

фото
каждого шага

готовить как
шеф-повар

гарантированный
успех каждого блюда

ДАЧНЫЕ РЕЦЕПТЫ

ДЛЯ
МУЛЬТИВАРКИ

подробные
пошаговые
инструкции



Готовят все!

САМАЯ
УСПЕШНАЯ СЕРИЯ!
ПРОДАНО БОЛЕЕ
ПОЛУМИЛЛИОНА
ЭКЗЕМПЛЯРОВ

УДК 641/642
ББК 36.997
Д 21

Фото на переплете *Надежды Серебряковой*

В книге использованы рецепты *Юлии Бразовской*

Оригинал-макет подготовлен ООО «Айдиономикс»

Дачные рецепты для мультиварки. — М. : Эксмо, 2014. — 96 с. :
Д 21 ил. — (Кулинария. Готовят все).

ISBN 978-5-699-71417-9

Дачный сезон — радостная и приятная пора, когда можно вырваться из душного, шумного города поближе к природе — хотя бы на выходные, а может, и на все лето. И непременно нужно взять с собой мультиварку, которая не только избавит вас от хлопот на кухне, но и поможет разнообразить летнее меню. Наш автор, опытный кулинар Юлия Бразовская, подготовила рецепты супов, горячих блюд, десертов и консервирования, которые можно без труда приготовить на даче с помощью мультиварки. А полезные советы и рекомендации от нашего автора помогут вам приготовить обед легко и быстро.

УДК 641/642
ББК 36.997

Издание для досуга

ДАЧНЫЕ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ МУЛЬТИВАРКИ

Ответственный редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *П. Петров*

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Тауар белгісі: «Эксмо»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша
арыз-талаптарды қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 2 51 59 89, 90, 91, 92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайты: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом
регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>
Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 09.04.2014.
Формат 60х84^{1/8}. Печать офсетная. Усл. печ. л. 11,2.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-71417-9



ISBN 978-5-699-71417-9

© ООО «Айдиономикс», 2014
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2014

СОДЕРЖАНИЕ

От автора.....	4
----------------	---

СУПЫ

Холодник.....	5
Борщ с фасолью.....	6
Суп фасолевый с копченостями.....	8
Щи с капустой и сушеными грибами.....	10
Щи зеленые.....	12
Суп-пюре из кабачка.....	14
Суп из лука-порей и картофеля.....	16
Суп с плавленым сыром.....	18
Суп из консервированной рыбы.....	19
Похлебка быстрая по-деревенски.....	20

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

Капуста тушеная.....	22
Кабачки тушеные.....	24
Котлеты морковно-яблочные.....	26
Карри овощной.....	28
Картофель по-восточному.....	30
Жюльен в картофеле.....	32
Запеканка картофельная с колбасками.....	34
Бабка картофельная.....	36

БЛЮДА ИЗ КРУП И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Голубцы вегетарианские.....	38
Рис с овощами.....	40
Лук, фаршированный рисом.....	42
Каша ячневая с копченой грудинкой.....	44
Каша гречневая с грибами.....	46
Кускус с печеными овощами.....	48
Перец, фаршированный кускусом.....	50

Паста с томатно-сырным соусом.....	52
Паста «Карбонара» с кабачками.....	54

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МЯСА

Рыба в сметане.....	56
Рыба речная с овощным соте.....	58
Курица с теплым салатом.....	60
Куриные бедра с цветной капустой.....	62
Печень с красным вином.....	64
Айнтопф.....	66
Говядина по-фламандски.....	68
Свинина а-ля оссобуко.....	70
Макароны по-флотски.....	72

ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ

Пирожки с томатами и брынзой.....	74
Пирог с рыбой и картофелем.....	76
Пирог грушевый французский.....	78
Пирог черничный.....	80
Пирог со сливами.....	82
Шарлотка.....	84
Яблоки печеные.....	86
Десерт яблочный.....	88

КОНСЕРВИРОВАНИЕ И ЗАГОТОВКИ

Икра свекольная.....	90
Икра кабачковая.....	91
Икра баклажанная.....	92
Баклажаны в остром соусе.....	93
Аджика.....	94
Лечо.....	95
Алфавитный указатель.....	96

От автора

Вот и наступила долгожданная теплая пора, когда ждешь отпуска или просто выходных, чтобы вырваться из суетного задымленного города, почувствовать единение с природой, полюбоваться яркими красками весны и лета, услышать пение птиц и стрекот кузнечиков. Выезд на природу не повод отказываться от всех благ цивилизации и вести аскетичный образ жизни, питаясь примитивными блюдами. Чтобы облегчить процесс приготовления пищи и сэкономить время, возьмите с собой мультиварку, а чтобы разнообразить свое меню — эту книгу.

Конечно, первое, что приходит на ум при упоминании слова «дача», — шашлыки. Однако это довольно тяжелая еда, и увлекаться ею не стоит. К тому же шашлыки гораздо больше подходят для праздника, нежели в качестве ежедневного блюда. Для полноценного отдыха очень важно здоровое и разнообразное питание. И куда лучше, если это будут свежие, собственноручно выращенные овощи и фрукты. В данной книге вы найдете рецепты достаточно

простых в приготовлении блюд, которыми можно накормить всю семью. Сюда также включено немало оригинальных кушаний, которые подойдут для вечерних посиделок с соседями и друзьями. Особенность приведенных рецептов заключается в том, что для их приготовления используются легкодоступные продукты, характерные для нашего региона. Причем большинство овощей и фруктов практически каждая хозяйка без труда найдет на своем дачном участке.

Если вы уезжаете за город на продолжительное время, позаботьтесь заранее обо всем необходимом. Не забудьте закупить продукты с длительным сроком хранения, такие как ультрапастеризованное молоко и сливки, тушенка, копченое мясо, консервы, сыры в вакуумных упаковках, крупы и макаронные изделия. Чтобы сделать дачное меню более изысканным, обязательно запаситесь всевозможными приправами, оливковым маслом, бальзамическим уксусом, горчицей и разнообразными соусами. Ускорить и существенно упро-

стить процесс приготовления помогут миксер, мясорубка и, конечно же, мультиварка. Последняя просто создана для дачи: она экономит время и силы, проста в эксплуатации, и за ней очень легко ухаживать.

Если вы тщательно подготовитесь к отъезду, учитывая вышеприведенные советы, то готовка на даче станет для вас не тяжелой обязанностью, а приятным времяпрепровождением. И без сомнения, все труды по приготовлению сытного обеда или ужина будут вознаграждены множеством благодарных слов от членов вашей семьи. Помните, что залог вкусного блюда — это хорошее настроение повара. Поэтому любите готовить, любите кушать и просто любите жить!

Bon *appétit*
Julia Brazovskaya

Юлия Бразовская

Холодник

В жаркий летний день что может быть лучше тарелки холодного, легкого и богатого витаминами супа? Замените половину воды кефиром, чтобы сделать вкус блюда более насыщенным. Уксус в этом случае добавлять не следует — кефир даст достаточное количество кислоты. Литовский вариант такого холодника готовится только на кефире, с черемшой и без яиц.

Время приготовления: 1 ч +

+ 1 ч на варку свеклы +

+ 1 ч на остывание

Количество порций: 8



Ингредиенты:

- 2–3 свеклы (около 600 г)
- 2–3 огурца
- 2,5 л воды + на отваривание свеклы и яиц
- 3 яйца
- 150 г сметаны
- 1 небольшой пучок зеленого лука
- 1 небольшой пучок укропа
- 1 небольшой пучок петрушки
- 2 ст. л. уксуса
- 1 ст. л. сахара
- 1 ст. л. соли



1 Положить вымытую свеклу в чашу мультиварки, залить водой. Установить режим «Варка» или «Суп», готовить до мягкости свеклы. Выложить овощи в отдельную емкость, залить холодной водой.



2 Отварить яйца в режиме «Варка» или «Суп» в течение 10 мин. Поместить в холодную воду.



3 Вымыть чашу мультиварки, залить в нее воду. Установить режим «Варка» или «Суп», довести жидкость до кипения. Принудительно выключить программу, остудить воду.



4 Очистить свеклу, натереть на крупной терке или нарезать тонкой соломкой.



5 Нарезать огурцы тонкой соломкой (предварительно очистить от кожуры, если она жесткая).



6 Мелко порубить лук и зелень.



7 Всыпать в остывшую воду сахар и соль, влить уксус, перемешать. Добавить сметану (или кефир) и снова перемешать.



8 Выложить свеклу и огурцы, добавить зелень, перемешать. Охладить. Подавать с кусочком вареного яйца.

Борщ с фасолью

Пожалуй, нет такой хозяйки, которая не сумела бы приготовить борщ. Но если уделить процессу чуть больше времени и внимания, то даже таким, казалось бы, заурядным блюдом можно приятно удивить членов вашей семьи. Приготовленный по данному рецепту ароматный, густой и очень сытный суп прекрасно подойдет и для вегетарианской диеты. Если у вас не уродилась капуста, ее с легкостью заменит ботва свеклы.

Время приготовления: 1 ч 30 мин +
+ 8 ч на замачивание фасоли

Количество порций: 10



Ингредиенты:

- 100 г фасоли (красной или белой)
- 2 небольшие свеклы
- 3 клубня картофеля
- 2 помидора
- 1 сладкий болгарский перец
- 3 листа белокочанной капусты
- 1 морковь
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 2 л воды
- 2–4 веточки свежего укропа
- 4 ст. л. растительного масла
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу
- сметана для подачи



2 Надрезать помидоры крест-накрест, залить кипятком на 2 мин. Снять кожицу, нарезать мякоть мелкими кубиками.



6 Натереть очищенную морковь на крупной терке. Очистить лук, нарезать небольшими кубиками.



3 Очистить свеклу. Натереть одну на крупной терке, нарезать другую брусочками толщиной 7–8 мм.



7 Нарезать очищенный картофель кубиками со стороной 1 см.



4 Удалить у сладкого болгарского перца семена и перегородки, вырезать плодоножку. Нарезать овощ кубиками или соломкой.



8 Разогреть оставшееся растительное масло в чаше мультиварки. Выложить морковь и лук, готовить 5 мин, периодически помешивая.



1 Залить фасоль кипятком и оставить на ночь.



5 Включить мультиварку, установить режим «Жарка», продукт — «Овощи». Разогреть 2 ст. л. растительного масла. Выложить свеклу, сладкий болгарский перец и помидоры, пассеровать 10 мин, периодически помешивая. Вынуть овощи в отдельную емкость.



9 Добавить картофель, готовить еще 5 мин. Принудительно выключить программу.



10 Мелко нашинковать капустные листы, выложить в чашу мультиварки.



11 Влить вскипяченную воду, добавить фасоль. Установить режим «Суп» или «Варка», готовить 50 мин.



12 Добавить свекольную заправку за 15 мин до окончания программы, посолить, поперчить.



13 Мелко порубить зелень и чеснок.



14 Добавить в готовое блюдо рубленые зелень и чеснок. Оставить борщ под крышкой на 5 мин. Подавать со сметаной.



Суп фасолевый с копченостями

Этот густой, наваристый суп с ароматом копченого мяса на первый взгляд кажется сугубо мужским блюдом. Однако в прохладный и дождливый августовский день он придется по вкусу практически всем. Если вы любите, чтобы фасоль в супе была в состоянии пюре, отварите ее накануне практически до готовности. При желании попробуйте приготовить такой же суп с чечевицей или колотым горохом.

Время приготовления: 1 ч 30 мин +
+ 8 ч на замачивание фасоли

Количество порций: 8



Ингредиенты:

- 250 г фасоли
- 350 г копченых свиных ребер (или любых копченостей)
- 3 небольших клубня картофеля
- 1 помидор
- 1 морковь
- 1 луковица
- 1 зубчик чеснока
- 1,5 л воды + на замачивание фасоли
- 3 веточки петрушки
- 3 веточки укропа
- 2 ст. л. растительного масла
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу



2 Натереть очищенную морковь на крупной терке. Очистить лук, нарезать небольшими кубиками. Мелко порубить чеснок.



3 Включить мультиварку. Установить режим «Жарка», продукт — «Овощи». Разогреть растительное масло, выложить лук и морковь, готовить 5 мин, периодически помешивая.



4 Добавить ребра, готовить еще 5 мин.



6 Добавить в чашу мультиварки помидор и чеснок, перемешать. Тушить 3 мин, принудительно выключить программу.



7 Влить вскипяченную воду, выложить фасоль, посолить, поперчить. Установить режим «Суп» или «Варка», готовить 1 ч.



8 Нарезать очищенный картофель кубиками со стороной 1 см. Добавить в суп за 20 мин до окончания программы.



1 Залить фасоль горячей кипяченой водой, оставить на ночь.



5 Разрезать помидор пополам, натереть на мелкой терке, оставив кожицу.



9 Мелко порубить зелень, добавить в готовый суп. Оставить блюдо под крышкой на 5 мин.



Щи с капустой и сушеными грибами

Щи — классика русской кухни. Отсутствие мяса в данном рецепте несколько не умаляет вкус блюда, но значительно сокращает время его приготовления. Этот постный, но очень сытный и ароматный благодаря сушеным грибам суп прекрасно утолит голод, в какое бы время года вы ни пребывали на даче.

Время приготовления: 1 ч 10 мин

Количество порций: 10



Ингредиенты:

- 2 клубня картофеля
- 1/2 небольшого кочана молодой капусты (около 600 г)
- 2 помидора
- 1 сладкий болгарский перец
- 1 морковь
- 1 луковица
- 60 г сушеных грибов
- 2 л воды + 200 мл для замачивания грибов
- 3 веточки укропа
- 3 веточки петрушки
- 3 зубчика чеснока
- 3 горошины душистого перца
- 2 лавровых листа
- 2 ст. л. растительного масла
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу



2 Натереть очищенную морковь на крупной терке. Очистить лук, нарезать мелкими кубиками.



3 Мелко нашинковать капусту.



4 Надрезать помидоры крест-накрест, залить кипятком, оставить на 2 мин.



5 Очистить помидоры от кожицы, мелко нарезать мякоть.



6 Включить мультиварку. Установить режим «Жарка», продукт — «Овощи» или «Рыба». Разогреть растительное масло, выложить лук и морковь. Готовить 3 мин, периодически помешивая.



7 Вынуть грибы (воду сохранить), отжать от лишней жидкости, нарезать соломкой.



8 Добавить грибы к овощам, жарить 2 мин, постоянно помешивая.



9 Выложить помидоры, готовить еще 2 мин.



1 Залить сушеные грибы вскипяченной водой, оставить на 20 мин.



10 Добавить капусту, перемешать. Выключить программу.



11 Влить вскипяченную воду и грибной бульон, добавить приправы, соль, перец. Готовить 35 мин в режиме «Тушение» или «Суп».



12 Удалить у сладкого перца семена и плодоножку, нарезать соломкой.



13 Нарезать картофель кубиками, добавить вместе со сладким перцем за 20 мин до окончания программы.



14 Заправить готовые щи мелко рубленными чесноком и зеленью. Дать настояться под крышкой 5 мин.

СУПЫ



Щи зеленые

Ранним летом, когда щавель растет практически везде, этот суп — настоящая находка для дачной хозяйки. Достаньте из погреба прошлогодние запасы овощей, добавьте к ним свежую зелень — и легкое, но достаточно сытное блюдо готово. При желании можно обойтись без курицы или попробовать приготовить такой суп со свежим шпинатом либо листиками черемши.

Время приготовления: 1 ч 10 мин

Количество порций: 8



Ингредиенты:

- 1 филе курицы
- 1 большой пучок щавеля
- 3 клубня картофеля
- 1 морковь
- 1 луковица
- 1 яйцо
- 1,5 л воды
- 3 веточки укропа
- 3 веточки петрушки
- 1 зубчик чеснока
- 2 ст. л. растительного масла
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу
- сметана для подачи



2 Натереть очищенную морковь на крупной терке. Очистить лук, нарезать небольшими кубиками.



3 Оборвать стебли у щавеля, крупно нарезать листья.



4 Включить мультиварку. Установить режим «Жарка», продукт — «Мясо». Разогреть растительное масло, обжаривать куриное филе в течение 5 мин, периодически помешивая.



1 Нарезать куриное филе небольшими кубиками.



5 Добавить лук и морковь, готовить еще 5 мин. Принудительно выключить программу.



6 Влить вскипяченную воду. Установить режим «Суп» или «Варка», готовить 40 мин.



7 Нарезать очищенный картофель кубиками, добавить в суп за 20 мин до окончания программы. Выложить щавель через 10 мин, готовить в течение оставшегося времени.



8 Взбить яйцо в легкую пену с помощью вилки, влить в готовый суп, постоянно помешивая.



9 Добавить мелко рубленые зелень и чеснок, посолить, поперчить. Подавать щи со сметаной.



Суп-пюре из кабачка

Кабачки традиционно используют для приготовления оладий и домашних заготовок — салатов, икры и компота. Однако ничуть не хуже изумительно нежный вкус этого овоща раскрывается в супах-пюре, соусах и рагу. Сливочный, чуть сладковатый суп-пюре из кабачка прекрасно дополняют сухарики, грибы или кусочки отварного куриного мяса.

Время приготовления: 50 мин

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 2 небольших кабачка
- 2 небольших клубня картофеля
- 1 небольшая морковь
- 1 небольшая луковица
- 200 мл сливок 20%-ной жирности и более
- 1 л куриного или грибного бульона (либо воды)
- 2 веточки тимьяна
- 1 щепотка мускатного ореха
- 2 ст. л. растительного масла
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу



2 Натереть очищенную морковь на самой мелкой терке. Очистить лук, мелко порубить.



6 Очистить картофель, нарезать мелкими кубиками.



3 Включить мультиварку. Установить режим «Жарка», продукт — «Овощи». Разогреть растительное масло.



7 Добавить картофель в чашу мультиварки, тушить 2 мин. Принудительно выключить программу.



4 Выложить лук и морковь, готовить 3 мин, периодически помешивая.



8 Влить доведенный до кипения бульон, посолить, поперчить. Добавить мускатный орех и листики тимьяна. Установить режим «Суп» или «Варка», готовить 25 мин.



1 Очистить кабачки от кожицы и семян, нарезать кубиками со стороной 1 см.



5 Добавить кабачки, готовить еще 5 мин.



9 Влить сливки за 5 мин до окончания программы. Измельчить готовый суп с помощью блендера до состояния пюре или протереть через сито.



Суп из лука-порей и картофеля

Луковый суп представлен во многих национальных кухнях. Например, в Чехии его готовят с пивом, во Франции — со сливочным маслом и вином. По сравнению с репчатым луком лук-порей обладает более нежным и тонким вкусом. Приготовленный из него суп, воздушный и слегка сладковатый благодаря моркови, станет прекрасным низкокалорийным обедом в летний жаркий день.

Время приготовления: 1 ч

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 3 небольших клубня картофеля
- 2 стебля лука-порей
- 1 небольшая морковь
- 1 небольшая луковица
- 1 л овощного бульона (или воды)
- 30 г сливочного масла
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу
- сметана для подачи



3 Очистить репчатый лук, мелко порубить.



7 Нарезать очищенный картофель небольшими кубиками.



4 Включить мультиварку. Установить режим «Жарка», продукт — «Овощи». Растопить сливочное масло.



8 Добавить картофель в чашу мультиварки и перемешать, готовить 5 мин.



1 Нарезать светлую часть лука-порей тонкими кольцами.



5 Выложить лук-порей, перемешать.



9 Влить вскипяченный овощной бульон. Посолить, поперчить. Установить режим «Суп» или «Варка», готовить 20 мин.



2 Натереть очищенную морковь на крупной терке.



6 Добавить лук и морковь, перемешать. Жарить 10 мин, помешивая.



10 Протереть готовый суп через сито или измельчить с помощью блендера. Подавать со сметаной.



Суп с плавленым сыром

Простой в приготовлении суп не оставит никого равнодушным благодаря насыщенному вкусу и сливочному аромату. Тот, кто не приемлет в своем рационе копчености, может заменить их ветчиной или грибами.

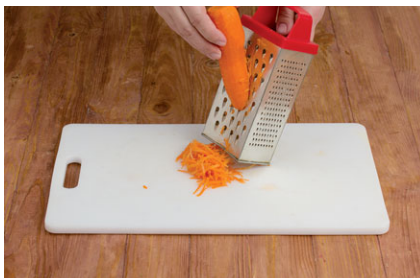
Время приготовления: 50 мин

Количество порций: 6



Ингредиенты:

- 3 небольших клубня картофеля
- 100 г сырокопченой колбасы (или 150 г вяленой копченой ветчины)
- 3 плавленых сырка
- 1 небольшая морковь
- 1 небольшая луковица
- 1,3 л воды
- 3 веточки укропа
- 2 ст. л. растительного масла
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу
- 50 г сухариков из белого хлеба для подачи



1 Натереть морковь на крупной терке. Мелко порубить лук. Нарезать картофель кубиками.



5 Влить вскипяченную воду. Установить режим «Варка» или «Суп», готовить 10 мин.



2 Включить мультиварку. Установить режим «Жарка», продукт — «Овощи». Разогреть растительное масло.



6 Нарезать сырокопченую колбасу тонкой соломкой. Добавить в суп, варить еще 5 мин.



3 Выложить в чашу мультиварки морковь и лук. Обжаривать овощи 3–4 мин до мягкости, периодически помешивая.



7 Натереть слегка замороженные плавленые сырки на терке или нарезать их небольшими кубиками.



4 Добавить картофель, жарить еще 3 мин, продолжая помешивать. Принудительно выключить программу.



8 Добавить сырки, помешивать суп до полного их растворения. Посолить, поперчить. Подавать суп с рубленным укропом и сухариками.

Суп из консервированной рыбы

Иногда даже одной банкой рыбных консервов можно быстро накормить целую семью, если приготовить из них очень ароматный, легкий и вкусный суп. Минимум трудозатрат — и на вашем столе аппетитный рыбный бульон с молодой картошкой и ароматной зеленью.

Время приготовления: 50 мин

Количество порций: 6



Ингредиенты:

- 1 банка рыбных консервов (скумбрия или сардины в масле)
- 3 клубня картофеля
- 1 морковь
- 1 луковица
- 1,2 л воды
- 1 ст. л. растительного масла
- 6 веточек укропа
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу



1 Очистить лук, нарезать небольшими кубиками.



2 Натереть очищенную морковь на крупной терке.



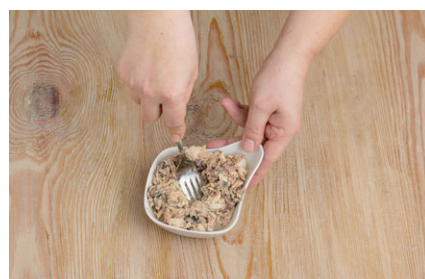
3 Включить мультиварку. Установить режим «Жарка», продукт — «Овощи». Пассеровать в разогретом растительном масле лук и морковь 5 мин.



4 Нарезать очищенный картофель небольшими кубиками.



5 Добавить картофель к овощам, готовить еще 3 мин. Принудительно выключить программу.



6 Размять рыбные консервы вилкой.



7 Влить в чашу мультиварки вскипяченную воду, посолить, поперчить. Готовить 30 мин в режиме «Суп» или «Варка».



8 Выложить консервы за 15 мин до окончания программы. Добавить в готовое блюдо мелко нарезанную зелень.

Похлебка быстрая по-деревенски

Простой и быстрый в приготовлении суп станет палочкой-выручалочкой для хозяек на даче ранним летом, когда в погребе еще остались прошлогодние запасы корнеплодов, а на огороде успела вырасти только зелень. Чем большее ее количество вы добавите в блюдо, тем вкуснее оно получится. Особую пикантность похлебке придадут зелень черемши и стебли чеснока.

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 6



Ингредиенты:

- 150 г соленого сала (или грудинки)
- 4 небольших клубня картофеля
- 1 морковь
- 1 луковица
- 1 зубчик чеснока
- 1,5 л воды
- 4 веточки укропа
- 3 веточки петрушки
- 1/2 ч. л. тмина
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу



3 Нарезать очищенную морковь тонкими ломтиками.



7 Выложить лук и морковь. Готовить 5 мин, периодически помешивая. Принудительно выключить программу.



4 Очистить лук, нарезать полукольцами. Мелко порубить чеснок.



8 Нарезать очищенный картофель брусочками.



1 Нарезать сало длинными ломтиками толщиной 3 мм и шириной 6 мм.



5 Включить мультиварку. Установить режим «Жарка», продукт — «Мясо». Обжарить сало до прозрачности.



9 Влить вскипяченную воду, добавить картофель. Установить режим «Варка» или «Суп». Готовить 15 мин.



2 Отделить листья зелени от стеблей, мелко порубить стебли.



6 Добавить тмин и стебли зелени.



10 Добавить соль, перец, мелко рубленные листья зелени и чеснок. Оставить под крышкой на 5 мин.



Капуста тушеная

Мультиварка просто создана для блюд, требующих длительного приготовления — томления или тушения. Капуста получится в ней изумительно и послужит отличным гарниром к мясу или отварному картофелю. Это же блюдо можно подавать самостоятельно, причем как в горячем, так и в холодном виде.

Время приготовления: 1 ч 20 мин

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 1 небольшой кочан капусты
- 30 г сухеных грибов
- 3 моркови
- 2 луковицы
- 2 помидора
- 3 зубчика чеснока
- 100 мл воды
- 4 веточки петрушки
- 2 ст. л. растительного масла
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу



3 Надрезать помидоры крест-накрест, залить крутым кипятком на 2 мин. Снять кожицу, нарезать мякоть небольшими кубиками.



7 Включить мультиварку. Установить режим «Жарка», продукт — «Овощи». Обжаривать в разогретом растительном масле лук, морковь и чеснок 3 мин, периодически помешивая. При необходимости выключить программу.



4 Очистить лук, нарезать тонкими полукольцами.



8 Выложить помидоры и капусту, перемешать.



1 Мелко нашинковать капусту, ошпарить кипятком.



5 Натереть очищенную морковь на крупной терке.



9 Нарезать грибы соломкой, добавить вместе с жидкостью в чашу. Готовить в режиме «Тушение» 1 ч, периодически перемешивая.



2 Залить грибы вскипяченной водой, оставить на 15 мин.



6 Мелко порубить чеснок и петрушку.



10 Добавить в готовое блюдо петрушку, соль, перец. Перемешать.



Кабачки тушеные

Несмотря на кажущуюся излишнюю сложность приготовления, это блюдо, бесспорно, заслуживает внимания. Яркое и сочное, оно не только прекрасно сочетается с мясом, но и хорошо само по себе. Великолепная находка для тех, кто является сторонником вегетарианства. Крупно нарезанные овощи сохраняют больше витаминов, а их вкусы не смешиваются.

Время приготовления: 1 ч

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 2 небольших кабачка (или 1 крупный)
- 1 сладкий болгарский перец
- 2 помидора
- 2 небольшие моркови
- 2 небольшие луковицы
- 2 зубчика чеснока
- 4 ст. л. пшеничной муки
- 3 веточки петрушки
- 3 веточки кинзы
- 2 ст. л. растительного масла
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу



2 Удалить у сладкого болгарского перца семена и плодоножку. Нарезать соломкой.



6 Обвалять кружочки кабачка в муке, обжарить до румяной корочки на оставшемся растительном масле. При необходимости выключить программу.



3 Включить мультиварку. Установить режим «Жарка», продукт — «Овощи». Разогреть растительное масло, пассеровать лук и морковь 3 мин.



7 Выложить на кабачки пассерованные овощи.



4 Добавить сладкий болгарский перец, посолить, поперчить. Готовить еще 3 мин. Выложить смесь в отдельную емкость.



8 Нарезать помидоры кружочками толщиной 4 мм. Мелко порубить чеснок.



1 Нарезать очищенную морковь кружочками толщиной 3 мм. Очистить лук, нарезать полукольцами аналогичной толщины.



5 Очистить кабачки от кожицы, нарезать кружочками толщиной 10–12 мм (если овощ крупный — полукольцами, предварительно удалив семена).



9 Выложить на овощи слой помидоров с чесноком. Готовить 20 мин в режиме «Тушение». Посыпать готовое блюдо мелко рубленной зеленью. Оставить под крышкой на 5 мин.



Котлеты морковно-яблочные

Необычно нежные, с насыщенным вкусом и ароматом, котлеты своей сладостью чем-то напоминают сырники. С пылу с жару, в сочетании со сметаной или стаканом молока, они покорят сердца не только детей, но и взрослых. Прекрасный вариант для завтрака, полдника или легкого ужина.

Время приготовления: 1 ч 40 мин

Количество порций: 6



Ингредиенты:

- 6 небольших морковей
- 4 сладких яблока
- 2 яйца
- 250 мл молока
- 100 г манной крупы
- 4 ст. л. панировочных сухарей
- 4 ст. л. растительного масла
- 30 г сливочного масла
- соль, сахар — по вкусу



3 Влить молоко. Включить мультиварку, установить режим «Тушение». Готовить 20 мин до мягкости моркови, периодически помешивая.



7 Всыпать манную крупу при постоянном помешивании. Принудительно выключить программу. Оставить овощную массу под крышкой на 20 мин.



4 Очистить яблоки от кожицы и семян, нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке.



8 Вбить яйца, перемешать.



1 Нарезать очищенную морковь тонкой соломкой или натереть на крупной терке.



5 Добавить яблоки к моркови, перемешать.



9 Сформовать из полученного фарша котлеты, обвалять их в панировочных сухарях.



2 Положить овощ в чашу мультиварки, добавить сливочное масло.



6 Всыпать сахар и соль, перемешать. Тушить 10 мин, постоянно помешивая.



10 Включить мультиварку. Установить режим «Жарка» или «Выпечка». Обжарить котлеты на разогретом растительном масле до румяной корочки с обеих сторон.



Карри овощной

Блюдо станет прекрасным вкладом в копилку рецептов для вегетарианского или постного стола. Кушанье по достоинству оценят те, кого не пугает острота, придаваемая шафраном и карри. Овощное ассорти послужит отличным гарниром к сытному обеду или ужину. Чтобы немного приглушить резковатый вкус пряностей, подайте блюдо вместе с отварным рисом.

Время приготовления: 50 мин

Количество порций: 6



Ингредиенты:

- 150 г стручковой фасоли
- 100 г свежего зеленого горошка
- 3 небольших клубня картофеля
- 2 небольших баклажана
- 2 небольшие моркови
- 1 небольшая луковица
- 4 зубчика чеснока
- 900 мл овощного бульона
- 3 ст. л. карри
- 1/2 ч. л. шафрана
- 3 ст. л. растительного масла
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу
- 1 маленький пучок кинзы для подачи



2 Очистить лук, нарезать полукольцами. Мелко порубить чеснок.



3 Очистить картофель, нарезать кубиками со стороной 1,5 см.



4 Нарезать очищенную морковь кубиками со стороной 1 см. Разрезать крупные стручки фасоли на несколько частей.



7 Нарезать баклажаны брусочками размером 1×3 см. Посолить, оставить на 2 мин, промыть в холодной воде.



5 Включить мультиварку. Установить режим «Жарка», продукт — «Овощи». Пассеровать лук до прозрачности в разогретом растительном масле в течение 3–4 мин.



6 Добавить карри и чеснок, жарить 1 мин.



7 Выложить картофель и баклажаны. Готовить 3 мин, периодически помешивая.



8 Добавить морковь и шафран. Посолить, поперчить. Влить бульон. Установить режим «Тушение», готовить 15 мин.



9 Выложить фасоль и горошек. Тушить еще 5 мин. Подавать готовое блюдо с мелко рубленной кинзой.



Картофель по-восточному

Быстрое и простое в приготовлении блюдо с пряным ароматом восточных специй и свежей ноткой зелени не оставит никого равнодушным. Оно станет хорошим гарниром и прекрасно подойдет для вегетарианского стола, если исключить сливочное масло.

Время приготовления: 1 ч

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 1 кг картофеля
- 2 помидора
- 1 ч. л. тмина
- 1 ч. л. зерен горчицы
- 1 ч. л. молотого кориандра
- 1 ч. л. куркумы
- 3 веточки петрушки
- 3 веточки кинзы
- 2 ст. л. растительного масла
- 100 г сливочного масла
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу



2 Надрезать помидоры крест-накрест, залить крутым кипятком, оставить на 2 мин.



6 Выложить нарезанные помидоры. Готовить 10 мин, периодически помешивая.



3 Снять с помидоров кожицу, нарезать мякоть небольшими кубиками.



7 Очистить остывший картофель, нарезать крупными кубиками.



4 Установить режим «Жарка», продукт — «Овощи». Разогреть растительное масло.



8 Выложить картофель в чашу мультиварки, добавить сливочное масло, посолить, поперчить. Установить режим «Тушение», готовить 10 мин, периодически помешивая. Принудительно выключить программу.



1 Тщательно вымыть картофель, сложить в чашу мультиварки, залить водой. Установить режим «Варка», «Каша» или «Суп», готовить 20 мин. Слить воду, остудить картофель.



5 Добавить приправы, прокалить 1 мин.



9 Добавить в готовое блюдо мелко рубленную зелень, перемешать. Закрыть крышку, оставить на 10 мин.



Жюльен в картофеле

Кто не любит жюльен, да еще и с лесными грибами?! Но где на даче взять духовой шкаф и кокотницы? Данный рецепт поможет вам с честью решить все проблемы и побаловать домочадцев оригинальным блюдом. Картофельные лодочки, пропитанные сливочным соусом и ароматом грибов, можно взять на вооружение не только для дачного меню. Они станут прекрасной порционной горячей закуской на фуршете или праздничном ужине.

Время приготовления: 1 ч 10 мин

Количество порций: 3



Ингредиенты:

- 3 крупных клубня картофеля
- 300 г отваренных свежих (или замороженных) грибов
- 1 луковица
- 100 г сливочного масла
- 100 мл жирных сливок (или сметаны)
- 1/2 ст. л. пшеничной муки
- 80 г твердого сыра
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу
- растительное масло для смазывания чаши



2 Нарезать грибы небольшими кусочками. Мелко порубить лук.



3 Включить мультиварку. Установить режим «Жарка», продукт — «Овощи». Растопить 80 г сливочного масла.



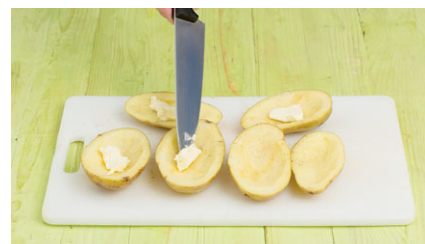
4 Выложить грибы. Жарить 10 мин, периодически помешивая.



6 Влить сливки, посолить, поперчить. Тушить еще 2 мин, постоянно помешивая.



7 Натереть сыр на мелкой терке, добавить в чашу мультиварки. Перемешать. Принудительно выключить программу.



8 Положить в каждую половинку картофеля кусочек сливочного масла, посолить, поперчить.



1 Тщательно вымыть клубни картофеля, разрезать вдоль пополам, вынуть сердцевину с помощью ножа или десертной ложки, сформировав лодочки с толщиной стенки 5–7 мм. Положить в отдельную емкость, залить холодной водой.



5 Добавить лук, жарить еще 5 мин. Всыпать муку, быстро перемешать.



9 Нафаршировать лодочки сливочно-грибной начинкой, выложить в смазанную растительным маслом чашу мультиварки. Готовить 30 мин в режиме «Выпечка».



Запеканка картофельная с колбасками

Картофельной запеканкой можно быстро и довольно экономично накормить большую семью. Это блюдо никогда не надоеет, особенно если постоянно менять дополнительные ингредиенты и подливку. В данном рецепте предлагается баварский вариант запеканки. Подавать ее лучше в горячем виде, с чесноком и мелко рубленным укропом.

Время приготовления: 1 ч 30 мин

Количество порций: 8



Ингредиенты:

- 1 кг картофеля
- 250 г копченых колбасок (например, охотничьих)
- 3 яйца
- 300 мл сливок жирностью не менее 20 %
- 200 г твердого сыра (голландского, российского или джугаса)
- 3 зубчика чеснока
- 2 веточки укропа
- 2 веточки петрушки
- 1/2 ч. л. тмина
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу
- 20 г сливочного масла для смазывания чаши



2 Нарезать колбаски аналогичными кружочками или соломкой.



3 Мелко порубить чеснок и зелень.



4 Натереть сыр на крупной терке.



1 Очистить картофель, нарезать кружочками толщиной 3 мм.



5 Добавить колбаски к картофелю, перемешать. Выложить натертый сыр, всыпать тмин.



6 Добавить зелень и чеснок. Посолить, поперчить, перемешать.



7 Взбить яйца со сливками.



8 Влить яично-сливочную смесь в остальные ингредиенты, тщательно перемешать.



9 Смазать чашу мультиварки маслом, выложить полученную массу. Готовить 50 мин в режиме «Выпечка». Оставить запеканку на 10 мин в мультиварке с открытой крышкой.



Бабка картофельная

Классическое блюдо белорусской кухни, простое в исполнении и очень вкусное. Подавать его необходимо горячим со сметаной или стаканом молока. Сало или грудинку в рецепте можно использовать как сырые, так и соленые и даже копченые. Правда, в этом случае будьте осторожны с добавлением соли. Не менее интересен и такой вариант блюда: разложите на дне мультиварки замаринованные куриные ножки и залейте их картофельной массой. Результат вас приятно удивит и порадует.

Время приготовления: 1 ч 30 мин +
+ 30 мин на остывание

Количество порций: 6



Ингредиенты:

- 1 кг картофеля
- 200 г сырой грудинки (или сала)
- 3 луковицы
- 2 ст. л. пшеничной муки
- 1 яйцо
- 4 веточки укропа
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу



3 Включить мультиварку. Установить режим «Жарка», продукт — «Мясо». Распределить грудинку на дне чаши ровным слоем. Обжаривать 7–10 мин до прозрачности, периодически помешивая.



7 Посолить и поперчить картофельную массу. Добавить муку и яйцо, перемешать.



4 Добавить нарезанный лук, готовить 7–10 мин, пока он не станет золотистого цвета. Слить лишний жир.



8 Мелко порубить укроп.



1 Нарезать грудинку кубиками со стороной 10–12 мм.



5 Очистить оставшуюся луковицу, натереть на мелкой терке.



9 Добавить зелень в картофель, перемешать.



2 Нарезать две луковицы мелкими кубиками.



6 Натереть очищенный картофель на той же терке и быстро перемешать с луком — это не даст картофелю потемнеть.



10 Выложить картофельную массу в чашу мультиварки, перемешать с грудинкой и луком. Готовить 1 ч в режиме «Выпечка». Оставить на 30 мин в мультиварке с закрытой крышкой.



Голубцы вегетарианские

Очень нежные голубцы понравятся как взрослым, так и детям. Несмотря на то что блюдо вегетарианское, его яркий и гармоничный вкус придется по душе даже заядлым любителям мяса. Молодая капуста придаст голубцам легкую сладость и позволит сократить время их приготовления. При использовании зрелой капусты блюдо необходимо тушить 1,5 ч.

Время приготовления: 2 ч

Количество порций: 6



Ингредиенты:

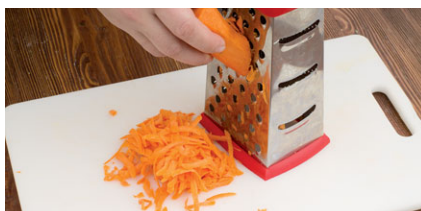
- 1 небольшой кочан молодой капусты
- 120 г риса
- 230 мл воды + для отваривания капусты
- 300 мл томатного сока
- 100 мл сметаны + для подачи
- 1 сладкий болгарский перец
- 1 морковь
- 1 луковица
- 3 зубчика чеснока
- 1/2 ч. л. куркумы
- 1/2 ч. л. карри
- 2 веточки базилика
- 2 веточки петрушки
- 2 ст. л. растительного масла
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу



2 Очистить лук, нарезать небольшими кубиками. Мелко порубить чеснок.



6 Добавить сладкий перец и приправы, посолить, поперчить. Готовить 5 мин, периодически помешивая. Принудительно выключить программу.



3 Натереть очищенную морковь на крупной терке.



7 Мелко порубить зелень, добавить к рису, перемешать.



4 Удалить у сладкого болгарского перца плодоножку, семена и перегородки. Нарезать овощ небольшими кубиками.



8 Выложить пассерованные овощи. Посолить, поперчить, перемешать.



1 Выложить тщательно промытый рис в чашу мультиварки, залить водой, посолить. Готовить 20 мин в режиме «Варка», «Каша» или «Рис». Вынуть в отдельную емкость.



5 Влить в чашу мультиварки растительное масло. Установить режим «Жарка», продукт — «Овощи». Пассеровать лук и морковь в разогретом растительном масле 3 мин, периодически помешивая.



9 Вырезать у капусты кочерыжку. Вскипятить в чаше мультиварки воду в режиме «Варка» или «Суп». Посолить, опустить в кипятком кочан.



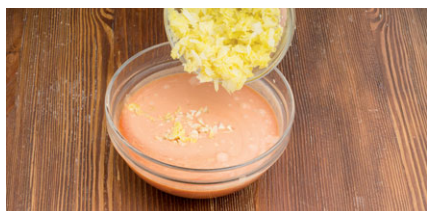
10 Снимать мягкие верхние листья с кочана капусты в процессе варки, попутно срезая утолщения. Мелко порубить оставшиеся слишком маленькие листья. Сохранить часть бульона.



11 Завернуть в каждый капустный лист по 1 ст. л. начинки.



12 Выложить голубцы в чашу мультиварки.



13 Взбить сметану с томатным соком, посолить, поперчить. Добавить мелко рубленные капустные листья и чеснок, перемешать.



14 Залить голубцы полученным соусом, а сверху капустным бульоном так, чтобы жидкость почти закрыла их. Готовить 30 мин в режиме «Тушение». Подавать со сметаной.



Рис с овощами

Идеальное блюдо, богатое красками и витаминами. Ароматный рис в сочетании с большим количеством овощей вкусен сам по себе. Он же послужит отличным гарниром к любому блюду из мяса или птицы на праздничном столе. В данном рецепте лучше всего использовать пропаренную крупу. В этом случае ее можно не замачивать.

Время приготовления: 50 мин

Количество порций: 6



Ингредиенты:

- 200 г риса
- 100 г зеленого горошка
- 1 сладкий болгарский перец
- 1 помидор
- 1 морковь
- 1 луковица
- 3 зубчика чеснока
- 350 мл воды + на замачивание риса
- 1 щепотка куркумы
- 1 щепотка карри
- 2 веточки базилика
- 2 веточки петрушки
- 2 ст. л. растительного масла
- соль — по вкусу



2 Очистить лук, нарезать небольшими кубиками. Мелко порубить чеснок.



6 Надрезать помидор крест-накрест, залить кипятком на 2 мин. Снять кожицу, нарезать мякоть небольшими кубиками. Слить лишний сок.



3 Удалить у сладкого болгарского перца семена и плодоножку. Нарезать его вместе с очищенной морковью кубиками со стороной 5–7 мм.



7 Выложить зеленый горошек и помидор, готовить еще 3 мин. Принудительно выключить программу. Добавить приправы и соль, перемешать.



4 Включить мультиварку. Установить режим «Жарка», продукт — «Овощи». Пассеровать лук, чеснок и морковь в разогретом масле 3 мин.



8 Промыть рис еще раз, выложить ровным слоем на овощи. Влить воду, готовить 20 мин в режиме «Варка» или «Каша».



1 Тщательно промытый рис залить водой, оставить на время.



5 Добавить сладкий болгарский перец, готовить еще 5 мин, продолжая помешивать.



9 Добавить в готовое блюдо рубленую зелень, перемешать.



Лук, фаршированный рисом

Своеобразная вариация на тему ризотто. Сладкий лук, легкая горчинка шафрана и тонкий аромат вина перенесут вас в Италию. Чтобы еще более обогатить вкус начинки, добавьте кусочки сыровяленого мяса, например прошутто, и немного цедры лимона. Благодаря оригинальной подаче блюдо станет достойным украшением любого фуршета или пикника.

Время приготовления: 2 ч

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 8 крупных луковиц
- 100 г риса (лучше сорта арборио)
- 60 г кедровых орехов
- 1 яйцо
- 150 мл сухого белого вина
- 1 л воды
- 1 щепотка шафрана
- 2 веточки базилика
- 4 ст. л. оливкового масла
- соль — по вкусу



2 Вынуть сваренный лук, слить бульон в отдельную емкость. Очистить остывшие луковички, срезать верхушки и аккуратно вынуть середину, оставив 2–3 внешних слоя.



3 Мелко порубить половину вынутых луковых слоев (остальная часть не понадобится).



4 Установить режим «Жарка», продукт — «Овощи». Разогреть оливковое масло. Обжаривать нарезанный лук и кедровые орехи 3 мин, периодически помешивая.



5 Всыпать хорошо промытый рис и готовить еще 5 мин, постоянно помешивая.



6 Добавить шафран и измельченные листья базилика, влить 300 мл лукового бульона. Готовить 12–15 мин, постоянно помешивая, пока рис не впитает всю жидкость.



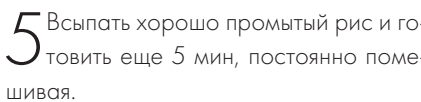
7 Вынуть полученную массу, слегка охладить. Посолить. Добавить яйцо и быстро перемешать.



8 Наполнить луковички фаршем и сложить в чашу мультиварки.



1 Включить мультиварку. Установить режим «Варка» или «Суп». Вскипятить воду, посолить. Выложить тщательно промытый неочищенный лук, варить 10 мин.



9 Влить вино, добавить луковый бульон так, чтобы жидкость закрывала луковички на треть. Готовить 40–60 мин в режиме «Тушение».



Каша ячневая с копченой грудинкой

Нежная, сладковатая и невероятно полезная ячневая крупа сегодня незаслуженно забыта многими хозяйками. Не пожалейте времени, чтобы приготовить это блюдо с ароматом копченого мяса и тонким вкусом свежей петрушки, и тогда при слове «каша» вы будете вспоминать только его.

Время приготовления: 1 ч 10 мин

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 140 г ячневой крупы
- 150 г сырокопченой (или варено-копченой) грудинки
- 1 луковица
- 1 зубчик чеснока
- 600 мл воды
- 4 веточки петрушки
- соль — по вкусу



3 Мелко порубить очищенный чеснок.



7 Тщательно промыть ячневую крупу в нескольких водах.



4 Включить мультиварку. Установить режим «Жарка», продукт — «Мясо». Выложить грудинку, обжарить до прозрачности, периодически помешивая.



8 Добавить крупу к грудинке, перемешать.



1 Нарезать грудинку соломкой (кожицу можно предварительно удалить).



5 Добавить лук, жарить еще 3 мин до прозрачности лука.



9 Влить воду, посолить. Готовить 40 мин в режиме «Варка» или «Каша».



2 Очистить лук, нарезать небольшими кубиками.



6 Выложить чеснок, прогреть 1 мин. Принудительно выключить программу.



10 Добавить в готовую кашу рубленую зелень, перемешать.



Каша гречневая с грибами

Классическое блюдо русской кухни. Рассыпчатая гречневая каша с ароматными лесными грибами, приправленная свежим укропом, послужит прекрасным ужином для всей семьи. Чтобы сделать блюдо более сытным, добавьте в него мясные консервы. Вместо белых грибов можно использовать любые другие лесные, в том числе и лисички.

Время приготовления: 50 мин

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 160 г гречневой крупы
- 250 г отваренных белых грибов
- 50 мл сливок (или сметаны)
- 400 мл воды
- 1 луковица
- 4 веточки укропа
- 1 лавровый лист
- 2 ст. л. растительного масла
- соль — по вкусу



3 Включить мультиварку. Установить режим «Жарка», продукт — «Овощи». Разогреть растительное масло.



7 Добавить крупу к грибам, перемешать.



4 Обжаривать лук 3 мин, периодически помешивая.



8 Влить воду, посолить, снова перемешать.



1 Нарезать грибы пластинками толщиной 5 мм.



5 Добавить грибы, готовить еще 10 мин, продолжая помешивать. Влить сливки, прогреть 1 мин. Принудительно выключить программу.



9 Положить лавровый лист. Готовить 25 мин в режиме «Варка», «Каша» или «Плов».



2 Очистить лук, нарезать небольшими кубиками.



6 Промыть гречневую крупу.



10 Добавить в готовую кашу рубленую зелень, перемешать.



Кускус с печеными овощами

Кускус — это крупа из пшеницы с очень нежным вкусом. Для большинства хозяек она до сих пор в новинку. Так почему бы не поэкспериментировать и не привнести в привычный рацион экзотику Марокко? Эту и без того вкусную кашу прекрасно дополнят яркие по цвету и вкусу крупно нарезанные овощи. Запеките их на мангале, перед тем как добавить к кускусу, тогда блюдо станет еще более ароматным.

Время приготовления: 1 ч

Количество порций: 6



Ингредиенты:

- 380 г кускуса
- 1 небольшой кабачок
- 1 баклажан
- 4 небольших помидора
- 2 сладких болгарских перца
- 1 красная луковица
- 4 зубчика чеснока
- 750 мл овощного бульона
- 1 маленький пучок петрушки
- 4 ст. л. оливкового масла
- соль, специи (свежемолотый черный перец, перец чили, тимьян, майоран) — по вкусу



2 Нарезать кабачок полукольцами толщиной 10 мм (жесткую кожицу предварительно удалить).



3 Нарезать очищенный лук полукольцами толщиной 6 мм, чеснок — тонкими ломтиками.



4 Удалить у сладких болгарских перцев плодоножки и семена. Нарезать овощи соломкой толщиной 8–10 мм.



1 Нарезать баклажан полукольцами толщиной 8 мм. Посолить, отложить на 2 мин. Промыть холодной водой.



5 Нарезать помидоры крупными дольками.



6 Включить мультиварку, установить режим «Выпечка» или «Жарка». Разогреть оливковое масло, выложить овощи. Готовить 30 мин, периодически перемешивая.



7 Добавить кускус и специи, перемешать.



8 Влить вскипяченный бульон, оставить под крышкой на 5 мин.



9 Взбить готовый кускус вилкой, посолить. Добавить мелко рубленную петрушку, перемешать.



Перец, фаршированный кускусом

Оригинальный вкус и легкую нотку Востока придадут блюду свежесть мяты и сладость изюма. Если вы не являетесь любителем экстравагантной кухни, добавьте вместо изюма кусочки ветчины или обжаренного сала и мелко нарезанный перец чили.

Время приготовления: 1 ч 10 мин

Количество порций: 6



Ингредиенты:

- 175 г кускуса
- 1 желток
- 6 сладких болгарских перцев
- 1 луковица
- 25 г изюма
- 350 мл воды
- 4 веточки мяты
- 25 г сливочного масла
- 3 ст. л. оливкового масла
- 1/2 ч. л. соли



2 Включить мультиварку. Установить режим «Жарка», продукт — «Овощи». Разогреть 1 ст. л. оливкового масла.



6 Оборвать у мяты листочки, измельчить их.



3 Обжаривать лук 5 мин, периодически помешивая.



7 Взбить кускус вилкой, всыпать изюм и мяту. Добавить желток, быстро перемешать.



4 Влить 250 мл воды, довести до кипения.



8 Заполнить сладкий болгарский перец начинкой, оставив 1 см от верхнего края.



1 Срезать у сладких болгарских перцев верхушки, удалить семена. Мелко порубить очищенный лук.



5 Добавить сливочное масло, посолить. Всыпать кускус, перемешать. Принудительно выключить программу. Оставить под крышкой на 5 мин.



9 Сложить перцы в чашу, накрыть шляпками. Влить оставшуюся воду и оливковое масло. Готовить 40 мин в режиме «Тушение».



Паста с томатно-сырным соусом

Для дачи идеально подходят рецепты итальянских блюд, которые славятся прежде всего своей простотой. Они не отнимают много времени и включают в свой состав только свежие продукты, наполненные энергией солнца. Выращенные своими руками помидоры, сорванный прямо с грядки ароматный базилик и немного сыра помогут сотворить кулинарный шедевр.

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 6



Ингредиенты:

- 400 г пасты из твердых сортов пшеницы
- 1 кг помидоров
- 120 г рассольного сыра (феты или фетаки)
- 3 зубчика чеснока
- 1 пучок свежего базилика
- 2 ч. л. сахара
- 1 ч. л. уксуса
- 30 мл оливкового масла
- соль — по вкусу



2 Надрезать помидоры крест-накрест, залить крутым кипятком, оставить на 2 мин. Очистить от кожицы, нарезать мякоть мелкими кубиками.



6 Добавить измельченные помидоры.



3 Мелко порубить чеснок, порвать руками базилик.



7 Всыпать соль и сахар, влить уксус. Перемешать, тушить 8 мин.



4 Нарезать сыр небольшими кубиками.



8 Добавить сыр, перемешать. Готовить 10 мин, постоянно помешивая.



1 Включить мультиварку, установить режим «Варка», «Каша», «Паста» или «Суп». Вскипятить 2 л воды, посолить. Выложить пасту, варить 10 мин. Принудительно выключить программу, слить воду. Переложить пасту в отдельную емкость, накрыть полотенцем.



5 Включить мультиварку. Установить режим «Жарка», продукт — «Овощи». Обжаривать чеснок 1–2 мин в разогретом оливковом масле.



9 Выложить отваренную пасту, добавить базилик. Готовить еще 2 мин, продолжая помешивать.



Паста «Карбонара» с кабачками

Классическая паста «Карбонара» — одна из визитных карточек итальянской кухни. Соус к ней готовят в основном из свиной грудинки и яиц, но часто добавляют сливки и пармезан. Весной дополнительным ингредиентом выступает спаржа. Еще один овощ, который сюда идеально подходит, — это кабачки. Не бойтесь передержать или не дотушить их — блюдо в любом случае получится вкусным.

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 6



Ингредиенты:

- 400 г пасты (например, пенне)
- 300 г сырокопченой или варено-копченой грудинки (либо бекона)
- 1 небольшой кабачок
- 3 желтка
- 75 мл жирных сливок
- 50 г твердого сыра (дзугаса или пармезана)
- 4 веточки тимьяна
- 5 ст. л. оливкового масла
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу



2 Нарезать грудинку брусочками толщиной 5–7 мм.



3 Нарезать кабачок брусочками толщиной 10–12 мм (у молодого и маленького овоща кожицу и плодоножку можно не удалять).



4 Взбить желтки со сливками. Добавить натертый на мелкой терке сыр, перемешать.



6 Установить режим «Жарка», продукт — «Овощи» или «Рыба». Разогреть масло, обжаривать на нем грудинку 3–4 мин, периодически помешивая.



7 Добавить кабачки, тимьян и черный молотый перец. Жарить 5–7 мин до мягкости кабачков, продолжая помешивать.



8 Добавить пасту, перемешать. Прогреть 2 мин.



1 Включить мультиварку, установить режим «Варка», «Паста», «Каша» или «Суп». Вскипятить 2 л воды, посолить. Выложить пасту, варить 10 мин.



5 Откинуть пасту на дуршлаг, сохранить воду, и накрыть полотенцем.



9 Добавить сливочно-яичный соус, влить сохраненную воду так, чтобы жидкость почти покрывала пасту. Перемешать, прогреть 2 мин.



Рыба в сметане

Если ваш отдых на даче не обходится без рыбалки, не упустите шанс побаловать себя простым, но очень вкусным и полезным блюдом. Нежная, пропитанная соком овощей и зелени рыба в сметанном соусе с ароматным картофелем в качестве гарнира станет прекрасным выбором для семейного ужина.

Время приготовления: 1 ч 10 мин

Количество порций: 2



Ингредиенты:

- 2 кг рыбы (окуня, карася или карпа)
- 3 клубня картофеля
- 2 помидора
- 2 луковицы
- 150 г сметаны
- 2 ст. л. пшеничной муки
- 4 веточки петрушки
- 4 ст. л. растительного масла
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу



3 Мелко порубить петрушку.



4 Очистить рыбу от чешуи, выпотрошить и тщательно промыть под холодной проточной водой. Натереть солью и перцем, обвалить в муке.



7 Установить режим «Жарка», продукт — «Овощи» или «Рыба». Обжарить картофель в разогретом масле до золотистой корочки, вынуть.



8 Положить в чашу мультиварки нафаршированную рыбу, наверх — кольца лука.



1 Очистить лук, нарезать тонкими полукольцами.



5 Заполнить брюшную полость рыбы кружочками помидоров и зеленью.



9 Выложить на лук жареный картофель, посолить.



2 Нарезать помидоры кружочками толщиной 5 мм.



6 Нарезать очищенный картофель кружочками толщиной 5 мм.



10 Смазать все сметаной, готовить 30 мин в режиме «Тушение».



Рыба речная с овощным соте

Некоторые хозяйки недолюбливают речную рыбу за ее костистость. Однако данный недостаток с лихвой компенсируется нежным и сладким вкусом продукта и вовсе не является поводом отказывать себе в гастрономических удовольствиях. отведайте приготовленного по этому рецепту собственноручно выловленного линя или карася, и вы почувствуете себя посетителем шикарного европейского ресторана.

Время приготовления: 1 ч

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 2 небольшие речные рыбы (около 1,5 кг)
- 300 г томатов черри (или 3 помидора)
- 150 г зеленого горошка
- 150 г стручковой фасоли
- 1 небольшая луковица
- 200 мл овощного бульона
- 2 ст. л. пшеничной муки
- 1/2 лимона (по желанию)
- 1 лавровый лист
- 1 веточка тимьяна
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу
- растительное масло для жарки
- 2 веточки свежего тархуна (по желанию) для подачи



2 Разрезать слишком крупные стручки фасоли на несколько частей (если используются помидоры, нарезать их дольками).



3 Промыть рыбу, очистить от чешуи. Разобрать на филе, удалить кости или нарезать на порционные куски. Сбрызнуть соком лимона.



4 Добавить в муку соль, перец и цедру лимона. Обвалять рыбу в мучной панировке.



6 Обжаривать лук на оставшемся масле 2 мин, постоянно помешивая.



7 Добавить тимьян и лавровый лист, влить бульон. Установить режим «Тушение» или «Суп». Вскипятить жидкость, варить 3 мин.



8 Выложить горошек, фасоль и томаты черри. Посолить, поперчить. Варить 10 мин.



1 Очистить лук, мелко порубить. Оборвать у тимьяна листочки.



5 Включить мультиварку. Установить режим «Жарка», продукт — «Рыба». Обжарить рыбу с обеих сторон на разогретом масле до румяной корочки.



9 Уложить на овощи рыбу, готовить еще 5 мин. Принудительно выключить программу. Подавать блюдо с мелко рубленным тархуном.



Курица с теплым салатом

Блюдо вполне можно подавать самостоятельно, без гарнира. Его заменит входящая в состав салата сытная паста — традиционный прием итальянской кухни. Тонкие нотки бальзамического уксуса и сладость меда подчеркнет благородный аромат розмарина.

Время приготовления: 1 ч

Количество порций: 8



Ингредиенты:

- 4 филе курицы
- 200 г пасты (пенне)
- 2 сладких болгарских перца
- 1 баклажан
- 50 г маслин без косточек
- 1 ст. л. меда
- 1 ст. л. бальзамического уксуса
- 2 зубчика чеснока
- 2 веточки розмарина
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу
- оливковое масло для жарки



2 Смешать мед с бальзамическим уксусом, добавить один мелко нарезанный зубчик чеснока. Обмакнуть куриное филе в полученный маринад.



3 Установить режим «Жарка», продукт — «Мясо». Обжарить филе в масле до румяной корочки. Вынуть.



4 Удалить у сладких перцев плодоножки и семена. Нарезать треугольниками.



5 Нарезать баклажан вдоль ломтиками толщиной 12 мм. Натереть солью, оставить на 3 мин, промыть. Нарезать ломтики соломкой.



6 Установить режим «Тушение». Выложить баклажан и сладкий болгарский перец в чашу мультиварки в оставшийся сок от курицы.



7 Добавить раздавленный зубчик чеснока и листики розмарина. Тушить 7–8 мин, периодически помешивая.



8 Выложить на овощи куриное филе, запекать еще 10 мин.



1 Включить мультиварку. Установить режим «Паста», «Варка» или «Суп». Вскипятить 1,5 л воды, посолить, отварить пасту (около 10 мин).



5 Нарезать баклажан вдоль ломтиками толщиной 12 мм. Натереть солью, оставить на 3 мин, промыть. Нарезать ломтики соломкой.



9 Вынуть куриное филе, добавить к овощам пасту и мелко нарезанные маслины. Тушить 5 мин, периодически помешивая.



Куриные бедра с цветной капустой

Благодаря сладости карамелизированного лука, кислинке томатов и свежести зелени такой полезный продукт, как цветная капуста, раскроется в этом блюде совершенно по-новому. Одновременное приготовление мяса и гарнира к нему сэкономит время и позволит получить полноценный обед или ужин.

Время приготовления: 1 ч 20 мин

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 4 куриных бедра
- 1 крупный кочан цветной капусты (около 800 г)
- 4 луковицы
- 120 мл томатного сока
- 1 ч. л. горчицы
- 6 веточек петрушки
- 2 ст. л. растительного масла
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу



2 Разобрать цветную капусту на небольшие, одинаковые по размеру соцветия.



6 Очистить лук, нарезать полукольцами толщиной 3 мм.



3 Включить мультиварку, установить режим «Варка» или «Суп». Вскипятить 2 л воды, посолить.



7 Добавить лук к курице. Установить режим «Тушение», готовить 25 мин, периодически перемешивая и переворачивая бедра.



4 Отваривать цветную капусту в течение 10 мин. Слить воду, выложить капусту в отдельную емкость, накрыть полотенцем.



8 Влить томатный сок, выложить капусту. Посолить, поперчить, перемешать. Тушить еще 5 мин.



1 Вымыть куриные бедра, обсушить бумажными полотенцами. Посолить, посыпать специями, обмазать горчицей. Оставить мариноваться на 30 мин.



5 Установить режим «Жарка», продукт — «Мясо». Обжарить куриные бедра на разогретом масле до румяной корочки со всех сторон. Выключить программу.



9 Добавить мелко рубленную петрушку, перемешать.



Печень с красным вином

Тонкие ароматы сладкого болгарского перца, тимьяна и вина делают это блюдо просто незабываемым. На гарнир к нему прекрасно подойдет отварной рис или картофельное пюре. По данному рецепту можно приготовить не только куриную печень, но также говяжью и даже свиную. Предварительно замочите субпродукты на несколько часов в смеси молока и воды, чтобы нейтрализовать горечь желчных кислот.

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 6



Ингредиенты:

- 500 г куриной печени
- 1 сладкий болгарский перец (желательно красный)
- 2 небольшие моркови
- 2 небольшие луковицы
- 75 мл красного сухого вина
- 1 ч. л. коричневого сахара
- 3 веточки тимьяна
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу
- оливковое масло для жарки



2 Нарезать очищенную морковь тонкими кружочками.



6 Добавить сладкий болгарский перец и сахар, перемешать. Жарить еще 3 мин, периодически помешивая.



3 Очистить лук, нарезать тонкими полукольцами.



7 Вынуть овощи. Влить в чашу мультиварки 1 ст. л. оливкового масла. Обжаривать печень в течение 3 мин.



4 Удалить у сладкого болгарского перца плодоножку и семена. Нарезать овощ тонкой соломкой.



8 Выложить овощи, перемешать. Влить вино, добавить листики тимьяна.



1 Очистить печень от пленок, нарезать порционными кусками.



5 Включить мультиварку. Установить режим «Жарка», продукт — «Овощи». Пассеровать лук и морковь в разогретом оливковом масле 5 мин.



9 Посолить, поперчить. Жарить еще 5 мин, периодически помешивая.



Айнтопф

Традиционное блюдо немецкой кухни, густое, сытное и необычайно ароматное благодаря прованским травам. Рагу будет особенно эффектно смотреться, если кроме фасоли добавить к нему консервированную кукурузу.

Время приготовления: 1 ч 15 мин

Количество порций: 6



Ингредиенты:

- 500 г фарша из говядины (или телятины)
- 150 г отварной (или консервированной) фасоли
- 2 маленьких кабачка
- 1 баклажан
- 4–5 небольших помидоров
- 2 сладких болгарских перца
- 1 острый перец чили
- 2 луковицы
- 2 зубчика чеснока
- 200 мл сухого красного вина
- 1 ст. л. смеси прованских трав
- 1 ч. л. сахара
- 4 ст. л. оливкового масла
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу



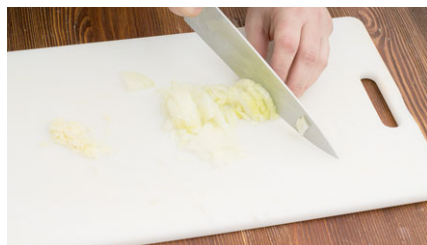
2 Нарезать кабачки кубиками со стороной 7–8 мм.



3 Разрезать баклажан вдоль, натереть солью, отложить на 2 мин. Промыть холодной водой, нарезать кубиками.



4 Удалить у сладких перцев плодоножки, семена и перегородки. Нарезать кубиками, перец чили — тонкой соломкой.



7 Очистить лук и чеснок, мелко порубить.



5 Добавить в фарш масло, соль и перец, тщательно вымесить. Установить режим «Жарка», продукт — «Мясо». Обжаривать 15 мин.



6 Надрезать помидоры крест-накрест, залить кипятком, оставить на 2 мин. Снять кожицу. Нарезать мякоть кубиками.



7 Добавить к фаршу лук, чеснок, кабачки, баклажан и сладкие болгарские перцы.



8 Влить вино. Установить режим «Тушение», готовить 10 мин.



9 Выложить помидоры, фасоль и перец чили. Всыпать сахар, добавить приправы, перемешать. Тушить 30 мин.



Говядина по-фламандски

Нежная говядина с пряной ноткой горчицы и душистым ароматом бородинского хлеба и темного пива перенесет вас в далекую Бельгию. На гарнир к мясу прекрасно подойдет картофельное пюре или отварной рис. Блюдо можно не только включить в повседневное дачное меню, но и подать на праздничный стол, особенно в холодное время года.

Время приготовления: 1 ч 20 мин

Количество порций: 6



Ингредиенты:

- 800 г говядины (лопаточная или тазобедренная часть)
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 1–2 ломтика черного хлеба (лучше бородинского)
- 500 мл темного пива
- 50 мл воды
- 6 лавровых листьев
- 6 горошин душистого перца
- 2 ч. л. горчицы
- 1 ст. л. сахара
- 2 ст. л. растительного масла
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу



2 Нарезать очищенный лук полукольцами толщиной 3 мм.



6 Добавить раздавленные зубчики чеснока, лавровые листья и душистый перец.



3 Включить мультиварку, установить режим «Тушение». Разогреть растительное масло.



7 Влить пиво и воду, тушить 40 мин.



4 Обжаривать лук 3 мин.



8 Намазать ломтик хлеба горчицей. Добавить к мясу. Готовить в том же режиме еще 20 мин, периодически помешивая.



1 Очистить мясо от пленок, нарезать поперек волокон тонкими длинными брусочками.



5 Выложить мясо. Жарить еще 10 мин, периодически помешивая.



9 Всыпать в гуляш сахар, соль и перец. Перемешать.



Свинина а-ля оссобуко

Оссобуко — традиционное блюдо итальянской кухни, основным ингредиентом которого является телячья голяшка. В данном рецепте этот достаточно дорогой для наших широт продукт заменен свиной рулькой. В первую очередь блюдо покорит мужскую часть семьи. Оно получается невероятно сытным, с большим количеством соуса, уже один аромат которого возбуждает аппетит. Подавать свинину можно с картофелем, рисом и просто черным хлебом.

Время приготовления: 3 ч 30 мин +
+ 8 ч на замачивание мяса

Количество порций: 6



Ингредиенты:

- 2–3 маленькие свиные рульки
- 5 крупных помидоров
- 2 небольшие луковицы
- 4 зубчика чеснока
- 300 мл сухого белого вина
- 1 ст. л. томатной пасты
- 4 веточки петрушки
- 50 г сливочного масла
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу



1 Тщательно промыть рульки, залить холодной водой и оставить на ночь.



2 Надрезать помидоры крест-накрест, залить кипятком на 2 мин. Снять кожицу, мелко порубить мякоть.



3 Очистить лук и два зубчика чеснока, мелко порубить.



4 Включить мультиварку. Установить режим «Жарка», продукт — «Мясо». Растопить в чаше 25 г сливочного масла, пассеровать лук и чеснок 3 мин, постоянно помешивая. Вынуть овощи.



5 Растопить в чаше мультиварки оставшееся сливочное масло. Обжаривать рульки по 10 мин с каждой стороны.



6 Залить мясо вином. Включить режим «Тушение», довести жидкость до кипения.



7 Добавить обжаренные лук и чеснок.



8 Выложить помидоры и томатную пасту, посолить, поперчить. Тушить 2 ч 30 мин при закрытой крышке, затем открыть крышку и готовить еще 30 мин, пока не уварится соус.



9 Мелко порубить оставшийся чеснок и петрушку.



10 Добавить в готовое блюдо рубленые петрушку и чеснок, перемешать.



Макароны по-флотски

Еще один быстрый и вкусный рецепт в копилку дачной хозяйки. Блюдо хорошо готовить в ранний летний период, когда урожай на собственных грядках еще не созрел, и особенно если у вас остались шашлыки после вчерашней встречи с друзьями. В этом случае мелко нарезанное холодное мясо прекрасно заменит тушенку.

Время приготовления: 50 мин

Количество порций: 6



Ингредиенты:

- 350 г тушенки (говяжьей, куриной или свиной)
- 300 г макарон
- 2 небольшие моркови
- 2 луковицы
- 2 зубчика чеснока
- 2 ст. л. томатной пасты
- 3 веточки петрушки
- 3 веточки укропа
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу
- растительное масло для жарки



2 Отварить макароны (около 10 мин). Слить воду, выложить в отдельную емкость, накрыть полотенцем.



6 Пассеровать лук, чеснок и морковь 10 мин, периодически помешивая.



3 Очистить лук, нарезать крупными кубиками.



7 Добавить размятую вилкой тушенку и томатную пасту, перемешать. Жарить еще 5 мин, продолжая помешивать.



4 Натереть очищенную морковь на крупной терке. Мелко порубить чеснок и зелень.



8 Выложить сваренные макароны. Посолить, поперчить, перемешать.



1 Включить мультиварку, установить режим «Варка» или «Суп». Вскипятить 2 л воды, добавить соль.



5 Установить режим «Жарка», прожаривать — «Мясо». Разогреть растительное масло.



9 Добавить мелко нарезанную зелень, перемешать.



Пирожки с томатами и брынзой

Сочные и пряные пирожки, приготовленные по данному рецепту, станут прекрасным завтраком или полдником, а также послужат отличной закуской на фуршете или пикнике. В качестве начинки подойдут любые продукты, в том числе и фрукты. Предлагаемый вариант с томатами и брынзой привнесет в блюдо нотку греческой кухни. Аналогичное тесто можно использовать и для чебуреков.

Время приготовления: 2 ч

Количество: 20 шт.



Ингредиенты:

Тесто:

- 500 г пшеничной муки
- 250 мл воды
- 1 ч. л. сахара
- 1 ч. л. соли
- 4 ст. л. растительного масла

Начинка:

- 5 небольших помидоров
- 200 г рассольного сыра (брынзы или феты)
- 1 зубчик чеснока
- зелень (укроп, петрушка) — по вкусу
- растительное масло для жарки



2 Всыпать муку, вымесить мягкое тесто. Накрывать его полотенцем, отставить на 30 мин.



3 Нарезать помидоры кружочками толщиной 5–7 мм.



4 Размять сыр вилкой. Добавить мелко рубленые зелень с чесноком, перемешать.



6 Выложить на помидоры сырную начинку.



7 Накрывать вторым пластом теста.



8 Вырезать пирожки стаканом подходящего диаметра по контуру кружочков из помидора. Плотно защипать края.



1 Довести воду до кипения, добавить в нее сахар, соль и растительное масло. Перемешать, охладить.



5 Раскатать тесто в два одинаковых пласта толщиной 3 мм. Разложить на первом кружочки помидоров на расстоянии 3 см друг от друга.



9 Включить мультиварку. Установить режим «Жарка», продукт — «Овощи» или «Рыба». Обжарить пирожки на разогретом растительном масле с обеих сторон. Выложить на бумажное полотенце для удаления излишков жира.



Пирог с рыбой и картофелем

Пикантный, чуть солоноватый и очень сытный пирог отлично подойдет для завтрака на даче. Если вы не любите копченую рыбу, замените ее рыбными консервами или грибами. Блюдо хорошо сохраняет свои вкусовые качества как в горячем, так и в холодном виде.

Время приготовления: 1 ч 30 мин +
+ время на остывание

Количество порций: 8



Ингредиенты:

- 320 г рыбы горячего копчения (скумбрии, горбуши)
- 5 небольших клубней картофеля
- 2 небольшие луковицы
- 160 г пшеничной муки
- 3 яйца
- 120 мл сметаны
- 120 мл майонеза
- 1 ч. л. соды
- несколько капель уксуса
- 3 веточки укропа
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу
- растительное масло для смазывания чаши



2 Всыпать муку и соду, гашенную уксусом. Посолить, поперчить, перемешать.



6 Обильно смазать чашу мультиварки растительным маслом. Выложить картофель, посолить, поперчить.



3 Нарезать очищенный картофель кружочками толщиной 4–5 мм.



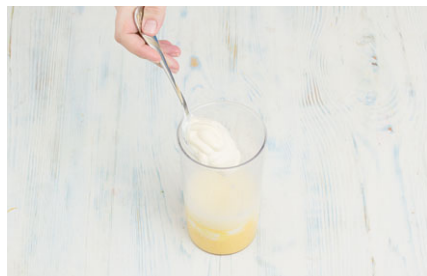
7 Выложить сверху слой лука.



4 Очистить лук, нарезать полукольцами толщиной 2–3 мм. Мелко порубить укроп.



8 Уложить поверх кусочки рыбы, посыпать укропом.



1 Взбить яйца в легкую пену. Добавить сметану и майонез.



5 Очистить рыбу от кожи и костей, нарезать небольшими кусочками.



9 Залить начинку тестом, аккуратно приподнимая кружочки картофеля, чтобы тесто достало дна. Включить мультиварку, установить режим «Выпечка». Готовить 50 мин, дать остыть, не вынимая из чаши.



Пирог грушевый французский

Для приготовления этого пирога вам понадобится миндальная мука. Чтобы ее получить, залейте миндаль кипятком и оставьте его на 10 мин. Затем слейте жидкость, снова залейте орехи холодной водой и сразу же кипятком. Подождите, пока жидкость остынет, очистите миндаль от шелухи, просушите его и измельчите в блендере.

Время приготовления: 2 ч +
+ 30 мин на приготовление сиропа +
+ 30 мин на остывание

Количество порций: 8



Ингредиенты:

- 3–4 груши
- 180 г пшеничной муки + 1/2 ст. л. для приготовления крема
- 180 г миндальной муки
- 3 яйца
- 245 г сливочного масла + для смазывания чаши
- 300 мл воды
- 130 г сахара
- 2 ст. л. рома (или коньяка)
- 2 ст. л. сока лимона (или щепотка лимонной кислоты)



2 Сбрызнуть соком лимона, всыпать 4 ст. л. сахара.



3 Влить воду. Включить мультиварку, установить режим «Варка» или «Суп». Готовить 10 мин. Выключить программу. Открыть крышку, дать остыть содержимому чаши. (Если используются мягкие груши, довести жидкость до кипения и сразу выключить мультиварку.) Вынуть груши, сохранить сироп.



4 Смешать пшеничную муку и 2 ст. л. с горкой миндальной муки.



1 Вымыть груши, очистить от кожицы. Разрезать пополам, вынуть сердцевину. Выложить в чашу мультиварки.



5 Добавить 2 ст. л. сахара и 125 г охлажденного сливочного масла. Порубить смесь ножом в крошку.



6 Вбить 1 яйцо, вымесить тесто. Поставить в холодильник на 30 мин.



7 Приготовить крем. Для этого размешать оставшееся сливочное масло с остальным сахаром.



8 Добавить два яйца, взбить.



9 Всыпать оставшуюся миндальную и пшеничную муку, перемешать.



10 Влить ром, взбить.



11 Смазать чашу маслом. Уложить тесто на дно так, чтобы образовались бортики высотой 2 см.



12 Выложить на тесто крем.



13 Разложить ломтики груш. Установить режим «Выпечка». Готовить 50–70 мин, остудить.



14 Уварить сироп с открытой крышкой 20–30 мин в режиме «Варка», «Тушение» или «Суп». Смазать пирог.



Пирог черничный

Пирог чем-то напоминает ватрушку или сметанник: в центре сладкого теста находится нежная, сочная начинка. Легкая кислинка сметаны и йогурта в сочетании с тонким ягодным ароматом подарит настоящий вкус лета. Пирог будет хорош и с любимыми другими сезонными ягодами. Вы можете их использовать как в свежем виде, так и замороженными.

Время приготовления: 2 ч +

+ время на остывание

Количество порций: 8



Ингредиенты:

Тесто:

- 300 г пшеничной муки
- 200 г сметаны
- 100 г сливочного масла
- 100 г сахара
- 8 г разрыхлителя (1/2 пакетика)

Начинка:

- 150–170 г черники
- 2 ст. л. крахмала
- 3 ст. л. сахара

Крем:

- 1 яйцо
- 200 г йогурта
- 100 г сметаны
- сливочное масло для смазывания чаши



2 Вылить массу в муку, смешанную с разрыхлителем. Вымесить тесто, поставить в холодильник на 30 мин.



6 Влить йогурт, перемешать (при использовании натурального йогурта дополнительно всыпать 2 ст. л. сахара).



3 Для приготовления начинки ягоды промыть (или разморозить). Добавить крахмал, перемешать.



7 Смазать чашу мультиварки маслом. Распределить тесто ровным слоем по дну и краям, чтобы получились бортики высотой 2 см.



4 Всыпать сахар, перемешать.



8 Выложить на тесто черничную начинку.



1 Для приготовления теста взбить сметану с сахаром. Добавить размягченное сливочное масло, перемешать.



5 Для приготовления крема взбить яйцо в мягкую пену. Добавить сметану, еще раз взбить.



9 Залить кремом. Включить мультиварку, установить режим «Выпечка». Готовить 1 ч, охладить под крышкой.



Пирог со сливами

Плотный бисквит с ароматом сгущенного молока и толстой сливовой прослойкой даже после обильного стола не покажется лишним. Чтобы начинка оказалась посередине бисквита, нарежьте сливы небольшими дольками.

Время приготовления: 1 ч 40 мин +
+ 30 мин на остывание

Количество порций: 8



Ингредиенты:

- 6–8 слив
- 320 г пшеничной муки
- 200 г сметаны
- 225 г сахара
- 2 яйца
- 1/2 банки сгущенного молока
- 1 ст. л. корицы
- 2 ч. л. соды
- несколько капель уксуса
- сливочное масло для смазывания чаши



1 Взбить яйца с сахаром в пышную пену.



2 Добавить сметану, перемешать.



3 Влить сгущенное молоко, перемешать.



4 Соединить полученную смесь с мукой.



5 Погасить соду уксусом, добавить в тесто, перемешать.



6 Смазать чашу мультиварки сливочным маслом.



7 Выложить тесто.



8 Разрезать сливы пополам, удалить косточки.



9 Разложить половинки слив на поверхности теста.



10 Посыпать корицей. Включить мультиварку, установить режим «Выпечка», готовить 1 ч 20 мин. Оставить пирог под закрытой крышкой на 30 мин.



Шарлотка

Нежный бисквит с сочными яблоками из собственного сада и ароматом корицы — универсальный десерт, который отлично подойдет к любому напитку. Выпечка будет одинаково вкусна и с кружкой ароматного ягодного киселя, и со стаканом теплого молока. При приготовлении теста воспользуйтесь миксером. Чем лучше вы возьмете ингредиенты, тем пышнее получится пирог. Чтобы разнообразить вкус шарлотки, замените яблоки алычой или вишней.

Время приготовления: 1 ч 30 мин +
+ время на остывание

Количество порций: 8



Ингредиенты:

- 2 кислых яблока
- 160 г пшеничной муки
- 200 г сахара
- 3 яйца
- 1 ч. л. соды
- несколько капель уксуса
- 1 щепотка корицы
- сливочное масло для смазывания чаши



3 Погасить соду уксусом, добавить в тесто.



7 Очистить яблоки от кожицы и семян.



4 Всыпать муку, аккуратно вымесить тесто.



8 Нарезать очищенные яблоки тонкими дольками.



1 Взбить яйца в пышную пену с помощью миксера.



5 Смазать чашу мультиварки сливочным маслом.



9 Выложить дольки яблок поверх теста.



2 Продолжая взбивать, всыпать сахар.



6 Вылить тесто.



10 Посыпать сверху корицей. Включить мультиварку, установить режим «Выпечка», готовить 1 ч. Остудить шарлотку в чаше мультиварки с открытой крышкой.



Яблоки печеные

Главный успех данного блюда заключается в правильном выборе яблок. Лучше всего подойдут кислые и сочные сорта. Фрукты должны быть твердыми и крепкими. И чем тверже они будут, тем больше времени для их запекания потребуется. В начинку можно смело добавлять различные сухофрукты и любые другие орехи.

Время приготовления: 1 ч

Количество порций: 6



Ингредиенты:

- 6 яблок
- 100 г творога
- 2 ст. л. очищенных грецких орехов
- 30 г изюма
- 2 ст. л. меда (или сахара)
- 1/2 ч. л. молотой корицы
- 30 г сливочного масла для смазывания чаши



1 Мелко порубить грецкие орехи.



2 Растопить мед, добавить в творог, перемешать.



3 Всыпать корицу, рубленые орехи и изюм, перемешать.



4 Срезать у яблок верхушки (по возможности сохранить хвостик).



5 Аккуратно вырезать из каждого яблока сердцевину с помощью маленького ножа, стараясь не повредить доньшко.



6 Расширить углубление чайной ложкой с острыми краями, оставив стенки толщиной не менее 1 см.



7 Наполнить яблоки начинкой.



8 Накрывать сверху шляпками.



9 Смазать дно чаши сливочным маслом.



10 Выложить яблоки. Включить мультиварку, установить режим «Выпечка». Готовить 30–40 мин.



Десерт яблочный

Яблоки в сочетании с йогуртом и даже сметаной особенно хороши, когда хочется чего-то сладкого и не очень калорийного. Если вдруг вы решите побаловать себя на даче мороженым, используйте его для приготовления данного десерта вместо йогурта. Это сделает блюдо более изысканным и желанным в жаркий летний день.

Время приготовления: 25 мин

Количество порций: 4



Ингредиенты:

- 2 яблока
- 300 г натурального йогурта
- 100 г мюсли
- 30 г изюма
- 2 ст. л. сахара
- 1 ч. л. корицы
- 20 г сливочного масла
- листочки мяты для украшения



3 Включить мультиварку. Установить режим «Жарка», продукт — «Овощи». Растопить сливочное масло.



7 Выложить в креманки или высокие стаканы часть йогурта.



4 Растворить в масле сахар, постоянно помешивая.



8 Засыпать часть мюсли.



1 Очистить яблоки от кожицы и семян.



5 Выложить яблоки и изюм, перемешать. Жарить 2–3 мин, постоянно помешивая.



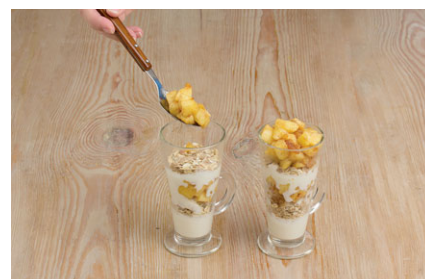
9 Выложить слой яблок.



2 Нарезать очищенные яблоки кубиками со стороной 1,5–2 см.



6 Посыпать яблоки корицей, перемешать. Принудительно выключить программу.



10 Чередовать слои еще раз. При подаче украсить листочками мяты.



Икра свекольная

Эта икра прекрасно дополнит любое блюдо из картофеля. Ее также можно использовать в качестве заправки для борща. А если намазать ею ломтики свежего белого хлеба, получится простая, но оригинальная закуска. При приготовлении икры воспользуйтесь мясорубкой: дважды пропустите овощи через самую мелкую насадку — это сократит время приготовления наполовину.

Время приготовления: 2 ч 20 мин

Количество: 2 л



Ингредиенты:

- 2 кг свеклы
- 650 г помидоров
- 300 г моркови
- 350 г лука
- 1 небольшая головка чеснока
- 1/2 стручка острого перца чили
- 500 мл растительного масла
- 120 мл 9%-ного столового уксуса
- 1/2 стакана сахара
- 1 ст. л. с горкой соли
- 2 лавровых листа
- молотый душистый перец на кончике ножа



1 Очистить свеклу, натереть на самой мелкой терке.



2 Разрезать помидоры пополам.



3 Натереть половинки помидоров на самой мелкой терке, оставив кожуцу.



4 Мелко порубить очищенные лук, острый перец чили и чеснок.



5 Натереть очищенную морковь на самой мелкой терке.



6 Влить в чашу мультиварки растительное масло, выложить овощи, перемешать. Установить режим «Тушение», готовить 1 ч.



7 Добавить лавровый лист и душистый перец через 30 мин, перемешать.



8 Всыпать соль и сахар, влить уксус за 10 мин до готовности. Разлить икру в стерилизованные банки, закатать.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ И ЗАГОТОВКИ

Икра кабачковая

Это еще один рецепт всеми любимого и знакомого с детства блюда. Густота икры зависит от сочности овощей. Если консистенция получается слишком жидкая, икру необходимо тушить последние 10 мин с открытой крышкой. Блюдо будет более нежным, если в шаге 6 тушеные овощи измельчить в блендере и вернуть в чашу мультиварки.

Время приготовления: 2 ч

Количество: 1,5 л



Ингредиенты:

- 2 небольших кабачка (около 1,5 кг)
- 2 небольших помидора
- 3 крупные моркови
- 2 небольшие луковицы
- 6 зубчиков чеснока
- 120 мл растительного масла
- 10 мл 9%-ного столового уксуса
- 4 ч. л. сахара
- 2 ч. л. соли
- свежемолотый черный перец — по вкусу



1 Очистить кабачки от кожицы и семян, нарезать небольшими кубиками.



2 Натереть очищенную морковь на мелкой терке.



3 Очистить лук и чеснок, мелко порубить.



4 Надрезать помидоры крест-накрест, залить кипятком на 2 мин. Снять кожу, нарезать мякоть мелкими кубиками.



5 Включить мультиварку, установить режим «Тушение». Выложить в разогретое растительное масло лук, морковь и чеснок. Тушить 5 мин, за это время один раз перемешать.



6 Добавить кабачки и помидоры, перемешать. Тушить 1 ч.



7 Всыпать сахар, влить уксус.



8 Посолить, поперчить, перемешать. Тушить еще 20 мин. Разлить готовую икру в стерилизованные банки, закатать.

Икра баклажанная

Знаменитая «заморская» икра — достояние советского времени. Чрезвычайно аппетитная, она содержит невероятно малое количество калорий. Для получения более пикантного вкуса замените помидоры очищенными от кожицы сливами или алычой.

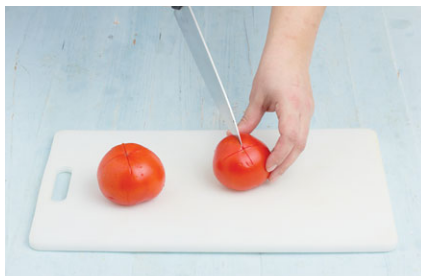
Время приготовления: 1 ч 10 мин

Количество: 750 мл



Ингредиенты:

- 3 баклажана
- 3 небольших помидора
- 1 крупный сладкий болгарский перец
- 2 луковицы
- 5 небольших зубчиков чеснока
- 3 веточки петрушки
- 3 веточки кинзы
- 3 веточки базилика
- 1 ст. л. 9%-ного столового уксуса
- 2 ст. л. растительного масла
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу



1 Надрезать помидоры крест-накрест, залить крутым кипятком на 2 мин. Снять кожицу, нарезать мякоть мелкими кубиками.



2 Удалить у сладкого болгарского перца плодоножку и семена. Нарезать овощ мелкими кубиками.



3 Очистить лук и чеснок, мелко порубить.



4 Очистить баклажаны от кожицы, нарезать небольшими кубиками со стороной около 4 мм.



5 Включить мультиварку, установить режим «Жарка», продукт — «Овощи». Обжаривать в разогретом масле сладкий перец, лук и чеснок 3 мин.



6 Добавить баклажаны, готовить еще 3 мин. Принудительно выключить программу.



7 Выложить помидоры. Готовить 40 мин в режиме «Тушение».



8 Измельчить зелень, добавить за 10 мин до окончания программы. Посолить, поперчить, влить уксус. Перемешать и законсервировать.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ И ЗАГОТОВКИ

Баклажаны в остром соусе

В домашних заготовках баклажаны играют не последнюю роль. Из этого яркого и полезного овоща можно приготовить немало вкусных блюд. В данном рецепте салата нежный и слегка терпкий вкус баклажана выгодно оттеняет ароматная и пряная кинза. Открыв холодным зимним вечером баночку с такой закуской, вы неизбежно перенесетесь в лето.

Время приготовления: 1 ч 30 мин

Количество: 2 л



Ингредиенты:

- 1 кг баклажанов
- 2 сладких болгарских перца
- 800 г помидоров
- 200 г моркови
- 80 г чеснока
- 1–2 острых перца чили
- 100 мл растительного масла
- 30 мл 9%-ного столового уксуса
- 50 г сахара
- 20 г соли
- 3 веточки кинзы
- 3 веточки петрушки



1 Нарезать баклажаны кружочками толщиной 10 мм, посолить, оставить на 3 мин. Промыть в холодной воде.



2 Удалить у сладкого и острого перца плодоножку, очистить от семян. Мелко порубить овощи.



3 Разрезать помидоры пополам, натереть мякоть на самой мелкой терке.



4 Натереть очищенную морковь на самой мелкой терке. Мелко порубить чеснок.



5 Включить мультиварку, установить режим «Тушение». Выложить в разогретое растительное масло морковь, сладкий и острый перец.



6 Добавить помидоры и чеснок. Посолить, всыпать сахар, влить уксус, перемешать. Тушить 15 мин.



7 Выложить баклажаны, тушить еще 30 мин.



8 Добавить рубленую зелень, перемешать. Разложить салат в стерилизованные банки, закатать.

Аджика

Безумно ароматная, пряная и немного острая аджика своей яркостью напомнит о солнце и замечательно подойдет к пасте или блюдам из риса. Да и просто с ломтиком черного хлеба ничуть не потеряет во вкусе. Чтобы сократить время приготовления вдвое, пропустите все овощи через мясорубку.

Время приготовления: 3 ч

Количество: 2 л



Ингредиенты:

- 1,5 кг помидоров
- 600 г сладкого болгарского перца (желательно красного)
- 600 г моркови
- 60 г острого перца чили
- 120 г чеснока
- 80 мл растительного масла
- 100 г сахара
- 40 г соли
- 5 веточек петрушки
- 5 веточек укропа



1 Натереть очищенную морковь на самой мелкой терке.



2 Разрезать помидоры пополам.



3 Натереть помидоры на самой мелкой терке, оставив только кожицу.



4 Удалить у сладких болгарских перцев плодоножки и семена. Мелко порубить овощи.



5 Аналогичным образом поступить с перцем чили.



6 Мелко порубить очищенный чеснок или пропустить через пресс.



7 Сложить все овощи в чашу мультиварки. Установить режим «Тушение», готовить 1,5 ч.



8 Влить растительное масло, добавить сахар, соль и рубленую зелень, перемешать. Тушить еще 30 мин. Разложить аджику в стерилизованные банки, закатать.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ И ЗАГОТОВКИ

Лечо

Лечо — традиционное блюдо венгерской кухни, которое прочно обосновалось в меню всех восточных славян. Оно отлично сочетается с макаронными изделиями и рисом, великолепно подходит к блюдам из мяса и птицы. Ароматные, крупно нарезанные разноцветные перцы в пряном соусе зимой оживят и украсят любой стол, будь то повседневный или праздничный.

Время приготовления: 1 ч 40 мин

Количество: 1,5 л



Ингредиенты:

- 1,5 кг сладкого болгарского перца
- 1 кг помидоров
- 2 небольшие моркови (200 г)
- 1 перец чили
- 5 зубчиков чеснока
- 90 мл растительного масла
- 20 мл 9%-ного столового уксуса
- 100 г сахара
- 1 ч. л. с горкой соли
- 5 веточек петрушки
- 5 веточек укропа



1 Натереть очищенную морковь на самой мелкой терке.



2 Разрезать помидоры пополам. Натереть мякоть на самой мелкой терке.



3 Мелко порубить зелень.



4 Очистить перец чили и чеснок, также мелко порубить.



5 Удалить у сладких болгарских перцев плодоножки, перегородки и семена. Нарезать овощи длинными полосками шириной 10–12 мм.



6 Сложить все овощи в чашу мультиварки, влить растительное масло.



7 Добавить зелень, перемешать.

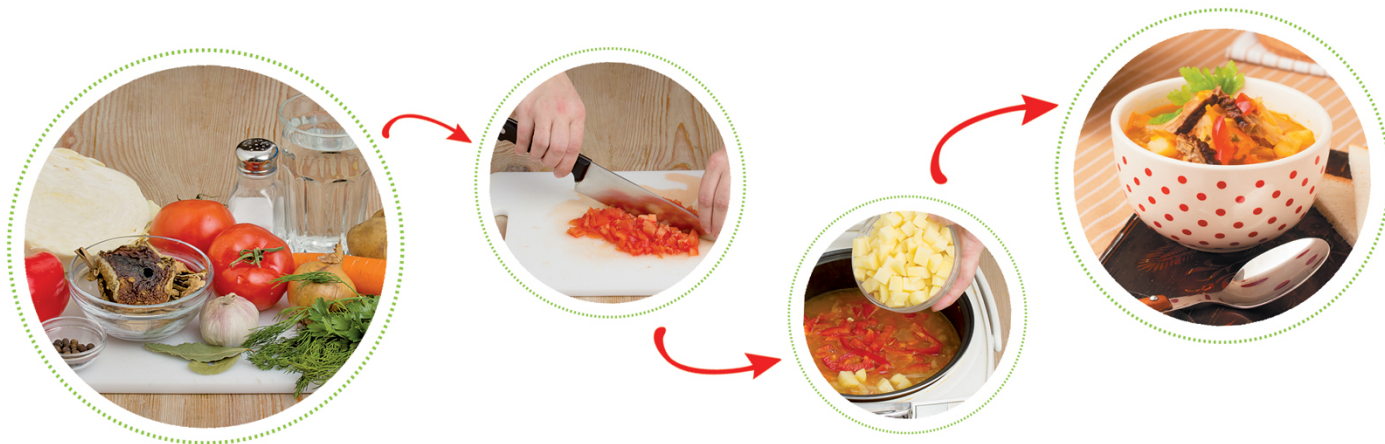


8 Всыпать сахар и соль, влить уксус, перемешать. Готовить в режиме «Тушение» 1 ч. Разложить лечо в стерилизованные банки, закатать.

Алфавитный указатель

- Б**
Базилик 38, 40, 42, 50, 92
Баклажан 28, 48, 60, 66, 92, 93
Бекон 54
Бульон:
 грибной 14
 куриный 14
 овощной 16, 28, 48, 58
- В**
Ветчина копченая вяленая 18
Вино:
 сухое белое 42, 70
 сухое красное 64, 66
Вода 5, 6, 8, 10, 12, 16, 18, 19, 20, 22, 38, 40, 42, 44, 46, 50, 68, 74, 78
- Г**
Говядина 68
Горошек зеленый свежий 28, 30, 58
Горчица 62, 68
 в зернах 30
Грибы:
 белые 46
 замороженные 32
 отваренные 32
 сушеные 10, 22
Грудинка 20, 36
 варено-копченая 44, 54
 сырокопченая 44, 54
Груши 78
- И**
Изюм 50, 86, 88
- Й**
Йогурт 80, 88
- К**
Кабачок 14, 24, 48, 54, 66, 91
Капуста:
 белокочанная 6, 10, 22, 38
 цветная 62
Карри 28, 38, 40
Картофель 6, 8, 10, 12, 14, 16, 18, 19, 28, 30, 32, 34, 36, 56, 76
Кинза 24, 28, 30, 92, 93
Кислота лимонная 78
Колбаса сырокопченая 18
Колбаски копченые 34
Консервы рыбные 19
Коньяк 78
Кориандр 30
Корица 82, 84, 86, 88
Крахмал 80
Крупа:
 гречневая 46
 манная 26
 рисовая 38, 40, 42
 ячневая 44
Курица:
 бедро 62
 печень 64
 филе 12, 60
Куркума 30, 38, 40
Кускус 48, 50
- Л**
Лимон 58
 сок 78
- Лист лавровый 10, 46, 58, 68, 90
Лук:
 зеленый 5
 красный 48
 репчатый 6, 8, 10, 12, 14, 16, 18, 19, 20, 22, 24, 28, 32, 36, 38, 40, 42, 44, 46, 50, 56, 58, 62, 64, 66, 68, 70, 72, 76, 90, 91, 92
 порей 16
- М**
Майонез 76
Майоран 48
Макароны 72
Маслины без косточек 60
Масло:
 оливковое 42, 48, 50, 52, 54, 60, 64, 66
 растительное 6, 8, 10, 12, 14, 18, 19, 22, 24, 26, 28, 30, 32, 38, 40, 46, 56, 58, 62, 68, 72, 74, 76, 90, 91, 92, 93, 94, 95
 сливочное 16, 26, 30, 32, 34, 50, 70, 78, 80, 82, 84, 86, 88
Мед 60, 86
Молоко 26
 сгущенное 82
Морковь 6, 8, 10, 12, 14, 16, 18, 19, 20, 22, 24, 26, 28, 38, 40, 64, 72, 90, 91, 93, 94, 95
Мука:
 миндальная 78
 пшеничная 24, 32, 36, 56, 58, 74, 76, 78, 80, 82, 84
Мюсли 88
Мята 50, 88
- О**
Огурцы 5
Орех мускатный 14
Орехи:
 грецкие 86
 кедровые 42
- П**
Паста 50, 54, 60 см. также Макароны
Паста томатная 70, 72
Перец:
 болгарский сладкий 6, 10, 24, 38, 40, 48, 50, 60, 64, 66, 92, 93, 94, 95
 душистый горошком 10, 68
 душистый молотый 90
 черный свежемолотый 6, 8, 10, 12, 14, 16, 18, 19, 20, 22, 24, 28, 30, 32, 34, 36, 38, 48, 54, 56, 58, 60, 62, 64, 66, 68, 70, 72, 76, 91, 92
 чили 48, 66, 90, 93, 94, 95
Петрушка 5, 8, 10, 12, 20, 22, 24, 30, 34, 38, 40, 44, 48, 56, 62, 70, 72, 74, 92, 93, 94, 95
Пиво темное 68
Помидоры 6, 8, 10, 22, 24, 30, 40, 48, 50, 56, 58, 66, 70, 74, 90, 91, 92, 93, 94, 95
- Р**
Разрыхлитель 80
Ребра свиные копченые 8
Розмарин 60
Ром 78
Рулъка свинная 70
Рыба:
 горячего копчения 76
 речная 56, 58
- С**
Сало:
 свежее 36
 соленое 20
Сахар:
 коричневый 64
 песок 5, 26, 50, 66, 68, 74, 78, 80, 82, 84, 86, 88, 90, 91, 93, 94, 95
Свекла 5, 6, 90
Сливки 14, 32, 34, 46, 54
Сливы 82
Сметана 5, 6, 12, 16, 32, 38, 56, 76, 80, 82
Сода 76, 82, 84
Сок томатный 38, 62
Соль 5, 6, 8, 10, 12, 14, 16, 18, 19, 20, 22, 24, 26, 28, 30, 32, 34, 36, 38, 40, 42, 44, 46, 48, 50, 52, 54, 56, 58, 60, 62, 64, 66, 68, 70, 72, 74, 76, 90, 91, 92, 93, 94, 95
Сухари панировочные 26
Сухарики из белого хлеба 18
Сыр:
 рассольный 50, 74
 твердый 32, 34, 54
Сырок плавленый 18
- Т**
Тархун 58
Творог 86
Тимьян 14, 48, 54, 58, 64
Тмин 20, 30, 34
Томаты черри 58
Травы прованские 66
Тушенка 72
- У**
Укроп 5, 6, 8, 10, 12, 18, 19, 20, 34, 36, 46, 72, 74, 76, 94, 95
Уксус:
 бальзамический 60
 столовый 5, 52, 76, 82, 84, 90, 91, 93, 95
- Ф**
Фарш 66
Фасоль 6, 8
 консервированная 66
 отварная 66
 стручковая 28, 58
- Х**
Хлеб черный 68
- Ч**
Черника 80
Чеснок 6, 8, 10, 12, 20, 22, 24, 28, 34, 38, 40, 44, 48, 50, 60, 66, 68, 70, 72, 74, 90, 91, 92, 93, 94, 95
- Ш**
Шафран 28, 42
- Щ**
Щавель 12
- Я**
Яблоки 86, 88
 кислые 84
 сладкие 26
Яйцо 5, 12, 26, 34, 36, 42, 76, 78, 80, 82, 84
 желток 50, 54

ДАЧНЫЕ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ МУЛЬТИВАРКИ



Готовят все! С таким призывом мы представляем новую серию книг, которая поможет даже самому неопытному кулинару разобраться в тонкостях кухонной науки и удивить своих близких головокружительными блюдами! Главная особенность – это то, что со всеми рецептами справится даже новичок, у которого подгорает яичница, а слово «пассеровать» вызывает легкий испуг.

Все рецепты подробнейшим образом расписаны и снабжены пошаговыми фотографиями. А каждое блюдо было неоднократно приготовлено и опробовано. Вас не покинет ощущение, что на кухне вам помогает опытный повар, а результаты превзойдут все ваши ожидания!



Дачный сезон – радостная и приятная пора, когда можно вырваться из душного, шумного города, поближе к природе хотя бы на выходные, а может, и на все лето. И непременно нужно взять с собой мультиварку, которая не только избавит вас от хлопот на кухне, но и поможет разнообразить летнее меню. Наш автор, опытный кулинар Юлия Бразовская, подготовила рецепты супов, горячих блюд, десертов и консервирования, которые можно без труда приготовить на даче с помощью мультиварки. А полезные советы и рекомендации от нашего автора помогут вам приготовить обед легко и быстро.

ISBN 978-5-699-71417-9



9 785699 714179 >

