

РЕЦЕПТЫ

Мультиварка



Курица с овощами

*Сытное и полезное блюдо, богатое
витаминами и белком.
Идеально для семейного ужина.*

Куриное филе – 500 г
Морковь – 1 шт.
Болгарский перец – 1 шт.
Картофель – 4 шт.
Лук – 1 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Оливковое масло – 2 ст. л.
Соль, перец – по вкусу
Зелень – по вкусу

1. Нарезьте куриное филе и овощи кубиками.
2. Включите режим "Жарка" и обжарьте лук с чесноком на оливковом масле до золотистого цвета.
3. Добавьте курицу и жарьте до румяной корочки.
4. Добавьте все овощи, соль и перец.
5. Переключите мультиварку на режим "Тушение" и готовьте 40 минут.
6. Перед подачей посыпьте зеленью.



Говядина в красном вине

*Говядина, тушенная в красном вине,
получается невероятно мягкой и
ароматной.*

Отличный вариант для особого случая.

Говядина – 700 г
Красное сухое вино – 200 мл
Лук – 2 шт.
Морковь – 1 шт.
Чеснок – 3 зубчика
Тимьян – 1 ч. л.
Розмарин – 1 ч. л.
Оливковое масло – 3 ст. л.
Соль, перец – по вкусу

1. Нарезьте говядину кубиками, лук полукольцами, морковь – кольцами.
2. Обжарьте лук и чеснок на режиме "Жарка".
3. Добавьте говядину и жарьте до румяности.
4. Добавьте морковь, вино, тимьян и розмарин.
5. Переключите мультиварку на режим "Тушение" и готовьте 2 часа.
6. Перед подачей приправьте солью и перцем.



Рис с грибами

Ароматный рис с грибами – это сытное и легкое в приготовлении блюдо, подходящее для обеда или ужина.

Рис – 300 г
Шампиньоны – 200 г
Лук – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Оливковое масло – 2 ст. л.
Бульон – 600 мл
Соль, перец – по вкусу
Зелень – по вкусу

1. Нарезьте лук и морковь кубиками, грибы – пластинками.
2. Обжарьте лук, чеснок и морковь на режиме "Жарка".
3. Добавьте грибы и жарьте до испарения жидкости.
4. Добавьте рис, залейте бульоном, посолите и поперчите.
5. Переключите мультиварку на режим "Рис" и готовьте до готовности риса.
6. Перед подачей посыпьте зеленью.



Тушеная капуста с колбасками

Тушеная капуста с колбасками – это простой и вкусный вариант для быстрого ужина, насыщенный вкусами и ароматами.

Белокочанная капуста – 1 кг
Охотничьи колбаски – 300 г
Лук – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Томатная паста – 2 ст. л.
Оливковое масло – 2 ст. л.
Соль, перец – по вкусу

1. Нарезьте капусту, лук полукольцами, морковь натрите на терке.
2. Обжарьте лук и морковь на режиме "Жарка".
3. Добавьте нарезанные колбаски и жарьте до румяности.
4. Добавьте капусту и томатную пасту, посолите и поперчите.
5. Переключите мультиварку на режим "Тушение" и готовьте 1 час.
6. Подавайте горячим.



Куриный суп с лапшой

Нежный куриный суп с лапшой – это классическое блюдо, которое согреет вас в холодное время года.

Куриное филе – 300 г
Лапша – 150 г
Морковь – 1 шт.
Лук – 1 шт.
Картофель – 2 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Бульон – 1,5 л
Соль, перец – по вкусу
Зелень – по вкусу

1. Нарежьте куриное филе, овощи кубиками.
2. Обжарьте лук и чеснок на режиме "Жарка".
3. Добавьте курицу и жарьте до румяности.
4. Добавьте картофель, морковь и бульон, посолите и поперчите.
5. Переключите мультиварку на режим "Суп" и готовьте 30 минут.
6. Добавьте лапшу и готовьте еще 10 минут.
7. Перед подачей посыпьте зеленью.



Овсяная каша с фруктами

Овсяная каша с фруктами – идеальный завтрак, который подарит энергию на весь день.

Овсяные хлопья – 200 г
Молоко – 500 мл
Яблоки – 2 шт.
Бананы – 1 шт.
Мед – 2 ст. л.
Корица – 1 ч. л.

1. Нарезьте яблоки и бананы кубиками.
2. Поместите овсяные хлопья, молоко, яблоки и корицу в мультиварку.
3. Переключите на режим "Каша" и готовьте 20 минут.
4. Добавьте нарезанный банан и мед, хорошо перемешайте.
5. Подавайте теплым.



Чили кон карне

Острое и насыщенное чили кон карне – отличное блюдо для любителей ярких вкусов и пикантных ноток.

Фарш говяжий – 500 г
Консервированная фасоль – 400 г
Томатная паста – 3 ст. л.
Лук – 1 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Перец чили – 1 шт.
Оливковое масло – 2 ст. л.
Соль, перец – по вкусу

1. Нарезьте лук и чеснок мелко, перец чили – кольцами.
2. Обжарьте лук и чеснок на режиме "Жарка".
3. Добавьте фарш и жарьте до готовности.
4. Добавьте фасоль, томатную пасту и перец чили, посолите и поперчите.
5. Переключите мультиварку на режим "Тушение" и готовьте 1 час.
6. Подавайте горячим.



Творожная запеканка

Нежная творожная запеканка с ягодами – это вкусный и полезный десерт, который порадует всю семью.

Творог – 500 г
Яйца – 3 шт.
Сахар – 100 г
Мука – 3 ст. л.
Ванильный сахар – 1 ч. л.
Ягоды (клубника, черника) – 200 г

1. Взбейте яйца с сахаром и ванильным сахаром.
2. Добавьте творог и муку, хорошо перемешайте.
3. Выложите половину массы в мультиварку, добавьте ягоды, затем вторую половину массы.
4. Переключите на режим "Выпечка" и готовьте 40 минут.
5. Подавайте теплым или охлажденным.



Лазанья с фаршем

Сытная и вкусная лазанья, приготовленная в мультиварке, порадует всю семью и станет отличным основным блюдом на обед или ужин.

Листы лазаньи – 250 г
Мясной фарш (свинина + говядина) – 500 г
Лук – 1 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Томатный соус – 400 г
Молоко – 500 мл
Мука – 3 ст. л.
Масло сливочное – 50 г
Сыр (моцарелла или пармезан) – 200 г
Соль, перец – по вкусу
Итальянские травы – по вкусу

1. Нарежьте лук и чеснок мелко.
2. Обжарьте лук и чеснок на режиме "Жарка" до золотистого цвета.
3. Добавьте фарш, жарьте до готовности, затем добавьте томатный соус и итальянские травы. Тушите 10 минут.
4. В отдельной кастрюле приготовьте соус бешамель: растопите масло, добавьте муку, затем постепенно влейте молоко, постоянно помешивая, до загустения. Приправьте солью и перцем.
5. Выложите в мультиварку слоями: листы лазаньи, мясной соус, соус бешамель, повторяйте до окончания ингредиентов.
6. Посыпьте верхний слой тертым сыром.
7. Переключите мультиварку на режим "Выпечка" и готовьте 1 час.
8. Дайте лазанье немного остыть перед подачей.



Плов с курицей

Ароматный и рассыпчатый плов с курицей, приготовленный в мультиварке, станет отличным блюдом для семейного обеда или ужина.

Куриное филе – 500 г
Рис – 300 г
Морковь – 2 шт.
Лук – 2 шт.
Чеснок – 3 зубчика
Оливковое масло – 3 ст. л.
Куркума – 1 ч. л.
Зира – 1 ч. л.
Соль, перец – по вкусу
Бульон – 600 мл

1. Нарежьте куриное филе и овощи кубиками.
2. Обжарьте лук и чеснок на режиме "Жарка" до золотистого цвета.
3. Добавьте курицу и жарьте до румяной корочки.
4. Добавьте морковь, рис, куркуму, зиру, соль и перец.
5. Влейте бульон, хорошо перемешайте.
6. Переключите мультиварку на режим "Плов" и готовьте до готовности риса.
7. Перед подачей перемешайте и дайте постоять 10 минут.



Фрикадельки в томатном соусе

Фрикадельки в томатном соусе – это нежное и ароматное блюдо, которое отлично подойдет для обеда или ужина.

Фарш (свинина + говядина) – 500 г

Лук – 1 шт.

Яйцо – 1 шт.

Панировочные сухари – 50 г

Томатный соус – 400 мл

Чеснок – 2 зубчика

Оливковое масло – 2 ст. л.

Соль, перец – по вкусу

Петрушка – по вкусу

1. Нарежьте лук и чеснок мелко.
2. В миске смешайте фарш, лук, яйцо и панировочные сухари. Приправьте солью и перцем.
3. Сформируйте фрикадельки и обжарьте их на режиме "Жарка" до золотистой корочки.
4. Выложите фрикадельки в мультиварку, добавьте томатный соус и чеснок.
5. Переключите мультиварку на режим "Тушение" и готовьте 1 час.
6. Перед подачей посыпьте петрушкой.



Рыбное рагу с овощами

Рыбное рагу с овощами – легкое и полезное блюдо, которое быстро готовится и насыщает организм витаминами.

Филе белой рыбы (треска, судак) – 500 г

Морковь – 2 шт.

Болгарский перец – 2 шт.

Лук – 1 шт.

Помидоры – 3 шт.

Чеснок – 2 зубчика

Лимонный сок – 2 ст. л.

Оливковое масло – 2 ст. л.

Соль, перец – по вкусу

Зелень – по вкусу

1. Нарезьте рыбу крупными кусками, овощи кубиками.
2. Обжарьте лук и чеснок на режиме "Жарка".
3. Добавьте морковь, болгарский перец и помидоры, жарьте 5 минут.
4. Добавьте рыбу, лимонный сок, соль и перец.
5. Переключите мультиварку на режим "Тушение" и готовьте 30 минут.
6. Перед подачей посыпьте зеленью.



ТЫКВЕННЫЙ СУП-ПЮРЕ

Тыквенный суп-пюре – это нежный и ароматный суп, который согреет в холодное время года и порадует богатым вкусом.

Тыква – 500 г
Картофель – 2 шт.
Морковь – 1 шт.
Лук – 1 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Овощной бульон – 1 л
Сливки – 200 мл
Оливковое масло – 2 ст. л.
Соль, перец – по вкусу
Петрушка – по вкусу

1. Нарежьте тыкву, картофель, морковь и лук кубиками.
2. Обжарьте лук и чеснок на режиме "Жарка" до золотистого цвета.
3. Добавьте тыкву, картофель и морковь, залейте овощным бульоном.
4. Переключите мультиварку на режим "Суп" и готовьте 30 минут.
5. Измельчите суп блендером до пюреобразного состояния, добавьте сливки, соль и перец.
6. Перед подачей посыпьте петрушкой.



Гречка с грибами

Гречка с грибами – это вкусное и питательное блюдо, которое легко приготовить и которое насыщает организм полезными веществами.

Гречка – 300 г
Шампиньоны – 200 г
Лук – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Оливковое масло – 2 ст. л.
Вода – 600 мл
Соль, перец – по вкусу
Зелень – по вкусу

1. Нарезьте лук, морковь и грибы кубиками.
2. Обжарьте лук и чеснок на режиме "Жарка".
3. Добавьте морковь и грибы, жарьте до готовности грибов.
4. Добавьте гречку, воду, соль и перец, хорошо перемешайте.
5. Переключите мультиварку на режим "Крупы" и готовьте до готовности гречки.
6. Перед подачей посыпьте зеленью.



Яблочный пирог

Ароматный и нежный яблочный пирог, приготовленный в мультиварке, станет отличным десертом к чаю или кофе.

Яблоки – 4 шт.
Мука – 200 г
Сахар – 150 г
Яйца – 3 шт.
Разрыхлитель – 1 ч. л.
Ванильный сахар – 1 ч. л.
Корица – 1 ч. л.
Сливочное масло – 100 г

1. Нарежьте яблоки тонкими ломтиками.
2. Взбейте яйца с сахаром и ванильным сахаром.
3. Добавьте растопленное сливочное масло и перемешайте.
4. Введите муку, разрыхлитель и корицу, хорошо перемешайте.
5. Выложите половину теста в мультиварку, сверху выложите яблоки, затем вторую половину теста.
6. Переключите мультиварку на режим "Выпечка" и готовьте 1 час.
7. Оставьте пирог немного остыть перед подачей.



Курица с ананасами и рисом

Курица с ананасами и рисом – это экзотическое и ароматное блюдо, которое сочетает в себе сладость ананасов и пикантность соевого соуса, делая его идеальным для семейного обеда или ужина.

Куриное филе – 500 г

Консервированные ананасы – 1 банка (400 г)

Рис – 300 г

Болгарский перец – 2 шт.

Лук – 1 шт.

Чеснок – 2 зубчика

Соевый соус – 4 ст. л.

Оливковое масло – 2 ст. л.

Соль, перец – по вкусу

Вода – 600 мл

Кинза – по вкусу

1. Нарезьте куриное филе кубиками, лук и чеснок мелко, болгарский перец полосками, ананасы кусочками.
2. Обжарьте лук и чеснок на режиме "Жарка" до золотистого цвета.
3. Добавьте курицу и жарьте до румяной корочки.
4. Добавьте болгарский перец, ананасы и соевый соус, жарьте 5 минут.
5. Добавьте рис, воду, соль и перец, хорошо перемешайте.
6. Переключите мультиварку на режим "Плов" и готовьте до готовности риса.
7. Перед подачей посыпьте кинзой.



РЕ ЦЕН ТЫ

Мультиварка

