти тісто в мультиварку.
- Змастити кетчупом тісто, покласти всі складові на тісто і традиційно посипати все тертим сиром.
- Включити програму «Піца» на 50 хвилин.
- Соединить сметану, муку и масло сливочное и хорошенько перемешать. Замесить тесто и поставить в холодильник на 1 час.
- Из части теста раскатать основу для пиццы.
- Уложить основу в мультиварку
- Смазать кетчупом тесто, уложить все ингредиенты на основу и традиционно посыпать все тертым сыром.
- Включить режим «Пицца» на 50 минут.



ВТОРІЕ БЛЮДА
ДРУГІ СТРАВИ

Плов зі свининою Плов со свиной

Складові (Ингредиенты)

Рис <small>Рис</small>	2,5 стакана
Свинина нежирна <small>Свинина нежирная</small>	400 г
Цибуля ріпчаста <small>Лук репчатый</small>	2-3 шт.
Морква <small>Морковь</small>	2 шт.
Рослинна олія <small>Растительное масло</small>	3-4 ст.л.
Часник, сіль, перець, приправи <small>Чеснок, соль, перец, приправы</small>	за смаком по вкусу

Приготування (Приготовление)

- Свинину попередньо обсмажити в олії (нарізану шматочками для плову) разом з нарізаними цибулею і морквою в режимі «Смаження» протягом 15 хвилин.
- Зверху викласти промитий рис. Додати приправи, спеції, зубчики часнику, сіль і перець за смаком.
- Налити в мультиварку 5 стаканів води. Вибрати режим «Плов».
- Після закінчення приготування дати постояти із закритою кришкою в режимі «Підігрів» ще 15 хвилин.
- Свинину попередньо обжарити в маслі (нарезанную кусочками для плова) вместе с нарезанными луком и морковью в режиме «Жарка» 15 минут.
- Сверху выложить промытый рис. Добавить приправы, специи, зубчики чеснока, соль и перец по вкусу.
- Налить 5 стаканов воды. Выбрать режим «Плов».
- После окончания приготовления дать постоять с закрытой крышкой в режиме «Подогрев» еще 15 минут.



ВТОРІЕ БЛЮДА

ДРУГІ СТРАВИ

Салат «Маленька Італія»

Салат «Маленькая Италия»

Складові (Ингредиенты)

Бекон сирокочений (нарізка) Бекон сырокоченый (нарезка)	100-150 г.
Яйце Яйцо	2 шт.
Макаронні вироби Макаронные изделия	250 г.
Помідори чері Помидоры черри	10 шт.
Сир твердий Сыр твердый	100 г.
Часник Чеснок	1 зубчик
Оливкова олія Оливковое масло	2 ст.л.
Петрушка, кріп, кінза, листя салату Петрушка, укроп, кинза, листья салата	за смаком по вкусу
Сіль, перець, приправи Соль, перец, приправы	за смаком по вкусу

Приготування (Приготовление)

- Бекон нарізати, обсмажити, включивши програму «Смаження» до золотистого кольору. Обсмажений бекон дрібно порізати і викласти в великий салатник.
- Яйця збити віночком, підсолити, залишити на 5 хвилин в мультиварці із закритою кришкою, перевернути і смажити ще 2

хвилини. Після чого дістати омлет.

- У чашу налити води, посолити і включити програму «Паста» (орієнтуйтеся на час, вказаний на упаковці макаронних виробів), приблизно 8-12 хв. Після сигналу (закіпання води) засипати в киплячу воду макаронні вироби. Готувати до сигналу з відкритою кришкою.
- Поки готуються макаронні вироби, нарізати омлет соломкою, помідори чері навпіл, порубати зелень, подавити часник, натерти сир на крупній терці і все скласти до смаженого бекону.
- Зварені макарони покласти на друшляк, дати стекти воді і гарячими викласти в салатник з нарізаними продуктами. Додати оливкову олію, перемішати і покласти на блюдо на листя салату, прикрасити зеленню.
- Бекон нарізати, обжарити на програмі «Жарка» до золотистого цвета. Обжаренный бекон мелко нарізати и выложить в большой салатник.
- Яйца взбить венчиком, подсолить, оставить на 5 минут в мультиварке с закрытой крышкой, перевернуть и жарить еще 2 минуты. После чего достать омлет.
- В чашу налить воды, посолить и включить программу «Паста» (ориентируйтесь на время, указанное на пачке макаронных изделий), примерно 8-12 мин. После сигнала (закипания воды) засыпать в кипящую воду макаронные изделия. Готовить до сигнала с открытой крышкой.
- Пока готовится паста, нарізати омлет соломкой, черри пополам, порубить зелень, выдавить чеснок (через пресс), сыр натереть на крупной терке и все сложить к жареному бекону
- Сваренные макарони положить в дуршлаг. Дать стечь воде и горячими выложить в салатник с нарезанными продуктами. Добавить оливковое масло, перемешать и выложить на блюдо на салатные листья. Украсить зеленью.



ВТОРЫЕ БЛЮДА

ДРУГІ СТРАВИ

Лобіо «По-бразильськи»

Лобио «По-бразильски»

Складові (Ингредиенты)

Квасоля червона Фасоль красная	1 склянка 1 стакан
Курка Курица	1 шт.
Цибуля ріпчаста Лук репчатый	1 шт.
Яблуко (кисле) Яблоко (кислое)	1 шт.
Спеції (для курки) Специи (для курицы)	за смаком по вкусу
Кетчуп, гірчиця, вода для соусу Кетчуп, горчица, вода для соуса	в рівних пропорціях в равных пропорциях

Приготування (Приготовление)

- Філе курки порізати на шматки і замариновати в спеціях в окремому посуді.
- Промити квасолі, відварити за допомогою програми «Боби» протягом 1 години до напівготовності. Витягти квасолі з мультиварки, злити воду, вимити чашу.
- Включити програму «Випічка» на 50 хвилин, обсмажити курку 25 хвилин, перевернути, покласти цибулю, смажити ще 25 хвилин.
- У каструлю покласти нарізані яблука і квасолі, залити соусом.

- Закрити кришку, включити програму «Боби» на 1 годину.

- Філе курки порізати на куски і замариновати в спеціях в окремій посуді.
- Фасоль промити, отварить в программе «Бобы» 1 час до полуготовности. Извлечь фасоль из мультиварки, слить воду, вымыть чашу.
- Включить программу «Выпечка» на 50 минут – обжариваем курицу 25 минут, перевернуть, положить лук, жарить еще 25 минут.
- В кастрюлю положить нарезанные яблоки и фасоль. Залить соусом.
- Закрывать крышку, включить программу «Бобы» на 1 час



ВТОРІЕ БЛЮДА

ДРУГІ СТРАВИ

Курячі сердечка з картоплею

Куриные сердечки с картошкой

Складові (Ингредиенты)

Курячі сердечка Куриные сердечки	500 г.
Картопля Картофель	6-8 шт.
Цибуля ріпчаста Лук репчатый	1 шт.
Морква Морковь	1 шт.
Сіль, перець, спеції Соль, перец, специи	за смаком по вкусу

Приготування (Приготовление)

- Курячі сердечка помити, очистити від плівок і зайвого жиру, розрізати навпіл і покласти в мультиварку. Включити режим «Випічка» на 50 хвилин.
- Поки сердечка тушкуються у власному соку, почистити і нарізати кубиками картоплю, нашаткувати цибулю і потерти на крупній терці моркву.
- Після відключення мультиварки покласти овочі до сердечок, все перемішати і включити програму «Тушкування» на 2 години
- Сіль і спеції потрібно додати в кінці приготування.

- Сердечки помити, очистити от плёнок и лишнего жира, разрезать пополам и положить в мультиварку. Включить режим «Выпечка» на 50 минут.
- Пока сердечки тушатся в собственном соку, почистить и нарезать кубиками картошку, нашинковать лук и потереть на крупной тёрке морковь.
- После отключения мультиварки выложить овощи к сердечкам, всё перемешать и включить режим «Тушение» на 2 часа.
- Соль и специи нужно добавить в самом конце приготовления



ВТОРЫЕ БЛЮДА

ДРУГІ СТРАВИ

Буженина

Буженина

Складові (Ингредиенты)

Шматок м'яса (окіст чи шийка) <small>Кусок мяса (окорок или шейка)</small>	800-850 г.
Морква <small>Морковь</small>	1 шт.
Часник <small>Чеснок</small>	3-4 зубчики <small>3-4 зубчика</small>
Сіль, перець, лавровий лист <small>Соль, перец, лавровый лист</small>	за смаком <small>по вкусу</small>

Приготування (Приготовление)

- Замаринувати м'ясо: натерти шматок сіллю, перцем, покласти лавровий лист, покласти пару горошин чорного і запашного перцю, нашпигувати часником. Накрити миску з м'ясом харчовою плівкою і прибрати в холодильник на добу.
- На дно чаші викласти роздавлений часник, одну порізану кружальцями моркву, м'ясо.
- Використовуючи програму «Смаження» обсмажити м'ясо з двох боків по 15 хвилин з кожного боку.
- Використовуючи програму «Запікання» готувати м'ясо по 40 хвилин з кожного боку. Готовність перевіряти.
- Після приготування м'ясу потрібно дати охолонути, загорнути в 3-4 шари харчової плівки і потім покласти в холодильник.

- Замариновать мясо: натереть кусок солью, перцем, положить лавровый лист, и по паре горошин чёрного и душистого перцев, нашпиговать чесноком. Накрывать миску с мясом пищевой плёнкой и убрать в холодильник на сутки.
- На дно чаши выложить раздавленный чеснок, одну порезанную кружочками морковь, мясо.
- На режиме «Жарка» обжарить мясо с двух сторон по 15 минут.
- На режиме «Запекание» готовить мясо по 40 минут с каждой стороны. Готовность проверять.
- После приготовления мясу дать остыть, завернуть в 3-4 слоя пищевой плёнки и потом положить в холодильник.



ВТОРІЕ БЛЮДА
ДРУГІ СТРАВИ

Перський рис з куркою

Персидский рис с курицей

Складові (Ингредиенты)

Куряче філе Куриное филе	300 г.
Йогурт (без смакових добавок) Йогурт без вкусовых добавок	2 стакана
Рис басматі Рис басмати	3 стакана
Часник Чеснок	1 зубчик
Яйце Яйцо	1 шт.
Сік лимона Сок лимона	1 ст.л.
Вершкове масло Сливочное масло	50 г.
Шафран Шафран	1/2 ч.л.
Мелений кумін Молотый кумин	1/2 ч.л.
Сіль, чорний перець Соль, черный перец	за смаком по вкусу

Приготування (Приготовление)

- Йогурт змішати з лимонним соком, приправити чорним свіжозмеленим перцем, додати шафран, кумін, зубчик дрібно нарізаного часнику. Маринувати курку в суміші не менше 3-х годин
- В мультиварці включити програму «Смаження» на 10 хвилин. Налити 6 стаканів води,

добре підсолити. Через 5 хвилин висипати 3 стакани рису. Рис промити холодною водою і висипати в сито.

- Курку очистити від маринаду і нарізати кубиками 2x2. В залишки маринаду вмішати тільки жовток одного яйця. Рис добре перемішати з маринадом.
- Вершковим маслом рясно змастити дно і стінки чаші мультиварки. Засипати половину рису. Положить куряче м'ясо, вдавлюючи трохи в рис, поперчити, покрити рисом, що залишився. Можна зробити кілька шарів.
- Розплавити 1 ст.л. вершкового масла і розділити по поверхні рису. Включити програму «Скоринка» на 2 години.
- Подавати до столу підсмаженої скоринкою догори. В йогурт додати дрібно нарізаний зубчик часнику, використовуючи його як соус.

- Йогурт смешать с лимонным соком, приправить черным свежемолотым перцем, добавить шафран, кумин, зубчик мелко нарезанного чеснока. Мариновать курицу в смеси не менее 3-х часов.
- Мультиварку включить в режиме «Жарка» на 10 минут. Влить 6 стаканов воды, хорошо подсолить. Через 5 минут высыпать 3 стакана риса.
- Рис промыть холодной водой и положить на сито.
- Курицу очистить от маринада и нарезать кубиками 2x2. В остатки маринада вмешать только желток одного яйца. Рис хорошо перемешать с маринадом.
- Сливочным маслом обильно смазать дно и стенки чаши мультиварки. Засыпать половину риса. Выложить куриное мясо, вдавливая немного в рис, поперчить, покрыть оставшимся рисом. Можно сделать несколько слоев
- Расплавить 1 ст.л. сливочного масла и распределить по поверхности риса. Включить режим «Корочка» на 2 часа.
- Подавать поджаренной корочкой вверх. В йогурт добавить мелко нарезанный зубчик чеснока. Подавать как соус.



ВТОРІЕ БЛЮДА

ДРУГІ СТРАВИ

Хачапурі з сиром

Хачапурі с сиром

Складові (Ингредиенты)

Борошно Мука	5 склянок 5 стаканов
Дріжджі Дрожжи	1/2 ч.л.
Сіль, цукор Соль, сахар	по 1 ст.л.
Вода/вершки/кефір Вода/сливки/кефир	1 склянка 1 стакан
Сир сулугуні та адигейський Сыр сулугуни и адыгейский	50/50 300 г.
Базилік свіжий Бasilik свежий	за смаком по вкусу
Кінза свіжа Кинза свежая	за смаком по вкусу
Часник Чеснок	2 зубчика
Яйця Яйца	1 шт.

Приготування (Приготовление)

- Замісити не дуже густе тісто.
- Включити мультиварку з порожньою чашею, використовуючи програму «Підігрів» на 2 хвилини, потім відключити програму кнопкою «Скасування», відкрити кришку на 15 хвилин. Потім помістити тісто в каструлю мультиварки і закрити кришку. Тримати тісто 15-20

хвилин, щоб піднялося.

- Зробити начинку: натерти сир, додати кінзу, базилік (спочатку нашаткувати), часник (пропустити через часничницю) і яйце, все перемішати.
- Після того як тісто підійшло, розділити його на дві частини і розкачати два коржі.
- Перший корж покласти на дно чаші мультиварки, потім покласти на неї начинку, зверху закрити другим коржом, скріпити з боків.
- Поставити режим «Випічка» на 50 хвилин.
- Замесити тісто, не очень густое.
- Включить мультиварку с пустой кастрюлей на режим «Подогрев» на 2 минуты, затем отключить режим кнопкой «Отмена», открыть крышку на 15 минут. Затем поместить тесто в кастрюлю мультиварки и закрыть крышку. Выдержать тесто 15-20 минут, чтобы поднялось.
- Сделать начинку: натереть сыр, добавит кинзу, базилик (прежде нашинковать), чеснок (пропустить через чесночницу) и яйцо, все перемешать.
- После того как тесто подошло, разделить его на две части и раскатать две лепешки.
- Первую лепешку выложить на дно мультиварки, на неё начинку, сверху закрыть второй лепешкой, скрепить по бокам.
- Поставить режим «Выпечка» на 50 минут.



КАШИ КАШИ

Гречана каша

Гречневая каша

Складові (Ингредиенты)

Крупа гречана Крупа гречневая	2 склянки 2 стакана
Вода Вода	600 мл.
Вершкове масло Масло сливочное	50 г.
Сіль Соль	за смаком по вкусу

Приготування (Приготовление)

- Крупу промити до стану чистої води і покласти в чашу мультиварки.
- Додати воду, сіль за смаком.

- Перемішати всі складові.
- Закрити кришку і включити режим «Крупи» на 25-30 хвилин.
- Після сигналу підігрівати, використовуючи програму «Підігрів», 10-15 хвилин. Покласти на тарілки. Додати шматочки вершкового або топленого масла. За бажанням додати молока.
- Крупу промийте до стану чистої води и положите в кастрюлю мультиварки.
- Добавьте воду, соль по вкусу.
- Перемешайте все составляющие.
- Закройте крышку и включите режим «Крупы» на 25-30 минут.
- После сигнала оставьте в режиме «Подогрев» на 10-15 минут. Выложите на тарелки. Добавьте кусочки сливочного или топленого масла. По желанию добавьте молока.



КАШИ КАШИ

Рисова молочна каша

Рисовая молочная каша

Складові (Ингредиенты)

Рис Рис	1 склянка 1 стакан
Молоко Молоко	5 склянок 5 стаканов
Цукор Сахар	2 ст.л.
Сіль Соль	1/4 ч.л.
Вершкове масло Сливочное масло	1 ст.л.

Приготування (Приготовление)

- Рис промити до стану чистої води і покласти в

чашу мультиварки.

- Додати молоко, сіль, цукор, масло. Розмішати.
- Включити режим «Молочна каша» на 30-35 хвилин.
- Після сигналу відкрити мультиварку і розмішати кашу.
- Підігрівати, використовуючи програму «Підігрів», 15 хвилин.
- Покласти на тарілки, посипати цукром, покласти шматочок вершкового масла.
- Рис промийте до стану чистой воды и засыпьте в кастрюлю.
- Добавьте молоко, соль, сахар, масло. Перемешайте.
- Включите режим «Молочная каша» на 30-35 минут.
- После сигнала откройте мультиварку и перемешайте кашу.
- Оставьте в режиме «Подогрев» на 15 мин.
- Разложите по тарелкам, посыпьте сахаром, положите кусочек сливочного масла.



КАШІ
КАШІ

Яблучна вівсяна каша з родзинками

Яблочная овсяная каша с изюмом

Складові (Ингредиенты)

Вівсянка (пластівці) Овсянка (хлопья)	1 склянка 1 стакан
Яблуко (пюре) Яблоко (пюре)	1 шт.
Родзинки Изюм	1/2 склянки 1/2 стакана
Вода Вода	2 склянки 2 стакана
Цукор або мед Сахар или мед	за смаком по вкусу

Приготування (Приготовление)

- Родзинки промити, обдати окропом.

- Потерти яблуко на дрібній терці.
- У чашу покласти крупу, яблуко і воду.
- Додати родзинки, перемішати.
- Включити програму «Молочна каша» на 10-20 хвилин. Час приготування залежить від глибини помелу крупи. Тому при варінні керуйтеся вказівками на упаковці.

- Изюм промывает, обдать кипятком.
- Потереть яблоко на мелкой терке
- В кастрюлю положить крупу, яблоко и воду.
- Добавить изюм, перемешать.
- Включить программу «Молочная каша» на 10-20 минут. Время приготовления зависит от глубины помола крупы. Поэтому при варке руководствуйтесь указаниями на упаковке.



КАШІ
КАШІ

Пшоняна каша

Пшенная каша

Складові (Ингредиенты)

Пшоно Пшено	1 склянка 1 стакан
Вода Вода	2 склянки 2 стакана
Вершкове масло Сливочное масло	1 ст.л.
Сіль Соль	за смаком по вкусу

Приготування (Приготовление)

- Крупу промити, обдати окропом (щоб не було гіркоти) покласти в чашу мультиварки.
- Додати ложку масла.

- Залити водою, поставити програму «Крупи» на 25 хвилин.
- Після сигналу додати в кашу масло за смаком і перемішати.

- Крупу промывает, обдать кипятком (чтобы ушла горечь), положить в кастрюлю мультиварки.
- Добавить ложку масла.
- Залить водой, поставить режим «Крупы» на 25 минут.
- После сигнала добавить в кашу масло по вкусу и перемешать



ДЕСЕРТИ ДЕСЕРТИ

Йогурт

Йогурт

Складові (Ингредиенты)

Біо-йогурт без добавок Био-йогурт без добавок	1 банка
Молоко Молоко	1 літр 1 литр

Приготування (Приготовление)

- Змішати молоко і банку йогурту без добавок. Всі складові повинні бути кімнатної температури.
- Розкласти в ємності.
- Увімкнути програму «Йогурт», закрити кришку мультиварки, залишити на 8 годин

- Смешать молоко и банку йогурта без добавок.
- Разложить в емкости.
- Включить режим «Йогурт», закрыть крышку мультиварки, оставить на 8 часов.



ДЕСЕРТИ ДЕСЕРТИ

Сир

Творог

Складові (Ингредиенты)

Кефір Кефир	1 л.
----------------	------

Приготування (Приготовление)

- Налити кефір в мультиварку. Включити програму «Мультиповар» на 30 хвилин.
- Через півгодини відкрити кришку, перемішати. Кефір повинен розділитися на сироватку і сир.
- Процідити через марлю. Зав'язати марлю як мішечок, щоб зайва сироватка стекла з сиру.

- Через годину після того, як сироватка стекла, сир можливий до споживання.
- З 1 літра кефіру виходить 250 г сиру.
- Налить кефир в мультиварку. Включить режим «Мультиповар» на 30 минут.
- Через полчаса открыть крышку, перемешать. Кефир должен разделиться на сыворотку и творог.
- Процедить через марлю. Завязать марлю как мешочек, чтобы лишняя сыворотка стекла с творога.
- Через час после того, как сыворотка стекла, можно есть творог.
- Из 1 литра кефира получается 250 г. творога.



ДЕСЕРТЫ
ДЕСЕРТИ

Сирний пиріг

Сырный пирог

Складові (Ингредиенты)

Борошно пшеничне Мука пшеничная	160 г.
Сир твердих сортів Сыр твёрдых сортов	80 г.
Масло вершкове Масло сливочное	80 г.
Яйця Яйца	3 шт.
Майонез Майонез	2 ст.л.
Розпушувач Разрыхлитель	1 ч.л.
Сіль Соль	1/2 ч.л.
Італійські трави Итальянские травы	за смаком по вкусу

Приготування (Приготовление)

- Сир натерти на терці і додати до розм'якшеного вершкового масла. Додати яйце, майонез і трохи італійських трав.
- Все ретельно перемішати.
- Додати борошно з розпушувачем і сіллю. Замісити тісто.
- У попередньо змащену маслом ємність мультиварки викласти тісто.
- Готувати в режимі «Випічка» 50 хвилин.
- Після закінчення випічки пиріг повинен

охолонути при відкритій кришці. Тільки після цього його слід виймати з мультиварки.

- Сир натереть на тёрке и добавит к размячённому сливочному маслу. Добавит яйцо и майонез. Добавит немного итальянских трав.
- Всё тщательно перемешать.
- Добавит муку с разрыхлителем и солью. Замесит тесто.
- В предварительно смазанную маслом ёмкость мультиварки выложить тесто.
- Готовит в режиме «Выпечка» 50 минут.
- После окончания выпечки пирог должен остыть при открытой крышке. Только после этого его следует вынимать из мультиварки.



ДЕСЕРТЫ
ДЕСЕРТИ

Чіз кейк

Чиз кейк

Складові (Ингредиенты)

Яйця Яйца	5 шт.
М'який сир (5%) Мягкий творог (5%)	700-800 г.
Сметана Сметана	250 г.
Цукор Сахар	1,5 склянки 1,5 стакана
Крохмаль Крахмал	3 ст.л.
Ванілін Ванилин	за смаком по вкусу
Шоколад і вершкове масло Шоколад и сливочное масло	за смаком по вкусу

Приготування (Приготовление)

- Змішати сир з жовтками, сметаною і крохмалем до отримання однорідної маси. Додати ванілін.
- Збити білки в густу піну і продовжувати збивати, додаючи цукор.
- Дуже ретельно вмішати білки в сирну масу
- Перекласти отриману суміш в чашу мультиварки. Розрівняти і поставити програму «Десерт» на 1 годину 20 хв.
- Під час приготування кришку не відкривати.

- Після приготування вимкнути мультиварку з мережі і залишити НЕ ВІДКРИВАЮЧИ остигати протягом 1-1,5 години.
- Для глазури розтопити вершкове масло з шоколадом.
- Смешать творог с желтками, сметаной и крахмалом до получения однородной массы. Добавить ванилин.
- Взбить белки в густую пену и продолжать взбивать, добавляя сахар.
- Очень аккуратно вмешать белки в творожную массу.
- Переложить полученную смесь в чашу мультиварки. Разровнять и поставить в режиме «Десерт» на 1 час 20 мин.
- Во время приготовления крышку не открывать!
- После приготовления выключить мультиварку из сети и оставить НЕ ОТКРЫВАЯ остывать 1-1,5 часа.
- Для глазури растопить сливочное масло с шоколадом.



ДЕСЕРТЫ
ДЕСЕРТИ

Кекс лимонний

Кекс лимонный

Складові (Ингредиенты)

Яйця Яйца	4 шт.
Маргарин м'який Маргарин мягкий	150 г.
Борошно Мука	210 г.
Цукор Сахар	150 г.
Лимонний сік і цедра лимона Лимонный сок и цедра лимона	за смаком по вкусу
Розпушувач Разрыхлитель	5 г.
Вершкове масло Сливочное масло	5 г.
Родзинки Изюм	100 г.

Приготування (Приготовление)

- М'який маргарин розтерти з цукром.
- Додати яйця, лимонну цедру, лимонний сік, збити міксером на середній швидкості.
- Змішати борошно з розпушувачем, додати масляно-яєчну суміш і родзинки.
- Помістити масу в мультиварку і включити програму «Випічка» на 50 хвилин.
- Після того як кекс приготувався, необхідно залишити його в мультиварці на 15 хвилин, після чого викласти на тарілку.

- Посипати кекс цукровою пудрою.
- Мягкий маргарин растереть с сахаром.
- Добавить яйца, лимонную цедру, лимонный сок, взбить миксером на средней скорости.
- Смешать муку с разрыхлителем, добавить масляно-яичную смесь и изюм.
- Поместить получившуюся массу в мультиварку и включить режим «Выпечка» на 50 минут.
- После того как кекс приготовился, необходимо оставить его в мультиварке на 15 минут, после чего выложить на тарелку.
- Посыпать кекс сахарной пудрой.



ДЕСЕРТЫ

ДЕСЕРТЫ

Сирна запіканка

Творожная запеканка

Складові (Ингредиенты)

Яйця Яйца	1 шт.
Сир (5% жирності) Творог (5% жирности)	500 г.
Борошно Мука	2 ст.л.
Цукор Сахар	3 ст.л.
Яблуко Яблоко	1 шт.
Панірувальні сухарі Панировочные сухари	30 г.
Вершкове масло Сливочное масло	30 г.

Приготування (Приготовление)

- Поверхню чаші змастити вершковим маслом або рослинною олією, обсипати панірувальними сухарями.
- Змішати сир, яйце, цукор, борошно.
- Яблуко порізати кубиками, додати до сирної маси. Яблуко можна замінити будь-якими фруктами і ягодами, а також цукатами.
- Увімкнути програму «Випічка» і залишити на 50 хвилин.
- Остудити, подавати до столу засмаженою скоринкою згори.

- Поверхность чаши смазать сливочным или растительным маслом, обсыпать панировочными сухарями.
- Смешать творог, яйцо, сахар, муку.
- Яблоко порезать кубиками, добавить к творожной массе. Яблоко можно заменить любыми фруктами и ягодами, а также цукатами.
- В мультиварке в режиме «Выпечка» оставить на 50 минут.
- Остудить, перевернуть на тарелку зажаренной корочкой вверх.



Мармуровий кекс

Мраморный кекс

Складові (Ингредиенты)

Яйця Яйца	2 шт.
Сметана Сметана	250 г.
Борошно Мука	1 склянка 1 стакан
Цукор Сахар	1 склянка 1 стакан
Розпушувач Разрыхлитель	1 ч.л.
Какао-порошок Какао-порошок	2 ст.л.
Ванілін Ванилин	1/2 ч.л.
Цукор, какао-порошок, сметана для глазурі	по 2 ст.л.
Сахар, какао-порошок, сметана для глазури	

Приготування (Приготовление)

- Змастити олією чашу мультиварки і присипати борошном або паніруванням.
- У мисці збити яйця з цукром, додати сметану, борошно, розпушувач, все перемішати. Тісто розділити на 2 частини.
- В одну частину тіста додати какао-порошок, перемішати.
- В іншу частину додати ванілін, перемішати. Якщо рідкий ванільний екстракт темного кольору, краще додати його в темне тісто, а в

світле нічого не додавати.

- Викласти першу частину тіста в форму, на неї іншу. Силіконовою лопаткою зробити кілька кругових рухів, потім зверху вниз, щоб тісто перемішалось красивими візерунками (створити мармуровий ефект). Не потрібно занадто довго мішати, інакше виїде однорідний коричневий колір, досить 5-7 разів.
- Ввімкнути програму «Випічка» на 50 хвилин.
- Перевернути кекс з каструлі на велику тарілку, потім ще раз перевернути на сервірувальну тарілку. Дати охолонути.
- Приготувати глазур: змішати 2 ст.л. какао, 2 ст.л. сметани і 2 ст.л. цукру. Кекс прикрасити зверху глазур'ю.
- Можна прикрасити кондитерськими посипаннями або залишити без них.
- Смазать маслом мультиварочную кастрюлю и присыпать мукой или панировкой.
- В миске взбить яйца с сахаром, добавить сметану, муку, разрыхлитель, все перемешать. Тесто разделить на 2 части.
- В одну часть теста добавить какао-порошок, перемешать.
- В другую часть добавить ваниль, перемешать. Если жидкий ванильный экстракт темного цвета, лучше добавить его в темное тесто, а в светлое ничего не добавлять.
- Выложить первую часть теста в форму, на нее вторую. Силиконовой лопаткой сделать несколько круговых движений, затем сверху вниз, чтобы тесто перемешалось красивыми разводами (создать мраморный эффект). Не нужно слишком долго мешать, иначе получится однородный коричневый цвет, достаточно 5-7 раз.
- Включить режим «Випечка» на 50 минут.
- Перевернуть кекс из кастрюли на большую тарелку, затем еще раз перевернуть на сервировочную тарелку. Дать остыть.
- Приготовить глазурь: смешать 2 ст.л. какао, 2 ст.л. сметаны и 2 ст.л. сахара. Кекс украсить сверху глазурью.
- Можно оставить как есть, или украсить кондитерскими посыпками или кремом.

Bon
Appetit