



Блюда
В МУЛЬТИВАРКЕ
для праздников



Л. Николаев
Блюда в мультиварке для праздников
Серия «Лакомка»

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=6743123
Блюда в мультиварке для праздников: Эксмо; Москва; 2014
ISBN 978-5-699-68420-5

Аннотация

Она универсальна, эта мультиварка. Помогает готовить без проблем каждый день, помогает чувствовать себя увереннее и в праздники, приготовив все необходимое к нужному часу. В этой книге – рецепты мясных блюд, которые чаще всего любят есть в праздники. Также вы найдете здесь супы, которые стоит иногда варить и в особые дни, чтобы наш организм чувствовал себя хорошо. И разумеется, выпечка – как же без выпечки в дни отдыха! В конце книги даны советы по использованию и уходу за мультиваркой – пусть она служит и радует нас долго-долго!

Содержание

Предисловие	6
Первые блюда	9
Желтый бульон (на 6 порций)	9
Красный бульон (на 6 порций)	10
Белый бульон (на 6 порций)	11
Царская уха	12
Суп из семги «Воздушный»	13
Суп из горбуши	14
Суп из стерляди с раковыми шейками	15
Суп из семги со сливками	16
Суп-пюре из осетрины	17
Суп из форели	18
Суп из осетрины с фрикадельками	19
Уха из стерляди	20
Уха из судака	21
Суп из креветок	22
Суп из телятины с грибами	23
Уха праздничная	24
Суп из кальмаров с белым вином	25
Суп из телятины с взбитыми яйцами	26
Солянка	27
Солянка праздничная	28
Солянка с языком	29
Солянка с бужениной и ветчиной	30
Солянка с дымком	31
Солянка «Особая»	32
Солянка «Ресторанная»	33
Рассольник любительский	34
Рождественский рассольник	35
Рассольник с курицей-гриль	36
Рассольник с индейкой	37
Рассольник с шампиньонами	38
Рассольник с опятами	39
Рассольник грибной	40
Суп из сардин	41
Суп с кальмаром и креветками	42
Окрошка с томатным соком	43
Суп из говядины с орехами	44
Суп из баранины с фасолью и яблоками	45
Салаты и закуски	46
Салат из индейки с оливками	46
Паштет из говяжьей печени	47
Салат с дичью	48
Салат из курицы с ананасами	49
Салат венский	50
Салат из раковых шеек	51

Салат из индейки со стручковой фасолью	52
Кальмары с морковью	53
Салат с кальмарами	54
Кальмары с капустой и водорослями	55
Креветки под коричневым соусом	56
Салат крабовый	57
Салат с креветками	58
Салат из мидий	59
Устрицы	60
Салат из трески	61
Закуска из лосося	62
Салат пикантный из тыквы	63
Лососина в остром соусе	64
Салат из кролика	65
Салат из индейки со спаржей	66
Салат с чесноком из сыра и яиц	67
Салат с дичью и шампиньонами	68
Салат с сельдью и горчицей	69
Яйца, фаршированные сыром	70
Салат из морского гребешка	71
Швейцарский сыр с дичью и вином	72
Салат с олениной	73
Салат по-латышски	74
Икра паюсная	75
Закуска из кальмара	76
Масло из морского гребешка	77
Салат из морской капусты	78
Икра из грибов	79
Баклажаны с грецким орехом	80
Салат из краснокочанной капусты с каперсами	81
Салат из овощей и побегов папоротника	82
Икра по-кавказски	83
Салат из одуванчиков с луком	84
Салат из капусты с яйцами и картофелем	85
Салат из одуванчиков с папоротником и эндивеем	86
Салат из цикория и топинамбура	87
Салат из тыквы с изюмом и инжиром	88
Салат из хрена с яйцами и майонезом	89
Салат морковный с тмином	90
Салат из крапивы с побегами папоротника	91
Салат из тмина с капустой	92
Салат из эндивия с морковью и тысячелистником	93
Салат из лопуха и хрена	94
Бутерброды с редисом, сыром и оливками	95
Сардины с творогом	96
Тунец с орехами	97
Салат из индейки и яблок	98
Салат из курицы с черносливом	99
Салат из побегов бамбука	100

Салат из шпината и щавеля	101
Салат морковный с чесноком	102
Соус из кольраби	103
Салат из цветной капусты	104
Помидоры, фаршированные швейцарским сыром	105
Яйца фаршированные чесноком и сыром	106
Свекла в сметане с хреном	107
Салат картофельный	108
Салат из козьего сыра с помидорами	109
Салат из лосося	110
Салат из печени трески	111
Салат из скумбрии	112
Закуска из индейки в вишневом соусе	113
Салат с кальмарами	114
Сайра с фруктами	115
Кальмары с яблоками	116
Яичница с сосисками	117
Яичница с копченой курицей	118
Яичница с колбасой	119
Конец ознакомительного фрагмента.	120

Блюда в мультиварке для праздников

Предисловие

Семейные праздники сейчас многие отмечают дома. В результате у хозяйки возникает вопрос, как красиво организовать праздник, вкусно накормить гостей, удивить своими кулинарными способностями, оригинальностью, находчивостью и при этом не потратить ‘большую часть месячного семейного бюджета.

Сегодня необходимость экономии заставляет почти каждого из нас задуматься о том, стоит ли отмечать праздники или же следует отказаться от него. Однако на то она и жизнь, чтобы в ней были не только серые будни, но и яркие праздники. Как бы там ни было, всегда можно найти выход и приготовить вкусные и оригинальные блюда из доступных продуктов.

Очень многое зависит от того, какой именно праздник вы собираетесь отмечать: Новый год, майские праздники, 8 Марта или день рождения. Подумайте, какие задачи и цели вы ставите, ведь это определяет стиль и атмосферу застолья.

Большое значение имеет сервировка стола. Сервировка стола зависит от того, какой прием вы решили организовать: будет ли это праздничный обед, горячий ужин за общим столом или холодный буфет. Красиво сервированный стол всегда придаст праздничное настроение даже самому скромному столу. Сервировка начинается со скатерти. Если вы приглашаете гостей за традиционный стол, то скатерть лучше постелить белую или же однотонную, пастельных тонов. Любой стол будет выглядеть праздничным, если он сервирован красивой посудой, фужерами и рюмками для различных видов напитков, столовыми приборами, салфетками и, конечно же, живыми цветами.

Один из самых распространенных праздников – это дни рождения. Вы можете накрыть стол в соответствии с кулинарными пристрастиями именинника по его знаку Зодиака, пригласить гостей на коктейль-пати, фуршет или накрыть стол в духе восточных традиций и удивить всех разнообразными рецептами приготовления суши и ролов.

Вы можете сделать своим центральным угощением пиццу, которая не требует больших затрат и в то же время является очень красивым и аппетитным блюдом.

Если праздник отмечается в теплое время года, вы можете выехать на природу – на пикник, где вкусно приготовленный шашлык может заменить самые изысканные закуски, например, бутерброды с красной икрой или семгой.

Экономить на праздниках довольно сложно, но вполне возможно. Салаты и горячее должны быть не только красиво оформлены, но и подходить под общий замысел. Сэкономить можно на тортах и напитках. В зимнее время морсы из замороженных ягод вполне заменят дорогие соки и лимонады.

Вы можете также сами испечь торт накануне, а не покупать его.

Важно также правильно рассчитать, сколько нужно закупить продуктов, чтобы гости были сыты, а в холодильнике потом не «кисли» салаты.

Главное преимущество мультиварки – все продукты даже после длительной термообработки сохраняют многие полезные свойства. При этом содержание жира в готовом блюде можно сделать минимальным.

Для приготовления пищи в мультиварке можно не использовать ингредиенты, которые в процессе готовки меняют свой химический состав и становятся вредными для организма (например, растительное масло).

Мультиварка облегчит вашу жизнь, спасет вас от надоедливой рутины при приготовлении пищи, поможет в организации праздничного стола.

Мультиварка может приготовить пищу без вашего участия. Подготовить все необходимое для приготовления блюда и засыпать это в чашу мультиварки все же придется. Стоять над плитой, помешивая и наблюдая, чтобы ничего не убежало и не пригорало, не нужно.

Советуем не начинать с кулинарных экспериментов. Сначала как следует освоите режим автоматического приготовления, потом полуавтоматического. Только после этого переходите к кулинарному творчеству.

Особый вопрос – соответствие названий режимов и программ в мультиварках разных производителей. Если вам очень захотелось плова по-азербайджански, а в меню вашей мультиварки режим «плов» отсутствует. Как быть? Имейте в виду, режим «варка», который в обязательном порядке есть в вашей мультиварке, прекрасно подходит для приготовления разнообразных каш и пловов.

Возможности любой программы гораздо шире самого названия. Возьмем тот же режим «плов». Изначально предполагалось, что в этом режиме хозяйки будут готовить исключительно один только плов – овощной, мясной, фруктовый, по-узбекски, по-таджикски, по-туркменски, по-афгански или даже по-персидски. На самом деле оказалось, что в этом режиме прекрасно можно приготовить великолепный печеный картофель, макароны по-флотски, пельмени и множество других блюд.

В режиме «молочная каша» великолепно варятся не только жидкие каши, но и легкие супы.

В режиме «гречка» можно приготовить не одну только гречневую кашу, но и обрабатывать практически все твердые крупы, включая горох и фасоль, которые, правда, требуют предварительного замачивания.

Режим «выпечка» идентичен «обжариванию» и «жарке». Он прекрасно подходит не только для приготовления домашних печеностей – от тортов, пирогов и кексов до пышек и пирожков, но и для жарки мяса и овощей. На нем можно готовить разнообразные запеканки – овощные, мясные, рыбные, творожные.

Режим «тушение» идентичен «томлению». В нем готовятся блюда длительного приготовления – от супов и борщей до студня, холодца, окорока, буженины и топленого молока. В этой же программе можно подогреть оставленное «на утро» блюдо.

Во многих мультиварках-скороварках предусмотрен режим для жарки. В некоторых есть несколько режимов жарки, отличающихся температурой жарки.

Отсчет времени на режимах для жарки начинается с момента, когда будет достигнута заданная в программе температура. Порой обжарку уже надо прекратить, а отсчет времени еще не начался. Поэтому не оставляйте без присмотра продукты, которые вы обжариваете.

Приготовленные в мультиварке овощи имеют великолепный вкус, они сохраняют свою первоначальную структуру. В мультиварке существует множество функций, благодаря которым овощи можно и обжарить, и потушить, и сварить, и запечь, и приготовить на пару, то есть произвести любой вид термической обработки овощей.

Овощи в мультиварке готовятся гораздо быстрее, чем мясо, поэтому выкладывайте их позже, мясо кладите на дно мультиварки.

Овощи в собственном соку или с добавлением нескольких ложек масла – лучший гарнир для рыбы, птицы и мяса.

При приготовлении пищи заполняйте мультиварку наполовину или немного больше. Не стоит часто открывать крышку, это можно делать лишь для того, чтобы проверить готовность блюда или перемешать продукты.

Мясо в мультиварке обладает приятным вкусом и ароматом. Вы можете приготовить его как отдельное блюдо, или в сочетании с любой крупой, овощами, специями.

Для мультиварки подходят любые сорта мяса, даже самое жесткое мясо размягчается под действием паров. Выбирайте мясо, только учитывая свой вкус и предпочтения в еде.

Сытное мясное блюдо приготовится в мультиварке быстро и почти без усилий. Мультиварка сэкономит хозяйке в предпраздничное время много времени и сил, так как блюда не нужно перемешивать, не нужно следить за тем, чтобы выключить их вовремя.

Мультиварка значительно облегчает процесс приготовления рыбы. Рыбу очистите, вымойте и порежьте кусками. Желательно также снять с нее шкурку, что позволит блюду готовиться быстрее, и вынуть кости. Если вы используете замороженное филе рыбы, то избегайте от намерзшего льда.

Для приготовления в мультиварке или пароварке можно использовать все части рыбы, даже хвост и голову. Следует только правильно выбирать программу приготовления. Для рыбных блюд чаще подходит программа «мультиповар».

Приготовление рыбы в мультиварке позволяет делать блюда с минимальным использованием жиров. Замените сливочное масло подсолнечным или оливковым. Натрите им рыбу перед укладыванием ее в пароварку.

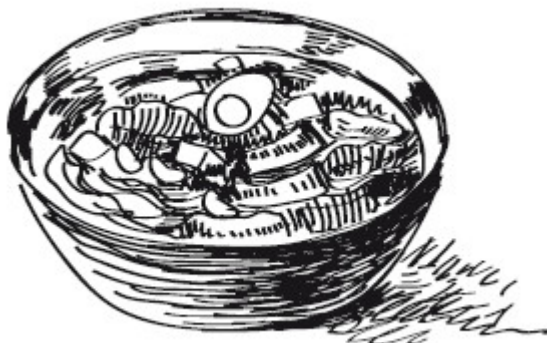
Рыбу в мультиварке можно сделать более нежной, если использовать сметану или сливочные соусы. Обильно смажьте ими кусочки рыбы. Добавьте в мультиварку порезанные небольшими кусками овощи (морковь, картофель, баклажаны) вместе с рыбой приготовится и полезный гарнир.

Рыба не прилипнет к мультиварке, когда вы ее будете жарить, если вы посолите растительное масло, в котором вы ее собираетесь жарить. При этом солить саму рыбу вам уже не придется.

Молоко способно придать рыбе сочность. Прежде чем положить рыбу в мультиварку и пожарить, поместите ее на 20 минут в молоко, а потом солите и перчите по вашему вкусу.

Во время приготовления продукты все же теряют свой цвет, поэтому активно используйте специи – петрушку, укроп, лук, базилик, томат, соус и сметану. Они сделают ваши блюда более привлекательными и праздничными. Успехов вам!

Первые блюда



Желтый бульон (на 6 порций)

Говядина – 2 кг, морковь – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1/3 шт., порей – 1 шт., лук – 1 шт., картофель – 3 шт., соль – 2 ч. л., зелень укропа, петрушки и сельдерея – 1 пучок, масло растительное для обжаривания

Мясные супы готовят из трех основных сортов бульона – желтого, красного и белого.

Желтым называется бульон с поджаренными кореньями. Обжаренные коренья придают бульону золотистый цвет. Желтый бульон используется для приготовления прозрачных супов.

Красным называется бульон с поджаренными кореньями и поджаренной суповой говядиной – уже не только золотистого, но и красноватого цвета. Красный бульон используется для приготовления клейких супов, к которым прибавляются телячья голова и ножки.

Белым называется бульон, в котором или совсем нет кореньев, или они не поджарены. Из белого бульона варятся борщи, все мучные супы и супы-пюре.

Тщательно помойте и высушите лук, морковь, корень петрушки и треть корня сельдерея. Порежьте овощи вдоль и пополам. Включите программу «жарка-овощи» или «выпечка», слегка подрумяньте овощи на растительном масле. Мультиварку выключите. Подрумяненные овощи переложите в отдельную посуду. Промойте в холодной воде 2 кг свежей говядины от бедра, не выжимая мяса, нарежьте на 3–4 больших куса, переложите в кастрюльку мультиварки, налейте воды ниже верхней отметки, закройте крышку. Установите таймер программы «суп» на 30 минут – за это время говядина должна закипеть.

Откройте крышку, снимите пену ложкой. Наколите говядину кухонной вилкой и, удерживая ее над кастрюлькой мультиварки, смойте пену бульоном. Переложите мясо в другую емкость и процедите туда же бульон.

Вымойте кастрюльку мультиварки, переложите туда говядину, добавьте порей, обжаренные овощи и зелень, перелейте бульон, посолите. Установите таймер программы «суп» на 1 час 30 минут. За 30 минут до окончания работы программы добавьте в бульон очищенный нерассыпчатый картофель, который придаст бульону особый вкус. После сигнала дайте бульону устояться при закрытой крышке. Снимите сверху жир кухонной суповой ложкой. Достаньте говядину, осторожно процедите бульон в другую емкость.

Красный бульон (на 6 порций)

Говядина – 2 кг, морковь – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1/3 шт., порей – 1 шт., лук – 1 шт., картофель – 3 шт., соль – 2 ч. л., зелень укропа, петрушки и сельдерея – 1 пучок, масло растительное для обжаривания

Тщательно помойте и высушите лук, морковь, корень петрушки и треть корня сельдерея. Порежьте овощи вдоль и пополам.

Включите программу «жарка-овощи» или «выпечка», слегка подрумяньте овощи на растительном масле. Мультиварку выключите. Подрумяненные овощи переложите в отдельную посуду.

Промойте в холодной воде 2 кг свежей говядины от бедра, просушите, нарежьте на 3–4 больших куса, хорошо обжарьте мясо в режиме «выпечка» со всех сторон.

Переложите в кастрюльку мультиварки куски обжаренной говядины, налейте воды ниже верхней отметки, закройте крышку. Установите таймер программы «суп» на 30 минут – за это время говядина должна закипеть.

Откройте крышку, снимите пену ложкой. Наколите куски говядины кухонной вилкой и, удерживая ее над кастрюлькой мультиварки, смойте пену бульоном.

Переложите мясо в другую емкость и процедите туда же бульон.

Вымойте кастрюльку мультиварки, переложите туда говядину, добавьте порей, обжаренные овощи и зелень, перелейте бульон, посолите.

Установите таймер программы «суп» на 1 час 30 минут.

За 30 минут до окончания работы программы добавьте в бульон очищенный нерассыпчатый картофель, который придаст бульону особый вкус.

После сигнала дайте бульону устояться при закрытой крышке. Снимите сверху жир кухонной суповой ложкой. Достаньте говядину, осторожно процедите бульон в другую емкость.

Белый бульон (на 6 порций)

Говядина – 2 кг, морковь – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1/3 шт., порей – 1 шт., лук – 1 шт., картофель – 3 шт., соль – 2 ч. л., зелень укропа, петрушки и сельдерея – 1 пучок

Тщательно помойте и высушите лук, морковь, корень петрушки и треть корня сельдерея. Порежьте овощи вдоль и пополам.

Промойте в холодной воде 2 кг свежей говядины от бедра, не выжимая мяса, нарежьте на 3–4 больших куса, переложите в кастрюльку мультиварки, налейте воды ниже верхней отметки, закройте крышку.

Установите таймер программы «суп» на 30 минут – за это время говядина должна закипеть.

Откройте крышку, снимите пену ложкой. Наколите говядину кухонной вилкой и, удерживая ее над кастрюлькой мультиварки, смойте пену бульоном. Переложите мясо в другую емкость и процедите туда же бульон.

Вымойте кастрюльку мультиварки, переложите туда говядину, добавьте порей, нарезанные овощи и зелень, перелейте бульон, посолите.

Установите таймер программы «суп» на 1 час 30 минут.

За 30 минут до окончания работы программы добавьте в бульон очищенный нерассыпчатый картофель, который придаст бульону особый вкус.

После сигнала дайте бульону устояться при закрытой крышке. Снимите сверху жир кухонной суповой ложкой. Достаньте говядину, осторожно процедите бульон в другую емкость.

Царская уха

Курица – 500 г, рыба мелкая – 500 г, судак – 500 г, картофель – 4 шт., морковь – 2 шт., корень петрушки – 2 шт., лук – 1 шт., водка – 50 мл, лавровый лист, зелень, черный молотый перец, соль

Положите в кастрюльку подготовленное куриное мясо (или суповой набор из курицы), целую луковицу, целую морковь и корень петрушки, залейте холодной водой до верхней отметки.

Установите таймер режима «тушение» или «суп» на 1 час. Пока курица варится, почистите и выпотрошите мелкую рыбу (лучше всего взять ершей), подготовьте и разделайте судака.

После сигнала мультиварки достаньте курицу из бульона, добавьте в него выпотрошенную мелкую рыбу, голову, хвост и плавники судака и оставшийся корень петрушки.

Готовьте в режиме «тушение» 20 минут. Мультиварку выключите. Слейте бульон в отдельную емкость, процедите. Нарежьте филе судака на порционные кусочки, морковь – соломкой, картофель – средними кусочками.

Положите рыбу и овощи в кастрюльку мультиварки, залейте процеженным бульоном. Готовьте в режиме «тушение» 20 минут.

После сигнала добавьте водку, лавровый лист, зелень, перец, соль, доведите уху до кипения, дайте постоять в режиме «подогрев» 25–30 минут.

Суп из семги «Воздушный»

Семга – 500 г, картофель – 3 шт., кабачок – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., бульон белый – 1 л, сливки 10 %-ные – 150 г, соль и специи – по вкусу

Нарежьте семгу на порционные кусочки, натрите кабачок на терке, нашинкуйте лук, нарежьте морковь соломкой, картофель – кубиками, выложите в мультиварку, влейте бульон. Посолите, поперчите по вкусу.

Установите таймер режима «суп» или «тушение» на 1 час. После сигнала влейте сливки вначале на ложку, чтобы не свернулись, взбейте блендером. Дайте супу настояться.

Суп из горбуши

Горбуша – 450 г, картофель – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., перец болгарский – 1 шт., помидоры – 2 шт., бульон белый – 1,5 л, масло оливковое для обжаривания, соль и специи – по вкусу

Нашинкуйте лук, нарежьте морковь и болгарский перец соломкой, разогрейте оливковое масло в мультиварке, обжарьте овощи в режиме «выпечка» 5–7 минут.

Ошпарьте помидоры кипятком, очистите от кожуры, нарежьте кубиками, добавьте к овощам, тушите 3–4 минуты.

Порежьте картофель кубиками, горбушу – кусочками, добавьте к обжаренным овощам.

Влейте бульон. Посолите, поперчите по вкусу.

Установите таймер режима «суп» или «тушение» на 1 час.

Суп из стерляди с раковыми шейками

Стерлядь – 300 г, шейки раковые – 200 г, картофель – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., бульон белый – 1,5 л, соль, специи, свежая зелень – по вкусу

Нашинкуйте лук, нарежьте морковь соломкой, картофель – кубиками, выложите половину овощей на дно чаши мультиварки. Нарежьте стерлядь на небольшие кусочки, уложите сверху овощей. Положите сверху слой из раковых шеек. Положите оставшиеся овощи, влейте бульон. Посолите, поперчите по вкусу. Установите таймер режима «суп» или «тушение» на 1 час. Подайте со свежей зеленью.

Суп из семги со сливками

Семга – 500 г, картофель – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., помидоры – 3 шт., бульон белый – 1,5 л, сливки жирные – 300 г, масло оливковое для обжаривания, соль и специи – по вкусу

Нашинкуйте лук, нарежьте морковь соломкой, разогрейте оливковое масло в мультиварке, обжарьте овощи в режиме «выпечка» 5–7 минут.

Ошпарьте помидоры кипятком, очистите от кожуры, нарежьте кубиками, добавьте к овощам, тушите 3–4 минуты.

Порежьте картофель кубиками, семгу – дольками, добавьте к обжаренным овощам.

Влейте бульон. Посолите, поперчите по вкусу.

Установите таймер режима «суп» или «тушение» на 50 минут.

После сигнала влейте сливки (вначале на ложку, чтобы не свернулись), дайте супу настояться.

Суп-пюре из осетрины

Осетрина – 750 г, морковь – 100 г, корень петрушки – 50 г, лук репчатый – 2 шт., мука – 100 г, масло сливочное – 100 г, лавровый лист – 2 шт., укроп и петрушка – 1 пучок, соль – по вкусу

Подготовьте осетрину, отделите мясо от костей.

Положите в мультиварку голову, плавники, кости и другие пищевые отходы рыбы.

Добавьте 1 головку лука, морковь, корень петрушки, залейте 2 л воды, варите в режиме «тушение» 30 минут. После сигнала перелейте бульон в другую емкость, процедите.

Нашинкуйте лук и обжарьте на масле в режиме «выпечка» до золотистого цвета. Нарежьте порционными кусочками мякоть рыбы и тушите с луком 5 минут. После сигнала переложите рыбу с луком в другую емкость.

Пассеруйте муку в режиме «выпечка», разведите 4 стаканами рыбного бульона, доведите до кипения, мультиварку выключите.

Положите подготовленную рыбу с луком. Установите таймер режима «суп» или «тушение» на 1 час.

После сигнала дайте супу остыть, процедите, протрите через сито, посолите по вкусу и заправьте маслом.

Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Суп из форели

Форель – 300 г, картофель – 5 шт., лук репчатый – 2 шт., морковь – 1 шт., перец болгарский – 1 шт., помидоры – 4 шт., бульон белый – 1 л, масло оливковое для обжаривания, соль, специи, свежая зелень – по вкусу

Нашинкуйте лук, нарежьте морковь и болгарский перец соломкой, разогрейте оливковое масло в мультиварке, обжарьте овощи в режиме «выпечка» 5–7 минут.

Ошпарьте помидоры кипятком, очистите от кожуры, нарежьте кубиками, добавьте к овощам, тушите 3–4 минуты. Порежьте картофель кубиками, форель – кусочками, добавьте к об

жаренным овощам. Влейте бульон. Посолите, поперчите по вкусу. Установите таймер режима «суп» или «тушение» на 1 час. Подайте со свежей зеленью.

Суп из осетрины с фрикадельками

Осетрина – 750 г, морковь – 100 г, пастернак – 50 г, лук репчатый – 2 шт., лавровый лист – 2–3 шт., петрушка и укроп – 1 пучок, яйцо куриное – 1 шт., хлеб белый – 100 г, молоко – 100 мл, мука – 25 г, имбирь – 5 г, перец гвоздичный – 10 г, масло оливковое – 50 г, соль – по вкусу

Подготовьте осетрину, отделите мясо от костей. Положите в мультиварку голову, плавники, хвост, позвоночную кость и другие пищевые отходы рыбы. Добавьте корни и специи, залейте 2 л воды, варите в режиме «тушение» 30 минут. После сигнала перелейте бульон в другую емкость, процедите.

Мякоть рыбы пропустите через мясорубку вместе с размоченным в молоке хлебом и мелко нарезанным репчатым луком, обжаренным в масле до золотистого цвета.

Добавьте 1 яйцо, посолите и хорошо размешайте фарш. Сформируйте шарики, обваляйте их в муке.

Перелейте бульона в мультиварку, доведите до кипения в режиме «тушение», осторожно переложите в кипящий бульон рыбные фрикадельки, варите в режиме «тушение» или «суп» 10 минут.

После сигнала слейте бульон, процедите, переложите фрикадельки на тарелку.

Пассеруйте муку в режиме «выпечка», разведите рыбным бульоном, доведите до кипения, мультиварку выключите.

Опустите в бульон сваренные фрикадельки, дайте постоять в режиме «подогрев» 15–20 минут.

Перед подачей на стол посыпьте суп мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Уха из стерляди

Стерлядь – 1 кг, лук репчатый – 1 головка, лука-порей – 1 шт., корень петрушки и сельдерея – по 1 шт., лавровый лист – 3–4 шт., перец черный горошком – 10 г, соль по вкусу

Подготовленную рыбу нарежьте на порционные кусочки, положите в кастрюльку мультиварки, добавьте очищенные корни и лук, залейте 1,5 л холодной воды, посолите, поперчите по вкусу.

Установите таймер режима «суп» или «тушение» на 40 минут. После сигнала бульон процедите.

Чтобы получить прозрачную уху, делают оттяжку паюсной или зернистой икрой. Для оттяжки разотрите в металлической посуде 50 г икры, постепенно добавляя по ложке холодной воды до тех пор, пока не получится тестообразная масса.

Разведите полученную массу стаканом холодной воды, добавьте стакан горячей ухи и в два приема влейте в кастрюльку с горячей ухой.

После того как будет влита первая порция оттяжки, дайте ухе закипеть в режиме «тушение», затем влейте вторую порцию. После вторичного закипания варите в режиме «тушение» 5 минут.

После сигнала дайте постоять с закрытой крышкой, процедите бульон. Уху из стерляди подайте с кулебякой или расстегаями.

Уха из судака

Судак – 500 г, картофель – 3 шт., помидоры – 1 шт., морковь – 1 шт., корень петрушки – 50 г, лук репчатый – 2 шт., бульон белый – 1,5 л, масло сливочное – 50 г, лавровый лист – 2 шт., укроп и петрушка – 1 пучок, соль – по вкусу

Влейте бульон в кастрюльку мультиварки. Установите таймер режима «тушение» на 45 минут. Доведите бульон до кипения, положите крупно нарезанный картофель, морковь, корень петрушки и лук.

Через 15 минут добавьте специи, нарезанного на порционные кусочки судака без костей, нарезанные кружочками помидоры, посолите и поперчите по вкусу.

После сигнала дайте ухе настояться 10–15 минут с закрытой крышкой. Заправьте уху сливочным маслом. Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Суп из креветок

Креветки – 500 г, помидоры – 200 г, рис – 150 г, лук репчатый – 1 головка, чеснок – 3 зубчика, лавровый лист – 2–3 шт., масло оливковое – 50 г, укроп – 1 пучок, перец молотый красный – 5 г, соль – по вкусу

Нашинкуйте лук и обжарьте на оливковом масле в режиме «выпечка» до золотистого цвета. Мультиварку выключите, переложите лук в другую емкость.

Положите в кастрюльку мультиварки очищенные креветки, добавьте нарезанные дольками помидоры, чеснок, лавровый лист и укроп, залейте 2 л воды. Установите таймер режима «тушение» или «суп» на 45 минут.

Добавьте рис и обжаренный лук, посолите и поперчите по вкусу, незадолго до конца варки положите в кастрюльку мелко нарезанный укроп. К супу из креветок подайте поджаренные ржанные сухарики.

Суп из телятины с грибами

Телятина – 400 г, шампиньоны – 200 г, лук – 1 шт., морковь – 1 шт., картофель – 3–4 шт., бульон желтый – 1,5 л, масло растительное для обжаривания, соль – по вкусу, лавровый лист

Нашинкуйте лук, мелко порежьте грибы, нарежьте морковь соломкой. Установите таймер режима «выпечка» на 30 минут. Обжарьте лук, морковь и шампиньоны на растительном масле. Порежьте телятину на порционные кусочки, добавьте к овощам с грибами, перемешайте. После сигнала мультиварки добавьте средне порезанный картофель,

посолите, поперчите по вкусу, положите лавровый лист. Влейте бульон, варите в режиме «тушение» 40 минут. После сигнала дайте супу настояться 20 минут при закрытой крышке.

Уха праздничная

Белый бульон – 2 л, ерши – 500 г, стерлядь – 500 г, картофель – 4 шт., морковь – 1 шт., водка – 50 мл, лавровый лист, зелень, перец черный молотый, соль – по вкусу

Почистите и выпотрошите ершей, подготовьте и разделайте стерлядь.

Положите в кастрюльку мультиварки выпотрошенных ершей, голову, хвост и плавники судака, влейте бульон. Готовьте в режиме «тушение» или «суп» 20 минут. Мультиварку выключите. Слейте бульон в отдельную емкость, процедите. Нарежьте филе стерляди на порционные кусочки, морковь – соломкой, картофель – средними кусочками. Положите рыбу и овощи в кастрюльку мультиварки, залейте процеженным бульоном. Готовьте в режиме «тушение» 20 минут. После сигнала добавьте водку, лавровый лист, зелень, перец, соль, доведите уху до кипения, дайте постоять в режиме «подогрев» 25–30 минут.

Суп из кальмаров с белым вином

Кальмары – 500 г, рис дикий – 100 г, зеленый горошек – 200 г, бобы красные – 100 г, морковь – 200 г, брокколи – 200 г, лук репчатый – 1 головка, помидоры – 100 г, лимон – 1 шт., петрушка и сельдерей – по 1 пучку, перец красный молотый – 5 г, вино белое виноградное – 200 г, масло оливковое – 100 г

Обжарьте мелко нарезанный репчатый лук на оливковом масле в режиме «выпечка», добавьте нарезанного кусочками кальмара, предварительно замоченные красные бобы, измельченную зелень петрушки и сельдерея, нарезанную кружочками морковь, очищенную и нашинкованную брокколи, целый помидор, красный перец и соль.

Тушите овощную смесь в режиме «выпечка» 7 минут. Мультиварку выключите. Влейте в кастрюльку мультиварки 1,5 л воды, перемешайте овощи с кальмарами. Установите таймер режима «тушение» на 40 минут. После сигнала дайте постоять с закрытой крышкой 15 минут. Перед подачей на стол заправьте суп лимонным соком и белым вином.

Суп из телятины с взбитыми яйцами

Телятина – 400 г, лук – 1 шт., морковь – 1 шт., картофель – 3–4 шт., яйцо куриное – 2 шт., бульон красный – 1,5 л, масло растительное для обжаривания, соль – по вкусу, лавровый лист

Нашинкуйте лук, порежьте морковь соломкой. Установите таймер режима «выпечка» на 30 минут. Обжарьте лук и морковь на растительном масле. Порежьте телятину на порционные кусочки, перемешайте с луком и морковью. Дождитесь сигнала мультиварки, выключите с «подогрева». Добавьте картофель, посолите, поперчите по вкусу, положите лавровый лист. Налейте бульон, варите в режиме «тушение» 40 минут. Взбейте яйца и, непрерывно помешивая, влейте в суп за 5 минут до окончания работы программы.

Солянка

Сердце говяжье – 1 шт., сосиски копченые – 3 шт., колбаса докторская – 100 г, картофель – 2 шт., лук – 1 шт., морковь – 1 шт., огурец соленый – 2 шт., оливки без косточек – 1 банка, паста томатная – 1 ст. л., вода – 1,5 л, масло растительное для обжаривания, лимон – 1 шт., сметана – 2 ст. л., лавровый лист, специи – по вкусу, соль

Нашинкуйте лук и морковь, обжарьте на растительном масле в режиме «выпечка» 10 минут. Добавьте разведенную томатную пасту, перемешайте, тушите в режиме «выпечка» еще 5 минут. Выключите мультиварку.

Нарежьте сосиски кружочками, сердце и колбасу – небольшими брусками, картофель – кубиками, сложите в мультиварку, залейте горячей кипяченой водой до верхней отметки, посолите, поперчите по вкусу, прибавьте лавровый лист.

Готовьте в режиме «тушение» 1 час.

После завершения программы добавьте в солянку нарезанные кружочками соленые огурцы и оливки.

Дайте солянке настояться 5–10 минут в режиме «подогрев» или просто с закрытой крышкой.

Подайте со сметаной и кружочком лимона.

Солянка праздничная

Почки свиные вареные – 1 шт., говядина – 300 г, окорок копченый – 200 г, буженина – 150 г, картофель – 2 шт., лук – 1 шт., морковь – 1 шт., огурец соленый – 2 шт., оливки без косточек – 1 банка, паста томатная – 1 ст. л., вода – 1,5 л, масло растительное для обжаривания, лавровый лист, лимон – 1 шт., укроп, сметана – 2 ст. л., специи – по вкусу, соль

Нашинкуйте лук и морковь, обжарьте на растительном масле в режиме «выпечка» 15 минут.

Добавьте разведенную томатную пасту, перемешайте, тушите в режиме «выпечка» еще 2–3 минуты. Выключите мультиварку.

Добавьте говядину, залейте горячей кипяченой водой до отметки 1 л, готовьте в режиме «суп» или «тушение» 1 час.

После сигнала мультиварки достаньте мясо и порежьте на небольшие кусочки.

Нарежьте окорок, буженину и почку – небольшими брусками, картофель – кубиками, сложите в мультиварку, долейте горячей кипяченой воды до верхней отметки, посолите, поперчите по вкусу, прибавьте лавровый лист.

Готовьте в режиме «тушение» 1 час.

После завершения программы добавьте в солянку нарезанные кружочками соленые огурцы и оливки.

Дайте солянке настояться 5–10 минут в режиме «подогрев» или просто с закрытой крышкой.

Подайте со сметаной, веточкой укропа и кружочком лимона.

Солянка с языком

Сердце говяжье – 1 шт., язык говяжий – 1 шт., картофель – 2 шт., лук – 1 шт., морковь – 1 шт., огурец соленый – 2 шт., оливки без косточек – 1 банка, паста томатная – 1 ст. л., вода – 1,5 л, масло растительное для обжаривания, лимон – 1 шт., сметана – 2 ст. л., лавровый лист, специи – по вкусу, соль

Нашинкуйте лук и морковь, обжарьте на растительном масле в режиме «выпечка» 10 минут. Добавьте разведенную томатную пасту, перемешайте, тушите в режиме «выпечка» еще 5 минут. Выключите мультиварку.

Нарежьте сердце и язык небольшими брусками, картофель – кубиками, сложите в мультиварку, залейте горячей кипяченой водой до верхней отметки, посолите, поперчите по вкусу, прибавьте лавровый лист.

Готовьте в режиме «тушение» 1 час. После завершения программы добавьте в солянку нарезанные кружочками соленые огурцы и оливки. Дайте солянке настояться 5–10 минут в режиме «подогрев» или просто с закрытой крышкой. Подайте со сметаной и кружочком лимона.

Солянка с бужениной и ветчиной

Говядина – 200 г, свинина – 200 г, ветчина – 200 г, буженина – 150 г, сосиски копченые – 4 шт., картофель – 2 шт., лук – 1 шт., морковь – 1 шт., огурец соленый – 2 шт., оливки без косточек – 1 банка, паста томатная – 1 ст. л., вода – 1,5 л, масло растительное для обжаривания, лавровый лист, лимон – 1 шт., укроп, сметана – 2 ст. л., специи – по вкусу, соль

Нашинкуйте лук и морковь, обжарьте на растительном масле в режиме «выпечка» 15 минут.

Добавьте разведенную томатную пасту, перемешайте, тушите в режиме «выпечка» еще 2–3 минуты. Выключите мультиварку. Добавьте говядину и свинину, залейте горячей кипяченой водой до отметки 1 л, готовьте в режиме «суп» или «тушение» 1 час. После сигнала мультиварки достаньте мясо и порежьте на небольшие кусочки.

Нарежьте сосиски кружочками, ветчину и буженину небольшими брусками, картофель – кубиками, сложите в мультиварку, долейте горячей кипяченой воды до верхней отметки, посолите, поперчите по вкусу, прибавьте лавровый лист.

Готовьте в режиме «тушение» 1 час. После завершения программы добавьте в солянку нарезанные кружочками соленые огурцы и оливки. Дайте солянке настояться 5–10 минут в режиме «подогрев» или просто с закрытой крышкой. Подайте со сметаной, веточкой укропа и кружочком лимона.

Солянка с дымком

Свинина – 250 г, говядина – 250 г, сосиски копченые – 5 шт., картофель – 3 шт., лук – 1 шт., морковь – 1 шт., огурец маринованный – 3 шт., рассол – 100 мл, оливки без косточек – 1 банка, ароматизатор для блюд «Костровок» – 1–2 ч. л., паста томатная – 1 ст. л., вода – 1,5 л, масло растительное для обжаривания, мука – 1 ст. л., лавровый лист, укроп, лимон – 1 шт., сметана, приправы – по вкусу, соль

Уложите в чашу мультиварки промытую свинину и говядину, залейте 1 л холодной воды, готовьте в режиме «суп» или «тушение» 1 час. После сигнала мультиварки достаньте мясо, слейте бульон в отдельную емкость.

Нашинкуйте лук и морковь, обжарьте на растительном масле в режиме «выпечка» 10 минут. Добавьте муки и обжарьте с луком и морковью в режиме «выпечка» еще 2–3 минуты.

Прибавьте разведенную томатную пасту, перемешайте с овощами, тушите в режиме «выпечка» еще 2–3 минуты. Выключите мультиварку.

Нарежьте мясо небольшими брусками, сосиски – кружочками, картофель – кубиками, сложите в мультиварку, залейте оставшимся бульоном, долейте горячей кипяченой воды до верхней отметки, посолите, поперчите по вкусу, прибавьте лавровый лист и ароматизатор «Костровок».

Готовьте в режиме «тушение» 1 час. После завершения программы добавьте в солянку нарезанные кружочками соленые огурцы и оливки, влейте огуречный рассол. Готовьте в режиме «тушение» 10 минут. Дайте солянке настояться 5–10 минут в режиме «подогрев» или просто с закрытой крышкой. Подайте со сметаной, веточкой укропа и кружочком лимона.

Солянка «Особая»

Мясо копченое – 200 г, колбаса вареная – 200 г, сосиски копченые – 5 шт., картофель – 2 шт., лук – 1 шт., морковь – 1 шт., огурец маринованный – 2 шт., рассол – 100 мл, оливки без косточек – 1 банка, паста томатная – 1 ст. л., вода – 1,5 л, масло растительное для обжаривания, мука – 1 ст. л., лавровый лист, укроп, лимон – 1 шт., сметана – 2 ст. л., приправы – по вкусу, соль

Нашинкуйте лук и морковь, обжарьте на растительном масле в режиме «выпечка» 10 минут. Добавьте муки и обжарьте с луком и морковью в режиме «выпечка» еще 2–3 минуты.

Прибавьте разведенную томатную пасту, перемешайте с овощами, тушите в режиме «выпечка» еще 2–3 минуты. Выключите мультиварку.

Нарежьте копчености и колбасу небольшими брусками, картофель – кубиками, сложите в мультиварку, долейте горячей кипяченой воды до верхней отметки, посолите, поперчите по вкусу, прибавьте лавровый лист.

Готовьте в режиме «тушение» 1 час. После завершения программы добавьте в солянку нарезанные кружочками соленые огурцы и оливки, влейте огуречный рассол.

Готовьте в режиме «тушение» 10 минут. Дайте солянке настояться 5–10 минуты в режиме «подогрев» или просто с закрытой крышкой. Подайте со сметаной, веточкой укропа и кружочком лимона.

Солянка «Ресторанная»

Почки свиные вареные – 1 шт., говядина – 200 г, кости говяжьи – 150 г, сосиски копченые – 1 шт., ветчина – 100 г, картофель – 2 шт., лук – 1 шт., морковь – 1 шт., огурец соленый – 2 шт., оливки без косточек – 1 банка, паста томатная – 1 ст. л., вода – 1,5 л, масло растительное для обжаривания, лавровый лист, лимон – 1 шт., укроп, сметана – 2 ст. л., специи – по вкусу, соль

Нашинкуйте лук и морковь, обжарьте на растительном масле в режиме «выпечка» 15 минут. Добавьте разведенную томатную пасту, перемешайте, тушите в режиме «выпечка» еще 2–3 минуты. Выключите мультиварку. Добавьте говядину, залейте горячей кипяченой водой до отметки 1 л, готовьте в режиме «суп» или «тушение» 1 час. После сигнала мультиварки достаньте мясо и кости. Кости уберите, мясо порежьте.

Нарежьте сосиски кружочками, ветчину и почку – небольшими брусками, картофель – кубиками, сложите в мультиварку, долейте горячей кипяченой воды до верхней отметки, посолите, поперчите по вкусу, прибавьте лавровый лист и ароматизатор «Костровок».

Готовьте в режиме «тушение» 1 час.

После завершения программы добавьте в солянку нарезанные кружочками соленые огурцы и оливки. Дайте солянке настояться 5–10 минут в режиме «подогрев» или просто с закрытой крышкой.

Подайте со сметаной, веточкой укропа и кружочком лимона.

Рассольник любительский

Куриный потрох – 2 шт., картофель – 3–4 шт., лук – 1 шт., морковь – 1 шт., огурцы соленые – 3 шт., рассол огуречный – 150 г, рис – 1 мерочный стакан от мультиварки, вода – 1,5 л, лавровый лист, сметана, соль, перец, приправы, зелень – по вкусу

Тщательно промойте куриные потроха, высушите, нарежьте кусочками и обжарьте в режиме «тушение» 7–8 минут. Мультиварку выключите. Нашинкуйте лук и морковь, прибавьте к потрошкам и обжарьте на растительном масле в режиме «выпечка» 10 минут. Мультиварку выключите.

Нарежьте кубиками соленые или маринованные огурцы, добавьте к потрошкам с овощами и готовьте в режиме «выпечка» 2–3 минуты. Мультиварку выключите.

Нарежьте картофель кубиками, промойте рис в теплой воде, положите картофель и крупу в мультиварку. Долейте воды и огуречного рассола до верхней отметки, посолите, поперчите по вкусу, добавьте специи, готовьте в режиме «тушение» или «суп» 1 час. За 5–7 минут до окончания работы программы добавьте зелень. Дайте рассольнику настояться при закрытой крышке 10–15 минут. Подайте рассольник со сметаной.

Рождественский рассольник

Гусь жареный – 300 г, почки говяжьи отварные – 300 г, картофель – 3–4 шт., лук – 1 шт., морковь – 1 шт., огурцы соленые – 4 шт., рис – 1 мерочный стакан от мультиварки, вода – 1,5 л, масло растительное для обжаривания, лавровый лист, приправы – по вкусу, зелень, перец, соль – по вкусу

Уложите в мультиварку примерно одинаково нарезанные кусочки гусятины и почек, посолите, поперчите по вкусу и обжарьте на растительном масле в режиме «варка на пару» или «тушение» 7–8 минут.

Нашинкуйте лук, натрите морковь на терке, прибавьте к почкам и гусятине, обжарьте на растительном масле в режиме «выпечка» 10 минут.

Нарежьте кубиками соленые или маринованные огурцы, добавьте к мясу с овощами и готовьте в режиме «выпечка» 2–3 минуты. Мультиварку выключите.

Нарежьте картофель кубиками, промойте рис в теплой воде, положите картофель и крупу в мультиварку. Долейте воды до верхней отметки, посолите, поперчите по вкусу, добавьте специи, готовьте в режиме «тушение» или «суп» 1 час. За 5–7 минут до окончания работы программы добавьте зелень. Дайте рассольнику настояться при закрытой крышке 10–15 минут. Подайте рассольник со сметаной.

Рассольник с курицей-гриль

Курица-гриль – 400 г, картофель – 2 шт., лук – 1 шт., морковь – 1 шт., огурец маринованный – 2 шт., рассол – 100 мл, оливки без косточек – 1 банка, паста томатная – 1 ст. л., рис – 1 мерочный стакан от мультиварки, вода – 1,5 л, масло растительное для обжаривания, мука – 1 ст. л., лавровый лист, укроп, лимон – 1 шт., сметана – 2 ст. л., приправы – по вкусу, соль – по вкусу

Нашинкуйте лук и морковь, обжарьте на растительном масле в режиме «выпечка» 10 минут. Добавьте муки и обжарьте с луком и морковью в режиме «выпечка» еще 2–3 минуты.

Прибавьте разведенную томатную пасту, перемешайте с овощами, тушите в режиме «выпечка» еще 2–3 минуты. Выключите мультиварку.

Нарежьте копченую курицу небольшими кусочками, картофель – кубиками. Промойте рис в теплой воде, положите курицу, картофель и крупу в мультиварку.

Долейте горячей кипяченой воды до верхней отметки, посолите, поперчите по вкусу, прибавьте лавровый лист. Готовьте в режиме «тушение» 1 час.

После завершения программы добавьте в солянку нарезанные кружочками соленые огурцы и оливки, влейте огуречный рассол. Готовьте в режиме «тушение» 10 минут. Дайте солянке настояться 5–10 минуты в режиме «подогрев» или просто с закрытой крышкой. Подайте со сметаной, веточкой укропа и кружочком лимона.

Рассольник с индейкой

Индейка запеченная – 3–4 порционных кусочка, гусь запеченный – 3–4 порционных кусочка, почки говяжьи отварные – 300 г, картофель – 3–4 шт., лук – 1 шт., морковь – 1 шт., огурцы соленые – 4 шт., рис – 1 мерочный стакан от мультиварки, вода – 1,5 л, масло растительное для обжаривания, лавровый лист, приправы – по вкусу, зелень, перец, соль – по вкусу

Уложите в мультиварку примерно одинаково нарезанные кусочки индейки, гуся и почек, посолите, поперчите по вкусу и обжарьте на растительном масле в режиме «варка на пару» или «тушение» 7–8 минут.

Нашинкуйте лук, натрите морковь на терке, прибавьте к почкам и гусятине, обжарьте на растительном масле в режиме «выпечка» 10 минут.

Нарежьте кубиками соленые или маринованные огурцы, добавьте к мясу с овощами и готовьте в режиме «выпечка» 2–3 минуты. Мультиварку выключите.

Нарежьте картофель кубиками, промойте рис в теплой воде, положите картофель и крупу в мультиварку. Долейте воды до верхней отметки, посолите, поперчите по вкусу, добавьте специи, готовьте в режиме «тушение» или «суп» 1 час. За 5–7 минут до окончания работы программы добавьте зелень. Дайте рассольнику настояться при закрытой крышке 10–15 минут. Подайте рассольник со сметаной.

Рассольник с шампиньонами

Шампиньоны свежие – 200 г, картофель – 3–4 шт., лук – 1 шт., морковь – 1 шт., огурцы соленые – 4 шт., рис – 1 мерочный стакан от мультиварки, вода – 1,5 л, масло растительное для обжаривания, лавровый лист, перец, приправы – по вкусу, зелень, соль – по вкусу

Нашинкуйте лук и морковь, установите таймер на 25 минут и обжарьте на растительном масле в режиме «выпечка» при закрытой крышке. Пока овощи готовятся, промойте шампиньоны, просушите и нарежьте кусочками.

За 15 минут до окончания работы программы добавьте грибы к овощам, перемешайте и дождитесь завершения работы программы. Мультиварку выключите.

Нарежьте кубиками соленые огурцы, добавьте к грибам с овощами и готовьте в режиме «выпечка» 2–3 минуты. Мультиварку выключите. Нарежьте картофель кубиками, промойте рис в теплой воде, положите картофель и крупу в мультиварку. Долейте воды до верхней отметки, посолите, поперчите по вкусу, добавьте специи, готовьте в режиме «тушение» или «суп» 1 час. За 5–7 минут до окончания работы программы добавьте зелень. Дайте рассольнику настояться при закрытой крышке 10–15 минут.

Рассольник с опятами

Опята маринованные – 1 банка, картофель – 3–4 шт., лук – 1 шт., морковь – 1 шт., огурцы соленые – 4 шт., рис – 1 мерочный стакан от мультиварки, вода – 1,5 л, масло растительное для обжаривания, лавровый лист, перец, приправы – по вкусу, зелень, соль – по вкусу

Нашинкуйте лук и морковь, установите таймер на 15 минут и обжарьте на растительном масле в режиме «выпечка» при закрытой крышке.

Дождитесь завершения работы программы. Мультиварку выключите. Нарежьте кубиками соленые огурцы, добавьте к овощам и готовьте в режиме «выпечка» 2–3 минуты. Мультиварку выключите. Нарежьте картофель кубиками, промойте рис в теплой воде, положите картофель и крупу в мультиварку. Долейте воды до верхней отметки, посолите, поперчите по вкусу, добавьте специи, готовьте в режиме «тушение» или «суп» 1 час. За 10 минут до окончания работы программы откиньте опята на дуршлаг, дайте стечь маринаду. Положите в мультиварку зелень и грибы. Дайте рассольнику настояться при закрытой крышке 10–15 минут.

Рассольник грибной

Шампиньоны маринованные – 1/2 банки, опята маринованные – 1/2 банки, картофель – 3–4 шт., лук – 1 шт., морковь – 1 шт., огурцы маринованные – 4 шт., рис – 1 мерочный стакан от мультиварки, вода – 1,5 л, масло растительное для обжаривания, лавровый лист, перец, приправы – по вкусу, зелень, соль – по вкусу

Нашинкуйте лук и морковь, установите таймер на 25 минут и обжарьте на растительном масле в режиме «выпечка» при закрытой крышке. Дождитесь завершения работы программы. Мультиварку выключите. Нарежьте кубиками маринованные огурцы, добавьте к овощам и готовьте в режиме «выпечка» 2–3 минуты. Мультиварку выключите. Нарежьте картофель кубиками, промойте рис в теплой воде, положите картофель и крупу в мультиварку. Долейте воды до верхней отметки, посолите, поперчите по вкусу, добавьте специи, готовьте в режиме «тушение» или «суп» 1 час. За 5–7 минут до окончания работы программы добавьте зелень и порезанные на кусочки маринованные шампиньоны. Дайте рассольнику настояться при закрытой крышке 10–15 минут.

Суп из сардин

Сардины – 400 г, лук репчатый – 1 головка, масло оливковое – 30 г, мука – 50 г, лимон – 1 шт., чабрец и укроп – 1 пучок, лавровый лист – 2 шт., чеснок – 1 зубчик, гвоздика – 4 шт., перец кайенский – 10 г, имбирь – 5 г, соль – по вкусу

Сложите в полотняный мешочек чеснок, гвоздику, имбирь, лук, зелень и лавровый лист, положите в кастрюльку мультиварки, залейте 1,5 л воды. Установите таймер режима «тушение» или «суп» на 30 минут.

Через 15 минут положите в кастрюлю нарезанную кусками подготовленную рыбу, посолите и поперчите по вкусу и варите до сигнала. Выньте полотняный мешочек с луком и зеленью, дайте супу постоять 5 минут и достаньте рыбу из отвара. Отделите рыбную мякоть от костей, измельчите и опять положите ее в бульон. Разведите муку в миске и влейте смесь в кастрюльку. Перед подачей на стол заправьте суп лимонным соком и оливковым маслом.

Суп с кальмаром и креветками

Филе кальмара – 500 г, креветки – 200 г, фасоль лимская – 100 г, горох – 100 г, помидоры – 100 г, чеснок – 1/2 головки, лук зеленый – 100 г, перец красный молотый – 10 г, тмин молотый – 20 г, укроп и петрушка – по 1 пучку, соль по – вкусу

Положите в кастрюльку мультиварки замоченные накануне горох и фасоль, залейте 1,5 л воды. Установите таймер режима «тушение» или «суп» на 1 час 20 минут. За 15 минут до окончания работы программы положите в кастрюльку очищенные и мелко нарезанные креветки вместе с филе кальмара, нарезанного кубиками, нарезанные дольками помидоры, чеснок, зелень. Добавьте тмин, посолите и поперчите по вкусу.

После сигнала дайте постоять с закрытой крышкой 10–15 минут. Перед подачей на стол добавьте в суп мелко нарезанный зеленый лук.

Окрошка с томатным соком

Язык отварной – 250 г, томатный сок – 2 л, огурцы – 2–3 шт., яйца – 2–3 шт., лук зеленый – 150 г, петрушка и укроп – 1 пучок, горчица острая – 10 г, соль и перец по вкусу

Отварное мясо и огурцы нарежьте кубиками, яйца – кружочками. Мелко нарежьте зеленый лук, петрушку и укроп. Разложите в тарелки нарезанные мясо, огурцы и яйца, залейте томатным соком и посыпьте зеленью. Подавайте окрошку охлажденной.

Суп из говядины с орехами

Говядина – 500 г, орехи грецкие очищенные – 1 стакан, мука рисовая – 40 г, перец ямайский – 10 г, чеснок – 1/2 головки, лимонный сок – из 1 лимона, петрушка и укроп – по 1 пучку, соль – по вкусу

Помойте говядину, нарежьте мелкими порционными кусочками, уложите в кастрюльку мультиварки, залейте 2 л воды, посолите. Установите таймер режима «тушение» или «суп» на 1 час. Пассеруйте муку, разведите небольшим количеством говяжьего бульона, добавьте орехи, растолченные вместе с чесноком, и перец. Добавьте в бульон за 5–7 минут до окончания работы программы, тщательно перемешайте.

Перед подачей на стол заправьте суп лимонным соком и украсьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Суп из баранины с фасолью и яблоками

Баранина – 500 г, картофель – 500 г, фасоль белая – 250 г, лук репчатый – 2 головки, яблоки – 100 г, масло топленое – 50 г, перец черный горошком – 10 г, соус соевый – 50 г, укроп и петрушка – 1 пучок, соль – по вкусу

Нашинкуйте лук, установите таймер на 15 минут и обжарьте на растительном масле в режиме «выпечка» при закрытой крышке. Дождитесь завершения работы программы. Мультиварку выключите. Переложите лук в отдельную посуду.

Подготовленную баранину нарежьте или нарубите на кусочки весом 30–40 г, положите в кастрюльку мультиварки, залейте водой до верхней отметки, посолите и варите в режиме «тушение» или «суп» 1 час 15 минут.

После сигнала бульон слейте и процедите. Отделите мелкие косточки у сваренных кусочков баранины. Положите в мультиварку предварительно замоченную фасоль, залейте процеженным бульоном, установите таймер режима «тушение» или «суп» на 1 час 15 минут.

За 25 минут до окончания работы программы добавьте поджаренный на масле лук, нарезанный картофель и яблоки, соус, посолите и поперчите по вкусу.

После сигнала дайте супу постоять с закрытой крышкой 15 минут. Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Салаты и закуски



Салат из индейки с оливками

Индейка – 120 г, оливки зеленые – 10 г, горошек зеленый – 20 г, салат эндивий – 15 г, соус соевый – 30 г, яйцо – ½ шт., огурцы или помидоры – 25 г, укроп – 10 г, соль

Нарежьте мелкими ломтиками мякоть отваренной в мультиварке в режиме «тушение» птицы и овощи. Тщательно перемешайте, посолите по вкусу и заправьте соевым соусом.

Украсьте готовый салат частью мякоти птицы, нарезанной тонкими продолговатыми кусочками, сваренным вкрутую рубленым яйцом и мелко нарезанной зеленью укропа.

Паштет из говяжьей печени

Печень говяжья – 700 г, масло сливочное – 100 г, лук репчатый – 200 г, яйцо – 1 шт., морковь – 300 г, масло растительное – 50 г, соль

Мелко нарежьте морковь и лук, обжарьте их на растительном масле в мультиварке в режиме «выпечка» вместе с мелко нарезанной печенью.

Дайте остыть и дважды пропустите смесь через мясорубку с частой решеткой (или протрите через сито).

Добавьте размягченное сливочное масло, посолите и тщательно перемешайте.

Готовый паштет сформируйте в виде батона (рулета), посыпьте рубленым яйцом.

Салат с дичью

Дичь – 250 г, огурцы – 50 г, помидоры – 50 г, сельдерей – 30 г, фасоль стручковая – 50 г, морковь – 50 г, зеленый горошек – 50 г, спаржа – 30 г, цикорий салатный – 20 г, салатная заправка – 100 г, укроп и петрушка – 1 пучок, перец красный (молотый) – 10 г, соль

Отваренную в мультиварке в режиме «тушение» дичь (фазан, куропатка, перепелка) нарежьте тонкими продолговатыми ломтиками, вареную морковь – кружочками, вареную спаржу и стручки зеленой фасоли – дольками по 2–3 см.

Цикорий салатный нарежьте тонкой соломкой, свежие помидоры и огурцы – кружками, добавьте зеленый горошек, посолите и поперчите по вкусу.

В центр салатницы положите мелко нарезанный цикорий, на него горкой – ломтики дичи, а вокруг дичи уложите овощи, не перемешивая их.

Перед подачей на стол полейте салатной заправкой (или же подавайте ее отдельно), посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Салат из курицы с ананасами

Курица – 200 г, ананасы – 200 г, яблоки – 100 г, салатная заправка – 100 г, лимонный сок – 20 г, перец красный молотый – 10 г, соль

Отваренную в мультиварке в режиме «тушение» курицу нарежьте ломтиками, яблоки и ананасы очистите и нарежьте кубиками.

Смешайте курицу с нарезанными яблоками и ананасами, сбрызните лимонным соком, посолите и поперчите по вкусу, дайте постоять $\frac{1}{2}$ часа. Перед подачей на стол полейте салатной заправкой и украсьте салат ломтиками ананасов.

Салат венский

Язык говяжий отварной – 100 г, спаржа отварная – 100 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, укроп – 20 г, заправка салатная – 50 г, перец красный молотый – 10 г, соль

Отварной язык нарежьте кубиками, добавьте нарезанную кусочками отварную спаржу, зеленый горошек, мелко нарезанную зелень укропа и тщательно перемешайте, посолите и поперчите по вкусу.

Выложите в салатницу, полейте салатной заправкой, украсьте зеленым горошком и зеленью укропа.

Салат из раковых шеек

Раковые шейки – 200 г, яйца – 2 шт., цикорий салатный – 100 г, помидоры – 100 г, артишоки – 100 г, горошек зеленый – 50 г, морковь – 50 г, оливки зеленые – 50 г, заправка салатная – 100 г, соль

Сложите очищенные раковые шейки и клешни в стеклянную или керамическую посуду, полейте салатной заправкой и дайте постоять несколько минут.

Нарежьте овощи кубиками, уложите горкой в салатницу и добавьте салатной заправки, посолите по вкусу.

Мясо раков выложите горкой сверху овощей. Вокруг уложите кружки яиц, отваренной в мультиварке моркови, отваренных артишоков, зеленый горошек, помидоры и цикорий салатный.

Гарнир полейте салатной заправкой, затем украсьте салат зелеными оливками и мелко рубленным яйцом.

Салат из индейки со стручковой фасолью

Индейка – 200 г, огурцы – 100 г, помидоры – 50 г, фасоль зеленая стручковая – 50 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, яйца – 1 шт., перец желтый – 50 г, укроп – 10 г, заправка салатная – 100 г, перец красный молотый – 10 г, соль

Мясо отваренной в мультиварке в режиме «тушение» индейки нарежьте тонкими ломтиками, огурцы и помидоры – тонкими кружочками.

Отварную фасоль нарежьте дольками по 2–3 см, перец – соломкой, посолите и поперчите по вкусу. Часть подготовленных овощей и зелень укропа уложите горкой в салатницу и полейте салатной заправкой. Уложите сверху ломтики птицы, остальные овощи и нарезанные кружочками вареные яйца положите вокруг горки.

Кальмары с морковью

Кальмар – 150 г, морковь – 100 г, заправка салатная – 50 г, чеснок – 2 дольки, соль

Помойте, очистите и натрите на мелкой терке морковь, затем переложите в мультиварку и тушите 10 минут в режиме «тушение».

Дайте остыть, добавьте нарезанное кубиками мясо кальмара, толченый чеснок и разотрите до образования однородной массы.

Выложите в салатницу, посолите по вкусу, полейте салатной заправкой, украсьте кружочками вареной моркови.

Салат с кальмарами

Кальмары – 100 г, помидоры – 50 г, морковь (сырая) – 50 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, масло оливковое – 20 г, сок лимонный – 20 г, заправка салатная – 50 г, укроп и петрушка – 1 пучок, соль

Опустите тушку кальмара в кипяток на 2–3 минуты, почистите, помойте, проварите 10 минут в мультиварке в режиме «тушение» в слегка подсоленной воде 5–7 минут.

Дайте остыть, не вынимая из отвара, нарежьте кубиками. Морковь натрите на крупной терке, мелко порежьте помидоры.

Смешайте морковь, помидоры, зеленый горошек с кальмаром, посолите по вкусу, полейте лимонным соком, заправьте оливковым маслом и салатной заправкой.

Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа, украсьте кружочками вареных яиц.

Кальмары с капустой и водорослями

Кальмар – 150 г, кольраби – 100 г, ламинария консервированная – 100 г, салатная заправка – 50 г, яйца – 2 шт., лук репчатый – 50 г, перец красный (молотый) – 5 г, укроп свежий – 1 пучок, соль

Отварите кальмара в мультиварке в режиме «тушение» в течение 20 минут.

Натрите капусту на мелкой терке, измельчите мясо кальмара и соедините с мелко нарезанными яйцами, репчатым луком.

Добавьте мелко нарезанные водоросли, перемешайте ингредиенты, посолите и поперчите по вкусу, выложите горкой в салатницу и полейте салатной заправкой.

Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью укропа, украсьте кружочками вареных яиц.

Креветки под коричневым соусом

Креветки вареные – 200 г, яйца – 2 шт., лук зеленый – 50 г, масло оливковое – 10 г, сок лимонный – 5 г, соус соевый – 50 г, имбирь – 5 г, вино белое – 20 г, перец красный молотый – 5 г, соль

Очистите креветки от панциря и нарежьте мелкими кусочками. Мелко порежьте вареные яйца и зеленый лук, смешайте с креветками, поперчите по вкусу, уложите горкой в салатницу.

Для соуса тщательно перемешивайте лимонный сок и соль до полного растворения, осторожно помешивая, добавьте оливковое масло и имбирь. Сбрызните салат белым вином.

Отдельно подайте соевый соус.

Салат крабовый

Мякоть крабов – 150 г, огурцы – 1 шт., сок лимонный – 20 г, масло льняное – 50 г, укроп свежий – 1 пучок, соль

Порежьте огурец тонкими кружочками, уложите в стеклянную посуду и смешайте с отваренными в мультиварке в режиме «тушение» крабами.

Для соуса тщательно перемешайте лимонный сок и соль до полного растворения, осторожно помешивая, добавьте льняное масло.

Перед подачей на стол заправьте салат лимонным соусом, посыпьте мелко нарезанной зеленью укропа.

Салат с креветками

Мякоть креветок – 200 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, помидоры – 100 г, побеги папоротника – 50 г, лук зеленый (перо) – 50 г, укроп – 10 г, морковь вареная – 2 шт, заправка салатная – 150 г, соль

Креветки отварите в мультиварке в режиме «тушение» в кипящей подсоленной воде 10 минут, дайте остыть в отваре, очистите от панциря, разомните вилкой.

Мелко нарежьте предварительно отваренную в мультиварке морковь, помидоры и зелень, смешайте с креветками и добавьте зеленый горошек.

Тщательно перемешайте, посолите по вкусу и полейте салатной заправкой.

Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью укропа, украсьте мелко нарезанным вареным яйцом и кружочками отваренной моркови.

Салат из мидий

Мидии – 200 г, яйца – 2 шт., рис вареный – 100 г, лук зеленый – 50 г, морковь – 1–2 шт., корень сельдерея – 30 г, заправка салатная – 50 г, соль

Подготовленные для салата мидии залейте небольшим количеством холодной воды, добавьте коренья (морковь, сельдерей), подходящие специи и припускайте в мультиварке 30 минут в режиме «тушение» под закрытой крышкой.

Дайте остыть, нарежьте тонкими ломтиками.

Смешайте с нарезанными вареными яйцами, рисом, зеленым луком, посолите по вкусу и полейте салатной заправкой.

Выложите в салатницу, украсьте салат целыми вареными мидиями, яйцами и мелко нарезанным зеленым луком.

Устрицы

Устрицы – 10 шт., лимон – 1 шт., пищевой лед, соль

Раковины свежих устриц опустите в холодную воду (пригодны только устрицы в плотно закрытых раковинах) и тщательно промойте с помощью щетки, меняя при этом воду несколько раз.

Откройте створки раковин ножом с коротким лезвием, начиная с толстой части раковины (замка).

Отделите плоскую часть раковины, а устрицу в глубокой створке раковины несколько раз облейте холодной подсоленной водой или опустите в холодную воду с пищевым льдом и солью.

Устрицы в раковинах (можно полностью освобождать их от раковин, подрезая места соединения) поместите на блюдо с мелко наколотым пищевым льдом, покрытым салфеткой.

Дольки лимона подайте отдельно.

Салат из трески

Филе трески – 200 г, лук репчатый – 50 г, морковь – 50 г, рис – 50 г, яйца – 1 шт., салатная заправка – 100 г, перец красный молотый – 10 г, укроп и петрушка – 1 пучок, соль

Филе трески отварите в мультиварке в режиме «тушение» в подсоленной воде вместе с луком и морковью.

Дайте остыть, удалите косточки и нарежьте. Рис помойте и отварите в мультиварке в режиме «рис», откиньте на дуршлаг и промойте.

Мелко нарежьте яйцо и лук, смешайте с треской, посолите и поперчите по вкусу.

Перед подачей на стол полейте салатной заправкой, посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Закуска из лосося

Лососина – 300 г, эндивий – 50 г, петрушка – 50 г, салатная заправка – 50 г, соль

Свежую сырую лососину (филе с кожей) нарежьте на порционные куски и сварите в мультиварке в режиме «тушение» 20 минут.

Дайте остыть в отваре. Перед подачей на стол удалите кожу, посолите по вкусу.

Рекомендуется подавать с подходящим гарниром – зеленым горошком, стручками зеленой фасоли, помидорами, отварной спаржей, бататом.

Украсьте рыбу листьями эндивия и веточками петрушки. Салатную заправку подайте отдельно.

Салат пикантный из тыквы

Тыква столовая – 500 г, огурцы – 100 г, лук репчатый – 80 г, тмин – 10 г, помидоры – 100 г, масло растительное – 100 г, сок лимонный из 2-х лимонов, перец кайенский – 5 г, соль

Нарежьте тыкву кубиками и отварите в мультиварке в режиме «тушение» в небольшом количестве подсоленной воды.

Нарежьте огурцы кубиками, а помидоры – дольками, мелко порежьте или натрите на терке репчатый лук.

Подготовленные овощи перемешайте, посолите по вкусу, заправьте лимонным соком и растительным маслом.

Перец и тмин рекомендуется добавлять непосредственно перед подачей на стол.

Лососина в остром соусе

Лососина – 250 г, яйца – 3 шт., лук-шалот – 1 шт., укроп – 1 пучок Для соуса: Лимонный сок – из 2-х лимонов, масло льняное – 2 ст. л., горчица – 1 ст. л., перец кайенский – 5 г, соль

Нарежьте филе лосося тонкими порционными ломтиками, уложите в мультиварку и поддержите 20 минут в режиме «на пару». Мелко порежьте лук-шалот и зелень укропа, перемешайте и разложите в четыре тарелки.

Положите сверху порционные ломтики лососины, полейте соусом и подайте горячую закуску к столу.

Для приготовления острого соуса смешайте желтки и горчицу в подходящей стеклянной или керамической посуде, добавьте соль и перец по вкусу, взбивайте до получения однородной массы, осторожно подмешивая льняное масло.

Салат из кролика

Мясо кролика – 200 г, огурцы соленые – 100 г, яблоки – 100 г, лук репчатый – 1 головка, эскариоль – 50 г, масло оливковое – 50 г, горчица – 20 г, перец красный молотый – 10 г, укроп и петрушка – 1 пучок, сахар – 5 г, соль

Мелко нарежьте отваренное в мультиварке в режиме «тушение» мясо кролика, соленые огурцы, салат, лук и яблоки, перемешайте, заправьте маслом, сахаром, перцем, горчицей и солью.

Уложите все это в салатницу. Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Салат из индейки со спаржей

Филе индейки – 100 г, спаржа – 100 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, укроп и петрушка – 1 пучок, майонез легкий – 100 г, соль

Тщательно перемешайте нарезанную кусочками тушеную в мультиварке в режиме «плов» спаржу, мелко нарезанное вареное в режиме «тушение» мясо, добавьте зеленый горошек.

Посолите по вкусу, заправьте салат майонезом. Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Салат с чесноком из сыра и яиц

Сыр «Гауда» – 200 г, яйца – 5 шт., лук зеленый – 50 г, чеснок – 4–5 зубчиков, майонез легкий – 100 г, соль

Порежьте кубиками сыр и вареные яйца, добавьте мелко нарезанные лук и чеснок, хорошо перемешайте, посолите по вкусу. Заправьте салат легким майонезом и дайте постоять в холодном месте 30–40 минут.

Салат с дичью и шампиньонами

Филе фазана – 200 г, картофель – 100 г, морковь – 100 г, лук репчатый – 1 головка, шампиньоны маринованные – 100 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, укроп и петрушка – 1 пучок, майонез легкий – 100 г, соль

Нарежьте небольшими кубиками вареные в мультиварке и очищенные картофель и морковь, добавьте мелко нарезанное вареное в режиме «тушение» мясо, зеленый горошек и маринованные шампиньоны. Можно использовать и вареные.

Посолите по вкусу, заправьте салат майонезом, перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Салат с сельдью и горчицей

Сельдь – 200 г, свекла – 100 г, картофель – 100 г, яблоки – 50 г, яйца – 3 шт., горчица – 10 г, сок лимонный из 1 лимона, майонез – 100 г

Очистите сельдь, нарежьте небольшими кусочками. Мелко нарежьте маринованную свеклу, вареный в мультиварке картофель, свежие яблоки, белки сваренных вкрутую яиц, смешайте с сельдью.

Желтки яиц разотрите с небольшим количеством майонеза, добавьте лимонный сок, горчицу – по вкусу, тщательно перемешайте. Перед подачей на стол полейте салат майонезом, не перемешивая его.

Яйца, фаршированные сыром

Яйца – 5 шт., сыр «Эмменталер» – 200 г, масло сливочное – 20 г, укроп и петрушка – 1 пучок, майонез – 100 г, соль

Вареные крутые яйца очистите, разрежьте вдоль, выньте желтки.

Разомните желтки вилкой, смешайте с размягченным сливочным маслом и натертым на терке сыром, посолите по вкусу, добавьте немного майонеза и нафаршируйте яйца полученной смесью.

Оставшийся натертый сыр заправьте майонезом, переложите в салатницу, а фаршированные яйца уложите сверху. Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Салат из морского гребешка

Мясо морского гребешка – 200 г, сыр «Эдамер» – 100 г, картофель – 100 г, яйца – 2 шт., горошек зеленый консервированный – 50 г, перец кайенский – 5 г, майонез легкий – 150 г, укроп и петрушка – 1 пучок, соль

Мелко порежьте отварное мясо морского гребешка, отваренное в мультиварке в режиме «тушение» картофель и яйца. Добавьте зеленый горошек, натертый на терке сыр, перемешайте, посолите и поперчите по вкусу. Заправьте салат легким майонезом, перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Швейцарский сыр с дичью и вином

Фазан – 1 шт., сыр швейцарский – 500 г, масло сливочное – 200 г, вино белое (виноградное) – 100 г, перец красный молотый – 10 г, соль

Охладите отваренного в мультиварке в режиме «тушение» до полной готовности фазана, снимите мясо с костей, пропустите через мясорубку с мелкой решеткой.

Добавьте 100 г сливочного масла и протрите через сито, затем переложите фарш в миску и взбивайте ложкой на льду, постепенно добавляя тертый сыр, оставшееся размягченное масло, перец, соль и вино.

Взбивайте массу до тех пор, пока она не побелеет и не станет пышной. Готовый сыр переложите на блюдо, придайте ему форму конуса и охладите на льду.

Салат с олениной

Мясо оленя – 200 г, морковь – 100 г, лук репчатый – 2 головки, чеснок – 3–4 зубчика, перец красный молотый – 10 г, масло оливковое – 50 г, соль

Нарежьте соломкой сырую морковь, бланшируйте ее в мультиварке в режиме «на пару» 5 минут, откиньте на дуршлаг.

Нарежьте мясо (тоньше, чем для бефстроганов), обжарьте в мультиварке в режиме «выпечка» в оливковом масле 15 минут, припустите до готовности в небольшом количестве воды.

Пассируйте мелко нарезанный репчатый лук. Перемешайте ингредиенты, добавьте мелко нарубленный чеснок, красный молотый перец, посолите по вкусу. Перед подачей на стол салат хорошо прогрейте в мультиварке в режиме «подогрев».

Салат по-латышски

Филе трески – 100 г, сельдь – 100 г, огурцы соленые – 50 г, картофель – 50 г, яблоки – 50 г, яйца – 2 шт., каперсы маринованные – 10 г, горчица кисло-сладкая – 20 г, майонез оливковый – 150 г, соль

Мелко порежьте отваренную в мультиварке в режиме «тушение» рыбу, подготовленную сельдь, огурцы, отваренный в мультиварке в режиме «тушение» картофель и яйца, добавьте очищенные и нарезанные кубиками яблоки.

Перемешайте, посолите по вкусу, заправьте горчицей и майонезом. Украсьте салат каперсами.

Икра паюсная

Икра паюсная – 100 г, веточки свежей зелени, лимон – 1 шт., сливочное масло – 100 г, зеленый лук – 1 пучок

Икру паюсную уложите на тарелку в виде продолговатого брусочка, украсьте веточками зелени петрушки или лимоном, нарезанным дольками.

Подайте икру в небольших салатницах или вазочках.

К икре рекомендуется подавать сливочное масло и мелко нарезанный зеленый лук, расстегаи с начинкой из вязиги или из риса с рыбой.

Закуска из кальмара

Филе кальмара – 300 г, лук репчатый – 50 г, масло сливочное – 30 г, укроп и петрушка – 1 пучок, перец красный молотый – 10 г, соль

Пассируйте мелко нарезанный лук, нарежьте соломкой филе отварных (или консервированных) кальмаров, посолите и поперчите по вкусу, соедините ингредиенты и обжарьте в мультиварке в режиме «выпечка» в сливочном масле 10 минут до готовности.

Перед подачей на стол закуску разогрейте в режиме «подогрев» и посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Масло из морского гребешка

Масло сливочное – 100 г, мясо морского гребешка – 50 г, сыр «Чеддер» – 50 г, перец красный молотый – 5 г, соль

Пропустите через мясорубку с мелкой решеткой отваренное в мультиварке в режиме «тушение» мясо морского гребешка вместе с сыром. Протрите полученную массу через сито, посолите и поперчите по вкусу, соедините с размягченным сливочным маслом. Тщательно перемешайте и охладите на льду.

Салат из морской капусты

Морская капуста – 300 г, масло оливковое – 50 г, лук репчатый – 2 головки, сок лимонный из 1 лимона, чеснок – 3–4 зубчика, укроп – ½ пучка, соль

Пассируйте мелко нарезанный лук в оливковом масле, смешайте с капустой, добавьте толченый чеснок и тщательно перемешайте. Перед подачей на стол сбрызните салат лимонным соком и украсьте мелко нарезанной зеленью укропа.

Икра из грибов

Шампиньоны – 1 кг, лук репчатый – 3 головки, масло оливковое – 100 г, майонез – 250 г, укроп и петрушка – 1 пучок, соль

Пассируйте мелко нарезанный лук в оливковом масле, добавьте тушеные в мультиварке до полуготовности шампиньоны, посолите по вкусу, добавьте масло и майонез и тушите в режиме «тушение» до полной готовности.

Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Баклажаны с грецким орехом

*Баклажаны – 500 г, масло оливковое – 100 г, укроп и петрушка – 1 пучок Для соуса:
Орехи грецкие – 100 г, чеснок – ½ головки, майонез – 250 г, соль*

Подготовленные баклажаны нарежьте кружочками толщиной примерно ½ см, посолите по вкусу и обжарьте на оливковом масле в мультиварке в режиме «выпечка».

При приготовлении соуса измельчите ядра грецких орехов, добавьте толченый чеснок, майонез и тщательно перемешайте. Уложите баклажаны на плоское блюдо, украсьте каждый кружочек зеленью петрушки и укропа, полейте приготовленным соусом.

Салат из краснокочанной капусты с каперсами

Капуста краснокочанная – 300 г, яйца – 1 шт., уксус яблочный – 30 г, масло оливковое – 50 г, каперсы – 10 г, перец красный молотый – 10 г, соль

Мелко нашинкуйте капусту, перетрите ее с солью, залейте уксусом и дайте постоять 2–3 часа.

Затем посыпьте перцем и заправьте оливковым маслом. Переложите готовый салат в салатницу, украсьте каперсами и посыпьте рубленым яйцом.

Салат из овощей и побегов папоротника

Эндивий – 100 г, побеги папоротника – 100 г, огурцы – 100 г, морковь – 50 г, редис – 50 г, майонез – 100 г, укроп – ½ пучка, соль

Промойте эндивий и побеги папоротника, обсушите на салфетке и мелко нарежьте. Натрите на терке морковь и редис, а огурцы нарежьте кружочками. Посолите по вкусу, перемешайте и заправьте майонезом. Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью укропа.

Икра по-кавказски

Свекла – 1 кг, орехи грецкие – 250 г, чеснок – 1 головка, масло оливковое – 100 г, уксус яблочный – 50 г, укроп и петрушка – 1 пучок, соль

Сварите в мультиварке свеклу в режиме «тушение», дайте ей остыть, очистите от кожуры и натрите на крупной терке. Истолките чеснок и мелко нарежьте ядра грецких орехов, смешайте и разотрите, добавляя понемногу оливкового масла. Соедините со свеклой, заправьте уксусом и перемешайте. Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Салат из одуванчиков с луком

Листья одуванчика – 400 г, лук зеленый – 200 г, петрушка и укроп – 1 пучок, майонез легкий – 100 г, соль

Листья одуванчиков тщательно помойте под проточной водой, выдержите в холодной воде 30 минут и мелко порежьте.

Добавьте измельченные зелень петрушки и лук.

Хорошо перемешайте, посолите по вкусу, заправьте легким майонезом и посыпьте мелко нарезанным укропом.

Салат из капусты с яйцами и картофелем

Капуста – 300 г, картофель – 100 г, яйца – 1 шт., масло оливковое – 50 г, уксус яблочный – 10 г, перец кайенский – 5 г, укроп и петрушка – 1 пучок, соль

Нарежьте капусту соломкой, заправьте маслом и уксусом, уложите в салатницу.

Отваренный в мультиварке картофель в режиме «тушение» нарежьте кубиками, смешайте с зеленью петрушки, посолите по вкусу, заправьте уксусом, посыпьте перцем.

Уложите картофель вокруг капусты. Украсьте салат сваренным вкрутую яйцом: желток выньте и положите на капусту в центре, а белок нарежьте полосками и уложите «ромашкой» вокруг желтка.

Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Салат из одуванчиков с папоротником и эндивеем

Листья одуванчика – 400 г, лук зеленый – 100 г, эндивий – 100 г, побеги папоротника – 100 г, петрушка и укроп – 1 пучок, огурцы – 200 г, яйца – 5 шт., майонез легкий – 200 г, соль

Тщательно помойте под проточной водой листья одуванчика, зеленый лук, эндивий, побеги папоротника, петрушку и укроп.

Мелко нарежьте зелень, добавьте нарезанные кубиками огурцы и сваренные вкрутую яйца, посолите по вкусу, заправьте салат легким майонезом.

Салат из цикория и топинамбура

Корни цикория – 400 г, топинамбур – 400 г, лимон – 1 шт., петрушка и укроп – 1 пучок, масло оливковое – 100 г, карри (порошок) – 10 г, соль

Тщательно помойте, очистите и мелко нарежьте корни цикория. Отварите в мультиварке в режиме «тушение» топинамбур и нарежьте его кубиками.

Перемешайте, посолите по вкусу, посыпьте карри, полейте лимонным соком, заправьте оливковым маслом. Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Салат из тыквы с изюмом и инжиром

Тыква – 500 г, морковь – 300 г, орехи грецкие – 100 г, изюм – 50 г, инжир сушеный – 50 г, лимон – 2 шт., сахар – 100 г, соль

Тыкву нарежьте кубиками и отварите в мультиварке в режиме «тушение» в небольшом количестве подсоленной воды. Морковь натрите на крупной терке. Мелко нарежьте сушеный инжир и грецкие орехи. Смешайте тыкву и морковь, добавьте орехи, изюм и инжир, посыпьте сахаром, подсолите по вкусу и полейте лимонным соком. Украсьте изюмом и половинками ядер грецких орехов.

Салат из хрена с яйцами и майонезом

Хрен – 250 г, яйца – 5 шт., сахар – 50 г, майонез легкий – 100 г, петрушка и укроп – 1 пучок, соль

Хрен промойте и натрите на терке или пропустите через мясорубку. Сваренные вкрутую яйца мелко нарежьте и смешайте с хреном. Добавьте сахара, соли по вкусу, тщательно перемешайте и дайте постоять 15–20 минут. Заправьте салат легким майонезом, посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Салат морковный с тмином

Морковь – 500 г, яблоки – 100 г, орехи грецкие – 100 г, лимон – 1 шт., тмин – 5 г, сахар – 50 г

Подготовленную морковь натрите на крупной терке. Помойте и очистите яблоки, удалите сердцевину, затем натрите их на терке и смешайте с морковью. Добавьте мелко нарезанных грецких орехов, сахара, лимонного сока, тмина, украсьте половинками ядер грецких орехов.

Салат из крапивы с побегами папоротника

Молодая крапива – 800 г, лук зеленый – 120 г, побеги папоротника – 100 г, петрушка – 1 пучок, орехи грецкие – 100 г, салатная заправка – 200 г, соль

Тщательно промытые листья молодой крапивы залейте крутым кипятком и подержите под крышкой 2–3 минуты.

Откиньте на дуршлаг, дайте воде стечь и мелко нарежьте. Смешайте листья крапивы с мелко нарезанным зеленым луком и побегами папоротника.

Добавьте мелко нарезанных ядер грецких орехов, посолите по вкусу, залейте салатной заправкой. Перед подачей на стол посыпьте салат мелко нарезанной зеленью петрушки.

Салат из тмина с капустой

Молодые побеги и листья тмина – 120 г, огурцы – 100 г, листья капусты – 100 г, укроп и петрушка – 1 пучок, яйца – 2 шт., сок лимонный – из 1 лимона, масло оливковое – 60 г, соль
Тщательно помойте побеги тмина, обсушите на салфетке и мелко нарежьте.

Добавьте мелко нарезанную листовую капусту, огурцы и вареные яйца, хорошо перемешайте, посолите по вкусу, полейте соком лимона и заправьте оливковым маслом.

Перед подачей на стол посыпьте салат мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Салат из эндивия с морковью и тысячелистником

Эндивий – 400 г, зелень тысячелистника – 100 г, пастернак – 50 г, морковь – 50 г, лук зеленый – 100 г, укроп – 1 пучок, яйца – 2 шт., майонез легкий – 100 г, петрушка – 1 пучок, соль

Залейте кипятком молодые листья тысячелистника и подержите под крышкой 1–2 минуты.

Мелко нарежьте эндивий и зеленый лук.

Очистите и натрите на терке морковь и пастернак, смешайте с зеленью, добавьте нарезанные вареные яйца, посолите по вкусу. Заправьте салат легким майонезом.

Перед подачей на стол посыпьте салат мелко нарезанной зеленью петрушки.

Салат из лопуха и хрена

Листья лопуха – 600 г, лук зеленый – 200 г, яйца – 2 шт., хрен – 100 г, майонез легкий – 100 г, соль

Тщательно помойте листья лопуха, опустите в кипяток на 1–2 минуты. Обсушите на салфетке и мелко нарежьте. Добавьте натертый на терке хрен, мелко нарезанные зеленый лук и вареные яйца, перемешайте, посолите по вкусу и заправьте легким майонезом.

Бутерброды с редисом, сыром и оливками

Хлеб из проращенной пшеницы – 100 г, сыр домашний – 50 г, редис – 20 г, укроп – 20 г, лук репчатый – 20 г, оливки зеленые – 10 г, майонез легкий – 20 г, горчица – 5 г, соль

Протрите сыр через сито, добавьте натертый на терке репчатый лук и мелко нарезанный редис.

Перемешайте, посолите по вкусу, заправьте майонезом и горчицей. Полученной смесью намажьте ломтики хлеба, украсьте зелеными оливками и мелко нарезанной зеленью укропа.

Сардины с творогом

Сардины в масле – 250 г, творог соевый – 100 г, яйца – 5 шт., лук репчатый – 50 г, укроп и петрушка – 1 пучок, майонез легкий – 100 г, соль

Сардины и творог разотрите до образования однородной массы, добавьте мелко нарезанные вареные яйца и лук. Посолите по вкусу, выложите в салатницу горкой и заправьте майонезом. Украсьте салат мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Тунец с орехами

Филе тунца – 250 г, чеснок – 2 зубчика, орехи грецкие – 20 г, сок лимонный – 10 г, побеги бамбука – 30 г, укроп – 20 г, масло оливковое – 20 г, перец красный молотый – 10 г, соль

Отварите филе тунца в небольшом количестве воды, откиньте на дуршлаг, остудите. Пропустите через мясорубку, добавьте мелко нарезанный чеснок, посолите и поперчите по вкусу, заправьте оливковым маслом. Выложите в салатницу, сбрызните лимонным соком и посыпьте молотыми орехами. Украсьте салат мелко нарезанными зеленью укропа и побегами бамбука.

Салат из индейки и яблок

Мясо курицы – 200 г, яблоки – 50 г, кукуруза консервированная – 100 г, гранатовый сок – 10 г, лук зеленый (перо) – 10 г, молодые листья горчицы – 20 г, майонез легкий – 100 г, соль

Нарежьте соломкой мясо отваренную в мультиварке в режиме «тушение» индейку, добавьте очищенные и мелко нарезанные яблоки, предварительно удалив сердцевины и семена.

Смешайте мясо, яблоки, кукурузу, мелко нарезанный зеленый лук и листья горчицы. Посолите, сбрызните гранатовым соком и заправьте салат майонезом.

Салат из курицы с черносливом

Мясо курицы – 300 г, чернослив (без косточек) – 200 г, орехи грецкие – 100 г, чеснок – 3–4 зубчика, сок лимонный – из 1 лимона, укроп и петрушка – 1 пучок, майонез легкий – 150 г, соль

Мелко нарежьте отваренное в мультиварке в режиме «тушение» куриное мясо, добавьте мелко нарезанный чернослив (предварительно замоченный в горячей воде на 1–2 часа).

Добавьте измельченные ядра грецких орехов и чеснок, смешайте с мясом курицы и черносливом, посолите по вкусу. Полейте салат соком лимона, непосредственно перед подачей на стол заправьте майонезом. Украсьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Салат из побегов бамбука

Салат кочанный – 200 г, побеги бамбука (консервированные) – 200 г, картофель – 100 г, огурцы – 200 г, помидоры – 200 г, яйца – 3 шт, сметана – 200 г, укроп и петрушка – 1 пучок, соль

Мелко нарежьте подготовленный салат, огурцы, помидоры и побеги бамбука.

Добавьте нарезанный кубиками отваренный в мультиварке картофель и вареные яйца. Тщательно перемешайте, посолите по вкусу, полейте сметаной.

Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Салат из шпината и щавеля

Стебли шпината и щавеля – 300 г Для соуса: Лук зеленый – 20 г, чеснок – 4 зубчика, орехи грецкие – 100 г, укроп и петрушка – 1 пучок, масло оливковое – 50 г, соль

Отварите в мультиварке в режиме «тушение» в подсоленной воде очищенные и вымытые стебли шпината и щавеля, откиньте на дуршлаг, выложите в салатницу.

При приготовлении соуса истолките в ступке орехи, чеснок, лук и зелень, посолите по вкусу, добавьте оливкового масла. Заправьте салат приготовленным соусом. Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Салат морковный с чесноком

Морковь – 400 г, чеснок – ½ головки, орехи грецкие – 100 г, салат «Рэдиччио» – 50 г, майонез – 250 г, укроп и петрушка – 1 пучок, соль

Натрите морковь на крупной терке, смешайте с мелко нарезанными грецкими орехами и толченым чесноком. Посолите по вкусу, заправьте майонезом.

Выложите листья салата на блюдо, сверху уложите горкой морковь. Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа, украсьте половинками ядер грецких орехов.

Соус из кольраби

Кольраби – 800 г, орехи грецкие – 100 г, чеснок – 6 зубчиков, перец красный молотый – 10 г, майонез – 100 г, соль

Сварите в мультиварке в режиме «тушение» капусту, откиньте на дуршлаг и отожмите в марлевом мешочке.

Переложите в эмалированную посуду, добавьте толченые орехи и чеснок, перемешайте и разотрите до образования однородной массы. Посолите и поперчите по вкусу, заправьте майонезом.

Соус из кольраби рекомендуется подать как самостоятельную закуску или к рыбным и мясным блюдам.

Салат из цветной капусты

Капуста цветная – 250 г, картошка – 100 г, яйца – 3 шт., яблоки (белые) – 2 шт., сок лимонный – 20 г, корень сельдерея – 50 г, майонез – 100 г, перец красный молотый – 10 г, соль

Подготовленную цветную капусту отварите в мультиварке в режиме «тушение» в слегка подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, дайте остыть, разберите на соцветия и нарежьте небольшими кусочками.

Нарежьте кубиками вареный картофель и сваренные вкрутую яйца, добавьте натертого на терке сельдерея. Смешайте с капустой, посолите и поперчите по вкусу.

Перед подачей на стол заправьте салат майонезом, украсьте очищенными яблоками, нарезанными дольками и сбрызните их лимонным соком, чтобы не потемнели.

Помидоры, фаршированные швейцарским сыром

Помидоры («сливки») – 12 шт., сыр швейцарский – 200 г, яйца – 6 шт., чеснок – 1 головка, перец красный молотый – 10 г, укроп и петрушка – по 1 пучку, майонез – 200 г, соль

Срежьте верхушки у подготовленных помидоров, выньте ложкой мякоть с семенами, переверните, чтобы стек сок. Сварите яйца, срежьте обе верхушки каждого.

Натрите на терке сыр, смешайте с рубленными яйцами, толченым в ступке чесноком, добавьте мелко нарезанной зелени петрушки и укропа – все тщательно перемешайте, посолите и поперчите по вкусу, заправьте майонезом.

Нафаршируйте помидоры, накрыв каждый из них яичной верхушкой.

Яйца фаршированные чесноком и сыром

Яйца – 5 шт., сыр «Чеддер» – 100 г, чеснок – ½ головки, майонез – 100 г, укроп – 1 пучок, соль

Сварите яйца вкрутую, разрежьте вдоль на две части, выньте желтки. Мелко порежьте чеснок, сыр натрите на терке, добавьте растертые желтки. Посолите по вкусу и заправьте майонезом.

Начините половинки яиц полученной массой, уложите на блюдо. Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью укропа.

Свекла в сметане с хреном

Свекла – 800 г, сметана – 200 г, лук репчатый – 1 головка, чеснок – 3 зубчика, хрен тертый – 25 г, уксус винный (красный) – 10 г, сахар – 20 г, соль

Отварите в мультиварке в режиме «тушение» красную свеклу, очистите от кожуры, нарежьте соломкой, уложите в салатницу. Смешайте хрен с натертым на терке луком и толченым чесноком, добавьте сахара, уксуса и соли по вкусу. Салат перемешайте, заправьте сметаной и поставьте в холодильник на 45 минут.

Салат картофельный

Картофель – 500 г, лук зеленый – 50 г, уксус яблочный – 50 г, масло оливковое – 50 г, перец красный молотый – 10 г, укроп и петрушка – 1 пучок, соль

Нарежьте ломтиками очищенный отваренный в мультиварке в режиме «тушение» картофель, положите в керамическую посуду, добавьте мелко нарезанного зеленого лука.

Посолите, поперчите по вкусу, полейте оливковым маслом и уксусом, перемешайте и уложите горкой в салатницу. Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Салат из козьего сыра с помидорами

Яйца – 2 шт., помидоры – 2 шт., чеснок – 3 зубчика, козий сыр – 100 г, майонез – 100 г, соль

Нарежьте помидоры и яйца кружочками, сыр покрошите, добавьте мелко нарезанного чеснока и зелени. Осторожно перемешайте, посолите по вкусу, заправьте салат майонезом.

Салат из лосося

Лосось – 300–400 г, картофель – 200 г, огурцы соленые – 100 г, салат римский – 50 г, яйца – 2 шт., майонез – 200 г, соль

Мелко нарежьте отваренные в мультиварке в режиме «тушение» рыбу, картофель и яйца, добавьте мелко нарезанные соленые огурцы и римский салат.

Все перемешайте, посолите по вкусу, выложите салат горкой в порционные салатницы, полейте майонезом, не перемешивая.

Салат из печени трески

Печень трески консервированная – 1 банка, яйца – 5 шт., лук репчатый – 1 головка, лук зеленый – 50 г, перец красный молотый – 5 г, майонез – 150 г, укроп – ½ пучка, соль

Печень трески разомните вилкой, смешайте с мелко нарезанными вареными яйцами, добавьте мелко нарезанного лука, тщательно перемешайте.

Посолите по вкусу, заправьте жиром печени трески, полейте салат майонезом.

Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью укропа.

Салат из скумбрии

Скумбрия консервированная – 1 банка, яйца – 3 шт., петрушка – 30 г, майонез оливковый – 100 г, соль

Удалите кости из консервированной скумбрии, разомните рыбу вилкой, добавьте рубленые яйца, посолите по вкусу, заправьте майонезом.

Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки, украсьте кружочками сваренного вкрутую яйца.

Закуска из индейки в вишневом соусе

Индейка – 300 г, картофель – 150 г Для соуса: Вишни – 100 г, сухари панировочные – 50 г, сахар – 20 г, гвоздика – 1 шт., мускатный орех – 5 г, корица – 5 г, кардамон – 5 г

Нарежьте соломкой мясо отваренной в мультиварке в режиме «тушение» индейки, добавьте нарезанный кубиками вареный картофель, осторожно перемешайте и заправьте вишневым соусом.

Соус готовится следующим образом: выньте косточки из вишен, посыпьте сухарями, добавьте специи и тушите до мягкости в режиме «тушение» затем протрите через сито и добавьте сахара.

Салат с кальмарами

Кальмар – 500 г, картофель отварной – 100 г, помидоры – 100 г, морковь сырая – 100 г, зеленый горошек консервированный – 50 г, масло оливковое – 40 г, сок лимонный – 50 г, майонез – 250 г

Опустите кальмара в кипяток на 1–2 минуты, почистите, помойте, слегка отбейте и варите в мультиварке в режиме «тушение» в подсоленной воде 5–7 минут.

Дайте остыть, не вынимая из отвара, затем откиньте на дуршлаг и мелко нарежьте. Порежьте овощи, смешайте с кальмаром, посолите по вкусу, сбрызните лимонным соком, заправьте оливковым маслом. Перед подачей на стол полейте салат майонезом.

Сайра с фруктами

Сайра консервированная – 1 банка, айва – 50 г, груши – 50 г, яблоки – 50 г

Очистите от кожуры и семян вымытые и высушенные яблоки, грушу и айву.

Нарежьте фрукты кубиками, сложите в кастрюлю мультиварки. Осторожно достаньте ломтики сайры, слейте жидкость из консервной банки в кастрюлю с фруктами и тушите в режиме «тушение» 2–3 минуты.

Дайте слегка остыть, выложите тушеные фрукты в салатницу, сверху положите ломтики сайры. Полейте салат жидкостью, в которой тушились фрукты.

Кальмары с яблоками

Кальмары консервированные – 200 г, яблоки – 100 г, орехи грецкие – 20 г, майонез – 80 г, соль

Помойте яблоки, очистите их от кожуры и семян, пропустите через мясорубку вместе с кальмарами, посолите и тщательно перемешайте.

Выложите полученную массу горкой, полейте майонезом, не перемешивая, посыпьте салат молотыми грецкими орехами.

Яичница с сосисками

Сосиски «Ганноверские» – 2 шт., лук – 1 шт., помидоры – 2 шт., яйца – 4 шт., молоко – 150 мл, мука – 1 дес. л., масло растительное для жарки – 2 ст. л., перец – по вкусу, специи – по вкусу, соль

Нашинкуйте лук и обжарьте на растительном масле в режиме «выпечка» до золотистого цвета. Порежьте сосиски кружочками и слегка обжарьте с луком.

Почистите помидоры, мелко нарежьте и обжарьте с луком и сосисками. Мультиварку выключите. Взбейте яйца с молоком, добавьте муку, соль, перец, тщательно перемешайте. Добавьте яичную смесь к сосискам с овощами, перемешайте. Включите таймер программы «выпечка» на 25 минут. Если минимальное время работы программы по умолчанию больше 25 минут, выключите мультиварку вручную.

Яичница с копченой курицей

Ножка куриная копченая – 100 г, лук – 1 шт., помидоры – 2 шт., яйца – 4 шт., молоко – 150 мл, мука – 1 дес. л., масло растительное для жарки – 2 ст. л., перец – по вкусу, специи – по вкусу, соль

Нашинкуйте лук и обжарьте на растительном масле в режиме «выпечка» до золотистого цвета. Срежьте мясо с косточки, мелко порежьте курятину и слегка обжарьте с луком.

Почистите помидоры, мелко нарежьте и обжарьте с луком и курицей. Мультиварку выключите. Взбейте яйца с молоком, добавьте муку, соль, перец, тщательно перемешайте. Добавьте яичную смесь к курице с овощами, перемешайте. Включите таймер программы «выпечка» на 25 минут. Если минимальное время работы программы по умолчанию больше 25 минут, выключите мультиварку вручную.

Яичница с колбасой

Колбаса – 100 г, лук – 1 шт., помидоры – 2 шт., яйца – 4 шт., молоко – 150 мл, мука – 1 дес. л. масло растительное для жарки – 2 ст. л., перец – по вкусу, специи – по вкусу, соль

Нашинкуйте лук и обжарьте на растительном масле в режиме «выпечка» до золотистого цвета. Порежьте колбасу кубиками и слегка обжарьте с луком.

Почистите помидоры, мелко нарежьте и обжарьте с луком и колбасой. Мультиварку выключите. Взбейте яйца с молоком, добавьте муку, соль, перец, тщательно перемешайте. Добавьте яичную смесь к колбасе с овощами, перемешайте. Включите таймер программы «выпечка» на 25 минут.

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.