

Капуста с грибами в мультиварке

Старые добрые рецепты проверенные временем. Классика так сказать. Теперь с использованием современных приспособлений. Капуста с грибами в мультиварке.



#пища #капуста #грибы

Капуста с грибами в мультиварке. Ингредиенты:

Капуста молодая – 600-800 граммов

Шампиньоны – 300-400 граммов

Каперсы – 2 столовые ложки

Лук репчатый – 1 штука

Морковь – 1 штука

Томатная паста – 2 столовые ложки

Сахар – 1 чайная ложка

Белый винный уксус – 1 столовая ложка

Соль – 1/2 чайной ложки

Перец молотый – по вкусу

Растительное масло – 4 столовые ложки



Капуста с грибами в мультиварке. Приготовление:

Лук нарезать тонкими полукольцами. Обжарить в двух столовых ложках растительного масла.

Морковь натереть на крупной тёрке, смешать с луком и обжарить три минуты.

Грибы помыть и нарезать на крупные кусочки. Грибы перемешать с луком и обжарить пять-семь минут. Добавить к грибам каперсы, перемешать и готовить ещё три минуты.

Капусту тонко нашинковать. Положить в чашу мультиварки. Добавить две столовых ложки растительного масла и обжарить десять минут, помешивая, в режиме «Выпечка».

Переключить режим мультиварки на «Тушение» и готовить 40 минут.

Когда мультиварка просигналит, открыть крышку, добавить соль, сахар, перец, влить уксус и положить томатную пасту. Тщательно перемешать капусту. Добавить грибы и ещё раз перемешать.

Выставить режим «Выпечка» и готовить ещё 30 минут.

Рецепт найден здесь.



Капустные оладушки постные. Капустные оладушки постные, ну очень вкусные. Уж не знаю всех секретов приготовления (или я был оч-ч-чень голодный), но ам, и оладушки сразу как-то кончились. Очень рекомендую...

Брюссельская капуста с беконом. Брюссельская капуста с беконом – прикольная такая закуска на шпажках и в тоже самое время весьма питательная (бекон) и полезная (брюссельская капуста) и вкусная (всё вместе – няма).

Цветная капуста в апельсиновом соусе. Все мои впечатления от того или иного блюда очень личностные и необъективные. Многое зависит от того с «какой ноги я встал». Цветная капуста в апельсиновом соусе показалась мне очень плотным и «мясным»

блюдом, край «грибным»... И как оказалось я не угадал совсем.

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплюсе, Инстаграме.