

ГОТОВИМ В МУЛЬТИВАРКЕ

Сборник лучших рецептов



хлеб*соль®

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Москва

СОДЕРЖАНИЕ

ОВОЩИ

ЛЕЧО ПО-БОЛГАРСКИ	8
ЗАКУСОЧНЫЙ ОВОЩНОЙ САЛАТ	10
ЛУКОВЫЙ КОНФИТЮР	12
МУТАБАЛЬ	13
ЛОБИО ИЗ КОНСЕРВИРОВАННОЙ ФАСОЛИ	14
ФРИТТАТА СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ	16
СУП-КРЕМ ИЗ БРОККОЛИ	18
ГРЕЧКА С ГРИБАМИ	20

МЯСО, ПТИЦА

ДОМАШНЯЯ ТУШЕНКА ИЗ ГОВЯДИНЫ	22
ХОЛОДЕЦ	23
СОЛЯНКА	24
СУП-ЛАПША С КУРИЦЕЙ	26
КРОЛИК В СМЕТАННОМ СОУСЕ	28
ЧАХОХБИЛИ	30
КУРИЦА ПО-МАРОККАНСКИ	32
КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ ПО-ВЕНЕЦИАНСКИ	34
БЕФ БУРГИНЬОН	36
БЕФСТРОГАНОВ	38
РЕБРЫШКИ В ОСТРОМ МЕДОВОМ СОУСЕ	40
СВИНИНА С КУРАГОЙ И КАРРИ	42
ПЛОВ С БАРАНИНОЙ	44
ТУШЕНАЯ КАПУСТА С ОХОТНИЧЬИМИ КОЛБАСКАМИ	46

ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕЦ	48
ПАСТУШИЙ ПИРОГ	50

РЫБА, МОРЕПРОДУКТЫ

ЛОСОСЬ СО ШПИНАТОМ	52
АРОМАТНЫЕ КРЕВЕТКИ	54
ПАЭЛЯ	56

ВЫПЕЧКА

ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА С КУРАГОЙ	58
БАНАНОВЫЙ ХЛЕБ	60
ШАРЛОТКА С ЯБЛОКАМИ	62

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 подберите 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.

РЕКОМЕНДАЦИИ

При использовании мультиварки важно помнить правила, чтобы приготовленные в ней блюда неизменно вас радовали.

При выборе таких режимов, как «Молочная каша», «Плов», «Гречка», не открывайте крышку до сигнала об окончании режима, иначе давление внутри прибора упадет и блюдо останется готовым наполовину.

Не превышайте максимальный объем, отмеченный на чаше мультиварки, — если положить слишком много продуктов, нарушится правильная циркуляция воздуха внутри прибора и работа воздушных фильтров.

Ухаживайте за мультиваркой: мойте чашу мягкой губкой и хорошо просушивайте, прежде чем вернуть обратно в прибор. Протирайте крышку и силиконовое уплотнительное кольцо, регулярно очищайте фильтры и следите, чтобы внутрь мультиварки, к нагревательному элементу, ничего постороннего не попадало.

Обычно прилагающаяся к мультиварке пластиковую лопатку лучше сразу заменить силиконовой — она не царапает антипригарное покрытие чаши, и та прослужит вам гораздо дольше.

Для того чтобы ваша выпечка в мультиварке получалась идеальной и не прилипла к чаше, нужно, чтобы у той не было повреждено антипригарное покрытие. При повреждении вы можете либо сменить чашу (производители обычно предлагают их приобрести отдельно), либо выкладывать в чашу, как в обычную форму для выпечки, пергамент (в идеале силиконизированный).