



## 10 простых рецептов для кастрюли

### KELLI KL-4243

Рабочий объём: 1,5 л (общий объём кастрюли 1,8 л).

**Примечание:** при варке объём может немного меняться из-за испарения и набухания круп.

1. 🍲 Куриный суп с вермишелью (≈1,5 л)
2. 🥬 Овощной суп-пюре (кабачок + картофель) (≈1,4–1,5 л)
3. 🍲 Борщ быстрый (на курице или без) (≈1,5 л)
4. 🍲 Гречка “как плов” с курицей (всё в одной кастрюле) (≈1,4–1,5 л)
5. 🍲 Рисовая каша молочная (≈1,5 л)
6. 🍲 Овсянка на молоке (3–4 порции) (≈1,4 л)
7. 🍲 Чечевичный суп (очень простой) (≈1,5 л)
8. 🍲 Тушёная капуста с сосисками (≈1,4–1,5 л)
9. 🍲 Макароны в томатном соусе с тунцом (≈1,4–1,5 л)
10. 🍲 Компот из сухофруктов (≈1,5 л)

---

#### 🍲 1) Куриный суп с вермишелью (≈1,5 л)

##### Ингредиенты:

- Вода — 1,35 л
- Куриное филе — 200 г
- Картофель — 2 шт (200–250 г)
- Морковь — 1/2–1 шт (≈80 г)
- Лук — 1/2 шт
- Вермишель — 40–50 г
- Соль, перец, лавровый лист — по вкусу

##### Как готовить:

- Филе залить водой, довести до кипения, снять пену и варить 15 минут.
  - Добавить картофель кубиком, лук и морковь. Варить 10 минут.
  - Засыпать вермишель и варить 3–5 минут до готовности.
  - Посолить, добавить специи и дать настояться 10 минут.
-

## 2) Овощной суп-пюре (кабачок + картофель) (≈1,4–1,5 л)

### **Ингредиенты:**

- Вода или бульон — 1,2 л
- Кабачок — 300 г
- Картофель — 250 г
- Морковь — 100 г
- Лук — 1 шт
- Растительное масло — 1 ст. л.
- Соль — по вкусу

### **Как готовить:**

- Овощи нарезать, залить жидкостью и варить 20 минут до мягкости.
  - Пробить блендером до однородности (при необходимости добавить чуть воды).
  - Посолить, добавить масло и прокипятить 1–2 минуты.
- 

## 3) Борщ быстрый (на курице или без) (≈1,5 л)

### **Ингредиенты:**

- Вода — 1,25 л
- Курица — 200 г (по желанию)
- Свёкла — 180–200 г
- Картофель — 200 г
- Капуста — 200–250 г
- Морковь — 80 г
- Лук — 80 г
- Томатная паста — 1 ст. л.
- Соль, перец — по вкусу
- Сахар — щепотка (по желанию)
- Уксус или лимонный сок — 1 ч. л. (по желанию, для вкуса)

### **Как готовить:**

- Если готовите с курицей: довести до кипения, снять пену и варить 15 минут.
  - Добавить картофель, варить 10 минут.
  - Добавить свёклу, морковь, лук, капусту и томатную пасту. Варить ещё 12–15 минут.
  - Посолить, при желании добавить сахар и кислоту. Дать настояться 15 минут.
-

## 4) Гречка “как плов” с курицей (всё в одной кастрюле) (≈1,4–1,5 л)

### **Ингредиенты:**

- Гречка — 250 г
- Вода — 600 мл
- Курица (филе или бедро без кости) — 250 г
- Морковь — 100 г
- Лук — 100 г
- Растительное масло — 1 ст. л.
- Соль, специи — по вкусу

### **Как готовить:**

- Лук и морковь слегка обжарить на масле 3–4 минуты, добавить курицу и готовить ещё 5 минут. Переложить в кастрюлю.
  - Всыпать промытую гречку, залить водой, посолить и добавить специи.
  - Довести до кипения, убавить огонь и готовить под крышкой 15 минут.
  - Выключить и дать постоять 10 минут, затем перемешать.
- 

## 5) Рисовая каша молочная (≈1,5 л)

### **Ингредиенты:**

- Молоко — 1,0 л
- Вода — 300 мл
- Рис круглозёрный — 120 г
- Сахар — 2–3 ст. л.
- Соль — щепотка
- Сливочное масло — 20 г

### **Как готовить:**

- Рис промыть. Смешать молоко и воду, довести почти до кипения.
  - Всыпать рис и варить на маленьком огне 25–30 минут, периодически помешивая.
  - Добавить сахар, соль и масло. Снять с огня и настоять 10 минут.
- 

## 6) Овсянка на молоке (3–4 порции) (≈1,4 л)

### **Ингредиенты:**

- Молоко — 1,1 л
- Вода — 200 мл
- Овсяные хлопья — 140–160 г
- Соль — щепотка
- Сахар или мёд — по вкусу

### **Как готовить:**

- Довести молоко с водой до кипения.
  - Всыпать хлопья и варить 5–15 минут (в зависимости от твердости хлопьев), помешивая.
  - Добавить соль и сладость. Накрыть и дать постоять 5 минут.
-

## 7) Чечевичный суп (очень простой) (≈1,5 л)

### Ингредиенты:

- Вода — 1,3 л
- Чечевица красная — 180 г
- Морковь — 100 г
- Лук — 100 г
- Картофель — 200 г (по желанию)
- Растительное масло — 1 ст. л.
- Соль, паприка или карри — по вкусу

### Как готовить:

- Лук и морковь обжарить на масле 3–4 минуты. Переложить в кастрюлю.
  - Добавить воду и картофель, варить 10 минут (если используете картофель).
  - Всыпать чечевицу и варить 12–15 минут до мягкости (если без картофеля 15–20 мин.)
  - Посолить, добавить специи и дать постоять 5 минут.
- 

## 8) Тушёная капуста с сосисками (≈1,4–1,5 л)

### Ингредиенты:

- Капуста — 700 г
- Морковь — 100 г
- Лук — 100 г
- Сосиски — 250 г
- Вода — 200–250 мл
- Томатная паста — 1 ст. л.
- Растительное масло — 1 ст. л.
- Соль, перец — по вкусу

### Как готовить:

- Лук и морковь обжарить на масле 4 минуты. Переложить в кастрюлю.
  - Добавить капусту, томатную пасту, воду и соль. Тушить 25–30 минут под крышкой.
  - Добавить сосиски кружочками и тушить ещё 5–7 минут.
- 

## 9) Макароны в томатном соусе с тунцом (≈1,4–1,5 л)

### Ингредиенты:

- Макароны — 250 г
- Вода — 1,2 л (для варки)
- Тунец консервированный — 1 банка (160–185 г)
- Томатная паста — 1–2 ст. л. (или томаты — 200 г)
- Лук — 1/2–1 шт
- Растительное масло — 1 ст. л.
- Соль, перец — по вкусу

### Как готовить:

- Сварить макароны в 1,2 л воды до готовности. Слить воду, оставив воду от макарон около 100 мл.
  - Обжарить на масле лук 3 минуты, добавить пасту и 100 мл воды от макарон.
  - Добавить тунец и специи, затем переложить в макароны. Прогреть 2 минуты.
-



## 10) Компот из сухофруктов (≈1,5 л)

### **Ингредиенты:**

- Вода — 1,5 л
- Сухофрукты — 200 г
- Сахар — 2–4 ст. л. (по вкусу)
- Корица или лимон — по желанию

### **Как готовить:**

- Сухофрукты промыть, залить водой и довести до кипения.
- Варить 10–15 минут, добавить сахар, выключить и настоять 30–60 минут.