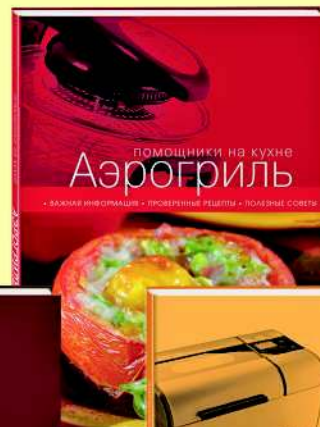


КУЛИНАРНАЯ СЕРИЯ «ПОМОЩНИКИ НА КУХНЕ»

В книгах серии «Помощники на кухне» вы найдете описание самых распространенных электроприборов, возможности их использования, а также рецепты, которые, безусловно, станут вашими фирменными блюдами.

Проверенные рецепты - идеальный результат!





ПОМОЩНИКИ НА КУХНЕ

Мультиварка

• новогодний стол •



МАСТЕРСКАЯ
ВКУСА

Москва
2014

СОДЕРЖАНИЕ

<i>Сложность</i>	<i>Время приготовления</i>		
		Вступление	7
		ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	
★	15 мин.	Помидоры в ореховой панировке	8
★	30 мин.	Салат из брюссельской капусты с беконом	9
★★	30 мин.	Шампиньоны, фаршированные ветчиной	10
★★	1 ч 15 мин.	Салат из риса с морепродуктами	12
★	10 мин.	Закуска с красной икрой	13
★★★	1 ч	Мясные рулеты с чесночной начинкой	14
★★	15 мин.	Коробочки из бекона с помидорами	16
★★★	20 мин.	Овощные башенки	
		с паштетом из красной рыбы	17
★	40 мин.	Флан из курицы и шпината	18
★★★★	3 ч 45 мин.	Заливное из языка с гранатом	20
★★	1 ч 40 мин.	Заливное из курицы с оливками	22
		ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	
★★★★	20 мин.	Горячая закуска из кальмаров и вяленых помидоров	24
★	50 мин.	Жюльен с курицей и грибами	26
★★	50 мин.	Горячая закуска из семги с картофелем	28
★★	50 мин.	Говяжья печенька с овощами	29
★★	40 мин.	Перец, фаршированный грибами	30
		БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ	
★	30–40 мин.	Печеный картофель с аджикой	32
★	40 мин.	Печеный болгарский перец	33
★	1 ч	Овощи в горчичном соусе	34
		БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ	
★★★	2 ч 15 мин.	Утка, тушенная с фруктами	36
★	1 ч 30 мин.	Филе индейки с овощной заправкой	38
★	50 мин.	Утиная грудка под брусничным соусом	39
★★	1 ч 10 мин.	Жареные цыплята в сладком соусе	40
★★	1 ч 10 мин.	Курица, запеченная со специями	41
		БЛЮДА ИЗ МЯСА	
★★	2 ч	Кролик, тушенный в сливках с орегано	42
★★	1 ч	Бараньи ребрышки с острым соусом	43
★★★	2 ч	Буженина в корице	44
★★★	55 мин.	Говядина с черносливом и миндалем под соусом	46



Сложность	Время приготовления	БЛЮДА ИЗ РЫБЫ	
★★	1 ч	Щука, фаршированная овощами	48
★	50 мин.	Запеченный морской окунь	50
★	45 мин.	Морской коктейль, тушенный в терпком соусе	51
★★	40 мин.	Треска в кисло-сладком соусе	52
ДИЕТИЧЕСКИЕ БЛЮДА			
★	30 мин.	Треска на пару в сырно-сметанном соусе	54
★★	30 мин.	Куриные котлеты с имбирем на пару	55
★★★★	25 мин.	Рыбные рулеты с овощами	56
★	1 ч 10 мин.	Говядина на пару с овощами	58
★★★★	1 ч 10 мин.	Рулет из фарша на пару	59
ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ			
★	20 мин.	Конвертики из лаваша с лососем	60
★★	55 мин.	Крабовый слоеный пирог	61
★★★	1 ч 05 мин.	Рисовый пирог с мясом	62
★★	1 ч 15 мин.	Пирог с курицей и сыром	64
★★★	55 мин.	Пирог с форелью	66
★	55 мин.	Рулетики с грушей и шоколадом	68
★★	1 ч	Шоколадный пирог с малиной	70
★	1 ч	Клубнично-кремовое пирожное	72
★	1 ч	Мандарины в пряном сиропе	73
★★	1 ч	Мятно-фруктовый торт	74
НАПИТКИ			
★	2 ч 10 мин.	Фруктовый грог	76
★★	4 ч 10 мин.	Яблочно-цитрусовый пунш	77
★	3 ч 10 мин.	Клюквенный пунш	78

Что значат пиктограммы, использованные в книге:

★★★★★ Сложность приготовления (от 1 до 5)



Количество порций



Время приготовления



Время маринования, охлаждения и замачивания.



Режим мультиварки:

Гр — Гречка

Пл — Плов

Мк — Молочная каша

Вп — Выпечка

Тш — Тушение

Нп — Варка на пару

Пд — Подогрев

Жк — Жарка



ВСТУПЛЕНИЕ

Близятся новогодние праздники, и как много надо успеть сделать, чтобы подготовиться к торжеству. Купить подарки, украсить дом, подобрать наряд... А ведь впереди еще подготовка и организация праздничного застолья. Как все успеть, ничего не пропустить, уложиться вовремя и при этом не растерять в процессе подготовки хорошее настроение и праздничные ощущения?

Кухни современных хозяек наполнены разнообразной техникой, которая призвана помогать и облегчать процессы приготовления пищи. К таким помощникам, безусловно, относится и мультиварка. Не стоит забывать об этих маленьких помощницах и в предпраздничной суете. Мультиварка облегчит ваши предновогодние кулинарные хлопоты, и вам останется только красиво сервировать стол.

Составляем праздничное меню

Для того чтобы праздничный ужин удался, советуем продумать новогоднее меню заранее, чтобы распределить нагрузку на предпраздничные дни, сделать максимальное количество заготовок, чтобы потом осталось только собрать все воедино и нанести последние штрихи.

Составьте сбалансированное меню с учетом предпочтений ваших гостей и сочетаемости блюд и продуктов. Включите туда 1–2 легкие закуски, горячее блюдо, 2–3 салата (один традиционный и два необычных) и десерт. Этого будет более чем достаточно. Составляя меню, не беритесь за сложные и незнакомые блюда. Оставьте эксперименты на потом.

Составьте список блюд и ингредиентов для их приготовления. Разбейте список ингредиентов на две части: то, что можно купить заранее, и то, что вы купите в последние 2–3 дня. Все, что возможно, желательно закупить заблаговременно, чтобы избежать сумасшедшей толчеи в последние часы перед праздником.

После того как вы все спланировали и закупили продукты, можно сделать заготовки: например, за один-два дня до праздника можно приготовить:

- буженину,
- заливное,
- сварить овощи для салата,
- испечь коржи для торта,
- заварные булочки,
- тарталетки, которые накануне праздника можно будет наполнить сладкими и несладкими начинками по вкусу.

С вечера можно замариновать мясо и приготовить торт из заранее подготовленных коржей. С помощью мультиварки сделать это будет совсем не сложно.

Пусть подготовка к празднику доставляет радость и будет источником приятных мгновений! Счастливого Нового года!

ПОМИДОРЫ В ОРЕХОВОЙ ПАНИРОВКЕ



Помидоры	3–4 шт.
Яйцо	1 шт.
Орехи грецкие (ядра)	100 г
Чеснок	2 зубчика
Сухари панировочные	2 ст. л.
Сметана	4 ст. л.
Масло растительное для жарки	2 ст. л.
Салат листовой	1 пучок
Базилик зеленый	3–4 листочка
Соль, перец черный молотый	по вкусу



■ Помидоры нарезать кружочками толщиной 0,5 см. Чеснок раздавить плоской стороной ножа.

■ Яйцо слегка взбить с солью и перцем.

■ Орехи измельчить в блендере в импульсном режиме и смешать с сухарями.

■ В чаше мультиварки прогреть масло в режиме «Выпечка», добавить чеснок и обжарить, помешивая, до мягкости.

■ Ломтики помидоров обмакнуть в яичную смесь, затем обвалить в ореховой панировке и обжарить по несколько минут с каждой стороны до румяной корочки. Обжаренные помидоры перекладывать на бумажные полотенца.

■ Помидоры выложить башенками, чередуя с листьями салата, смазанными сметаной. Украсить листиками базилика.



*Вместо сметаны
можно использовать
другой соус по вашему вкусу.*