Мила Солнечная

МУЛЬТИВАРКА

Готовим блюда из мяса

12+

Мила Солнечная

Мультиварка. Готовим блюда из мяса

«ЛитРес: Самиздат»

2019

Солнечная М.

Мультиварка. Готовим блюда из мяса / М. Солнечная — «ЛитРес: Самиздат», 2019

ISBN 978-5-5320-9636-3

Мультиварка — многофункциональный бытовой электроприбор, в котором можно приготовить множество мясных кушаний. Жареное, тушеное или сваренное в мультиварке мясо отличается прекрасным ароматом и вкусом. Помимо этого, в нем сохраняются почти все необходимые для полноценного питания макро- и микроэлементы. На страницах этой книги вы найдете лучшие рецепты приготовления мяса в мультиварке. Рулеты, котлеты, жаркое, фрикадельки, тефтели, голубцы, зразы, диетические блюда на пару, солянка, рагу — все это можно приготовить без труда с помощью любой модели мультиварки.

ISBN 978-5-5320-9636-3

© Солнечная М., 2019
© ЛитРес: Самиздат, 2019

Содержание

Введение 5
Запеченное и жареное мясо 6
Блюда из говядины и свинины 7
Говядина с цукини и сыром 7
Рулет из говядины 7
Рулетики из говядины по-бременски 7
Жаркое из говядины 8
Жаркое из говядины по-еревански 8
Говядина с грибами 8
Говядина с чесноком в фольге 9
Говядина в фольге по-русски 9
Говядина с лаймом в фольге 9
Свинина в кляре 10
Рулетики из свинины с баклажанами 10
Острые свиные ребрышки 10
Свинина с кешью по-китайски 11
Свинина с лимоном в рукаве 11
Свинина с лаймом и карри в рукаве 11
Свинина с шиитаке по-шанхайски 11
Свинина со сладким перцем по-венгерски 12
Жаркое из свинины с овощами 12
Блюда из мяса кролика 13
Жаркое из кролика 13
Жаркое из кролика по-английски 13
Кролик, фаршированный сухофруктами 13
Блюда из мяса птицы 15
Куриные окорочка с грибами по-французски 15
Филе курицы с цукини 15
Цыпленок с зеленью в рукаве 15
Курица с яблоками 16
Конец ознакомительного фрагмента. 17

Введение

Мультиварка – самый удобный бытовой прибор и лучший помощник на кухне, особенно когда дело касается жаренья, варки и тушения сложных мясных блюд, процесс приготовления которых постоянно нужно контролировать. Ведь в чашу мультиварки можно положить все ингредиенты сразу и не волноваться о том, что какой-то продукт разварится и станет невкусным, а какой-то останется сырым и несъедобным. Все ингредиенты в мультиварке достигают готовности одновременно.

Прежде всего вам потребуется научиться управлять мультиваркой. Существует несколько десятков моделей этих приборов, которые отличаются наличием или отсутствием тех или иных режимов, их названиями.

Рассмотрим самые распространенные основные (автоматические) и дополнительные режимы мультиварки, а также их использование для приготовления блюд из мяса.

Основные режимы

Режим «Гречка» предназначен для приготовления крупяных каш. Принцип его работы – испарение жидкости. Как только она выпаривается, программа автоматически переходит на подогрев. В большинстве моделей мультиварок этот режим позволяет запрограммировать приготовление блюда с вечера на завтрак. Время работы мультиварки в этом режиме – 40 минут. Если требуется, можно запустить режим повторно, остановить его, нажав на кнопку «Стоп», или выставить таймер на более длительное время. В режиме «Гречка» можно приготовить тушеное и вареное мясо, как с крупой, так и без нее.

Режим «Плов» предназначен для приготовления одноименного блюда, гарниров из риса. Принцип его работы такой же, как и у режима «Гречка», но за 5–10 минут до окончания тепловой обработки включается функция поджаривания. В результате получается блюдо с поджаренной корочкой. Многие хозяйки с помощью этого режима жарят и запекают мясо, готовят котлеты, тефтели и другие кушанья. Время работы мультиварки в этом режиме – 1 час.

Режим «Молочная каша» предназначен для приготовления блюд на основе молока и сливок. Время работы мультиварки в этом режиме – 1 час. Для приготовления мяса этот режим не используется.

Дополнительные режимы

Режим «Выпечка» предназначен для выпечки пирогов, кексов, бисквитов, коржей для торта. Для приготовления мяса это незаменимая функция. С ее помощью можно жарить котлеты, делать жаркое, обжаривать продукты перед тушением. Минимальное время, которое можно выставить в этом режиме, – 20 минут, максимальное – 65 минут.

Режим «Тушение» – самый универсальный. С его помощью можно готовить практически все блюда из мяса, за исключением жаркого. Минимальное время, которое можно выставить в этом режиме, – 1 час, максимальное – 12 часов.

Режим «Варка на пару» – незаменимая программа для приготовления детских и диетических блюд, а также пельменей, мантов. С помощью этой программы можно быстро сварить соус для мяса.

Запеченное и жареное мясо

В мультиварке мясо жарят и запекают с помощью режима «Плов» или «Выпечка». Если в модели вашего прибора есть режим «Жаренье», то его можно использовать для приготовления жаркого и других мясных блюд с зажаренной хрустящей корочкой. Довести до готовности жареное мясо можно в режиме «Тушение».

В некоторых случаях этот режим лучше использовать для тепловой обработки продуктов, предшествующей жаренью.

Блюда из говядины и свинины

Говядина с цукини и сыром

Ингредиенты

300 г говядины, 1 небольшой цукини, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 150 г тертого сыра, 20 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Зелень петрушки вымыть, нарубить.

Мясо промыть, нарезать очень тонкими ломтиками, выложить в смазанную сливочным маслом чашу. Цукини вымыть, нарезать кружочками, выложить сверху. Затем положить лук, чеснок, посолить и поперчить. Готовить в режиме «Плов», посыпать сыром, оставить в режиме «Подогрев» на 15 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Рулет из говядины

Ингредиенты

0,5 кг говядины, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 сваренное вкрутую яйцо, 50 г свиного сала, 30 г майонеза, 15 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Для приготовления начинки лук очистить, вымыть, измельчить. Яйцо очистить и нарубить. Сало мелко нарезать.

Морковь и корень петрушки вымыть, очистить, мелко нарезать, добавить лук, яйцо, сало и перемешать.

Мясо промыть, отбить, посолить, поперчить, выложить на него приготовленную начинку, свернуть рулетом, завязать ниткой, смазать майонезом.

Рулет выложить в смазанную растительным маслом чашу, готовить в режиме «Тушение», затем обжарить в режиме «Выпечка».

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Рулет нарезать порционными кусками и посыпать зеленью петрушки.

Полезно знать!

Мясо, приготовленное в мультиварке, получается вкусным и сочным.

Рулетики из говядины по-бременски

Ингредиенты

0,5 кг говядины, 100 г ветчины, 1 стручок сладкого перца, 20 мл растительного масла, 10 г горчицы, 20 г майонеза, 20 г сметаны, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Для приготовления начинки сладкий перец вымыть, удалить плодоножку и семена, мелко нарезать. Ветчину нарезать кубиками, перемешать со сладким перцем.

Говядину промыть и разрезать на 6–8 одинаковых кусков. Каждый отбить, посолить, поперчить и смазать горчицей. В середину каждого куска положить начинку, свернуть рулетиком, завязать нитками, смазать растительным маслом. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Рулетики выложить в чашу, полить смесью сметаны и майонеза. Готовить в режиме «Плов», оставить в режиме «Подогрев» на необходимое время. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Жаркое из говядины

Ингредиенты

0,5 кг говядины, 100 мл белого сухого вина, 3 помидора, 2 луковицы, сок 1/2 лимона, 1 пучок зелени петрушки, 10 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Мясо промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком, выложить в чашу, смазанную растительным маслом, вместе с кольцами лука и кружочками помидоров, полить вином.

Готовить в режиме «Тушение», затем обжарить в режиме «Выпечка». При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Жаркое из говядины по-еревански

Ингредиенты

0,5 кг говядины, 1 лимон, 150 мл коньяка, 20 мл виноградного уксуса, 3 луковицы, 20 мл растительного масла, 1 бутон гвоздики, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать крупными кусками.

Для приготовления маринада лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Лимон вымыть, цедру натереть на терке. Мякоть мелко нарезать, добавить лук, соль, гвоздику, перец, лавровый лист, коньяк и виноградный уксус. Положить в маринад куски мяса, убрать в прохладное место на 2–3 часа.

Куски мяса выложить в смазанную растительным маслом чашу, посыпать цедрой. Готовить в режиме «Плов», затем в режиме «Выпечка». Оставить в режиме «Подогрев» на необходимое время.

Говядина с грибами

Ингредиенты

0,5 кг говядины, 300 г шампиньонов, 2 стручка сладкого перца, 50 мл растительного масла, 3 луковицы, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать кусочками по 30–40 г, посыпать смесью соли и перца. Грибы промыть, крупные разрезать пополам, а мелкие оставить целыми. Сладкий перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Кусочки мяса вперемежку с кольцами лука, сладкого перца и ломтиками грибов выложить в чашу с растительным маслом. Готовить в режиме «Плов», оставить в режиме «Подогрев» на необходимое время.

Кулинарный совет

Если у вас есть специальный силиконовый коврик для мультиварки, чашу можно не смазывать маслом.

Говядина с чесноком в фольге

Ингредиенты

0,5 кг говядины, 3–4 зубчика чеснока, 10 г приправы для мяса, 5 г сахара, перец, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Мясо промыть, нарубить, перемешать с чесноком и приправой. Посолить, посыпать сахаром и поперчить. Завернуть в фольгу и положить в чашу. Готовить в режиме «Выпечка» не менее 1 часа, оставить в режиме «Подогрев» на необходимое время.

Говядина в фольге по-русски

Ингредиенты

0,5 кг говядины, 2 луковицы, 2 стручка сладкого перца, 100 мл красного вина, 200 г копченого свиного сала, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть и нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Сладкий перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Все соединить, посолить, поперчить, залить вином и тщательно перемешать. Поставить в прохладное место на 2 часа.

Мясо выложить на плотную бумагу вперемежку с кольцами лука, перца и нарезанным кубиками салом, сверху обернуть фольгой. Готовить в режиме «Выпечка» не менее 1 часа, оставить в режиме «Подогрев» на необходимое время.

Говядина с лаймом в фольге

Ингредиенты

0,5 кг говядины, 10 мл оливкового масла, 5 г сахара, 1 лайм, 50 мл винного уксуса, 5 г тмина, 2 луковицы, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть и нарезать соломкой. Для приготовления маринада лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Воду (1 л) довести до кипения в режиме «Варка на пару», добавить соль, перец, сахар, тмин, измельченный лавровый лист, варить 5 минут, влить винный уксус, положить лук и охладить.

Мясо залить маринадом, оставить в прохладном месте на 2 часа. Лайм вымыть, нарезать кружоч– ками.

Ломтики мяса слегка обсушить, смазать оливковым маслом, выложить на фольгу вместе с лаймом, завернуть. Готовить в режиме «Выпечка» не менее 1 часа, оставить в режиме «Подогрев» на необходимое время.

Свинина в кляре

Ингредиенты

0,5 кг свинины, 100 г муки, 2 яйца, 20 мл растительного масла, 50 г панировочных сухарей, перец, соль.

Способ приготовления

Из муки, яиц, соли и небольшого количества воды приготовить жидкое тесто. Мясо промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, опустить в тесто, выложить в смазанную растительным маслом и посыпанную панировочными сухарями чашу. Готовить в режиме «Выпечка» не менее 1 часа, оставить в режиме «Подогрев» на необходимое время.

Рулетики из свинины с баклажанами

Ингредиенты

0,5 кг жирной свинины, 40 мл растительного масла, 2 небольших баклажана, 4–5 зубчиков чеснока, 1 пучок зелени укропа, 50 мл белого вина, 40 мл соевого соуса, 1 корень петрушки, 2 г шафрана, мускатный орех на кончике ножа, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Корень петрушки вымыть, очистить и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Для приготовления начинки баклажаны вымыть, мелко нарезать, добавить 2 зубчика чеснока.

Для приготовления маринада 30 мл растительного масла смешать с вином, соевым соусом, добавить оставшийся чеснок, мускатный орех, шафран и корень петрушки.

Свинину промыть, нарезать широкими ломтиками, отбить, залить маринадом, оставить на 2 часа, затем посолить, поперчить, положить на каждый кусок начинку, свернуть рулетом и завязать нитками. Рулеты выложить в чашу, смазанную оставшимся растительным маслом. Готовить в режиме «Выпечка» не менее 1 часа, оставить в режиме «Подогрев» на необходимое время. При подаче к столу удалить нитки, выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа.

Острые свиные ребрышки

Ингредиенты

0,5 кг свиных ребрышек, 40 мл растительного масла, 50 мл кетчупа, 1 стручок перца чили, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Перец вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть. Свиные ребрышки промыть и нарубить. Перец, кетчуп и соль смешать. Свиные ребрышки смазать приготовленной смесью, оставить на 1 час. Выложить в смазанную растительным маслом чашу. Готовить в режиме «Плов», оставить в режиме «Подогрев» на необходимое время.

При подаче к столу украсить веточками петрушки.

Кулинарный совет

Чтобы защитить крышку мультиварки от жира, перед обжариванием накройте продукты кулинарной бумагой или фольгой.

Свинина с кешью по-китайски

Ингредиенты

0,5 кг свинины, 100 г измельченных кешью, 1 пучок зелени петрушки, 100 мл кисло-сладкого соуса, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, мелко нарезать, посолить, поперчить, перемешать с орехами и кисло-сладким соусом, разделить на порции, завернуть каждую в фольгу. Готовить в режиме «Выпечка» не менее 1 часа, оставить в режиме «Подогрев» на необходимое время. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Мясо вынуть из фольги, выложить на блюдо и посыпать зеленью петрушки.

Свинина с лимоном в рукаве

Ингредиенты

0,5 кг свинины, 70 мл куриного бульона, 1 лимон, 1 пучок зелени петрушки, 5 г тертого имбиря, 5 г тертой апельсиновой цедры, перец, соль.

Способ приготовления

Лимон вымыть, нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Свинину промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, выложить в рукав для запекания вперемежку с лимоном. Добавить бульон, смешанный с имбирем и цедрой.

Выложить в чашу, готовить в режиме «Выпечка» не менее 1 часа, оставить в режиме «Подогрев» на необходимое время. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Свинина с лаймом и карри в рукаве

Ингредиенты

0,5 кг свинины, 50 мл говяжьего бульона, 1 лайм, 1 пучок зелени кинзы, 5 г карри, перец, соль.

Способ приготовления

Лайм вымыть, нарезать кружочками. Зелень кинзы вымыть, нарубить. Свинину промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, выложить в рукав для запекания вперемежку с лаймом. Добавить бульон, смешанный с карри, выложить в чашу.

Готовить в режиме «Выпечка» не менее 1 часа, оставить в режиме «Подогрев» на необходимое время. При подаче к столу посыпать зеленью кинзы.

Свинина с шиитаке по-шанхайски

Ингредиенты

0,5 кг свинины, 300 г замороженных шиитаке, 1 луковица, 20 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы разморозить. Мясо промыть, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Мясо и шиитаке посолить, поперчить, выложить в смазанную растительным маслом чашу, сверху положить кольца лука. Готовить в режиме «Выпечка» не менее 1 часа, оставить в режиме «Подогрев» на необходимое время.

Свинина со сладким перцем по-венгерски

Ингредиенты

0,5 кг свинины, 4 стручка сладкого перца, 50 г сливок, 2 луковицы, 20 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец.

Способ приготовления

Сладкий перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами. Мясо промыть, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Мясо и сладкий перец посолить, поперчить, выложить в смазанную сливочным маслом чашу, сверху положить кольца лука, смазать сливками. Готовить в режиме «Выпечка» не менее 1 часа, оставить в режиме «Подогрев» на необходимое время. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Жаркое из свинины с овощами

Ингредиенты

0,5 кг свинины, 4–5 луковиц, 3 стручка сладкого перца, 1 баклажан, 1 небольшой цукини, 20 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Сладкий перец вымыть, удалить плодоножки и семена. Баклажан и цукини вымыть, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Мясо промыть, нарезать тонкими ломтиками, посолить и поперчить. Чашу смазать растительным маслом, выложить в нее мясо, сладкий перец, баклажан, цукини, кольца лука.

Готовить в режиме «Плов», оставить в режиме «Подогрев» на необходимое время.

Полезно знать!

Для мытья чаши мультиварки следует пользоваться только мягкой губкой и щадящей жидкостью для мытья посуды.

Блюда из мяса кролика

Жаркое из кролика

Ингредиенты

0,5 кг мяса кролика, 40 г сливок, 50 г сливочного масла, сок 1 небольшого апельсина, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать крупными кусками, посолить, поперчить, полить соком и оставить на 30 минут.

Чашу смазать сливочным маслом, выложить в нее мясо, смазать сливками. Готовить в режиме «Плов», оставить в режиме «Подогрев» на необходимое время.

Жаркое из кролика по-английски

Ингредиенты

Тушка кролика, 200 г ветчины, 3 луковицы, 0,7 л красного вина, 3 моркови, 20 г сливочного масла, 50 г муки, 2 бутона гвоздики, 3 г тмина, 2 зубчика чеснока, лавровый лист, 5–6 горошин черного перца, соль.

Способ приготовления

Для приготовления маринада морковь вымыть, очистить, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, растолочь. Морковь и чеснок залить вином, добавить лавровый лист, тмин, гвоздику, перец и соль, влить немного воды и положить муку, тщательно перемешать. Перелить в чашу, довести до кипения в режиме «Варка на пару», оставить в режиме «Подогрев» на 15 минут. Маринад охладить.

Тушку кролика промыть, залить маринадом и оставить на 3 часа при комнатной температуре, затем нарубить крупными кусками.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Куски мяса натереть смесью соли и лука, нашпиговать мелко нарезанной ветчиной. Выложить в чашу, смазанную маслом, влить немного процеженного маринада. Готовить в режиме «Тушение», затем в режиме «Выпечка».

Кролик, фаршированный сухофруктами

Ингредиенты

Тушка кролика, 150 г ветчины, по 100 г чернослива и кураги, 10 г тертого имбиря, 0,5 л красного вина, 50 мл растительного масла, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Для приготовления маринада добавить в горячее вино соль, перец, лавровый лист. Маринад охладить, залить им промытую тушку кролика и оставить на 2 часа в прохладном месте. Маринад слить, процедить.

Чернослив смешать с курагой, имбирем и мелко нарезанной ветчиной. Полученной смесью наполнить тушку кролика и зашить кулинарными нитками.

Тушку кролика выложить в смазанную растительным маслом чашу, сбрызнуть маринадом. Готовить в режиме «Выпечка» не менее 1 часа, оставить в режиме «Подогрев» на необходимое время.

Блюда из мяса птицы

Куриные окорочка с грибами по-французски

Ингредиенты

2 куриных окорочка, 100 г французского батона, 100 мл сливок, 150 г шампиньонов, 100 г куриной печени, 20 г майонеза, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Печень промыть, нарезать кусочками. Грибы промыть, мелко нарезать, выложить в чашу вместе с печенью, добавить 20 г сливочного масла и обжарить в режиме «Выпечка». Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать.

Куриные окорочка промыть, снять кожу «чулком», у сустава перерубить косточку. Часть косточки оставить с кожей.

Мясо отделить от костей, пропустить через мясорубку, смешать с размоченным в сливках батоном, грибами, печенью, посолить, поперчить и добавить лук.

Наполнить фаршем куриные окорочка, зашить кулинарными нитками, выложить в чашу, смазанную оставшимся сливочным маслом. Жарить в режиме «Выпечка», оставить в режиме «Подогрев» на необходимое время.

При подаче к столу смазать майонезом, посыпать зеленью петрушки.

Полезно знать!

В чашу мультиварки большого объема свободно помещается целая курица или утка.

Филе курицы с цукини

Ингредиенты

0,5 кг филе курицы, 1 небольшой цукини, 1 луковица, 3 яйца, 250 г тертого сыра, 20 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Цукини вымыть, нарезать кружочками. Мясо промыть, нарезать тонкими ломтиками, выложить в смазанную сливочным маслом чашу, посолить, сверху положить лук, цукини. Залить взбитыми яйцами, посыпать сыром, поперчить. Готовить в режиме «Выпечка», оставить в режиме «Подогрев» на необходимое время.

Цыпленок с зеленью в рукаве

Ингредиенты

Тушка цыпленка, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени укропа, 1 пучок зеленого лука, перец, соль.

Способ приготовления

Зеленый лук, зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить. Тушку цыпленка промыть, начинить зеленью, натереть солью и перцем, смазать маслом, положить в рукав для запекания.

Выложить в чашу. Готовить в режиме «Плов», оставить в режиме «Подогрев» на необходимое время.

Курица с яблоками

Ингредиенты

Тушка курицы, 4 зеленых яблока, 100 г тертого сыра, 2 яйца, 100 мл сливок, 10 г пшеничной муки, 50 г панировочных сухарей, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

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.