

Антонина Макарова

# РЕЦЕПТЫ ДЛЯ МУЛЬТИВАРКИ



Антонина Макарова

**Рецепты для мультиварки**

«АБ Паблшинг Трейд»

2013

## **Макарова А.**

Рецепты для мультиварки / А. Макарова — «АБ Паблишинг Трейд», 2013

Современные приборы весьма упрощают нам жизнь. Множество устройств помогают качественно выполнять работу, интересно развлекаться, общаться с друзьями. А время для всего этого освобождает высокотехнологичная бытовая техника. Ваше постоянное присутствие на кухне больше необязательно – за вас все сделают умные электронные помощники! Одним из таких полезных чудо-устройств, без сомнения, является мультиварка. В ней можно сделать множество не только вкусных, но и полезных блюд. Ведь прибор позволяет готовить без масла, при этом сохраняются все полезные вещества продуктов. А еда из чудо-горшочка не будет пресной и безвкусной – стоит только попробовать рецепты, предложенные в сборнике издательства АВ Publishing!

© Макарова А., 2013

© АБ Паблишинг Трейд, 2013

## Содержание

Первые блюда	5
Гречневый суп в мультиварке	5
Рассольник	6
Солянка мясная	7
Суп гороховый	8
Суп из чечевицы в мультиварке	9
Суп с фрикадельками	10
Харчо в мультиварке	11
Конец ознакомительного фрагмента.	12

# **Антонина Макарова**

## **Рецепты для мультиварки**

### **Первые блюда**

#### **Гречневый суп в мультиварке**

Необычный и быстрый супчик.

На шесть порций нужно: луковица, морковка, стакан гречки, 2 картофелины, 2 лавровых листа, полтора литра воды, соль, перец, 2 столовые ложки растительного масла, столовая ложка сушеной петрушки.

Нарезать мелко луковицу и морковку.

Включить мультиварку. На растительном масле в режиме «выпечка» обжарить лук и морковку. Жарить около 10 минут.

Нарезать картошку кубиками.

К луку и морковке добавить гречку, все перемешать. Обжарить 5 минут все вместе. Добавить картошку. Закрыть крышкой и обжаривать 10 минут.

Выключить режим выпечка.

Все посолить, добавить перец, сушеную петрушку и лавровый лист.

Влить воду или, если есть, – бульон.

Включить режим «тушение» или «суп» и готовить около часа.

## Рассольник

В мультиварке рассольник получается очень наваристым и сытным.

Указанное количество ингредиентов рассчитано на 4 порции. 2 картофелины, морковка, половинка луковицы, чайная ложка сушеной петрушки, 3 столовые ложки тушенки, треть мерного стакана риса, 2 столовые ложки растительного масла, 2–3 соленых огурца, соль, перец.

Очистить и нарезать картошку и морковку кубиками.

Мелко нарезать луковицу.

Включить мультиварку в режиме «выпечка» добавить масло и заложить овощи. Обжарить овощи около 20–25 минут. За это время картошка почти приготовится.

Добавить рис, петрушку, все хорошо перемешать. Закрывать крышку. Нарезать огурцы и добавить в мультиварку.

Добавить тушенку, посолить немного, добавить перец. Все снова перемешать.

Влить полстакана огуречного рассола и литр воды.

Готовить на режиме «выпечка» около 40 минут.

## Солянка мясная

Очень вкусное и сытное блюдо наверняка станет самым любимым у ваших близких!

На 6 порций понадобится: 300 граммов отварной говядины, 300 граммов разных копченостей (ветчины, сырокопченой колбасы, шейки), можно взять еще парочку сосисок, 3 соленых огурца, растительное масло для жарки, луковица, столовая ложка томатной пасты, соль, перец, лавровый лист, 100 граммов маслин, лимон, укроп, сметана.

Мясо нарезать тонкой соломкой, нарезать мясные продукты мелкими кубиками. Соленые огурцы тоже нарезать соломкой.

Включить мультиварку в режим «Выпечка» на 30 минут, добавить в кастрюльку масло, лук и мясные продукты, обжарить 15 минут, затем добавить огурцы и томатную пасту, перемешать, готовить до окончания режима.

В кастрюльку влить бульон или воду, добавить соль, перец по вкусу и лавровый лист. Поставить на «Тушение» на 40 минут.

Готовый суп разлить по тарелкам, добавить ломтик лимона, маслины, укроп и сметану.

## Суп гороховый

Классический рецепт горохового супа, адаптированный для мультиварки.

На 4 порции нужно: стакан гороха, 200 граммов мяса, 80 граммов бекона, морковь, половинка луковицы, 2 кубика бульона, 1–2 картофелины, 2 лавровых листа.

Горох замочить на ночь.

Нарезать небольшими кубиками мясо. Нарезать лук и бекон.

Морковку нарезать кубиками. Нарезать картофель. Картошку можно и не добавлять.

Добавить в мультиварку бекон и лук, обжарить на «выпечке» 10 минут, чтобы вытопился жир. Добавить мясо, горох. Раскрошить бульонные кубики, перемешать хорошо.

Добавить морковку, картошку, лавровый лист. Влить воды так, чтобы уровень воды был на 3 сантиметра выше гороха с мясом и овощами.

Поставить в режим «тушение» на 2 часа.

## Суп из чечевицы в мультиварке

Чечевица – очень полезный и вкусный продукт, не так давно появившийся на прилавках российских магазинов. Попробуйте сварить с ней суп.

На 4 порции вам понадобится: 2 крупных картофелины, стакан чечевицы, половинка большой луковицы, морковь, 2 бульонных кубика, 2 столовые ложки растительного масла, 2 лавровых листа, литр воды.

Мелко нарезать лук. Картошку и морковь очистить и нарезать кубиками.

На растительном масле в режиме «выпечка» обжарить лук с морковкой около 10 минут.

Раскрошить бульонные кубики, все хорошо смешать до однородности деревянной лопаточкой.

Добавить картошку, чечевицу, положить лавровый лист. Влить воду.

Поставить режим «тушение», готовить около часа.

## Суп с фрикадельками

Вкусный и ароматный суп, который практически не потребует вашего участия в готовке!  
На 4 порции возьмите 300 граммов мясного фарша, 1 яйцо, 2 столовые ложки сливочного масла, 4 – 5 картофелин, морковь, луковицу, лавровый лист, соль, перец.

Включить мультиварку в режим «Выпечка» на 40 минут, выложить фрикадельки и обжарить 20 минут, один раз перевернув. Затем выложить аккуратно фрикадельки на тарелку, добавить в кастрюльку нарезанную картошку, морковь и лук. Обжарить оставшиеся овощи 20 минут на «Выпечке».

Затем добавить соль, перец, лавровый лист и вернуть фрикадельки. Залить кипятком, чтобы покрыть овощи и включить в режим «тушение» на час.

## **Харчо в мультиварке**

Пряный, с легкой кислинкой суп, пришедший к нам из грузинской кухни, традиционно готовят с говядиной. Мы предлагаем использовать копчености.

На 4 порции вам понадобятся: полкилограмма копченых ребрышек (можно взять копченый окорочок), луковица, растительное масло для жарки, 2 столовые ложки томатной пасты, 3–4 зубчика чеснока, чайная ложка хмели-сунели, соль, перец, стакан риса.

Нарезать ребрышки или окорочок. Нарезать мелко лук. В кастрюльку мультиварки добавить масла, лук и ребрышки. Поставить на «Выпечку» на 30 минут. Затем добавить томатную пасту, чеснок, хмели-сунели, соль и перец.

## **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.