

ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



мультиварка
вторые блюда

Еще вкуснее и проще

Мультиварка. Вторые блюда

«РИПОЛ Классик»

2014

Мультиварка. Вторые блюда / «РИПОЛ Классик», 2014 — (Еще вкуснее и проще)

Среди рецептов для мультиварки вторые блюда занимают прочную позицию. В мультиварке можно запечь рыбу и курицу, отварить макаронные изделия и приготовить к ним соус. В ней можно приготовить блюда из рубленого мяса, всевозможные рулеты, запеканки, паштеты, а также фаршированные овощи.

, 2014

© РИПОЛ Классик, 2014

Содержание

Мясные блюда	5
Курица по-сибирски	5
Говядина с краснокочанной капустой	6
Жаркое из говядины, замаринованной в виски	7
Жаркое из говядины по-польски	8
Жаркое из говядины, замаринованной с айвой и болгарским перцем	9
Говядина с шампиньонами и болгарским перцем	10
Телятина с чесноком и тмином	11
Жаркое из телятины с мускатным орехом	12
Кролик, фаршированный яблоками и курагой	13
Куриные окорочка, фаршированные печенью и шампиньонами	14
Конец ознакомительного фрагмента.	15

Мультиварка. Вторые блюда

Составитель Сергей Павлович Кашин

Мясные блюда

Курица по-сибирски

Ингредиенты: 1 тушка курицы, 150 мл растительного масла, 200 г клюквы, 20 г сахара, 20 г тертого чеснока, 3 г красного молотого перца, 3 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления:

Тушку курицы промыть. Клюкву перебрать, вымыть.

Чеснок смешать с солью, красным и черным молотым перцем. Натереть полученной смесью курицу.

Начинить ее смесью клюквы и сахара, зашить нитками и выложить в чашу с растительным маслом. Жарить в режиме «Выпечка» 20 минут, влить немного воды, готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев».

Говядина с краснокочанной капустой

Ингредиенты: 500 г говядины, 400 г краснокочанной капусты, 2 картофелины, 1 луковица, 4 яйца, 20 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Говядину промыть, мелко нарезать. Картофель вымыть, очистить, нарезать тонкими кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Капусту вымыть, нашинковать.

Говядину и лук выложить в смазанную сливочным маслом чашу, сверху положить капусту, картофель, залить взбитыми яйцами, посолить, поперчить. Запекать в режиме «Выпечка» 60 минут.

Жаркое из говядины, замаринованной в виски

Ингредиенты: 1 кг говядины, 2 лимона, 150 мл виски, 50 мл виноградного уксуса, 100 г шпика, 3 луковицы, 1 гвоздичка, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления: Говядину промыть, нарезать крупными кусками.

Шпик нарезать небольшими кусочками.

Для приготовления маринада репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Лимоны вымыть, снять с них цедру, мякоть мелко нарезать. Цедру натереть на терке и соединить с мякотью, добавить лук, соль, гвоздику, перец, лавровый лист, виски и виноградный уксус. Положить в маринад куски мяса и шпика, убрать в прохладное место на 4 часа.

Куски мяса и шпик выложить в чашу. Жарить в режиме «Выпечка» 25–30 минут, полить маринадом, жарить еще 25 минут в том же режиме.

Жаркое из говядины по-польски

Ингредиенты: 400 г говядины, 100 г шпика, 2 луковицы, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 2 лавровых листа, 2 зубчика чеснока, 3 помидора, 2 столовые ложки кетчупа, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Чеснок очистить и вымыть. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Мясо промыть, нарезать порционными кусками, слегка отбить.

Шпик нарезать тонкими ломтиками. Влить в чашу 0,5 л воды, добавить соль, перец, лавровый лист, чеснок, готовить в режиме «На пару» 15 минут, охладить. Мясо и шпик залить приготовленным маринадом, добавить уксус, лимонный сок и оставить на 1 час.

Куски мяса, ломтики шпика и кольца лука выложить в чашу, готовить в режиме «Выпечка» 30 минут, полить маринадом, готовить еще 30 минут в том же режиме. При подаче к столу полить кетчупом и оформить помидорами.

Жаркое из говядины, замаринованной с айвой и болгарским перцем

Ингредиенты: 1 кг говядины, 150 мл растительного масла, 3 луковицы, 3 стручка болгарского перца, 2 помидора, 2 айвы, 15 г крахмала, 1 яйцо, 80 мл белого вина, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками.

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами.

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать ломтиками.

Айву вымыть, удалить сердцевину, крупно нарезать. Помидоры вымыть и измельчить.

Выложить мясо и овощи с айвой в эмалированную емкость, посолить, поперчить, влить вино и 50 мл растительного масла. Крахмал взбить с яйцом и добавить к маринаду. Все хорошо перемешать и убрать в прохладное место на 2–3 часа.

Куски мяса вперемешку с болгарским перцем, луком и айвой выложить в чашу. Жарить в режиме «Выпечка» 25 минут, полить маринадом и оставшимся растительным маслом, жарить еще 25 минут в том же режиме.

Говядина с шампиньонами и болгарским перцем

Ингредиенты: 1 кг говядины, 300 г шампиньонов, 2 стручка болгарского перца, 70 мл растительного масла, 3 луковицы, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промыть, нарезать кусочками по 50 г, пересыпать смесью соли и перца. Грибы промыть, крупные разрезать пополам, а мелкие оставить целыми. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Кусочки мяса попеременно с кольцами лука, болгарского перца и кусочками грибов выложить в чашу, сбрызнуть растительным маслом, готовить в режиме «Выпечка» 65 минут. Оставить в режиме «Подогрев».

Телятина с чесноком и тмином

Ингредиенты: 1 кг телятины, 3 зубчика чеснока, 15 г тмина, 10 г сахара, перец, соль.

Способ приготовления: Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Мясо промыть, нарубить, перемешать с чесноком и тмином. Посолить, посыпать сахаром и поперчить. Выложить в чашу, запекать в режиме «Выпечка» 65 минут.

Жаркое из телятины с мускатным орехом

Ингредиенты: 1 кг телятины, 250 г шпика, 3 луковицы, 100 мл оливкового масла, 5 г тертого мускатного ореха, 1 гвоздичка, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Мясо промыть, нарезать кусочками по 100–120 г, выложить в эмалированную емкость. Из оливкового масла, измельченного лаврового листа, соли, перца, гвоздики, мускатного ореха приготовить маринад, залить им мясо, убрать в прохладное место на 2–3 часа.

Шпик нарезать небольшими кусочками, выложить в чашу попеременно с мясом. Жарить в режиме «Выпечка» 30 минут, полить маринадом, жарить еще 35 минут в том же режиме.

Кролик, фаршированный яблоками и курагой

Ингредиенты: 1 тушка кролика, 150 г сала, 3 яблока, 100 г кураги, 10 г тертого имбиря, 500 мл красного вина, 80 мл растительного масла, 5 г корицы, лавровый лист, 20 г измельченного чеснока, перец, соль.

Способ приготовления: Для приготовления маринада добавить в подогретое вино соль, перец, корицу, лавровый лист, чеснок, кипятить 3 минуты, затем влить растительное масло и кипятить еще 5 минут. Готовый маринад охладить, залить им промытую тушку кролика и оставить на 3 часа в прохладном месте. Маринад слить, процедить.

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать крупными кусками. Курагу соединить с яблоками, имбирем и мелко нарезанным салом. Полученной смесью наполнить тушку кролика и зашить нитками.

Тушку кролика выложить в чашу, жарить в режиме «Выпечка» 25 минут, полить маринадом. Готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев».

Куриные окорочка, фаршированные печенью и шампиньонами

Ингредиенты: 2 куриных окорочка, 100 г пшеничного хлеба, 100 мл молока, 150 г шампиньонов, 100 г куриной печени, 50 г майонеза, 1 луковица, 80 г сливочного масла, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Грибы промыть, очистить, мелко нарезать, выложить в чашу, добавить 2 столовые ложки сливочного масла, обжарить в режиме «Выпечка», переложить в отдельную посуду. Печень промыть, нарезать кусочками, посолить, выложить в чашу, добавить 1 столовую ложку сливочного масла, обжарить в режиме «Выпечка», переложить в отдельную посуду. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.