

ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



мультиварка
пасхальные блюда

Еще вкуснее и проще

Мультиварка. Пасхальные блюда

«РИПОЛ Классик»

2014

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

Современное чудо-изобретение – мультиварка поможет вам накрыть стол к Великой пасхе. В этот праздник по традиции принято готовить самые вкусные блюда. В этой книге собраны рецепты первых и вторых блюд, холодных блюд из мяса, птицы, рыбы, грибов и овощей, а также праздничной выпечки.

, 2014

© РИПОЛ Классик, 2014

Содержание

| | |
|-----------------------------------|----|
| Закуски | 5 |
| Холодец со свиной и говядиной | 5 |
| Быстрый холодец | 6 |
| Холодец с говядиной | 7 |
| Холодец с курицей | 8 |
| Буженина из свиной шеи | 9 |
| Буженина с лимонным соком | 10 |
| Необычная буженина | 11 |
| Рулет из телятины | 12 |
| Свиные рулеты с черносливом | 13 |
| Свиной рулет с орехами | 14 |
| Конец ознакомительного фрагмента. | 15 |

Мультиварка. Пасхальные блюда

Составитель Сергей Павлович Кашин

Закуски

Холодец со свиной и говядиной

Ингредиенты: 1 свиная нога, 1 $\frac{1}{2}$ кг свиной рульки, 1 кг мякоти говядины, 2 морковки, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 корень петрушки, 2 л воды, лавровый лист, тмин, анис, черный молотый перец, душистый перец горошком, соль.

Для украшения: 4 желтка (сваренных вкрутую), 1 болгарский перец, $\frac{1}{2}$ лимона, зелень укропа.

Способ приготовления: Вымойте говядину и нарежьте большими кусками.

Рульку вымойте, обрежьте мясо с косточки, мясо нарежьте крупными кусками. Ногу тщательно очистите и вымойте, порубите. Овощи и корень вымойте, очистите, нарежьте крупно. В чашу мультиварки выложите ноги, рульку с обрезным мясом и говядину, овощи, специи, посолите, влейте воду. Установите режим «Тушение» на 6 часов. Достаньте мясо из бульона, бульон процедите. Мясо мелко нарежьте. Лимон вымойте, нарежьте кружочками. Желтки разделите пополам. Перец вымойте, очистите, нарежьте кольцами. Укроп вымойте и мелко нарежьте. В каждую формочку для холодца положите кольцо перца, в середину половинку яйца, мясо, зелень, кружочек лимона, залейте бульоном. Формочки поставьте в холодильник, чтобы холодец полностью застыл.

Быстрый холодец

Ингредиенты: 1 говяжья нога от коленного сустава и ниже весом около 1 кг, 1 кг мякоти голени говядины, 2 морковки, 2 луковицы, 2 болгарских перца, лавровый лист, душистый перец горошком, тмин, соль, 2 л воды.

Способ приготовления: Ноги тщательно вымойте и очистите, порубите, чтобы помещались в чашу мультиварки. Мясо вымойте, нарежьте большими кусками. Овощи вымойте, очистите, нарежьте крупными кусками или положите целиком. Выложите все ингредиенты в чашу мультиварки, влейте воду. Установите режим «Тушение» на 6 часов. Достаньте мясо из бульона, мелко нарежьте. Бульон процедите. В формочки для холодца на дно положите мясо и залейте бульоном. Поставьте формочки в холодильник до полного застывания.

Холодец с говядиной

Ингредиенты: 2 свиные ноги, 1 $\frac{1}{2}$ кг мякоти говядины, 3 морковки, 3 луковицы, 3 зубчика чеснока, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 2 $\frac{1}{2}$ л воды, лавровый лист, душистый молотый перец, кориандр, соль.

Способ приготовления: Мясо вымойте и нарежьте средними кусками. Ноги вымойте, очистите, порубите, чтобы поместились в чашу мультиварки. Положите в чашу мультиварки ноги, мясо, лавровый лист, перец, кориандр, соль, влейте воду. Установите режим «Тушение» на 6 часов. Овощи вымойте, очистите, мелко нарежьте. Достаньте мясо и ноги из бульона, мясо мелко нарежьте, бульон процедите. Бульон снова влейте в чашу мультиварки, попробуйте на соль, если нужно, посолите, положите овощи и установите режим «Выпечка» или «Варка на пару» на 5–10 минут. Яйцо нарежьте кружочками. В каждую формочку для холодца положите по кружочку яйца, затем мясо, залейте бульоном

с овощами, слегка перемешайте мясо с бульоном, не задевая яйцо на дне формочки. Формочки поставьте в холодильник на несколько часов до полного застывания.

Холодец с курицей

Ингредиенты: 1 говяжья нога (от коленного сустава и ниже весом около 1 кг), 1 ¹/₂ кг курицы, 1 морковка, 1 луковица, 50 г оливок (без косточек), 2 ¹/₂ л воды, лавровый лист, душистый перец горошком, тмин, соль.

Способ приготовления: Ноги тщательно вымойте и очистите, порубите, чтобы помещались в чашу мультиварки. Курицу вымойте, разрубите на несколько частей. Овощи вымойте, очистите, нарежьте крупными кусками или положите целиком. Выложите все ингредиенты в чашу мультиварки, кроме оливок, залейте водой. Установите режим «Тушение» на 5 часов. Достаньте курицу из бульона, отделите мясо от костей, мясо мелко нарежьте. Бульон процедите. Оливки нарежьте колечками. В каждой формочке для холодца выложите дно колечками оливок, положите мясо, затем еще слой оливок, залейте бульоном. Поставьте формочки в холодильник до полного застывания.

Буженина из свиной шеи

Ингредиенты: 500 г мякоти свиной шеи, 50 г горчицы, 50 г майонеза, 1 головка чеснока, растительное масло, розмарин, душица, красный молотый перец, черный молотый перец, душистый молотый перец, соль.

Способ приготовления: Смешайте горчицу, майонез, розмарин, душицу, перец и соль. Чеснок очистите, произвольно нарежьте. Мясо вымойте, слегка обсушите бумажными полотенцами, напигуйте чесноком, смажьте пряной смесью, оставьте настояться на несколько часов. В чашу мультиварки влейте немного масла, выложите мясо. Установите режим «Выпечка» и обжаривайте с каждой стороны по 15 минут. Переключите на режим «Тушение» на 2–3 часа. Когда мясо будет готово, остудите его, нарежьте средними кусками и подавайте на стол.

Буженина с лимонным соком

Ингредиенты: 1 ¹/₂ кг мякоти свинины, 100 мл лимонного сока, адыгейская соль, растительное масло.

Способ приготовления: Мясо вымойте, слегка обсушите бумажными полотенцами. Натрите солью, полейте лимонным соком, положите в полиэтиленовый пакет, дайте промариноваться около 2 часов. Переложите в чашу мультиварки, влейте туда немного масла. Установите режим «Тушение» на 2 часа. Когда буженина будет готова, остудите ее до комнатной температуры, нарежьте и подавайте на стол.

Необычная буженина

Ингредиенты: 1 кг мякоти свиной шеи, 250 г мякоти молодой говядины, 250 г куриного филе, 100 г клюквы, 100 г миндальных орехов, 100 г оливок (без косточек), 100 мл красного винного уксуса, 100 мл растительного масла, 2 головки чеснока, 1 луковица, 1 морковь, тмин, кориандр, соль.

Способ приготовления: Все мясо вымойте, слегка обсушите бумажными полотенцами. Очистите лук, морковь, чеснок. Лук и морковь мелко нарежьте. Положите в чашку чеснок, клюкву, орехи, влейте масло и уксус, перемешайте блендером до однородной массы. Свинину нарежьте «гармошкой», каждый надрез смажьте смесью. Курицу и говядину нарежьте небольшими тонкими полосками, положите эти полоски, чередуя друг с другом, в надрезы свинины. Лук и морковь также произвольно положите в эти надрезы. Сверху украсьте половинками оливок. Положите мясо со смесью в полиэтиленовый пакет, перевяжите нитью, дайте настояться 2 часа. Выложите в чашу мультиварки и установите режим «Тушение» на 2 часа. Готовую буженину остудите, нарежьте и подавайте на стол.

Рулет из телятины

Ингредиенты: 600 г телятины, 50 г ветчины, 100 мл мясного бульона, 40 мл оливкового масла, 1 луковица, 1 морковь, 1 пучок петрушки, 5 столовых ложек панировочных сухарей, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Вымойте и очистите овощи. Измельчите лук, петрушку. Раскалите в чаше мультиварки масло на режиме «Жарка». Спассеруйте лук с панировочными сухарями и петрушкой. Мясо нарежьте полосками средней ширины. Тщательно отбейте каждую, поперчите, посолите, посыпьте сухарями, выложите на полоски лук, сухари, ветчину и маленький кусочек сливочного масла. Сверните в рулеты и свяжите нитками. Обжаривайте рулетики в чаше мультиварки на масле в режиме «Жарка» в течение 40 минут, затем добавьте мясной бульон, смените режим на «Тушение», готовьте до сигнала. После сигнала выложите на плоское блюдо и полейте соусом, в котором готовились рулеты.

Свиные рулеты с черносливом

Ингредиенты: 400 г филе свинины, 200 г сметаны, 150 г чернослива (без косточек), 100 г сыра (любого, твердых сортов), зелень (любая), черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Нарежьте мясо небольшими кусочками, тщательно отбейте. Посолите, поперчите. Распарьте чернослив, сполосните холодной водой, измельчите. Сыр нарежьте кубиками небольшого размера. На каждый кусок мяса выложите по 1 чайной ложки измельченного чернослива, кусочку сыра. Сверните рулетом и положите швом вниз в чашу мультиварки, залейте сметаной. Готовьте 40 минут в режиме «Жарка». После сигнала выложите на блюдо на листья салата, посыпьте измельченной зеленью.

Свиной рулет с орехами

Ингредиенты: 300 г филе свинины, 120 г бекона (копченого), 120 г грецких орехов (измельченных), шампиньонов, 60 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, 1 пучок кинзы, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Вымойте грибы, нарежьте пластинками. Обжаривайте на сковороде на сливочном масле в течение 20 минут. Вымойте мясо. Сделайте поперечные надрезы, разверните, придайте таким образом более плоскую форму. Тщательно отбейте. Посолите, поперчите, натрите чесноком. Оставьте на 20 минут. Выложите нарезанный бекон, орехи и грибы на мясо, сверните в рулет. Нагрейте сливочное масло в чаше мультиварки. Выложите рулет в чашу. Готовьте 40 минут в режиме «Тушение», переложите на разделочную доску, дайте остыть. Нарежьте рулет кольцами, выложите на плоскую тарелку и посыпьте мелко нарубленной зеленью.

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.