

Мультиварка блюда на любой вкус



**Большой выбор блюд
Вкусная и здоровая пища
Простота эксплуатации**

Л. А. Калугина
Мультиварка. Блюда на любой вкус

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8952674
Мультиварка. Блюда на любой вкус / Калугина Л.А.: Аделант; Москва; 2014
ISBN 978-5-93642-356-7

Аннотация

Мультиварка довольно проста в эксплуатации, режим приготовления контролируется электроникой, температура приготовления блюда не превышает 100 °С, также не требуется контроль за сроком приготовления блюда: прибор сам отключится в нужное время. В этом замечательном приборе можно приготовить много разнообразных блюд от супов до выпечки. Кроме того, мультиварка выполняет функцию термоса, сохраняя блюда горячими в течение 12 часов.

Содержание

Мультиварка	5
Крупяные блюда	7
Блюда из риса	7
Плов с мясом	7
Плов по-восточному	7
Плов с курицей	8
Плов с курицей и изюмом	8
Плов с куриными потрохами	8
Плов по-персидски	9
Плов по-бухарски	9
Плов с сухофруктами	10
Плов с грибами	10
Плов с картофелем	11
Плов со свининой	11
Плов по-молдавски	11
Каша рисовая с брынзой	12
Каша рисовая с овощами	12
Каша рисовая с овощами и ветчиной	13
Рис с овощами по-болгарски	13
Рис с курицей и тыквой	13
Каша рисовая с тыквой	14
Блюда из гречневой крупы	15
Каша гречневая	15
Каша гречневая с сухофруктами	15
Каша гречневая с курицей	15
Каша гречневая «сельчанка»	16
Каша гречневая с шампиньонами	16
Каша гречневая по-деревенски	16
Каша гречневая с овощами	17
Каша гречневая на кефире	17
Каша гречневая с творогом	17
Каша гречневая с горохом	18
Запеканка из гречки и творога	18
Блюда из других круп	19
Каша пшенная по-селянски	19
Каша пшенная с овощами и фасолью	19
Каша пшенная с чечевицей	19
Каша пшенная с тыквой	20
Каша пшенная с сухофруктами	20
Каша пшенная с курицей	20
Каша пшенная с горохом	21
Каша пшенная молочная	21
Запеканка из пшенной каши и творога	21
Каша перловая по-крестьянски	22
Плов по-русски	22
Каша перловая с мясом	22

Каша перловая с мясом и овощами	23
Каша ячневая с грибами и овощами	23
Пюре из перловки	24
Овсяная каша молочная	24
Овсяная каша с овощами	24
Первые блюда	25
Суп с фасолью	25
Суп с чечевицей	26
Суп с пшеном и тыквой	27
Суп с клецками	28
Суп овощной с томатами	29
Гороховый суп с мясом	30
Мясной суп со стручками фасоли	31
Мясной суп с гречневой крупой	32
Суп-харчо	33
Мясной суп с перловкой	34
Суп перловый с фасолью	35
Суп-солянка	36
Солянка по-татарски	37
Суп с курицей и вермишелью	38
Суп с курицей и рисом	39
Суп с фрикадельками	40
Суп с бараньими ребрышками	41
Суп-лапша по-татарски	42
Суп вермишелевый с говядиной	43
Суп грибной	44
Суп грибной с перловкой	45
Суп с шампиньонами	46
Суп-лапша с грибами	47
Суп-лапша молочная	48
Суп молочный с рисом и брынзой	49
Конец ознакомительного фрагмента.	50

Лидия Калугина

Мультиварка. Блюда на любой вкус

Мультиварка

Кухонный прибор мультиварка разработан на основе рисоварки – электроприбора, давно и широко используемого в странах Азии для приготовления риса. Мультиварку можно рассматривать как более усовершенствованную многофункциональную рисоварку с увеличенным количеством режимов приготовления. Этот прибор довольно прост в эксплуатации, режим приготовления контролируется электроникой, температура приготовления блюда не превышает 100⁰ С, также не требуется контроль за сроком приготовления блюда: прибор сам отключится в нужное время. Кроме того, мультиварка выполняет функцию термоса, сохраняя блюда горячими в течение 12 часов. Функция отложенного старта программы делает этот прибор очень удобным, например, загрузив продукты в кастрюлю мультиварки на ночь и установив таймер времени на утро, можно спокойно спать. Утром прибор сам включится, приготовит горячий завтрак, затем переведет его в режим поддержания температуры. Мультиварка имеет корпус со встроенным в него электрическим нагревателем, электронным микропроцессором с дисплеем, паровым клапаном, системой герметического закрывания крышки. В зависимости от фирмы-производителя мультиварка может иметь одну или несколько кастрюль с антипригарным покрытием. Основные программы работы мультиварок различных модификаций обычно следующие: режимы «Плов», «Гречка», «Молочная каша», «Тушение», «Варка на пару», «Выпечка».

Режим «Плов» используется для приготовления блюд из риса: плова с мясом, овощами и фруктами, а также различных рисовых гарниров. Как только рис впитает всю жидкость и выпарится оставшаяся влага, включается режим «Выпечка», примерно на 7-10 минут, и нижний слой плова – мясо с овощами – слегка поджаривается. Получается рассыпчатый плов с поджаристой вкусной корочкой. В этом режиме можно печь и поджаривать картофель, макароны и даже вареники и пельмени. Получается поджаристое блюдо с румяной хрустящей корочкой. В режиме «Гречка» готовят не только рассыпчатую гречку, но и кашу любой консистенции, а также гарниры из других круп. Крупяные гарниры можно готовить с добавлением мяса, рыбы, овощей, грибов и различных иных компонентов.

Режим «Гречка» используется и для приготовления блюд из бобовых – фасоли и гороха. Фасоль и горох перед приготовлением нужно обязательно замачивать. При применении режимов «Плов» и «Гречка» нельзя открывать крышку прибора, иначе блюдо останется недоваренным. При работе в остальных режимах крышку прибора можно открывать и в процессе приготовления перемешивать блюдо или добавлять другие компоненты.

Режим «Молочная каша» служит для приготовления молочных каш из любых круп с добавлением различных компонентов – овощей, фруктов, сухофруктов и др. При приготовлении молочной каши в мультиварке еда не подгорит, молоко не убежит, каша получается очень нежная, томленая.

В режиме «Тушение» можно готовить любые продукты: мясо, рыбу, овощи; тушить мясо не только маленькими, но и большими кусками и даже варить холодец, можно стряпать первые блюда – супы, щи, борщи, солянки и рассольники. Получаются очень нежные кушанья, приготовленные по принципу томления при относительно невысокой температуре. В этом режиме можно получать различные овощные заготовки на зиму, а также нежнейшее топленое молоко.

Режим «Варка на пару» говорит сам за себя. Кроме того, в этой программе можно вскипятить молоко или разогреть ранее приготовленные блюда. Блюда разогреваются одновременно: жидкие – в кастрюле, порционные – в корзине.

В режиме «Выпечка» пекут пироги и различную выпечку, готовят запеканки, мясо и рыбу. В этом режиме блюда можно поджаривать с открытой и закрытой крышкой прибора: жарить курицу, мясо, рыбу, котлеты, грибы, овощи, картофель и многое другое.

Можно комбинировать различные режимы, например, используя режим «Выпечка», поджарить мясо или рыбу перед тушением, поджарить лук с овощами или фрикадельки для приготовления первых блюд. Во время жарения масло и жир не разбрызгиваются, продукты не пережариваются.

Таким образом, мультиварка имеет значительные преимущества перед другими кухонными приборами, она освобождает хозяйку от стояния у плиты, ее функция сводится только к закладыванию продуктов, выбору программы приготовления блюда и назначению времени, к которому нужно приготовить завтрак, обед или ужин, все остальное сделает умный прибор. Блюда не перевариваются, не пережариваются, не пересыхают, любая приготовленная в этом приборе пища имеет высокое качество, в ней сохраняются в полном объеме все питательные вещества, минералы и витамины.

Мыть придется только одну кастрюлю, в которой готовится пища.

Крупяные блюда

Блюда из риса

Плов с мясом

Компоненты

Говядина или баранина – 400 г Рис – 1,5 стакана Морковь средняя – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Масло растительное – 3–4 столовые ложки Барбарис молотый – 1 чайная ложка Зира молотая – 1 неполная чайная ложка Красный острый молотый перец – 0,5 чайной ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Морковь натереть на средней терке, лук нашинковать соломкой, мясо нарезать небольшими кусочками. В чашу прибора налить растительное масло, положить овощи и прожарить в режиме «Выпечка» 7-10 минут, затем к овощам добавить мясо, перемешать, прожарить в этом же режиме около 30 минут. Хорошо промыть рис, выложить его ровным слоем на прожаренное мясо, залить подсоленной водой так, чтобы рис был покрыт водой не более чем на 1 см. Блюдо посыпать пряностями, закрыть прибор и готовить в режиме «Плов». Готовый плов перемешать, выложить на блюдо, украсить зеленью и сухофруктами и подать на стол.

Плов по-восточному

Компоненты

Баранина – 300 г Рис – 1,5 стакана Баранье сало – 50 г Лук репчатый – 2 шт. Сок гранатовый – 0,5 стакана Вода – 3 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать маленькими кусочками. Лук нарезать кубиками. Баранье сало мелко порубить. В кастрюлю мультиварки положить измельченное сало, включить режим «Выпечка» и растопить сало в течение 7 минут. Затем в мультиварку положить баранину, обжарить в том же режиме в течение 10–15 минут. К жареному мясу добавить лук и прожарить еще 7 минут. Поверх жарки насыпать ровным слоем хорошо промытый рис, перемешать и прожарить в режиме «Выпечка» около 7 минут. Гранатовый сок развести в воде, добавить по вкусу соль и пряности, залить рис и готовить блюдо в режиме «Плов» до сигнала.

Плов с курицей

Компоненты

Мясо курицы – 400–500 г Рис – 1,5 стакана Лук репчатый – 1 шт. Морковь средняя – 1 шт. Масло сливочное – 2 столовые ложки Масло растительное – 3–4 столовые ложки Куриный бульон – 2,5 стакана Зира молотая – 0,5 чайной ложки Барбарис молотый – 1 чайная ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками. Морковь и лук нашинковать тонкой соломкой. В кастрюлю мультиварки налить растительное масло, положить подготовленные овощи, перемешать и прожарить в режиме «Выпечка» около 10 минут. К жареным овощам добавить кусочки мяса, перемешать и жарить в том же режиме около 15–20 минут. Затем на мясо с овощами выложить ровным слоем хорошо промытый рис, посыпать пряностями, положить кусочки сливочного масла и залить подсоленным куриным бульоном. Готовить блюдо в режиме «Плов». Готовый плов перемешать, выложить на блюдо, украсить веточками зелени.

Плов с курицей и изюмом

Компоненты

Филе курицы – 300 г Рис – 1 стакан Вода – 2 стакана Масло сливочное – 2 столовые ложки Масло растительное – 2 столовые ложки Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Кедровые орехи – 2 столовые ложки Изюм – 3 столовые ложки Корица молотая – 1 чайная ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Лук и морковь мелко нарезать и обжарить на сковороде вместе с кедровыми орехами в растительном масле. Мясо нарезать маленькими кусочками, положить в мультиварку, в которой предварительно в режиме «Выпечка» в течение 5 минут растопить сливочное масло. Жарить мясо в том же режиме в течение 20 минут. Затем поверх мяса насыпать ровным слоем хорошо промытый рис, поверх риса положить изюм, на изюм положить жареные овощи и посыпать корицей. Залить блюдо подсоленной водой. Готовить в режиме «Плов» до сигнала.

Плов с куриными потрохами

Компоненты

Куриная печень – 100 г Куриное сердце – 100 г Куриные желудки – 100 г Рис – 1 стакан Вода или куриный бульон – 2 стакана Лук репчатый – 1–2 шт. Чеснок – 1 зубчик Паста

томатная – 1 столовая ложка Масло растительное – 2 столовые ложки Барбарис молотый – 1 чайная ложка Зира – 0,5 чайной ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мелко порубить очищенный репчатый лук. Куриные потроха нарезать небольшими кусочками. В кастрюлю мультиварки влить растительное масло, положить в него лук и жарить в режиме «Выпечка» около 7 минут. Затем к жареному луку добавить куриные желудки, прожарить в том же режиме около 15 минут, добавить оставшиеся потроха, прожарить еще около 15 минут. К жареному мясу добавить томатную пасту и пряности, перемешать, сверху насыпать хорошо промытый рис, залить подсоленной водой или бульоном, положить зубчик чеснока и готовить блюдо в режиме «Плов». Готовый плов перемешать, украсить зеленью и подать на стол.

Плов по-персидски

Компоненты

Баранина – 400 г Рис – 1 стакан Лук репчатый – 2 шт. Перец болгарский красный – 1 шт. Куриный бульон – 2 стакана Масло сливочное – 3 столовые ложки Очищенные грецкие орехи – 0,5 стакана Апельсины – 2 шт. Финики – 8 шт. Лимонный сок – 1–2 столовые ложки Молотые пряности: тмин, мускатный орех, имбирь, кардамон – по 0,25 чайной ложки Молотый шафран – 1 чайная ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарезать маленькими кусочками, посолить, посыпать мускатным орехом, тмином, имбирем и кардамоном, сбрызнуть лимонным соком и выдержать 30–40 минут в холодильнике. Репчатый лук нашинковать. В мультиварку положить столовую ложку сливочного масла, растопить его в режиме «Выпечка» в течение 5 минут. В растопленное масло положить лук, прожарить в том же режиме около 10 минут. Затем к луку добавить маринованное мясо, перемешать и прожарить в режиме «Выпечка» около 10 минут. Поверх за жарки насыпать ровным слоем хорошо промытый рис, посыпать измельченными грецкими орехами и шафраном, сверху положить нарезанный тонкими кольцами болгарский перец. Влить куриный бульон и готовить в режиме «Плов». Финики предварительно замочить в теплой воде, затем воду слить, удалить косточки, мякоть нарезать полосками. Апельсин почистить и разделить на дольки. Готовый плов заправить двумя столовыми ложками сливочного масла, хорошо перемешать, выложить на блюдо и украсить дольками апельсина и финиками.

Плов по-бухарски

Компоненты

Мякоть баранины – 300 г Рис – 1 стакан Вода – 2 стакана Лук репчатый – 1–2 шт. Морковь – 1 шт. Изюм – 0,75 стакана Масло топленое – 70 г Молотый черный и красный перец – по 0,3 чайной ложки Зира молотая – 1 чайная ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Рис промыть, насыпать в мультиварку, влить подсоленную воду и варить в режиме «Плов» до сигнала. Мясо нарезать маленькими кусочками. Лук и морковь мелко нарезать. В мультиварку положить немного топленого масла, растопить его в режиме «Выпечка» около 5 минут. Затем в растопленное масло положить морковь и лук и прожарить в том же режиме около 10 минут. Жареные овощи вынуть из мультиварки, положить оставшееся масло и баранину и жарить в том же режиме около 15–20 минут, затем к мясу добавить изюм и жареные лук и морковь, перемешать, влить полстакана горячей воды, положить пряности и тушить блюдо в режиме «Тушение» около 40–50 минут. На блюдо выложить сваренный рис, на него положить мясо с овощами и изюмом и полить соусом, образовавшимся при тушении мяса.

Плов с сухофруктами

Компоненты

Рис – 1,5 стакана Изюм – 0,5 стакана Курага – 1 стакан Морковь средняя – 1 шт. Масло топленое – 50 г

Молотый барбарис – 1 чайная ложка Зира молотая – 0,5 чайной ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Морковь натереть на средней терке, обжарить на сковороде в топленном масле, выложить в кастрюлю мультиварки. Сухофрукты промыть, курагу нарезать небольшими кусочками, выложить все сухофрукты в кастрюлю прибора, сверху положить ровным слоем хорошо промытый рис, посыпать пряностями, залить подсоленной водой так, чтобы вода покрыла рис примерно на 1 см, и готовить в режиме «Плов» до сигнала. Готовый плов перемешать, выложить на блюдо и подать на стол.

Плов с грибами

Компоненты

Шампиньоны – 300 г Рис – 1,5 стакана Масло растительное – 3 столовые ложки Масло сливочное – 2 столовые ложки Молотый барбарис – 1 чайная ложка Молотый перец и соль – по вкусу

Способ приготовления

Шампиньоны почистить, отварить в подсоленной воде до полуготовности, немного остудить и нарезать небольшими кусочками. В кастрюлю мультиварки налить растительное масло, положить грибы и прожарить в режиме «Выпечка» примерно 15 минут. Затем поверх грибов выложить хорошо промытый рис, посыпать пряностями, положить кусочки сливочного масла, залить подсоленной водой на 1 см поверх риса. Включить режим «Плов» и готовить блюдо до сигнала.

Плов с картофелем

Компоненты

Рис – 0,5 стакана Картофель – 500 г Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Масло растительное – 2–3 столовые ложки Масло сливочное – 3 столовые ложки Соус томатный – 2 столовые ложки Вода – 1 стакан Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Картофель отварить в кожуре до полуготовности, остудить, почистить и нарезать маленькими кубиками. Лук и морковь мелко порубить, положить в кастрюлю мультиварки, влить растительное масло и томатный соус, перемешать и жарить в режиме «Выпечка» около 10 минут. Затем в кастрюлю положить подготовленный картофель, перемешать. Сверху засыпать ровным слоем хорошо промытый рис, влить подсоленную воду, посыпать перцем и готовить в режиме «Плов». Готовый плов заправить сливочным маслом, тщательно перемешать и выложить на блюдо.

Плов со свиной

Компоненты

Мякоть свинины – 700 г Сало свиное – 100 г Лук репчатый – 1–2 шт. Морковь – 1 шт. Рис – 1,5 стакана Вода – 3 стакана Тмин молотый – 1 чайная ложка Зеленый лук – 1 пучок Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Рис хорошо промыть, замочить в холодной воде на 1 час. Сало мелко порубить, положить в кастрюлю мультиварки и растопить в режиме «Выпечка». Морковь натереть на терке. Лук нашинковать соломкой. Затем лук с морковью обжарить в салe в режиме «Выпечка» около 7 минут. Мясо нарезать небольшими кусочками, добавить в мультиварку, перемешать и жарить в том же режиме около 15 минут. Затем за жарку посыпать перцем и тмином. Вымоченный рис насыпать ровным слоем поверх жарки, влить подсоленную воду и готовить в режиме «Плов» до сигнала. Горячий плов перемешать, выложить на блюдо, посыпать зеленью и подать на стол.

Плов по-молдавски

Компоненты

Язык телячий – 1 шт. Рис – 1 стакан Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Корень петрушки – 1 шт. Масло сливочное – 4 столовые ложки Мука – 1 столовая ложка Сыр тертый – 100 г Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Язык поскоблить ножом, хорошо промыть, положить в кастрюлю мультиварки, залить водой так, чтобы она покрыла язык полностью, положить соль, очищенную луковицу, нарезанную кусочками морковь и корень петрушки и варить в режиме «Тушение» около 2 часов. С отварного языка снять кожу, мякоть нарезать маленькими кубиками. Бульон процедить. На сковороде поджарить муку со столовой ложкой масла, развести процеженным бульоном до густоты сметаны, смешать с нарезанным языком, довести на небольшом огне до кипения и снять с плиты. В кастрюлю мультиварки положить оставшееся сливочное масло, растопить его в режиме «Выпечка», добавить хорошо промытый рис, перемешать с маслом и прожарить в том же режиме с открытой крышкой в течение 10–12 минут. Затем рис залить двумя стаканами бульона, в котором варился язык, добавить тертый сыр, осторожно все перемешать и готовить в режиме «Плов» до сигнала. Готовый плов выложить на блюдо, сверху положить кубики языка.

Каша рисовая с брынзой

Компоненты

Рис – 1 стакан Вода – 2 стакана Брынза вымоченная тертая – 50 г Паста томатная – 2 столовые ложки Масло сливочное – 3–4 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Половину сливочного масла растопить в течение 3 минут в режиме «Выпечка».

Добавить томатную пасту, перемешать и прожарить в том же режиме в течение 5–7 минут. Затем в кастрюлю добавить хорошо промытый рис, посыпать брынзой, перемешать, влить подсоленную воду, положить оставшееся масло и готовить блюдо в режиме «Плов» до сигнала.

Каша рисовая с овощами

Компоненты

Рис – 1 стакан Капуста цветная – 150 г Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Вода – 2 стакана Масло растительное – 3 столовые ложки Масло сливочное – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Цветную капусту отварить в подсоленной воде до полуготовности, воду слить, капусту остудить, мелко нарезать. Мелко нашинковать лук и морковь. В кастрюлю мультиварки влить растительное масло, положить лук и морковь, перемешать и прожарить около 10 минут в режиме «Выпечка». Затем на овощи положить ровным слоем цветную капусту, засыпать

хорошо промытый рис, сверху положить кусочки сливочного масла и залить подсоленной водой. Готовить блюдо в режиме «Плов» до сигнала.

Каша рисовая с овощами и ветчиной

Компоненты

Рис – 1 стакан Ветчина – 150 г Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Куриный бульон – 2 стакана

Масло растительное – 3 столовые ложки Масло сливочное – 2 столовые ложки Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Лук и морковь мелко нашинковать и обжарить в растительном масле в режиме «Выпечка» около 10 минут. Ветчину нарезать небольшими кубиками, положить поверх овощей, сверху ровным слоем выложить хорошо промытый рис, залить куриным бульоном, посолить и поперчить по вкусу. Готовить в режиме «Плов». Готовую кашу заправить сливочным маслом, перемешать, выложить на блюдо, украсить веточками зелени и подать на стол.

Рис с овощами по-болгарски

Компоненты

Рис – 1 стакан Лук репчатый – 1 шт. Помидоры небольшие – 2 шт. Перец болгарский – 1 шт. Масло растительное – 4 столовые ложки Масло сливочное – 2 столовые ложки Вода – 2 стакана Зелень огородная – 1 пучок Соль – по вкусу

Способ приготовления

Помидоры опустить в кипяток на 1–2 минуты, вынуть, остудить, снять кожицу, мякоть мелко нарезать. Лук и очищенный от семян перец мелко нашинковать. В кастрюлю мультиварки налить растительное масло, положить в него подготовленные овощи и прожарить в режиме «Выпечка» около 8 минут. Затем в кастрюлю с овощами засыпать промытый рис, разровнять, влить подсоленную воду, закрыть прибор, включить режим «Плов» и готовить до сигнала. Готовую кашу перемешать, заправить сливочным маслом, украсить зеленью и подать на стол.

Рис с курицей и тыквой

Компоненты

Филе куриное – 300 г Тыква – 500 г Рис – 4 столовые ложки Лук репчатый – 1–2 шт. Сахар – 1 чайная ложка Масло растительное – 2–3 столовые ложки Соль и перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Отварить рис в подсоленной воде до полуготовности. Мясо нарезать маленькими кусочками. Лук нарезать маленькими кубиками. В кастрюлю мультиварки влить растительное масло и обжарить в нем лук в течение 7 минут в режиме «Выпечка». Затем к луку добавить мясо, перемешать и прожарить в том же режиме при открытой крышке прибора и частом перемешивании около 15 минут. Зажарку вынуть из мультиварки, на дно кастрюли положить слой риса, на рис положить слой тыквы и слой зажарки, далее чередовать слои в том же порядке, залить небольшим количеством смешанной с молотым перцем подсоленной и подслащенной воды и готовить в режиме «Тушение» около 45 минут.

Каша рисовая с тыквой

Компоненты

Рис – 1 стакан Молоко – 2 стакана Вода – 1,5 стакана Мякоть тыквы – 200 г Масло сливочное – 2 столовые ложки Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

Тыкву нарезать маленькими кубиками, положить в кастрюлю мультиварки, влить немного воды и проварить в режиме «Тушение» около 10 минут. Затем засыпать хорошо промытый рис, влить оставшуюся воду и молоко, положить по вкусу соль и сахар, перемешать. Готовить в режиме «Молочная каша» до сигнала. Готовую кашу заправить сливочным маслом.

Блюда из гречневой крупы

Каша гречневая

Компоненты

Гречка ядрица – 1 стакан Вода – 2 стакана Масло сливочное – 3–4 столовые ложки
Соль – по вкусу

Способ приготовления

Крупку хорошо промыть, прокалить на сухой сковороде, насыпать в кастрюлю мультиварки, добавить сливочное масло, перемешать, залить подсоленной водой. Прибор закрыть и готовить в режиме «Гречка» до сигнала.

Каша гречневая с сухофруктами

Компоненты

Гречка ядрица – 1 стакан Курага – 70 г Изюм – 70 г Вода – 2 стакана Масло сливочное – 3–4 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Крупку хорошо промыть, засыпать в кастрюлю мультиварки. Тщательно промытые сухофрукты – изюм и нарезанную кусочками курагу – уложить поверх крупы, добавить сливочное масло, залить подсоленной водой, готовить кашу в режиме «Гречка» до сигнала. Готовую горячую кашу перемешать, выложить на блюдо, украсить кусочками консервированных или свежих фруктов и подать на стол.

Каша гречневая с курицей

Компоненты

Мякоть курицы – 200–250 г Гречка ядрица – 1 стакан Масло сливочное – 4 столовые ложки Лук репчатый – 1 шт. Куриный бульон – 2 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Куриную мякоть нарезать небольшими кусочками. Луковицу почистить и мелко порубить. В кастрюлю мультиварки положить сливочное масло, растопить его в течение 3 минут в режиме «Выпечка», добавить мясо и лук, перемешать и прожарить в том же режиме в

течение 15–20 минут. Затем за жарку посыпать пряностями, поверх мяса выложить хорошо промытую крупу, залить подсоленным бульоном и готовить кашу в режиме «Гречка».

Каша гречневая «сельчанка»

Компоненты

Крупа гречневая – 2 стакана Сало свиное – 100–120 г Яйца, сваренные вкрутую – 3–4 яйца Масло топленое – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Сало нарезать тонкими ломтиками. Яйца мелко порубить. Крупу тщательно промыть. На дно кастрюли мультиварки положить половину сала, засыпать крупу, сверху положить рубленые яйца, полить растопленным маслом и, не касаясь сала, хорошо перемешать крупу с яйцами. Сверху положить оставшееся сало. Затем влить горячую подсоленную воду так, чтобы воды было на полтора пальца выше крупы. Включить режим «Гречка» и готовить до сигнала.

Каша гречневая с шампиньонами

Компоненты

Крупа гречневая – 1 стакан Шампиньоны свежие – 100 г Вода – 1,5 стакана Лук репчатый – 2 шт. Чеснок – 2 зубчика Масло растительное – 0,3 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Лук и чеснок мелко порубить. Грибы нарезать небольшими кусочками, обжарить вместе с луком и чесноком на сковороде в масле до полуготовности. В кастрюлю мультиварки положить жареные грибы, насыпать крупу, залить теплой водой, посолить и готовить в режиме «Гречка» до сигнала.

Каша гречневая по-деревенски

Компоненты

Крупа гречневая – 1 стакан Грибы сушеные – 20–25 г Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Масло топленое – 3–4 столовые ложки Грибной отвар – 2 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Сушеные грибы предварительно замочить в теплой воде, затем отварить в той же воде до готовности. Отварные грибы нашинковать. Отвар процедить. Лук и морковь мелко нашинковать. В кастрюлю мультиварки положить масло, растопить его в режиме «Выпечка»

в течение 3 минут. В растопленное масло положить нашинкованные овощи, прожарить в том же режиме в течение 7-10 минут, добавить нашинкованные грибы, перемешать, сверху положить хорошо промытую крупу, залить подсоленным грибным отваром, закрыть прибор и готовить блюдо в режиме «Гречка».

Каша гречневая с овощами

Компоненты

Гречневая крупа – 1 стакан Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Мякоть тыквы – 150 г
Масло сливочное – 50 г Куриный бульон – 2 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Лук мелко порубить и обжарить на сковороде в небольшом количестве масла. Морковь и тыкву по отдельности натереть на терке. В кастрюлю мультиварки уложить морковь, на слой моркови положить жареный лук, затем насыпать ровным слоем хорошо промытую гречку, сверху положить тыкву, залить куриным бульоном и готовить в режиме «Гречка». Готовую кашу заправить сливочным маслом, перемешать и подать на стол.

Каша гречневая на кефире

Компоненты

Крупа гречневая – 400 г Вода – 0,6 л Масло сливочное – 2–3 столовые ложки Кефир – 0,4 л Мед – 3–4 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Хорошо промытую крупу насыпать в кастрюлю мультиварки, влить воду, посолить, включить режим «Гречка» и варить кашу около 25 минут. Затем в кашу влить размешанный с медом подогретый кефир, положить масло, перемешать и готовить кашу в том же режиме еще около 15 минут.

Каша гречневая с творогом

Компоненты

Крупа гречневая – 1 стакан Творог – 150 г Вода – 1,25 л Масло сливочное – 2 столовые ложки Сахар – 1 столовая ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Творог смешать с сахаром. Крупу хорошо промыть. Половину промытой крупы засыпать в кастрюлю мультиварки, выровнять слой, на него положить творог, выровнять слой,

сверху насыпать оставшуюся половину крупы, разровнять, залить подсоленной водой, добавить масло и готовить в режиме «Гречка» до сигнала.

Каша гречневая с горохом

Компоненты

Горох – 1 стакан Гречневая крупа – 0,75 стакана Масло сливочное – 70 г Молоко – 2 стакана Сыр тертый – 3–4 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Хорошо промытый горох замочить на ночь, утром воду слить, но не выливать. Гречневую крупу хорошо промыть. В мультиварку выложить гречку и горох, влить подсоленную воду, в которой вымачивался горох так, чтобы вода покрыла гречку с горохом на 2 пальца. Готовить в режиме «Гречка» до сигнала. Горячую кашу порубить блендером, влить горячее молоко, посолить по вкусу и хорошо перемешать. Дополнительную кастрюлю мультиварки смазать растопленным маслом, выложить в нее кашу, разровнять, посыпать тертым сыром, сверху положить кусочки сливочного масла. Вставить заполненную кастрюлю в мультиварку, включить режим «Выпечка» и запекать около 10–15 минут.

Запеканка из гречки и творога

Компоненты

Крупа гречневая – 1 стакан Творог – 300 г Вода – 1 стакан Молоко – 1 стакан Сливки – 0,5 стакана Яйца – 3 шт. Ягодное пюре – 2–3 столовые ложки Масло сливочное – 3–4 столовые ложки Сухари молотые – 3 столовые ложки Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

Отдельно приготовить кашу: крупу залить водой, поставить на плиту, довести до кипения, проварить на маленьком огне до полного впитывания воды крупой. Затем влить молоко, перемешать, посолить и сварить кашу. Готовую кашу немного остудить, смешать с творогом, добавить взбитые со сливками яйца, соль и сахар по вкусу, перемешать. Кастрюлю мультиварки смазать маслом, посыпать сухарями. Половину приготовленной массы выложить в кастрюлю, выровнять слой, смазать ягодным пюре, на него выложить вторую половину массы, выровнять слой, посыпать оставшимися сухарями, полить растопленным маслом. Включить режим «Выпечка» и готовить около 1 часа. По окончании режима приготовления блюдо оставить в закрытой мультиварке еще на 10–15 минут.

Блюда из других круп

Каша пшенная по-селянски

Компоненты

Крупа пшенная – 1 стакан Лук репчатый – 1–2 шт. Грибы – 300 г Масло растительное – 3–4 столовые ложки Масло топленое – 2 столовые ложки Вода – 1–1,5 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Грибы промыть, нарезать маленькими кусочками и обжарить в растительном масле до полуготовности. Пшено перебрать, хорошо промыть, отварить в подсоленной воде до готовности, слить отвар. Затем отваренное пшено смешать с жареными грибами и топленым маслом, положить в кастрюлю мультиварки, включить режим «Гречка» и готовить до сигнала.

Каша пшенная с овощами и фасолью

Компоненты

Крупа пшенная – 1 стакан Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Помидоры – 2 шт. Фасоль – 100 г Масло растительное – 0,25 стакана Масло сливочное – 2 столовые ложки Вода – 3,5 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Фасоль промыть и замочить на ночь, утром отварить в подсоленной воде до готовности. Помидоры бланшировать в кипятке 1–2 минуты, вынуть, немного остудить, снять кожицу, мякоть мелко нарезать. Морковь и лук нарезать маленькими кубиками. В кастрюлю мультиварки налить растительное масло, положить в него подготовленные овощи и прожарить около 8–10 минут в режиме «Выпечка». Затем поверх овощей уложить фасоль, пшено перебрать, тщательно промыть, засыпать в кастрюлю мультиварки, выровнять слой и залить подсоленной водой. Готовить блюдо в режиме «Гречка» до сигнала. Готовую кашу заправить сливочным маслом, перемешать, выложить на блюдо и подать на стол.

Каша пшенная с чечевицей

Компоненты

Крупа пшенная – 1 стакан Чечевица – 1 стакан Куриный бульон – 5 стаканов Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Чечевицу промыть и замочить на 1 час в холодной воде. Лук и морковь нашинковать, положить в мультиварку, влить немного растительного масла, перемешать и жарить в режиме «Выпечка» около 10–12 минут. Затем к жареным овощам положить вымоченную чечевицу, насыпать хорошо промытое пшено, влить подсоленный куриный бульон, перемешать и готовить в режиме «Гречка» до сигнала.

Каша пшенная с тыквой

Компоненты

Крупа пшенная – 1 стакан Вода – 1 стакан Молоко – 3 стакана Мякоть тыквы – 200 г Масло сливочное – 2 столовые ложки Сахар и соль – по вкусу

Способ приготовления

Тыкву натереть на средней терке, положить в кастрюлю мультиварки, влить стакан воды, проварить в режиме «Тушение» около 15–20 минут. Пшено перебрать, хорошо промыть, засыпать в кастрюлю к тыкве, влить молоко, добавить по вкусу соль и сахар, хорошо перемешать. Готовить в режиме «Молочная каша» до сигнала. Готовую кашу заправить сливочным маслом и подать на стол.

Каша пшенная с сухофруктами

Компоненты

Крупа пшенная – 1 стакан Изюм – 0,5 стакана Курага – 6–7 шт. Молоко – 4 стакана Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

Сухофрукты и перебранное пшено хорошо промыть. Курагу нарезать маленькими кусочками. В кастрюлю мультиварки поместить все подготовленные продукты, посыпать по вкусу солью и сахаром, включить прибор и готовить в режиме «Молочная каша».

Каша пшенная с курицей

Компоненты

Крупа пшенная – 1 стакан Мякоть курицы – 250 г Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Куриный бульон – 3 стакана Масло растительное – 3 столовые ложки Тмин молотый – 1 чайная ложка Соль – по вкусу

Способ приготовления

Морковь и лук нашинковать. В кастрюлю мультиварки налить растительное масло, положить нашинкованные овощи и прожарить в режиме «Выпечка» в течение 5–7 минут. Мясо нарезать маленькими кусочками, добавить к овощам, посолить, перемешать и жарить в том же режиме около 15–20 минут. Пшено хорошо промыть, насыпать ровным слоем на мясо с овощами, посыпать тмином, залить куриным бульоном. Готовить в режиме «Гречка» до сигнала.

Каша пшенная с горохом

Компоненты

Горох – 1 стакан Крупа пшенная – 1 стакан Лук репчатый – 100 г Морковь – 100 г Вода – 5 стаканов Масло растительное – 0,5 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Хорошо промытый горох замочить на ночь. Пшенную крупу перебрать и также хорошо промыть. Морковь и лук нашинковать, обжарить в растительном масле в режиме «Выпечка» в течение 15 минут. Затем в мультиварку положить вымоченный горох и крупу, влить воду, посолить и готовить в режиме «Гречка» до сигнала.

Каша пшенная молочная

Компоненты

Крупа пшенная – 1 стакан Вода – 1 стакан Молоко – 3 стакана Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

Пшено хорошо промыть, насыпать в мультиварку, влить стакан воды, готовить в режиме «Плов» около 10 минут. За это время пшено впитает всю воду. Затем влить молоко, добавить по вкусу соль и сахар и варить в режиме «Молочная каша» до сигнала.

Запеканка из пшенной каши и творога

Компоненты

Молочная пшенная каша – 1 стакан Творог – 2 стакана Масло сливочное – 100 г Изюм – 0,5 стакана Манная крупа – 2–3 столовые ложки Сахар – 2–3 столовые ложки Яйца – 3 шт. Сметана – 0,25 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Смешать творог с пшенной кашей, добавить изюм, манную крупу, размягченное сливочное масло и сахар, хорошо перемешать и оставить на 1 час для набухания манной крупы. Кастрюлю мультиварки смазать маслом, положить в нее приготовленную массу, выровнять слой. Взбить яйца со сметаной, полить этой смесью запеканку. Включить режим «Выпечка» и готовить около 1 часа.

Каша перловая по-крестьянски

Компоненты

Крупа перловая – 1 стакан Горох сушеный – 1 стакан Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Масло растительное – 0,5 стакана Вода – 4 стакана Соль – по вкусу

Способ приготовления

Горох замочить на ночь, утром воду слить, залить свежей водой и отварить в ней почти до готовности. Перловую крупу промыть, замочить в холодной воде на несколько часов для набухания. Лук и морковь нарезать маленькими кубиками, обжарить в растительном масле в режиме «Выпечка» в течение 10 минут. Затем в кастрюлю мультиварки перелить набухшую крупу вместе с водой, добавить горох, положить по вкусу соль, перемешать и готовить блюдо в режиме «Плов» до сигнала.

Плов по-русски

Компоненты

Грибы белые или подберезовики (можно шампиньоны) – 300 г Крупа перловая – 1 стакан Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Масло растительное – 0,25 стакана Масло сливочное – 2 столовые ложки Вода – 2,5–3 стакана Соль – по вкусу *Способ приготовления* Перловую крупу хорошо промыть, замочить в холодной воде на несколько часов для набухания. Грибы нарезать маленькими кусочками. Лук и морковь нарезать маленькими кубиками. В кастрюлю мультиварки налить растительное масло, положить в него подготовленные овощи и грибы и прожарить в режиме «Выпечка» около 20 минут. Затем в кастрюлю добавить набухшую крупу вместе с водой, посолить по вкусу, перемешать, положить сливочное масло, закрыть мультиварку и готовить в режиме «Плов».

Каша перловая с мясом

Компоненты

Крупа перловая – 1 стакан Мякоть свинины – 300 г Лук репчатый – 1–2 шт. Масло подсолнечное – 0,25 стакана Вода – 2,5–3 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Перловую крупу промыть и замочить на несколько часов в холодной воде для набухания. Мясо нарезать маленькими кусочками. Лук нарезать маленькими кубиками. В кастрюлю мультиварки влить растительное масло, положить в него лук и мясо и жарить в режиме «Выпечка» около 20–25 минут. Затем к жареному мясу добавить набухшую крупу вместе с водой, посолить и поперчить по вкусу, перемешать и готовить в режиме «Плов».

Каша перловая с мясом и овощами

Компоненты

Мякоть говядины – 500 г Крупа перловая – 1 стакан Вода – 3 стакана Лук репчатый – 2 шт. Масло растительное – 3–4 столовые ложки Лук-порей – 1 стебель Стебель сельдерея (белая часть) – 3 шт. Помидоры – 2 шт. Паприка молотая – 1 столовая ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Перловую крупу хорошо промыть, залить тремя стаканами холодной воды, оставить на 3 часа для набухания. Лук нашинковать. Мясо нарезать маленькими кубиками. Затем лук с мясом обжарить в мультиварке, добавив растительное масло, в режиме «Выпечка» в течение 15–20 минут. К мясу добавить вымоченную перловку вместе с водой, в которой она вымачивалась. Готовить в режиме «Плов» около 30–40 минут. Нарезать тонкими кружочками сельдерея и лук-порей, бланшированные в кипятке помидоры почистить, нарезать ломтиками. Подготовленные овощи положить в кашу, добавить паприку, соль и перец, перемешать и продолжить приготовление в режиме «Гречка» до готовности зелени.

Каша ячневая с грибами и овощами

Компоненты

Крупа ячневая – 1 стакан Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Грибы отварные – 150 г Масло растительное – 4 столовые ложки Вода – 1 стакан Соль – по вкусу

Способ приготовления

Крупу обжарить на сухой сковороде с 1 столовой ложкой растительного масла.

Лук и морковь нашинковать, обжарить на сковороде в масле. Отварные грибы мелко нарезать и также обжарить в масле. Все подготовленные продукты сложить в кастрюлю мультиварки, залить горячей подсоленной водой и готовить в режиме «Гречка» до сигнала.

Пюре из перловки

Компоненты

Крупа перловая – 0,5 стакана Яйцо – 1 шт. Молоко – 0,5 стакана Масло сливочное – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Перловую крупу промыть, замочить в небольшом количестве холодной воды для набухания. Набухшую крупу измельчить блендером, выложить в кастрюлю мультиварки, влить немного овощного бульона, перемешать. Включить режим «Гречка» и готовить около 20 минут. Смешать яичный желток с молоком, вылить в кипящее блюдо, посолить и готовить в том же режиме еще 15 минут. Горячее пюре заправить сливочным маслом и подать на стол.

Овсяная каша молочная

Компоненты

Хлопья «Геркулес» – 1 стакан Изюм без косточек – 3 столовые ложки Вода – 1 стакан Молоко – 2 стакана Масло сливочное – 1–2 столовые ложки Соль и сахар – по вкусу

Способ приготовления

В мультиварку насыпать овсяные хлопья и изюм. Влить разбавленное водой молоко, положить по вкусу соль и сахар. Готовить в режиме «Молочная каша» до сигнала.

Овсяная каша с овощами

Компоненты

Овсяные хлопья – 1 стакан Лук репчатый – 1 шт. Чеснок – 2–3 зубчика Морковь – 1 шт. Зелень укропа – 1 маленький пучок Сыр тертый – 2 столовые ложки Масло растительное – 3 столовые ложки Вода – 2 стакана Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Лук, чеснок и морковь мелко нашинковать, обжарить в мультиварке в режиме «Выпечка» около 10 минут, добавить овсянку, соль и перец, влить теплую воду, перемешать, довести до кипения в режиме «Тушение» и перевести на подогрев. Как только каша загустеет, добавить рубленую зелень и тертый сыр, перемешать и подать на стол.

Первые блюда

Суп с фасолью

Компоненты

Фасоль – 250 г Лук репчатый – 1–2 шт. Морковь – 1 шт. Картофель – 3–4 шт. Перец болгарский – 1 шт. Помидоры – 2 шт. Масло растительное – 3–4 столовые ложки Масло сливочное – 2 столовые ложки Зелень огородная – 1 пучок Соль – по вкусу

Способ приготовления

Фасоль промыть и предварительно замочить на 3 часа в холодной воде, затем в той же воде отварить до готовности. В кастрюлю мультиварки положить отварную фасоль, нарезанный кубиками картофель, влить воду до метки и готовить после закипания в режиме «Тушение» около 30 минут. Морковь натереть на терке, лук нашинковать, помидоры мелко нарезать. На сковороде в растительном масле обжарить подготовленные овощи до полуготовности и положить в мультиварку, проварить 15 минут в режиме «Тушение», затем добавить очищенный от семян и нашинкованный болгарский перец, проварить еще 15 минут. За 3–5 минут до окончания приготовления суп посолить. Готовый суп разлить по тарелкам, в каждую тарелку положить по кусочку сливочного масла, подать на стол со свежей зеленью и сметаной.

Суп с чечевицей

Компоненты

Картофель – 3–4 шт. Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Чечевица – 0,75 стакана
Масло растительное – 2 столовые ложки Масло сливочное – 2–3 столовые ложки Огородная
зелень – 1 пучок Соль – по вкусу

Способ приготовления

Лук и морковь шинковать, обжарить в мультиварке на растительном масле в режиме «Выпечка». Картофель нарезать соломкой, добавить к жареным овощам, положить хорошо промытую чечевицу, влить до метки воду, положить соль и пряности и готовить в режиме «Тушение» около 1 часа. Готовый суп заправить сливочным маслом и рубленой зеленью.

Суп с пшеном и тыквой

Компоненты

Тыква очищенная – 400 г Пшено – 250 г Картофель – 3 шт. Лук репчатый – 3 шт. Морковь – 1–2 шт. Масло топленое – 3 столовые ложки Перец душистый – 8-10 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Пшено перебрать, хорошо промыть. Морковь натереть на терке, лук нашинковать соломкой. В кастрюлю мультиварки положить топленое масло, растопить его в режиме «Выпечка» в течение 5 минут. В растопленное масло положить лук и морковь и прожарить в том же режиме около 10 минут. Затем к жареным овощам засыпать промытое пшено, положить нарезанный соломкой картофель и нашинкованную соломкой тыкву, залить до метки водой, добавить соль и пряности. Варить суп в режиме «Тушение» около 40 минут.

Суп с клецками

Компоненты

Куриный бульон – 1,5 л Лук репчатый – 1–2 шт. Морковь – 1 шт. Болгарский перец – 1 шт. Мука пшеничная – 50 г Яйца – 2 шт. Лавровый лист – 1 шт. Перец черный – 7 горошин
Соль – по вкусу

Способ приготовления

Муку просеять, положить в нее немного соли, перемешать, влить яйца и немного воды и замесить жидкое тесто. Тесто должно иметь консистенцию густой сметаны. В кастрюлю мультиварки налить процеженный куриный бульон, положить в него нарезанную кубиками морковь и нашинкованный болгарский перец и варить суп в режиме «Тушение» около 40 минут. Лук мелко нашинковать, обжарить на сковороде в топленом масле. Затем в кипящий суп положить жареный лук, пряности и соль, осторожно ложкой положить в суп кусочки теста величиной с орех и готовить еще около 15 минут в том же режиме.

Суп овощной с томатами

Компоненты

Томаты спелые – 500 г Картофель – 2–3 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Морковь – 1 шт. Чеснок – 3 зубчика Бульон куриный – 1,5 л Масло растительное – 2–3 столовые ложки Лавровый лист – 1–2 шт. Перец черный – 7 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Лук и морковь шинковать, обжарить в растительном масле в режиме «Выпечка» в течение 7-10 минут. Томаты нарезать тонкими дольками, картофель нарезать соломкой. В кастрюлю к жареным овощам положить подготовленные томаты и картофель, залить процеженным бульоном, добавить пряности и соль, готовить в режиме «Тушение» около 50 минут. В конце приготовления в суп положить мелко нарубленный чеснок.

Гороховый суп с мясом

Компоненты

Свинина – 500 г Горох сухой – 100 г Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Картофель – 2–3 шт. Болгарский красный перец – 1 шт. Лавровый лист – 2 шт. Соль, перец молотый – по вкусу

Способ приготовления

Горох промыть и замочить на ночь. Свинину нарезать небольшими кусочками.

Морковь и лук мелко нашинковать. В кастрюлю мультиварки положить мясо и прожарить в режиме «Выпечка» около 10 минут, затем к мясу положить лук и морковь и прожарить еще 10 минут в том же режиме. Болгарский перец очистить от семян и нашинковать. Картофель нарезать небольшими кубиками. К мясу добавить картофель, сладкий перец и вымоченный горох, положить соль и пряности, влить до метки воду, довести до кипения и готовить в режиме «Тушение» около 1,5 часа.

Мясной суп со стручками фасоли

Компоненты

Говядина – 500–600 г Стручки зеленой фасоли – 300 г Картофель – 2–3 шт. Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Помидоры – 2 шт. Перец болгарский – 1 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Перец черный – 6 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками. Лук и морковь нашинковать, положить в мультиварку и прожарить в растительном масле в течение 7 минут в режиме «Выпечка». Затем к овощам добавить мясо, перемешать, прожарить около 20 минут в том же режиме. К мясу положить нарезанные кусочками стручки фасоли, влить до метки воду, довести до кипения и готовить в режиме «Тушение» около 40 минут. Картофель нарезать кубиками. Помидоры нарезать маленькими кусочками. Очищенный от семян болгарский перец нашинковать. Положить подготовленные овощи в суп, добавить соль и пряности и готовить еще около 20–25 минут.

Мясной суп с гречневой крупой

Компоненты

Говядина – 500 г Картофель – 2–3 шт. Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Корень сельдерея – 50 г Чеснок – 3 зубчика Гречневая крупа – 0,5 стакана Масло топленое – 1 столовая ложка Зелень огородная – 1 пучок Лавровый лист – 2 шт. Перец черный – 7 горошин Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусками, положить в мультиварку, залить водой до метки, добавить лавровый лист и варить около 1,5 часа в режиме «Тушение». Морковь, корень сельдерея и лук нашинковать, обжарить на сковороде в топленом масле. Картофель нарезать кубиками. Гречневую крупу перебрать и хорошо промыть. Отварное мясо вынуть из бульона, бульон процедить. Кастрюлю мультиварки промыть, залить в нее мясной бульон, положить мясо, жареные овощи и гречку, добавить соль и пряности, варить около 30 минут в том же режиме. В конце приготовления в суп положить мелко нарубленные чеснок и зелень.

Суп-харчо

Компоненты

Грудинка баранья – 500 г Лук репчатый – 2 шт. Помидоры – 2 шт. Рис – 0,5 стакана Корешок сельдерея маленький – 1 шт. Грецкие орехи молотые – 2 столовые ложки Сливы маринованные – 100 г Паста томатная – 1–2 столовые ложки Масло растительное – 2 столовые ложки Чеснок – 3 зубчика Зелень кинзы – 1 пучок Лавровый лист – 2 шт. Перец черный – 8-10 горошин Хмели-сунели – 1 чайная ложка Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Рис промыть и вымочить в холодной воде в течение 1 часа. Мясо нарезать небольшими кусками, залить водой до метки, положить очищенный корень сельдерея, добавить лавровый лист и готовить в режиме «Тушение» 1,5 часа. Лук мелко нарезать, обжарить на сковороде в растительном масле, добавив томатную пасту. Затем мясо вынуть из бульона, бульон процедить через 2 слоя марли. Кастрюлю мультиварки вымыть, залить в нее процеженный бульон, положить мясо, жареный лук и хорошо промытый рис, готовить в режиме «Тушение» около 20 минут. Помидоры бланшировать в кипятке, снять кожицу, мякоть нарезать маленькими кусочками. У маринованных слив удалить косточки, мякоть нарезать кусочками, положить в суп вместе с помидорами и продолжить приготовление в том же режиме еще около 30 минут. По истечении этого времени в суп добавить орехи, соль и пряности, проварить около 10–15 минут. В готовый суп добавить мелко нарубленные чеснок и зелень и выдержать в мультиварке еще минут 10–15.

Мясной суп с перловкой

Компоненты

Говядина – 250 г Крупа перловая – 4 столовые ложки Лук репчатый – 1–2 шт. Морковь – 1 шт. Картофель – 2–3 шт. Соленые огурцы – 2 шт. Лавровый лист – 1–2 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Перловую крупу хорошо промыть, замочить на 3 часа в холодной воде. Говядину нарезать маленькими кусочками, обжарить в мультиварке в режиме «Выпечка» в течение 20 минут, затем влить воду до метки, положить пряности и готовить в режиме «Тушение» около 1 часа. Морковь и лук нашинковать и обжарить в растительном масле, картофель и огурцы нарезать соломкой. Все подготовленные овощи и вымоченную крупу положить в кипящий бульон, добавить по вкусу соль и пряности и готовить в том же режиме еще около 1 часа.

Суп перловый с фасолью

Компоненты

Лук репчатый – 1 шт. Перловая крупа – 0,5 стакана Картофель – 300 г Зеленая фасоль – 100 г

Фасоль белая – 0,5 стакана Корень сельдерея – 100 г Масло подсолнечное – 0,25 стакана Мясной бульон – 4 стакана Огородная зелень – 1 пучок Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Предварительно замоченную белую фасоль отварить до готовности. Перловую крупу промыть и замочить в холодной воде на 2–3 часа. Морковь и корень сельдерея натереть на терке. Лук мелко нашинковать. Лук, морковь и сельдерей уложить в мультиварку и жарить в масле в режиме «Выпечка» около 10–12 минут. Тушеные овощи залить горячим бульоном, добавить нарезанный кубиками картофель и вымоченную перловую крупу, перемешать, положить пряности и варить в режиме «Тушение» около 1 часа. Затем в суп добавить нарезанную зеленую фасоль, проварить 15–20 минут в том же режиме, добавить белую фасоль и рубленую зелень, посолить, поперчить и варить еще 10–15 минут.

Суп-солянка

Компоненты

Говядина – 400 г Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Картофель – 2–3 шт. Каперсы – 2 столовые ложки Солёные огурцы – 1–2 шт. Сосиски – 100 г Ветчина – 100 г Колбаса копченая – 100 г Лимонный сок – 1–2 столовые ложки Соус «ткемали» – 1–2 столовые ложки Соус томатный – 1–2 столовые ложки Масло растительное – 2 столовые ложки Лавровый лист – 2 шт. Перец черный – 8 горошин Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо разрезать на куски, положить в кастрюлю мультиварки, добавить лавровый лист и горошки перца, влить до метки воду, варить около 2 часов в режиме «Тушение». Солёные огурцы нашинковать соломкой, потушить на сковороде в томатном соусе около 20 минут. Лук и морковь нашинковать, обжарить на сковороде в растительном масле до полуготовности. Отварное мясо вынуть из мультиварки, бульон процедить. Промыть кастрюлю мультиварки, залить в нее бульон, положить в него жареные овощи и тушеные огурцы, нарезанные небольшими кусочками колбасные изделия, нарезанный кубиками картофель и готовить в том же режиме еще около 30 минут. В конце приготовления положить в суп нарезанное соломкой отварное мясо, добавить каперсы, соус «ткемали», лимонный сок и соль и проварить 7-10 минут. Подавать суп-солянку со сметаной.

Солянка по-татарски

Компоненты

Отварная мякоть говядины – 150 г Отварная мякоть баранины – 150 г Язык говяжий – 200 г Лук репчатый – 1–2 шт. Огурцы соленые – 1–2 шт. Чернослив – 100 г Масло топленое – 3 столовые ложки Паста томатная – 1–2 столовые ложки Мясной бульон – 1,5 л Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Чернослив разрезать пополам, удалить косточки, мякоть нарезать маленькими кусочками. Соленые огурцы нарезать маленькими кубиками и потушить их на сковороде в топленом масле с томатной пастой, к огурцам добавить чернослив и тушить вместе до мягкости огурцов. Лук нарезать кубиками. В кастрюлю мультиварки положить оставшееся топленое масло, растопить его в режиме «Выпечка» в течение 5–7 минут. В растопленное масло положить лук и прожарить его около 7 минут в том же режиме. Жареный лук залить мясным бульоном, положить в него тушеные огурцы с черносливом, нарезанное кубиками мясо и язык, посолить, поперчить и готовить в режиме «Тушение» около 30 минут. Готовое блюдо разлить по тарелкам и подать на стол со сметаной.

Суп с курицей и вермишелью

Компоненты

Мясо курицы – 500 г Вермишель – 50 г Картофель – 1–2 шт. Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Лавровый лист – 1–2 шт. Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать маленькими кусочками. Лук и морковь нарезать соломкой. В кастрюлю мультиварки влить растительное масло, положить в него лук и морковь, обжарить в режиме «Выпечка» в течение 7 минут, добавить курицу и прожарить мясо с овощами в том же режиме в течение 15–20 минут. Затем влить до метки воду, положить нашинкованный соломкой картофель и вермишель, добавить пряности и соль и готовить в режиме «Тушение» примерно 1 час.

Суп с курицей и рисом

Компоненты

Мясо курицы – 500 г

Рис – 0,3 стакана Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки Огородная зелень – 1 пучок Лавровый лист – 1–2 шт. Перец черный – 7 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Рис промыть и замочить на 1 час в холодной воде. Мясо курицы нарезать небольшими кусочками. Лук и морковь шинковать соломкой, положить в кастрюлю мультиварки и прожарить в растительном масле в течение 10 минут в режиме «Выпечка». Затем к овощам добавить мясо, перемешать и жарить в том же режиме в течение 20 минут. Жареное мясо с овощами залить водой до метки, положить пряности и соль, варить в режиме «Тушение» около 30 минут. По истечении этого времени в суп добавить вымоченный рис и варить в том же режиме еще около 30 минут.

Суп с фрикадельками

Компоненты

Мякоть курицы – 300 г Куриный бульон – 1,5 л Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Перец болгарский – 1 шт. Картофель – 1 шт. Крупа манная – 1 столовая ложка Масло растительное – 2 столовые ложки Лавровый лист – 1–2 шт. Перец черный – 7–8 горошин Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Мякоть курицы дважды пропустить через мясорубку, добавить манную крупу, соль и перец и сформировать маленькие шарики. Морковь и лук шинковать, обжарить в растительном масле в режиме «Выпечка» в течение 7-10 минут. Жареные овощи залить процеженным куриным бульоном, положить в него очищенный от семян шинкованный болгарский перец, картофель, жареные овощи и варить около 20 минут в режиме «Тушение». Затем в кипящий суп осторожно опустить фрикадельки, варить в том же режиме еще около 30 минут.

Суп с бараньими ребрышками

Компоненты

Бараньи ребрышки – 500 г Рис – 0,3 стакана Лук репчатый – 1 шт. Морковь – 1 шт. Картофель – 2 шт.

Лавровый лист – 2 шт. Перец черный – 7 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Рис промыть и замочить на 1 час в холодной воде. Баранину разрезать на отдельные ребрышки, уложить в кастрюлю мультиварки и жарить в режиме «Выпечка» около 25 минут, затем вычерпать выделившийся жир. Ребрышки залить водой до метки, положить лавровый лист и черный перец и варить мясо в режиме «Тушение» в течение 1,5 часа. Лук и морковь шинковать соломкой, обжарить на сковороде в бараньем жире. Картофель нарезать кубиками. По истечении указанного времени положить в бульон картофель и жареные овощи, засыпать промытый рис, посолить и варить в том же режиме около 40 минут.

Суп-лапша по-татарски

Компоненты

Бараньи ребрышки – 500 г Лук репчатый – 2 шт. Сало баранье – 100 г Фасоль – 1 стакан Молоко кислое – 1 стакан Мука пшеничная – 1 стакан Яйцо – 1 шт. Соль и красный молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Фасоль промыть и замочить в холодной воде на 3 часа. Муку просеять, добавить немного соли, перемешать, влить яйцо и немного воды, замесить крутое тесто. Тесто вымесить до однородного состояния, раскатать в тонкий пласт, присыпать мукой, сложить его в несколько слоев и острым ножом нарезать тонкую лапшу. Лапшу разложить на столе и дать ей возможность подсохнуть. Баранину разрезать на отдельные ребрышки, сложить в кастрюлю мультиварки, положить пряности, влить до метки воду и варить в режиме «Тушение» около 1 часа. По истечении этого времени мясо вынуть из бульона, бульон процедить, кастрюлю мультиварки вымыть. Затем в чистую кастрюлю налить процеженный бульон, положить ребрышки и фасоль, посолить, поперчить и варить еще около 1 часа в том же режиме. Лук нашинковать, обжарить на сковороде в бараньем сале, добавить в суп вместе с лапшой за 25 минут до окончания варки. Готовый суп заправить кислым молоком и подать на стол.

Суп вермишелевый с говядиной

Компоненты

Говядина – 500 г Картофель – 2–3 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Морковь – 1 шт. Вермишель – 200 г

Лавровый лист – 2 шт. Перец черный – 8-10 горошин Соль – по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарезать порционными кусками, положить в кастрюлю мультиварки, положить пряности и соль, влить воду и варить в режиме «Тушение» около 1 часа. Готовое мясо вынуть из бульона, бульон процедить, кастрюлю мультиварки промыть и залить в нее процеженный бульон. Морковь и лук нашинковать, обжарить в масле на сковороде, положить жареные овощи в бульон, добавить нарезанный кубиками картофель и куски отварного мяса и варить в том же режиме около 30 минут. Затем в суп добавить вермишель и варить в том же режиме еще 20–30 минут.

Суп грибной

Компоненты

Грибы свежие – 400 г Картофель – 3 шт. Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Масло растительное – 3–4 столовые ложки Лавровый лист – 1–2 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Морковь, картофель и лук нарезать кубиками. Грибы хорошо промыть, нарезать маленькими кусочками. В кастрюлю мультиварки налить растительное масло, положить в него подготовленные овощи и грибы, перемешать и жарить в режиме «Выпечка» в течение 20 минут. Затем грибы с овощами залить водой до метки, положить пряности и соль, готовить в режиме «Тушение» около 1 часа. Готовый суп подать на стол со сметаной и свежей зеленью.

Суп грибной с перловкой

Компоненты

Грибы свежие – 300 г Крупа перловая – 0,5 стакана Вода – 2 л Лук репчатый – 1 шт. Картофель – 2–3 шт. Масло растительное – 2–3 столовые ложки Лавровый лист – 1 шт. Перец черный – 7–8 горошин Соль и молотый перец – по вкусу

Способ приготовления

Крупку хорошо промыть, замочить на 2,5–3 часа в небольшом количестве холодной воды для набухания. Грибы нарезать кусочками, лук нашинковать. В кастрюлю мультиварки налить растительное масло, обжарить в нем лук в режиме «Выпечка» в течение 7 минут, добавить грибы, перемешать и прожарить в том же режиме в течение 15 минут. Затем в кастрюлю мультиварки положить вымоченную крупу, влить воду, положить пряности и варить в режиме «Тушение» около 1,5 часа. Через полчаса после начала тушения добавить в суп нарезанный кубиками картофель, перец и соль.

Суп с шампиньонами

Компоненты

Шампиньоны – 500 г Картофель – 2–3 шт. Морковь – 1 шт. Лук репчатый – 1–2 шт.
Масло топленое – 2 столовые ложки Куриный бульон – 1,5 л Перец черный – 5 горошин
Лавровый лист – 2 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Шампиньоны нарезать небольшими кусочками, положить в кастрюлю мультиварки, залить процеженным бульоном, положить пряности и соль и варить в режиме «Тушение» около 1 часа. Морковь и лук нарезать кубиками, обжарить на сковороде в топленом масле, положить в кипящий суп за полчаса до окончания приготовления.

Суп-лапша с грибами

Компоненты

Лапша домашняя – 1 стакан Или вермишель – 50 г Грибы сушеные – 5–6 шт. Лук репчатый – 1–2 шт. Масло топленое – 1–2 столовые ложки Зелень огородная рубленая – 3–4 столовые ложки Соль – по вкусу

Способ приготовления

Сушеные грибы замочить на несколько часов в холодной воде. Как только грибы станут мягкими, нарезать их на небольшие кусочки, сложить в кастрюлю мультиварки, влить воду, в которой они вымачивались, долить водой до метки, положить пряности и варить в режиме «Тушение» около 1 часа. Лук нашинковать, обжарить на сковороде в масле. За 30 минут до окончания приготовления добавить в суп жареный лук, зелень и лапшу, перемешать, посолить и продолжить приготовление.

Суп-лапша молочная

Компоненты

Лапша домашняя – 1 стакан Молоко – 0,75 л Сахар – 2 чайные ложки Масло сливочное – 2 столовые ложки Соль – по вкусу

Для лапши

Мука – 250 г Вода – 0,25 стакана Яйцо – 1 шт. Соль – по вкусу

Способ приготовления

Просеять муку, насыпать горкой, сделать в центре углубление, влить в углубление воду и яйцо, добавить немного соли и замесить крутое место. Затем тесто вымесить до однородного состояния, раскатать в колбаску, нарезать на небольшие шарики. Каждый шарик тонко раскатать и оставить на 15 минут для просушки. Подсушенное тесто нарезать различными фигурками или соломкой. В кастрюлю мультиварки влить молоко, положить в него приготовленную лапшу, соль и сахар и готовить в режиме «Молочная каша» примерно 25–30 минут. Горячий суп заправить сливочным маслом.

Суп молочный с рисом и брынзой

Компоненты

Молоко – 0,8 л Вода – 0,7 л Рис – 9 чайных ложек Масло сливочное – 50 г Яйца – 2 шт.
Брынза тертая – 2–3 столовые ложки Соль – по вкусу

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.