

блюда в мультиварке

закуски и супы, вторые блюда
гарниры, выпечка



ЭКМО
Москва

Содержание:

Закуски и супы

Салат с курицей	4
Креветки к пиву	5
Омлет с ветчиной и грибами	6
Кюкю (омлет с зеленью)	7
Аджика	8
Овощное рагу	9
Солянка белая	10
Суп с фасолью и копченостями	11
Рассольник	12
Харчо	13
Борщ	14
Куриный суп-лапша	14
Щи по-кавказски	15
Молочный суп с вермишелью	15



Вторые блюда с овощами, мясом, рыбой

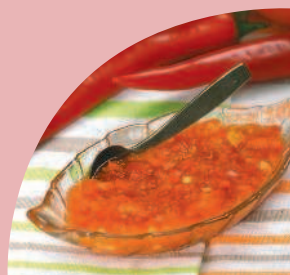
Чолит с картофелем	16
Ньокки из тыквы и картофеля с сырным соусом	17
Баклажаны, фаршированные овощами	18
Рататуй	19
Фасоль с луком и карри	20
Голубцы с савойской капустой	21
Фаршированный перец	22
Рыба на пару с рисом	23
Треска по-польски	24
Семга под соусом	25
Куриные рулетики в беконе	26
Куриная печень в сливочном соусе	26
Тушенка домашняя	27
Курица, тушенная в сметане с чесноком	27
Котлеты на пару с овощами	28
Чанахи	29
Мясо по-аргентински с грушей	30
Говядина по-валлийски	31
Свинина с баклажанами	32
Свинина с орехами	33
Каша с овощами «Ассорти»	34

Крупы и рис

Гречка по-селянски	35
Ризотто с грибами и ветчиной	36
Овсяная каша с изюмом	36
Плов с фруктами	37
Плов с бараниной	37

Выпечка

Баница из лаваша	38
Кукурузный пирог с брокколи	39
Сырный пирог с грибами	40
Булочки с маком	41
Творожная запеканка с изюмом	42
Яблочный пирог с корицей	43
Шарлотка с вишней и шоколадом	44
Кекс «Фруктовый коктейль»	45
Кекс по-фински	46
Кекс с йогуртом	47



Салат с курицей

1. Картофель и морковь очистить, промыть. Яйца осторожно, но хорошо вымыть.

2. Овощи и яйца уложить в корзинку для приготовления на пару, а в чашу мультиварки налить воду и положить куриные грудки. Добавить соль, перец горошком, лавровый лист. Готовить в режиме «Тушение» в течение 40 мин.

3. Все полностью остудить, яйца очистить. Нарезать куриную грудку, овощи и яйца, добавить нарезанные кубиками огурцы и зеленый горошек, заправить майонезом.

Состав:

3 клубня картофеля
1 морковь
2 яйца
2 стакана воды
1 филе куриной грудки
Лавровый лист
3 соленых или маринованных огурца
2–3 ст. л. зеленого горошка
2–3 ст. л. майонеза
Соль, перец

Бульон, оставшийся от варки куриной грудки, можно процедить и использовать для приготовления супа, соуса или для приготовления лапши.

Время приготовления: 55 мин.
Количество порций: 4



Креветки к пиву

Состав:

200 г креветок средних размеров

50 г сливочного масла

1–2 зубчика чеснока

Перец и соль по вкусу

1. Чеснок измельчают, смешивают с маслом, перцем и солью.
2. Ингредиенты соединяют с креветками и перемешивают.
3. Мультиварку включают на режим «Выпечка», укладывают креветки.

Сливочное масло можно заменить растительным и добавить зелень.

Время приготовления: 30 мин.

Количество порций: 2

