



ГОТОВИМ В МУЛЬТИВАРКЕ

МАГИЯ БЫСТРЫХ
И ВКУСНЫХ БЛЮД

хлеб•соль®

Москва 2023

Содержание

9 Мультиварка

11 Рекомендации

РЕЦЕПТЫ

14 Домашняя аджика

15 Икра из кабачков

17 Лечо по-болгарски

19 Закусочный овощной салат

20 Луковый конфитюр

21 Мутабаль

22 Лобио из консервированной фасоли

24 Суши с копченым угрем

25 Холодец

27 Овсянка на молоке

28 Гречка с грибами

30 Кокосовый рис

- 31 Манная каша
с карамелизованными орешками
- 33 Фриттата со сладким перцем
- 34 Молодой картофель со сметаной
и укропом
- 36 Солянка
- 39 Суп-крем из брокколи
- 40 Суп-лапша с курицей
- 43 Кролик в сметанном соусе
- 44 Паровые котлеты из индейки
- 47 Чахохбили
- 49 Курица по-мароккански
- 50 Куриная печень по-венециански
- 53 Беф бургиньон
- 54 Бефстроганов
- 57 Домашняя тушенка из говядины
- 58 Ребрышки в остром медовом соусе
- 60 Свинина с курагой и карри
- 63 Плов с бараниной

- 64 Тушеная капуста с охотничьими колбасками
- 67 Фаршированный перец
- 69 Пастуший пирог
- 70 Голубцы со свининой
- 71 Треска в яично-сырном соусе
- 72 Рулетики из белой рыбы с зеленой фасолью
- 75 Лосось со шпинатом
- 76 Кальмары в томатном соусе
- 79 Ароматные креветки
- 80 Паэлья
- 82 Творожная запеканка с курагой
- 85 Ленивая сырная лепешка
- 86 Банановый хлеб
- 89 Шарлотка с яблоками
- 90 Рисовый пудинг
- 91 Домашний йогурт

Мультиварка

Еще совсем недавно этот предмет казался экзотикой, но прошло лет пятнадцать с момента появления его на российском рынке кухонных девайсов, и мультиварка прочно обосновалась на наших кухнях. Что неудивительно, ведь прибор «умный», готовит в разных режимах, и еда в нем получается вкусной, правильной текстуры и полезной. Хозяйки по достоинству оценили удобство этого «волшебного горшочка»: в нем можно медленно томить, жарить, варить, готовить на пару, а в мультиварках с функцией скороварки, которые сейчас наиболее популярны, даже самые емкие по времени приготовления блюда получаются быстро и просто. Так, бульон из говядины на косточке варится за каких-нибудь сорок минут, учитывая время набора нужного давления и сброса пара в конце, вместо 3,5—4 часов в кастрюле на плите или в мультиварке обычного типа.

Ведущая происхождение от азиатской рисоварки, мультиварка виртуозно готовит не только рис, но и любые крупы. Если вам нужно получить рассыпчатый плов или гарнир, без проблем — только выберите правильный сорт риса или крупы. А если нужна каша, вы просто берете другой тип крупы и включаете соответствующий режим. Никакого убежавшего молока, никаких комочков — заложили с вечера продукты, выставили таймер, и с утра вас ждет каша, как будто приготовленная добрыми мамиными руками, как в детстве.

Есть у мультиварки и «экзотические» режимы, например, выпечка или приготовление йогурта. Не стоит ими пренебрегать! Делая выпечку в мультиварке, вы экономите электричество, если у вас электрическая плита, ведь нет нужды греть целую духовку ради одной шарлотки или

нескольких булочек! А домашний йогурт — вещь настолько простая и вкусная, что, попробовав сделать его раз, вы забудете о покупном.

Важный момент: мультиварок на рынке много, они отличаются своим функционалом. Однако основные режимы у них одни и те же: «Тушение», «Суп/Варка», «Выпечка/Жарка», «Рис/Крупы», «Молочная каша», «Плов», «Пароварка», «Йогурт». У некоторых мультиварок можно самостоятельно задавать температуру и время приготовления. Собранные в этой книге рецепты универсальны и подойдут мультиварке любого типа со стандартными режимами, не предполагающими «колдовства» с настройкой времени и температуры. Но есть одно принципиальное отличие: обычная мультиварка готовит довольно долго, мультиварка-скороварка — гораздо быстрее, за счет создающегося внутри при некоторых режимах высокого давления. Поэтому в том случае, когда режимы у этих двух типов приборов не совпадают, в рецепте указывается время для обоих.

У большинства мультиварок режимы «Плов», «Рис», «Молочная каша» и некоторые другие автоматические, то есть прибор прекращает работу по достижении продуктом внутри определенного состояния, например, после полного выпаривания жидкости из плова. Но есть модели, где время даже в этих режимах нужно задавать вручную. Если у вас такой вариант, изучите инструкцию от производителя вашей мультиварки.