

Баклажанна ікра

Рівень складності



Смачно та корисно

Баклажани — 1-2 шт.;
цибуля — 1 шт.;
морква — 1 шт.;
болгарський перець — 1 шт.;
помідори — 2 шт.;
часник — 2-3 зубки;
томатна паста — 2 ст. ложки;
олія — 4 ст. ложки;
сіль, перець — на смак.

Овочі помити й почистити. Баклажани, цибулю, болгарський перець і помідори дрібно нарізати, моркву натерти на крупній тертці.

У чашу мультиварки налити трохи олії, встановити режим «Смаження» й обсмажити цибулю. До цибулі додати болгарський перець і моркву та перемішати, готувати 5 хвилин. Додати баклажани й за 10-15 хвилин — помідори.

Перемкнути мультиварку в режим «Тушкування» і встановити час 1 годину.

За 20 хвилин до закінчення приготування додати в ікру томатну пасту, подрібнений часник, сіль і перець.

Порада:
Чашу мультиварки рекомендовано заповнювати не менш ніж на половину й не більш ніж на дві третини її обсягу.





Хумус

Нут — 1 склянка; кунжут — 50 г;
чесник — 2 зубки; лимонний сік — 1 ст. ложка;
олія — 80 мл; паприка — 0,5 ч. ложки;
гострий червоний мелений перець — 0,5 ч. ложки;
пряні трави (петрушка, кріп, м'ята), сіль — на смак.

Нут промити й залити водою, бажано на ніч.

Набряклий нут промити, покласти в чашу мультиварки, залити окропом (вода має вкривати горох на 5 см), присмачити сіллю, червоним меленим перцем і сумішшю пряних трав. Усе перемішати й закрити кришку мультиварки. Встановити режим «Тушкування». Залежно від сорту нуту час приготування може варіюватися від 1,5 до 5 годин.

Готовий нут відкинути на друшляк, залишивши трохи відвару.

Насіння кунжуту обсмажити в сухій пательні й перемолоти в блендері до отримання маслянистої маси. Додати олію, прянощі, розчавлений часник і лимонний сік.

Підготовлені продукти змішати й перебити блендером до однорідної маси.

Порада:
Варений нут для хумусу має бути дуже м'яким і легко розчавлюватися. Солити нут, як і всі бобові, слід наприкінці варіння.

Рівень складності



Арабські мотиви



Паштет із курячої печінки

Порада:
Щоб паштет у мультиварці вийшов ніжним і з вершковим присмаком, як сполучний інгредієнт використовують молоко, вершки або вершкове масло.

Куряча печінка — 500 г;
цибуля — 2 шт.;
морква — 2 шт.;
часник — 2 зубки;
вершкове масло — 100 г;
молоко або вершки — 80 мл;
олія — 30 мл;
сіль, перець — на смак.

Рівень складності



Швидко і смачно

Печінку помити, зачистити й нарізати. Овочі помити й почистити. Цибулю подрібнити, моркву натерти на тертці.

Покласти в чашу мультиварки печінку, цибулю й терту моркву. За бажанням додати часник. Присмачити сіллю та перцем, додати олію і перемішати. Закрити кришку мультиварки і встановити режим «Тушкування» на 1 годину.

Після сигналу печінку перекласти в іншу ємність і трохи остудити. Потім додати вершкове масло і збити блендером.

Густоту паштету можна регулювати, додавши під час збивання молоко або вершки.

Готовий паштет перекласти в скляний посуд і охолодити.

Закусочний паштет

Яловичина або свинина — 500 г;
цибуля — 2 шт.;
олія — для смаження;
сіть, перець — на смак.

Рівень
складності



Закуска
нашвидкуруч

М'ясо ретельно помити, обсушити й нарізати.

Покласти м'ясо в чашу мультиварки, залити водою і встановити режим «Варка» або «Тушкування» на 1 годину. Також можна приготувати м'ясо на пару, помістивши його на решітку і встановивши режим «Варка на пару» на 40–60 хвилин. Після закінчення зазначеного часу готове м'ясо перекласти в інший посуд.

Цибулю почистити, нарізати й обсмажити в олії в режимі «Смаження» 5 хвилин. Смажити з відкритою кришкою, помішуючи.

Готове м'ясо та цибулю пропустити через м'ясорубку або збити блендером, присмачити сіллю і перцем.

Порада:

Зберігати паштет, приготований у мультиварці, можна 3–4 доби в холодному місці під закритою кришкою. Найкраще використати скляну тару.

