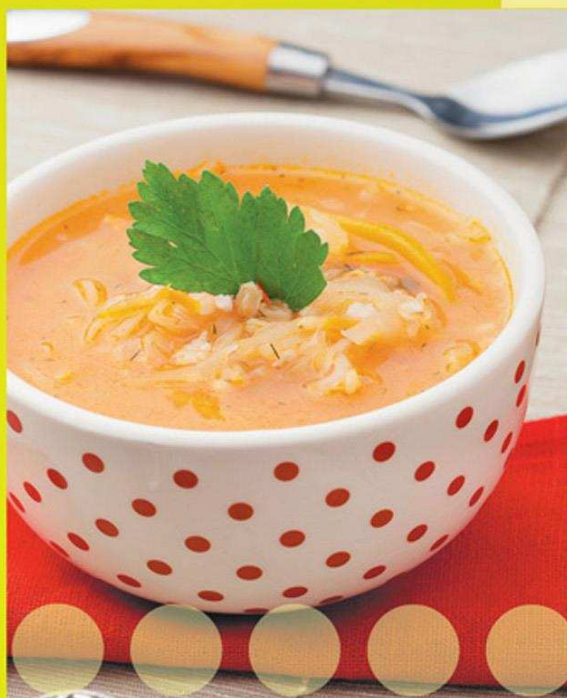


ГОТОВИМ

В МУЛЬТИВАРКЕ



# ГОТОВИМ супы в мультиварке



ГОТОВИМ

В МУЛЬТИВАРКЕ

ГОТОВИМ супы в мультиварке

## СОДЕРЖАНИЕ

Борщ.....	4
Рассольник с потрошками.....	6
Гороховый суп с копчеными колбасками.....	8
Щи из квашеной капусты.....	10
Щи из кислой капусты со свиной и сухими грибами .....	12
Солянка .....	14
Суп-пюре из шампиньонов.....	16
Перловый суп с белыми грибами .....	17
Грибной суп.....	18
Луковый суп.....	20
Домашний куриный суп с овощами .....	22



Суп с говядиной и гречкой.....	24
Суп-пюре из тыквы с имбирем .....	26
Мясной бульон с фрикадельками.....	28
Чечевичная похлебка с мясом.....	30
Картофельный суп с фрикадельками .....	32
Овощной суп-пюре.....	34
Минестроне.....	36
Томатный суп с зеленой фасолью .....	38
Молочный суп с овощами.....	40
Рассольник.....	42
Суп-пюре из брокколи с копченым лососем .....	44





## Щи из кислой капусты со свиной и сухими грибами

500 г свинины на кости  
(ребрышки)  
50 г сушеных грибов  
2 средние моркови  
2 средние луковицы  
3 клубня картофеля

корень петрушки — по вкусу  
400 г квашеной капусты  
соль, перец  
2 ст. л. растительного масла  
2 лавровых листа  
зеленый лук, укроп для подачи

- 1 Нарезать морковь соломкой.
- 2 Нарезать лук и корень петрушки (если используете) соломкой.
- 3 Нарезать картофель небольшими брусочками.
- 4 Налить растительное масло на дно емкости. Выбрать режим «Жарка», продукт — «Овощи». Установить время 15 мин. Положить мясо. Обжаривать 5 мин.
- 5 Добавить морковь, корень петрушки и, помешивая, жарить еще 5 мин.
- 6 Добавить лук и жарить, помешивая, до истечения установленного времени.
- 7 Добавить к обжаренному с овощами мясу картофель.
- 8 Выложить предварительно замоченные и отжатые грибы.
- 9 Добавить промытую квашеную капусту.
- 10 Налить 1,5 л воды. Выбрать режим «Рагу/тушение». Добавить перец и лавровый лист за 10 мин., до окончания приготовления. Немного посолить.



## Картофельный суп с фрикадельками

**3** картофелины  
**1** луковица  
**1** средняя морковь  
**1–1,2 л** мясного или овощного  
бульона  
**400 г** фарша из постной  
говядины

**2** лавровых листа  
щепотка хмели-сунели  
**3–4** веточки зелени (укроп,  
петрушка)  
соль  
перец

- 1** Картофель, лук и морковь очистить. Картофель нарезать кубиками, лук мелко нарубить, морковь натереть на терке.
- 2** Выложить овощи в чашу мультиварки, влить мясной или овощной бульон, включить режим «Тушение» на 1 ч.
- 3** Из фарша мокрыми руками скатать небольшие по размеру фрикадельки. Положить их в суп в середине режима (за 30 мин. до окончания).
- 4** За 15–20 мин. до окончания режима добавить в суп лавровый лист, хмели-сунели, соль и перец по вкусу.
- 5** При подаче посыпать горячий суп мелко нарезанной зеленью.



