

МУЛЬТИПІЧ  
Scandi·X



КНИГА РЕЦЕПТІВ

# КНИГА РЕЦЕПТІВ

## ЗАКУСКИ ТА ОСНОВНІ СТРАВИ

- КАРТОПЛЯНІ ДІПИ З СИРОМ
- ТРИКУТНИКИ З ЛИСТКОВОГО ТІСТА З ФЕТОЮ ТА ШПІНАТОМ
- ХАЛУМІ-ФРІ З СОУСОМ
- СЕНДВІЧ ІЗ ПЕРЦЕМ
- КРЕВЕТКИ В ПАНІРОВЦІ
- КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ
- КУРЯЧІ НАГЕТСИ
- ЛОСОСЬ У ВЕРШКОВО-ЛИМОННОМУ СОУСІ
- ФАРШИРОВАНІ БАКЛАЖАНИ З МОЦАРЕЛОЮ
- ЦВІТНА КАПУСТА
- БРЮССЕЛЬСЬКА КАПУСТА
- КУРЯЧА ЗАПІКАНКА З ОВОЧАМИ

## ДЕСЕРТИ

- БАНАНОВИЙ ХЛІБ
- ШОКОЛАДНИЙ ФОНДАН
- ЯБЛУКА, ЗАПЕЧЕНІ З МЕДОМ
- ЛИМОННІ КЕКСИ

\*Рецепти в книзі універсальні, їх можна адаптувати до Вашої мультипечі, регулюючи об'єм та склад інгредієнтів, температуру та час приготування.

\*\* Зовнішній вигляд приготованих страв може відрізнятися від показаного на зображеннях





Мультипеч SCANDIX

ЗАКУСКИ ТА ОСНОВНІ СТРАВИ

## Картопляні діпи з сиром

Час приготування: **25 хв**

Кількість порцій: **4**

Температура: **180°C**



1. Почистіть та розріжте на скибочки картоплю. Замочіть її у воді на декілька хвилин.

2. Змастіть оливковою олією, додайте сіль, перець та паприку.

3. Викладіть картоплю у кошик мультипечі та готуйте при температурі 180°C близько 25 хвилин, перевертаючи в середині циклу приготування.

4. За 5 хвилин до готовності посипте натертим сиром.

Інгредієнти:

**500 г картоплі**

**2 ст. л. оливкової олії**

**100 г твердого сиру**

**1 ч. л. паприки**

**Сіль, перець за смаком**



Мультипіч SCANDIX

ЗАКУСКИ ТА ОСНОВНІ СТРАВИ

## Трикутники з листкового тіста з фетою та шпинатом

Час приготування: **5 хв**

Кількість порцій: **4**

Температура: **200°C**



1. Для начинки промиваємо та добре просушуємо шпинат за допомогою паперових рушників. Нарізаємо зелень і додаємо одне яйце.

2. Сир фету подрібнюємо і відправляємо до начинки, потім добре перемішуємо.

3. Тісто розкочуємо в тонкі пласти і нарізаємо на квадрати. З одного краю викладаємо начинку та згортаємо так, щоб вийшов трикутник. Краї трохи змащуємо водою для кращого зчеплення. Виделкою зробіть отвори у верхній частині кожного трикутника

4. Молоко збиваємо з яйцем і змащуємо цією сумішшю трикутники. Покладіть їх у кошик мультипечі і готуйте за температури 200°C протягом 5 хвилин.

Інгредієнти:

**1 упаковка листкового**

**дріжджового тіста**

**400 г шпинату**

**250 г сиру фета**

**2 яйця**

**30 мл молока**





Мультипіч SCANDIX

ЗАКУСКИ ТА ОСНОВНІ СТРАВИ

## Халумі-фрі з соусом

Час приготування: **18 хв**

Кількість порцій: **4**

1. У мисці змішайте борошно, паприку, кмин, часник, орегано та перець. Занурте халумі в борошняну суміш до рівномірного покриття, потім струсіть надлишки борошна.
2. Викладіть в кошик халумі в один шар, переконавшись, що вони не торкаються один одного, і збризніть все олією-спреєм.
3. Встановіть температуру 200°C і час на 18 хвилин.
4. Щоб приготувати йогуртово-коріандровий соус, змішайте йогурт, коріандр, сіль і перець у маленькій мисці. Після цього додайте до соусу пасту харіса.
5. Після завершення приготування подавайте страву до столу разом з соусом.

Температура: **200°C**



Інгредієнти:

- 100 г борошна**
- 1 ч. л. копченої паприки**
- 1 ч. л. кмину**
- 0,5 ч. л. часникового порошку**
- 0,5 ч. л. сушеного орегано**
- Чорний мелений перець за смаком**
- 3 шт сиру халумі (по 225 г кожен), обсушити, нарізати шматочками по 2 см**
- 200 г натурального грецького йогурту**
- 2 ст. л. свіжого коріандру, дрібно нарізаного**
- 1 ч. л. пасти харіса**



Мультипів SCANDIX

ЗАКУСКИ ТА ОСНОВНІ СТРАВИ

## Сендвіч з перцем

Час приготування: **20 хв**

Кількість порцій: **2**

Температура: **200°C**



Інгредієнти:

1. Помийте перці та покладіть цілими в кошик та готуйте за температури 200 °С протягом 30 хвилин.
2. Перекладіть перці в чашу, накрийте їх кришкою та залиште охолоджуватися.
3. Очистьте перці. Поріжте їх на смужки й покладіть у глибоку тарілку з товченим часником та оливковою олією. Додайте сіль і перець. Подавайте з хлібними тостами.

**2 малі червоні перці**

**8 хлібних тостів**

**80 мл оливкової олії**

**1 зубчик часнику**

**Сіль, перець**



Мультипіч SCANDIX

ЗАКУСКИ ТА ОСНОВНІ СТРАВИ

## Креветки в паніровці

Час приготування: **10 хв**

Кількість порцій: **4**

Режим: **program**

Температура: **170°C**



Інгредієнти:

1. Приготуйте інгредієнти для панірування: у мисці змішайте яйця, сіль та перець. У другій мисці змішайте пшеничне борошно та карі, а у третю насипте кукурудзяний крохмаль.

2. Занурьте креветки в миски в такому порядку: спочатку в суміш карі та пшеничного борошна, потім у яйце далі у кукурудзяний крохмаль. Дайте креветкам якомога краще стекти після кожного занурювання для уникнення крапель.

3. Покладіть креветки в паніровці до кошика та збризніть олією.

4. Готуйте за температури 170°C протягом 5 хвилин, потім переверніть креветки та готуйте ще протягом 5 хвилин.

**250 г очищених креветок**

**2 яйця**

**60 г пшеничного борошна**

**60 г кукурудзяного крохмалю**

**2 ст. л. порошку карі**

**1 ст. л. олії**

**Сіль, перець**



Мультипеч SCANDIX

ЗАКУСКИ ТА ОСНОВНІ СТРАВИ

## Курячі крильця

Час приготування: **20 хв**

Кількість порцій: **4**

Температура: **170°C**



1. Підготуйте маринад: змішайте часник, соєвий соус, олію, мед, паприку, сіль та перець.
2. Розріжте курячі крильця навпіл, розділяючи їх на суглобі. Замаринуйте їх на 30 хв (можна й довше).
3. Викладіть курячі крильця в чашу мультипечі одним шаром та готуйте за температури 200°C протягом 20 хвилин, перевертаючи в середині циклу приготування.

Інгредієнти:

**800г курячих крилець**  
**2-3 зубчики подрібненого часнику**  
**2 ст. л. соєвого соусу**  
**1 ст. л. олії**  
**1 ст. л. меду**  
**1 ч. л. паприки**  
**Сіль, перець за смаком**



Мультипіч SCANDIX

ЗАКУСКИ ТА ОСНОВНІ СТРАВИ

## Курячі нагетси

Час приготування: **10 хв**

Кількість порцій: **4**

Температура: **200°C**



1. Наріжте куряче філе на невеликі шматочки та приправте сіллю та перцем.
2. Збийте яйця у мисці, додайте щіпку солі, перець і спеції.
3. Кожен шматочок курячого філе спочатку занурте в борошно, потім у яйце, а потім обваляйте у панірувальних сухарях. За бажанням можете ще раз занурити нагетси в яйце і потім в панірувальні сухарі.
4. Покладіть їх у кошик та готуйте за температури 200°C протягом 10 хвилин, перевертаючи в середині циклу приготування.

Інгредієнти:

**4 курячих філе**

**100 г панірувальних сухарів**

**2 яйця**

**2 ст. л. олії**

**60 г борошна**

**Сіль, перець, спеції за смаком**





Мультипів SCANDIX

ЗАКУСКИ ТА ОСНОВНІ СТРАВИ

## Лосось у вершково-лимонному соусі

Час приготування: **12 хв**

Кількість порцій: **2**

Температура: **180°C**



1. Приправте лосось за смаком сіллю та спеціями. Залиште постояти 10 хв.
2. Злегка змастіть шматки риби олією або вершковим маслом.
3. Покладіть лосось в кошик шкіркою вниз і готуйте 10-12 хв при 180°C.
4. Для соусу в сотейнику розтопіть вершкове масло, додайте часник. Влийте вершки, лимонний сік і вустерширський соус. Варити на повільному вогні 2-3 хвилини, поки трохи загусне. По потребі додайте сіль/перець.
5. Подавайте філе лосося з гарніром до столу, полийте соусом

Інгредієнти:

- 2 філе лосося**
- 120-150 мл вершків 20-30%**
- 1,5 ст. л лимонного соку**
- 1 ч. л. вустерширського соусу**
- 1 зубчик часнику (подрібнений)**
- 1 ст. л. вершкового масла**
- 1 ч. л. олії**



Мультипеч SCANDIX

ЗАКУСКИ ТА ОСНОВНІ СТРАВИ

## Фаршировані баклажани з моцарелою

Час приготування: **30 хв**

Кількість порцій: **4**

Температура: **190°C**



**1.** Розріжте баклажани вздовж навпіл та змастіть м'якоть оливковою олією. Потім приправте їх сіллю та перцем.

**2.** Викладіть баклажани в кошик зрізом донизу і готуйте 20 хв при 190°C.

**3.** Після завершення приготування перекладіть баклажани на дошку і вийміть м'якоть ложкою. Помістіть м'якоть у велику миску разом із томатним соусом, подрібненим базиліком, розрізаними на четвертинки помідорами черрі, нарізаною кубиками моцарелою, сіллю та перцем і перемішайте все до однорідності. Готовою сумішшю рівномірно наповніть баклажани, зверху присипте пармезаном.

**4.** Викладіть фаршировані баклажани в кошик начинкою догори та готуйте ще 10 хв.

Інгредієнти:

**2 невеликих баклажани**

**2 ст. л. оливкової олії**

**Сіль, перець**

**100 г томатно-базилікового соусу**

**150 г помідорів черрі**

**10 великих листя базиліка**

**150 г моцарели**

**25 г тертого пармезану**



Мультипліч SCANDIX

ЗАКУСКИ ТА ОСНОВНІ СТРАВИ

## Цвітна капуста

Час приготування: **15 хв**

Кількість порцій: **4**

Температура: **180°C**



Інгредієнти:

1. Проваріть цвітну капусту в окропі 5-6 хв, дайте їй трішки охолонути і потім розділіть капусту на суцвіття.
2. У великій мисці змішайте борошно, спеції та олію. Додайте панірувальні сухарі.
3. Обваляйте суцвіття в суміші так, щоб вони рівномірно вкрились.
4. Готуйте за температури 180°C протягом 15 хвилин, перемішуючи в середині циклу приготування.
5. За бажанням, під час подачі можете посипати тертим сиром.

**1 середній качан цвітної капусти**

**1-2 ст. л. олії**

**Часниковий порошок**

**Паприка, сіль, перець за смаком**

**2-3 ст. л. панірувальних сухарів**

**2-3 ст. л. тертого сиру**

**100 г борошна**



Мультипич SCANDIX

ЗАКУСКИ ТА ОСНОВНІ СТРАВИ

## Брюссельська капуста

Час приготування: **15 хв**

Кількість порцій: **4**

Температура: **180°C**



1. Розріжте брюссельську капусту навпіл і покладіть в миску. Додайте олію, сіль, перець, часник. Рівномірно розподіліть заправку на шматочках.
2. Помістіть капусту в кошик і готуйте 15 хв при 180°C, періодично струшуючи кошик.
3. За бажанням, після приготування полити бальзамічним оцтом.

Інгредієнти:

**400-500 г брюссельської капусти**  
**2 ст. л оливкової олії**  
**Сіль, перець за смаком**  
**½ часникового порошку**  
**або свіжого часнику**  
**1 ч. л бальзамічного оцту**  
**(за бажанням)**



Мультипіч SCANDIX

ЗАКУСКИ ТА ОСНОВНІ СТРАВИ

## Куряча запіканка з овочами

Час приготування: **30 хв**

Кількість порцій: **2**

Температура:

**180°C - 190°C**



**1.** Курку промити, просушити паперовим рушником і нарізати кубиками або смужками, трохи посолити й поперчити. У формі для запікання змішати м'ясо і заморожені овочі.

**2.** Для соусу в окремій мисці змішайте всі необхідні інгредієнти, але додайте тільки половину натертого сиру. Залийте соусом курку з овочами.

**3.** Поставте кошик в мультипіч і готуйте 25-30 хв при 180-190°C. Щойно страва буде готова, посипте рештою натертого сиру і подавайте до столу гарячою.

Інгредієнти:

**2300-400 г курячого філе**

**300-400 г заморожених овочів**

**Для соусу:**

**50-70 г сир твердий (натертий)**

**150 г вершків або сметани**

**1 яйце**

**Сіль, перець, паприка за смаком**

**1 ст. л олії**

**1 зубчик часнику**





Мультипеч SCANDIX

ДЕСЕРТИ

## Банановий хліб

Час приготування: **30 хв**

Кількість порцій: **2**

Температура: **170°C**



1. Розімніть банани у пюре та додайте яйця, молоко, ваніль та перемішайте.
2. В окремій мисці змішайте цукор, борошно і розпушувач, добре перемішайте до однорідної маси.
3. З'єднайте сухі та рідкі інгредієнти. За бажанням додайте горіхи або шоколад.
4. Викладіть тісто у змащену маслом форму та випікайте у мультипечі 30 хвилин при температурі 170°C.
5. Дайте банановому хлібу охолонути перед подачею.

Інгредієнти:

**2 стиглих банани**  
**2 яйця**  
**150 г борошна**  
**100 г цукру**  
**50 мл молока**  
**60 мл розтопленого вершкового масла або олії**  
**1 ч. л. розпушувача**  
**Ваніль за смаком**  
**Горіхи, шоколад за бажанням**



Мультипіч SCANDIX

ДЕСЕРТИ

## Шоколадний фондан

Час приготування: **9 хв**

Кількість порцій: **2**

Температура: **180 °C**



Інгредієнти:

1. Розтопіть шоколад та вершкове масло на водяній бані. Перемішайте до однорідності
2. Збийте яйця з цукром і сіллю до утворення легкої піни.
3. Обережно влийте шоколадну масу в яєчну, перемішайте.
4. Додайте борошно і ретельно перемішайте.
5. Змастіть форми вершковим маслом і викладіть тісто.
6. Випікайте 7-9 хв при температурі 180°C.

**80 г чорного шоколаду**

**50 г вершкового масла**

**1 яйце**

**40 г цукру**

**1ст. л. борошна**

**Щіпка солі**

**Ваніль за бажанням**



Мультипів SCANDIX

ДЕСЕРТИ

## Яблука, запечені з медом

Час приготування: **20 хв**

Кількість порцій: **2**

Температура: **180°C**



**1.** Промийте та обсушіть яблука, видаліть серцевину з насінням (не прорізаючи до самого дна). Яблука посипати корицею та полийте медом, додайте маленький шматочок вершкового масла для соковитості. За бажанням додайте родзинки або горіхи.

**2.** Викладіть яблука у кошик і готуйте за температури 180°C протягом 15-20 хвилин

Інгредієнти:

**2 шт яблук**

**1 ст. л. меду**

**1 ч. л. кориці**

**10 г вершкового масла**

**Горіхи або родзинки**

**за бажанням**



Мультипів SCANDIX

ДЕСЕРТИ

## Лимонні кекси

Час приготування: **20 хв**

Кількість порцій: **6**

Температура: **170°C**



1. Збийте яйце з цукром до пишної маси
2. Додайте розтоплене масло, молоко, лимонний сік та терту цедру лимона. Перемішайте.
3. В окремій мисці змішайте борошно, розпушувач і сіль.
4. З'єднайте рідні й сухі інгредієнти, обережно перемішайте до однорідного тіста.
5. Змастіть формочки вершковим маслом і викладіть тісто (не більше ніж на 2/3 об'єму)
6. Випікайте кекси 15-20 хвилин за температури 170 градусів.

Інгредієнти:

**150 г борошна**  
**1 яйце**  
**80-100 г цукру**  
**1 ч. л. розпушувача**  
**60 г вершкового масла**  
**50 мл молока**  
**1 шт лимона (сік + цедра)**  
**Ваніль за бажанням**  
**Дрібка солі**



Смачного!

scandi·x



[scandix.com.ua](https://scandix.com.ua)