

ЛУЧШИЕ  
РЕЦЕПТЫ

# ДЛЯ мультиварки

40 карточек



Лучшие рецепты

**Лучшие рецепты для  
мультиварки. 40 карточек**

«Питер»

2013

Лучшие рецепты для мультиварки. 40 карточек / «Питер»,  
2013 — (Лучшие рецепты)

Предлагаем вам набор карточек с 40 самыми лучшими рецептами вкусных и полезных блюд, адаптированных для мультиварки. Творите, создавайте свои собственные рецепты. Приятного аппетита!

## Содержание

Грибной суп	5
Рыбный суп	7
Солянка	8
Украинский борщ	10
Конец ознакомительного фрагмента.	11

# Лучшие рецепты для мультиварки. 40 карточек

## Составитель Анна Куликова

### Грибной суп



#### Ингредиенты:

- ✓ 250 г свежих грибов;
- ✓ 1 средняя луковица;
- ✓ 1 средняя морковь;
- ✓ 3 средние картофелины;
- ✓ 2 ст. л. растительного масла;
- ✓ вода;
- ✓ соль по вкусу.

#### Подготовка продуктов.

Грибы помыть и отварить. Овощи помыть и почистить. Лук мелко нарезать, морковь натереть на крупной терке, картофель нарезать брусочками.

### **Способ приготовления.**

Включить режим «Выпечка» и на очень небольшом количестве масла обжарить лук и морковь.

Перевести мультиварку в режим «Тушение», добавить мелко нарезанные грибы. Залить водой и добавить нарезанный картофель, посолить и оставить готовиться на 1 ч.

## Рыбный суп



### Ингредиенты:

- ✓ 3 средние картофелины;
- ✓ 1 средняя луковица;
- ✓ 1 средняя морковь;
- ✓ 1 средняя скумбрия;
- ✓ 75 г зелени укропа и петрушки;
- ✓ вода;
- ✓ соль, специи, лавровый лист по вкусу.

### Подготовка продуктов.

Овощи помыть и почистить. Картофель нарезать соломкой, морковь – кружочками, лук – мелкими кубиками. Скумбрию нарезать на мелкие кусочки.

### Способ приготовления.

Положить овощи в чашу мультиварки. Сверху поместить скумбрию, посолить, добавить специи и залить водой.

Готовить в режиме «Тушение» 2 ч. В конце добавить зелень петрушки и укропа.

## Солянка



### Ингредиенты:

- ✓ 2 говяжьих языка;
- ✓ 1 говяжье сердце;
- ✓ 1 средняя луковица;
- ✓ 1 средняя морковь;
- ✓ 200 г вареной колбасы;
- ✓ 100 г свежей белокочанной капусты;
- ✓ 2 средних помидора;
- ✓ 50 г оливок;
- ✓ сметана по вкусу;
- ✓ лимон (несколько ломтиков);
- ✓ 50 г зелени.

### **Подготовка продуктов.**

Язык и сердце помыть, лук, колбасу, помидоры порезать мелкими кубиками (с помидоров предварительно снять кожицу), морковь натереть на крупной терке, капусту нашинковать, оливки разрезать пополам.

### **Способ приготовления:**

Предварительно приготовить в режиме «Тушение» в течение 3 ч языки и сердце (язык будет готов чуть раньше). Процедить бульон, почистить языки.

Включить мультиварку в режим «Выпечка» и постепенно засыпать в чашу луковицу, морковь, языки, сердце и колбасу (чем больше разных сортов, тем будет вкуснее).

Затем добавить капусту, помидоры, бульон и переключить мультиварку в режим «Тушение» на 1 ч. За 5 мин до окончания добавить оливки.

Подавать со сметаной, ломтиком лимона и зеленью.

## Украинский борщ



### Ингредиенты:

- ✓ 1 средняя луковица;
- ✓ 1 средняя морковь;
- ✓ 2 небольшие свеклы;
- ✓ 1 зубчик чеснока;
- ✓ соль, приправы по вкусу;
- ✓ 200 г мяса;
- ✓ 3 средние картофелины;
- ✓ 100 г свежей белокочанной капусты;
- ✓ 1,5 л воды;
- ✓ томатная паста или кетчуп по вкусу.

### Подготовка продуктов.

Овощи и мясо помыть, овощи почистить. Лук, свеклу и морковь мелко нарезать, капусту нашинковать, картофель нарезать брусочками.

## **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.