

Содержание

Закуски и салаты

Куриные шашлычки.....	4
Крылышки с острым соусом.....	5
Наггетсы.....	6
Куриное суфле.....	7
Тортилья с курицей.....	8
Куриный паштет.....	9
Куриные рулетики с сыром и беконом	10
Куриные шарики с сыром.....	11
Яблоки, фаршированные куриным фаршем.....	12
Шампиньоны с куриным фаршем.....	13
Теплый салат «Карусель».....	14
Салат с курицей и авокадо.....	15

Супы и основные блюда

Куриный суп с нутом.....	17
<i>Шаг за шагом</i>	
Суп с куриными фрикадельками.....	18

Куриный суп с сельдереем и лапшой.....	20
Курица в итальянском соусе.....	21
Сочные куриные грудки.....	22
Куриная грудка с грибами по-французски.....	22
Куриные ножки с розмарином и карри.....	23
Ризотто с курицей и горохом.....	24
Курица, тушенная с тыквой.....	24
Курица с картофелем и брокколи.....	25
Курица, запеченная с цветной капустой.....	26
Перцы, фаршированные курицей и рисом.....	27
Цукини, фаршированные курицей.....	28
Куриные ножки, тушенные с луком и кабачками.....	29
Куриный плов.....	30
Куриные оладьи.....	31



Заслуженная популярность

Куриное мясо употребляют во всем мире. Именно поэтому палитра блюд, которые готовят из курятины, отличается огромным разнообразием. Курицу жарят, тушат, варят, запекают. Куриный фарш прекрасно подходит для приготовления запеканок и начинок для пирогов. Да и саму курицу можно фаршировать кашами, фруктами и сухофруктами. А куриные супы и бульоны просто бесподобны. И даже если вы до сих пор ограничивали себя приготовлением трех-четырех куриных блюд, расширить список любимых рецептов будет несложно, ведь курица проста в приготовлении.



Курица в мультиварке: проще простого

Куриное мясо как никакое другое легко готовить в мультиварке. Если с другими сортами время приготовления может растянуться на часы, то курятина готовится достаточно быстро, а результат всегда радует. И главное, используя различные программы и режимы, вы можете каждый день готовить что-то вкусненькое. Сегодня предложить близким рагу с тыквой, используя режим «Тушение». Завтра приготовить котлеты с помощью функции варки на пару. А в выходные запечь курицу в режиме «Жарка» или приготовить бульон с куриными фрикадельками в режиме «Суп». Попробуйте, у вас получится!



Закуски и салаты

Питательно, вкусно, оригинально

Пожалуй, ни один другой вид мяса так не популярен для приготовления оригинальных закусок и салатов, как курица. Секрет прост: она прекрасно гармонирует с множеством продуктов. Так, сочетания курицы с фруктами (ананасами, яблоками, абрикосами) уже давно стали классическими. Прекрасно соседствует она в блюдах с овощами и с грибами. Нежную курятину смешивают даже с морепродуктами. Но это вовсе не значит, что можно класть в куриные салаты все продукты подряд. Например, курица прекрасно сочетается и с бананами, и с чесноком. А вот сами они между собой не очень «дружат». Так что, готовя куриные салаты, следите не за тем, с чем «уживается» в блюдах курица, а за совместимостью прочих ингредиентов между собой.



Секреты мастерства

Если вы только осваиваете мультиварку, вы должны знать особенности ее характера. Важно знать, что в автоматических программах (где нет возможности установки времени вручную) нельзя поднимать крышку в ходе приготовления, иначе вы нарушите технологию. Используя режим «Тушение», помните: процесс идет при температуре чуть больше 100 °С, поэтому требует больше времени, чем для готовки на плите. Подходит он не только для вторых блюд, но и для супов. Режим «Выпечка» во многом напоминает приготовление в духовке, разогретой до температуры 180 °С. А режим «Варка на пару», по сути, ничем не отличается от работы пароварки и позволяет готовить вкусные и полезные для здоровья блюда.

