

еще вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



Мультиварка
лучшие блюда

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

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8083118

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

Москва; 2014

ISBN 978-5-386-07340-4

Аннотация

Эта замечательная книга поможет вам на личном опыте убедиться в том, что мультиварка – великолепный инструмент для приготовления самых вкусных блюд! Даже те сложные рецепты, к которым вы раньше боялись подобраться, с этим чудом современной техники дадутся легко и быстро. Рецепты рассчитаны как на каждый день, так и для торжественных случаев. С помощью этой книги процесс приготовления станет проще, а блюда еще вкуснее!

Содержание

Мясо и птица	4
Жаркое по-деревенски	4
Свинина по-французски	6
Холодец «Домашний»	7
Тушеная свинина с картофелем и перцем	8
Венгерский гуляш	9
Отбивные в пиве	11
Свиная шейка	12
Свиные ребрышки	13
Буженина	14
Мясо в пиве	15
Свиной фарш с картофелем	16
Конец ознакомительного фрагмента.	17

Составитель Сергей Павлович Кашин Мультиварка. Лучшие блюда

Мясо и птица

Жаркое по-деревенски

Ингредиенты: По 500 г свинины, картофеля, 300 г шампиньонов, 50 г сливочного масла, 400 мл молока, по 1 морковке, головке репчатого лука, по 1 столовой ложке сметаны, муки, зелень, приправа для картофеля, соль.

Способ приготовления: Мясо нарежьте небольшими кусочками. Лук и морковь очистите, нарежьте их кубиками. Зелень измельчите. Сливочное масло разделите на несколько кусочков и положите их на дно чаши мультиварки, сверху выложите лук. На него положите мясо, посолите. Затем добавьте промытые и нарезанные грибы. Посолите и присыпьте зеленью. Картофель нарежьте кубиками и сформируйте из

него следующий слой, посолите. На него выложите морковь.

В отдельной тарелке смешайте молоко, муку и сметану. Залейте овощи получившейся смесью. Готовьте в режиме «Гречка» 1 ч. Подавайте жаркое со свежей зеленью.

Свинина по-французски

Ингредиенты: 600 г свиной вырезки, 130 г любого твердого сыра, 100 г майонеза, 50 мл молока, 6 клубней картофеля, 2 головки репчатого лука, 1 яйцо, перец, соль.

Способ приготовления: Вымойте и очистите овощи. Нарежьте мясо на порционные кусочки и отбейте их кухонным молотком. Каждый кусок натрите майонезом, перцем и солью. Лук нашинкуйте крупными кольцами и разделите их руками. Картофель нарежьте тонкими кружочками. Положите в чашу мультиварки часть лука. Сверху выложите равномерным слоем мясо. Затем сформируйте еще один слой лука, на него выложите картофель. Натрите сыр на крупной терке и посыпьте им блюдо сверху. Смешайте молоко, майонез, яйцо, перец и соль. Заливку распределите тонким слоем поверх сыра. Готовьте блюдо 60 мин. в режиме «Выпечка». При подаче не нарушайте целостность слоев.

Холодец «Домашний»

Ингредиенты: 2 разрубленные на куски свиные ножки, 800 г куриного филе, 600 г филе свинины, 4 зубчика чеснока, 3 моркови, по 1 головке репчатого лука, корню сельдерея, гвоздика, лавровый лист, петрушка черный перец горошком, соль, вода.

Способ приготовления: Очистите овощи. Замочите свиные ножки в холодной воде и оставьте на 1 ч. Промойте их теплой водой и поместите в чашу мультиварки. Установите режим «Тушение» и готовьте 30 мин. Затем ножки залейте водой и тушите еще 2 ч. В бульон добавьте филе свинины, курицы, морковь, репчатый лук, перец и соль. Готовьте в режиме «Тушение» еще 5 ч. Выньте мясо из кастрюли. В бульон добавьте лавровый лист, чеснок и гвоздику. Закройте мультиварку и дайте бульону настояться в течение 1 ч. Откройте крышку, удалите с поверхности бульона лишний жир. После того как он остынет до комнатной температуры, процедите бульон с помощью специального сита. Отделите мясо от костей. Измельчите куски филе. На дно глубокого стеклянного блюда положите мелко нарезанные чеснок, петрушку и морковь. Уложите мясо поверх специй и залейте бульоном. Поставьте холодец в холодильник на 5 ч.

Тушеная свинина с картофелем и перцем

Ингредиенты: 400 г филе свинины, 7 клубней картофеля, по 2 морковки, болгарских перца, головки репчатого лука, соль, 400 мл воды.

Способ приготовления: Мясо нарежьте небольшими кусочками. Овощи вымойте и очистите. Лук и перец нарежьте кольцами, картофель брусочками, морковь натрите на крупной терке. Все ингредиенты выложите в чашу мультиварки, влейте воду и установите режим «Тушение» на 1 ч.

Венгерский гуляш

Ингредиенты: По 400 г свиных ребрышек, говядины, куриного филе, зеленого горошка, по 500 г болгарского перца, помидоров, 200 г бекона, 80 г свежего свиного сала, 4 зубчика чеснока, петрушка, 2 головки репчатого лука, 2 морковки, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки молотой паприки, сельдерей, укроп, черный перец горошком, черный молотый перец, тмин, лавровый лист, соль.

Способ приготовления: Вымойте и очистите овощи. Нарежьте свиное сало на мелкие кубики. Обжаривайте их в мультиварке в режиме «Тушение» 15 мин. Выньте из чаши не растопившиеся остатки сала. Обжаривайте на вытопившемся жире свиные ребрышки в режиме «Выпечка» в течение 20 мин. Добавьте в мультиварку говядину, паприку и готовьте еще 30 мин. Обжарьте отдельно куриное филе. Нарежьте болгарский перец крупными дольками, морковь кубиками, лук кольцами. Протрите помидоры через сито, добавьте сахар и соль. Выложите к мясу куриное филе, морковь, зеленый горошек, лук и томатное пюре. Готовьте блюдо в режиме «Тушение» в течение 1 ч. 10 мин. За 10 мин. до готовности добавьте в гуляш тмин, черный молотый перец, черный перец горошком и лавровый лист.

По истечении времени приготовления оставьте блюдо в мультиварке еще на 10 мин. Подавать гуляш лучше всего с

картофелем, рисом или макаронами.

Отбивные в пиве

Ингредиенты: 800 г филе свинины, 4 зубчика чеснока, черный молотый перец, соль.

Для кляра: 200 мл светлого пива, 200 г пшеничной муки, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления: Мясо нарежьте небольшими пластами, слегка их отбейте. Чеснок очистите, пропустите через чеснокодавилку. Натрите мясо чесноком, посолите, поперчите. Уберите в холодильник на 30 мин., чтобы мясо промариновалось. Влейте аккуратно пиво в муку, добавьте масло, тщательно перемешайте.

Обмакните отбивные в кляр и жарьте в мультиварке в режиме «Выпечка» по 10–15 мин. с каждой стороны.

Свиная шейка

Ингредиенты: 800 г свиной шейки, 1 головка чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, 0,75 чайной ложки соли, по 0,5 чайной ложки сушеных орегано, шалфея, по щепотке красного, душистого перца.

Способ приготовления: Чеснок очистите, разрежьте зубчики на несколько частей. Травы растолките. Шейку натрите солью, перцем, травами, нашпигуйте чесноком. Мультиварку включите в режиме «Выпечка» и обжаривайте шейку по 20 мин. с каждой стороны. Затем переключите на режим «Тушение» на 2 ч., через 1 ч. переверните мясо.

Свинные ребрышки

Ингредиенты: 900 г свиных ребрышек, по 2 головки репчатого лука, помидора, зубчика чеснока, болгарских перца, 4 столовые ложки растительного масла, черный и красный молотый перец, карри, тмин, соль, 100 мл воды.

Способ приготовления: Разрежьте ребрышки по одному. Выложите их в чашу мультиварки и обжарьте в режиме «Выпечка» на масле до золотистой корочки, не закрывая крышку.

Овощи вымойте, очистите и мелко нарежьте. Добавьте их к мясу вместе со специями и обжаривайте в этом же режиме еще 20 мин. Влейте воду и включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ч.

Буженина

Ингредиенты: 900 г мякоти свинины, 1 головка чеснока, 5 столовых ложек растительного масла, 0,5 чайной ложки адыгейской соли, по щепотке куркумы, шалфея, паприки, тмина.

Способ приготовления: Чеснок очистите, разрежьте зубчики на несколько частей. Мясо натрите солью и специями. Нашпигуйте чесноком, оставьте на 1 ч.

Налейте в чашу мультиварки масло, затем выложите мясо, установите режим «Выпечка» на 1 ч., через 30 мин. переверните на другую сторону.

Мясо в пиве

Ингредиенты: 600 г свинины, 100 г консервированных шампиньонов, 50 г чернослива без косточек, по 3 болгарских перца, головки репчатого лука, помидора, морковки, зубчику чеснока, 1 кабачок, 200 мл светлого пива, 2 столовые ложки растительного масла, по щепотке тмина, куркумы, кардамона, черного молотого перца, соль.

Способ приготовления: Мясо нарежьте небольшими кусочками, слегка отбейте. Овощи вымойте и очистите. Лук нарежьте полукольцами, перец кольцами, кабачок, помидоры и морковь кубиками. Чернослив промойте, замочите в теплой воде на 15 мин., нарежьте небольшими кусочками. Чеснок измельчите. Налейте в чашу мультиварки масло, выложите все ингредиенты, кроме чеснока. Установите режим «Выпечка» на 1,5 ч. За 5 мин. до готовности добавьте чеснок.

Свиной фарш с картофелем

Ингредиенты: 500 г свиного фарша, 100 г тертого сыра, 7 клубней картофеля, по 2 головки репчатого лука, морковки, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сметаны, черный молотый перец, соль.

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.