



## Рецепты каши для Мультиварок

При приготовлении каши в мультиварке Redber очень удобно пользоваться мерным стаканчиком, который идет в комплекте. В представленных нами рецептах каш для мультиварки Redber указаны рекомендуемые пропорции молока и воды, Вы можете, по желанию, менять данную пропорцию либо варить кашу только на молоке или воде. Мультиварка – современный многофункциональный электрический прибор, позволяющий безопасно готовить практически все; сочетает в себе функции скороварки, пароварки, кашеварки, хлебопечки. Вы сможете тушить, печь, жарить, варить. В мультиварке можно готовить еду без добавления воды или масла, таким образом, сохраняются все полезные вещества, витамины и микроэлементы.

Система герметичного закрытия крышки создает идеальные условия для приготовления пищи, не позволяя улетучиваться аромату, кроме того – больше никаких брызг, капель масла или жира. И совершенно неважно, умеете ли Вы готовить, в мультиварке «Redber» уже есть заданные программы приготовления пищи, или их можно настроить вручную. Как только процесс приготовления подойдет к концу, с помощью встроенной функции мультиварка автоматически перейдет в режим сохранения тепла. Мультиварка может готовить даже в Ваше отсутствие благодаря отсрочке времени приготовления до 10 часов.

В нашем ассортименте есть модели мультиварок с механическим и электронным управлением. Конструкция мультиварки обеспечивает герметичность; процесс приготовления под давлением полностью безопасен.

**В данном разделе размещены лучшие рецепты приготовления для мультиварок «Redber», из которых Вы можете выбрать рецепты, как для легкого завтрака, так и для праздничного ужина.**

**! На основании приобретенных навыков использования мультиварки «Redber», Вы можете оптимизировать время приготовления блюд, которое зависит от выбранного режима, вида используемых продуктов, их размера, и других факторов.**

Поделиться личным опытом приготовления блюд в мультиварке «Redber» Вы можете, прислав нам свои рецепты и предложения на эл. почту [kitchen@redber.ru](mailto:kitchen@redber.ru)

## Перловая каша

### Ингредиенты:

- ✦ Перловая крупа — 2 стакана
- ✦ Вода — 4,5 стакана
- ✦ Соль

### Приготовление:

Промыть перловую крупу до прозрачной воды. Переложить крупу в чашу мультиварки, добавить воду, посолить. Выбрать режим «Рис/Каша».



## Овсяная каша

### Ингредиенты:

- ✦ Овсяные хлопья — 1 мерный стакан
- ✦ Молоко – 2 мерных стакана
- ✦ Вода — 1 мерный стакан

### Приготовление:

Засыпать в чашу мультиварки овсяные хлопья, добавить воду и/или молоко. По желанию можно добавить изюм, ягоды, фрукты (бананы, абрикосы и т.п.). Выбрать режим «Рис» на 10 минут. По окончании режима готовую кашу перемешать и добавить сливочное масло.



## Рисовая каша

### Ингредиенты:

- ✪ Рис — 0,5 мерной чашки
- ✪ Молоко — 2,5 мерной чашки
- ✪ Сахар — 1 ч.л
- ✪ Сливочное масло, соль по вкусу

### Приготовление:

Для рисовой каши в мультиварке рекомендуется брать круглозерновой рис. Промыть рис в проточной воде, положить в чашу мультиварки и залить молоком, добавить соль и сахар. Перемешать и выбрать программу «Рис» / «Каша». После приготовления еще раз перемешать и дать настояться в течение получаса. Подавать кашу со сливочным маслом.



## Пшенная каша

### Ингредиенты:

- ✦ Пшено — 1 мерный стакан
- ✦ Молоко — 3 мерных стакана
- ✦ Вода — 2 мерных стакана
- ✦ Сливочное масло, соль и сахар по вкусу

### Приготовление:

В чашу мультиварки положить предварительно промытое и перебранное пшено (также для удаления горечи рекомендуется после промывки пшена обдать его кипятком), добавить соль, сахар по вкусу и залить водой и/или молоком. Выбрать режим «Рис» на 15 минут. После приготовления перемешать и добавить сливочное масло.



## Гороховая каша

### Ингредиенты:

- ✦ Зеленый горох (сушеный) — 1 стакан
- ✦ Вода — 4 стакана
- ✦ Соль

### Приготовление:

В чашу мультиварки положить сушеный зеленый горох (без предварительного замачивания), залить 4 стаканами воды, посолить. Выбрать программу «Рис» / «Бобы» и оставить готовиться до полной остановки программы. Рекомендуется готовую гороховую кашу подавать со сливочным маслом.



## Гречневая каша

### Ингредиенты:

- ✦ Гречневая крупа: ядрица — 1 мерный стакан; продел — 1,5 мерного стакана
- ✦ Молоко — 2 мерных стакана
- ✦ Вода — 2 мерных стакана
- ✦ Сливочное масло, соль по вкусу

### Приготовление:

Хорошо промыть и перебрать гречневую крупу, выложить в чашу мультиварки, залить молоком и/или водой, посолить.

Закрывать крышку мультиварки и установить режим «Рис» на 10 минут. По желанию в готовую гречневую кашу добавить сливочное масло.

