

ГОТОВИМ В МУЛЬТИВАРКЕ

Сочная КУРОЧКА



СОЧНАЯ КУРОЧКА • Готовим в мультиварке



ВСЕ БУДЕТ ОЧЕНЬ ВКУСНО!



ГОТОВИМ В МУЛЬТИВАРКЕ

Сочная КУРОЧКА

Сочные котлеты и жаркое • Поджаристые шашлычки и люля-кебаб • Сытные салаты и закуски
Наваристые супы и бульоны



КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

Не секрет, что мультиварка – это великолепная кухонная помощница. С ней можно приготовить все, что угодно! При этом нет никакой необходимости контролировать процесс приготовления, проводя много часов на кухне. Кроме того, блюда в ней получаются не только необычайно вкусными, но и полезными.

Салаты и закуски, супы и бульоны, куриные грудки и окорочка, цыпята табака и отбивные, жаркое и котлеты, люля-кебаб и шашлык, запеканка и фрикасе, ризотто и пельмени... Перед блюдами из курицы невозможно устоять! С мультиваркой создавать кулинарные шедевры просто и приятно. Порадуйте себя и близких — просто подготовьте продукты, а приготовление доверьте мультиварке!

Готовьте без хлопот! Теперь это легко!

www.ksdbook.ru

www.bookclub.ua

ISBN 978-5-9910-3463-0



9 785991 103463 0

ISBN 978-617-12-0148-4



9 786171 120148 4



ВСЕ БУДЕТ ОЧЕНЬ ВКУСНО!



ГОТОВИМ В МУЛЬТИВАРКЕ

Сочная КУРОЧКА

Сочные котлеты и жаркое • Поджаристые шашлычки
и люля-кебаб • Сытные салаты и закуски
Наваристые супы и бульоны



ХАРЬКОВ
БЕЛГОРОД
2016

КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

УДК 641/642
ББК 36.991
С30



Никакая часть данного издания не может быть
скопирована или воспроизведена в любой форме
без письменного разрешения издательства

Фотографии *В. С. Водяницкого*

Дизайнер обложки *Юлия Демидова*

ISBN 978-966-14-9206-5 (серия)
ISBN 978-617-12-0148-4 (Украина)
ISBN 978-5-9910-3463-0 (Россия)

© Netigo Ltd., издание на русском языке, 2016
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2016
© ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"», г. Белгород, 2016



ВВЕДЕНИЕ

Нынешние хозяйки все чаще предпочитают готовить курицу не в духовке или на сковороде, а в мультиварке. Если прибор на вашей кухне многофункциональный, то курицу можно приготовить по-разному — просто и сложно, с фантазией и деликатесно, но всегда вкусно и разнообразно.

Рецептов приготовления курицы в мультиварке не просто много, а очень много. Умная кастрюля варит, тушит, жарит, томит, запекает, парит, причем эти способы можно без труда комбинировать. Таким образом, хозяйка совершенно свободна в своих действиях и может воплотить мечту о кулинарном творчестве.

Часто изысканные блюда на основе куриного мяса готовятся поэтапно, и с помощью мультиварки это можно сделать максимально правильно и легко, например сначала дать тушке слегка покипеть

в бульоне с пряностями, чтобы насытить ее ароматами, а потом запечь или поступить по-другому — обжарить кусочки до золотистого цвета, после чего потушить их, чтобы получить нежнейшее мясо с румяной корочкой, либо нафаршировать курицу овощами или крупой и подать на стол полноценное второе из мяса и гарнира.

Мультиварка дает возможность хозяйке сократить время, которое она обычно тратит на приготовление пищи, потому что кухонную кудесницу можно загрузить необходимыми продуктами, поколдовать на дисплее, устанавливая нужную программу, и нажать кнопку «Старт». А послушная помощница все сделает не только идеально, но и к определенному времени. Имеет значение и то, что хозяйка может как воспользоваться общеизвестными рецептами, так и пополнить этот список собственными.



Не стоит думать, что мультиварку трудно освоить. Это обычная (хотя недавно еще экзотическая!) электрическая кастрюля с программным управлением. В каждой модели заложены стандартные режимы (автоматические и полуавтоматические), причем при отсутствии некоторых их можно заменить имеющимися в перечне, например вместо функции «Жарка» можно использовать программы «Выпечка», «Гречка» или «Плов».

Автоматическими режимами являются:

- 1 «Гречка» для твердых сортов риса, пшена, гречневой или перловой крупы, бобовых (фасоли и гороха, предварительно замоченных в воде), а также для приготовления каш с мясом, овощами и пр. Особенно приятно, что, заложив с вечера соответствующие ингредиенты, можно к завтраку получить горячую кашу.
- 2 «Плов» для мягких сортов риса, кукурузной крупы и др. При этом режиме можно, например, запечь картофель или сварить макароны по-флотски.

3 «Молочная каша», причем с отложенным стартом.

Полуавтоматические режимы также разнообразны. К ним относятся:

- 1 «Выпечка», при которой можно не только испечь кекс или пирог, но и приготовить запеканку, пожарить мясо;
 - 2 «Тушение», чтобы сварить прозрачный бульон, борщ или суп, потушить мясо или приготовить холодец, топленое молоко и т. д. Программа предполагает томление продуктов при заданной температуре, поэтому жидкость не выкипает и продукты не развариваются.
 - 3 «Варка на пару». Это удобная программа для приготовления диетических блюд, например паровых котлет,пельменей, овощей для винегретов и других салатов, причем можно два блюда готовить одновременно.
- Одним словом, мультиварка на кухне — это здоровая пища и масса свободного времени, которое можно потратить на семью, детей и на себя.





САЛАТЫ И ЗАКУСКИ





ПЕЛЬМЕНИ С КУРИНЫМ ФАРШЕМ



Для фарша

- 600 г куриного филе
- 100 г репчатого лука
- 50 мл молока
- Молотый черный перец и соль по вкусу

Для теста

- 400 г муки
- 150 мл воды
- 30 мл растительного масла

- 2 мл уксусной кислоты
- Соль по вкусу

Для жарки

- Растительное масло

Для украшения

- Листья сельдерея
- Сладкий перец
- Шампиньоны

«Выпечка»

1,3—1,5 часа

- 1** Насыпать муку горкой, сделать углубление, всыпать соль, влить растительное масло и воду, замесить тесто.
- 2** Пропустить филе с репчатым луком через мясорубку, добавить молоко, посолить, поперчить и перемешать.
- 3** Из теста и фарша слепить пельмени обычным способом.
- 4** Налить в чашу мультиварки растительное масло, выложить пельмени в один слой, включить программу «Выпечка» на 10 минут. За 5 минут до звукового сигнала перевернуть пельмени на другую сторону. Если пельмени не подрумянятся, продлить время приготовления.
- 5** Разложить пельмени по порционным тарелкам, украсив сладким перцем, шампиньонами и зеленью сельдерея.



СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.	3	Курица, жаренная с кукурузой	31
		Курица, жаренная с карри	32
		Курица, жаренная в панировке	32
		Курица жаренная с картофелем	33
		Курица в пиве	33
		Курица с апельсином	34
		Курица под горчичным соусом	34
		Курица в азиатском стиле	35
		Курица с овощами и орехами кешью	36
		Курица в томатном соусе	37
		Цыплята, жаренные в беконе	37
		Цыплята запеченные	38
		Цыпленок табака пикантный	39
		Цыпленок табака с рисовым гарниром	40
		Цыпленок в луковом соусе	40
		Грудка куриная с лапшой	41
		Грудка куриная под сырной корочкой	41
		Грудка куриная с картофелем фри	42
		Грудка куриная с артишоками	42
		Грудка куриная, тушенная с тыквой	43
		Грудка куриная, тушенная с овощами	43
		Грудка куриная с баклажанами	44
		Грудка куриная с клецками	45
		Грудка куриная в соусе терияки	46
		Грудка куриная тушенная	46
		Грудка куриная фаршированная	47
		Грудка куриная в винном соусе	48
		Филе куриное с рисом	48
		Филе куриное в кляре	49
		Филе куриное под кисло-сладким соусом	50
		Филе куриное с грибами и феттуччине	51
		Филе куриное с ананасами	51
		Филе куриное в томатном соусе	52
		Филе куриное с чесноком	53
		Филе куриное в сметанном соусе	54
● ● ● САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ● ● ●			
Салат из курицы и фенхеля	6		
Салат из курицы и сыра	7		
Салат из курицы и кукурузы	8		
Салат из курицы с овощами	8		
Салат из курицы и сладкого перца	9		
Салат из курицы и грибов	10		
Салат из курицы и сельдерея	10		
Рулет из куриной грудки с сыром	11		
Рулет из куриной грудки со шпинатом	12		
Рулет из куриной грудки с луком	13		
Рулет из куриной грудки с бобами	14		
Рулет из куриной грудки с бананами	14		
Рулет из куриной грудки с яблоками	15		
Рулет из куриной грудки с морковью	16		
Рулет из куриной грудки с беконом	17		
Рулет из куриной грудки с брокколи	17		
Рулет из куриной грудки с орехами	18		
Заливное из курицы	19		
Торт из курицы и картофеля	20		
Торт блинный с курицей	21		
Фрикадельки куриные в панировке	22		
Наггетсы куриные	22		
● ● ● ПЕРВЫЕ БЛЮДА ● ● ●			
Бульон куриный	24		
Суп куриный со спагетти	24		
Суп куриный с лапшой	25		
Суп куриный с корицей	25		
Суп куриный с кукурузными клецками	26		
Суп куриный со сметаной	27		
Суп куриный с баклажанами	28		
● ● ● ВТОРЫЕ БЛЮДА ● ● ●			
Курица, запеченная с яблоками	30		
Курица, запеченная с коньяком и медом	30		
Курица, запеченная с беконом	31		





Филе куриное в кляре	54	Голени куриные, запеченные с брокколи	74
Филе куриное фаршированное	55	Крылышки куриные жареные	75
Филе куриное, фаршированное ветчиной и сыром	56	Крылышки куриные в панировке	75
Филе куриное паровое	56	Крылышки куриные, жаренные с овощами	76
Филе куриное в сливочном соусе	57	Крылышки куриные, жаренные в панировке	77
Филе куриное с картофельным пюре	58	Голени куриные пикантные	77
Филе куриное, тушенное с овощами	58	Крылышки куриные, тушенные в пиве	78
Филе куриное, тушенное в сметане	59	Котлеты куриные со сладким перцем	78
Филе куриное, жаренное с чесноком	59	Котлеты куриные с репчатым луком	79
Филе куриное острое	60	Котлеты куриные с тыквенным пюре	79
Отбивные куриные со сметаной	61	Котлеты куриные с сыром	80
Отбивные куриные с начинкой	62	Котлеты куриные с овсяными хлопьями	80
Отбивные куриные с картофелем	63	Котлеты куриные с зеленью	81
Отбивные куриные в панировке	63	Котлеты куриные с сухарями	81
Отбивные куриные пряные	64	Люля-кебаб куриный	82
Окорочка тушеные	64	Шашлык куриный в беконе	83
Окорочка острые	65	Шашлык куриный в беконе пряный	83
Окорочка жареные	65	Шашлык из курицы с соевым соусом	84
Окорочка жареные с рисом	66	Шашлык из курицы с винным уксусом	84
Окорочка куриные в кисло-сладком соусе	66	Шашлык из курицы с цукини	85
Окорочка куриные в гранатовом соусе	67	Шашлык из курицы с картофелем	86
Окорочка куриные запеченные	68	Шашлык из курицы с горчицей	86
Окорочка куриные, жаренные в панировке	68	Шашлык из курицы в кефире	87
Голени куриные жареные	69	Шашлык из куриных сердечек	87
Голени куриные, жаренные в кляре	70	Запеканка куриная	88
Голени куриные с овощным гарниром	71	Рагу с курицей	89
Голени куриные с кукурузой	71	Ризотто из курицы	89
Голени куриные с картофелем фри	72	Фрикасе из курицы (вариант 1)	90
Голени куриные в сливочном соусе	72	Фрикасе из курицы (вариант 2)	90
Голени куриные в горчичном соусе	73	Жаркое с индийской ноткой	91
Голени куриные в соево-медовом соусе	73	Жаркое из курицы (вариант 1)	92
Голени куриные, запеченные с морковью	74	Жаркое из курицы (вариант 2)	92
		Пельмени с куриным фаршем	93



- УКРАИНА**
- по телефонам справочной службы (050) 113-93-93 (МТС); (093)170-03-93 (life) (067) 332-93-93 (Киевстар); (057) 783-88-88
 - на сайте Клуба: www.bookclub.ua
 - в сети фирменных магазинов см. адреса на сайте Клуба или по QR-коду



- РОССИЯ**
- по телефонам справочной службы +7 (4722) 73-22-73;
 - e-mail: info@ksdbook.ru
 - на сайте Клуба: www.ksdbook.ru
 - «Книжный клуб», а/я 4, Белгород, 308961

Высылается бесплатный каталог

Для оптовых клиентов

Харьков
тел./факс +38(057)703-44-57
e-mail: trade@bookclub.ua
www.trade.bookclub.ua

Киев
тел./факс +38(067)575-27-55
e-mail: kyiv@bookclub.ua

Одесса
тел./факс +38(067)572-44-28
e-mail: odessa@bookclub.ua

Москва
Бертельсманн Медиа Москвау АО
Тел./факс +7 (495) 984-35-23
e-mail: office@bmm.ru
www.bmm.ru

**Приглашаем к сотрудничеству
авторов, художников, переводчиков и редакторов**

e-mail: publish@bookclub.ua

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

Серія «Все буде дуже смачно!»

Серия «Все будет очень вкусно!»

СЕМЕНОВА Світлана Володимирівна
Соковита курочка.
Готуємо в мультиварці
(російською мовою)

СЕМЕНОВА Светлана Владимировна
Сочная курочка.
Готовим в мультиварке

Головний редактор *С. С. Скляр*
Завідувач редакції *К. В. Новак*
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*
Редактор *О. М. Біркіна*
Художній редактор *Ю. О. Сорудейкіна*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректори *О. М. Ляцева, О. О. Сквирчинська*

Главный редактор *С. С. Скляр*
Заведующий редакцией *Е. В. Новак*
Ответственный за выпуск *И. Г. Веремий*
Редактор *Е. Н. Биркина*
Художественный редактор *Ю. А. Сорудейкина*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректоры *О. Н. Ляцева, Е. А. Сквирчинская*

Підписано до друку 15.12.2015.
Формат 60x90/16. Друк офсетний.
Гарнітура «HeliosCond». Ум. друк. арк. 6.
Наклад 15 000 пр. Зам. №

Подписано в печать 15.12.2015.
Формат 60x90/16. Печать офсетная.
Гарнитура «HeliosCond». Усл. печ. л. 6.
Тираж 15 000 экз. Зак. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: corp@bookclub.ua

ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»»
308015, г. Белгород, ул. Пушкина, 49А

Віддруковано з готових діапозитивів
у друкарні «Фактор-Друк»
61030, м. Харків, вул. Саратовська, 51.
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

Отпечатано с готовых диапозитивов
в типографии «Фактор-Друк»
61030, г. Харьков, ул. Саратовская, 51.
Тел.: + 3 8 057 717 53 57