

ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



мультиварка
первые блюда

Сергей Павлович Кашин
Мультиварка. Первые блюда
Серия «Еще вкуснее и проще»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8083238

Мультиварка. Первые блюда / [сост. С. П. Кашин].: РИПОЛ классик;

Москва; 2014

ISBN 978-5-386-07312-1

Аннотация

У каждой хозяйки есть свои неповторимые рецепты первых блюд. Но не стоит останавливаться на достигнутом! При приготовлении первых блюд в мультиварке все овощи сохраняют свою форму и свой первоначальный цвет. С мультиваркой и нашей книгой вы откроете для себя новые уникальные мясные, рыбные, грибные, фасолевые супы. Кроме того, вы узнаете, какие первые блюда можно приготовить из копченого мяса или сала, потрохов и т. д.

Содержание

Мясные супы	4
Острый томатный суп из говядины	4
Суп из говяжьих ребрышек с чесноком	5
Гороховый суп с говядиной	6
Суп из говядины с кабачком	7
Суп из говядины по-польски	8
Суп из бульона с болгарским перцем	9
Суп из говядины с фасолью	10
Суп из говядины с картофелем и брокколи	11
Острый суп из говядины с орехами	12
Суп с фрикадельками из говядины	13
Суп с брюссельской капустой и фрикадельками из курицы	14
Конец ознакомительного фрагмента.	15

Мультиварка. Первые блюда Составитель Сергей Павлович Кашин

Мясные супы

Острый томатный суп из говядины

Ингредиенты: 300 г говядины, 5 картофелин, 40 г риса, 20 мл растительного масла, 70 г томатной пасты, 5 г красного молотого перца, лавровый лист, соль.

Способ приготовления: Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой.

Мясо промыть, мелко нарезать, выложить в чашу с растительным маслом, посолить, поперчить, добавить томатную пасту, обжарить в режиме «Выпечка».

Влить в чашу 1 $\frac{1}{2}$ л воды, положить картофель, рис, готовить в режиме «Тушение» 1 час. Добавить лавровый лист, готовить в режиме «На пару» 7 минут. При желании оставить в режиме «Подогрев».

Суп из говяжьих ребрышек с чесноком

Ингредиенты: 300 г говяжьих ребрышек, 4 зубчика чеснока, 5 картофелин, $1\frac{1}{2}$ пучка укропа, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить.

Зелень укропа вымыть, мелко нарезать. Говяжьи ребрышки промыть, нарубить, выложить в чашу, залить $1\frac{1}{2}$ л воды, готовить в режиме «Тушение» 2 часа. Мясо вынуть, отделить от костей.

Бульон процедить, добавить картофель, мясо, готовить в режиме «Тушение» 1 час. Положить чеснок и лавровый лист, посолить, поперчить, готовить в режиме «На пару» 7 минут. При желании оставить в режиме «Подогрев». При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Гороховый суп с говядиной

Ингредиенты: 100 г гороха, 300 г говядины (вареной), 2 морковки, 1 луковица, $\frac{1}{2}$ пучка укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками.

Лук очистить, вымыть, измельчить.

Зелень укропа вымыть, нарубить. Горох выложить в чашу, залить 1 л воды, готовить в режиме «Тушение» 1 час. Добавить нарезанное соломкой мясо, морковь, лук, посолить, поперчить, готовить еще 1 час в том же режиме. При желании оставить в режиме «Подогрев». При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Суп из говядины с кабачком

Ингредиенты: 2 $\frac{1}{2}$ л говяжьего бульона, 300 г говядины (вареной), 2 картофелины, 300 г кабачка, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель и кабачок вымыть, очистить, нарезать кубиками. Говядину нарезать порционными кусками.

Бульон влить в чашу, добавить картофель и кабачок, готовить в режиме «Тушение» 1 час.

Положить мясо, лавровый лист, посолить, поперчить, готовить в режиме «На пару» 10 минут. При желании оставить в режиме «Подогрев».

Суп из говядины по-польски

Ингредиенты: 400 г говядины, $\frac{1}{2}$ стебля сельдерея, 4 картофелины, 50 мл оливкового масла, 2 луковицы, 1 пучок зеленого лука, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками.

Картофель вымыть, очистить, крупно нарезать. Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Сельдерей и зеленый лук вымыть, мелко нарезать. Мясо выложить в чашу, добавить оливковое масло, положить лук, картофель и сельдерей, обжарить в режиме «Выпечка».

Влить 2 л воды, посолить, поперчить, готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев». Суп разлить по тарелкам, положить в каждую зеленый лук.

Суп из бульона с болгарским перцем

Ингредиенты: 2 л говяжьего бульона, 3 картофелины, 2 стручка болгарского перца, 50 г сливочного масла, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками.

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, мелко нарезать, выложить в чашу, обжарить в сливочном масле в режиме «Выпечка». Влить в чашу бульон, добавить картофель, лавровый лист, посолить, поперчить, готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев».

Суп из говядины с фасолью

Ингредиенты: 300 г говядины, 3 картофелины, 150 г консервированной в томатном соусе фасоли, лавровый лист, соль.

Способ приготовления: Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой.

Мясо промыть, мелко нарезать. Влить в чашу 2 л воды, добавить мясо, картофель, готовить в режиме «Тушение» 1 час. Добавить фасоль, лавровый лист, готовить в режиме «На пару» 10 минут. При желании оставить в режиме «Подогрев».

Суп из говядины с картофелем и брокколи

Ингредиенты: 2 л говяжьего бульона, 200 г говядины (вареной), 3 картофелины, 1 морковь, 150 г брокколи (замороженной), лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Говядину нарезать соломкой. Бульон влить в чашу, добавить картофель, брокколи, морковь, говядину, лавровый лист, посолить, поперчить, готовить в режиме «Тушение» 1 час.

При желании оставить в режиме «Подогрев».

Острый суп из говядины с орехами

Ингредиенты: 500 г говядины, 20 г кукурузной муки, 100 г ядер грецких орехов, 1 стручок острого перца, 2 зубчика чеснока, 20 мл винного уксуса, 1 пучок кинзы, перец, соль.

Способ приготовления: Говядину промыть, нарезать небольшими кусочками, выложить в чашу, залить 2 л холодной воды, готовить в режиме «Тушение» 1 час. Мясо вынуть, бульон процедить. Чеснок очистить, вымыть. Острый перец вымыть, удалить плодоножку и семена, растолочь вместе с чесноком. Орехи пропустить через мясорубку. Муку развести небольшим количеством бульона. Зелень кинзы вымыть, нарубить. Бульон снова влить в чашу, добавить мясо, орехи, острый перец с чесноком, муку, посолить, поперчить, готовить в режиме «На пару» 20 минут. Влить уксус, положить зелень кинзы и готовить еще 5 минут в том же режиме. При желании оставить в режиме «Подогрев».

Суп с фрикадельками из говядины

Ингредиенты: 2 л говяжьего бульона, 200 г говяжьего фарша, 3 картофелины, 2 луковицы, 20 г риса, 30 мл оливкового масла, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, выложить в чашу, обжарить в оливковом масле в режиме «Выпечка».

Фарш перемешать с частью лука и рисом, посолить, поперчить, сформовать фрикадельки. Влить в чашу бульон, добавить картофель, фрикадельки, положить оставшийся лук, лавровый лист, посолить, поперчить, готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев».

Суп с брюссельской капустой и фрикадельками из курицы

Ингредиенты: 2 л куриного бульона, 300 г филе курицы, 250 г брюссельской капусты, 3 морковки, 2 луковицы, 1 яйцо, 10 г сливочного масла, 10 г муки, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть. Одну луковицу разрезать на две части, оставшуюся нарезать полукольцами. Филе курицы промыть, пропустить через мясорубку вместе с половинками луковицы. Фарш посолить, поперчить, перемешать с мукой и яйцом, сформовать фрикадельки.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.