



Рецепты вторых блюд 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

Картофельная запеканка с мясом

Ингредиенты:

- ✦ Мясо для фарша — 600 гр
- ✦ Картофель — 1 кг
- ✦ Лук репчатый — 1 шт
- ✦ Мука — 2-3 ст. ложки
- ✦ Яйца — 2 шт
- ✦ Специи, соль, зелень по вкусу

Приготовление:

Сварить картофель и с помощью [блендера Фея](#) или [миксера Фея](#) сделать пюре, добавить в него яйца, муку, соль.

Мясо промыть, прокрутить вместе с луком через [мясорубку Фея](#), добавить соль, перец, специи по вкусу.

Обжарить полученный фарш с луком в мультиварке при открытой крышке на режиме «Выпечка» / «Мясо». По окончании обжаривания убрать готовый фарш из чаши.

Выложить на дно мультиварки слой картофельного пюре, затем фарш, потом снова пюре, последний слой можно посыпать укропом.

Готовить в режиме «Выпечка» 45 минут.

*Приготовление возможно только в мультиварках с электронным управлением.



Перловка с тушеной говядиной

Ингредиенты:

- ❖ Перловая крупа — 200-300 гр
- ❖ Тушеная говядина (консервированная) — 500гр
- ❖ Чеснок свежий — 20гр
- ❖ Соль по вкусу

Приготовление:

Перловую крупу заранее промыть и замочить на несколько часов.

Переложить в мультиварку, добавить воду или бульон, целую головку чеснока, соль по вкусу.

Поставить в режим «Каша» / «Рис» на 15-20 минут.

Чтобы перловка в мультиварке получилась еще более наваристой и вкусной, в готовую кашу можно добавить консервированную тушеную говядину, перемешать и оставить в режиме «Подогрев» на 10-15 минут.



Рыба с картофелем

Ингредиенты:

- ❖ Рыба — 0,5 кг
- ❖ Лук репчатый — 2 шт. крупного размера
- ❖ Картофель — 4-5 шт
- ❖ Соль — 1,5 ч ложки
- ❖ Сахар — 1 ч ложка
- ❖ Растительное масло — 2-3 столовые ложки
- ❖ Лавровый лист — 2-3 шт
- ❖ Перец черный молотый
- ❖ Приправа для рыбы

Приготовление:

Рыбу вымыть, удалить чешую, плавники, внутренности и кости, нарезать порционными кусочками. Кусочки посолить, добавить приправы и майонез. Затем очистить сырой картофель, нарезать кружочками. Лук порезать кольцами. На дно мультиварки выложить картофель, сверху полить растительным маслом, посолить, далее положить слой лука, затем слой рыбы. Выбрать режим «Мясо» на 20 минут.

После слоя картофеля можно по желанию добавить слой натертой на средней терке моркови и свеклы.



Тушеная капуста со свиной

Ингредиенты:

- ✦ Свиная — 500 гр
- ✦ Перец болгарский (красный) — 1 шт. (по вкусу)
- ✦ Помидоры — 3-4 шт
- ✦ Лук репчатый — 2 шт
- ✦ Капуста — 1 средний кочан
- ✦ Морковь — 1 шт
- ✦ Вода — 400 мл
- ✦ Специи и соль по вкусу

Приготовление:

Мясо промыть и нарезать мелкими кусочками.

Помидоры, перец и морковь нарезать соломкой.

Мелко шинковать капусту и лук. Можно измельчить лук с помощью [блендера Фея](#), используя насадку «чоппер».

Мясо и овощи уложить слоями в мультиварке, каждый слой посыпать специями и солью. Затем все залить водой и поставить в режим «Суп» на 45 мин.



Тушеные баклажаны с фаршем

Ингредиенты:

- ✦ Баклажаны — 2 шт. крупного размера
- ✦ Мясо для фарша — 500 гр
- ✦ Лук репчатый — 3 шт
- ✦ Болгарский перец — 1 шт
- ✦ Морковь — 1 шт
- ✦ Чеснок — 5-6 зубчиков

Приготовление:

Нарезать кольцами баклажаны, посолить и залить водой на 1 час, чтобы вышла горечь. Затем промыть баклажаны в холодной воде и положить в мультиварку. Сладкий перец и лук нарезать полукольцами, а морковь – брусочками. Чеснок мелко покрошить. Мясо промыть, прокрутить через [мясорубку Фея](#), добавить соль, перец, специи по вкусу. Положить в мультиварку все ингредиенты, перемешать и добавить соль и перец по вкусу. Установить режим «Мясо» на 1 час.



Куриные грудки

Ингредиенты:

- ✦ Куриные грудки — 600 гр
- ✦ Морковь — 1 шт. крупного размера
- ✦ Лук репчатый — 1-2 шт
- ✦ Вода — 350 мл
- ✦ Приправа для курицы — 1 ч. л
- ✦ Масло растительное

Приготовление:

Куриные грудки нарезать крупными кусками.

Лук нарезать кольцами, морковь — кружками. Включить режим мультиварки «Выпечка»/ «Мясо» на 30 минут. Налить немного масла, положить в мультиварку грудки и обжарить в течение 15 минут, перевернуть. Затем добавить морковь, лук, приправу для курицы и жарить до окончания режима.



Жаренные куриные ножки

Ингредиенты:

- ❖ Части курицы (бедрышки, голени, окорочка) — 700гр
- ❖ Растительное масло
- ❖ Приправа для курицы
- ❖ Чеснок, соль и перец молотый по вкусу

Приготовление:

Курицу посолить, поперчить, обмазать специями и дать немного промариноваться в собственном соку.

Смазать чашу мультиварки растительным маслом и положить части курицы. Можно добавить мелко порезанный чеснок.

Поставить программу «Выпечка»/ «Мясо» на 30 минут.

По окончании программы, курицу перевернуть и включить этот же режим еще на 30 минут.



Курица запечённая в сметане

Ингредиенты:

- ❖ Любые части курицы — 700гр
- ❖ Сметана — 1-2 ст.л
- ❖ Лук — 1-2 шт
- ❖ Соль, перец, лавровый лист
- ❖ Растительное масло

Приготовление:

Курицу помыть, посолить, поперчить, добавить специи.

Включить режим «Выпечка» на 40 минут.

В чашу мультиварки налить растительное масло, прогреть 5-10 минут и положить курицу. Обжарить ее при незакрытой крышке мультиварки в течение 15 минут только с одной стороны в режиме «Выпечка»/ «Мясо». Затем перевернуть ее на другую сторону, положить нарезанный полукольцами лук и продолжать жарить при закрытой крышке 15 минут.

После этого добавить к курице сметану и лавровый лист, хорошо перемешать.

Продолжить готовить в программе «Рис/Каша» - мясо получается более нежным и сочным.



Бефстроганов

Ингредиенты:

- ❖ Мясо — 600 гр
- ❖ Лук репчатый — 1 шт
- ❖ Томатная паста — 2 ст. ложки
- ❖ Сметана — 3 ст. ложки
- ❖ Черный молотый перец, соль, лавровый лист по вкусу

Приготовление:

Мясо нарезать тонкими длинными кусочками.

Мелко порезать лук и обжарить его на растительном масле до золотистого цвета в мультиварке при открытой крышке на режиме «Выпечка»/ «Мясо».

Далее в чашу мультиварки положить мясо, сметану и томатную пасту.

Влить 1 стакан воды, посолить и поперчить, можно добавить лавровый лист.

Установить режим «Мясо» на 40 минут



Картофель тушеный со свиной

Ингредиенты:

- ❖ Свинина (или тушенка) — 500 гр
- ❖ Картофель — 6-7 шт
- ❖ Морковь — 1 шт
- ❖ Лавровый лист, соль, специи, чеснок, зелень по вкусу

Приготовление:

Мясо нарезать кубиками, морковь – небольшими кружочками или натереть на крупной терке.

На дно мультиварки положить кусочки мяса, посолить и поперчить.

Далее выложить морковь, а сверху покрыть слоем картофеля, посолить и поперчить. Залить водой, положить лавровый лист, порезанную зелень, чеснок по вкусу. Установить режим «Мясо» на 40 минут.



Картофель с грибами

Ингредиенты:

Грибы — 500 гр

Картофель — 8 шт

Крупная луковица — 1 шт

Сливочное масло — 50 гр

Черный перец, соль, специи, зелень по вкусу

Приготовление:

Нарезать грибы кусочками, а картофель – кружками.

Мелко порезать лук. Можно измельчить лук с помощью [блендера Фея](#), используя насадку «чоппер». Обжарить лук на сливочном масле до золотистого цвета в мультиварке при открытой крышке на режиме «Выпечка» / «Мясо».

Добавить грибы, картофель, залить водой.

Добавить перец, соль, специи и установить режим «Мясо» на 40 минут.



Рис с грибами

Ингредиенты:

Пропаренный рис – 1 стакан
Вода – 2 стакана
Грибы (можно замороженные) - 500 гр
Лук репчатый – 1 шт
Морковь – 1 шт
Соль
Специи

Приготовление:

Мелко порезать лук. Можно измельчить лук с помощью [блендера Фея](#), используя насадку «чоппер». Натереть морковь на средней терке. В режиме «Выпечка» обжарить лук и морковь на растительном масле, затем добавить грибы и потушить еще минут 10, налить воды, добавить специи, также по желанию можно добавить замороженную овощную смесь. Выбрать режим «Рис» на 15 минут.



Гуляш с овощами

Ингредиенты:

Говядина — 600 гр
Перец болгарский (желтый и красный) — 2 шт
Помидоры — 2 шт
Морковь — 1 шт
Лук репчатый — 3-4 шт
Соль, специи, лавровый лист по вкусу

Приготовление:

Мелко порезать лук. Можно измельчить лук с помощью [блендера Фея](#), используя насадку «чоппер». Морковь натереть на средней терке, обжарить лук и морковь на небольшом количестве подсолнечного масла до золотистого цвета в мультиварке при открытой крышке на режиме «Выпечка»/ «Мясо».

Нарезать мясо брусочками толщиной 2 см.

Помидоры и болгарский перец нарезать кубиками.

Добавить все ингредиенты в чашу мультиварки, посолить, добавить специи по вкусу и залить небольшим количеством воды.

Выбрать режим «Мясо» на 40 минут.



Голубцы

Ингредиенты:

Мясо для фарша — 400 гр
Лук репчатый — 1 шт
Рис — 1 стакан
Капуста белокочанная — 800 гр

Для бульона:

Морковь — 1 шт
Лук — 1 шт
Томатная паста — 1 ст. ложка
Черный перец, соль, специи по вкусу

Приготовление:

Взять вилок капусты и удалить кочерыжку. Капусту бланшировать в кастрюле, а затем аккуратно разобрать кочан на отдельные листья, стараясь не повредить их, срезать твердую среднюю часть листьев капусты.

Мясо промыть, прокрутить вместе с луком через [мясорубку Фейя](#). Рис отварить до полуготовности.

Смешать в глубокой посуде рис, лук и фарш. Посолить и поперчить по вкусу.

В листья завернуть приготовленный фарш. Разложить голубцы в мультиварке таким образом, чтобы они плотно прилегали друг к другу.

Залить в чашу мультиварки воду, добавить нарезанный лук, морковь, томатную пасту, помидоры. Добавить перец, соль, перемешать, закрыть крышку и установить режим «Суп» на 45 минут.



Плов с курицей

Ингредиенты:

- ❖ Куриное филе — 300 гр
- ❖ Рис — 2 стакана
- ❖ Лук — 2 шт
- ❖ Морковь — 1 шт
- ❖ Соль, перец, приправы

Приготовление:

Мелко порезать лук, морковь натереть на средней терке, мясо нарезать небольшими кусочками. Налить в мультиварку немного растительного масла, выбрать режим "Выпечка". Обжарить мясо при открытой крышке мультиварки. Когда мясо подрумянится, добавить лук и морковь, обжарить 3 минуты. Сверху положить промытый рис, разровнять, залить водой (лучше горячей), чтобы рис прикрывало примерно на полпальца. Посолить, поперчить, добавить специи. После этого закрыть крышку мультиварки и выбрать режим «Рис» на 20 минут. После приготовления открыть крышку и перемешать.



Плов с черносливом

Ингредиенты:

- ❖ Мясо — 600-700 гр
- ❖ Рис — 400-500 гр
- ❖ Лук — 300 гр
- ❖ Морковь — 300 гр
- ❖ Соль, перец, приправы
- ❖ Барбарис
- ❖ Чернослив по вкусу

Приготовление:

Порезать лук полукольцами, морковь соломкой и мясо небольшими кусочками. Включить пустую мультиварку в режим "Выпечка» / «Мясо».

Налить немного растительного масла и обжарить на нем лук и морковь при открытой крышке мультиварки. Следом добавить мясо и слегка его обжарить. Сверху положить рис, разровнять, залить водой (лучше горячей), чтобы рис прикрывало примерно на полпальца. Посолить, поперчить, добавить специи, положить несколько зерен барбариса, чернослив без косточек, дольки чеснока. После этого закрыть крышку мультиварки и поставить режим «Рис» на 15 минут. После приготовления открыть крышку и перемешать.



Азу с овощами

Ингредиенты:

- ✪ Говядина или баранина (вырезка) — 0,5кг
- ✪ Солёные огурцы — 3 шт, лук — 1-2 шт, морковь — 1 шт, картофель — 5-6 шт
- ✪ Чеснок — 4-6 зубчиков, помидор — 1 шт. (или 1 ст.л. томатной пасты)
- ✪ Зелень петрушки — 5 веточек
- ✪ Сливочное масло — 50 грамм, бульон или вода – 100-150 мл
- ✪ Соль, чёрный молотый перец, лавровый лист

Приготовление:

Мясо нарезать продолговатыми брусочками: нарезать рекомендуется поперек волокон. Лук очистить и нарезать соломкой. Морковь натереть на крупной терке или мелко нарезать. Солёные огурцы мелко нарезать или натереть на терке. Помидор нарезать соломкой или дольками. Выбрать режим «Выпечка/Мясо». На дно чаши мультиварки положить 1/3 часть сливочного масла, обжарить мясо при открытой крышке мультиварки до румяной корочки. Добавить лук к мясу и 1/3 часть сливочного масла. Жарить 3-5 минут до готовности лука также при открытой крышке мультиварки. Добавить морковь и 1/3 часть сливочного масла, жарить до мягкого состояния при открытой крышке мультиварки. Все перемешать, долить воды или бульона (100-150мл.), добавить соль, чёрный перец, закрыть крышкой и поставить в режим «Выпечка» на 30 минут. Картофель очистить, нарезать кубиками. По окончании режима «Выпечка» 30 минут, добавить картофель к мясу и налить воды так, чтобы она немного покрывала картофель. Поставить в режим «Мясо» на 20 минут. Затем после окончания режима, повернуть клапан в положение «сброс», открыть крышку и добавить нарезные кубиками или натёртые на крупной тёрке огурцы, лавровый лист, помидор (или томатную пасту), измельченный чеснок, зелень. Затем крышку снова закрыть, перевести клапан в положение высокого давления «блокировка» и поставить в режим «Мясо» на 5 минут.



Овощное рагу с мясом

Ингредиенты:

Мясо (курица, свинина, говядина)

Картофель — 1кг, кабачки – 1 шт, капуста – ½ кочана, Помидоры – 2 шт

Перец болгарский – 1 шт

Морковь – 1 шт

Репчатый лук – 1 шт

Зелень, чеснок, соль, перец молотый

Приготовление:

Порезать мясо на кусочки. Морковь натереть на средней терке, репчатый лук мелко нарезать, можно измельчить лук с помощью [блендера Фея](#), используя насадку «чоппер». Затем налить в мультиварку растительное масло, включить режим «Выпечка»/ «Мясо», обжарить мясо при открытой крышке мультиварки до появления румяной корочки. Добавить в мясо натертую морковь и измельченный лук, обжарить еще 2-3 минуты. Почистить и порезать кубиками картофель, перец порезать кубиками. Очистить и порезать кубиками кабачок. Мелко нарезать помидоры. Выложить овощи в мультиварку. Посолить, поперчить, распределить между овощей дольки чеснока, либо натереть чеснок на мелкой терке. Налить немного воды (2-3 стакана). Готовить в режиме суп 60 минут. По окончании режима перемешать.

** Выбор овощей для этого блюда может меняться в зависимости от сезона



Картофель запечённый с сыром

Ингредиенты:

- ✦ Картофель — 1кг
- ✦ Сыр — 150гр
- ✦ Молоко — 0,2 л (1 стакан)
- ✦ Растительное масло
- ✦ Яйца — 2 шт
- ✦ Чеснок — 4 зубчика

Приготовление:

Картофель почистить и нарезать кружочками. Дно мультиварки смазать растительным маслом. Выложить нарезанный картофель, посолить, залить молоком. Посыпать приправами, свежей зеленью, тертым сыром. По желанию можно добавить чеснок. Выбрать режим «Рис» на 17 минут.



Тушеная печень

Ингредиенты:

Печень (говяжью, куриную или свиную) — 500 гр

Лук — 1 шт

Морковь — 1 шт

Молоко — 100-150 мл

Сметана — 1 ст.л

Горчица — 0,5 ч.л

Сливочное масло — 20гр

Растительное масло — 10 мл

Соль, перец, приправы по вкусу

Приготовление:

Печень очистить, вымочить ее в воде или молоке 1,5-2 часа, после этого нарезать крупными кусочками. Лук нарезать полукольцами или измельчить в [блендере Фея](#), используя насадку «чоппер». Сырую морковь натереть на средней терке.

В чашу мультиварки налить небольшое количество растительного масла, можно также положить кусочек сливочного масла. Выбрать программу «Выпечка/Мясо» и обжарить печень со всех сторон при открытой крышке мультиварки.

Далее добавить в печень нарезанный лук, натертую морковь. Обжарить при открытой крышке 2-3 минуты.

Затем залить молоком, добавить сметану, горчицу, соль, перец и приправы. Все хорошо перемешать.

Плотно закрыть крышку мультиварки, выбрать программу «Мясо» на 20-30 минут.



Тефтели

Ингредиенты:

Мясо для фарша (говядина, свинина) — 500 гр

Лук — 2 шт

Рис — 2/3 стакана

Яйцо — 1 шт

Сливочное масло — 20гр

Растительное масло — 10 мл

Соль, перец, приправы по вкусу

Приготовление:

Отварить рис до полуготовности и промыть холодной водой. Пока рис варится, мясо промыть и прокрутить через [мясорубку Фея](#). Следом за мясом прокрутить в мясорубке репчатый лук. В кастрюлю сложить прокрученные мясо с луком, добавить отваренный рис, 1 яйцо, соль, перец, приправы. Всё тщательно перемешать, помесить полученную массу руками, как тесто. Сформировать тефтели.

Налить на дно мультиварки растительное масло, выложить тефтели. Включить режим «Выпечка/Мясо» на 3-5 минут. Затем, не переворачивая тефтелей, залить их подливом: смешать 3 стакана воды, 1/3 чайной ложки соли, 1 чайную ложку сахара, 2 столовые ложки томатного соуса, 2 столовые ложки майонеза. Положить лавровый лист. Включить режим «Мясо» на 30 минут. Тефтели готовы.

