

еще вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



мультиварка-  
консервирование  
закуски, салаты, соусы

**Сергей Павлович Кашин**  
**Мультиварка –**  
**консервирование.**  
**Закуски, салаты, соусы**  
**Серия «Еще вкуснее и проще»**

*Текст предоставлен правообладателем*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=8080388](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8080388)*

*Мультиварка – консервирование. Закуски, салаты, соусы : РИПОЛ  
классик; Москва; 2014  
ISBN 978-5-386-07351-0*

**Аннотация**

Для тех, кто не ленится делать домашние заготовки традиционными методами, появление такого бытового прибора, как мультиварка, открыло новые интересные возможности. В этой книге вы найдете рецепты домашних закусок, салатов и соусов, специально предназначенные для этого чуда техники.

# Содержание

Консервируем овощные закуски	5
Баклажанная икра	5
Икра из цуккини	7
Кабачковая икра	9
Икра из кабачков	10
Икра из кабачков с уксусом	11
Икра кабачково-морковная	14
Овощная закуска «Зимняя»	15
Конец ознакомительного фрагмента.	16

# **Мультиварка – консервирование Закуски, салаты, соусы**

***Составитель С. П. Кашин***

© ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик», 2014

*Все права защищены. Никакая часть электронной версии этой книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме и какими бы то ни было средствами, включая размещение в сети Интернет и в корпоративных сетях, для частного и публичного использования без письменного разрешения владельца авторских прав.*

**\* \* \***

# Консервируем овощные закуски

## Баклажанная икра

### *Ингредиенты*

3 баклажана, 3 болгарских перца, 3 помидора, 4 зубчика чеснока, 2 луковицы, 1 морковь, 1 кабачок, 4 столовые ложки растительного масла, 1 щепотка тмина, 1 щепотка имбиря, 1 щепотка кориандра, черный молотый перец, соль.

### *Способ приготовления*

Все овощи вымойте и очистите. Баклажаны, помидоры, болгарский перец, кабачок нарежьте небольшими кусочками. Чеснок пропустите через чеснокодавилку, лук мелко нарежьте, морковь натрите на крупной терке. В чашу мультиварки налейте растительное масло и выложите лук. Установите режим «Выпечка» и обжарьте лук до золотистого цвета.

К луку добавьте остальные овощи, кроме чеснока, положите специи, посолите и поперчите. Включите мультиварку в режиме «Плов» и готовьте до звукового сигнала. Чеснок добавьте после звукового сигнала. Оставьте остывать, затем измельчите овощную массу в блендере.

Разложите икру по стерилизованным банкам, закройте крышками, переверните банки вверх дном, накройте одея-

ЛОМ И ОСТАВЬТЕ ДО ПОЛНОГО ОСТЫВАНИЯ.

# Икра из цуккини

## *Ингредиенты*

3 цуккини (средних размеров), 3 луковицы, 4 морковки, 2 болгарских перца, 1 головка чеснока, 1 пучок укропа, 150 мл растительного масла, по 2 столовые ложки сахара, томатной пасты, 2 чайные ложки соли, 1 щепотка молотого черного перца.

## *Способ приготовления*

Все овощи вымойте и очистите. Лук, морковь и зелень мелко нарежьте, цуккини и болгарский перец нарежьте средними кусочками. Чеснок пропустите через чеснокодавилку. Выложите лук в чашку мультиварки. Включите мультиварку в режиме «Жарка» («Выпечка») на 5–10 минут, влейте 50 мл растительного масла, снимите клапан и обжарьте лук. Добавьте морковь и готовьте на этом же режиме еще 5 минут. Добавьте цуккини, пасту, оставшуюся часть масла, зелень, болгарский перец, соль, черный молотый перец. Установите режим «Тушение» на 40 минут, при этом смесь периодически помешивайте. Затем положите чеснок и сахар, тушите на этом же режиме еще 15–20 минут. Икру остудите, слейте образовавшуюся жидкость и измельчите блендером.

Разложите икру по стерилизованным банкам, закройте крышками, переверните банки вверх дном, накройте одея-

ЛОМ И ОСТАВЬТЕ ДО ПОЛНОГО ОСТЫВАНИЯ.



# Кабачковая икра

## *Ингредиенты*

4 кабачка (средних размеров), 2 морковки, 2 луковицы, 1 болгарский перец, 1 пучок укропа, кинзы и петрушки, ½ стручка острого перца, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка соли.

## *Способ приготовления*

Все овощи вымойте и очистите. Кабачки, болгарский перец нарежьте на средние кусочки, лук, острый перец и зелень мелко нарежьте, морковь натрите на крупной терке. В чашу мультиварки налейте растительное масло. Установите режим «Выпечка» на 20 минут и обжарьте лук и морковь. Немного остудите и добавьте к ним болгарский перец, острый перец, кабачки, перемешайте и установите режим «Выпечка» на 20 минут. После сигнала добавьте томатную пасту, соль, сахар и зелень. Установите режим «Тушение» на 1 час. Остудите и измельчите овощную массу в блендере. Разложите икру по стерилизованным банкам, закройте крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

# Икра из кабачков

## *Ингредиенты*

5 кабачков (средних размеров), 5 морковок, 6 луковиц, 1 головка чеснока, 250 г майонеза, 250 г томатной пасты, 100 г сахара, 100 г растительного масла, 2 столовые ложки соли, ½ чайной ложки молотого черного перца, по щепотке корицы, тмина, кориандра.

## *Способ приготовления*

Все овощи вымойте и очистите. Чеснок измельчите с помощью чеснокодавилки. Овощи пропустите через мясорубку, выложите полученную массу в чашу мультиварки. Установите режим «Выпечка» на 10 минут, налейте масло. Затем при необходимости спустите пар, добавьте майонез, пасту, соль, специи, закройте и готовьте еще 10 минут на этом же режиме. По окончании спустите пар, добавьте чеснок, перемешайте, готовьте на этом режиме еще 5 минут. Разложите икру по стерилизованным банкам, закройте крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

# Икра из кабачков с уксусом

## Первый способ

### *Ингредиенты*

3 кабачка (небольших), 3 морковки, 3 луковицы (крупные), 1 болгарский перец, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 10 %-ного уксуса, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка сахара, 1 щепотка черного молотого перца, 1 щепотка красного острого перца, 1 щепотка тмина, 1 щепотка сухого чеснока.

### *Способ приготовления*

Все овощи вымойте и очистите. Кабачки нарежьте небольшими кубиками, морковь натрите на крупной терке. Болгарский перец и лук мелко нарежьте. Смажьте чашу мультиварки растительным маслом, выложите в нее подготовленные овощи. Установите режим «Выпечка» на 20 минут. Во время приготовления помешивайте. После звукового сигнала добавьте пасту, соль, сахар, специи. Установите режим «Тушение» на 1 час. После звукового сигнала немного остудите овощную массу, измельчите в блендере до пюреобразного состояния. Добавьте уксус, установите режим «Плов», доведите пюре до кипения.

Разложите икру по стерилизованным банкам, закройте крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Кабачковую икру начали заготавливать на зиму давно, так как она не только богата витаминами и микроэлементами, но и является низкокалорийным продуктом. Раньше заготовка икры была длительной и сложной, в наше время этот процесс значительно упростился благодаря появлению мультиварки.

## **Второй способ**

### *Ингредиенты*

4 кабачка (небольших), 4 морковки, 4 луковицы, 3 болгарских перца, 3 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла, 1 ½ столовой ложки 10 %-ного уксуса, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка сахара, 1 щепотка красного острого перца, 1 щепотка шалфея, 1 щепотка кориандра.

### *Способ приготовления*

Все овощи вымойте и очистите. Подготовленные овощи пропустите через мясорубку. Смажьте чашу мультиварки растительным маслом, выложите в нее овощное пюре, добавьте соль, сахар, пасту, уксус, специи. Включите мультиварку в режиме «Плов» и готовьте до звукового сигнала. За-

тем немного остудите и готовьте в режиме «Тушение» 1 час.

Разложите икру по стерилизованным банкам, закройте крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

# Икра кабачково-морковная

## *Ингредиенты*

900 г кабачков, 400 г моркови, 4 зубчика чеснока, 2 луковицы, 70 мл растительного масла, 1 ½ чайной ложки 9 %-ного уксуса, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка сахара, 1 щепотка черного молотого перца, 1 щепотка тмина.

## *Способ приготовления*

Все овощи вымойте и очистите. Кабачки нарежьте на небольшие кубики. Морковь натрите на крупной терке, лук мелко нарежьте. Чеснок измельчите в чеснокодавилке. Выложите в чашу мультиварки подготовленные овощи (кроме кабачков), влейте масло. Включите мультиварку в режиме «Жарка» на 20 минут. Через 10 минут перемешайте икру. Добавьте кабачки, перемешайте, установите режим «Тушение» на 1 час. После завершения режима измельчите овощную массу в блендере. Добавьте оставшиеся ингредиенты. Установите режим «Тушение» на 20 минут. Разложите икру по стерилизованным банкам, закройте крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

# Овощная закуска «Зимняя»

## *Ингредиенты*

500 г баклажанов, 500 г помидоров, 500 г болгарского перца, 1 луковица (крупная), 1 морковь (среднего размера), 1 стручок красного острого перца (маленький), 3–4 лавровых листика, 3–4 горошины душистого перца, 150 г сахара, 70 мл растительного масла, 1 чайная ложка столового уксуса, черный молотый перец, соль.

## *Способ приготовления*

Все овощи вымойте и очистите. Баклажаны нарежьте кружочками, помидоры – на 4–8 долек в зависимости от размера. Болгарский перец нарежьте полосками, стручок острого перца измельчите, лук нарежьте полукольцами, морковь кружочками. Подготовленные овощи выложите в чашу мультитварки слоями в следующем порядке: морковь – баклажаны – болгарский перец – репчатый лук – помидоры.

# 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.