



Рецепты супов для Мультиварок

Мультиварка – современный многофункциональный электрический прибор, позволяющий безопасно готовить практически все; сочетает в себе функции скороварки, пароварки, кашеварки, хлебопечки. Вы сможете тушить, печь, жарить, варить. В мультиварке можно готовить еду без добавления воды или масла, таким образом, сохраняются все полезные вещества, витамины и микроэлементы.

Система герметичного закрытия крышки создает идеальные условия для приготовления пищи, не позволяя улетучиваться аромату, кроме того – больше никаких брызг, капель масла или жира. И совершенно неважно, умеете ли Вы готовить, в мультиварке «Redber» уже есть заданные программы приготовления пищи, или их можно настроить вручную. Как только процесс приготовления подойдет к концу, с помощью встроенной функции мультиварка автоматически перейдет в режим сохранения тепла. Мультиварка может готовить даже в Ваше отсутствие благодаря отсрочке времени приготовления до 10 часов.

В нашем ассортименте есть модели мультиварок с механическим и электронным управлением. Конструкция мультиварки обеспечивает герметичность; процесс приготовления под давлением полностью безопасен. Также предусмотрено автоматическое выключение мультиварки в случае ее перегрева. Внутренняя поверхность съемной чаши имеет особое антипригарное покрытие, что делает процесс приготовления быстрым, а уход за устройством – минимальным.

В данном разделе размещены лучшие рецепты приготовления для мультиварок «Redber», из которых Вы можете выбрать рецепты, как для легкого завтрака, так и для праздничного ужина.

!На основании приобретенных навыков использования мультиварки «Redber», Вы можете оптимизировать время приготовления блюд, которое зависит от выбранного режима, вида используемых продуктов, их размера, и других факторов.

Поделитесь личным опытом приготовления блюд в мультиварке «Redber» Вы можете, прислав нам свои рецепты и предложения на эл. почту kitchen@redber.ru

Щи из свежей капусты

Ингредиенты:

Мясо (лучше говядина) — 500-600 гр.

Картофель — 4 шт. среднего размера

Капуста — ½ кочана среднего размера

Лук — 1-2 шт.

Помидоры — 1 шт. (можно томатную пасту или соус)

Болгарский перец — 1 шт. (по вкусу)

Морковь — 1 шт.

Растительное масло — 2-3 ст. ложки

Соль, зелень, чеснок, специи по вкусу

Приготовление:

Мелко порезать лук. Очень быстро и просто измельчать лук с помощью [блендера Фея](#), используя насадку «чоппер». Мелко порезать морковь, перец и помидоры. Обжарить овощи на растительном масле в режиме «Выпечка»/ «Мясо» при открытой крышке мультиварки.

Положить в обжаренные овощи мясо (можно целым куском).

Далее добавить нашинкованную капусту и картофель, нарезанный кубиками.

Добавить соль по вкусу и залить все холодной водой. Можно добавить лавровый лист, чеснок, специи, зелень по вкусу.

Установить в мультиварке режим «Суп» на 1 час.

После приготовления мясо достать, порезать и вернуть в готовый суп.

Щи из свежей капусты рекомендуется подавать со сметаной и мелко нарезанной зеленью.



Гороховый суп с копченостями

Ингредиенты:

Копченые ребра — 400 гр

Картофель — 200 гр

Морковь — 50 гр

Лук репчатый — 100 гр

Горох — 180 гр

Специи и соль по вкусу

Приготовление:

Картофель нарезать кубиками, мелко нашинковать лук (можно измельчить лук с помощью [блендера Фея](#), используя насадку «чоппер»), морковь натереть на крупной терке. Обжарить овощи на небольшом количестве растительного масла в режиме «Выпечка»/ «Мясо» при открытой крышке мультиварки.

Копченые ребра и подготовленные овощи выложить в чашу мультиварки. Добавить промытый горох, специи, соль и залить водой.

Установить в мультиварке режим «Суп» на 1 час.

После окончания приготовления рекомендуется выбрать режим подогрева на 30 минут, для того чтобы гороховый суп потомился и был более наваристым.



Суп Харчо

Ингредиенты:

- ✦ Говядина — 500 гр
- ✦ Рис — 150 гр
- ✦ Картофель — 500 гр
- ✦ Лук репчатый — 200 гр
- ✦ Морковь — 200 гр
- ✦ Томатная паста или соус — 120 гр
- ✦ Чеснок — 6 гр
- ✦ Растительное масло — 30 гр
- ✦ Соль, специи, лавровый лист, зелень по вкусу

Приготовление:

Порезать мясо небольшими кусочками.

Морковь, лук и картофель почистить и нарезать соломкой или мелкими кубиками. Обжарить лук и морковь до золотистого цвета на небольшом количестве растительного масла в режиме «Выпечка»/ «Мясо» при открытой крышке мультиварки.

Далее в чашу мультиварки добавить томатную пасту, мясо и раздавленный чеснок, продолжая жарить 5-10 минут, периодически перемешивая.

Налить воды, положить картофель, посолить и добавить специи, перемешать.

Закрывать крышку. Включить режим «Суп» на 45 минут или режим «Мясо» на 30 минут. После окончания режима повернуть клапан в положение «сброс», открыть крышку, добавить промытый рис, зелень по вкусу и перемешать. Закрывать крышку, установить клапан в положение «блокировка» и выбрать режим «Суп» на 10 минут.



Суп Рассольник

Ингредиенты:

Мясо — 400-500 гр

Перловая крупа — 1-2 ст.л

Картофель — 3-4 шт

Лук — 1 шт

Морковь — 1 шт

Огурцы маринованные или соленые — 2-3 шт

Соль, специи, лавровый лист, зелень по вкусу

Приготовление:

Порезать картофель кубиками, огурцы соломкой. Мелко нашинковать лук (можно измельчить лук с помощью [блендера Фея](#), используя насадку «чоппер»), морковь натереть на средней терке.

Обжарить мелко нарезанные лук и морковь в течение 5-7 минут на небольшом количестве растительного масла в режиме «Выпечка»/ «Мясо» при открытой крышке мультиварки. Далее убрать обжаренные овощи из мультиварки и налить воды, положить мясо, добавить соль и специи по вкусу и поставить на режим «Мясо» на 30 минут. Во время варки мяса замочить перловку в воде.

После окончания режима повернуть клапан в положение «сброс», открыть крышку, мясо достать и мелко порезать. Добавить в готовый бульон перловку, кусочки мяса, обжаренные лук и морковь, картошку, огурцы. Закрывать крышку, установить клапан в положение «блокировка» и выбрать режим «Суп» на 20 мин.



Суп Солянка мясная

Ингредиенты:

Мясо нескольких разновидностей (сосиски, буженина, постная корейка, ветчина, копченый окорок, колбаса и т.п.) — 0,5кг

Картофель — 2-3 шт. среднего размера

Лук — 1шт. среднего размера

Морковь — 1 шт. среднего размера

Соленые огурцы — 2-3 шт, огуречный рассол — 100 мл

Томатная паста — 1-2 ст.л, перец горошком — 4-5 шт

Лавровый лист, соль

Маслины, лимон

Приготовление:

Натереть морковь на средней терке. Порезать мелко лук (можно измельчить лук с помощью [блендера Фея](#), используя насадку «чоппер»). Нарезать мясо кубиками. Слегка обжарить мясо в мультиварке при открытой крышке в режиме «Выпечка» /«Мясо». Добавить лук и морковь, обжарить. Затем положить нарезанные кубиками огурцы и томатную пасту. Обжаривать еще 5 минут.

Далее в мультиварку положить картофель, нарезанный кубиками и перец горошком. Влить рассол от огурцов или от маслин по вкусу и до нужной густоты солянки долить кипятка, добавить лавровый лист и соль по вкусу.

Установить программу «Суп» на 50 минут или «Мясо» на 40 минут.

К столу солянку мясную рекомендуется подавать со сметаной, зеленью, маслинами и долькой лимона.



Суп Солянка рыбная

Ингредиенты:

- ✦ Любая свежая или соленая рыба — 1-2 шт
- ✦ Картофель — 2 шт
- ✦ Морковь — 1 шт
- ✦ Помидоры — 2 шт
- ✦ Лук репчатый — 1 шт
- ✦ Огурцы соленые — 1-2 шт
- ✦ Сметана, зелень, оливки, соль, специи по вкусу

Приготовление:

Помыть, почистить и нарезать рыбу кусочками.

Почистить и порезать соломкой овощи.

В кастрюлю мультиварки налить немного масла, обжарить лук, морковь и помидоры в течение 5-10 минут при открытой крышке в режиме «Выпечка»/ «Мясо». Далее добавить огурцы и обжаривать еще 5-10 минут.

Затем в кастрюлю положить рыбу, картофель, налить воды, посолить, поперчить и включить режим «Суп» на 35 минут.

Можно оставить на режиме «подогрев» на 10-15 минут.

Подавать рекомендуется с порезанной зеленью, сметаной и оливками.



Суп Борщ

Ингредиенты:

Мясо — 300-400 гр

Лук репчатый — 1-2 шт, морковь — 1-2 шт, картофель — 4 шт

Белокочанная капуста — 300 г (или ¼ вилка)

Свекла — 1 шт. среднего размера,

Помидоры — 1-2 шт. (или томатная паста — 1 ст. ложка)

Чеснок — 2 зубчика, болгарский перец — 1 шт

Соль, специи, лавровый лист, зелень по вкусу

Приготовление:

Мясо порезать на небольшие кусочки и уложить их в кастрюлю мультиварки. Натереть морковь на средней терке, мелко порезать лук. Очень быстро и просто измельчать лук с помощью [блендера Фея](#), используя насадку «чоппер». Добавить лук и морковь к мясу. Картофель почистить и нарезать кубиками, свеклу натереть на средней терке или порезать соломкой, мелко нашинковать капусту. Нарезать кубиками несколько помидор, болгарский перец, два зубчика чеснока. Все овощи добавить в мультиварку. Затем влить 1 чайную ложку 9%-ого уксуса или лимонную кислоту. Залить водой, посолить, поперчить по вкусу и поставить в режим «Суп» на 50 минут. В суп можно добавить специи и зелень. Для этого нужно после окончания режима повернуть клапан в положение «сброс», открыть крышку и добавить специи и зелень. Затем крышку снова закрыть, перевести клапан в положение высокого давления «блокировка» и поставить в режим «Суп» на 3-5 минут. Чтобы борщ получился ярко-красного цвета, можно заранее отдельно отварить неочищенную свеклу до готовности, затем натереть ее на средней терке и добавить в суп за 10 минут до окончания варки вместе со специями и мелко нарубленной зеленью. В данном случае уксус или лимонную кислоту следует добавить вместе со свеклой за 10 минут до окончания варки.



Суп Грибной

Ингредиенты:

Грибы свежие или замороженные — 500-600 гр

Морковь — 1 шт

Луковица — 2 шт

Картофель — 6-7 шт

Черный перец

Соль, специи, лавровый лист

Приготовление:

Грибы нарезать небольшими кусочками или пропустить через [мясорубку Фея](#).

Морковь натереть на средней терке. Лук мелко нашинковать. Очень быстро и просто измельчать лук с помощью [блендера Фея](#), используя насадку «чоппер» - это вместительная чаша с лезвиями для измельчения продуктов: за пару секунд лук нарезан мелкими кубиками.

На дно мультиварки налить растительное масло, выложить натертую морковь и нашинкованный лук и обжарить их в режиме «Выпечка/Мясо» при открытой крышке мультиварки 5 минут.

Затем добавить в мультиварку 250-300 гр. грибов и обжарить вместе с морковью и луком минут 5.

Далее положить нарезанный брусочками картофель и оставшуюся часть грибов. Добавить соль, лавровый лист, перец и специи по вкусу, залить водой. Плотно закрыть крышку и установить таймер на 30 минут в режиме «Суп».



Суп с крапивой

Ингредиенты:

Мясо для фарша – 500 гр
 Картофель – 5-6 шт
 Пучок молодой крапивы – 200 гр
 Пучок щавеля (по желанию)
 Репчатый лук – 1 шт. или зеленый лук – 1 пучок
 соль
 перец, укроп

Приготовление:

Натереть морковь на средней терке, мелко порезать лук. Очень быстро и просто измельчать лук с помощью [блендера Фея](#), используя насадку «чоппер». Мясо промыть, прокрутить через [мясорубку Фея](#), добавить соль, перец, специи по вкусу, сформировать из полученного мясного фарша фрикадельки. На дно мультиварки налить растительное масло, выложить натертую морковь и нашинкованный лук и обжарить их в режиме «Выпечка/Мясо» при открытой крышке мультиварки. Добавить нарезанный брусочками картофель, налить воды, посолить и поперчить по вкусу. Выложить подготовленные фрикадельки. Установить режим «Суп» на 20 минут. В это время перебрать крапиву, удалить корни и обдать крапиву кипятком (но можно и не обдавать, а в перчатках перебрать ее и промыть), а затем мелко нарезать. Далее обработать щавель и укроп, промыть, мелко нарезать. Когда режим «Суп» на 20 минут будет выполнен, повернуть клапан в положение «сброс», открыть крышку и добавить подготовленную зелень: крапиву, щавель, укроп. Затем крышку снова закрыть, перевести клапан в положение высокого давления «блокировка» и поставить в режим «Суп» на 5 минут.



Суп Куриный с вермишелью

Ингредиенты:

Мясо курицы: бедра или филе куриной грудки -1 шт
Картофель – 5-6 шт, морковь — 1 шт, вермишель — 0,5 стакана
Репчатый лук — 1 шт, зелень, соль, специи по вкусу
Болгарский перец -1 шт. (добавляется по желанию)

Приготовление:

Вариант №1:

Натереть морковь на средней терке, мелко порезать лук. Очень быстро и просто измельчать лук с помощью [блендера Фея](#), используя насадку «чоппер». Куриное мясо порезать на небольшие кусочки. На дно мультиварки налить растительное масло, выложить натертую морковь и нашинкованный лук и обжарить их в режиме «Выпечка/Мясо» при открытой крышке мультиварки. Картофель почистить и нарезать брусочками. Добавить в мультиварку нарезанный картофель, куриное мясо, соль. Залить водой и поставить на режим «Суп» на 30 минут. Затем открыть крышку мультиварки (сбросив клапан давления) и добавить 0,5 стакана вермишели, зелень и специи. Снова закрыть крышку, поставить клапан в положение «блокировка» и выбрать режим «Суп» на 10 минут.

Вариант №2:

Взять куриные кости, отварить их в режиме «Мясо» 20 минут. Затем открыть крышку мультиварки, снять образовавшуюся пленку. Вынуть кости из бульона, срезать с них мясо, положить срезанное мясо обратно в бульон. Добавить натертую на средней терке морковь, нашинкованный лук, нарезанный брусочками картофель. Добавить по вкусу соль и специи. Залить водой и поставить на режим «Суп» на 20 минут. Затем открыть крышку мультиварки (сбросив клапан давления) и добавить 0,5 стакана вермишели, зелень и специи. Снова поставить на режим «Суп» на 10 минут.



Суп Молочный

Ингредиенты:

- ✦ Молоко — 3 стакана
- ✦ Вода — 2 стакана
- ✦ Вермишель — 2 стакана
- ✦ Сахар — 3 ст. ложки
- ✦ Соль — 1/3 ч. ложки
- ✦ Масло сливочное — 20-30 гр.

Приготовление:

В мультиварку залить молоко и воду, положить вермишель. Затем добавить соль, сахар, перемешать. Закрывать крышку и установить таймер на 10 минут в режим «Каша».

В готовый суп добавить сливочное масло, перемешать.

