

Первые блюда на плите, в мультиварке и в духовке

Романова Виктория

Романова Виктория

Первые блюда на плите, в мультиварке и в духовке

«Автор»
2025

Виктория Р. А.

Первые блюда на плите, в мультиварке и в духовке /
Р. А. Виктория — «Автор», 2025

Сытные супы, ароматные щи, густые крем-супы, томлёные блюда в горшочках — всё это вы найдёте в книге "Первые блюда на плите, в мультиварке и в духовке".Здесь собраны проверенные рецепты, которые подойдут и для будничного обеда, и для уютного ужина. Каждое блюдо снабжено чёткими инструкциями, списком доступных ингредиентов и указанием способа приготовления — будь то классическая плита, удобная мультиварка или ароматная духовка.В книге представлены:традиционные супы и щи,сливочные и овощные крем-супы,ароматные блюда с копчёностями,нежные супы в горшочках под сырной корочкой,постные и вегетарианские варианты.Эта книга станет надёжным помощником для тех, кто хочет готовить вкусно, разнообразно и без лишней суеты.

© Виктория Р. А., 2025
© Автор, 2025

Романова Виктория
Первые блюда на плите, в мультиварке и в духовке

Куриный суп с лапшой (плита)

Ингредиенты:

Куриное филе – 300 г

Морковь – 1 шт.

Лук репчатый – 1 шт.

Картофель – 3 шт.

Лапша яичная – 100 г

Лавровый лист – 1 шт.

Соль, перец – по вкусу

Вода—2л

Приготовление:

Нарежьте куриное филе кубиками. Залейте водой и поставьте на средний огонь.

После закипания снимите пену, убавьте огонь.

Добавьте лавровый лист, нарезанный лук, морковь (соломкой) и картофель (кубиками). Варите 15 минут.

Всыпьте лапшу, посолите и поперчите. Варите ещё 7–10 минут до готовности лапши.

Выключите огонь и дайте настояться под крышкой 10 минут.

Борщ классический (плита)

Ингредиенты:

Говядина на кости – 400 г

Свёкла – 1 крупная

Морковь – 1 шт.

Лук – 1 шт.

Картофель – 3 шт.

Капуста – 200 г

Томатная паста – 2 ст. л.

Соль, перец, уксус – по вкусу

Вода – 2.5 л

Приготовление:

Отварите говядину до готовности (около 1.5 часа).

Обжарьте натёртую свёклу с уксусом, добавьте морковь и лук. Вмешайте томатную пасту.

Нарежьте картофель и капусту, добавьте их в бульон.

Через 10 минут добавьте зажарку. Варите ещё 10–15 минут.

Посолите, поперчите, дайте борщу настояться. Подавайте со сметаной.

Сырный крем-суп (мультиварка)

Ингредиенты:

Картофель – 3 шт.

Морковь – 1 шт.

Лук – 1 шт.

Плавленый сыр – 150 г

Вода – 1.2 л

Соль, перец – по вкусу

Приготовление:

Нарежьте овощи кубиками и выложите в чашу мультиварки.

Добавьте воду, соль и перец. Готовьте в режиме "Суп" 30 минут.

После сигнала измельчите всё блендером до однородности.

Добавьте плавленый сыр, размешайте до полного растворения.

Суп-пюре из цветной капусты (плита)

Ингредиенты:

Цветная капуста – 400 г

Картофель – 2 шт.



Лук – 1 шт.



Сливки 10% – 200 мл



Масло сливочное – 1 ст. л.



Соль, мускатный орех – по вкусу



Приготовление:

Отварите капусту, картофель и лук до мягкости.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.