

ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



мультиварка
мясные блюда

Еще вкуснее и проще

Мультиварка. Мясные блюда

«РИПОЛ Классик»

2014

Мультиварка. Мясные блюда / «РИПОЛ Классик», 2014 — (Еще вкуснее и проще)

Мультиварка – лучший помощник на современной кухне! Она не только все делает самостоятельно, но и экономит ваши силы и время. В этой книге вы найдете разнообразные рецепты мясных блюд для приготовления в мультиварке: запеканки, жаркое, подливы, фрикадельки, котлеты и много другое, приготовленное самыми разными способами, и конечно же пироги и пай с мясом. Удивляйте своих родных и близких все новыми и новыми оригинальными и аппетитными блюдами!

, 2014

© РИПОЛ Классик, 2014

Содержание

Первые блюда	5
Суп из говядины по-польски	5
Суп из говядины с чечевицей и коричневым рисом	6
Острый суп из говядины с орехами	7
Суп с фрикадельками из говядины	8
Суп из телятины со шпинатом	9
Суп из говядины с помидорами	10
Деревенский суп из говядины	11
Суп из говяжьей вырезки с шампиньонами	12
Суп из говядины с брюссельской капустой	13
Суп из телятины и зеленого горошка	14
Конец ознакомительного фрагмента.	15

Мультиварка. Мясные блюда

Составитель Сергей Павлович Кашин

Первые блюда

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 говядины с чечевицей и коричневым рисом

Ингредиенты: 400 г говядины, 100 г чечевицы, 50 г коричневого риса, 40 мл оливкового масла, 1 луковица, 1 пучок кинзы, сок 1 лимона, $\frac{1}{4}$ чайной ложки корицы, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень кинзы вымыть, нарубить. Мясо промыть, нарезать порционными кусками, положить в чашу, добавить лук, 1 столовую ложку оливкового масла, перец, корицу, соль, немного воды, обжарить в режиме «Выпечка».

Добавить чечевицу, рис, влить $1\frac{1}{2}$ л воды, готовить в режиме «Тушение» 2 часа. При желании оставить в режиме «Подогрев». Зелень кинзы смешать с оставшимся оливковым маслом и лимонным соком, заправить полученной смесью суп.

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 из телятины со шпинатом

Ингредиенты: 200 г телятины (нежирной), 1 пучок листьев шпината, 2 картофелины, 1 морковь, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления: Шпинат вымыть, нарезать. Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками.

Телятину промыть, выложить в чашу, залить 1 л воды, готовить в режиме «Тушение» 2 часа. Мясо вынуть, нарезать кубиками.

Бульон процедить, снова влить в чашу, добавить морковь и картофель, готовить в режиме «Тушение» 1 час. Положить шпинат, мясо, лавровый лист, посолить, поперчить, готовить в режиме «На пару» 10 минут. При желании оставить в режиме «Подогрев».

Суп из говядины с помидорами

Ингредиенты: 300 г говядины, 3 помидора, 2 картофелины, 1 луковица, 1 морковка, 40 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления: Мясо промыть, выложить в чашу, залить 2 л воды, добавить соль, готовить в режиме «Тушение» 2 часа. Мясо вынуть, нарезать небольшими кусочками, бульон процедить.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Лук и морковь выложить в чашу с растительным маслом, обжарить в режиме «Выпечка». Картофель очистить, вымыть, нарезать кубиками, добавить в чашу, влить бульон, положить вымытые и очищенные от кожицы помидоры, кусочки мяса, готовить в режиме «На пару» 25 минут. При желании оставить в режиме «Подогрев».

Деревенский суп из говядины

Ингредиенты: 300 г говядины, 2 картофелины, 1 морковка, 200 г репы, 1 луковица, 20 мл растительного масла, 1 пучок зеленого лука, 60 г сметаны, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель, морковь и репу вымыть, очистить, крупно нарезать. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зеленый лук вымыть и нарубить. Репчатый лук и морковь выложить в чашу с растительным маслом, обжарить в режиме «Выпечка».

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, добавить в чашу, залить 2 л воды, готовить в режиме «Тушение» 1 час. Добавить картофель, репу, посолить, поперчить, готовить еще 1 час в том же режиме. При желании оставить в режиме «Подогрев». При подаче к столу заправить сметаной и посыпать зеленым луком.

Суп из говяжьей вырезки с шампиньонами

Ингредиенты: 300 г говяжьей вырезки, 300 г шампиньонов, 2 зубчика чеснока, 60 мл растительного масла, 20 г муки, 5 г сахара, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промыть, нарезать тонкими ломтиками. Чеснок очистить, вымыть, растолочь.

Зелень петрушки вымыть, измельчить. Грибы промыть, мелко нарезать, выложить в чашу с растительным маслом, обжарить в режиме «Выпечка». Добавить мясо, чеснок, сахар и зелень, посолить, поперчить, перемешать, оставить на 1 час в режиме «Подогрев», залить 2 л воды, готовить в режиме «Тушение» 1 час. Добавить разведенную небольшим количеством воды муку, готовить в режиме «На пару» 10 минут. При желании оставить в режиме «Подогрев».

Суп из говядины с брюссельской капустой

Ингредиенты: 2 л говяжьего бульона, 200 г говядины (вареной), 300 г брюссельской капусты (замороженной), 200 г сыра (любого), 1 морковь, 20 г сливочного масла, 60 г сметаны, 1/2 пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Сыр нарезать кубиками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Мясо нарезать соломкой.

Капусту и морковь выложить в чашу со сливочным маслом, обжарить в режиме «Выпечка». Влить в чашу бульон, посолить, поперчить, готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев». Суп разлить по тарелкам, в каждую положить сыр, мясо, зелень петрушки и сметану.

Суп из телятины и зеленого горошка

Ингредиенты: 500 г телятины, 150 г зеленого горошка (замороженного), 2–3 картофелины, 1 луковица, 2 морковки, 50 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ пучка петрушки, лавровый лист, приправа для мяса, соль.

Способ приготовления: Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

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.