

Ольга Терун

СЕМЕЙНАЯ КУХНЯ



1,4 млн подписчиков
225 млн просмотров



*просто
о вкусном*



*лучшие
семейные
рецепты*



Ольга Герун

**СЕМЕЙНАЯ КУХНЯ.
100 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ**



Издательство АСТ
Москва

Всем привет!

Так мы всегда здороваемся с вами на канале «Семейная кухня», а теперь и здесь. Прежде чем появилась эта книга, прошло долгих 5 лет в съемках видео, а сделано за это время было немало — около 800 рецептов. Все рецепты для канала подбирались тщательно и с любовью. Очень часто бывает, что на просторах интернета или в кулинарных брошюрках прочитаешь рецепт, начинаешь готовить и выходит не блюдо, а испорченные продукты, и становится жаль потраченного времени и сил, а семья-то все равно осталась голодная. Знакомо такое? Но этот вариант точно не про нас.

Эта первая книга с лучшими и любимыми рецептами нашей семьи. Все пропорции выверенные и точные, и вы не ошибетесь, ведь сможете готовить вместе с нами, так как книга интерактивная: достаточно отсканировать QR-код — и включить видео на YouTube. Это очень удобно, если вы готовите блюдо впервые и хотите увидеть, как это делать пошагово. Как будто подруга делится с вами рецептом, показывая, как и что надо делать. Наши блюда получаются особенно вкусными или просто Ну, оОчень вкусными! Кто смотрел нас на канале, тот знает и поймет :)

Главная задача для нас — поделиться с вами домашними рецептами, которые смогут приготовить все члены семьи, даже дети. С рецептами посложнее справится даже неопытная хозяйка, главное — повторять все в точности, и у вас обязательно получится! Ведь за 5 лет ведения кулинарного канала мы получили огромное количество отзывов-комментариев, обратную связь с нашими зрителями, благодаря которой формула каждого рецепта становится все лучше.



История «Семейной кухни»

Главные герои: Я — мама Ольга (автор книги), папа Вова, сын Ваня, дочь Надя, невестка Катя, а также бабушка Люда и дядя Саша (мои мама и брат). Все началось задолго до создания на YouTube канала «Семейная кухня». Волей судьбы наша семья переехала жить в Испанию на постоянное место жительства. Дети пошли там в школу, а мы, родители, — на работу. Я устроилась помощником повара в ресторан, специального поварского образования у меня не было, но был огромный опыт организации праздников (еще в России) — я накрывала столы для 30–40 человек друзей и родственников, кормила всех сытно и очень вкусно. В испанском ресторане я прошла отличную школу готовки опытным путем благодаря испанским поварам, которые передали мне свои знания и навыки. Через некоторое время меня взяли в ресторан уже в качестве повара. Проработав несколько лет, оттачивая мастерство готовки, я познавала все новые рецепты испанской кухни, а тем временем у нас в доме появилась Катя, в последующем — наша сноха.

Как оказалось, она пришла не случайно, этот момент стал поворотным. Мы в скором времени стали семьей видеоблогеров. Катя снимала видео на YouTube-канал о красоте, наблюдать за этим было очень интересно и интересно. Ее творчество вдохновило и меня, спустя год, в январе 2014 года, я решила создать «Семейную кухню». Кулинарный канал с видеорецептами должен был стать вроде записной книжки, только в новом удобном формате, где мы пошагово рассказываем и показываем, как готовить. Изначально эта идея преследовала две цели: первая — поделиться своими рецептами с родственниками, которые остались в России и все время спрашивали после того или иного торжества, как я приготовила то или иное блюдо. Без ложной скромности скажу, что спустя даже много лет мои блюда помнят и говорят, как же это было вкусно. Вторая цель — это научить детей Ваню и Надю готовить и еще больше объединить нашу дружную семью. Что может быть лучше, чем заниматься одним делом всем вместе? Мужа Вову и Катю особо учить готовке было не нужно, так как у них были навыки и свои коронные блюда. Очень часто к нам в гости в Испанию приезжали наша любимая бабушка Люда, моя мама и мой старший брат Саша, которые с удовольствием принимали участие в наших съемках, и им тоже было чем поделиться с нашими зрителями. Вот такая у нас дружная кулинарная семья.

Надеюсь, наша кухня будет вам полезна и интересна. Всем приятного аппетита!



A wooden spoon is positioned on the left side of the frame, with its bowl containing several chickpeas. Some chickpeas have spilled out onto the dark blue textured surface. The lighting is soft, highlighting the smooth, rounded shape and light orange color of the chickpeas.

Закуски



Фаршированные помидоры с креветками и сыром_____



• Ингредиенты:

12 помидоров
100 г тертого сыра
100 г сыра «Филадельфия»
1 кг креветок (нечищенных)
2–3 зубчика чеснока
Зелень укропа



о Приготовление:

1. Отрезаем у помидора шляпку. Вынимаем мякоть помидора, подрезая ножом и помогая столовой ложкой.
2. Подготовленные помидоры перекладываем на тарелку срезом вниз.
3. Процеживаем вынутую мякоть помидоров через сито, убирая лишнюю жидкость.
4. Мелкими кубиками нарезаем половину мякоти помидоров. Перекладываем в тарелку к тертому сыру.
5. Отвариваем и охлаждаем креветки. Нарезаем мелко и отправляем к сыру с помидорами. Выдавливаем чеснок в тарелочку с сыром, помидорами и креветками.
6. Мелко нарезаем немного укропа. Отправляем к порезанным ингредиентам. Добавляем полпачки сыра «Филадельфия» и перемешиваем.
7. Теперь подготовленные помидоры фаршируем начинкой. Начиненные помидоры сверху посыпаем сыром.
8. Каждый помидор украшаем двумя креветками и веточками укропа.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Бутерброды с тунцом



● Ингредиенты:

Батон
Консервированный тунец
Яйца вареные
Лук
Майонез
Соль



о Приготовление:

1. Очищаем отваренные яйца от скорлупы и очень мелко нарезаем.
2. Очень мелко шинкуем лук. Перекладываем его в ситечко и ошпариваем кипятком, чтобы ушла горечь. Отставляем лук, вода должна вся стечь.
3. Открываем баночки с тунцом и сливаем лишнюю жидкость. Тунец в баночке разминаем вилкой.
4. Лук и тунец перекладываем в миску с порезанным яйцом. Немного солим. Добавляем ложку майонеза. Перемешиваем.
5. Нарезаем батон.
6. Выкладываем подготовленную массу на каждый кусочек хлеба.




Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!




Морковь по-корейски

● Ингредиенты:

1 кг моркови
2 ст.л. сахара
1 ч.л. соли
60 мл. уксуса 6%
1 головка чеснока

Черный перец, красный
острый перец
Паприка, кориандр и др.
специи





о Приготовление:

1. Натираем морковь на специальной терке.
2. В небольшой ковшик выдавливаем чеснок. Туда же выливаем растительное масло, уксус и высыпаем все специи. Добавляем сахар и соль. Перемешиваем и ставим на газ, доводим до кипения, но не кипятим.
3. Горячим маринадом заливаем морковь. Тщательно перемешиваем. Оставляем остывать, а потом убираем в холодильник на ночь. Утром корейская морковь будет готова.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Рулетики из ветчины



◉ Ингредиенты:

12 тонких кусочков ветчины
100 г мягкого сливочного
сыра
2 зубчика чеснока
3 яйца
Зелень



о Приготовление:

1. Вынимаем желтки из вареных яиц. Белок натираем на терке. Перекладываем в тарелку.
2. В отдельную миску натираем желтки на мелкой терке.
3. К натертым белкам добавляем мягкий сыр и чеснок, выдавленный через чесночницу. Добавляем зелень и перемешиваем.
4. Выкладываем уже порезанную ветчину на тарелку. На один край выкладываем готовую начинку. Заворачиваем.
5. Фиксируем рулетик шпажкой.
6. Оба края рулета смазываем мягким сыром.
7. Обмазанные края обмакиваем в тертый желток.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Фаршированные шампиньоны



◉ Ингредиенты:

20 шампиньонов
20 помидоров черри
1 луковица
1 морковь
100 г тертого сыра
50 г сливочного масла



о Приготовление:

1. Необходимо подготовить шампиньоны. Аккуратно отделяем ножку гриба от шляпки. Шляпки перекладываем в одну тарелку, ножки – в другую.
2. Мелко нарезаем ножки грибов. Лук шинкуем маленькими кубиками. На мелкой терке натираем морковь.
3. На сковородку наливаем растительное масло. Когда масло нагрелось, высыпаем лук, грибы, морковь. Солим, перчим и добавляем грибную приправу.
4. Добавляем сливочное масло и перемешиваем. Обжариваем до полуготовности.
5. Шляпки грибов выкладываем на противень. Солим и начиняем шляпки начинкой. В начинку вставляем маленький помидор черри, сверху посыпаем сыром. Отправляем противень в духовку, разогретую до 180 градусов, на 35 минут.





Острая закуска из зеленой фасоли



• Ингредиенты:

1 кг зеленой фасоли
1 морковь
1 луковица
Головка чеснока
Горький перец чили
500 г протертых томатов
Соль



о Приготовление:

1. Ставим кастрюлю с водой на огонь и доводим воду до кипения. В кипящую воду перекладываем замороженную зеленую фасоль. Солим. Накрываем крышкой и увеличиваем газ. Варим до готовности.
2. Нарезаем мелко лук. На разогретую сковородку наливаем растительное масло и перекладываем лук в сковородку.
3. Мелко нарезаем горький перец. Добавляем его к луку.
4. Морковку натираем на мелкой терке. Когда лук подзолотился, добавляем к нему морковь и перемешиваем. Добавляем протертый томат и солим.
5. Чеснок измельчаем чесночницей. Когда масса на сковороде протушится, добавляем чеснок и черный перец.
6. Добавляем фасоль и перемешиваем. Тушим пару минут и выключаем газ.
7. Подавать необходимо в охлажденном виде.





Канопе с семгой и крабовыми палочками

● Ингредиенты:

Хлеб для тостера
Крабовые палочки
Семга
Майонез
Мягкий сыр





о Приготовление:

1. Первым делом смешиваем майонез и мягкий сыр.
2. Тонко раскатываем хлеб для тостера.
3. На разделочную доску кладем пищевую пленку, на которую выкладываем раскатанный хлеб. Намазываем его сырно-майонезной массой. На край выкладываем крабовые палочки.
4. С помощью пищевой пленки плотно сворачиваем рулет.
5. Так же делаем рулеты с семгой.
6. Готовые рулеты отправляем на 30 минут в холодильник.
7. Разворачиваем пищевую пленку и нарезаем рулет на кусочки.
8. Для подачи на стол украшаем канапе шпажками.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Бутерброды с кабачками и помидорами

◉ Ингредиенты:

Батон французский
Кабачки
Помидоры
Мука

Майонез
Чеснок
Соль, перец
Растительное масло





о Приготовление:

1. Нарезаем кабачки не очень тонкими колечками, шкурку не очищаем, так как она тоненькая. Перекладываем их в глубокую миску, солим и перчим. Перемешиваем.
2. Готовим соус. В небольшую мисочку выкладываем майонез, выдавливаем через чесночницу чеснок и перемешиваем.
3. Нарезаем помидоры и багет кружочками.
4. Кабачки нам необходимо обжарить. Обмакиваем каждый кусочек кабачка в муку с двух сторон. Обжарить кабачки можно несколькими способами. На сковороде – это долго. Во фритюрнице, быстрее но не у каждого она есть в доме. Мы используем третий вариант, в кастрюльку наливаем большое количество растительного масла, накаливаем его и опускаем по одному кусочку. Когда кабачки подзолотились с двух сторон, вынимаем их на тарелку с бумажным полотенцем.
5. Собираем бутерброды. На тарелку выкладываем кусочки хлеба, на хлеб – один кабачок. Смазываем кабачки соусом.
6. Сверху выкладываем помидор, а потом опять выкладываем кабачок.
7. Смазываем соусом. Украшаем петрушкой.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Веер из баклажанов



● Ингредиенты:

2 баклажана
8 помидоров
Сыр «Твердый»
Сыр тертый

4 шампиньона
4–5 зубчиков чеснока
Оливковое масло
Соль, перец, зелень



о Приготовление:

1. Нарезаем баклажаны на полоски толщиной 5 мм, не до-резая до конца, хвостик оставляем. Каждый лепесток солим и перчим.
2. Нарезаем дольками помидоры и шампиньоны.
3. Выкладываем между лепестками баклажана помидоры, шампиньоны и сыр.
4. Перекладываем на противень, застеленный фольгой.
5. Готовим соус. В блендер отправляем несколько порезан-ных помидоров, чеснок, немного молотого перца, соли и оливкового масла. Измельчаем.
6. Сверху баклажаны поливаем соусом.
7. Отправляем баклажаны выпекаться в духовку, разогре-тую до 180–190 градусов, на 25–30 минут.
8. Почти готовые баклажаны посыпаем тертым сыром. От-правляем опять в духовку еще на 5 минут.
9. Блюдо украшаем зеленью.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Сырные шарики



● Ингредиенты:

200 г сыра
100 г крабовых палочек
2 ст.л. майонеза
2 яйца
1 зубчик чеснока



○ Приготовление:

1. Натираем сыр на средней терке.
2. Вынимаем из вареных яиц желток и натираем их на средней терке. Пересыпаем в миску к сыру.
3. Очень мелко нарезаем крабовые палочки. Пересыпаем к сыру и желтку.
4. Чеснок выдавливаем через чеснокодавку и перемешиваем с майонезом.
5. Натираем белки яиц на терке.
6. Формируем из массы шарики и обваливаем их в тертых белках.





Печеночный торт



◉ Ингредиенты:

700 г говяжьей печени
1 яйцо
200 г сметаны
3–4 ст.л. муки
Соль, перец

2 луковицы
3 моркови
4–5 ст.л. майонеза
Чеснок и зелень



о Приготовление:

1. Первым делом нужно измельчить печень с помощью мясорубки. В чашку с печенью добавляем сметану, яйцо, соль и перец. Понемногу высыпая муку и перемешиваем.
2. Из готовой массы жарим блины. В сковороду наливаем немного масла. Выкладываем массу и разравниваем по сковороде тонким слоем. Обжариваем с двух сторон на небольшом огне.
3. Мелко нарезаем лук. В сковороду наливаем небольшое количество растительного масла и выкладываем лук. Морковь натираем на крупной терке. Добавляем к луку морковь. Перемешиваем и тушим на небольшом огне, периодически помешивая.
4. Пока овощи остывают, готовим крем для смазывания коржей. В майонез добавляем зелень, чеснок выдавливаем через чеснокодавку. Смешиваем. Остывшие овощи добавляем к майонезу и перемешиваем.
5. Смазываем каждый блинчик кремом и собираем торт.
6. Готовый печеночный торт украшаем зеленью и зернами граната.





Хумус

◉ Ингредиенты:



400 г нута
Сок половинки лимона
3 ст.л. оливкового масла
50–100 мл. воды
1–2 зубчика чеснока
Соль – по вкусу

1/3 ч.л. кориандра
1/3 ч.л. черного перца
1/3 ч.л. паприки
1/3 ч.л. мускатного ореха
1 ст.л. кунжутных семечек



о Приготовление:

1. Берем консервированный нут и хорошо промываем.
2. В чашу блендера высыпает нут, добавляем сок лимона, несколько ложек оливкового масла, чеснок, паприку, мускатный орех, перец и кориандр. Заливаем все водой.
3. Тщательно взбиваем погружным блендером. Обязательно надо попробовать на вкус, если не хватает соли, то подсолите.
4. Хумус готов, можно подавать его к столу.





Булочки с начинкой

на завтрак



◉ Ингредиенты:

2 булочки	Кетчуп
1–2 яйца	50 г сыра
2 кусочка бекона	2 дольки помидора
1–2 кусочка ветчины	Соль



о Приготовление:

1. Срезаем у булочки «шапочку». Приминаем руками мякоть внутри булочки, делая углубление.
2. Укладываем в углубление кусочек бекона и кружочек помидора.
3. Разбиваем аккуратно яйца в чашку, а из нее переливаем в булочку. Яйцо присаливаем. Щедро посыпаем тертым сыром.
4. Накрываем «шапочкой». Заворачиваем булочку в фольгу.
5. Делаем второй вариант булочки. Отрезаем «шапочку». Утрамбовываем руками мякоть внутри булочки. Поливаем внутри кетчупом. Добавляем ветчину, колечко помидора и засыпаем сыром. Закрываем «шапочкой» и заворачиваем булочку в фольгу.
6. Ставим булочки в духовку, разогретую до 180 градусов, на 10 минут.





Креветки

К ПИВУ



◉ Ингредиенты:

1 кг креветок
1 лук-порей
1/3 лимона
1–2 ст.л. соевого соуса

Петрушка
2 зубчика чеснока
Оливковое масло



о Приготовление:

1. Первым делом необходимо почистить креветки. Для этого разрезаем креветку по спинке и достаем кишку. После этого их необходимо промыть проточной водой.
2. Нарезаем лук порей тонкими полукольцами. Разогреваем сковороду, наливаем растительное масло, выкладываем лук и обжариваем его на медленном огне.
3. Мелко режем чеснок и добавляем его в обжаренный лук. Одну минуту обжариваем, чтобы лук взял вкус чеснока.
4. Выкладываем на сковородку креветки. Увеличиваем огонь и обжариваем. Выжимаем сок лимона на креветки. Тщательно все перемешиваем.
5. Добавляем соевый соус и петрушку, перемешиваем. Накрываем крышкой, убавляем огонь и оставляем томиться на пару минут.
6. Прошло 2 минуты, креветки готовы.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Картофель с грибами



◉ Ингредиенты:

1,5 кг картофеля
30 г сливочного масла
1 яйцо
200 г шампиньонов
1 луковица

2 зубчика чеснока
80 мл. сливок
Соль
80 мл. сыра
Зелень



о Приготовление:

1. Нарезаем картофель на небольшие кусочки и отвариваем. Когда картофель закипит, не забудьте его посолить.
2. Пока варится картофель, подготовим начинку. Нарезаем лук маленькими кубиками. В разогретую сковородку наливаем немного оливкового масла и высыпаем лук.
3. Пока обжаривается лук, небольшими кусочками нарезаем шампиньоны. Когда лук немного притомился – добавляем шампиньоны. Обжариваем до готовности, в конце добавляем мелко нарезанный чеснок.
4. Когда грибы практически готовы, посыпаем их сухой зеленью и добавляем сливки. Вместе со сливками тушим еще пару минут. Начинка готова, выключаем газ.
5. Картофель сварился, делаем пюре, добавляем сливочное масло и вбиваем яйцо. Тщательно перемешиваем, получается однородная масса.
6. Теперь делаем картофельные вазочки. Нам понадобится кондитерский пакет, в него накладываем картофельное пюре. Давим массу из пакета так, чтобы получились вазочки или гнездышки.
7. Картофель начиняем грибами и посыпаем тертым сыром. Ставим в духовку, разогретую до 200 градусов, на 10 минут.



»

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!





Салаты



Новогодний салат «Гранатовый браслет»

● Ингредиенты:



3 картофелины
3 моркови
600 г куриной грудки
200 г грибов
1/2 луковицы
3 яйца

70 г грецких орехов
2–3 свеклы
2 граната
1 зубчик чеснока
Перец, соль, сушеный чеснок,
майонез – по вкусу



о Приготовление:

1. Нарезаем куриную грудку на филе. Солим, перчим филе со всех сторон. Сковороду ставим на огонь. Слегка смазываем растительным маслом и обжариваем филе с двух сторон до готовности.
2. Жарим филе до золотистого цвета. Готовое филе перекладываем на тарелку.
3. Мелко нарезаем лук. Чуть-чуть добавляем на сковороду растительного масла, обжариваем лук.
4. Нарезаем грибы. Когда лук подзолотился, перекладываем в сковороду грибы. Солим и обжариваем пару минут. Оставляем остывать.
5. Отварные картофель и морковь натираем на крупной терке.
6. Грецкие орехи измельчаем ножом.
7. Свеклу натираем на крупной терке. Добавляем зубчик чеснока, пропущенный через чесночницу, и перемешиваем.
8. Нарезаем грудку на кусочки.
9. Формируем салат. На красивое блюдо ставим в центр стакан или форму. Выкладываем первый слой – картофель. Равномерно распределяем по всей поверхности. Немного утрамбовываем и присаливаем. Поверх картофеля делаем майонезную сеточку.
10. Следующий слой – морковь. Сетка из майонеза. Ложкой размазываем майонез. Затем – мясо.
11. На мясо – грибы и майонез.
12. Сверху грибов кладем нарезанные яйца и делаем майонезную сетку. Присыпаем орехами.
13. С тертой свеклы сливаем сок. Выкладываем слой из свеклы. Сверху майонез. Салфеткой вытираем края и отправляем салат в холодильник.
14. Чистим гранат. Достаем салат из холодильника и украшаем зернами граната. При подаче вынимаем из центра форму.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Новогодний салат «Безумный» с печенью трески

• Ингредиенты:

100 г риса
300 г печени трески
1 огурец
2/3 болгарского перца

3 яйца
1 зубчик чеснока
Укроп, зеленый лук,
майонез – по вкусу





о Приготовление:

1. Хорошо промываем рис. Заливаем его двумя частями воды, подсаливаем и ставим на огонь. Параллельно ставим варить яйца.
2. Мелкими кубиками нарезаем свежий огурец и сладкий красный перец. Мелко нарезаем зеленые перья лука. Укроп нарезаем очень мелко.
3. Зубчик чеснока выдавливаем через чеснокодавку в майонез и перемешиваем. 2/3 части от майонеза перекладываем в кондитерский мешок. В оставшийся майонез добавляем укроп и перемешиваем.
4. Готовый рис промываем под проточной водой. Даем воде стечь. После этого добавляем в рис майонез с укропом. Перемешиваем.
5. Теперь формируем салат. На блюдо кладем раздвижные боковины от формы для выпечки. Первый слой – рис. Сверху выкладываем огурец и утрамбовываем ложкой.
6. Из печени трески нужно слить лишнее масло. Нарезаем треску кубиками.
7. Слой огурцов покрываем майонезной сеткой. Сверху выкладываем печень трески и разравниваем ложкой.
8. На печень выкладываем сладкий перец и делаем сеточку из майонеза. Посыпаем зеленым луком.
9. Поверх лука натираем яичный белок на крупной терке. Солим и делаем майонезную сетку.
10. Сверху натираем желток на мелкой терке. Украшаем салат зеленью и сладким перцем.
11. При подаче снимаем боковины.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Необычный салат

Оливье

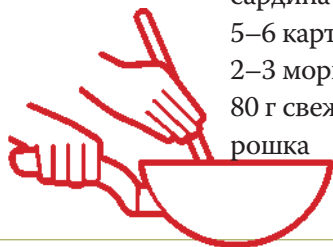
• Ингредиенты:

500 г рыбы в масле (тунец, сардина и т.д.)
5–6 картофеля
2–3 моркови
80 г свежемороженого горошка

50 г оливок без косточек
1–2 свежего огурца
1–2 яйца
1 пучок зеленого лука
Икра и перепелиные яйца для украшения

Майонез домашний:

1 яйцо
1/2 ч.л. соли; 1/2 ч.л. сахара
2 ст.л. винного уксуса
1 ст.л. горчицы
Острый красный перец – по вкусу
250 мл растительного масла





о Приготовление:

1. Для нашего салата нам понадобится свежемороженный зеленый горошек. Его необходимо отварить в течение 10 минут. Воду нужно подсолить.
2. Отварной картофель нарезаем кубиками в глубокую миску.
3. Такими же кубиками нарезаем отварную морковь.
4. Огурец нарезаем кубиками, если у огурца толстая шкурка, ее нужно снять. Нарезаем мелко зеленый лук.
5. Очень мелко нарезаем оливки.
6. Яйца нарезаем с помощью яйцерезки. Добавляем в салат остывший горошек, который мы отварили.
7. Сливаем с рыбной консервы масло, немного разминаем вилкой мякоть рыбы и отправляем ее в салат.
8. Теперь приготовим домашний майонез. Разбиваем в чашу миксера яйцо, соль, сахар, немного острого красного перца и горчицу. Взбиваем на максимальной скорости.
9. Как только масса хорошо взбилась, добавляем тонкой струйкой растительное масло, не переставая взбивать.
10. Когда майонез загустел, добавляем уксус, который можно заменить лимонным соком. Взбиваем до белого цвета.
11. Добавляем майонез в салат и перемешиваем.
12. Формируем подачу. На тарелку выкладываем листья салата и кольцо, которое наполняем салатом.
13. Аккуратно снимаем кольцо. Украшаем салат половинками перепелиных яиц.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



ЗАКУСКА-САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ ПО-УКРАИНСКИ



○ Ингредиенты:

2 баклажана
1–2 кабачка
1 болгарский перец
2 помидора

1/2 сладкого лука
1/2 острого перца
1 зубчик чеснока
1 пучок петрушки
Соль, черный перец –
по вкусу

2 ст.л. растительного
масла



о Приготовление:

1. Сладкий перец, баклажаны, кабачки заворачиваем в фольгу. Подготовленные овощи выкладываем на противень. Разогреваем духовку до 200 градусов и отправляем овощи запекаться. Время приготовления от 40 минут до 1 часа. Готовые овощи оставляем в фольге остывать.
2. Когда они остынут снимаем кожуру и нарезаем на кусочки.
3. Помидоры нарезаем мелкими кубиками и перекладываем в миску к овощам.
4. Мелко нарезаем острый перец, салатный лук и зелень. Чеснок выдавливаем через чесночницу.
5. Салат солим и перчим. Добавляем растительное масло и перемешиваем.





Салат «Безумный» с баклажанами

● Ингредиенты:

2–3 баклажана
2 помидора
4 яйца
60 г сыра

1 пучок петрушки
1 пучок зеленого лука
2–3 зубчика чеснока
1–2 ст.л. майонеза





о Приготовление:

1. Нарезаем баклажаны соломкой. Перекладываем баклажаны в дуршлаг, солим и хорошо перемешиваем. Оставляем на 30 минут.
2. Нарезаем помидоры кубиками и перекладываем в сито, чтобы стек сок.
3. Мелко нарезаем зеленый лук и зелень. Для заправки можно использовать майонез, сметану и йогурт. Мы будем использовать майонез, в который добавим немного чеснока, выдавленного через чесночницу.
4. Твердый сыр натираем на крупной терке.
5. Баклажаны промываем под проточной водой. Просушиваем бумажным полотенцем и перекладываем на противень. Добавляем к баклажанам растительное масло, перемешиваем и разравниваем. Отправляем противень в духовку на 15 минут.
6. Нарезаем яйца с помощью яйцекерки.
7. К остывшим баклажанам добавляем зелень и майонез с чесноком.
8. Для сервировки салата нам понадобятся раздвижные боковины от формы для выпечки. Первый слой – яйца. Сверху – зеленый лук, немного подсаживаем и аккуратно перемешиваем.
9. Следующий слой – баклажаны, затем – помидоры. Слегка утрамбовываем и по вкусу подсаживаем.
10. Посыпаем зеленью. Сверху – тертый сыр. Украшаем зеленью. Отправляем в холодильник на 3 часа, чтобы пропитался.
11. При подаче необходимо убрать боковины.




Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Пицца

ВЕНОК



◉ Ингредиенты:

250 г теста для пиццы
2 ст.л. томатного соуса
150 г сыра
6 кусочков бекона
1–2 кусочка ветчины

2 шампиньона
12 помидоров черри
Листья салата
1 огурец



о Приготовление:

1. Берем готовое тесто для пиццы. Застилаем противень силиконовым ковриком и перекладываем тесто. В центре теста делаем надрезы, не доходя до края, делим на 6 частей.
2. Края теста промазываем томатным соусом. Поверх соуса щедро посыпаем сыром.
3. Теперь необходимо подвернуть края. Первым подворачиваем круглую сторону, а треугольным краем накрываем и подворачиваем вниз.
4. Завернутое тесто обворачиваем беконом.
5. На сыр выкладываем кусочки шампиньонов, половинки помидор и несколько кусочков ветчины. Посыпаем сыром. Разогреваем духовку до 180–190 градусов и выпекаем пиццу 10–15 минут.
6. Готовую пиццу перекладываем на блюдо. В серединку выкладываем листья салата. Сверху огурцы и помидоры.





Салат из зеленой фасоли



◉ Ингредиенты:

500 г зеленой фасоли
3 яйца 4–5 помидоров
Зеленый лук
Петрушка
2 ст.л. оливкового масла

Соль – по вкусу
Перец черный
молотый



о Приготовление:

1. Высыпаем фасоль в кастрюлю и заливаем холодной водой. Немного подсаливаем и варим в кипящей воде 4–5 минут. Готовую фасоль откидываем на дуршлаг и остужаем.
2. Нарезаем помидоры дольками, а зелень измельчаем.
3. Нарезаем варенные яйца соломкой. Смешиваем все ингредиенты.
4. Добавляем остывшую зеленую фасоль. Салат солим и перчим. Добавляем пару столовых ложек оливкового масла.
5. Все перемешиваем.





Салат с семгой



• Ингредиенты:

Различные листья салата	Сыр тофу
Салат айсберг	Сухарики
Малосольная семга	Лимон
Помидоры черри	Оливковое масло
Перепелиные яйца	Соль
Красный болгарский перец	



о Приготовление:

1. Листья салата нарываем руками в глубокую миску. Нарезаем салат Айсберг.
2. Красный болгарский перец нарезаем соломкой.
3. Кубиками нарезаем сыр тофу.
4. Маленькие помидоры черри разрезаем на половинки. Перекладываем в миску к остальным ингредиентам.
5. Перепелиные яйца режем напололам. Семгу нарезаем соломкой. Перекладываем в миску и аккуратно перемешиваем.
6. В салат выжимаем лимонный сок. Подаем салат порционно, в тарелку добавляем сухарики и заправляем оливковым маслом.





Закуска «Ибица»



● Ингредиенты:

3 авокадо
150 г крабовых палочек
150 г тунца консервированного
6 креветок
1/2 апельсина

Розовый соус:
2 ст.л. майонеза
1 ст.л. кетчупа



● Приготовление:

1. Первым делом нарезаем крабовые палочки. Перекладываем их в миску.
2. Добавляем консервированный тунец. Предварительно сливаем масло.
3. Делаем розовый соус: смешиваем майонез и кетчуп.
4. Добавляем соус в крабовые палочки и тунец. Добавляем сок половины апельсина и перемешиваем. Начинка готова.
5. Разрезаем авокадо напополам и вынимаем косточку. Начиняем половинки авокадо нашей начинкой.
6. Украшаем креветками.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Салат «Французский»!



● Ингредиенты:

Тертый сыр	1 луковица
Майонез	2 вареных яйца
Молотый перец	1 яблоко
Соль	1 морковь



о Приготовление:

1. Очень мелко нарезаем репчатый лук. Выкладываем на тарелку и разравниваем. Первый слой готов.
2. На мелкой терке натираем яблоко вместе с кожурой. Это придаст салату зеленый цвет. Натертые яблоки отжимаем и выкладываем поверх лука.
3. Берем ложку майонеза, кладем на слой яблок и разравниваем.
4. На крупной терке натираем яйца. Выкладываем их на майонез, разравниваем, солим и перчим.
5. Смазываем предыдущий слой майонезом.
6. На крупной терке натираем морковь. Покрываем салат морковкой.
7. Делаем еще один майонезный слой.
8. Последний слой салата — тертый сыр.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Салат «Нежность»

• Ингредиенты:

800 г кальмаров
3 яйца
100 г сыра
Соль – по вкусу
1 свежий огурец

200 г крабовых па-
лочек
1 авокадо
Майонез





о Приготовление:

1. Очищенные кальмары отправляем в кипящую воду. Варим минуту на сильном огне, затем сливаем воду. Заливаем кальмары холодной водой.
2. Остывшие кальмары нарезаем соломкой.
3. Мелко нарезаем свежий огурец. Небольшими кубиками нарезаем крабовые палочки.
4. Разрезаем авокадо на две части и вынимаем косточку. Мякоть нарезаем кубиками.
5. Перекладываем кальмары в глубокую тарелку и кладем столовую ложку майонеза. Перемешиваем. На блюдо ставим форму и выкладываем салат слоями.
6. Первый слой – кальмары.
7. Поверх кальмаров выкладываем авокадо. Присаливаем.
8. Яйца натираем на крупной терке и выкладываем в форму. Сверху делаем сеточку из майонеза.
9. Следующий слой – крабовые палочки. Сверху – свежие огурцы и сеточка из майонеза.
10. Щедро посыпаем тертым сыром.
11. Украшаем салат и отправляем его в холодильник. Салат должен настояться.
12. Перед подачей снимаем форму.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Винегрет с сельдью

для НОВОГОДНЕГО СТОЛА

◉ Ингредиенты:



Сельдь малосольная
3 вареных картофеля
2–3 вареной свеклы
3 вареной моркови
Малосольный огурец
Зеленый лук

Укроп
Ржаной или черный
хлеб
Соль – по вкусу
Банка консервирован-
ного зеленого горошка

Соус:
100 мл. растительно-
го масла
1 ст.л. горчицы
1 ст.л. сока лимона
Черный перец



о Приготовление:

1. Первым делом готовим гренки. Вырезаем формочкой кружочки из хлеба и обжариваем с двух сторон на сухой сковороде или гриле.
2. Овощи заранее отвариваем и чистим. Картофель, морковь, соленый огурец и свеклу нарезаем кубиками и перекладываем все в глубокую миску.
3. Одну треть филе сельди нарезаем тоненькими полосочками.
4. Остальное филе нарезаем кубиками. Перекладываем в миску. Нарезаем зелень.
5. Теперь готовим заправку для салата. В подсолнечное масло добавляем сок лимона, черный перец молотый и горчицу. Перемешиваем.
6. Заправляем салат соусом и хорошо перемешиваем.
7. В салат можно добавить консервированный горошек.
8. На гренку ставим кольцо с высокими бортиками. Наполняем кольцо винегретом и слегка утрамбовываем. Снимаем форму.
9. Сверху украшаем кусочком лимона и сельдью.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Праздничный салат «Грибная полянка»

◉ Ингредиенты:



4 вареных яйца
400 г отварного говяжьего языка
Луковица
2 маринованных огурца
300 г куриной грудки

2 вареный моркови
100 г сыра
150 г маринованных грибов
Майонез



о Приготовление:

1. Язык и куриную грудку нарезаем соломкой.
2. Щепотку сахара, соль, столовую ложку уксуса заливаем кипятком. Мелко нарезаем лук и заливаем получившимся маринадом на 10 минут.
3. Собираем салат. Берем разъемную форму и выкладываем первым слоем тертые яйца. После каждого слоя смазываем салат майонезной сеточкой.
4. Второй слой – язык. Выкладываем маринованный лук поверх мяса. Предварительно лук хорошо отжимаем.
5. Третий слой – маринованные огурцы.
6. Четвертый слой – куриная грудка.
7. Пятый слой – тертая морковь. Посыпаем сверху сыром.
8. На сырную подушку выкладываем грибочки и украшаем зеленью.
9. Готовый салат убираем в холодильник на пару часов для пропитки. Перед подачей на стол снимаем форму.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Новогодний салат из апельсинов

• Ингредиенты:

6 порций:

3 апельсина

Куриная грудка

200 г крабовых палочек

3 яйца

150 г сыра

100 г грецких орехов

Соль

Майонез

Масло оливковое



о Приготовление:



1. Первым делом нарезаем куриную грудку и солим. Нагреваем сковородку, наливаем оливковое масло. Грудку обжариваем с двух сторон до готовности.
2. Пока готовится мясо, подготавливаем апельсины. Нам необходимо разрезать их на две половинки зигзагом. Чтобы апельсин стоял, немного обрезаем низ. Аккуратно вырезаем мякоть.
3. Нарезаем крабовые палочки и яйца.
4. Нарезаем мякоть апельсина на мелкие кубики. Выкладываем апельсин в сито, чтобы стек сок.
5. Остывшее куриное мясо нарезаем кубиками. Мелко нарезаем грецкие орехи. Добавляем половину тертого сыра.
6. Заправляем салат майонезом или йогуртом. Перемешиваем. Добавляем апельсины.
7. Заполняем половинки апельсинов салатом, сверху посыпаем сыром.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Салат «Бахор»

◉ Ингредиенты:



700 г отварной говядины
6 яиц
3 огурца
3 помидора
1 луковица
2 зубчика чеснока

200 г сыра
Зелень петрушки или укропа
2 ст.л. винного уксуса
Майонез
Соль, перец



о Приготовление:

1. Нарезаем отварную говядину соломкой.
2. Лук нарезаем полукольцами. Перекладываем лук в чашку и заливаем винным уксусом.
3. Нарезаем зеленый лук.
4. Огурец очищаем от шкурки и нарезаем соломкой.
5. Помидоры нарезаем соломкой. Очень-очень мелко нарезаем чеснок.
6. Салат подаем порционно. Выкладываем на тарелку огурцы, сверху помидор, затем кусочки мяса и немного чеснока.
7. Сверху выкладываем промаринованный лук, зеленый лук и тертый сыр.
8. Вареное яйцо разрезаем на 4 части и добавляем по краям. И в самом конце добавляем ложку майонеза по центру. Украшаем петрушкой.




Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!






Первые блюда



Азу по-татарски

• Ингредиенты:



700 г мяса говядины
1 луковица
Соль, перец – по вкусу
1 ч.л. паприки
200 г соленых огурцов
150 г томатного соуса или

2 ст.л. томатной пасты
1 кг картофеля
6 зубчиков чеснока
1 пучок петрушки
4–5 горошка душистого перца
Растительное масло для обжарки



◉ Приготовление:

1. Нарезаем мясо соломкой, толщиной приблизительно 1 см. Наливаем в казан (или глубокую сковороду) немного растительного масла и как следует разогреваем.
2. Кидаем в казан зубчик чеснока. Как только он подзолотится, можно перекладывать мясо.
3. Обжариваем на сильном огне. Сразу мясо не перемешиваем. Ждем, пока одна сторона подрумянится.
4. Когда выделится много сока, солим и перчим. Мясо подрумянилось, сока стало меньше.
5. Добавляем к мясу бульон или воду. Жидкость должна быть где-то на 2 пальца выше мяса. Ждем, пока закипит, потом убавляем огонь и накрываем крышкой. Тушим до готовности.
6. Мелко нарезаем лук. Обжариваем на сковороде с небольшим количеством растительного масла до золотистого цвета. Нарезаем соломкой соленые огурцы. Лук подзолотился – отправляем к нему огурцы. Хорошо перемешиваем, обжариваем 2–3 минуты.
7. В конце добавляем томатный соус, паприку и перемешиваем. Тушим пару минут и выключаем огонь.
8. Нарезаем картофель соломкой. Обжариваем его на раскаленной сковороде в небольшом количестве растительного масла. Подсаливаем. Жарим на сильном огне до полуготовности. Нам нужна золотистая корочка.
9. Мясо тушим 30 минут. Потом перекладываем в казан все ингредиенты. Аккуратно перекладываем обжаренный картофель, без масла, которое осталось после жарки на сковороде. Добавляем лавровый лист и душистый перец. Один раз хорошо перемешиваем. Больше не перемешиваем. Ждем, пока закипит, убавляем огонь и накрываем крышкой. Готовим блюдо до готовности картофеля. Азу необходимо попробовать на соль.
10. Добавляем зелень и чеснок, тушим пару минут и выключаем.




Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Свекольник / Холодник / Летний суп / COLD BEETROOT

• Ингредиенты:

7 – 8 порций:

1, 5 л воды
3 свежих огурца
3 свеклы
6 яиц

1 пучок зеленого лука
1 пучок укропа
3–4 ст.л. сока лимона
1 ст.л. сахара
1/2 ст.л. соли
200 г сметаны

200 г картофеля
1/2 ч.л. горчицы
1/2 зубчика чеснока
1/2 ч.л. хрена





о Приготовление:

1. Выливаем в кастрюлю 1,5 литра воды, высыпаем соль и сахар. Добавляем сок лимона и размешиваем. Ставим кастрюлю на огонь нагреваться.
2. Очищаем свеклу от кожуры и натираем на крупной терке. Можно нарезать мелкими кубиками. Отправляем свеклу в кипящую воду. Провариваем около 7–10 минут. Как только вода со свеклой закипит, убавляем газ и варим на медленном огне.
3. Когда свекла будет готова, слить воду и оставить ее остывать.
4. Нарезаем огурцы соломкой. Пол огурца натираем на мелкой терке. Порезанные соломкой огурцы перекладываем в глубокую миску.
5. Мелко нарезаем укроп. Немного укропа добавляем в тертые огурцы и перемешиваем. Зелень перекладываем к огурцам. Мелко нарезаем зеленый лук. Отправляем в миску с огурцами. Перемешиваем.
6. Нарезаем яйца с помощью яйцерезки.
7. Молодой картофель отвариваем заранее, сливаем с него воду, посыпаем укропом.
8. Свекольная заливка остыла. Добавляем в нее чеснок, хрен и горчицу. Это по желанию. Хорошо перемешиваем.
9. Суп собираем при подаче. В мисочку кладем тертый огурец, резанный огурец, яйца. Немного перемешиваем.
10. Заливаем свекольной заливкой. Сверху кладем 1 ложку сметаны, украшаем четвертинками яйца. Горячий картофель подаем в отдельной тарелке.




Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Том Ям / тайский суп

● Ингредиенты:



4 – 5 порций:

1 л. куриного бульона
500 мл. кокосового молока
4 стебля лемонграсса
3–4 дольки имбиря
1 лайм

3–4 листьев лайма

5–6 лука-шалота

2–3 перца чили

2–3 ст.л. рыбного соуса

1 ст.л. пасты чили

300 г шампиньонов

400 г креветок

500 г кальмаров

200 г помидоров

черри



о Приготовление:

1. Куриный бульон готовим заранее.
2. Очищаем креветки от панциря и всего ненужного.
3. Нарезаем имбирь. Нам понадобится 3 тонкие пластины. Лимонную траву (лемонграсс) нарезаем крупными кусочками.
4. Лук-шалот нарезаем круглыми кольцами. Листья лайма немного мнем в руках и рвем на несколько кусочков, можно заменить их цедрой лайма.
5. Опускаем в бульон перчик чили и порезанные овощи.
6. Крупно нарезаем шампиньоны. Выдавливаем сок из одного лайма. Помидоры черри разрезаем на 2 части.
7. Прошло 10 минут, овощи в бульоне проварились. Добавляем рыбный соус вместо соли и пасту чили. Перемешиваем.
8. В бульон добавляем грибы. Выливаем кокосовое молоко. Накрываем крышкой и варим 2–3 минуты.
9. Отправляем в бульон креветки и кальмары. Как только суп закипит, варим 2 минуты. Добавляем сок лайма и помидоры. Перемешиваем и выключаем.
10. Готовый суп разливаем по тарелкам и украшаем зеленью.





Суп

«Свадебный»

• Ингредиенты:



3 литра бульона
100 г замороженной зеленой фасоли
100 г замороженного зеленого горошка
70 г мелкой пасты (макарон)
1 морковь из бульона

Фрикадельки:
300 г фарша
1 луковица
1 яйцо
соль, перец

Клецки:
150 г манки
1 яйцо
Сок одной моркови
50 мл. бульона



о Приготовление:

1. Отвариваем насыщенный куриный бульон. Берем целую курицу, заливаем водой, добавляем целую морковь, лук, стебель сельдерея, луковицу, лавровый лист. Ставим вариться.
2. Готовим фрикадельки. Нарезаем мелко репчатый лук и обжариваем его в небольшом количестве растительного масла. Когда лук немного подрумянился, он практически готов.
3. Добавляем в фарш лук, одно яйцо, соль и перец. Перемешиваем.
4. С помощью мокрых рук и чайной ложки формируем фрикадельки.
5. Теперь займемся клецками. Замешиваем тесто. Натираем морковь на мелкой терке. В стерильную марлю перекладываем морковь и отжимаем сок.
6. К морковному соку добавляем чашку горячего бульона. Солим. Запариваем манку.
7. Добавляем столовую ложку растительного масла и одно яйцо. Тщательно перемешиваем. Если тесто получилось жидковатым, необходимо добавить немного муки.
8. Вареную морковь из бульона нарезаем кубиками.
9. В кипящий бульон отправляем замороженные овощи и фрикадельки.
10. В кипящий бульон добавляем тесто, опускаем две чайные ложки и формируем клецки.
11. Добавляем немного мелкой пасты. В самом конце добавляем порезанную морковь.
12. Варим суп еще 5 минут, и он готов. Нарезаем зелень.
13. Готовый суп разливаем по тарелкам. Посыпаем сверху зеленью.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Сырный суп



◉ Ингредиенты:

1,5 л. куриного бульона
4–5 шампиньонов
1 брокколи
1 морковь
1 луковица

3 плавящихся сырка
60 г твердого сыра
2 картофеля
2 ст.л. оливковое масла
Сухарики



о Приготовление:

1. Сперва делаем зажарку. Лук мелко нарезаем. Разогреваем сковороду, наливаем в нее масло, высыпая лук. Пока лук готовится, натираем морковь на крупной терке. Добавляем ее к луку и перемешиваем.
2. Нарезаем грибы небольшими кусочками. Добавляем их к овощам и немного протушиваем.
3. Нарезаем картофель и отправляем его в кипящий бульон.
4. Пока варится картофель, нарезаем брокколи. Крупные соцветия разрезаем на несколько частей.
5. Картофель довели до полуготовности, добавляем в кастрюлю брокколи и обжаренные овощи.
6. Плавленные сырки мелко нарезаем. Когда овощи сварятся, добавляем сырки и сыр. Хорошо размешиваем. Даем пару минут прокипеть и выключаем.
7. Все, суп готов, разливаем по тарелкам и посыпаем сухариками.





Суп-пюре из цветной капусты и моркови

◉ Ингредиенты:

500 г цветной капусты
300 г моркови
30 г сливочного масла
2 ст.л. оливкового масла
35 г муки

500 мл. молока
0,5 ч.л. мускатного ореха
Соль – по вкусу





о Приготовление:

1. Нарезаем цветную капусту на кусочки, а морковь колечками. Отвариваем в подсоленной воде в разных кастрюлях. Варим овощи до готовности, чтобы они стали мягкими.
2. Сотейник ставим на плиту, кладем сливочное масло и пару ложек оливкового масла. Растапливаем, помешивая.
3. Добавляем муку и интенсивно помешиваем в течение 1 минуты, затем потихоньку добавляем разогретое молоко. Обязательно нужно помешивать, чтоб не образовывались комочки.
4. Добавляем соль, немного мускатного ореха. Размешиваем. Как только наше масло начнет густеть, сразу выключаем.
5. Когда капуста готова, сливаем ровно половину воды, в которой она готовилась. Добавляем в кастрюлю с капустой 2/3 густой массы. Взбиваем блендером до однородной массы. Кастрюлю с однородной массой ставим на газ на несколько минут, помешиваем, чтобы не подгорело.
6. Так же поступаем с морковью. Сливаем половину воды, добавляем оставшуюся густую массу, взбиваем блендером до однородной массы. Отправляем кастрюлю на газ на 2 минуты. Не забываем помешивать.
7. Суп готов. В тарелку наливаем несколько ложек белого пюре, несколько ложек желтого. Так несколько раз.
8. Украшаем зеленью.





Луковый суп-пюре



• Ингредиенты:

3 порции:

3 луковицы

Оливковое масло

1 л. готового куриного бульона

1 чашка сухариков

3 мягких сливочных сырка



о Приготовление:

1. Первым делом подготавливаем лук. Нарезаем его средними кусочками. В сковороду наливаем достаточное количество оливкового масла и обжариваем лук на небольшом огне до золотисто-коричневого цвета. Для получения нужного цвета, добавляем щепотку сахара.
2. В кипящий бульон опускаем наш прожаренный лук. Туда же добавляем сухарики. Перемешиваем. Варим суп 15 минут на медленном огне.
3. В готовый суп добавляем сырки и взбиваем все блендером.
4. Готовый суп разливаем по тарелкам. Подаем с сухариками.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Рассольник

◉ Ингредиенты:



4 л. бульона с мясом
3 картофелины
0,5 ст. перловки
2 моркови
4 соленых огурца
60 мл. огуречного рассола

1 луковица
1 помидор
Укроп, оливковое масло
Соль, перец горошком
Лавровый лист



о Приготовление:

1. Варим куриный бульон заранее.
2. Промытую перловку варим до полуготовности в отдельной кастрюле. Нарезаем картофель как на суп.
3. Мелко нарезаем лук. В сковородку наливаем масло и выкладываем лук.
4. На помидоре с двух сторон делаем надрезы крест-накрест. Заливаем помидор кипятком на несколько минут, потом снимаем шкурку.
5. Морковь натираем на терке и добавляем ее к луку.
6. Мелко нарезаем помидор без шкурки. Добавляем помидор к луку и моркови.
7. Нарезаем соленые огурцы. Добавляем огурцы к зажарке, жарим еще 2 минуты.
8. В кипящий бульон добавляем перец горошком, лавровый лист и перловку. За перловкой отправляем картофель.
9. Ждем, пока суп закипит и добавляем зажарку.
10. Варим до готовности. За 5 минут до конца варки добавляем рассол и укроп.




Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!




Куриные желудочки с картофелем

• Ингредиенты:

1 кг куриных желудков

2–3 кг картофеля

2 луковицы

1 морковь

5–6 зубчиков чеснока

Красный и зеленый перец

100 мл. томатного соуса

Лавровый лист, перец

горошком

Соль, растительное

масло

Вода





о Приготовление:

1. Хорошо промываем куриные желудки под проточной водой. Удаляем желтую пленку. Отвариваем желудки до полуготовности от 30 до 60 минут. Через 30 минут проверяем готовность.
2. Нарезаем лук соломкой. Казан ставим на огонь. Наливаем растительное масло и обжариваем лук.
3. Морковь натираем на терке. Отправляем ее к луку. Перемешиваем и немного обжариваем.
4. Красный и зеленый перец нарезаем соломкой. Мелко нарезаем чеснок.
5. Картофель нарезаем средними кубиками.
6. Когда лук стал прозрачным, добавляем в казан перец.
7. Когда желудки отварились до полуготовности, сливаем воду и промываем еще раз. Нарезаем на 4 части.
8. Отправляем желудки к овощам. Перемешиваем. Обжариваем несколько минут.
9. Добавляем томатный соус или томатную пасту. Добавляем черный перец горошком, паприку, лавровый лист и картофель. Заливаем водой, солим и накрываем крышкой.
10. Когда картофель сварился, добавляем чеснок и зелень.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Зеленый борщ

из щавеля и шпината



• Ингредиенты:

3 л. бульона
5 картофелин
1 луковица
1 морковь

1 зеленый перец
1 банка консервированного
щавеля
1 пакет шпината
4 яйца
1 ст.л. сметаны



о Приготовление:

1. Куриный бульон готовим заранее.
2. Нарезаем картофель кубиками и отправляем в кипящий бульон.
3. Нарезаем репчатый лук и жарим с растительным маслом. Морковь натираем на терке и отправляем к луку.
4. Нарезаем болгарский перец и отправляем в сковородку. Обжаренные овощи добавляем в бульон.
5. Нарезаем шпинат и добавляем его в кастрюлю. Провариваем 10 минут.
6. Разбиваем яйца в миску и взбиваем вилочкой. Добавляем сметану и продолжаем взбивать.
7. В самом конце в кастрюлю добавляем консервированный щавель.
8. Тонкой струйкой вливаем яйца и интенсивно помешиваем.
9. Варим 2 минуты и выключаем. Борщ готов.







Мясные блюда



Свинина

в апельсиновом соусе

◉ Ингредиенты:

1,5 кг свиной вырезки
4 апельсина
2 луковицы
4–5 зубчиков чеснока

50 мл. белого вина
Соль, черный перец
Растительное масло





о Приготовление:

1. Свиную вырезку солим и перчим со всех сторон. Крепкими нитками перематываем кусок мяса по всему периметру, чтобы во время готовки мясо не развалилось.
2. Мясо необходимо обжарить со всех сторон на раскаленной глубокой сковороде с растительным маслом до золотистой корочки.
3. Нарезаем очень мелко лук и обжариваем на сковороде.
4. Мелко нарезаем чеснок. Выдавливаем сок из апельсинов.
5. Лук немного обжарился, добавляем чеснок. Перемешиваем и обжариваем 1–2 минутки. Добавляем белое сухое вино. Немного тушим. Солим.
6. Добавляем апельсиновый сок. Ждем, пока закипит.
7. Выкладываем мясо в кастрюлю, плотно друг к другу.
8. Заливаем апельсиновым соусом. Доводим до кипения и накрываем крышкой. Тушим около часа.
9. Готовое мясо вынимаем из соуса и удаляем нитки.
10. Нарезаем на кусочки, которые опять отправляем в кастрюлю с соусом. Ставим на газ и даем закипеть, тушим 5 минут. Мясо готово.





Лазанья в болгарском перце

◉ Ингредиенты:



4 болгарских перца
600 г свино-говяжьего-
фарша
1 луковица
2 помидора
1 морковь

40 г томатного соуса
8 листов теста
80 г сыра пармезан
150 г сыра моцарелла
Орегано, сушеный чеснок,
перец, соль

Соус бешамель:
50 г сливочного масла
50 г муки
600 мл. молока
Мускатный орех, соль,
зелень



о Приготовление:

1. Первым делом отвариваем листы теста в подсоленной воде в течение трех минут.
2. В сковороду наливаем немного растительного масла и отправляем на сковороду мелко нарезанный лук. Нарезаем мелкими кубиками морковь и отправляем ее к луку. Немного обжариваем.
3. На помидорах делаем крестообразные надрезы, перекладываем в миску и заливаем кипятком.
4. Когда лук и морковь обжарились, добавляем фарш. Перемешиваем, солим и перчим.
5. Сливаем воду из миски с помидорами и снимаем шкурку. Мелко нарезаем и добавляем в обжаренный фарш. Обжариваем еще пару минут.
6. Добавляем томатный соус или пасту. Затем добавляем сухой или свежий чеснок. Обжариваем одну минуту и выключаем огонь.
7. Готовим соус. В сотейник перекладываем сливочное масло и растапливаем его. Высыпаем муку. Перемешиваем лопаткой и обжариваем пару минут.
8. Выливаем горячее, но не кипящее молоко и быстро перемешиваем венчиком.
9. Соус подсаливаем и добавляем мускатный орех. Провариваем еще минуту и выключаем. Соус готов.
10. С перца срезаем верхушку и удаляем семена. Листы теста разрезаем на две части.
11. Собираем лазанью. На дно перца поочередно выкладываем фарш, ложку соуса, тертый сыр пармезан и моцареллу. Накрываем тестом.
12. Опять фарш, ложка соуса, сыр, моцарелла, кусочек теста, соус, фарш и т.д. Верхний слой – тертый сыр.
13. Отправляем перцы в духовку, разогретую до 190 градусов. Выпекаем 30–40 минут.




Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Котлеты по-королевски

● Ингредиенты:



1 кг свино-говяжьего фарша	<i>Начинка:</i>
1 луковица	125 г йогурта или сметаны
Соль, перец	1 яйцо
100 г белого хлеба	70 г сыра
150 мл. молока	1/3 красного перца
Соль	1/2 зеленого перца



о Приготовление:

- 1.** С хлеба срезаем корочку и заливаем мякоть молоком, чтобы хлеб набух.
- 2.** Теперь мелко нарезаем лук. Выкладываем его в фарш, добавляем яйцо, черный перец и соль. Теперь все как следует смешиваем толкушкой. Тщательно проминаем до того, пока с лука не выделится сок, добавляем хлеб, перед добавлением разминаем его руками. Тщательно вымешиваем руками.
- 3.** Готовим начинку. Мелко нарезаем зеленый и красный перец. Перекладываем в глубокую посуду. Добавляем сырое яйцо и хорошенько перемешиваем. Немного подсаживаем. Добавляем йогурт (или сметану) и тертый сыр. Тщательно перемешиваем, и начинка готова.
- 4.** Смачиваем руки водой и формируем котлеты, выкладываем их на противень. Берем небольшую рюмочку, дном опускаем в воду и делаем углубление в котлетах.
- 5.** В углубления выкладываем начинку. Убираем в предварительно разогретую до 190 градусов духовку на 30 минут.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Обалденные голубцы «Трио»

● Ингредиенты:



1 капуста
8 помидоров
5 болгарских перцев
200 г сливок
3 лавровых листа
1 ст.л. соли

Начинка:
1 кг свино-говяжь-
его фарша
100 г риса
2 луковицы
2 моркови

1 стакан воды
Соль, перец – по вкусу
Зажарка:
2 моркови
300 г томатного соуса
Мякоть помидоров



о Приготовление:

1. Ставим кастрюлю с водой на плиту. Пока вода закипает, мелко нарежем лук и натираем морковь на крупной терке. Солим и перчим.
2. В фарш высыпаем рис и добавляем кружку воды. Перемешиваем.
3. На капусте делаем надрезы возле кочерыжки, втыкаем нож и опускаем ее в кипящую воду. Готовые листья снимаем по одному.
4. Пока капуста остывает, подготавливаем помидоры и перец. С помидоров срезаем нижнюю часть и с помощью чайной ложки убираем мякоть. У перца убираем хвостик и семечки.
5. Для за жарки натираем морковь на крупной терке и обжариваем в небольшом количестве масла.
6. Мелко нарезаем мякоть помидора и отправляем ее к моркови. Тушим смесь около трех минут.
7. Когда за жарка уже готова, добавляем томатный сок или томатную пасту. Перемешиваем. Тушим еще одну минуту и выключаем.
8. У остывших капустных листьев обрезаем твердую часть.
9. Все продукты подготовлены. Заворачиваем фарш в капустные листья. Формируем голубцы и выкладываем их на дно кастрюли.
10. Фаршируем перцы и помидоры. Перекладываем в кастрюлю.
11. Добавляем лавровый лист и ложку соли. Выливаем за жарку. Добавляем сливки. Заливаем все кипящей водой, вода должна полностью покрывать овощи. Накрываем крышкой и ждем пока все закипит. После того как закипит, убавляем огонь на минимум и готовим 40–50 минут.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Буженина по-царски



◉ Ингредиенты:

2 кг свинины (шея)
1 головка чеснока
Соль – по вкусу
2 ст.л. сухой аджики
1 ч.л. сухой горчицы
1 ст.л. соевого соуса

1 ст.л. меда
Сок 1/2 апельсина
1/2 ч.л. мускатного ореха
1/2 ч.л. черного перца
1 ч.л. паприки
1 ст.л. томатной пасты



о Приготовление:

- 1.** Нарезаем чеснок длинными полосками. Ими будем шпиговать мясо. Делаем обвалку для мяса. Выдавливаем в миску сок из половины апельсина, добавляем в него сухую аджику, сухую горчицу, молотый мускатный орех, черный молотый перец и красный перец паприку.
- 2.** Перемешиваем и добавляем томатную пасту, соевый соус и мед. Перемешиваем.
- 3.** Порезанный чеснок отправляем в миску с сухой аджикой и молотым черным перцем. Перемешиваем и немного солим.
- 4.** Мясо натираем солью со всех сторон. Форму для выпечки застилаем фольгой и перекладываем туда мясо. Обмазываем его приготовленным соусом и шпигуем чесноком.
- 5.** Накрываем мясо фольгой и отправляем в духовку, разогретую до 180 градусов, на 1,5 часа.
- 6.** Разворачиваем фольгу и отправляем опять в духовку минут на 40. В общей сложности мясо готовится около 2,5 часов.



❖

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Спагетти из кабачков



• Ингредиенты:

1 кабачок	Перец
1 зубчик чеснока	Петрушка
1 помидор	Соль
125 г бекона	Орегано
50 г сыра	



о Приготовление:

1. Кабачок натираем на терке для корейской моркови. Можно тоненько нарезать ножом.
2. Мелко нарезаем чеснок. Помидор нарезаем мелкими кубиками.
3. На сухую сковороду перекладываем мелко порезанный бекон. Когда бекон немного подрумянился, добавляем чеснок и помидор. Обжариваем на очень медленном огне.
4. Помидоры потушились, добавляем кабачок. Добавляем соль со специями, орегано, черный молотый перец и сухую петрушку. Аккуратно перемешиваем и тушим минут пять. Добавляем газ и помешиваем.
5. Блюдо готово.
6. Перед подачей посыпаем тертым сыром.





Пирог из макарон ригатони

◉ Ингредиенты:

400 г фарша	1-2 зубчика чеснока
1 луковица	150 г сыра
1 красный болгарский перец	400 г макарон
1 зеленый перец	Соль, специи – по вкусу
300 г томатного соуса	
20 мл растительного масла	





о Приготовление:

1. Макароны отвариваем заранее. Необходима форма макарон – в виде трубочек.
2. Сладкий перец и лук нарезаем кубиками. Мелко нарезаем чеснок.
3. Готовим соус. Обжариваем фарш в небольшом количестве растительного масла. Фарш солим и перчим. Перемешиваем.
4. Когда фарш будет практически готов, добавляем все порезанные овощи. Перемешиваем.
5. Добавляем специи и томатный соус. Перемешиваем и немного разбавляем водой. Накрываем крышкой и тушим до готовности.
6. На дно формы с раздвижными краями выкладываем небольшой слой приготовленного соуса. Края формы смазываем растительным маслом.
7. В форму вертикально выставляем макароны по одной и заполняем фаршем.
8. Поверх макарон выкладываем оставшийся соус. Разогреваем духовку до 180 градусов. Посыпаем большим количеством сыра. Отправляем в духовку на 25 минут.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Пирог с мясным фаршем и картошкой



● Ингредиенты:

Дрожжевое тесто

Начинка:

0,5 кг свино-говяжьего фарша

2–3 луковицы

5–6 картофелин

Перец черный, соль

Яйцо для смазывания
пирога



о Приготовление:

1. Мелко нарезаем лук и добавляем его в фарш. Солим, перчим, добавляем воду и толчем толкушкой. Фарш готов. Отставляем в сторону.
2. Нарезаем картофель соломкой и перекладываем его в миску.
3. Раскатываем часть теста для нижнего слоя пирога. Перекладываем раскатанное тесто на противень. Поправляем края, делая бортики.
4. Картофель солим и перчим. Перемешиваем и равномерно распределяем его по тесту.
5. Сверху на картофель выкладываем фарш. Разравниваем.
6. Раскатываем вторую часть теста и накрываем пирог. Защипываем края. Верх пирога смазываем взбитым яйцом. Делаем ножом несколько отверстий для выхода пара.
7. Отправляем пирог в духовку, разогретую на 190 градусов, выпекаться 50 минут.
8. Вынимаем пирог из духовки. Верх пирога смазываем сливочным маслом. Накрываем пирог бумагой для выпечки, сверху бумаги – полотенце. И даем пирогу постоять 10 минут. Нарезаем и подаем.





Фаршированные баклажаны, запеченные в духовке_____

◉ Ингредиенты:

500 г свино-говяжьего фарша
4 баклажана
1 красный болгарский перец
1 луковица
1 головка чеснока

Перец черный, паприка,
соль
200 г тертого сыра
Соус бешамель





о Приготовление:

1. Разрезаем баклажаны на две половинки. Вдоль шкурки баклажана делаем надрезы, потом мякоть нарезаем квадратиками, аккуратно, не прорезав шкурку. После этого мякоть легко убирается столовой ложкой.
2. Солим баклажан и дном вниз перекладываем на тарелку, так стечет лишняя жидкость.
3. Вынутую мякоть мелко нарезаем. Перекладываем в отдельную миску и солим.
4. Баклажановые лодочки промакиваем бумажной салфеткой, убираем выступившую влагу. Разогреваем духовку до 190 градусов и запекаем баклажаны 15 минут.
5. Наливаем в казан растительное масло и жарим в нем нарезанный лук.
6. Нарезаем болгарский перец и отправляем в казан к луку. Мелко нарезаем чеснок и добавляем к овощам.
7. Когда овощи немного обжарились, добавляем фарш. Перемешиваем. Хорошо солим, перчим и добавляем паприку. Перемешиваем.
8. Когда фарш поменял цвет, добавляем нарезанную мякоть баклажанов. Обжариваем.
9. Когда смесь уменьшилась в размере, она готова.
10. Распределяем начинку по баклажанам. Сверху кладем столовую ложку заранее приготовленного соуса бешамель.





Фунчоза

С МЯСОМ

◉ Ингредиенты:



500 г стеклянной лапши

1 кг говядины

2 моркови

4 редьки

2 луковицы

Болгарский перец: красный, желтый, зеленый

Перец черный

Перец красный острый

Паприка

Соль

Растительное масло



о Приготовление:

1. Нарезаем мясо говядины соломкой. Наливаем в казан растительное масло, разогреваем его и выкладываем мясо. Сразу солим и перчим. Перемешиваем.
2. Нарезаем лук полукольцами. Время от времени помешиваем мясо.
3. Морковь и редьку натираем на терке для корейской моркови. Болгарский перец нарезаем соломкой.
4. Пока из мяса не вышла вся влага, добавляем лук и перемешиваем. Обжариваем лук вместе с мясом.
5. Когда лук в мясе обжарится, добавляем морковь.
6. Когда морковь обжарилась, добавляем специи, молотые горький и сладкий перцы. Перемешиваем.
7. Добавляем болгарский перец. Пока в казане все обжаривается, ставим кастрюлю с водой для варки лапши. Воду подсаливаем.
8. Овощи в казане обжарились, добавляем редьку. Солим по вкусу и перемешиваем. Добавляем 1/2 кружки воды и тушим еще 5–10 минут. Выключаем газ.
9. В кипящую воду перекаладываем стеклянную лапшу и варим три минуты. Сливаем воду и промываем под проточной водой.
10. Нарезаем лапшу ножницами.
11. Перекаладываем в лапшу наши овощи с мясом и перемешиваем.





Праздничные мясные рулетики с грибами и черносливом

• Ингредиенты:

1 кг свинины
350 г шампиньонов
1 луковица
200 г бекона
100 г чернослива

1/2 головки чеснока
Соль, перец – по вкусу
100 г сыра
Гарнир любой





о Приготовление:

1. С цельного куска мяса убираем жир и пленку. Нарезаем мясо на кусочки толщиной 1 см.
2. Накрываем кусочек мяса пищевой пленкой и отбиваем с двух сторон. Отбитые кусочки солим и перчим с двух сторон.
3. Подготавливаем начинку. В сухую сковороду перекладываем кусочки бекона и обжариваем. Нарезаем лук. Когда бекон немного обжарился, добавляем на сковороду лук и продолжаем жарить.
4. Чернослив заранее промываем и замачиваем в кипятке. После этого режем на кусочки. Нарезаем мелко чеснок. Когда лук и бекон подрумянились, добавляем чернослив и чеснок. Обжариваем одну минуту и выключаем огонь.
5. Нарезаем шампиньоны необычным способом. Кладем гриб ножкой вниз на разделочную доску и ладонью нажимаем на шляпку гриба. После этого нарезаем.
6. В сухую сковороду высыпаем грибы. Ставим на огонь до испарения влаги. Шампиньоны солим и перчим. Когда влага выпарилась, грибы готовы.
7. Смешиваем обе начинки.
8. Формируем рулетики. На кусочек мяса выкладываем начинку и заворачиваем рулет. Перекладываем на противень.
9. Пустоты на противне можно заполнить кусочками картофеля, чтобы был гарнир. Картофель солим, перчим, добавляем паприку и растительное масло. Перемешиваем и выкладываем на противень. Рулетики смазываем растительным маслом. Отправляем в духовку, разогретую до 200 градусов на 30 минут.
10. Готовые рулетики посыпаем тертым сыром. Ставим противень в духовку еще на 10 минут.




Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Быстрый пирог с мясом

«Улитка»



◦ Ингредиенты:

Форма – 25 см

400 г слоеного теста

1 яйцо для смазки

Кунжутные семечки – по вкусу

Начинка:

400 г мясного фарша

1 луковица

1 ч.л. петрушки

1 ч.л. укропа

Соль, перец – по вкусу



о Приготовление:

1. Мелко нарезаем лук и перекладываем его в глубокую миску.
2. К луку перекладываем фарш. Солим и перчим. Добавляем сушеную петрушку и укроп. Заливаем 100 мл воды.
3. Перемешиваем с помощью толкушки. Фарш готов.
4. Раскатываем слоеное тесто и нарезаем его на полоски шириной 6–7 см.
5. На поверхность полосок выкладываем фарш. Защипываем края.
6. Дно формы застилаем пергаментной бумагой. В первой полоске защипываем один край. И перекладываем швом вниз ее в форму. Скручиваем тесто спиралью.
7. Берем вторую полоску, соединяем стыки, продолжаем закручивать спиралью. И так все полоски.
8. Смазываем пирог взбитым яйцом и посыпаем кунжутными семечками. Духовку разогреваем до 190 градусов. Отправляем форму с пирогом выпекаться на 30–40 минут.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Настоящее мясо по-французски / телятина по-орловски



• Ингредиенты:

800 г телятины
300 г шампиньонов
2 лука
100 мл. сливок
6 картофелин
200 г сыра

Соль и перец – по вкусу

Соус бешамель
40 г сливочного масла
40 г муки
500 мл молока
1/3 ч.л. мускатного
ореха
Соль – по вкусу



о Приготовление:

1. Лук нарезаем полукольцами и бланшируем. Опускаем порезанный лук в кипящую воду на одну минуту. Потом сливаем воду и промываем лук под проточной водой.
2. Очень мелко нарезаем лук. Обжариваем его в небольшом количестве масла. Когда лук станет прозрачным, выключаем огонь.
3. Нарезаем шампиньоны средними кубиками. Обжариваем грибы без масла.
4. Грибы подсаживаем и добавляем перец. Когда жидкость из грибов выпарилась, добавляем лук. Обжариваем все вместе в течение одной минуты.
5. Добавляем сливки. Перемешиваем и тушим еще одну минуту. Готово, выключаем огонь.
6. Кусочки телятины накрываем пищевой пленкой и отбиваем. Большие кусочки разрезаем на две части. Отбитое мясо солим и перчим с двух сторон.
7. На сковороду наливаем немного растительного масла и обжариваем мясо с двух сторон на раскаленной сковороде. Мясо обжариваем около минуты с каждой стороны до корочки. Оно не должно быть готовым.
8. В сотейник наливаем молоко и ставим его нагревать. Молоко подсаживаем, добавляем мускатный орех и перемешиваем. Молоко не кипятим, просто нагреваем. На другую сковороду перекладываем кусочек сливочного масла и растапливаем. Добавляем муку и интенсивно перемешиваем, чтобы не было комочков.
9. Маленькими порциями добавляем молоко и перемешиваем. Увариваем соус в течение двух-трех минут. Как только соус загустел, снимаем с огня.
10. Нарезаем очищенный картофель ломтиками. Смазываем противень растительным маслом и пересыпаем в него картофель. Картофель солим и перчим. Перемешиваем. Распределяем по всей поверхности.
11. Сверху выкладываем мясо. Поверх него выкладываем бланшированный лук.
12. Затем грибы поливаем соусом. Сверху соуса посыпаем тертым сыром. Противень убираем в разогретую духовку до 180 градусов запекаться на 30 минут.



Тефтели

◉ Ингредиенты:



1 кг свино-говяжьего фарша
2 луковицы
100 г риса
2 моркови
2 яйца
1/2 красного болгарского перца

1 зеленый перец
200 г томатного соуса
Чеснок
Петрушка
Черный перец, паприка, соль



о Приготовление:

1. Заранее перекрученный фарш солим и перчим. Добавляем в фарш сырой рис, яйца и сушеную петрушку. Очень мелко нарезаем лук и отправляем к мясу.
2. Измельчаем чеснок, а одну морковку натираем на терке. Перекладываем все в миску с фаршем и луком. Добавляем 1/2 кружки воды. Перемешиваем руками.
3. Ставим сковороду на газ, наливаем растительное масло. С помощью мокрых рук и ложки формируем «колобки». Когда масло нагрелось выкладываем тефтели на сковороду и обжариваем до золотистого цвета. Перекладываем обжаренные тефтели в казан или большую кастрюлю.
4. Готовим подливу. Нарезаем сладкий болгарский перец и оставшуюся морковь кубиками. В разогретую сковороду наливаем растительное масло, обжариваем немного морковку, как только она поменяла цвет, добавляем сладкий перец.
5. Через пару минут добавляем томатный соус и сухую паприку. Перемешиваем.
6. Готовой подливой заливаем тефтели. Добавляем лавровый лист, хорошо солим и наливаем горячую воду из чайника. Под казаном включаем газ. Когда тефтели закипят, убавляем газ, накрываем крышкой и готовим 40 минут.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Ленивые голубцы



◉ Ингредиенты:

1 кг фарша	1 болгарский перец
1 кг капусты	400 г томатного соуса
2 яйца	150 г сметаны
1 луковица	500 мл воды
120 г риса	Соль, перец, зелень
1–2 моркови	300 г капусты на дно формы



о Приготовление:

1. Подготавливаем фарш. Фарш можно взять любой, но лучше использовать смесь говядины с курицей. Не очень мелко нарезаем лук и отправляем его в фарш. Солим, перчим, добавляем сухой укроп.
2. Заранее моем рис и замачиваем его в воде на 30 минут. Отправляем рис в фарш и вбиваем яйца.
3. Тщательно вымешиваем руками. Фарш отставляем в сторону.
4. Мелко нарезаем капусту и солим. Приминаем руками. Капуста должна уменьшиться в объеме. Капусту отправляем в фарш и перемешиваем до однородной массы. Мяса и капусты должно быть в пропорции 1:1.
5. Дорезаем оставшуюся капусту и выкладываем на дно формы. Мокрыми руками формируем голубцы и выкладываем их в форму для запекания.
6. Готовим заливку. Мелко нарезаем болгарский перец. Морковь натираем на терке. Перекладываем в миску. Добавляем томатный соус и сметану (можно йогурт). Подсаливаем и перемешиваем.
7. Готовым соусом поливаем голубцы и добавляем кипятка. Форма должна быть заполнена наполовину (около 0,5 л. воды).
8. Накрываем форму фольгой и отправляем в духовку, разогретую до 250 градусов, запекаться первые 20 минут. Через 20 минут убавляем газ до 200 градусов и доводим до готовности.
9. На последние 10 минут запекания убираем фольгу. Голубцы готовы.




Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!






Блюда из птицы



Волшебная утка с картофельными спиральками

для НОВОГОДНЕГО СТОЛА

• Ингредиенты:

4–5 кг утки:

1 ст.л. соли

По 1 ч.л. перца и паприки

По 1/2 ч.л. имбиря и кориандра

Маринад:

30 мл растительного масла

2 ст.л. меда

Сок апельсина

Апельсиновый соус:

Сок 1/2 апельсина

30 мл красного вина

1 ст.л. крахмала

150 мл. бульона от утки

Картофельные спиральки:

Картофель

Соль

Паприка

Сушеный чеснок

Жир от утки

или растительное масло



о Приготовление:

1. Утку обливаем кипятком, затем перекладываем ее в блюдо и вынимаем лишние перышки и остатки от них. Высушиваем утку бумажным полотенцем.
2. Удаляем гузку.
3. Все специи смешиваем в одной посуде: соль, черный перец, красный перец, кориандр, имбирь. Тщательно перемешиваем. Полученную массу втираем в утку. Как снаружи, так и внутри.
4. Готовим маринад. Отжимаем сок из 1/2 части апельсина. В апельсиновый сок добавляем мед и немного растительного масла. Перемешиваем.
5. Готовим начинку. Нарезаем яблоки и поливаем их соком из половины лимона. Перемешиваем. Нарезаем половину апельсина и отправляем к яблокам. Несколько зубчиков чеснока раздавливаем ножом. Так же для начинки нам понадобится чернослив.
6. Утку отправляем в рукав. Начиняем начинкой, не утрамбовывая ее. Сок из-под фруктов выливаем в утку, а также несколько ложек маринада.
7. Оставшийся чеснок перекладываем в пакет. Оставшимся маринадом поливаем утку. Хорошо закрываем пакет замочком, перекладываем на противень и отправляем в духовку, разогретую до 180 градусов примерно на два часа.
8. Когда утка практически готова, разрезаем пакет и поливаем ее собственным соком. Убираем еще на 30 минут до образования корочки. Через 30 минут вынимаем противень из духовки, накрываем утку фольгой и полотенцем, оставляем пропитываться еще на пару часов на столе.
9. Пропитанную утку перекладываем на блюдо, жидкость от утки переливаем в кастрюлю. Этот бульон необходимо процедить.
10. Готовим спиральки из картофеля. Для этого нам нужно специальное приспособление.
11. Спиральки из картофеля перекладываем в пакет, солим, посыпаем паприкой и сушеным чесноком. Добавляем немного жира из утки. Аккуратно перемешиваем.
12. Застилаем противень силиконовым ковриком и высыпаем спиральки в один слой. Отправляем в духовку, разогретую до 200 градусов, на 20 минут.
13. В кастрюлю отжимаем сок из одного апельсина. Добавляем крахмал и перемешиваем, чтобы не было комочков. Добавляем вино и бульон от утки без жира. Перемешиваем.
14. Ставим на огонь и варим до загустения. Когда соус закипел, убавляем газ, варим, все время помешивая.
15. Готовый соус переливаем в соусник.
16. Спиральки готовы. Перекладываем их на блюдо с уткой.





Жаркое в горшочках из курицы с грибами

• Ингредиенты:



3 горшочка по 550 г:
700 г курицы
4–6 картофелин
2–3 моркови
1 болгарский перец
1 луковица

3–4 зубчика чеснока	50 мл. грибного настоя
2–3 помидора	Соль, перец, специи – по вкусу
20 г сухих грибов	Лавровый лист,
6 черносливов	перец душистый
150 мл. сливок	Зелень
90 мл. бульона	



◉ Приготовление:

1. Снимаем с курицы шкурку и нарезаем мясо на красивые аппетитные кусочки. Мясо солим, перчим и добавляем специи по вкусу. Отставляем мясо в сторону.
2. Замачиваем заранее грибы. Когда они хорошо набухли, перекладываем их в другую мисочку. Воду от грибов не выливаем: она нам еще пригодится.
3. По бокам помидоров делаем надрезы крест-накрест. Перекладываем в миску и заливаем кипятком. Чернослив в мисочке заливаем кипятком.
4. Нарезаем морковь кружочками. Болгарский перец нарежем соломкой. Лук разрезаем на 4 части и нарезаем соломкой. Мелко нарезаем чеснок.
5. Сливаем воду с чернослива и помидор. С помидора снимаем шкурку и нарезаем кубиками. Чернослив нарезаем на две части.
6. Картофель нарезаем небольшими кусочками.
7. Теперь наполняем горшочки. На дно горшочка кладем немного картофеля. Затем несколько кусочков мяса и грибы.
8. Сверху кладем овощи, чернослив и чеснок.
9. Помидоры. По одному листику лаврового листа, два – горошка душистого. Мясо. Чернослив. Грибы. Немного картофеля. Поверх добавляем моркови, лука и перца. Острый перец добавляем по желанию. Добавляем по две ложки грибного настоя и куриного бульона.
10. Добавляем сливки. Горшочки накрываем крышками и отправляем в духовку, разогретую до 180 градусов. Через 50 минут вынимаем горшочек, снимаем крышку, отправляем еще на 10 минут в духовку, до образования корочки.
11. Посыпаем зеленью.




Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Капустные котлеты с белым мясом



● Ингредиенты:

500 г капусты
500 г куриной грудки
1 луковица
Соль, перец – по вкусу
Растительное масло для жарки



о Приготовление:

1. Нарезаем куриное филе крупными кусочками.
2. Нарезаем капусту на кусочки, ее должно быть столько, сколько мяса. Лук нарезаем на 8 частей.
3. Перекручиваем все в мясорубке.
4. Перекрученную массу перемешиваем. Солим, перчим и еще раз перемешиваем.
5. Сковородку ставим на огонь и разогреваем. Наливаем растительное масло. Смачиваем руки в воде и формируем котлеты. Обжариваем на медленном огне с двух сторон до золотистого цвета, по 5–7 минут с одной стороны. Сковороду накрываем крышкой.
6. Обжаренные котлеты перекладываем на тарелку, застеленную бумажным полотенцем, чтобы лишний жир впитался в бумагу.





Куриные бомбочки с грибами

● Ингредиенты:

3-4 филе куриной грудки
200 г шампиньонов
1-2 луковицы
200 мл сливок

Соль
Перец
Масло растительное
100 г спаржи





о Приготовление:

1. Делаем начинку. Для этого необходимо порезать овощи. У спаржи отрезаем нижнюю часть и нарезаем небольшими кусочками. Нарезанную спаржу убираем на тарелку.
2. Шампиньоны нарезаем не очень крупно. Нарезанные грибы убираем на тарелку.
3. Мелкими кусочками нарезаем лук. Теперь все ингредиенты необходимо обжарить. Наливаем на сковородку растительное масло, высыпая грибы, лук и спаржу. Перемешиваем. Солим, перчим.
4. Пока жарится начинка, займемся курицей.
5. Придаем куриному филе ровную форму, лишние кусочки отрезаем. Берем оставшееся филе и разрезаем пополам, не дорезая до конца, чтобы получилась книжечка.
6. Раскрываем, накрываем пищевой пленкой и аккуратно отбиваем мясо.
7. В прожаренные овощи добавляем сливки. Перемешиваем и оставляем тушиться на 5 минут.
8. На кусок фольги выкладываем отбитое куриное филе. Солим, перчим. В центр филе выкладываем начинку, фиксируем форму фольгой.
9. Края фольги заворачиваем. Получается мешочек.
10. Разогреваем духовку до 200 градусов. Выкладываем бомбочки в форму для запекания и ставим в духовку на 30 минут. Готовые бомбочки достаем из духовки, раскрываем и убираем в духовку на 10 минут до золотистой корочки.




Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Паста с шампиньонами и орехами

◉ Ингредиенты:

500 г макарон
6 шампиньонов
150 г сметаны
1 куриная грудка

100 г грецких орехов
1 ст.л. горчицы
1 луковица
Паприка, соль





о Приготовление:

1. Нарезаем мелкими кубиками филе курицы, шампиньоны и лук.
2. В кипящую воду кладем спагетти. Варим до готовности.
3. Измельчаем ножиком грецкий орех.
4. В сковороду добавляем растительное масло и обжариваем грибы и лук. Добавляем куриное мясо, солим, добавляем паприку и перемешиваем.
5. Когда мясо побелело и лук стал прозрачным, добавляем орехи. Перемешиваем и оставляем тушиться на 2–3 минуты.
6. Добавляем в сковородку сметану и горчицу. Оставляем тушиться еще на 5 минут.
7. Макароны отварились, сливаем воду. Добавляем к макаронам наше мясо с овощами. Перемешиваем.
8. Выкладываем на тарелку, украшаем зеленью.





Крылышки в соусе терияки

◉ Ингредиенты:



1 кг куриных крылышек
1 ч.л. соли
1/2 ч.л. острого красного
перца
1/2 ч.л. паприки

Соус терияки:
200 мл. воды
150 мл. соевого соуса
3–4 зубчика чеснока
1/2 ч.л. имбиря

2 ст.л. коричневого
сахара
2 ст.л. соуса мирин или
винного уксуса
1 ст.л. крахмала
1 ст.л. меда
1 ст.л. оливкового масла



о Приготовление:

1. Готовим крылышки, они должны настояться. Солим и перчим. Тщательно перемешиваем. Отставляем.
2. Соус. Мелко нарезаем чеснок, перекладываем его в емкость. К чесноку добавляем сушеный имбирь, мирин (можно заменить винным уксусом), тростниковый сахар, соевый соус, оливковое масло и мед. Крахмал нужно растворить в холодной воде. Добавляем крахмал в емкость с остальными ингредиентами и воду. Смесь тщательно перемешиваем и ставим на газ. Варить 5 минут, все время помешивая.
3. В процессе варки соус должен загустеть. Когда это произойдет, соус готов. Оставляем его остывать.
4. Выкладываем крылышки в посуду для запекания. Сверху поливаем соусом. Теперь наше блюдо отправляем в духовку, разогретую до 190 градусов. Через 25 минут вынимаем, крылышки переворачиваем на другой бок. Ставим в духовку еще на 15 минут.





Жульен в булочке

● Ингредиенты:

10 порций:

10 булочек

1 луковица

500 г филе индейки

500 г шампиньонов

300 г сыра (150+150)

300 мл. молока

1 ст.л. муки

35 г сливочного масла

2 ст.л. оливкового масла

Мускатный орех

Соль





о Приготовление:

1. Срезаем у булочки верхушку. Вынимаем из булочки мякоть. Из мякиша можно сделать сухарики. Подготовленные булочки убираем в духовку, разогретую до 200 градусов, на 10–15 минут, чтобы они зарумянились.
2. Мелко нарезаем лук. В разогретую сковороду наливаем оливковое масло и жарим лук до нежно золотистого цвета.
3. Булочки вынимаем из духовки и оставляем остывать.
4. Филе индейки нарезаем маленькими кусочками. Добавляем в лук, солим и перемешиваем.
5. Нарезаем шампиньоны небольшими кусочками. В практически готовое мясо добавляем шампиньоны. Обжариваем все до у жаривания грибов. Когда испарилась лишняя влага, добавляем сливочное масло.
6. Добавляем муку и перемешиваем. Добавляем мускатный орех и молоко. Перемешиваем. Солим и тушим несколько минут до загустения. Выключаем газ.
7. Начинка готова. Добавляем тертый сыр и перемешиваем.
8. Заполняем булочку начинкой. Сверху булочку посыпаем сыром. Убираем в духовку, разогретую до 200 градусов, на 10 минут.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Шаурма



◉ Ингредиенты:

Куриная грудка
Лаваш
Морковь по-корейски
Помидоры
Огурец

Салат айсберг
Чеснок
Майонез
Кетчуп
Соль, перец, специи –
по вкусу



о Приготовление:

1. Соломкой нарезаем куриное филе. Обжариваем мясо на разогретой сковороде с растительным маслом. Солим, перчим и добавляем специи. Тщательно перемешиваем. Мясо готово. Выключаем газ.
2. В чашу с майонезом выдавливаем чеснок и перемешиваем. Очищенный от шкурки огурец нарезаем соломкой. Помидор нарезаем тоненькими кусочками. Салат айсберг нарезаем мелкой соломкой.
3. Лаваш намазываем чесночным соусом и выкладываем овощи. Солим.
4. Добавляем мясо и корейскую морковь.
5. Поливаем кетчупом и заворачиваем.
6. Шаурму обжариваем на сухой сковороде с двух сторон.





Куриные рулетики



• Ингредиенты:

5 рулетиков:

5 куриных грудок

5 шампиньонов

1/2 красного болгарского перца

5 яиц

2 больших зубчика чеснока

Оливковое масло

Соль, черный перец – по вкусу



○ Приготовление:

- 1.** Готовим начинку. Нарезаем мелкими кубиками сладкий перец. В разогретую сковороду наливаем растительное масло и отправляем туда перец.
- 2.** Пока перец обжаривается, нарезаем мелко шампиньоны. Когда перец немного протушился, добавляем шампиньоны.
- 3.** Измельчаем дольки чеснока. Когда овощи в сковороде уменьшились в размере, добавляем чеснок. Перемешиваем и выключаем.
- 4.** Одно яйцо разбиваем в чашку и взбиваем вилочкой. Добавляем ложку соли и перемешиваем. В сковороду меньшего диаметра насыпаем пару ложек за жарки, заливаем взбитым яйцом.
- 5.** Низ подрумянился, переворачиваем на другую сторону. Жарим таким способом 5 яиц. Получаются пять омлетиков. Оставляем остывать.
- 6.** Нарезаем куриную грудку на тонкие пластины. Каждый кусочек солим и перчим.
- 7.** Собираем рулет. На куриное мясо кладем овощной омлет и кусочек сыра.
- 8.** Заворачиваем. Края сыра подгибаем. Он не должен торчать наружу. Рулет можно обвязать нитками, можно заколоть зубочистками. Тоже самое проделываем с остальными. Если в мясе есть дырочки, их можно с внутренней стороны закрыть обрезками мяса.
- 9.** Противень смазываем растительным маслом. Выкладываем наши рулетики. Верх рулетиков смазываем растительным маслом.
- 10.** Накрываем фольгой. Духовка заранее разогрета до 200 градусов. Через 20 минут вынимаем рулеты из духовки, снимаем фольгу, ставим еще в духовку на 20 минут. Оставляем рулеты остывать. Только потом снимаем ниточки и нарезаем.





Ризотто с белым мясом и овощами

• Ингредиенты:



500 г куриной грудки
500 г риса (итальянский рис:
арборио, карнароли и виалоне
нано)
1 луковица
1 морковь

100 г свежемороженого
зеленого горошка
1 цветная капуста
100 г сливочного масла
50 мл. оливкового масла
70 мл. вина

100 г сыра
пармезан
Соль
Черный перец
1,5 л. овощного
бульона



○ Приготовление:

1. Разбираем капусту на соцветия. Соцветия нарезаем на меньшие кусочки. Капусту отправляем в кипящую подсоленную воду, отвариваем до готовности. Овощной бульон нам тоже пригодится.
2. Очень мелко нарезаем лук. Морковь нарезаем мелкими кубиками.
3. Готовить ризотто будем в казане. Ставим его на огонь. Доливаем 50 г оливкового масла. В разогретое масло высыпаем лук и морковь.
4. Куриную грудку нарезаем средними кусочками.
5. Лук и морковь готовы. Отправляем в казан мясо. Перемешиваем и делаем огонь посильнее. Солим, перчим и перемешиваем.
6. Добавляем 500 г риса. Перемешиваем. Рис должен немного прожариться и пропитаться маслом. Обжариваем 2–3 минуты.
7. Добавляем белое столовое вино. Перемешиваем. Когда алкоголь испарится, добавляем частями овощной бульон. На 500 г риса необходимо 1,5 литра бульона. Добавляем половник бульона, перемешиваем. Ждем немного, пока рис не впитает жидкость, следующая порция бульона, перемешиваем, ждем, пока рис впитает.
8. Когда добавили половину бульона, туда же добавляем замороженный зеленый горошек.
9. Постоянно помешиваем. Добавляем половник бульона, перемешиваем. Ждем немного, пока рис не впитает жидкость. И так весь оставшийся бульон. Рис должен быть клейким. Когда рис практически готов добавляем сливочное масло. Ждем, пока рис впитает масло.
10. Добавляем цветную капусту. Очень аккуратно перемешиваем, чтобы не повредить соцветия капусты. Выключаем газ. Добавляем тертый сыр и аккуратно перемешиваем.




Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Фаршированные куриные ножки



◉ Ингредиенты:

6 куриных ножек
1 луковица
6 шампиньонов
2 зубчика чеснока
Зелень

100 г сметаны
Соль, перец – по вкусу



о Приготовление:

1. Отделяем мясо от кости. Аккуратно подрезаем мясо по косточке, не повредив шкуру.
2. Срезаем мясо до самого окончания ножки.
3. Потом мясо опять заворачиваем и отрезаем кончик ножки. Кость сломалась и легко вынулась. То же самое делаем с остальными ножками.
4. Теперь вывернутые ножки солим и перчим.
5. Мелко нарезаем лук. Разогреваем масло и обжариваем слегка лук. Мелко нарезаем шампиньоны. В слегка обжаренный лук добавляем шампиньоны. Обжариваем.
6. Готовим соус. В сметану выдавливаем 2 зубчика чеснока и перемешиваем.
7. Нарезаем зелень. Половину зелени отправляем в сковороду к луку и грибам, добавляем ложку сметаны. Перемешиваем.
8. Берем куриную ножку за кость, как тюльпан, и ложкой накладываем начинку.
9. Немного утрамбовываем. Край можно зашить.
10. Плотно выкладываем в форму для выпечки. Сверху смазываем сметанным соусом. Отправляем наше блюдо в разогретую до 200 градусов духовку на 30–40 минут.
11. Готовые ножки посыпаем зеленью.





Курица в шубке



◉ Ингредиенты:

250 г куриного филе
3 картофелины
70 г сыра
Зелень
1 яйцо

1 ст.л. муки
Сливочное масло
Соль, перец – по вкусу



о Приготовление:

1. Разрезаем грудку на три плоские части, а потом эти части нарезаем соломкой. Солим, перчим и перемешиваем.
2. В разогретую сковороду наливаем растительное масло. Выкладываем мясо и обжариваем до полной готовности, время от времени помешивая.
3. Натираем картофель на терке. Перекладываем картофель в миску, солим и перчим. Вбиваем одно яйцо. Перемешиваем. Добавляем муку.
4. В разогретую сковороду наливаем растительное масло. Выкладываем половину массы картофеля. Разравниваем, чтобы получился блин. Обжариваем до золотистого цвета. С помощью разделочной доски переворачиваем картофельный блин. Выпекаем два блина.
5. На поверхность перевернутого блина выкладываем мясо. Разравниваем.
6. Посыпаем сыром и зеленью.
7. Накрываем сверху вторым жареным блином. Даем протомиться пару минут и снимаем.





Куриные котлеты

по-домашнему

◉ Ингредиенты:



1 кг куриного фарша
1 луковица
1 яйцо
1 ст. молока
3 кусочка белого хлеба

100 г сливочного масла
Соль, черный перец,
панировочные сухари



о Приготовление:

1. Замачиваем белый хлеб в молоке, чтобы он размок.
2. Мелко нарезаем лук и обжариваем на сливочном масле до прозрачности. Когда лук поджарится, выключаем газ и оставляем его остывать.
3. Толкушкой измельчаем хлеб с молоком в однородную массу.
4. В фарш добавляем одно яйцо, солим и перчим. Перекладываем хлебную кашицу и добавляем лук. Перемешиваем толкушкой.
5. Разогреваем растительное масло на сковороде. С помощью мокрых рук и ложки формируем котлеты. Обваливаем котлеты в панировочных сухарях.
6. Жарим с двух сторон до золотистого цвета. Когда переворачиваем на вторую сторону, убавляем газ и накрываем сковороду крышкой.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Рулетики из кабачка и куриной грудки



◉ Ингредиенты:

2 кабачка или цукини
1 куриная грудка
1 помидор
100 г сметаны
2–3 зубчика чеснока

Соль
Перец
100 г сыра



о Приготовление:

1. Подготавливаем кабачки. Нарезаем кабачки вдоль, не сильно толсто. Где-то 0,5 см. Чтобы легче было скручивать кабачки, их необходимо припустить в духовке. Смазываем противень небольшим количеством растительного масла, выкладываем кабачки и промазываем немного растительным маслом. Убираем кабачки в духовку, разогретую до 190 градусов минут на 5.
2. Нарезаем куриную грудку на тоненькие пластины. Каждый кусочек солим и перчим.
3. Чтобы мясо стало еще тоньше, мы его немного отобьем.
4. Кабачки готовы, оставляем их остывать. Займемся соусом. В обычную сметану выдавливаем чеснок и тщательно перемешиваем.
5. Выкладываем кабачок на ровную поверхность, смазываем соусом. Берем кусочек мяса, отрезаем полоску как кабачок, выкладываем на соус. Берем помидор, отрезаем тоненький кружечек и выкладываем на мясо, смазываем соусом.
6. Аккуратно заворачиваем. Скрученные рулеты выкладываем в емкость для запекания. Сверху рулеты промазываем соусом. Выпекаем в духовке, разогретой до 190 градусов.
7. Через 20 минут достаем кабачки и посыпаем сыром. Убираем блюдо обратно в духовку еще на 10 минут.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Куриный пирог



● Ингредиенты:

500 г песочного теста
800 г куриной грудки
2 луковицы
2 помидора
1 зеленый перец

2 зубчика чеснока
1–2 ст.л. томатного
соуса
Соль, перец – по вкусу
Яйцо для смазки



о Приготовление:

1. Филе курицы нарезаем мелкими кубиками и обжариваем на растительном масле.
2. Мелкими кубиками нарезаем лук, немного крупнее нарезаем сладкий перец.
3. Когда мясо пустило сок, необходимо его посолить и поперчить. Перемешиваем.
4. Помидоры нарезаем кубиками. Мелко нарезаем чеснок.
5. Добавляем лук и сладкий перец к мясу. Перемешиваем.
6. Когда лук стал прозрачным, добавляем помидоры. Солим, перчим и перемешиваем.
7. Добавляем томатную пасту, перемешиваем и оставляем тушиться на 6 минут. В конце добавляем чеснок.
8. Готовое песочное тесто выкладываем в форму с высокими бортиками.
9. Выкладываем начинку, стараясь брать без жидкости.
10. Сверху начинку накрываем раскатанным тестом. Аккуратно защипываем края.
11. Верх пирога смазываем взбитым яйцом. Делаем дырочки вилочкой, чтобы выходил воздух. Отправляем в духовку, разогретую до 180 градусов, на 40 минут.







Рыбные блюда



Быстрый тонкий пирог с рыбой на скорую руку

● Ингредиенты:

260 г дрожжевого теста (для
пиццы)
180 г красной рыбы (семга)
130 г сыра «Филадельфия»
125 г сыра моцарелла

2 ч.л. укропа
Соль, перец – по вкусу





о Приготовление:

1. Готовим подложку для рыбы. В отдельной миске смешиваем 1/2 упаковки сыра «Филадельфия» с укропом, желативно свежим, но можно взять и сухой.
2. Сыр моцарелла можно заменить на любой сыр, который хорошо плавится. Нарезаем его на кружочки средней толщины.
3. Противень застилаем силиконовым ковриком. Для приготовления мы берем уже готовое тесто. Вынимаем его из упаковки, оно у нас прямоугольной формы, и перекладываем его на коврик. В центр теста выкладываем сыр с укропом.
4. Поверх сыра – филе рыбы. Рыбу солим и перчим по вкусу. Сверху рыбы выкладываем моцареллу.
5. Боковые стороны теста нарезаем на полосочки. Заворачиваем косичкой. Смазываем оливковым маслом или яйцом. Разогреваем духовку до 180 градусов и выпекаем пирог 30 минут.





Фишбургер



◉ Ингредиенты:

4 бургера:
4 булочки
1 помидор
1 огурец
Листья салата
500 г рыбного филе

1 яйцо
Перец, укроп
Соль
Майонез
Сливочный сыр
100 г красной икры



о Приготовление:

1. Готовим рыбный фарш, для этого очень мелко нарезаем филе хека. Перекладываем кусочки в миску.
2. Разбиваем одно яйцо. Солим и перчим. Добавляем немного сушеного укропа. Перемешиваем.
3. Из готового фарша формируем котлеты. Для придания котлетам нужной формы, используем формочку.
4. Обжариваем котлеты на сковороде с разогретым растительным маслом. Накрываем сковороду крышкой. Когда низ подрумянится, переворачиваем котлеты на другую сторону. Обжариваем до готовности.
5. Тонко нарезаем помидоры и огурцы.
6. Булочку для бургера разрезаем на три части.
7. Нижний слой смазываем майонезом. Выкладываем листья салата и котлету.
8. Затем помидоры и огурцы. Накрываем булочкой.
9. Верх второй части булочки смазываем сливочным сыром. Щедро выкладываем слой красной икры.
10. Низ третьей части булочки смазываем сливочным сыром. Накрываем.




Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!




Семга в сугробе



● Ингредиенты:

500–700 г филе семги	вкусу
1,5 кг картофеля	Укроп
1 шт. лука-порей	1/2 лимона
50 мл. оливкового масла	100 г сыра
Соль, перец черный – по	



о Приготовление:

1. Очищаем картофель от кожуры, режем его на кусочки и отвариваем. Не забываем подсолить картофель, как закипит вода в кастрюле.
2. Теперь снимаем с филе рыбы шкурку. Промываем филе водой и высушиваем салфеткой.
3. По филе делаем неглубокие надрезы. Солим и перчим. Присыпаем укропом. Сбрызгиваем соком лимона. Переворачиваем филе на другую сторону и все повторяем еще раз. Перекладываем рыбу в тарелку и оставляем мариноваться.
4. Нарезаем лук порей. На сковороду наливаем немного растительного масла и слегка обжариваем его. Как только лук стал мягким, выключаем огонь.
5. Картофель готов. Полностью сливаем воду и делаем пюре. Перекладываем из сковороды лук. Перемешиваем и даем остыть.
6. Смазываем противень растительным маслом и делаем слой из картофеля. Поверх картофеля выкладываем рыбу.
7. Накрываем слоем картофеля. Делаем пальцем небольшие углубления.
8. Посыпаем тертым сыром и отправляем в духовку, разогретую до 190 градусов, на 35 минут.





Суши-торт

◉ Ингредиенты:

1 стакан риса
2 стакана воды
2 ст.л. рисового уксуса
1/2 ст.л. соли
1 ст.л. сахара
1 ст.л. воды
Лист нори

Начинка:
250 г малосоленого лосося
1 авокадо
1 огурец
200 г сыра «Филадельфия»
Кунжутные семечки
75 г икры (мелкой черной)





о Приготовление:

1. Промываем рис проточной водой. Хорошо промытый рис заливаем двумя частями воды. Включаем огонь и ждем, пока рис закипит.
2. Теперь готовим заливку для риса. Смешиваем в кастрюле сахар, соль, уксус и столовую ложку воды. Перемешиваем. Ставим кастрюлю на огонь и помешиваем до полного растворения сахара и соли. Как вода закипит и все растворится, выключаем огонь.
3. Когда рис закипел, накрываем его крышкой. Убираем огонь на самый минимум. Оставляем вариться в течение 15–20 минут.
4. Из листа нори вырезаем с помощью формы вырезаем круг.
5. Огурец нарезаем тонкой соломкой.
6. Нарезаем пластинками авокадо.
7. Рыбу нарезаем на небольшие кусочки.
8. Рис готов. Выключаем огонь. Не открываем крышку кастрюли еще 10 минут, чтобы рис настоялся. После поливаем рис подготовленной заливкой и перемешиваем. Оставляем рис остывать.
9. Теперь собираем торт. Смачиваем руки в холодной воде. Берем небольшое количество риса. Выкладываем первым слоем. Уплотняем руками.
10. Следующим слоем будет сыр, слой делаем тонким.
11. Выкладываем огурец. На огурец выкладываем рыбу. Немного утрамбовываем.
12. Выкладываем слой авокадо. Поверх авокадо добавим огурец. Сверху кладем лист нори.
13. Смачиваем руки в холодной воде и выкладываем слой риса. Хорошо уплотняем руками рис.
14. Смазываем рис сыром, делаем сырный слой. Верхний слой делаем из черной икры.
15. Убираем торт на несколько часов в холодильник, чтобы он пропитался.



Крокеты с креветками

• Ингредиенты:



600 г креветок
200 мл. сливок
1 ст.л. муки (без верха)
1 луковица
3–4 зубчика чеснока
25 г сливочного масла

Щепотка мускатного ореха
Соль – по вкусу
Зелень
Яйцо
Мука и сухари для панировки
Растительное масло для обжарки



о Приготовление:

1. Мелко нарезаем лук и обжариваем на сливочном масле. Когда лук начал золотиться, добавляем мелко нарезанный чеснок.
2. Добавляем муку и продолжаем обжаривать еще одну минуту и добавляем сливки. Перемешиваем. Подсаливаем и добавляем немного мускатного ореха.
3. Когда масса загустела, выключаем огонь.
4. Мелко нарезаем очищенные креветки и петрушку. Перекладываем их в глубокую тарелку.
5. Остывший лук со сливками перекладываем к креветкам и перемешиваем. Должен получиться однородный фарш.
6. Смачиваем руки водой и формируем крокеты.
7. Готовим кляр. Яйцо разбиваем в тарелку и взбиваем вилочкой. Подсаливаем. Крокеты обваливаем в муке, яйце, сухарях.
8. В ковшике нагреваем растительное масло и обжариваем крокеты со всех сторон до золотистого цвета. Готовые крокеты выкладываем на тарелку с бумажным полотенцем.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Рыбные котлеты



● Ингредиенты:

1 кг рыбного филе	1 булочка
1–2 луковицы	Петрушка
2 ст.л. манки	Соль
100 мл. молока	Перец
1 яйцо	



о Приготовление:

1. Нарезаем филе рыбы на мелкие кусочки.
2. Срезаем корочку с белого хлеба, и мякиш замачиваем в молоке. В хлеб добавляем яйцо и разминаем вилочкой.
3. Добавляем к хлебу манку, чтобы она набухла.
4. Мелко нарезаем лук и добавляем его к рыбе, туда же добавляем массу с мякишем.
5. Солим, перчим и добавляем сухую петрушку. Мокрыми руками тщательно вымешиваем фарш, чтобы получилась однородная масса. Формируем котлеты.
6. Разогреваем сковороду и наливаем оливковое масло.
7. В разогретое масло выкладываем котлеты. Обжариваем до золотистого цвета с двух сторон.
8. Когда котлеты со второй стороны подрумянились, накрываем крышкой и тушим их 10 минут.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Паштет из красной рыбы и цветной капусты

• Ингредиенты:

1 цветная капуста
1 лук-порей
500 г красной рыбы
Прованские травы
1/2 лимона

200 г сливочного сыра
Оливковое масло
Соль





о Приготовление:

1. Разбираем капусту на небольшие соцветия. Отвариваем в подсоленной воде до готовности.
2. Пока варится капуста, нарезаем лук-порей. Обжариваем его на оливковом масле, пока он не станет мягким.
3. Филе семги посыпаем солью и смесью прованских трав. На разогретую сухую сковороду выкладываем рыбу. Ставим на небольшой огонь и накрываем крышкой. Когда рыба немного побелела, можно переворачивать. Жарим с другой стороны 2–3 минуты.
4. Проверяем готовность капусты. Сливаем с капусты воду и оставляем остывать.
5. Готовую рыбу поливаем соком лимона.
6. Капусту перекладываем в чашу блендера и немного измельчаем. Добавляем в чашу лук-порей и сырки. Измельчаем до однородной массы и оставляем остывать.
7. Мелко нарезаем рыбу, перекладываем в глубокую посуду и добавляем массу. Тщательно размешиваем и убираем на пару часов в холодильник.




Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!




Скумбрия, запеченная в духовке



◉ Ингредиенты:

3 скумбрии
3–4 помидора
1–2 луковицы
1/2 лимона
Соль, перец
Растительное масло



о Приготовление:

1. Срезаем у рыбы все плавники.
2. Нарезаем рыбу толщиной в 1,5–2 см. Каждый кусочек солим и перчим.
3. Лук и помидоры нарезаем кольцами.
4. Форму для запекания смазываем растительным маслом. Выкладываем рыбу. Между кусочками рыбы выкладываем кусочек лука и помидора.
5. Подготовленное блюдо поливаем соком лимона. Сверху смазываем растительным маслом. Отправляем рыбу запекаться в духовку, разогретую до 200 градусов, на 30 минут.





Рыба хек, тушеная с овощами _____



● Ингредиенты:

Рыба хек маленького размера
Лук
Болгарский перец
Соль, перец
Лавровый лист
Томатный соус



о Приготовление:

1. Рыбу промываем и подсаливаем. Сковороду смазываем растительным маслом. Выкладываем плотно рыбу. Чем плотнее рыбу уложим, тем вкуснее.
2. Нарезаем лук полукольцами не очень тонко. Выкладываем лук сверху рыбы.
3. Третью часть большого болгарского перца нарезаем соломкой. Добавляем в сковороду к рыбе.
4. Заливаем томатным соусом. Доливаем воду, жидкость должна покрывать всю рыбу. Добавляем лавровый лист.
5. Накрываем сковороду крышкой и ставим на сильный огонь. Как закипит, убавляем огонь до минимума. Тушим 10–15 минут. Готовность блюда проверяем по луку.





Форшмак

из сельди



◉ Ингредиенты:

1 сельдь (филе)
100 г сливочного масла
1 луковица
1 зеленое яблоко
2 яйца



о Приготовление:

1. Яблоко очищаем от кожуры и нарезаем на 4 части. Отправляем в чашу блендера. Лук нарезаем кубиками и тоже отправляем в чашу блендера.
2. Добавляем кусочки сливочного масла.
3. Также добавляем в чашу порезанную на кусочки селедку.
4. Измельчаем на медленной скорости. Когда масса стала однородной, добавляем вареные яйца, предварительно их необходимо разрезать на 4 части. Измельчаем.
5. Готовый форшмак намазываем на кусочки хлеба и украшаем зеленью.







Десерты



Брауни



● Ингредиенты:

200 г шоколада
120 г сливочного масла
3 яйца
150 г сахара
120 г муки
100 г орехов
Щепотка соли



о Приготовление:

1. Первым делом необходимо растопить на водяной бане сливочное масло и шоколад до однородной массы, все время помешивая. Все растопилось, оставляем остывать.
2. Растираем яйца с сахаром. Добавляем щепотку соли. Перемешиваем.
3. Когда сахар растворился, добавляем яйца с сахаром в остывший шоколад. Перемешиваем.
4. Добавляем орехи.
5. Понемногу подсыпая муку. Размешиваем, чтобы не было комочков.
6. Готовую массу переливаем в форму для запекания. Ставим в духовку, разогретую до 180 градусов, и выпекаем 25–30 минут.
7. Брауни – необычный десерт, он не должен пропекаться до сухого состояния внутри. При проверке деревянной палочкой, на ней должно остаться немного влажного теста. ВЛАЖНОГО, не СЫРОГО.





Карамельные пряники

◉ Ингредиенты:



Тесто:

30 г сахара
100 мл. воды
100 г сахара
170 г вареной сгущенки
50 г сливочного масла

180 г муки

2 желтка

1 белок

7 г разрыхлителя

Щепотка соли

280 г муки

Глазурь:

60 г сахарной пудры

1 белок



о Приготовление:

1. Первым делом готовим карамель. Высыпаем сахар в ковшик и ставим на огонь нагреваться. Ждем, пока сахар приобретет коричневый оттенок и полностью растворится.
2. Заливаем воду в ковшик. Перемешиваем венчиком. Когда вода нагреется, засыпаем сахар. Помешиваем, пока сахар полностью растворится.
3. Теперь добавляем вареную сгущенку. Размешиваем до однородной массы. Жидкость доводим до кипения, но не кипятим. Снимаем с огня.
4. Добавляем в горячую массу муку, просеянную через сито. Завариваем тесто.
5. Добавляем сливочное масло. Перемешиваем до полного растворения и отставляем ковшик в сторону.
6. В отдельной миске смешиваем все сыпучие ингредиенты: муку, соль и разрыхлитель.
7. Отделяем белки от желтков. Для теста понадобится два желтка и один белок, для глазури – один белок.
8. В чуть теплое карамельное тесто добавляем яйца. Перемешиваем венчиком.
9. В миску с сыпучими ингредиентами перекладываем карамельное тесто. Вымешиваем тесто руками. Готовое тесто заворачиваем в пищевую пленку и отправляем его в холодильник на 30 минут.
10. Остывшее тесто раскатываем и вырезаем пряники. Застилаем противень для выпечки силиконовым ковриком, перекладываем на него пряники. Отправляем противень в духовку, разогретую до 190 градусов, на 25 минут.
11. Готовим глазурь. Взбиваем белок вилочкой, добавляем пару капель лимонного сока, продолжаем взбивать. Добавляем сахарную пудру. Делим готовую глазурь на три части и в каждую добавляем пищевой краситель.
12. Пряники остыли, покрываем их цветной глазурью и оставляем высыхать.



Малиновый чизкейк с маршмеллоу

• Ингредиенты:



Форма диаметром 22 см:

250 г печенья

80 г сливочного масла

50 г малины

500 г творога

250 г натурального йогурта

300 г маршмеллоу

50 мл. молока

1 ст.л. сока лайма

250 г малины для прослойки

100 г малины для украшения



о Приготовление:

1. С помощью блендера измельчаем печенье в крошку. Добавляем малину и сливочное масло. Измельчаем.
2. Пересыпаем в глубокую миску и перемешиваем до однородности. Форму с раздвижными краями застилаем бумагой для выпечки. Перекладываем крошку в форму. Разравниваем и утаптываем. Форму для выпечки убираем в холодильник.
3. Творог и йогурт выкладываем в глубокую посуду. Добавляем сок лайма и часть малины. Измельчаем блендером до однородной массы, похожей на крем.
4. Глубокую посуду смазываем сливочным маслом. Наливаем немного молока и высыпаем зефиринки. Ставим миску с маршмеллоу растапливаться на водной бане. Помешиваем до полного растворения.
5. Добавляем немного остывший зефирный крем в творожную массу. Перемешиваем. Можно использовать блендер.
6. Вынимаем основу-корж из холодильника. Выкладываем сверху ягоды малины и заливаем кремом.
7. Немножко потрясем и постучим формой чтобы все распределилось равномерно. Готовый чизкейк убираем в холодильник на несколько часов или на всю ночь. Чизкейк должен застыть.
8. Остывший чизкейк вынимаем из формы. По боковой стенке формы подрезаем ножом. Убираем боковины и переносим торт на блюдо.
9. Немного малины кладем в блендер, высыпаем сахарную пудру и перемешиваем. Укладываем малину по краям, украшаем мятой.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Ароматные апельсиновые куличи

● Ингредиенты:

Тесто:

600–650 г муки

150 г сахара

100 г сливочного масла

2 яйца

2 желтка

90 мл. молока

160 мл. сока апельсина

1/2 ч.л. соли

25 г свежих дрожжей

100 г изюма, ягод

10 г ванильного сахара

Цедра одного апельсина

Цедра одного лимона

1 ст.л. коньяка

1 яичный белок для

смазки

Сахарная глазурь:

Яичный белок

Сок лимона

Сахарная пудра



о Приготовление:

1. Готовим опару. Свежие дрожжи измельчаем в чашу, добавляем теплое молоко и размешиваем.
2. Смешиваем столовую ложку сахара с ванильным сахаром. Через сито добавляем пару столовых ложек муки. Перемешиваем. Накрываем пищевой пленкой и отправляем в теплое место.
3. Теперь очень тонким слоем снимаем цедру с лимона и апельсина. Фрукты предварительно моем и сушим. В глубокую посуду пересыпаем цедру, добавляем оставшийся сахар и перетираем толкушкой.
4. Выдавливаем сок из апельсина, нам понадобится 160 граммов. В чашу с сахаром и цедрой разбиваем яйца (два целых яйца и два желтка). Добавляем немного соли и перемешиваем венчиком.
5. Смешиваем коньяк с апельсиновым соком.
6. Просеиваем муку. Подошедшую опару добавляем в яичную массу. Перемешиваем.
7. Добавляем охлажденное растопленное сливочное масло. Перемешиваем.
8. Выливаем смесь в миску с мукой. Тесто должно получиться жидковатым. Миску с тестом накрываем пищевой пленкой и отправляем на 1 час в теплое место.
9. Обминаем поднявшееся тесто. Опять накрываем пищевой пленкой и оставляем подниматься.
10. Подготавливаем формы для куличей. Вырезаем из пергаментной бумаги кружочки-дно. Смазываем все растительным маслом.
11. В тесто добавляем сухофрукты. Обминаем тесто руками.
12. Заполняем формы на 1/3 тестом. Накрываем их пищевой пленкой и ждем, пока тесто поднимется.
13. Взбиваем вилочкой белки и смазываем верх куличей. Отправляем формочки в духовку, разогретую до 180 градусов, на 40 минут.
14. Куличи готовы. Оставляем остывать, потом вынимаем из формы.
15. К белкам добавляем немного лимонного сока. Взбиваем миксером, постепенно добавляя сахар. Окунаем кулич в сахарную глазурь.
16. Украшаем дольками лимона и посыпкой.





Торт «Муравейник»

• Ингредиенты:

200 г сливочного масла
100 г сахара
125 г сметаны
3 ч.л. какао
1 ч.л. ванильного сахара
1 ч.л. разрыхлителя

500 г муки
Щепотка соли
Крем:
1 банка вареной сгущенки
200 г сливочного масла





о Приготовление:

1. В муку добавляем разрыхлитель, щепотку соли, какао. Перемешиваем.
2. В другой посуде смешиваем сметану или йогурт вместе с сахаром. Можно добавить ванильный сахар для аромата. В массу добавляем растопленное охлажденное сливочное масло. Перемешиваем.
3. Постепенно вводим сыпучие продукты и замешиваем крутое тесто.
4. Тесто долго вымешивать не нужно, оно должно быть упругим. Делим его на 4 части.
5. Тесто можно охладить в холодильнике, после натереть на терке. А можно сразу перекрутить в мясорубке. Противень посыпает мукой. Прокрученное тесто выкладываем на противень тонким слоем. Распределяем тесто по всей поверхности. Отправляем противень в духовку, разогретую до 190 градусов, на 15–20 минут.
6. Готовое тесто вынимаем из духовки и оставляем остывать.
7. Готовим крем. Взбиваем на маленькой скорости размягченное сливочное масло. Понемногу добавляем вареную сгущенку. Крем готов.
8. Остывшее тесто необходимо поломать на кусочки. В крошку добавляем рубленые орехи. Высыпаем немного мака и перемешиваем.
9. Перекладываем крошку в крем и тщательно перемешиваем.
10. Готовую массу выкладываем на тарелку горкой. Украшаем маком и тертым шоколадом. Готовый торт убираем в холодильник на несколько часов, чтобы он пропитался.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Торт «Медовик»

● Ингредиенты:



10 коржей по 22 см. в диаметре:

3 яйца

100 г сахара

100 г сливочного масла

50 г меда

450 г муки

7 г соды

Щепотка соли

Крем:

700 г сметаны

180 г сахара

1 ст.л. сока лимона

1 ч.л. ванилина



о Приготовление:

- 1.** Готовим тесто. Кастрюлю с небольшим количеством воды ставим на огонь. Сливочное масло перекладываем в ковшик и ставим на огонь растапливать.
- 2.** Яйца разбиваем в глубокую посуду, в которой будем готовить тесто. В яйца высыпает сахар и перемешиваем венчиком. В яичную смесь добавляем мед. Перемешиваем. Добавляем растопленное сливочное масло и быстро перемешиваем.
- 3.** Когда вода в кастрюле закипела, ставим миску на паровую баню. Все время помешиваем. Через 5 минут добавляем щепотку соли и соду. Размешиваем в течение пяти минут и снимаем.
- 4.** В горячую массу добавляем муку, предварительно просеиваем ее через сито. Замешиваем тесто в миске, а потом на столе. Тесто должно получиться мягким и эластичным.
- 5.** Делим тесто на 10 частей. Накрываем пищевой пленкой, чтобы не обветривалось.
- 6.** Теплое тесто раскатываем на силиконовом коврик в пласт. Перекладываем его на пергаментную бумагу и накалываем вилочкой. Выпекаем в духовке, разогретой до 190 градусов в течение 2–3 минут.
- 7.** Вынимаем готовый корж и сразу обрезаем края по форме. Обрезки понадобятся для украшения.
- 8.** Теперь приготовим крем. Добавляем лимонный сок в охлажденную сметану или йогурт. Добавляем ванильный экстракт. Взбиваем на небольшой скорости пару минут. Постепенно вводим сахар. Взбиваем крем в течение 5 минут, добавляя скорость. Крем готов.
- 9.** Теперь собираем торт. Промазываем все коржи сметанным кремом. Обмазываем края торта кремом. Убираем торт в холодильник, чтобы пропитался.
- 10.** Приступим к украшению. Растапливаем белый шоколад на паровой бане. Немного шоколада откладываем в отдельную мисочку и смешиваем с желтым красителем.
- 11.** Нам понадобится пленка с пупырышками. С помощью лопатки смазываем ее растопленным шоколадом. Вынимаем торт из холодильника и пленку шоколадом вниз кладем на торт. Убираем торт обратно в холодильник.
- 12.** «Желтым» шоколадом рисуем на конфетах полосочки. Это будут пчелки. Из сахарной посыпки делаем глазки.
- 13.** Когда шоколад застыл, аккуратно снимаем пленку. Получились соты. Края торта присыпаем крошкой. Имитацию сот заполняем медом.
- 14.** Делаем надрезы в пчелках и вставляем лепестки миндального ореха. Получились крылышки.
- 15.** Переносим пчелок на торт.





Творожно-апельсиновое печенье

◉ Ингредиенты:

300 г муки
400 г творога
200 г сливочного масла
200 г сахара
2 яйца

Цедра двух апельсинов
1 ч.л. гашеной соды
Щепотка соли
2 ч.л. ванильного
сахара





о Приготовление:

1. Разбиваем яйца в чашу и взбиваем вилочкой. Переливаем их в миску с творогом, немного оставим для смазывания. Высыпаем сахар и тщательно перетираем до однородной массы.
2. Натираем цедру апельсина на терке. Смешиваем ее с творожной массой. Добавляем соду, гашеную уксусом. Перемешиваем.
3. В другую миску высыпаем просеянную муку, натираем в муку сливочное масло. Сливочное масло можно порубить ножом. Масло перемешиваем с мукой и добавляем щепотку соли.
4. Соединяем творог и муку. Замешиваем тесто. Чтобы масло не растаяло, необходимо сделать это быстро. Тесто тщательно не вымешиваем, стараемся его просто собрать.
5. Отправляем готовое тесто на 10–15 минут в холодильник, чтобы оно остыло.
6. Раскатываем охлажденное тесто, сверху обильно посыпаем ванильным сахаром и разравниваем руками. Сверху еще раскатываем скалкой, вдавливая ванильный сахар в корж.
7. Первый пласт убираем в сторону, раскатываем второй, повторяя предыдущие шаги.
8. Перекладываем второй пласт на первый и разравниваем края. Специальным ножом нарезаем тесто произвольной формы.
9. Застилаем противень бумагой для выпечки, перекладываем подготовленное печенье, смазываем оставшимся яйцом. Убираем печенье в духовку, разогретую до 180 градусов, выпекаться на 20–30 минут.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Торт «Баунти»

● Ингредиенты:

Шоколадное тесто:

50 г муки
30 г какао-порошок
2 яйца
80 г сахара
1 пакетик ванильного сахара

Щепотка соли

30 г растительного масла

4 г разрыхлителя

Слой суфле:

300 г маршмеллоу

200 мл. кокосового молока

100 г кокосовой стружки

100 г белого шоколада

500 г сливочного сыра
«Филадельфия»

Шоколадная глазурь, кокосовая стружка и конфеты для украшения



○ Приготовление:

- 1.** Готовим корж. Смешиваем через сито муку, разрыхлитель и какао-порошок.
- 2.** В чашу миксера разбиваем яйца и добавляем ванильный сахар. Взбиваем на маленькой скорости. Как только яйца немного взбились, увеличиваем скорость и частями добавляем обычный сахар. Взбиваем до полного растворения сахара. Масса должна увеличиться в размерах в несколько раз.
- 3.** Постепенно добавляем ко взбитым яйцам сухие ингредиенты. Аккуратно перемешиваем лопаткой. В конце добавляем растительное масло. Перемешиваем.
- 4.** Форму с раздвижными краями застилаем пергаментной бумагой. Перекладываем тесто и разравниваем по всей поверхности. Отправляем форму в духовку, разогретую до 190 градусов, на 15 минут.
- 5.** Теперь готовим суфле. В ковшике подогреваем кокосовое молоко. Большую часть подогретого молока выливаем в миску с маршмеллоу. Меньшую – в чашу с белым шоколадом. Обе чаши ставим на водяную баню и растапливаем. Все время помешиваем.
- 6.** Растопленный белый шоколад переливаем в чашу с растопленным маршмеллоу. Отставляем остывать.
- 7.** Сливочный сыр немного взбиваем блендером на маленькой скорости. В несколько приемов добавляем кокосовую стружку.
- 8.** Когда корж немного остыл вынимаем его из формы.
- 9.** Миксером соединяем все подготовленные остывшие продукты для суфле. Соединяем миску с маршмеллоу и миску со сливочным сыром.
- 10.** В форму для выпечки перекладываем корж. Сверху заливаем суфле и накрываем пищевой пленкой. Отправляем в холодильник застывать на 4 часа.
- 11.** Для приготовления глазури мы используем готовую глазурь в пакете.
- 12.** Вынимаем торт из формы. Сначала подрезаем ножом края, убираем боковины.
- 13.** Наносим готовую глазурь на поверхность торта.
- 14.** Посыпаем кокосовой стружкой. Украшаем конфетами.



Шикарный меренговый рулет с малиной, орехами и кокосом

◉ Ингредиенты:

Корж:

170 г яичного белка (5 шт.)
340 г сахара
Щепотка соли
8 г ванильного сахара (1 пакетик)

10 г кукурузного крахмала
25 г миндальной муки
25 г миндальных лепестков
50 г кокосовой стружки

Крем:

200 г сливок не менее 30%-й

жирности

200 г сливочного сыра
50 г сахарной пудры
8 г ванильного сахара
300 г малины или других ягод



○ Приготовление:

1. Отделяем белки от желтков. В сухую чашу миксера выливаем белки и добавляем щепотку соли. Взбиваем на маленьких оборотах до пышной белой пены. Добавляем небольшими порциями ванильный сахар и обычный. Увеличиваем скорость.
2. Во взбитые белки через сито добавляем крахмал, ореховую муку и кокосовую стружку. Аккуратно сверху вниз перемешиваем.
3. Полученную массу выкладываем на противень, застеленный бумагой для выпечки. Разравниваем в тонкий пласт. Сверху присыпаем лепестками орехов. Отправляем противень в духовку, разогретую до 170 градусов, на 30 минут.
4. Готовый корж нужно сразу убрать с противня.
5. Накрываем его листом пергаментной бумаги и полотенцем. Переворачиваем и снимаем бумагу для выпечки. Отставляем корж остывать.
6. Готовим крем. Хорошо охлажденные сливки выливаем в чашу миксера. Через сито добавляем сахарную пудру и ванильный сахар. Взбиваем на маленьких оборотах, постепенно добавляем скорость.
7. Теперь добавляем охлажденный сливочный сыр. Хорошо перемешиваем миксером. Крем готов.
8. Остывший корж смазываем кремом и выкладываем малину.
9. Сразу обрезаем края. Украшаем малиной и листиками мяты.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Булочки «Улитки»

С ИЗЮМОМ

● Ингредиенты:

Готовое слоеное тесто
100 г изюма
100 г кураги
Яйцо для смазки

Крем:
500 мл. молока
100 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
1,5 ст.л. муки
2 яйца





о Приготовление:

1. Готовим заварной крем. Наливаем молоко в ковшик и подогреем его.
2. В миску разбиваем яйца, добавляем сахар и взбиваем венчиком. Добавляем ванильный сахар. Как только сахар растворился, добавляем муку. Перемешиваем.
3. Добавляем тонкой струйкой горячее молоко. Очень быстро помешиваем, чтобы яйца не свернулись.
4. Полученную массу переливаем в ковшик и варим до загустения. Все время помешиваем до загустения. Оставляем остывать.
5. Запариваем изюм на несколько минут кипятком. С изюма сливаем воду и просушиваем его бумажным полотенцем.
6. Нарезаем курагу на мелкие кусочки.
7. Разворачиваем слоеное тесто, оно уже необходимой толщины. Остывшим кремом смазываем тесто, равномерно распределяя по всей поверхности. Не домазываем верхний край на 2 см.
8. Щедро посыпаем изюмом. Край теста смачиваем водой.
9. Заворачиваем рулет. Смоченный край прикрепляем к тесту.
10. Делаем аналогично второй рулет с начинкой из кураги. Убираем рулеты в морозилку на 30 минут.
11. Нарезаем на кусочки. Противень застилаем фольгой. Выкладываем булочки и смазываем взбитым яйцом.
12. Отправляем в духовку, разогретую до 190 градусов, на 30 минут.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Чизкейк «Клубничный рай» / Торт без выпечки

• Ингредиенты:

Форма диаметром 20 см, выс. 7 см.

Для основы:

200 г печенья

50 г клубники

Мусс:

350 г клубники

200 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

25 г желатина

350 г творога

200 г творожного сыра или

творога

500 г сыра маскарпоне

100 г мороженое

Красный пищевой кра-
ситель по желанию

Украсить шоколадной
глазурью и клубникой



◉ Приготовление:

1. Замачиваем желатин. Клубнику перекладываем в чашу блендера и измельчаем.
2. Отдельно от клубники измельчаем печенье. Крошку из печенья пересыпаем в глубокую посуду. Добавляем 50 мл. клубничного пюре. Перетираем все.
3. Форму с раздвижными краями застилаем пергаментной бумагой. Перекладываем массу из печенья. Разравниваем руками и утрамбовываем толкушкой. Основа готова, убираем ее в холодильник.
4. Оставшееся клубничное пюре переливаем в ковшик. Добавляем ванильный и обычный сахар. Ставим ковшик на огонь. Помешиваем до растворения сахара.
5. Сливаем воду с желатина, отжимаем. Пюре нагрелось, сахар растворился, добавляем желатин. Как только он растворится, снимаем ковшик с огня.
6. Для придания цвета, можно добавить красный краситель. Оставляем остывать.
7. В глубокую миску перекладываем творог, сыр маскарпоне и ванильное мороженое. Перебиваем все блендером.
8. Соединяем с остывшей клубничной массой.
9. Достаем основу из холодильника и заливаем клубничным муссом. Немного стучим формой об стол, чтобы масса распределилась и ножом выравниваем верх. Убираем форму в холодильник на ночь.
10. В ковшике нагреваем сливки. Горячими сливками заливаем кусочки шоколада. Перемешиваем, пока шоколад не растворится.
11. Заливаем верх шоколадной глазурью. Украшаем клубникой.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Творожный пирог с вишней

● Ингредиенты:

Форма 24 см:

Тесто:

300 г муки

100 г сливочного масла

2 ст.л. сахара

1/3 ч.л. соли

80 г сметаны

1 яйцо

6 г разрыхлителя

1 пак. ванильного сахара

Начинка:

500 г творога

100 г сахара

1 пак. ванильного сахара

2 яйца

2–3 ст.л. кукурузного крахмала

350 г вишни без косточек



о Приготовление:

1. В глубокую миску просеиваем муку. В муку высыпаем соль и разрыхлитель. Хорошо охлажденное сливочное масло обваливаем в муке и натираем на крупной терке. Периодически обваливаем масло в муке, чтобы оно не таяло. Стружку из масла перемешиваем с мукой.
2. В другую глубокую миску разбиваем яйцо. Добавляем сметану, ванильный сахар и обычный сахар. Взбиваем венчиком. В муке делаем небольшую лунку и выливаем нашу смесь. Замешиваем тесто.
3. Немного вымешиваем тесто на столе. Долго вымешивать нельзя, нужно просто собрать его в один кусок. Обворачиваем тесто пищевой пленкой и убираем в холодильник на 30 минут.
4. В чашу миксера разбиваем яйца, добавляем щепотку соли и начинаем взбивать. Через время добавляем ванильный сахар и небольшими порциями обычный сахар, не переставая взбивать.
5. Взбиваем до полного растворения сахара. Высыпаем кукурузный крахмал и размешиваем на маленьких оборотах.
6. Разминаем вилкой творог. Перекладываем творог в яичную смесь и размешиваем миксером на маленьких оборотах.
7. Поверхность стола присыпаем мукой и раскатываем тесто. Форму для выпечки застилаем пергаментной бумагой. Перекладываем тесто в форму. Бортики подрезаем ножом.
8. Вилочкой делаем дырочки по всему тесту. Перекладываем начинку.
9. В начинку выкладываем вишню без косточек. Отправляем форму в духовку, разогретую до 170–180 градусов, на один час.
10. Вынимаем пирог из духовки и оставляем остывать. Когда пирог остынет, отправляем его в холодильник на два часа.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Клубничные булочки

Синнабон

◉ Ингредиенты:

Тесто:

400 г муки
150 мл. молока
40 г сливочного масла
50 г сахара
2 яйца
7 г дрожжей

1 пак. ванильного сахара

Щепотка соли

1 ч.л. клубничной пасты или

2 ч.л. клубничного джема

Красный пищевой краситель

Начинка:

20 г коричневого сахара

8 г корицы

300 г клубничного джема

Крем:

130 г сливочного сыра

130 г сахарной пудры

2–3 ст.л. молока

1 ч.л. клубничной пасты



о Приготовление:

1. Подогреваем молоко, но не доводим до кипения. В глубокую посуду просеиваем муку, добавляем щепотку соли и сухие быстрорастворимые дрожжи. Все перемешиваем.
2. В другую миску разбиваем яйца, добавляем к ним ванильный сахар, обычный сахар и ложку клубничного пюре или пасты (можно заменить клубничным джемом или вареньем). Перемешиваем венчиком.
3. В небольшом количестве подогретого молока растворяем пищевой краситель красного цвета. Теперь эту жидкость добавляем к яйцам и вливаем оставшееся молоко. Перемешиваем. Добавляем растопленное остывшее сливочное масло. Перемешиваем.
4. Смешиваем все с мукой.
5. Руками замешиваем тесто на поверхности стола. Тесто должно получиться мягким и податливым. Глубокую миску смазываем растительным маслом. Перекладываем в миску тесто и накрываем пищевой пленкой. Убираем тесто в теплое место на час.
6. Поднявшееся тесто нужно хорошо обмять. Накрываем пищевой пленкой. Ждем, пока подойдет.
7. Тесто подошло. Поверхность стола присыпаем мукой. Раскатываем тесто в прямоугольный пласт. Смешиваем корицу и коричневый сахар. Через сито равномерно посыпаем тесто. Немного расправляем руками и чуть-чуть вдавливаем.
8. Теперь по всей поверхности распределяем клубничный джем. Скатываем тесто рулетом.
9. Нарезаем булочки шириной 5 см. Противень застилаем пергаментной бумагой и сразу перекладываем булочки, оставляем на столе, чтобы они подошли.
10. Поднявшиеся булочки отправляем в духовку, разогретую до 180 градусов, на 20 минут.
11. Приготовим заливку. Через сито просеиваем сахарную пудру. Добавляем немного клубничной пасты и сливочный сыр. Перемешиваем. Добавляем чуть-чуть молока. Заливка не должна быть слишком густой.
12. Булочки вынимаем из духовки. Пока булочки горячие, смазываем их приготовленной заливкой. Ждем, пока булочки остынут.



Идеальный морковный торт

• Ингредиенты:

Тесто (форма 20 см – 2 коржа): 200 г растительного масла
300 г муки 8 г ванильного сахара
4 яйца 8 г разрыхлителя
300 г моркови По 1/2 ч.л. корицы и мускатного ореха
250 г сахара 1 цедра апельсина
100 г грецких орехов Щепотка соли

Сливочный крем:
400 г сливок 30%
40 г сахарной пудры



о Приготовление:

1. Смешиваем муку с разрыхлителем и просеиваем в глубокую миску через сито.
2. В чашу миксера разбиваем яйца, добавляем щепотку соли. Начинаем взбивать, постепенно добавляя сахар. Добавляем ванильный сахар и взбиваем в густую пену. Когда сахар растворился, добавляем мускатный орех и корицу. Перемешиваем на маленькой скорости.
3. Добавляем растительное масло. Продолжаем перемешивать на маленьких оборотах.
4. Орехи нарезаем на маленькие кусочки. Поджариваем их на сухой сковороде. Постоянно помешиваем. Готовые орехи пересыпаем на тарелку.
5. Натираем морковь на мелкой терке. Если морковь очень сочная, то немного отжимаем сок руками.
6. В яичную массу добавляем муку и размешиваем. В тесто добавляем морковь и орехи. Хорошо перемешиваем. Для придания вкуса и аромата добавляем в тесто цедру апельсина.
7. Застилаем форму для выпечки пергаментной бумагой. Делим тесто на две части и разливаем по формам. Разогреваем духовку до 160 градусов и выпекаем 50 минут.
8. Проверяем готовность коржей зубочисткой. Даем остыть и вынимаем из формы.
9. Приготовим сливочный крем. Хорошо охлажденные сливки взбиваем миксером на маленькой скорости. Постепенно добавляем сахарную пудру и увеличиваем скорость. Взбиваем до густоты.
10. Немного подравниваем верхушку коржа.
11. Перекладываем корж на блюдо и промазываем кремом. Сверху кладем второй корж. Верх и бока промазываем кремом.
12. Бока посыпаем орехами.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Пышные оладьи С ТЫКВОЙ



◉ Ингредиенты:

200 г тыквы	2 яйца
1 яблоко	130 г муки
150 г кефира	1 ч.л. разрыхлителя
100 г сахара	Щепотка соли
1 ч.л. ванильного сахара	



о Приготовление:

1. Тыкву очищаем от семечек и кожуры. Натираем кусочки тыквы на мелкой терке. Яблоки натираем на мелкой терке. Перемешиваем в глубокой миске.
2. В другую миску разбиваем яйца, добавляем к ним соль, ванильный сахар, обычный сахар и перемешиваем венчиком. Теперь добавляем кефир и размешиваем венчиком до полного растворения сахара.
3. Как только сахар растворится, переливаем жидкость в миску с тыквой. Перемешиваем. Через сито добавляем разрыхлитель и муку. Перемешиваем. Должно получиться яркое тесто.
4. Разогреваем сковороду с растительным маслом, ложкой выкладываем тесто. Жарим на медленном огне. Сковороду накрываем крышкой, только когда жарим одну сторону, вторую – без крышки.
5. Готовые оладушки перекладываем на салфетку, чтобы ушло лишнее масло.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Идеальные вареники с вишней на пару

● Ингредиенты:



Тесто:

300 мл. кефира
1 яйцо
1 ст.л. сахара
400–450 г муки
1/2 ч.л. соли

Начинка:

800 г вишни
4 ст.л. сахара
1 ч.л. кукурузного
крахмала

Сироп:

200 мл. сока вишни
1 ст.л. сахара
1 ч.л. крахмала



◉ Приготовление:

1. Из свежих вишен убираем косточки и перекладываем в сито, чтобы стек лишний сок. Сахар смешиваем с кукурузным крахмалом.
2. Готовим тесто. В миску просеиваем муку через сито, добавляем соль, сахар и перемешиваем. Разбиваем яйцо и вливаем кефир. Замешиваем тесто. Хорошо вымешиваем тесто руками на столе, подсыпая муку. Готовое эластичное тесто скатываем в шар и заматываем в пищевую пленку. Убираем его в холодильник на 30 минут.
3. Готовим вареники на пару, используя мантовницу. Можно использовать пароварку или старинный способ: дуршлаг.
4. Делаем из теста колбаску и нарезаем на кусочки. Присыпаем кусочки теста мукой. С помощью рук разравниваем тесто и раскатываем скалкой.
5. На каждый кружок теста выкладываем ягоды, сверху посыпаем сахаром. Плотно защипываем.
6. Решетку смазываем растительным маслом и выкладываем вареники не плотно друг к другу. Готовим 15 минут, не поднимая крышку.
7. Готовим заливку. Переливаем в ковшик сок из вишни. Ставим на плиту уваривать. Немного вишневого сока нам понадобится для крахмала. Размешиваем сок и крахмал, чтобы все комочки растворились.
8. Выливаем подготовленный крахмал в ковшик с горячим вишневым соком. Перемешиваем. Варим до густоты и убираем с огня.
9. Вареники готовы.
10. При подаче вареники поливаем вишневым соусом и добавляем немного сметаны.




Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Печенье

«Гусиные лапки»

• Ингредиенты:

500 г творога
250 г сливочного масла
350 г муки
10 г ванильного сахара
1 яйцо

10 г разрыхлителя
1/2 цедра лимона
1/3 ч.л. соли
1/3 ч.л. корицы
200 г сахара





о Приготовление:

1. Перекладываем творог в миску. Добавляем ванильный сахар, соль, корицу, яйцо и снимаем цедру с лимона. Перетираем все в блендере.
2. В другую миску просеиваем муку через сито, добавляем разрыхлитель. Перемешиваем. Охлажденное сливочное масло натираем на терке, периодически обваливая его в муке. Перемешиваем.
3. Соединяем обе массы и замешиваем тесто. Готовое тесто собираем в шар, перекладываем его в пакет и отправляем в холодильник на 20 минут.
4. Раскатываем часть теста, формочкой вырезаем кружочки. Сахар мелкого помола пересыпаем в небольшую посуду. Берем кружочек теста и одной стороной обмакиваем в сахар.
5. Сворачиваем пополам сахаром внутрь.
6. Опять обваливаем одну сторону в сахар. Сворачиваем пополам сахаром внутрь. Опять обмакиваем одну сторону в сахар.
7. Перекладываем получившийся треугольник на противень, застеленный силиконовым ковриком. Делаем два надреза ножом. Отправляем противень в духовку, разогретую до 190 градусов, выпекаться до готовности.





Тертый пирог / Королевская ватрушка с абрикосами

• Ингредиенты:

Форма диаметром 24 см.

Песочное тесто:

400 г муки

2 яичных желтка

70 г сахара

150 г сливочного масла

125 г сметаны

1/2 ч.л. соли

1 ч.л. ванильного сахара

1 ч.л. разрыхлителя

Начинка:

400 г творога

250 г абрикосового варенья

1 ч.л. ванильного сахара

1 ст.л. кукурузного крахмала

2 яичных белка

10 абрикосов



о Приготовление:

1. В глубокую миску просеиваем муку через сито. Добавляем в муку разрыхлитель, ванильный сахар, соль и сахар. Перемешиваем. Кусок сливочного масла обваливаем в муке и натираем на терке. Перемешиваем руками.
2. Аккуратно отделяем белки от желтков. В муке делаем углубление и в него отправляем желтки. К муке добавляем сметану и замешиваем тесто.
3. Как только всю муку в миске собрали, тесто готово.
4. Подготовленное тесто делим на 5 равных частей. Каждую часть заматываем в пищевую пленку и отправляем в морозилку на час.
5. Готовим начинку. Яичные белки взбиваем с ванильным сахаром.
6. Ко взбитым белкам добавляем абрикосовое варенье или джем и творог. Перетираем массу в блендере. В конце добавляем кукурузный крахмал. Перемешиваем.
7. Вынимаем косточки из свежих абрикосов и делим абрикос на 4 части.
8. Из замершего теста формируем пирог. Для нижней части пирога натираем 3 кусочка на крупной терке. Разравниваем руками и делаем бортики.
9. Сверху выкладываем начинку. Разравниваем лопаткой. Поверх выкладываем абрикосовые дольки, вдавливая их в начинку.
10. Натираем сверху оставшееся тесто. Разравниваем руками. Отправляем форму в духовку, разогретую до 180 градусов, на 40 минут.
11. Пирог готов. Оставляем его остывать.




Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!




Ромовая баба

◉ Ингредиенты:

400 г муки
50 г сахара
100 г сливочного масла
1 яичный белок
2 желтка
160 мл. воды

1/4 ч.л. соли
6 г сухих быстродействующих-
дрожжей
50 г изюма
1 ч.л. ванилина
1 яичный белок для смазки

Сахарная помадка

Сироп для пропитки:
200 г сахара
200 мл. воды
1–2 ст.л. темного рома



о Приготовление:

1. Растапливаем сливочное масло в кастрюле.
2. В миску разбиваем два яйца. Нам понадобится два желтка и один белок. Добавляем к яйцам сахар и экстракт ванили (или ванильный сахар). Размешиваем вилочкой. Добавляем воду и перемешиваем до полного растворения сахара. Отставляем в сторону.
3. В глубокую посуду просеиваем муку. В муку добавляем щепотку соли и сухие дрожжи. Перемешиваем.
4. В смеси делаем небольшое углубление и добавляем частями яйца с сахаром и замешиваем тесто.
5. Когда тесто практически вымешали, добавляем маленькими порциями растопленное сливочное масло и вмешиваем масло в тесто. Тесто должно получиться мягким. Чашу с тестом накрываем пищевой пленкой и ставим в теплое место. Замачиваем изюм для начинки.
6. Через 1,5 часа тесто должно увеличиться в 3 раза. Обминаем тесто и добавляем сухой изюм. Накрываем чашу пленкой и опять ставим в теплое место на час.
7. Обминаем поднявшееся тесто. Смазываем формочки растительным маслом и заполняем формы тестом на 1/3. Накрываем пищевой пленкой и ждем, пока тесто поднимется.
8. Поднявшееся тесто смазываем взбитым белком. Отправляем формочки в духовку, разогретую на 180–190 градусов, на 25 минут.
9. Выпечка готова. Немного остужаем и вынимаем из формы. Оставляем на столе полностью остывать.
10. Приготовим сахарный сироп. В кастрюлю высыпав сахар и добавляем воду. Ставим на огонь нагреваться. Сахар должен полностью раствориться. После закипания, варим две минуты и выключаем. Сироп готов. Оставляем остывать.
11. Помадку мы приготовили заранее. Теперь перекладываем ее в кастрюлю, добавляем немного воды. Ставим на медленный огонь и растапливаем. Сильно не перегревать. Как только растворилась, сразу снимаем с огня.
12. Накалываем выпечку деревянной палочкой во многих местах. Так она лучше пропитается.
13. В остывший сироп добавляем темный ром и перемешиваем. Погружаем бабы в сироп на 10–15 секунд, чтобы хорошо пропитались и выкладываем на решетку.
14. Покрываем помадкой. Ромовая баба должна постоять и пропитаться.



Торт

«Наполеон “Рафаэлло”»

◉ Ингредиенты:

Тесто: 12 коржей диаметром 22 см.

450 г муки

125 г миндальной муки

350 г сливочного масла

1 яйцо

1 ст.л. уксуса 6%

1/2 ч.л. соли

200 мл. холодной воды

Крем:

650 мл. молока

2 яйца

300 г белого шоколада

250 г сыра маскарпоне

2 ст.л. муки

Щепотка соли

1 ст.л. ванильного сахара

60 г стружки кокоса

«Рафаэлло» для украшения



о Приготовление:

1. Готовим тесто. В глубокую миску просеиваем пшеничную и муку через сито, добавляем туда миндальную муку. Перемешиваем лопаткой. Миндальную муку можно приготовить в домашних условиях: очистить миндаль, подсушить в духовке и измельчить в блендере. Сливочное масло достаем из холодильника, обваливаем в муке и натираем на крупной терке. Стружку периодически присыпаем мукой, чтобы масло не слипалось.
2. В глубокую миску разбиваем яйцо. Добавляем соль, воду, хорошо перемешиваем. Вливаем уксус и еще раз перемешиваем.
3. Полученную жидкость переливаем в муку и замешиваем тесто.
4. Как только все хорошо перемешалось, перекладываем тесто в пакет. Убираем на два часа в холодильник.
5. Теперь готовим крем. В кастрюлю выливаем молоко и ставим на огонь нагреваться.
6. В миску разбиваем два яйца, добавляем щепотку соли и перемешиваем. Добавляем муку и снова перемешиваем, чтобы не было комочков. Два половника горячего молока добавляем в яйца. Перемешиваем.
7. Теперь соединяем молоко с яйцами. Ставим на огонь, все время помешиваем до загустения.
8. В готовый крем добавляем ванильный сахар. Перемешиваем. Добавляем дольки белого шоколада и перемешиваем до полного растворения шоколада. Оставляем крем остывать.
9. Из мастики красного цвета приготовим украшение для торта. Раскатываем и нарезаем полоски шириной 3 см. В центр полосок кладем трубку от фольги. Соединяем края полосок, оставляем застывать. Таких полосок нам понадобится около 15 шт. Оставляем высыхать на ночь.
10. Когда крем остыл, добавляем сыр маскарпоне и перемешиваем до однородности.
11. Тесто вынимаем из холодильника. Делим на 4 части. Одну часть оставляем на столе, остальные убираем в холодильник. Катаем тесто в колбаску и делим на 3 части. Раскатываем первую часть, с помощью скалки переносим тесто на силиконовый коврик, прикладываем к нему блюдо и вырезаем круг. Отрезанные кусочки оставляем на силиконовом коврике. Они пригодятся для украшения. Накалываем тесто вилочкой. Разогреваем духовку до 200 градусов и отправляем корж выпекаться около 7–8 минут.
12. Из приготовленного теста получилось 12 коржей диаметром 22 см.
13. Обрезки перекладываем в пакет и измельчаем скалкой.
14. Собираем торт. Промазываем коржи кремом. Через 1 корж посыпаем кокосовой стружкой. Бока промазываем кремом и посыпаем крошкой.
15. Верх торта присыпаем кокосовой стружкой. Украшаем оригинальными конфетами «Рафаэлло» и собираем бант из мастики.



Содержание

Закуски 5

Фаршированные помидоры с креветками и сыром	6
Бутерброды с тунцом	8
Морковь по-корейски	10
Рулетики	12
из ветчины	12
Фаршированные шампиньоны	14
Острая закуска из зеленой фасоли	16
Канapé с семгой и крабовыми палочками	18
Бутерброды с кабачками и помидорами	20
Веер из баклажанов	22
Сырные шарики	24
Печеночный торт	26
Хумус	28
Булочки с начинкой на завтрак	30
Креветки к пиву	32
Картофель с грибами	34

Салаты 37

Новогодний салат «Гранатовый браслет»	38
Новогодний салат «Безумный» с печенью трески	40
Необычный салат оливье	42
Закуска-салат из баклажанов по-украински	44
Салат «Безумный» с баклажанами	46
Пицца венók	48
Салат из зеленой фасоли	50
Салат с семгой	52
Закуска «Ибица»	54
Салат «Французский»!	56

Салат «Нежность»	58
Винегрет с сельдью для новогоднего стола	60
Праздничный салат «Грибная полянка»	62
Новогодний салат из апельсинов	64
Салат «Бахор»	66

Первые блюда 69

Азу по-татарски	70
Свекольник / Холодник / Летний суп / COLD BEETROOT	72
Том Ям / тайский суп	74
Суп «Свадебный»	76
Сырный суп	78
Суп-пюре из цветной капусты и моркови	80
Луковый суп-пюре	82
Рассольник	84
Куриные желудочки с картофелем	86
Зеленый борщ из щавеля и шпината	88

Мясные блюда 91

Свинина в апельсиновом соусе	92
Лазанья в болгарском перце	94
Котлеты по-королевски	96
Обалденные голубцы «Трио»	98
Буженина по-царски	100
Спагетти из кабачков	102
Пирог из макарон ригатони	104
Пирог с мясным фаршем и картошкой	106
Фаршированные баклажаны, запеченные в духовке	108
Фунчоза с мясом	110

Праздничные мясные рулетики с грибами и черносливом.	112
Быстрый пирог с мясом «Улитка»	114
Настоящее мясо по-французски / телятина по-орловски.	116
Тефтели	118
Ленивые голубцы	120

Блюда из птицы123

Волшебная утка с картофельными спиральками для новогоднего стола	124
Жаркое в горшочках из курицы с грибами	126
Капустные котлеты с белым мясом.	128
Куриные бомбочки с грибами	130
Паста с шампиньонами и орехами	132
Крылышки в соусе терияки.	134
Жульен в булочке	136
Шаурма	138
Куриные рулетики	140
Ризотто с белым мясом и овощами.	142
Фаршированные куриные ножки.	144
Курица в шубке	146
Куриные котлеты по-домашнему	148
Рулетики из кабачка и куриной грудки	150
Куриный пирог.	152

Рыбные блюда155

Быстрый тонкий пирог с рыбой на скорую руку.	156
Фишбургер	158

Семга в сугробе	160
Суши-торт.	162
Крокеты с креветками	164
Рыбные котлеты	166
Паштет из красной рыбы и цветной капусты	168
Скумбрия, запеченная в духовке	170
Рыба хек, тушеная с овощами	172
Форшмак из сельди.	174

Десерты177

Брауни	178
Карамельные пряники	180
Малиновый чизкейк с маршмеллоу	182
Ароматные апельсиновые куличи	184
Торт «Муравейник»	186
Торт «Медовик»	188
Творожно-апельсиновое печенье	190
Торт «Баунти»	192
Шикарный меренговый рулет с малиной, орехами и кокосом	194
Булочки «Улитки» с изюмом.	196
Чизкейк «Клубничный рай» / Торт без выпечки	198
Творожный пирог с вишней	200
Клубничные булочки Синнабон.	202
Идеальный морковный торт.	204
Пышные оладьи с тыквой.	206
Идеальные вареники с вишней на пару	208
Печенье «Гусиные лапки»	210
Тертый пирог / Королевская ватрушка с абрикосами.	212
Ромовая баба	214
Торт «Наполеон “Рафаэлло”»	216

Мой любимый рецепт

Мой любимый рецепт

Мой любимый рецепт

Мой любимый рецепт

УДК 641.5
ББК 36.997
Г40



Герун, Ольга.
Г40 Семейная кухня. 100 лучших рецептов / О. Герун. – Москва: Издательство АСТ, 2019. – 224 с. – (Мировая еда).
ISBN 978-5-17-110981-3.

Youtube-канал «Семейная кухня» создавался как кулинарная книга рецептов, для того чтобы после семейного застолья не пересказывать всем родственникам рецепт того или иного блюда, а просто скинуть видео. Со временем канал приобрел 1,4 млн подписчиков, настолько вкусные и простые блюда готовит семья Ольги Герун, автора этой книги. Уникальны эти рецепты еще и тем, что вобрали в себя не только семейные традиции, но и опыт заморской кухни, ведь 10 лет назад Ольга переехала работать поваром в Испанию.

Вы сможете разнообразить свой стол и приготовить что-то интересное, например, пиццу-венок, закуску из авокадо, салат из апельсинов, том ям и пирог из макарон! 100 лучших блюд в одной книге!
Приятного аппетита!

УДК .641.5
ББК 36.997

Серия «Мировая еда»

Издание для досуга
демалысқа арналған баспа



Ольга Герун СЕМЕЙНАЯ КУХНЯ. 100 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ

*В издании использованы фотографии shutterstock.com
Сервировка блюда может отличаться*

Ведущий редактор Я. Сурженко
Технический редактор Т. Тимошина
Дизайнер макета А. Якунина
Дизайнер обложки Д. Агаионов

Подписано в печать 10.04.19. Формат 84х108/16. Усл. печ. л. 23,52.
Печать офсетная. Гарнитура Warnock Pro. Бумага офсетная.
Тираж экз. Заказ №

Произведено в Российской Федерации
Изготовлено в 2019 г.
Оригинал-макет подготовлен редакцией «Времена», импринт «Альфа»
Изготовитель: ООО «Издательство АСТ»
129085, Российская Федерация, г. Москва, Звездный бульвар, д. 21, стр. 1, комн. 705, пом. I, этаж 7
Наш электронный адрес: WWW.AST.RU
Общероссийский классификатор продукции ОК-034-2014 (КПЕС 2008); 58.11.1 - книги, брошюры

«Баспа Аста» деген ООО
129085, г. Мәскеу, Жұлдызды гулазар, д. 21, 1 құрылым, 705 бөлме, пом. I, 7-қабат
Біздің электрондық мекенжайымыз: www.ast.ru, E-mail: malysh@ast.ru
Интернет-магазин: www.book24.kz Интернет-дүкен: www.book24.kz
Импорттер в Республику Казахстан и Представитель по приему претензий в
Республике Казахстан — ТОО РДЦ Алматы, г. Алматы.
Қазақстан Республикасына импорттаушы және Қазақстан Республикасында наразылықтарды қабылдау бойынша өкіл - «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы
қ., Домбровский көш., 3 «а», Б. литері офис I. Тел.: 8(727) 2 51 59 90, 91,
факс: 8 (727) 251 59 92 ішкі 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz, www.book24.kz Тауар белгісі: «АСТ» Өндірілген жылы: 2019
Өнімнің жарамдылық; мерзімі шектелмеген.
Сертификация қарастырылмаған

Мы в социальных сетях. Присоединяйтесь!

vk.com/ast_nonfiction



instagram.com/ast_nonfiction




facebook.com/astnonfiction



ISBN 978-5-17-110981-3.

© Герун О.
© ООО «Издательство АСТ»



Youtube-канал «Семейная кухня» создавался как кулинарная книга рецептов, для того чтобы после семейного застолья не пересказывать всем родственникам рецепт того или иного блюда, а просто скинуть видео. Со временем канал приобрел 1,4 млн подписчиков, настолько вкусные и простые блюда готовит семья Ольги Герун, автора этой книги. Уникальны эти рецепты еще и тем, что вобрали в себя не только семейные традиции, но и опыт заморской кухни, ведь 14 лет назад Ольга переехала работать поваром в Испанию.

Вы сможете разнообразить свой стол и приготовить что-то интересное, например, пиццу-венок, закуску из авокадо, салат из апельсинов, том ям и пирог из макарон!

100 лучших блюд в одной книге!

Приятного аппетита!

книги для любого настроения здесь

ас
ИЗДАТЕЛЬСКАЯ ГРУППА АСТ

www.ast.ru | www.book24.ru

vk.com/izdatelstvoast
[Instagram.com/izdatelstvoast](https://www.instagram.com/izdatelstvoast)
[facebook.com/izdatelstvoast](https://www.facebook.com/izdatelstvoast)
ok.ru/izdatelstvoast

ISBN 978-5-17-110981-3



9 785171 109813