мясо и птица в мультиварке

50 рецептов

П 99 **50** рецептов. Мясо и птица в мультиварке. – М. : Эксмо, 2013. – 48 с. : ил.

Перед вами книга из кулинарной серии, объединенной круглой цифрой 50 и собравшей коллекцию блюд по самым популярным темам: консервированные блюда, на гриле, салаты, баклажаны и кабачки, огурцы и помидоры, блюда из птицы, рыбы, мяса, блюда грузинской и украинской кухни, блюда в мультиварке, выпечка, торты и пирожные по ГОСТу, праздничные блюда, блины, блюда с субпродуктами, рецепты шашлыков и пловов. Все рецепты проверены, снабжены иллюстрациями, необходимыми советами и временными параметрами. Удобно, доступно, разнообразно.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-65497-0

© ООО «Издательство «Эксмо», 2013

Идея внутреннего макета *Татьяны Островерховой*, преподавателя графического дизайна Московской финансово-промышленной академии (МФПА)

Разработка макета и дизайн переплета *Н. Никоновой*

Оформление переплета *А. Марычева*

Фото *Л. Антоновой*

Издание для досуга

50 РЕЦЕПТОВ

МЯСО И ПТИЦА В МУЛЬТИВАРКЕ

Ответственный редактор *Е. Левашева*. Художественный редактор *А. Марычев*
Компьютерная верстка *Л. Антонова*. Корректор *Т. Бородоченкова*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@eksmo.ru**

Өндіруші: Издательство «ЭКСМО»ЖШҚ, 127299, Мәскеу, Ресей, Клара Цеткин көш., үй 18/5.
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.
Тауар белгісі: «Эксмо»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды
қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3«а», литер Б, офис 1.
Тел.: 8(727) 2 51 59 89,90,91,92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить по адресу: http://eksmo.ru/certification/

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 18.07.2013. Формат 70x100 1/16.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 3,89.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-65497-0
9 785699 654970 >

Содержание

Мясо

Свинина «под шубой» 4
Тушеное мясо с картофелем 5
Рагу из баранины с розмарином 6
Мясо по-французски 7
Говядина с рисом 8
Мясо по-мексикански 9
Говядина с лапшой 10
Рулеты из телятины, начиненные яйцами 11
Рулеты из говядины с чесноком 12
Котлеты на пару с овощами 12
Рулька 13
Тефтели в сливочно-сырном соусе 13
Телятина с яблоками и черносливом 14

Свинина с зеленой фасолью в соусе 15
Свинина с фасолью и тыквой 16
Гуляш из свинины с овощами 17
Антрекот по-варшавски 18
Картофельная запеканка с мясом 19
Ежики 20
Ассорти мясное 20
Котлеты куриные на пару 21
Курица со сливками 21
Голубцы ленивые 22
Голубцы со свининой на пару 23
Фаршированные перцы 24
Баклажаны с фаршем 25
Бигус 26
Плов по-бухарски 27

Птица

Капуста, тушенная с курицей 28
Куриное рагу по-китайски 29
Курица с гречкой 30
Рис с курицей 31
Курица с тыквой 32
Чахохбили из курицы 33
Суфле из куриных грудок 34
Жаркое 34
Куриные котлеты 35
Куриные шейки в сметане 35
Сациви 36
Куриное филе с грецкими орехами и сыром 37
Куриная грудка, жаренная с картошкой и луком 38
Куриные грудки с грибами 39
Куриные ножки с цветной капустой 40
Плов с курицей 41
Плов на морковном соке 42
Рулеты из индейки с овощами 43
Индейка с клюквой и сыром 44
Филе индейки с рисом и чечевицей 45
Жареные медальоны из индейки 46
Жаркое из индейки 47

Свинина «под шубой»

Состав:
700 г свинины
4 луковицы
2 небольшие моркови
7–8 клубней картофеля
тертый сыр
зелень
2 ст. л. меда
30 г корня имбиря
майонез, соль, специи

1. Свинину нарезать кусками (как на отбивные), посолить и выложить на дно чаши мультиварки. На мясо положить слой лука, нарезанного кольцами, тонкий слой моркови, немного тертого сыра, майонез. Далее слой картофеля, нарезанного кружочками (картофель посолить).
2. Снова выложить слой лука, моркови, тертого сыра и майонеза. Сверху посыпать зеленью.
3. Развести мед в теплой воде, добавить специи и немного посолить, натереть имбирь. Размешать и залить этим соусом все слои.
4. Готовить в режиме «Тушение» 3 ч. Если соуса слишком много, продолжать готовить в режиме «Выпечка» 40 мин.

Время приготовления: 3 ч 30 мин
Количество порций: 4

Тушеное мясо с картофелем

1. Нарезанный лук и натертую морковь обжаривать в мультиварке в режиме «Выпечка» в течение 40 мин. Через 15 мин добавить нарезанное мясо, обжаривать его до конца режима.

2. В конце положить картофель, посолить, поперчить, влить воды. Готовить в режиме «Тушение» в течение 1 ч.

Состав:
500 г свинины
2 моркови
2 луковицы
1 стакан воды
несколько мелких клубней картофеля
растительное масло
черный молотый перец, соль

Время приготовления: 2 ч
Количество порций: 4

Рагу из баранины с розмарином

Состав:
750 г баранины (грудинка)
25 г растительного масла
3 репчатые луковицы
160 мл красного сухого вина
160 мл мясного бульона или воды
1 пучок розмарина
соль, черный перец горошком, лавровый лист, петрушка, кинза, укроп по вкусу

1. Баранину с косточками порубить на одинаковые кусочки весом по 50 г. Репчатый лук нарезать кольцами, розмарин – мелко нашинковать.
2. Все сложить в кастрюлю мультиварки, перемешать, добавить специи, залить вином и бульоном.
3. Готовить в программе «Тушение» в течение 1 ч 30 мин.
4. Готовое блюдо посыпать рубленой зеленью.

Время приготовления: 1 ч 40 мин
Количество порций: 2