

ЛУЧШИЕ  
РЕЦЕПТЫ

# для мультиварки

40 карточек



**Анна Куликова**  
**Лучшие рецепты для**  
**мультиварки. 40 карточек**  
**Серия «Лучшие рецепты»**

*Текст предоставлен правообладателем*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=11281487](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=11281487)*

*Лучшие рецепты для мультиварки. 40 карточек / Составитель Анна  
Куликова: Питер; Санкт-Петербург; 2013*

*ISBN 978-5-496-00565-4*

**Аннотация**

Предлагаем вам набор карточек с 40 самыми лучшими рецептами вкусных и полезных блюд, адаптированных для мультиварки. Творите, создавайте свои собственные рецепты. Приятного аппетита!

# Содержание

Грибной суп	4
Рыбный суп	6
Солянка	8
Украинский борщ	11
Конец ознакомительного фрагмента.	13

# **Лучшие рецепты для мультиварки. 40 карточек**

**Составитель  
Анна Куликова**

## **Грибной суп**



## **Ингредиенты:**

- ✓ 250 г свежих грибов;
- ✓ 1 средняя луковица;
- ✓ 1 средняя морковь;
- ✓ 3 средние картофелины;
- ✓ 2 ст. л. растительного масла;
- ✓ вода;
- ✓ соль по вкусу.

## **Подготовка продуктов.**

Грибы помыть и отварить. Овощи помыть и почистить. Лук мелко нарезать, морковь натереть на крупной терке, картофель нарезать брусочками.

## **Способ приготовления.**

Включить режим «Выпечка» и на очень небольшом количестве масла обжарить лук и морковь.

Перевести мультиварку в режим «Тушение», добавить мелко нарезанные грибы. Залить водой и добавить нарезанный картофель, посолить и оставить готовиться на 1 ч.

# Рыбный суп



## Ингредиенты:

- ✓ 3 средние картофелины;
- ✓ 1 средняя луковица;
- ✓ 1 средняя морковь;
- ✓ 1 средняя скумбрия;

- ✓ 75 г зелени укропа и петрушки;
- ✓ вода;
- ✓ соль, специи, лавровый лист по вкусу.

## **Подготовка продуктов.**

Овощи помыть и почистить. Картофель нарезать соломкой, морковь – кружочками, лук – мелкими кубиками. Скумбрию нарезать на мелкие кусочки.

## **Способ приготовления.**

Положить овощи в чашу мультиварки. Сверху поместить скумбрию, посолить, добавить специи и залить водой.

Готовить в режиме «Тушение» 2 ч. В конце добавить зелень петрушки и укропа.

# Солянка



## **Ингредиенты:**

- ✓ 2 говяжьих языка;
- ✓ 1 говяжье сердце;
- ✓ 1 средняя луковица;
- ✓ 1 средняя морковь;
- ✓ 200 г вареной колбасы;
- ✓ 100 г свежей белокочанной капусты;
- ✓ 2 средних помидора;
- ✓ 50 г оливок;
- ✓ сметана по вкусу;
- ✓ лимон (несколько ломтиков);
- ✓ 50 г зелени.

## **Подготовка продуктов.**

Язык и сердце помыть, лук, колбасу, помидоры порезать мелкими кубиками (с помидоров предварительно снять кожу), морковь натереть на крупной терке, капусту нашинковать, оливки разрезать пополам.

## **Способ приготовления:**

Предварительно приготовить в режиме «Тушение» в те-

чение 3 ч языки и сердце (язык будет готов чуть раньше). Процедить бульон, почистить языки.

Включить мультиварку в режим «Выпечка» и постепенно засыпать в чашу луковицу, морковь, языки, сердце и колбасу (чем больше разных сортов, тем будет вкуснее).

Затем добавить капусту, помидоры, бульон и переключить мультиварку в режим «Тушение» на 1 ч. За 5 мин до окончания добавить оливки.

Подавать со сметаной, ломтиком лимона и зеленью.

# Украинский борщ



## Ингредиенты:

- ✓ 1 средняя луковица;
- ✓ 1 средняя морковь;
- ✓ 2 небольшие свеклы;
- ✓ 1 зубчик чеснока;
- ✓ соль, приправы по вкусу;
- ✓ 200 г мяса;

- ✓ 3 средние картофелины;
- ✓ 100 г свежей белокочанной капусты;
- ✓ 1,5 л воды;
- ✓ томатная паста или кетчуп по вкусу.

## **Подготовка продуктов.**

Овощи и мясо помыть, овощи почистить. Лук, свеклу и морковь мелко нарезать, капусту нашинковать, картофель нарезать брусочками.

# 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.