

НАТАЛЬЯ
КАЛНИНА

Вкуснотиска

↓
быстро
вкусно
экономно

ДОМАШНИЕ ХЛОПОТЫ

 814 ТЫС. ПОДПИСЧИКОВ

НАТАЛЬЯ
КАЛНИНА

Вкуснотиска

↓
быстро
вкусно
экономно

МОСКВА
ИЗДАТЕЛЬСТВО АСТ

УДК 641
ББК 36.991
К 17

Калнина, Наталья.

К 17 Вкуснотища. Быстро, вкусно и экономно / Наталья Калнина. — Москва : Издательство АСТ, 2019. — 160 с. — (#Рецепты Рунета).

ISBN 978-5-17-110028-5.

«Вкуснотища» — это кулинарная книга для тех, кто любит готовить, но не хочет стоять на кухне целыми днями, для тех, кто не любит однообразие, но любит вкусно поесть.

Сборник рецептов от Натальи Калниной поможет вам сэкономить время для общения с семьей и близкими. Все рецепты простые, не требуют много времени, а главное — готовятся из продуктов, которые можно найти в любом магазине!

Ароматы, которыми наполнится ваша кухня, соберут ваших близких намного быстрее, чем обычно, а гости будут заворожены количеством и вкусом новых интересных блюд на столе.

С кулинарной книгой «Вкуснотища» приготовление завтрака, обеда и ужина перестанут быть рутинной, доставят вам массу удовольствия, сэкономят много времени и принесут в вашу жизнь и на кухню новые вкусы и ароматы.

УДК 641
ББК 36.991

ISBN 978-5-17-110028-5.

© Калнина Н., текст
© Калнина Н., фото
© ООО «Издательство АСТ»
В оформлении использованы материалы,
предоставленные фотобанком Shutterstock, Inc.

Содержание

САЛАТЫ	5	Горбуша в духовке	80
Салат «Рыбный»	6	Рыба в лаваше	82
Салат «Чудо»	8	Рыба в картофельном кляре	84
Салат из баклажанов	10	Скумбрия малосольная	86
Салат «Нежный»	12	Консервы из минтая	88
Печеночный салат	14	НЕСЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА	91
Закусочный торт «Добрый муж»	16	запеченные кабачки с творогом	92
Хрустящая закуска из лаваша	18	Пирожки с картошкой	94
Закуска «Пятиминутка»	20	Большой ленивый блин в духовке	96
Закусочный торт	22	Закусочный пирог с печенью	98
закуска «Блинная»	24	Капустные листья в кляре	100
СУПЫ	27	Слоеные палочки с ветчиной	102
Окрошка на лимонной воде	28	Запеканка из капусты	104
Суп-пюре с грибами	30	Завитушки с луком и чесноком	106
Рыбный суп из горбуши (лосося)		Быстрые пирожки с капустой	108
со сливками	32	Мясные шарики в тесте	110
Суп «Снежок»	34	СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА	113
Крестьянская затирка	36	Творожная запеканка без муки	114
Уха «По-царски»	38	Жареные бананы в кляре	116
Рассольник с перловкой	40	Яблочные колечки в слоеном тесте	118
Бабушкин супчик	42	Ушки на кефире	120
Суп № 1 в моей семье	44	Печенье на сковороде	122
БЛЮДА ИЗ МЯСА	47	Шоколадная колбаса	124
Шашлык в духовке	48	Творожные брусочки	126
Картошка в горшочке с мясом	50	Творожная Ватрушка «Королевская»	128
Плов с мясом	52	Булочки «Лебеди»	130
Мясо под Шубой	54	Печенье с фруктовой начинкой	132
Ландорики	56	Румяные щечки	134
Стожки	58	ТОРТЫ И ДЕСЕРТЫ	137
Тефтели	60	Торт без выпечки из пряников	138
«Хозяйка отдыхает»	62	Пирог с яблоками за считанные минуты	140
Домашняя колбаса за 99 рублей	64	Постный торт	142
Гуляш из говядины с подливой	66	Сочный манник на кефире	144
БЛЮДА ИЗ РЫБЫ	69	Чайный пирог	146
Рыбные котлеты «Вкусняшка»	70	Сахарный пирог	148
Минтай с помидорами и сыром	72	Пирог «Маргарита»	150
Рыбная запеканка	74	Пирог «Зебра» на сметане	152
Щука в сметане	76	Творожные конфеты	154
Тушенная сельдь в сметане	78	Безе	156





Салаты



Салат «Рыбный»



Ингредиенты:

Минтай (хек или треска) — 800 г

Огуречный рассол — 400 мл

Яйцо — 3 шт.

Лук репчатый — 2 шт.

Соль — 1/3 ч.л.

Перец — по вкусу

Майонез — по вкусу



Очень вкусный рыбный салат. Все, кто пробуют этот салат, не могут угадать, что здесь за рыба, а когда узнают, не могут поверить. Набор продуктов минимальный, готовится просто.

Приготовление:

- 1.** Рыбу нарежьте на кусочки и уложите в небольшую кастрюлю.
- 2.** Здесь вам понадобится рассол от маринованных огурцов, от домашних или магазинных — разницы нет. Залейте рыбу огуречным рассолом так, чтобы рыбка была полностью под рассолом.
- 3.** Поставьте на плиту вариться до готовности, на среднем огне минут 5–7, до закипания.
Благодаря тому, что рыба варится в рассоле, она становится необыкновенно нежной.
- 4.** Снимите с огня и дайте рыбе остыть в рассоле. Лучше всего оставить на ночь.
- 5.** Как только рыба полностью остынет, уберите ее из рассола и очистите от косточек. Руками разомните на пластинки.
- 6.** Две средние луковицы нарежьте тонкими полукольцами. А отварные яйца нарежьте кубиками.
- 7.** В миску положите лук, рыбу, отварные яйца. Добавьте соль и перец по вкусу и перемешайте.
- 8.** Теперь соберите салат: в салатник положите слой салатной массы, сверху полейте майонезом. Продолжайте чередование до заполнения блюда.
- 9.** Сверху можно сделать сеточку из майонеза и украсить веточками укропа и посыпать кубиками помидоров.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!





Салат «Чудо»



Ингредиенты:

Копченый окорок — 300 г

Сыр твердый — 100 г

Яйцо — 4 шт.

Шампиньоны свежие — 300 г

Лук репчатый — 2 шт.

Помидор — 3 шт.

Майонез — по вкусу



Салат с грибами и копченой курицей. На праздничном столе конкурентов у этого блюда не будет! Вкус просто потрясающий. Сочный, с нежной текстурой, придется по вкусу всем без исключения, а при желании его можно слегка изменить, добавив любимые ингредиенты. Порадуйте своих гостей и близких необычной, сытной, потрясающе вкусной закуской. При желании можно добавить другие ингредиенты.

Приготовление:

- 1.** Лук нарежьте мелкими кубиками, а свежие шампиньоны нарежьте четвертинками.
- 2.** На сковороду налейте немного растительного масла, выложите лук и обжаривайте до прозрачности не более 2–3 минут.
- 3.** Добавьте в сковороду грибы и жарьте еще 4 минуты на среднем огне.
- 4.** Сковороду снимите и дайте грибам остыть.
- 5.** С копченого окорока снимите шкурку, удалите кости и нарежьте мясо кубиками.

При желании можно заменить на отварную курицу.

- 6.** Сыр и вареные вкрутую яйца натрите на крупной терке.
- 7.** Салат выложите слоями в глубоком стеклянном салатнике: первый слой — курица, второй — тертый сыр, третий — половина тертых яиц, четвертым слоем уложите грибы, пятым — оставшиеся тертые яйца. Все слои обязательно смазывайте майонезом.
- 8.** Помидоры нарежьте четвертькольцами и уложите поверх салата как украшение.
- 9.** Дайте салату настояться в холодильнике не меньше 30 минут, чтобы все слои пропитались, а текстура стала нежной и однородной.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!





Салат из баклажанов



Ингредиенты:

Баклажан — 3 шт.
Яйцо — 3 шт.
Лук репчатый — 2 шт.
Майонез — 3 ст.л.
Перец, соль — по вкусу

Маринад для лука:

Сахар — 1 ч.л.
Соль — 1/2 ч.л.
Уксус 9% — 3 ст.л.
Вода — 80 мл

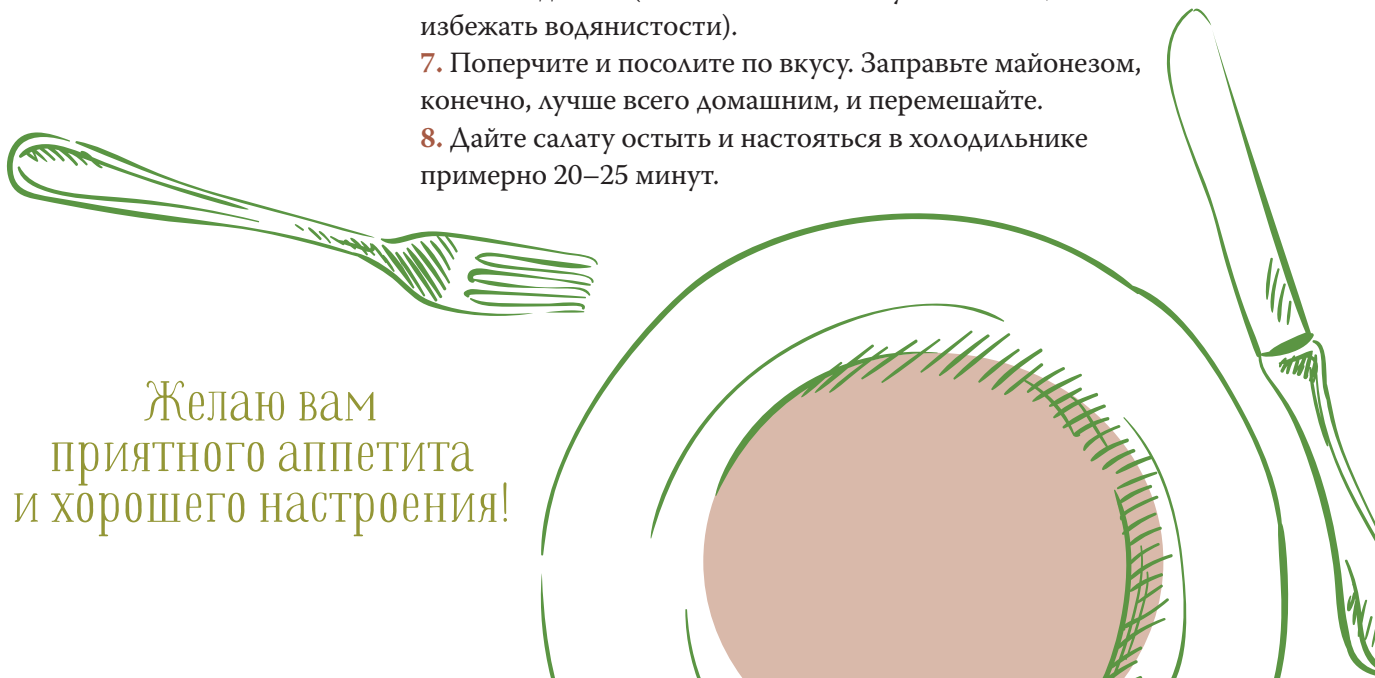


Все, кто его пробует впервые, не угадывают основной ингредиент. Баклажаны в этом салатике по вкусу очень напоминают грибы. Салат очень нежный, необычайно вкусный и интересный, даже дети улетают его за обе щеки! Его с удовольствием едят даже те, кто не любит баклажаны. Готовится совсем просто!

Приготовление:

- 1.** Для начала нарежьте баклажаны ломтиками вдоль, а потом брусочками. Посолите и оставьте на 30 минут, чтобы ушла лишняя горечь.
- 2.** Замаринуйте лук: порежьте тонкими полукольцами, выложите в небольшую плоскую тарелку и добавьте чайную ложку сахара, половину чайной ложки соли и три столовые ложки уксуса, залейте кипящей водой, перемешайте и оставьте на 20 минут.
- 3.** На сковороду налейте немного растительного масла, выложите сразу все баклажаны и обжаривайте 5–7 минут до готовности на среднем огне, иногда помешивая.
- 4.** Переложите баклажаны на бумажное полотенце, чтобы лишний жир впитался, а баклажаны немного остыли.
- 5.** Отварные яйца нарежьте соломкой.
Если у вас есть яйцерезка, вы сэкономите много времени, но также можно воспользоваться обычным ножом.
- 6.** Собираем салат! В салатную миску положите немного остывшие баклажаны, добавьте яйца и лук, из которого слита вся жидкость (можно на всякий случай отжать, чтобы избежать водянистости).
- 7.** Поперчите и посолите по вкусу. Заправьте майонезом, конечно, лучше всего домашним, и перемешайте.
- 8.** Дайте салату остыть и настояться в холодильнике примерно 20–25 минут.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!





Салат «Нежный»



Ингредиенты:

Красная рыба
слабосоленая — 250 г
Огурец — 200 г (2 шт.)
Яйцо — 3 шт.

Сметана — 3 ст.л.
Горчица — 1/2 ч.л.
Укроп, зеленый лук —
по вкусу



Нежный салат с красной рыбой и огурцом. Попробовав один раз, вы будете готовить его всегда! Салатница с ним всегда опустевает первой. Отличное сочетание продуктов, вкус потрясает. Готовится очень быстро и просто. Приготовьте салат обязательно, и увидите, как он порадует ваших близких и гостей.

Приготовление:

- 1.** Свежие огурцы очистите от кожуры и нарежьте небольшими кубиками.
- 2.** Отварные яйца нарежьте кубиками.
- 3.** Филе слабосоленой красной рыбы так же нарежьте кубиками. Я люблю использовать филе слабосоленой горбуши, но можно использовать для салата и любые другие виды красной рыбы, которые вам больше нравятся, к примеру, семгу или форель.
- 4.** Собираем салат: в глубокую миску выложите огурцы, добавьте яйца и красную рыбу. Укроп мелко нарежьте и добавьте к салату.

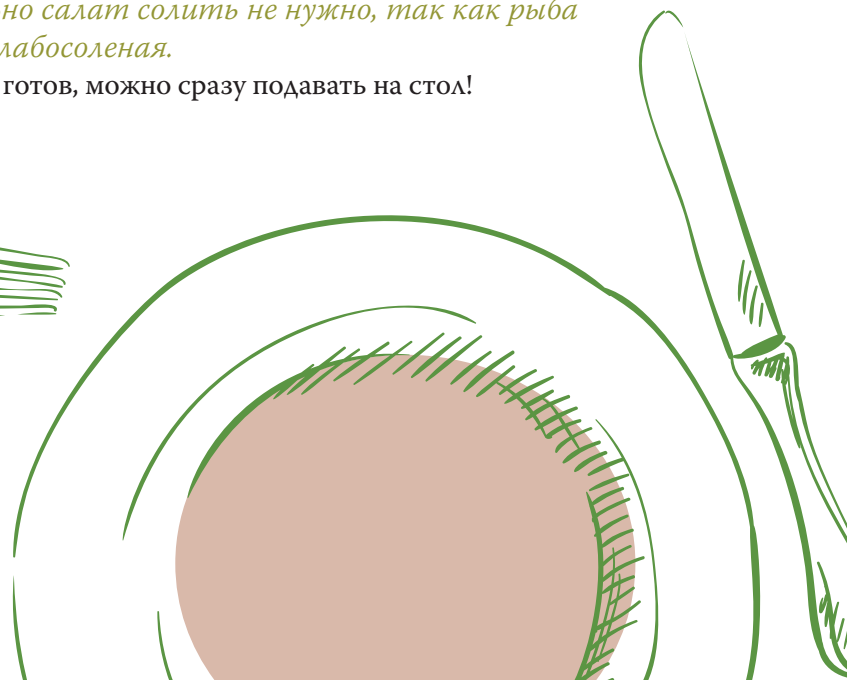
Также можно добавить зеленый лук, если любите.

- 5.** Теперь приготовьте заправку. К трем столовым ложкам сметаны добавьте половину чайной ложки горчицы и перемешайте. Получившимся соусом заправьте салат, хорошо перемешайте.

Отдельно салат солить не нужно, так как рыба и так слабосоленая.

- 6.** Салат готов, можно сразу подавать на стол!

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!





Печеночный салат



Ингредиенты:

Печень говяжья — 1/2 кг
Морковь — 2 шт.
Лук репчатый — 2 шт.
Соленый огурец — 200 г (3 шт.)
Зеленый горошек — 1 банка

Перец, соль — по вкусу
Лимонная кислота — по вкусу
Майонез — по вкусу



Печень в этом салате совсем по-новому проявляет свой вкус и в сочетании с овощами и специями создает невероятное блюдо. Попробуйте сделать, вам точно понравится.



Приготовление:

1. Для начала нужно отварить печень. Печень предварительно отмачивайте в молоке — 30 минут. В подсоленную и кипящую воду выложите вымоченную печень, закройте крышкой и варите на слабом огне 40 минут.

Готовность печенки можно проверить деревянной шпажкой.

2. На крупной терке натрите морковь, а лук порежьте четвертькольцами.

3. На сковороду налейте немного растительного масла, выложите лук и жарьте до прозрачности, иногда помешивая.

4. Добавьте в сковороду тертую морковь, перемешайте и посыпьте лимонной кислотой на кончике чайной ложки. Тушите овощи, пока морковь не станет мягче — 2–3 минуты. После чего снимите с огня и дайте остыть.

5. В это время печень нарежьте тонкой соломкой. Солёные огурцы так же нарежьте тонкой соломкой.

6. Соберите салат: выложите печень в глубокую салатницу, добавьте огурцы и остывшую морковь с луком, а также зелёный горошек из банки, слив из него всю жидкость. Перемешайте, посолите, поперчите и добавьте майонез, лучше всего домашний. Еще раз перемешайте и выложите в красивый салатник.

7. Печеночный салат лучше всего есть теплым, по крайней мере не холоднее комнатной температуры. Поэтому перед подачей на стол его стоит заранее достать из холодильника.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!





Закусочный торт «Добрый Муж»



Ингредиенты:

Фарш — 300 г
Лук репчатый — 1 шт.
Чеснок — 1 зубчик
Соль — 1/3 ч.л.

Яйцо — 2 шт.
Мука — 160 г
Кефир — 200 мл

Для начинки:

Шампиньоны — 300 г
Лук репчатый — 1 шт.
Чеснок — 1–2 зубчик
Соль — 1/3 ч.л.

Майонез — 100 г
Сметана — 100 г
Яйцо — 2 шт. (для украшения)
Черный перец — по вкусу



Мясной закусочный торт — сытное оригинальное блюдо, которое можно приготовить на праздник или просто порадовать им своих домашних в выходной день. Особенно такую закуску оценят мужчины. Не сложен в приготовлении.



Приготовление:

1. Приготовьте фарш: измельчите луковицу и зубчик чеснока при помощи блендера и добавьте смесь к фаршу, добавьте соль и перец по вкусу и перемешайте руками в глубокой миске.

Обычно я беру для салата фарш из курицы, но можно взять любое мясо, какое вам больше нравится.

2. Разбейте в фарш два яйца, добавьте кефир и немного соли и перемешайте. Просейте в фарш муку, перемешайте — тесто получится чуть гуще, чем для оладьев.

3. На сковороду вылейте небольшое количество растительного масла, добавьте тесто и распределяйте от середины к краям. Обжаривайте печеночные лепешки с двух сторон на среднем огне до золотистого цвета. Получится 6 коржей.

4. Пока коржи остывают, готовьте начинку. Луковицу мелко порежьте, шампиньоны порежьте средними кубиками.

5. На сковороду вылейте небольшое количество растительного масла, добавьте лук и обжаривайте до прозрачности. Туда же добавьте грибы и тушите до испарения жидкости. Посолите и поперчите по вкусу, перемешайте.

6. Грибы с луком переложите в блендер, добавьте два зубчика чеснока и измельчите.

Если чеснок вы не любите, то можно не добавлять.

7. Соберите торт: мясной корж положите на тарелку и промажьте грибной начинкой, сверху полейте смешанными сметаной с майонезом — все тоже самое проделайте и для остальных коржей. Бока тортика смажьте майонезом со сметаной.

Украшаем по желанию — я из укропа делаю веточку мимозы и обсыпаю края вареным яйцом.

8. Следует дать тарту настояться хотя бы 30 минут.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего
настроения!





Хрустящая закуска из лаваша



Ингредиенты:

- Тонкий лаваш — 1 шт.
- Соленые огурцы — 2 шт.
- Капуста — 350 г
- Лук репчатый — 1 шт.
- Морковь — 1 шт.
- Майонез — 2–3 ст.л.
- Укроп — 1/2 пучка
- Соль — 1/2 ч.л.

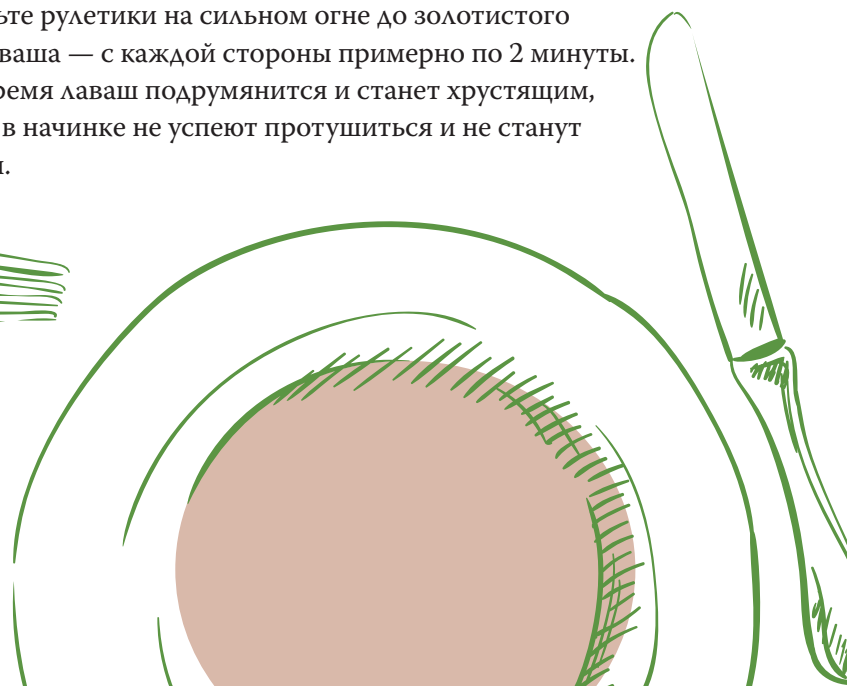


Получается сочная, хрустящая, ароматная закуска, и всегда съедается с удовольствием. Такую закуску можно приготовить для посиделок с друзьями или для небольшой вечеринки, а также просто если захотелось чего-то пожевать.

Приготовление:

- 1.** Репчатый лук очистите и нарежьте мелкими кубиками. Выложите в небольшую плоскую тарелку, залейте кипятком и оставьте на 2–3 минуты.
Так уйдет лишняя горечь, а хруст останется.
- 2.** Капусту, соленые огурцы и морковь натрите на крупной терке — выложите овощи в глубокую миску.
- 3.** Слейте с лука жидкость и добавьте к овощам, заправьте майонезом (одна-две столовые ложки) так, чтобы начинка оставалась рассыпчатой и не влажной — хорошенько перемешайте.
- 4.** Зелень измельчите и добавьте к салату, посолите и перемешайте еще раз. Начинка готова!
- 5.** Возьмите один лист тонкого лаваша и распределите по нему начинку равномерно, оставив отступы по краям. Сверху добавьте еще немного майонеза — можно чайной ложкой сделать несколько мазков.
- 6.** Сверните лаваш в плотный рулет и сразу же нарежьте на порционные кусочки шириной 2–2,5 см.
- 7.** Разогрейте сковороду с небольшим количеством масла и обжарьте рулетики на сильном огне до золотистого цвета лаваша — с каждой стороны примерно по 2 минуты. За это время лаваш подрумянится и станет хрустящим, а овощи в начинке не успеют протушиться и не станут мягкими.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!





Закуска «ПЯТИМИНУТКА»



Ингредиенты:

Морковь — 2 шт.

Плавяный сырок — 2 шт.

Чеснок — 2–3 зубчика

Майонез — 2–3 ст.л.

Соль — 1/3 ч.л.

Черный перец — по вкусу



Закуска-намазка из моркови и сыра. Вкус просто потрясает, даже и не скажешь, что она готовится из таких доступных продуктов и очень просто и быстро. Взять такую закуску с собой на пикник или на дачу — одно удовольствие!

 **Приготовление:**

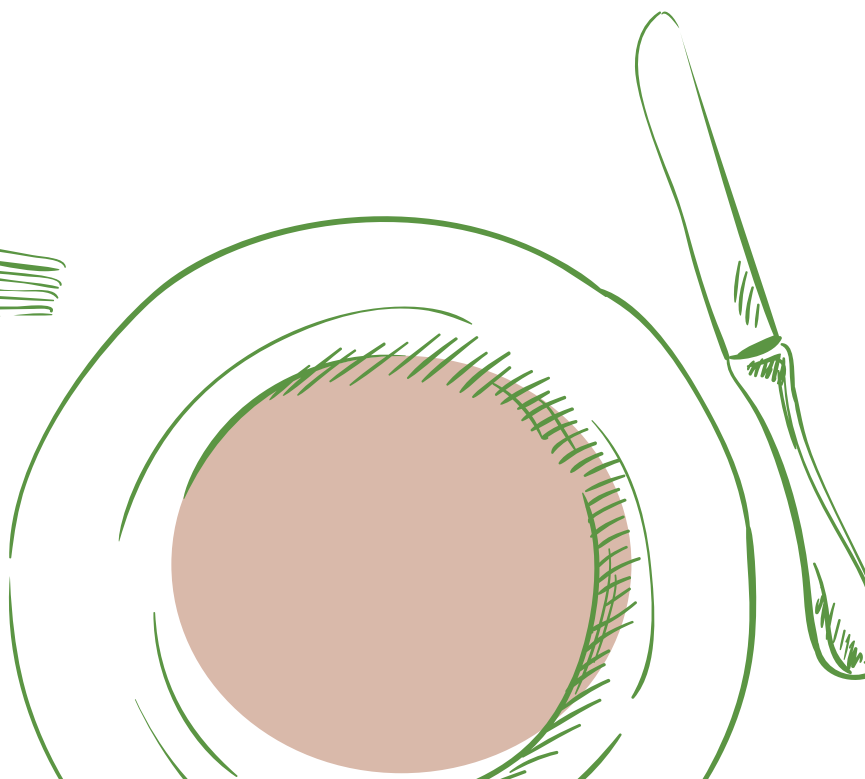
- 1.** Сырую морковь натрите на мелкой терке. Охлажденные плавленые сырки так же натрите на мелкой терке.
- 2.** Выложите морковь и сырки в миску, добавьте к ним измельченные при помощи чеснокодавки зубчики чеснока. Посолите, поперчите по вкусу и перемешайте.
- 3.** Заправьте майонезом, лучше всего домашним, и снова перемешайте.

Если будете на природе — обязательно обжарьте кусочки хлеба на решетке, они будут идеальны с намазкой. Дома же можно сделать тосты из белого хлеба, черный же лучше есть свежим.

- 4.** Закуску намажьте на подготовленный хлеб — все готово!



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!





Закусочный торт



Ингредиенты:

Лаваш тонкий — 2 шт.

Грибы — 500 г

Морковь — 1 шт.

Сметана — 2 ст.л.

Лук — 400 г

Сыр — 100 г

Соль — ½ ч.л.

Черный перец — по вкусу



Рецепт совершенно простой и быстрый в приготовлении, гости непременно оценят такую интересную закуску с грибами и сыром. Начинка может быть самой разной: курица, фарш или рыбные консервы, но с грибами мне нравится больше всего. Подать такую закуску можно и на праздничный стол, и просто на обед. Очень удобно брать с собой в качестве перекуса.

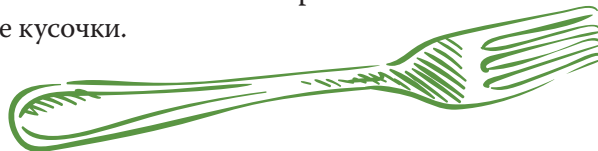
Приготовление:

- 1.** Луковицу очистите и порежьте мелкими кубиками. Грибы крупно порежьте.
- 2.** Сковороду разогрейте с небольшим количеством растительного масла, выложите лук и обжаривайте до полупрозрачности. Добавьте к луку грибы и тушите до готовности 5–6 минут. Поперчите и посолите по вкусу, хорошенько перемешайте и дайте грибам немного остыть.
- 3.** Сырую морковь натрите на крупной терке и потушите на небольшом количестве растительного масла — 2–4 минуты.
- 4.** Грибы с луком пропустите через мясорубку или разбейте в блендере.
- 5.** Выложите перетертые грибы в миску, добавьте морковь, заправьте парой столовых ложек сметаны и тщательно перемешайте. Начинку немного подсолите.
- 6.** Для тортика понадобится 2 листа лаваша — разрежьте лаваш на 4 части, так у вас получится 8 листов размером 30 × 25 см.

Лаваш удобно резать кухонными ножницами.

- 7.** Торт лучше всего собирать на фольге, сложенной в несколько слоев. Выложите на фольгу первый лист лаваша и промажьте начинкой — тоже сделайте с остальными листами. Верхний лаваш начинкой промазывать не нужно, смажьте его сметаной, а также распределите сметану по бокам.
- 8.** Натрите сыр на крупной терке и посыпьте торт. Переставьте торт на противень и поставьте в разогретую до 180 °С духовку буквально на 5 минут, для того чтобы сыр растаял. Так закуска удобнее нарезается.
- 9.** Дайте закуске в лаваше остыть и нарежьте на порционные кусочки.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего
настроения!





Закуска «Блинная»



Ингредиенты:

Для блинов:

Яйцо — 4 шт.

Соль — 1/3 ч.л.

Майонез — 1 ст.л.

(или сметана)

Крахмал — 1 ст.л.

Мука — 1 ст.л.

Для начинки:

Листья салата — 10 шт.

Крабовые палочки — 100 г

Майонез — 4 ст.л.

(или сметана)

Чеснок — 2–3 зубчика

Укроп — 1 пучок

Перец — по вкусу



Вкуснейшие рулетики из яичных блинчиков. Получается так вкусно, что домочадцев будет сложно оторвать от тарелки. А на праздничном столе такое блюдо обязательно станет изюминкой и составит конкуренцию другим яствам. Начинка может быть любой, вместо крабовых палочек можно посыпать икрой, так будет еще вкуснее и более празднично.

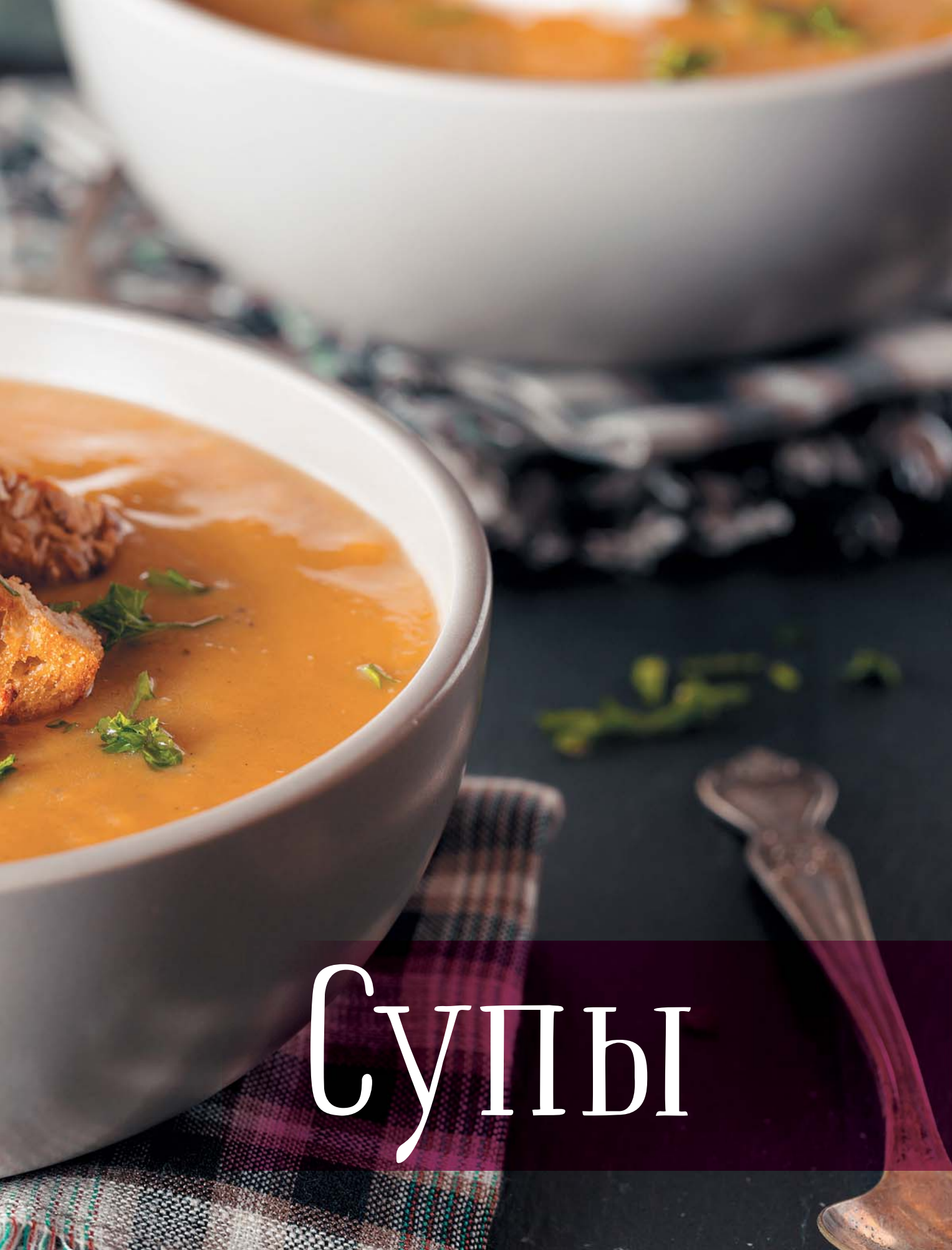
Приготовление:

- 1.** Для начала приготовьте яичные блинчики. В миску разбейте четыре яйца, добавьте соль и майонез (или сметану), хорошенько размешайте венчиком. Всыпьте столовую ложку крахмала и столовую ложку муки — снова перемешайте венчиком до однородности, не забывая разбивать комочки.
- 2.** Разогрейте сковороду, я использую сковороду диаметром 22 см. Смажьте растительным маслом при помощи кисти, так масло распределится равномерно. Налейте немного теста и распределите по сковороде. Жарьте блинчики до золотистого цвета по 0,5–1 минуте с каждой стороны.
- 3.** Пока блинчики остывают, приготовьте начинку. В миску выложите четыре столовые ложки майонеза или сметаны, три зубчика измельченного чеснока, а также мелко порезанный укроп. Все тщательно перемешайте — соус готов.
- 4.** Мелко порежьте крабовые палочки.
- 5.** Возьмите блинчик, смажьте его соусом, поверх выложите помытый и обсушенный лист салата, посыпьте крабовыми палочками. Заверните блин в рулет. Все то же самое проделайте со всеми остальными блинчиками.
- 6.** Рулеты порежьте наискосок на три части и подавайте к столу.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!







Супы



Окрошка на ЛИМОННОЙ ВОДЕ



Ингредиенты:

Картофель — 3 шт.

Яйцо — 4 шт.

Огурец — 1–2 шт.

Помидор — 1–2 шт.

Колбаса — 200 г (или отварное куриное филе)

Зеленый лук — 1 пучок

Укроп — 1/2 пучка

Сок лимона — 1 1/2 шт.

Сметана — 200 г

Вода — 2 л

Соль — 1 ч.л.

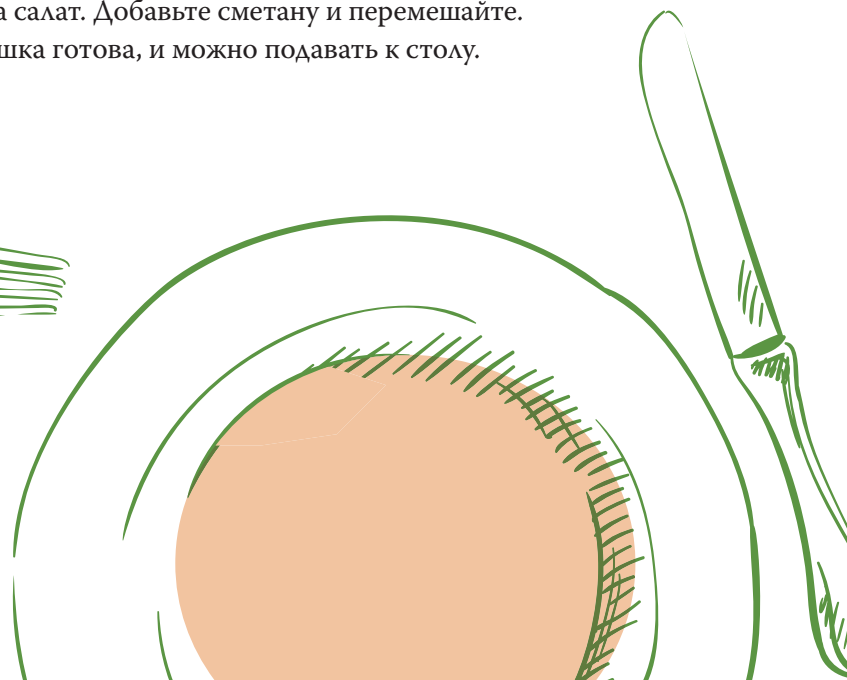


Окрошка имеет приятный вкус с легкой кислинкой. Прохладная и невероятно вкусная, просто незаменима в летнюю жару. Она нисколько не уступает окрошке на кефире или квасе, но при этом более доступна.

Приготовление:

- 1.** Картофель очистите и отварите. Остудите и нарежьте мелкими кубиками.
- 2.** Свежий огурец и колбасу (или отварное мясо) так же нарежьте мелкими кубиками.
- 3.** Отварные яйца и помидоры тоже нарежьте мелкими кубиками. А зеленый лук и свежий укроп порежьте мелко-мелко.
- 4.** Подготовленные продукты уложите в глубокую кастрюлю: картофель, огурец, помидор, колбасу, яйца и зелень.
- 5.** Выжмите сок одного с половиной лимона в небольшую пиалу.
Чтобы отделить сразу от косточек, процедите через сито или сразу выжимайте на него.
- 6.** Добавьте лимонный сок к двум литрам холодной воды.
- 7.** Подготовленные овощи перемешайте — движения снизу вверх. Посолите и залейте лимонной водой так, чтобы вода покрыла салат. Добавьте сметану и перемешайте.
- 8.** Окрошка готова, и можно подавать к столу.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!





Суп-пюре с грибами



Ингредиенты:

Грибы (шампиньоны) — 300 г	Вода — 2–2,5 л
Картофель — 500 г	Сливки 10–33% — 150–200 мл
Морковь — 1 шт.	Соль — 1/2 ч.л.
Луковица — 1 шт.	Лавровый лист — 1 шт.
Растительное масло — 3 ст.л.	Перец — по вкусу



Простой и всеми любимый суп, получается очень вкусный, нежный, с приятной кремовой текстурой и с ярко выраженным грибным вкусом. Готовить его очень быстро.

Суп получается сытный и ароматный, даже дети едят такой супчик с огромным удовольствием. Попробуйте приготовить, он вам обязательно понравится!



Приготовление:

- 1.** Сначала нужно подготовить все ингредиенты: лук порежьте мелкими кубиками, морковь — четвертькольцами, а картофель крупными кубиками.
- 2.** В кастрюлю, где будете варить суп, налейте немного растительного масла. Выложите в кастрюлю лук и тушите до прозрачности.
- 3.** Добавьте морковь и все вместе тушите 1 минуту. *Перемешивайте, чтобы ничего не пригорело, это может сильно сказаться на вкусе вашего будущего супа.* Потом добавьте картофель и тушите еще 2 минуты. Масло подливать больше не нужно.
- 4.** Залейте овощи водой и положите лавровый лист. Тушите до готовности овощей — с момента закипания примерно 15–20 минут.
- 5.** За это время подготовьте шампиньоны: помойте, обсушите при помощи салфетки или полотенца и нарежьте мелкими кубиками.
- 6.** На сковороду налейте растительное масло, опустите грибы, тушите 5–7 минут до готовности и испарения жидкости. Посолите и поперчите по вкусу, и перемешайте.
- 7.** Из готовых овощей уберите лавровый лист и при помощи блендера превратите все в пюре. Добавьте подготовленные грибы и хорошо перемешайте.
- 8.** Добавьте сливки любой жирности, я чаще всего использую сливки 25%. Посолите по вкусу.
- 9.** Доведите суп до кипения и снимайте с огня.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Рыбный суп из горбуши (лосося) со сливками



Невероятно нежный, с приятным сливочным вкусом, сытный, наваристый, яркий и очень-очень вкусный суп. Готовить его просто, ингредиенты доступные.

Приготовление:

- 1.** Картофель очистите и половину ее разрежьте пополам, положите целую луковицу и залейте водой. Поставьте на огонь и готовьте после закипания 5–7 минут.
- 2.** Горбушу помойте и нарежьте на крупные кусочки. Добавьте к картофелю. Посолите и варите до готовности картофеля и рыбы — примерно 15 минут.
- 3.** Лук мелко порежьте, морковь нарежьте мелкими кубиками. А вторую половину картофеля нарежьте соломкой.
- 4.** На сковороду налейте немного растительного масла, одну столовую ложку. Выложите лук и тушите 1 минуту, добавьте морковь и тушите все вместе еще 1 минуту.

Не нужно дожидаться, пока овощи будут мягкие, они должны остаться сыроватыми.

- 5.** Добавьте в сковороду с овощами сливочное масло. Как только масло растопится, сковороду сразу же снимите с огня.
- 6.** Готовую рыбу и крупный картофель достаньте из бульона. А целная луковица вам больше не понадобится.
- 7.** Положите вторую часть картофеля, порезанного соломкой, варите 5–7 минут с момента закипания.
- 8.** В это время вытасенный из кастрюли картофель разомните вилкой до состояния пюре.
- 9.** Рыбное филе отделите от костей и порежьте на кусочки.
- 10.** К картофелю добавьте морковь с луком и варите до готовности картофеля.
- 11.** Теперь добавьте картофельное пюре и рыбное филе, а также лавровый лист. Залейте сливки, перемешайте и доведите до кипения. Кипятить не нужно — иначе сливки могут свернуться. Попробуйте на соль, если нужно — добавьте.
- 12.** Суп посыпьте порезанным укропом и дайте настояться минут 5, и можно подавать — особенно вкусно со свежим хлебом или лавашем.

Ингредиенты:

(на кастрюлю 3 л)

Картофель — 500 г

Морковь — 1 шт.

Лук репчатый — 2 шт.

Горбуша — 600 г

Растительное масло — 1–2 ст.л.

Сливочное масло — 30 г

Сливки 20%–33% — 200 мл

Укроп — 1 пучок

Лавровый лист — 1 шт.

Соль — 1 ч.л.

Вода — 2 1/2 л





Суп «Снежок»



Ингредиенты:

Курица — 500 г

Вода — 2 л

Картофель — 3 шт.

Морковь — 1 шт.

Лук репчатый — 1 шт.

Яйцо — 2 шт.

Зеленый горошек — 1 банка

Зелень — по вкусу

Перец — по вкусу

Соль — 1/2 ч.л.

Растительное масло — 2 ст.л.



Суп куриный с овощами и яйцом, получается нежный и легкий. Совсем простой, но очень вкусный, даже дети едят его с огромным удовольствием. Удивите себя и своих родных! В моей семье суп расходуется на ура, особенно его любит моя дочь.

Приготовление:

- 1.** Для начала приготовьте бульон: курицу варите на среднем огне с момента закипания 40 минут. *Обязательно снимайте пенку, чтобы бульон получился прозрачным.*
- 2.** Шумовкой вытащите курицу из готового бульона.
- 3.** Картофель нарежьте соломкой и помойте, так с картофеля смоется лишний крахмал, и бульон будет еще светлее. Опустите в бульон и варите до готовности 10 минут.
- 4.** Небольшую морковь натрите на крупной терке, а луковицу мелко порежьте. Соедините и потушите на небольшом количестве растительного масла.
- 5.** Мясо курицы отделите от косточек и нарежьте на небольшие кусочки.
- 6.** Отварные яйца натрите на крупной терке.
- 7.** Добавьте в бульон с картофелем отварное мясо и морковь с луком. Влейте консервированный горошек вместе с жидкостью, а также положите тертые яйца.
- 8.** Доведите суп до кипения, попробуйте достаточно ли соли, и если нужно — добавьте. Кипятите 2 минуты, посыпьте мелко порезанной зеленью и сразу же снимите с огня.
- 9.** Разлейте по тарелкам и зовите всех к столу. По желанию его можно подать со сметаной.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!





Крестьянская затирка



Ингредиенты:

Мясной суповой набор
(или куриный) — 500 г

Картофель — 3 шт.

Морковь — 1 шт.

Лук репчатый — 1 шт.

Вода — 3,5 л

Мука — 150 г

Яйцо — 1 шт.

Перец, соль — по вкусу

Зелень — по вкусу

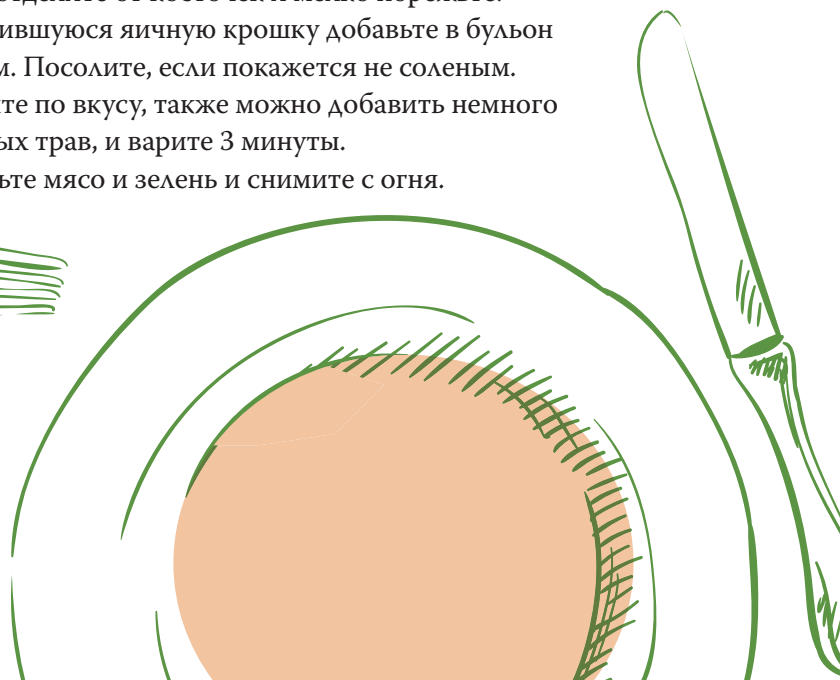


Это рецепт старинной русской кухни. Получается нежный, сытный, наваристый, очень вкусный и аппетитный, его обожают даже дети. Всегда получается просто великолепным. Я же его люблю за простоту приготовления. Обязательно попробуйте!

Приготовление:

- 1.** В кастрюлю положите набор для супа, я чаще всего использую куриный. Залейте холодной водой — примерно 3–3,5 литра. Добавьте половину чайной ложки соли и поставьте на огонь. Обязательно снимайте накипь ложкой и варите 35–40 минут на среднем огне.
- 2.** За это время вы успеете приготовить овощи. Картофель очистите и нарежьте соломкой.
Обязательно помойте, чтобы смыть крахмал, так суп у вас получится прозрачным.
- 3.** Одну небольшую морковь нарежьте мелкими кубиками, а луковицу мелко порежьте.
- 4.** Когда курица сварится, вытащите ее из бульона шумовкой, а в получившийся бульон опустите овощи: картофель и морковь с луком. Варите 10–15 минут до готовности на среднем огне.
- 5.** В это время в миску высыпьте стакан муки, разбейте яйцо и перетрите руками в крошку. Получившуюся крошку переложите на сито и просейте лишнюю муку.
- 6.** Мясо отделите от косточек и мелко порежьте.
- 7.** Получившуюся яичную крошку добавьте в бульон к овощам. Посолите, если покажется не соленным. Поперчите по вкусу, также можно добавить немного ароматных трав, и варите 3 минуты.
- 8.** Добавьте мясо и зелень и снимите с огня.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!





Уха «По-царски»



Ингредиенты:

Курица — 1 шт. (1,5 кг)	Лавровый лист — 1–2 листика
Лосось — 1 шт. (1 кг)	Соль — 1/2 ст.л.
Картофель — 3–4 шт.	Перец — по вкусу
Лук репчатый — 1 шт.	Вода — 4 л
Морковь — 1 шт.	



От этого супчика просто невозможно отказаться, он очень вкусный и его обожают даже дети. Я же люблю этот рецепт за простоту приготовления и доступность ингредиентов. Чтобы получилась настоящая уха «По-царски», я готовлю ее на открытом огне. Запах дыма и природы придает этому супчику особый шарм. Суп уникальный на вкус, а аромат — просто слов нет, лучше возьмите и приготовьте — это мой любимый супчик для выезда на природу: все остаются сытые и довольные.

Приготовление:

- 1.** В кастрюлю или котел налейте воду, опустите курицу. Курицу можно разрезать на кусочки для удобства. Варите до готовности с момента закипания 35–40 минут. Во время варки снимите накипь. Как только курица будет готова, вытащите ее из кастрюли.
- 2.** В бульон положите картофель, нарезанный соломкой, и морковь, нарезанную тонкими брусочками. Добавьте лавровый лист и мелко порезанную луковицу. Все вместе готовьте 10–15 минут до готовности овощей под закрытой крышкой.
- 3.** Теперь, когда овощи готовы, опустите красную рыбу и варите до готовности — минут 10–12. Добавьте соль и перец по вкусу и мелко порезанную зелень, а также порезанное мясо курицы.
- 4.** Перемешайте хорошенько, дайте настояться минут 5, разливайте по тарелкам и зовите всех к столу.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!





Ингредиенты:

(кастрюля 4 л)

Говядина на кости — 500 г

Картофель (3 шт.) — 400 г

Огуречный рассол — 150 мл

Морковь — 1 шт.

Лук репчатый — 1 шт.

Рассольник с перловкой

Перловая крупа — 70 г

Маринованные огурцы —
200 г (3 шт.)

Томатная паста — 2 ст.л.

Соль — 2 ч.л.

Лавровый лист — 3 шт.

Вода — 3–4 л

Приправы — по вкусу



Суп рассольник с перловой крупой на ароматном говяжьем бульоне.

Рассольник получается невероятно сытный, наваристый и очень вкусный.

Приготовление:

- 1.** Налейте 3 литра воды в кастрюлю и опустите в нее мясо. Я использую говядину, но можно готовить на любом мясе: свинине, курице или даже вообще без мяса — тогда у вас получится постный рассольник. Поставьте кастрюлю на средний огонь.
- 2.** Промойте перловую крупу холодной водой, после чего залейте ее кипятком и оставьте отмокать.
- 3.** Не упустите момент, когда на бульоне начнет собираться пенка — ее нужно снять, иначе бульон не будет прозрачным. Но как только бульон закипает, пенка перестает образовываться. Как только бульон закипит, посолите его по вкусу, накройте крышкой и оставьте вариться 60 минут.
- 4.** Вытащите мясо из бульона, а бульон процедите через сито и снова залейте в кастрюлю. Из перловки слейте жидкость и добавьте ее в бульон, поставьте на слабый огонь.
- 5.** Мясо порежьте мелкими кубиками и добавьте к перловке в кастрюлю. Долейте воды — примерно литр — и оставьте варить 30 минут.
- 6.** Картофель почистите и порежьте соломкой. Добавьте картофель в бульон к готовой перловке и варите еще 15 минут.
- 7.** Лук мелко порежьте и обжарьте на сковороде с небольшим количеством масла. Через 2 минуты, когда лук станет прозрачным, добавьте потертую на крупной терке морковь и тушите еще 1 минуту.
Овощи не должны стать мягкими: они должны быть полусырыми.
- 8.** Огурцы нарежьте средними кубиками и добавьте в сковороду. Влейте к овощам пару половников бульона из кастрюли и тушите овощную смесь 10 минут на слабом огне.
- 9.** Добавьте к готовым овощам две столовые ложки томатной пасты. Овощи с пастой перемешайте и сразу опускайте в суп. Перемешайте, посолите по вкусу и добавьте рассол. Также добавьте лавровый лист и специи. Я добавляю хмели-сунели — треть чайной ложки. Перемешайте и варите 10 минут до готовности.
- 10.** Суп готов, разливайте по тарелкам, добавьте сметану или зелень по желанию и зовите близких к столу!

**Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!**



Бабушкин СУПЧИК



Ингредиенты:

Вода — 2 1/2 л

Курица — 400 г

Лук репчатый — 1 шт.

Зелень — 1/2 пучка

Соль — 1 ч.л.

Лавровый лист — 1 шт.

Для клецок:

Мука — 70–80 г (1/2 ст.л.)

Яйцо — 2 шт.

Соль — 1/3 ч.л.



Суп с клецками на курином бульоне. В моей семье его любят все. Готовится супчик просто и быстро, если куриный бульон у вас уже есть, то на все приготовление у вас уйдет минут 15. При желании в суп можно добавить морковь и картофель, но мне больше нравится, когда много мяса, есть клецки и ароматный бульон, именно так готовила его моя бабушка.

Приготовление:

- 1.** Сварите куриный бульон. В кастрюлю положите курицу или суповой набор, я чаще всего использую бедрашки. Также положите очищенную луковицу и лавровый лист, залейте водой. Добавьте немного соли и варите на среднем огне без крышки. Не забудьте снять пенку, иначе бульон будет мутным. С момента закипания варите 40–50 минут. *При необходимости долейте воды — курица не должна сохнуть.*
- 2.** Вытащите готовую курицу из бульона при помощи шумовки и дайте ей немного остыть. Лук уберите, он больше не понадобится.
- 3.** Немного остывшее филе отделите от косточки, порежьте средним кубиком и отправьте обратно в бульон. Суп посолите при необходимости. Оставьте на среднем огне.
- 4.** Далее готовьте клецки. В миску высыпьте муку, примерно половину двухсотграммового стакана, добавьте немного соли, сделайте в муке углубление и разбейте в него два яйца. Вилкой замешайте тесто до однородности, разбивая комочки.
- 5.** Для приготовления клецок понадобится стакан воды, столовая ложка и чайная. Наберите тесто в столовую ложку. Чайную ложку смочите в воде, отделяйте ей небольшие порции теста из столовой ложки и опускайте в кипящий суп. Варите примерно 5 минут.
- 6.** Добавьте к клецкам мелко порезанную зелень и выключите огонь. Дайте супу настояться хотя бы 5 минут, и можно разливать по тарелкам и звать близких к столу! Суп можно подавать со сметаной.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!





Суп № 1 В МОЕЙ СЕМЬЕ



Ингредиенты:

Курица — 500 г

Вода — 3 1/2 л

Лук репчатый — 1 шт.

Морковь — 1 шт.

Картофель — 2–3 шт.

Соль — 1 ч.л.

Зелень — по вкусу

Для текста (лапша):

Яйцо — 1 шт.

Мука — 80–110 г

Соль — 1/4 ч.л.



Куриный супчик с домашней лапшой. Вкус и аромат этого замечательного супа любим всеми с детства. Получается бесподобно вкусно и по-домашнему. Лапша готовится по этому рецепту очень просто и быстро, отлично держит форму и не разваривается. Конечно, лапшу можно купить и в магазине, но она сильно проигрывает по вкусовым качествам домашней.



Приготовление:

- 1.** В кастрюлю положите курицу, посолите и залейте холодной водой. Варите на среднем огне и, конечно, не забудьте снять пенку. После закипания варите 40–45 минут до готовности мяса.
- 2.** Пока бульон варится, приготовьте лапшу. В миску разбейте яйцо, немного посолите и взбейте вилкой. Постепенно добавляйте муку и замесите тесто. Муки может понадобиться чуть больше.
Тесто не должно липнуть к рукам, но не должно быть сильно тугим, иначе его будет сложно раскатывать.
- 3.** Хорошо вымешайте тесто на посыпанной мукой ровной поверхности. После чего раскатайте его в тонкий пласт — чем тоньше, тем лучше. Тесто должно просвечиваться. Оставьте пласт теста на столе просохнуть на 20 минут.
- 4.** После того как тесто подсохнет, нарежьте его на полоски шириной 3–4 см. Сложите полоски теста друг на друга и нарежьте ножом соломкой поперек. Домашняя лапша готова!
- 5.** Из готового бульона уберите курицу при помощи шумовки. Нарежьте картофель крупной соломкой — можно промыть его после нарезки от крахмала, тогда бульон будет светлее.
- 6.** Морковь нарежьте кружочками, а луковицу порежьте мелко. Можно положить луковицу целиком, а потом убрать, если вы не любите вареный лук.
- 7.** Все овощи опустите в бульон и варите минут 10–15 до готовности картофеля.
- 8.** Мясо отделите от косточек, нарежьте средними кубиками и добавьте в суп. Опустите лапшу и варите ровно 5 минут.
- 9.** Посыпьте суп мелко порезанной зеленью и уберите с огня. Дайте супу настояться 5–7 минут — и можно подавать к столу.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего
настроения!







Блюда
из мяса



Шашлык в духовке



Ингредиенты:

Мясо — 1 кг
Томаты в собственном соку — 700 мл
Лук репчатый — 3–4 шт.

Приправа для шашлыка — 1 1/2 ч.л.
Соль — 1 ч.л.
Перец — по вкусу
Специи — по вкусу

Дополнительно:

Шпажки деревянные — упаковка



Обязательно попробуйте этот способ, мясо получается очень нежное, сочное и даже с ароматом леса и дымка! Готовится очень просто и придется по душе всем любителям шашлыков. Такой шашлык можно готовить круглый год, не покидая кухни, и никакая погода не поменяет ваши планы.



Приготовление:

- 1.** Мясо нарежьте кубиками — чуть меньше, чем на обычный шашлык. Мясо подойдет любое: курица, кролик, говядина, — но лучше всего свиная шейка, в которой много тонких прожилок жира.
- 2.** Луковицы очистите и нарежьте полукольцами, выложите в миску, посолите и слегка разомните руками.
- 3.** Подготовленное мясо переложите в глубокую миску, добавьте специи по вкусу. Добавьте подготовленный лук с солью и перемешайте.
- 4.** К мясу влейте томаты в собственном соку, помните помидоры руками и перемешайте с мясом и луком. Закройте миску крышкой и оставьте в прохладном месте мариноваться хотя бы на 3 часа.

Лучше всего оставить на ночь, если есть такая возможность, — чем дольше, тем лучше.

- 5.** Подготовьте шпажки для шашлыка: залейте горячей водой и оставьте на 15–20 минут — это нужно для того, чтобы они не обгорели в духовке.
- 6.** Замаринованное мясо наденьте на деревянные шпажки. Уложите такие «шампуры» на противень, который будет заменять мангал. На дно противня налейте немного воды, чтобы выделяемый из мяса сок не подгорел.
- 7.** Поставьте в заранее разогретую до 200 °С духовку и готовьте на 20 минут. Переверните шампуры и готовьте еще 10 минут.
- 8.** Если у вас есть функция «гриль» в духовке, включите еще на 5–7 минут, чтобы шашлык получился еще более румяный. Если же такой функции нет, то лучше застелить противень пергаментной бумагой, а воду наливать не нужно.
- 9.** Шашлык готов, можно подавать к столу!

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего
настроения!





Картошка в горшочке с мясом



Ничего сложного нет, все довольно просто и быстро. Но блюда, приготовленные в горшочке, всегда отличаются по вкусу. Получается всегда очень аппетитно и красиво, вряд ли найдется тот, кто откажется попробовать. В моей семье это блюдо одно из любимых. Аромат из горшочка быстро собирает всех к столу.



Приготовление:

- 1.** Мясо помойте, нарежьте на кусочки диаметром 3 см. Я больше люблю в горшочке готовить говядину, но по желанию можно заменить и на свинину.
- 2.** В сковороду налейте немного растительного масла, опустите подготовленное мясо, перемешивайте, пока мясо не начнет менять цвет.

Когда мясо начнет выделять жидкость и пениться, готовьте без крышки, помешивая, пока пена не прекратится.

- 3.** Луковицу очистите и нарежьте полукольцами. А морковь натрите на крупной терке. Добавьте овощи к мясу и тушите 2–3 минуты. Потом добавьте картофель и тушите еще 2 минуты. Масло подливать больше не нужно.
- 4.** Посыпьте приправами для мяса и солью, залейте мясо в сковороде водой так, чтобы его накрыло наполовину. Выложите лавровый лист и поперчите по вкусу. Перемешайте, накройте крышкой и тушите на медленном огне 40–50 минут до готовности мяса.

5. Часть жидкости испарится — так и должно быть. Добавьте в сковороду сметану, перемешайте и тушите 2–3 минуты.

6. Картофель очистите и нарежьте крупными кубиками — по размеру как мясо. Картофель переложите в кастрюлю. Добавьте к нему приготовленное мясо и немного посолите.

7. Чеснок порежьте пластинками и добавьте к картошке с мясом. Хорошенько перемешайте содержимое кастрюли.

8. Разложите по порционным глиняным горшочкам. Данного количества хватит на 3 горшочка объемом 500 миллилитров. В каждый горшочек налейте 70–80 миллилитров воды, закройте крышкой и поставьте в холодную духовку. Готовьте 50–60 минут при 220 °С до готовности картофеля.

9. Готовое блюдо можно подавать прямо в горшочках или выкладывать на тарелку.



Ингредиенты:

- Мясо (говядина или свинина) — 600 г
- Картофель — 800 г (5–6 шт.)
- Сметана — 100 г (5 ст.л.)
- Лук репчатый — 1 шт.
- Морковь — 1 шт.
- Соль — 1/2 ч.л.
- Приправа для мяса — 1/3 ч.л.
- Лавровый лист — 1 шт.
- Чеснок — 2 зубчика
- Перец — по вкусу



ПЛОВ С МЯСОМ



Ингредиенты:

Мясо — 700 г

Рис — 500 г

Морковь — 300 г

Растительное масло — 200 мл

Лук репчатый — 400 г

Чеснок — 80 г

Соль — 1 ч.л.

Лавровый лист — 1 шт.

Приправа для плова —
1/2–1 ч.л.

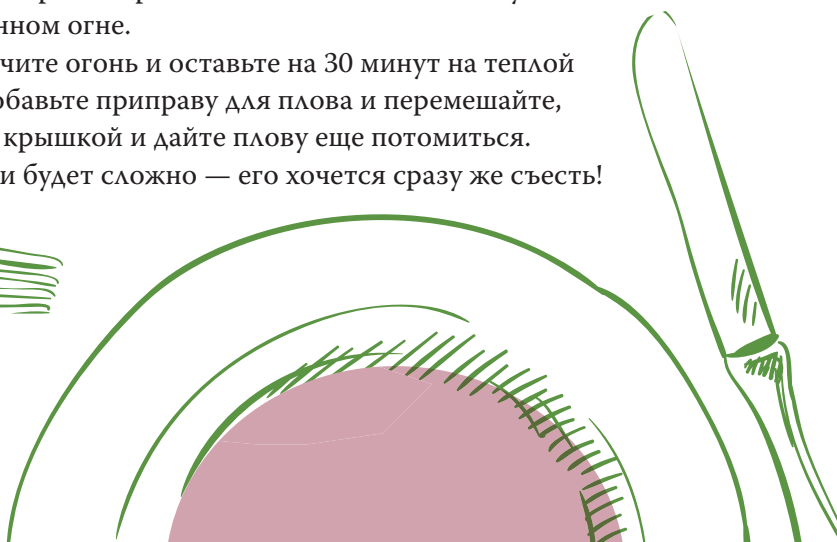


Я его готовлю уже много лет для друзей и моей семьи, и ещё никто не был огорчен вкусом! Он всегда получается рассыпчатый, сочный, ароматный, насыщенный и очень вкусный.

Приготовление:

- 1.** Мясо нарежьте средними кубиками. Мясо подойдет любое, я люблю использовать говядину и свинину вместе.
- 2.** В казан налейте растительное масло и разогрейте до появления запаха. Опустите в казан мясо и обжаривайте до тех пор, пока оно не перестанет пениться и не начнет золотиться.
- 3.** Лук нарежьте полукольцами. Высыпьте в казан к мясу и тушите до мягкости лука.
- 4.** Морковь натрите на крупной терке и добавьте в казан. *Можно добавить меньше моркови, но я ее очень люблю, поэтому стараюсь класть побольше.* Тушите до мягкости моркови, изредка помешивая.
- 5.** Добавьте соль, лавровый лист и залейте стаканом воды. Засыпьте пропаренным промытым рисом — или длиннозерным, круглый рис не подойдет, с ним плов превратится в кашу. Залейте водой так, чтобы рис скрылся примерно на 2–3 см под водой.
- 6.** Накройте казан крышкой и готовьте на медленном огне, чтобы плов не подгорел, примерно 50–60 минут.
- 7.** Подготовьте чеснок — очистите от пленки. Как только рис набухнет, сделаете в нем углубление и выложите чеснок в него. Накройте рисом, образуя бугорок.
- 8.** Снова закройте крышкой и готовьте 7–10 минут на медленном огне.
- 9.** Выключите огонь и оставьте на 30 минут на теплой плите. Добавьте приправу для плова и перемешайте, закройте крышкой и дайте плову еще потомиться. Хоть это и будет сложно — его хочется сразу же съесть!

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего
настроения!





Мясо под Шубой



Ингредиенты:

Мясо — 500 г

Лук репчатый — 2 шт.

Картофель — 2–3 шт.

Кетчуп — 3 ст.л.

(или помидор — 1–2 шт.)

Чеснок — 3 зубчик

Сметана — 4 ст.л.

Майонез — 2 ст.л.

Соль — 1 ч.л. (1/2 ч.л. в мясо,

1/2 ч.л. в картофель)

Перец, соль черный — по вкусу



Нежное мясо и аппетитная хрустящая корочка. Оно очень сытное и готовится довольно просто. Подойдет для семейного обеда или ужина, а также его можно подать в качестве горячего на праздничный стол.

Приготовление:

1. Мясо свинины или говядины нарежьте на ломтики шириной 1–1,5 см. Слегка отбейте кусочки, но не сильно, чтобы мясо оставалось сочным, стоит положить кусок мяса в пакет и отбивать его по верху пакета с обеих сторон.
2. К мясу добавьте соль и перец по вкусу. Измельчите зубчики чеснока и тоже добавьте к мясу. Равномерно распределите специи руками.
3. Луковицы очистите, мелко порежьте и затем порубите — чем мельче, тем лучше.
4. Мясо уложите на противень, застеленный бумагой для выпечки, смазав ее растительным маслом — для равномерного распределения масла лучше использовать кисть.
5. Мясо смажьте кетчупом или уложите мелко нарезанный свежий помидор. На кетчуп уложите лук.
6. Смешайте две столовые ложки сметаны с майонезом, хорошенько перемешайте. Получившимся соусом смажьте лук.
7. Сырой картофель натрите на крупной терке. *Заранее тереть не стоит, иначе он потемнеет.* Добавьте соль и перец и перемешайте. Уложите картофель на мясо поверх соуса.
8. Картофель смажьте сметаной, чтобы образовалась румяная корочка.
9. Поставьте в духовку и готовьте при 200 °С 45–50 минут. По желанию за 10–15 минут до готовности можно посыпать тертым сыром.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!





Ландорики



Ингредиенты:
Картофель — 1 кг
Соль — 1/2 ч.л.

Для фарша:
Фарш — 300 г
Лук — 1 шт.
Яйцо — 1 шт.
Чеснок — 1-2 зубчик
Соль — 1/3 ч.л.
Перец — по вкусу



Блюдо моего детства. Ландорики, так называла моя бабушка картофельные оладьи с мясом. Она их готовила для нас очень часто и каждый раз, когда готовила, всегда приговорила, что в ее детстве такие ландорики делали только по праздникам. Сверху ландориков хрустящая корочка, а внутри сочное мясо, вкусно — не передать словами.



Приготовление:

- 1.** Фарш можно брать любой, я обычно беру говяжий.
- 2.** Очистите лук, крупно нарежьте и размельчите в блендере с чесноком.
- 3.** Добавьте лук с чесноком к фаршу, выложенным в глубокую миску. Разбейте яйцо, поперчите и посолите. Хорошо перемешайте руками.
- 4.** Половину картофеля натрите на крупной терке, а вторую половину — на мелкой. Переложите весь тертый картофель в другую глубокую миску, перемешайте и слегка отожмите сок в отдельную емкость, дайте жидкости настояться. Посолите и перемешайте отжатый картофель. Добавьте отстоявшийся крахмал.
- 5.** Сделайте из картофеля лепешку, выложите одну-две столовые ложки фарша и заверните картофельные края. Сверху закройте картофельным тестом. Картофельный слой не должен быть слишком толстым, чтобы ландорики хорошо прожарились. Придайте им плоскую форму.
- 6.** Выложите сформированные ландорики на разогретую с растительным маслом сковороду и обжаривайте их на среднем огне с обеих сторон под закрытой крышкой. Примерно 4–5 минут с каждой стороны для обжарки будет достаточно.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!





СТОЖКИ



Ингредиенты:

Фарш мясной — 500 г

Сыр — 120 г

Картофель — 4 шт.

Яйцо — 4 шт.

Майонез — 150 г

(можно заменить сметаной)

Лук репчатый — 2 шт.

Чеснок — 3 зубчик

Сметана — 1 ст.л.

Соль — 1/2 ч.л.

Бasilik — 1/2 ч.л.



Мясной фарш, запеченный с картофелем и сыром в духовке. Стожки легкие в приготовлении. Получаются сочные, сытные, ароматные и потрясающе вкусные! Один раз приготовив эту вкуснятину, вы станете частенько баловать своих домашних этим оригинальным и сытным блюдом.



Приготовление:

- 1.** Фарш подойдет любой, но я больше люблю использовать для стожков говяжий. Выложите фарш в глубокую миску, добавьте три измельченных зубчика чеснока. Посолите, добавьте сухой базилик и столовую ложку сметаны для сочности. Хорошенько перемешайте руками и отставьте в сторону.
- 2.** Лук очистите и нарежьте средними кубиками, выложите на разогретую с растительным маслом сковороду. Потушите лук до полуготовности, постоянно помешивая, чтобы он не пригорел.
- 3.** Отварные яйца нарежьте мелкими кубиками, смешайте со столовой ложкой майонеза или сметаны.
- 4.** Смажьте противень растительным маслом — для равномерного нанесения используйте кисточку.
- 5.** Разделите фарш на 8 частей и сделайте круглые лепешки. Подготовленные лепешки уложите на противень, поверх выложите лук. На лук выложите яйцо с майонезом (или сметаной).
- 6.** На мелкой терке натрите твердый сыр, а картофель — на крупной.
Не трите картофель заранее, иначе он потемнеет. Картофель посолите и поперчите по вкусу.
- 7.** Уложите картофель поверх яиц, а на него выложите сыр. Сверху смажьте майонезом или сметаной, из-за чего сыр быстро не зарумянится и картофель успеет хорошо пропечься, а сверху будет мягкая сырная корочка.
- 8.** Противень со стожиками поставьте в заранее разогретую до 180 °С духовку и выпекайте 50 минут до образования румяной корочки.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего
настроения!





Тефтели



Ингредиенты:

Фарш мясной — 500 г

Рис — 100 г

Лук репчатый — 1 шт.

Сметана — 200 г

Сушеные травы — 1 ст.л.

Чеснок — 3 зубчика

Лавровый лист — 3 шт.

Вода — 3–4 л

Приправы — по вкусу

Перец черный, соль — по вкусу



Тефтели получаются сочные, хорошо держат форму и никогда не разваливаются. А аромат тефтелей созовет ваших близких к столу намного быстрее, чем обычно.



Приготовление:

1. В небольшую кастрюлю насыпьте рис и залейте 500 миллилитрами холодной воды. Поставьте на средний огонь вариться до полуготовности — серединка должна быть белая и твердая.

Не переварите, а то получите в тефтелях кашу, а она вам не нужна.

Полуготовый рис откиньте на дуршлаг и промойте холодной водой.

2. Луковицу очистите и мелко нарежьте.

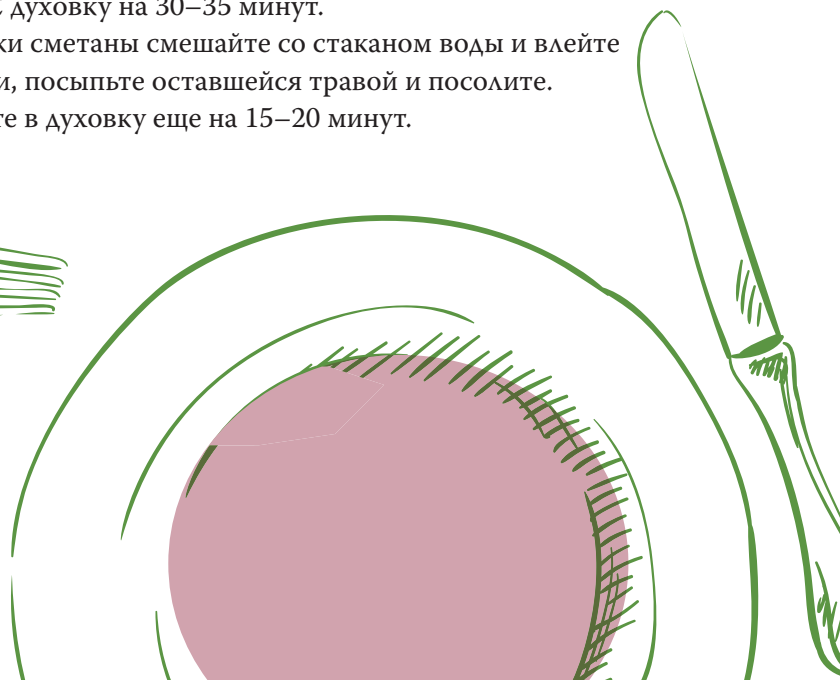
3. Фарш выложите в глубокую миску, к нему добавьте рис, лук и две столовые ложки сметаны, четыре измельченных зубчика чеснока и половину сушеных трав (я использую сушеный укроп, петрушку и кинзу). Поперчите и посолите, тщательно перемешайте. Оставьте настояться на 20 минут.

4. Возьмите столовой ложкой фарш и сформируйте плотные шарики. Обваляйте в муке и уложите в глубокую сковороду — достаточно плотно. Поставьте в разогретую до 200 °С духовку на 30–35 минут.

5. Остатки сметаны смешайте со стаканом воды и влейте в тефтели, посыпьте оставшейся травой и посолите.

Поставьте в духовку еще на 15–20 минут.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!





«Хозяйка отдыхает»



Ингредиенты:

Картофель — 700 г (5–6 шт.)

Курица — 500 г

Лук репчатый — 1 шт.

Морковь — 1 шт.

Чеснок — 2 зубчика

Растительное масло — 2–3 ст.л.

Соль — 1/2 ч.л.

Приправа для мяса — 1/2 ч.л.

Приправа для картофеля — 1/3 ч.л.

Перец — по вкусу

Куркума — по вкусу

Паприка — по вкусу

Зелень сушеная — по вкусу



Ужин без возни — мясо с картофелем в рукаве. Мясо, приготовленное по этому рецепту, получается очень мягкое и сочное, а картофель нежный и ароматный. Готовится очень просто и подготовка продуктов занимает минимум времени. А ваши родные попросят повторить это блюдо еще не один раз.



Приготовление:

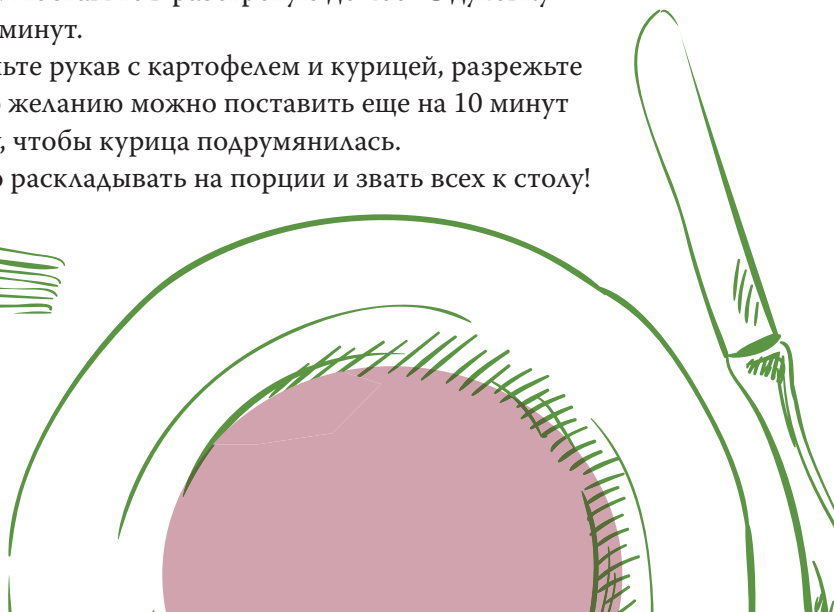
- 1.** Картофель очистите и нарежьте на дольки среднего размера. Небольшую морковь и луковицу очистите и нарежьте полукольцами.
- 2.** В миску выложите овощи, посолите, поперчите и добавьте приправу к картофелю и сушеную зелень — перемешайте и отставьте в сторону.
- 3.** Мясо посолите.

Для этого рецепта я чаще всего использую куриные бедрашки.

Поперчите мясо и посыпьте приправой для мяса, куркумой, паприкой и сушеной зеленью. Два зубчика чеснока измельчите и добавьте к мясу. Равномерно распределите специи. Оставьте мясо и картофель на 10–15 минут замариноваться.

- 4.** Переложите овощи в рукав для запекания, сверху уложите кусочки мяса, полейте растительным маслом и закройте рукав, хорошенько закрепив края.
- 5.** Переложите рукав на противень, сделайте в рукаве несколько проколов, чтобы он не лопнул во время приготовления. Поставьте в разогретую до 200 °С духовку на 50–60 минут.
- 6.** Достаньте рукав с картофелем и курицей, разрежьте рукав. По желанию можно поставить еще на 10 минут в духовку, чтобы курица подрумянилась.
- 7.** Можно раскладывать на порции и звать всех к столу!

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!





Домашняя
колбаса
за 99 рублей



Рулет из свиной рульки с куриной грудкой и морковью. Получается очень аппетитно, ароматно и сочно. Так как рулька стоит не дорого, рецепт еще и бюджетный. Вкус достойный, его обязательно оценят ваши родные. Можно использовать как мясную нарезку, есть с бутербродами или брать с собой на пикник!



Приготовление:

- 1.** Для начала приготовьте отвар. Лук вместе с шелухой нарежьте на 4 части и уложите в кастрюлю — лучше всего взять объемом 4,5 литра.
- 2.** Также в кастрюлю добавьте крупно порезанную морковь, лавровый лист и перец горошком. Залейте все 3 литрами воды и кипятите на медленном огне около 30 минут, чтобы отвар был насыщенного цвета.
- 3.** Пока отвар варится, приготовьте рульку. Помойте, обсушите, аккуратно удалите кость. Срежьте лишнюю мякоть. Застелите пищевой пленкой и слегка отбейте молоточком.
- 4.** Срезанное мясо и куриную грудку порежьте на полоски. А сырую морковь нарежьте при помощи овощечистки на тонкие пластины.
- 5.** Подготовленную рульку поперчите, посолите и посыпьте измельченными зубчиками чеснока. Разотрите руками, чтобы равномерно распределить.
- 6.** Поверх рульки выложите пластинки моркови, куриную грудку и мясо от рульки — лучше всего куриную грудку класть по центру, а мясо рульки по краям. Поперчите и посолите.
- 7.** Сверните в упругий рулет и хорошо обмотайте нитками. *Чтобы рулет не распадался, обматывайте как вдоль, так и поперек.*
- 8.** Из готового отвара уберите овощи и добавьте в него три столовые ложки соли. Не беспокойтесь, лишней соли не будет — при варке лишнюю соль рулет не возьмет. При необходимости добавьте воды так, чтобы рулет был полностью покрыт отваром. И оставьте вариться на медленном огне на 3 часа.
- 9.** Готовый рулет вытащите из отвара, разрежьте нитки — можно резать на порции и подавать. Также можно поставить в холодильник и дать остыть, тогда рулет будет проще нарезать — он не будет рассыпаться.



Ингредиенты:

Свиная рулька — 1–1 1/2 кг
 Куриная грудка — 100–150 г
 Чеснок — 2 зубчика
 Соль — 1/2 ч.л.
 Черный перец — по вкусу

Для отвара:

Вода — 3 л
 Лук репчатый — 4 шт.
 Морковь — 1 шт.
 Лавровый лист — 2 шт.
 Перец горошком — 6–8 шт.
 Соль — 3 ст.л.





Гуляш из говядины с подливой



Очень вкусное, нежное и тающее мясо во рту, с обалденной ароматной подливкой. Рецепт очень простой и очень вкусный. А подается такой гуляш с гарниром из пюре, риса, макарон или гречки.



Приготовление:

1. Мясо говядины нарежьте небольшими кубиками.
2. Лук очистите и мелко нарежьте.
3. В казан или кастрюлю налейте немного растительного масла, опустите мясо и тушите 2–3 минуты. Как только мясо поменяет цвет и выделит жидкость, добавьте лук — мясо с луком тушите до испарения жидкости, часто помешивая.
4. Добавьте в казан воду так, чтобы мясо скрылось под водой. Закройте крышкой и тушите до готовности мяса 50 минут.
5. Маринованный огурец натрите на крупной терке, добавьте к мясу и тушите еще 10 минут.
6. Приготовьте заливку: в миску выложите столовую ложку муки и по столовой ложке сметаны и томатной пасты и перемешайте. Добавьте немного воды (50–100 миллилитров).

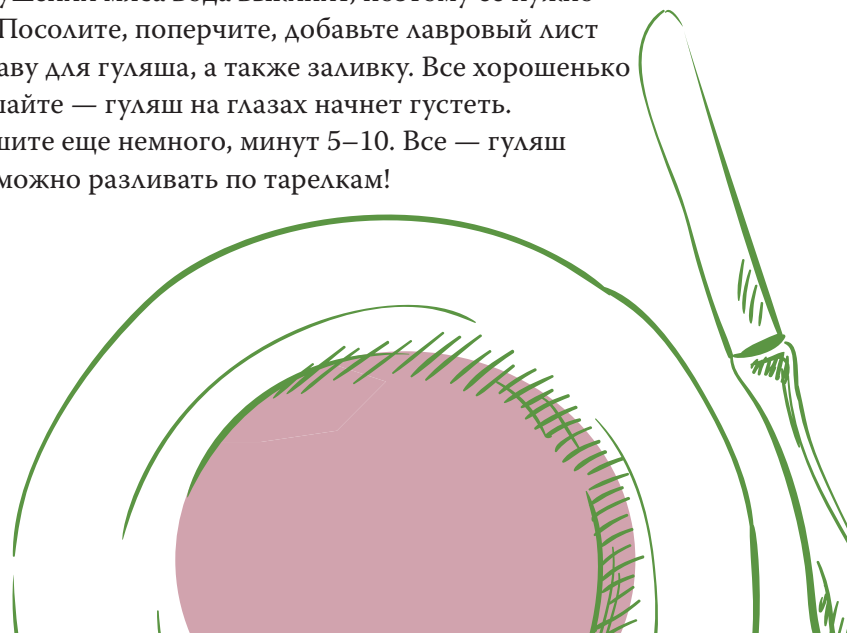
Размешайте до однородности, чтобы не было комочков.

7. При тушении мяса вода выкипит, поэтому ее нужно долить. Посолите, поперчите, добавьте лавровый лист и приправу для гуляша, а также заливку. Все хорошенько перемешайте — гуляш на глазах начнет густеть.
8. Потушите еще немного, минут 5–10. Все — гуляш готов и можно разливать по тарелкам!



Ингредиенты:

- Мясо говядины — 500 г
- Вода — 1 л
- Лук репчатый — 1 шт.
- Огурец маринованный — 1 шт.
- Растительное масло — 3–4 ст.л.
- Мука — 1 ст.л.
- Томатная паста — 1 ст.л.
- Сметана — 1 ст.л.
- Лавровый лист — 2 шт.
- Соль — 1/2 ч.л.
- Приправа для гуляша — 1/3 ч.л.
- Перец — по вкусу







Блюда
из рыбы



Рыбные котлеты «Вкусняшка»



Ингредиенты:

Рыба (минтай или др.) — 1 кг

Лук репчатый — 1–2 шт.

Яйцо — 2–3 шт.

Мука — 4 ст.л.

Майонез — 4 ст.л

Соль — по вкусу

Перец — по вкусу



Рецепт этих вкуснейших котлеток хорош тем, что можно даже не понять, что это рыба.

Приготовление:

1. Для приготовления подойдет любая рыба. *Я больше всего люблю делать из минтая.* Рыбу освободите от костей и плавников, филе нарежьте некрупными кубиками — в этом и состоит основной секрет рецепта.
2. Лук очистите и нарежьте мелкими кубиками, после чего немного порубите.
3. Выложите в глубокую миску нарезанное филе рыбы, разбейте яйца и добавьте лук, муку, майонез. Посолите и поперчите и хорошенько перемешайте. Фарш для котлет готов!
4. В сковороду вылейте немного растительного масла и разогрейте на среднем огне. Выложите рыбную массу столовой ложкой на сковороду. Обжаривайте с двух сторон как оладьи до красивого золотистого цвета.
5. Снимите котлеты — у вас получится 20–25 котлет.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!





Минтай с помидорами и сыром



Минтай с помидорами и сыром. Блюдо получается очень сочное, нежное, сытное, вкусное и простое в приготовлении. Аромат стоит по всему дому, и домочадцы соберутся у стола еще до того, как минтай приготовится. Также блюдо подойдет и для диетического питания.



Приготовление:

1. Луковицу почистите и порежьте полукольцами.
2. Рыбу почистите и порежьте на кусочки шириной 2,5–3 см.

По желанию можно удалить косточки или же использовать филе минтая.

3. В форму для запекания на дно уложите лук. Поверх на лук выложите минтай.
4. В небольшую миску выложите сметану, измельченный чеснок, приправу для рыбы, соль и мелко порезанную зелень. Перемешайте соус и смажьте им рыбу.
5. Помидоры порежьте кольцами и выложите их поверх соуса.
Лучше всего брать спелые помидоры — так будет вкуснее.
6. Сыр потрите на крупной терке и посыпьте помидоры. По желанию можно смазать сыр сметаной — так сыр останется мягким.
7. Поставьте форму для запекания в разогретую до 200 °С духовку и готовьте 35–45 минут до золотистого цвета.
8. Подавайте к столу горячим!



Ингредиенты:

- Минтай — 800 г
- Сыр — 100 г
- Помидор — 2–3 шт.
- Лук репчатый — 1 шт.
- Сметана — 3 ст.л.
- Чеснок — 3 зубчика
- Укроп — 1 пучок
- Соль — 1/2 ч.л.
- Приправа для рыбы — 1/2 ч.л.





Рыбная запеканка



Ингредиенты:

Рыба — 500 г

Вода — 550 мл (2 ст.)

(500 мл в рис, 50 мл в запеканку)

Рис круглый — 300 г (1 1/2 ст.)

Сыр твердый — 30 г

Лук репчатый — 1 шт.

Майонез — 3 ст.л.

(2 ст.л. в рыбу, 1 ст.л. в рис)

Сок лимона — 1 1/2 ст.л.

Соль — 1 ч.л.

(1/2 ч.л. в рис, 1/2 ч.л. в рыбу)

Перец — по вкусу



Рыбная запеканка под нежнейшим рисом. Рис получается нежным, сочным и не пересушенным. Рыба ароматная с изысканным вкусом и просто тает во рту. Получается очень вкусно!



Приготовление:

1. Для запеканки подойдет любая рыба — мне больше всего нравится с горбушей. Горбушу почистите, удалите кости и нарежьте на порционные кусочки шириной 2 см.
2. Выдавите сок половины лимона и полейте рыбу, выложенную в форму для запекания.
3. Рыбу посолите, добавьте майонез и немного перца, перемешайте. Закройте форму пищевой пленкой и уберите в холодильник, пока будете готовить рис.
4. Промытый круглый рис высыпьте в кастрюлю, залейте двумя стаканами воды, посолите и варите на медленном огне 20 минут с момента закипания, изредка помешивая. *Лучше всего сначала рис поставить на средний огонь, и после закипания его убавить.* Оставьте сваренный рис постоять минут 5–10.
5. Луковицу очистите и мелко нарежьте, после чего порубите.
6. Поверх рыбы уложите мелко порубленный лук, выложите рис верхним слоем, смажьте рис майонезом. Налейте в форму 50 миллилитров воды.
7. Сыр натрите на крупной терке и посыпьте запеканку.
8. Запеканку поставьте в разогретую до 180 °С духовку и выпекайте 40 минут до золотистой корочки.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!





Щука В СМЕТАНЕ



Ингредиенты:

Щука — 1–1 1/2 кг

Сметана — 350–400 г

Лук репчатый — 3–4 шт.

Мука — для панировки

Соль — по вкусу

Перец — по вкусу

Лавровый лист — по вкусу

Зелень — по вкусу



*Щука получается нежная, со сливочным вкусом сметаны... просто пальчики оближешь!
Подавать щуку можно с любым гарниром и салатом по вашему вкусу.*

Приготовление:

- 1.** Для начала очистите щуку: полейте ее кипятком. *Так с нее хорошо будет сходить чешуя, а не будет лететь при чистке во все стороны.* Помойте щуку, выпотрошите, отрежьте голову и хвост.
- 2.** Порежьте щуку на небольшие кусочки шириной 2,5–3 см. Посолите и поперчите.
- 3.** Кусочки щуки обваляйте в муке и выложите на разогретую с маслом сковороду.
- 4.** Обжаривайте щуку до золотистого цвета. Как только рыба обжарится, переверните ее и добавьте к ней лук, порезанный полукольцами.
- 5.** Закройте крышкой, убавьте огонь и тушите, пока лук не станет прозрачным. Переверните рыбу еще раз, таким образом вы дадите луку упасть вниз. Обжаривайте без крышки на самом слабом огне. Влейте сметану, закройте крышкой и тушите еще 3 минуты.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!





Тушенная сельдь в сметане



Ингредиенты:

Сельдь свежемороженая — 1 кг

Сметана — 1 ст.

Лук репчатый — 1 шт.

Мука — для обвалки

Соль — по вкусу

Специи — по вкусу

Зелень — по вкусу



Блюдо из сельди и сметаны получается сытным и очень вкусным. Прекрасным гарниром послужит отварной рис или картофель. Мои домочадцы едят с удовольствием, обязательно приготовьте — вам непременно понравится.

Приготовление:

1. Разморозьте рыбу.

Не делайте этого в микроволновой печи или горячей воде, пусть рыба оттает естественным путем при комнатной температуре.

2. Отрежьте голову, почистите, удалите черную пленку.

Если вы не хотите, чтобы в блюде были кости — удалите их, разрезав сельдь на две части.

3. Разрежьте сельдь или филе сельди на порционные куски, посолите и поперчите по вкусу, перемешайте руками, чтобы равномерно распределить соль и перец.

4. Луковицу очистите и порежьте четвертькольцами.

5. В сковороду налейте немного растительного масла, обваляйте рыбу в муке и выложите в разогретую сковороду. Оставьте жарить на среднем огне до золотистой корочки.

6. Переверните рыбу и засыпьте в сковороду лук, закройте крышкой и тушите на медленном огне, пока лук не станет мягким и прозрачным.

7. Залейте сметаной, посыпьте зеленью, закройте крышкой и тушите буквально 3–5 минут, лишь для того чтобы сметана растопилась. И можно подавать к столу!

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!





Горбуша в духовке



Ингредиенты:

Филе горбуши — 400 г

Лук репчатый — 1 шт.

Растительное масло — 3 ст.л.

Вода — 100–120 мл

Сыр — 70 г

Соль — 1/3 ч.л.

Приправа для рыбы — 1/3 ч.л.

Перец — по вкусу



Горбушу, запеченную в духовке, готовить несложно, но в результате она получается вкусной, сочной, нежной и аппетитной. Можно подать как самостоятельное блюдо или с гарниром. Мы в семье больше всего любим с картофельным пюре. Такая горбуша и в холодном виде остается очень вкусной.

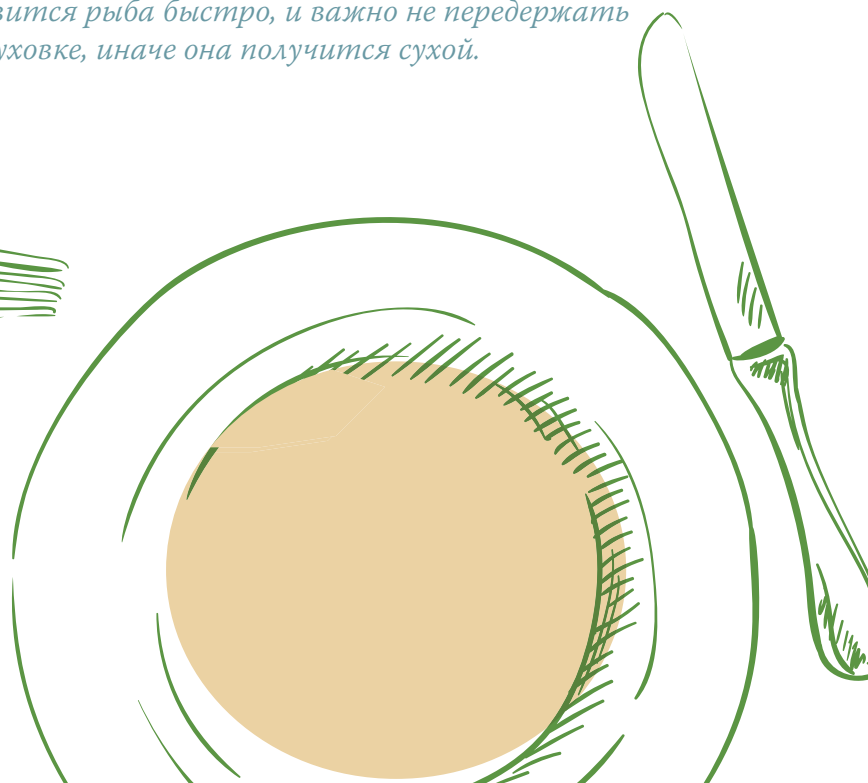


Приготовление:

1. Горбушу разделите на филе, лучше всего это сделать, когда она еще совсем не разморозилась.
2. Нарезьте на порционные кусочки.
3. В противень налейте растительное масло так, чтобы оно хорошо скрыло дно — примерно три столовые ложки. Выложите кусочки рыбы на дно. Посолите, поперчите и добавьте приправу к рыбе.
4. Луковицу очистите и порежьте тонкими полукольцами, посыпьте поверх рыбы.
5. Залейте рыбу водой — примерно 100 миллилитров. Поставьте в разогретую до 200 °С духовку на 20 минут.
6. Сыр натрите на мелкой терке, посыпьте рыбу и снова поставьте в духовку, готовьте еще 10 минут до легкой румяности сыра. Вытащите из духовки и разделите на порции.

Готовится рыба быстро, и важно не передержать ее в духовке, иначе она получится сухой.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего
настроения!





Рыба в лаваше



Ингредиенты:

Рыбное филе (минтай, треска) — 500 г

Лаваш — 300 г

Сметана — 200 г

Лук репчатый — 2 шт.

Помидор — 1 шт.

Растительное масло — 3 ст.л.

Сок лимона — 1 ст.л.

Соль — 2/3 ч.л.

Горчица — 1/3 ч.л.

Перец — по вкусу



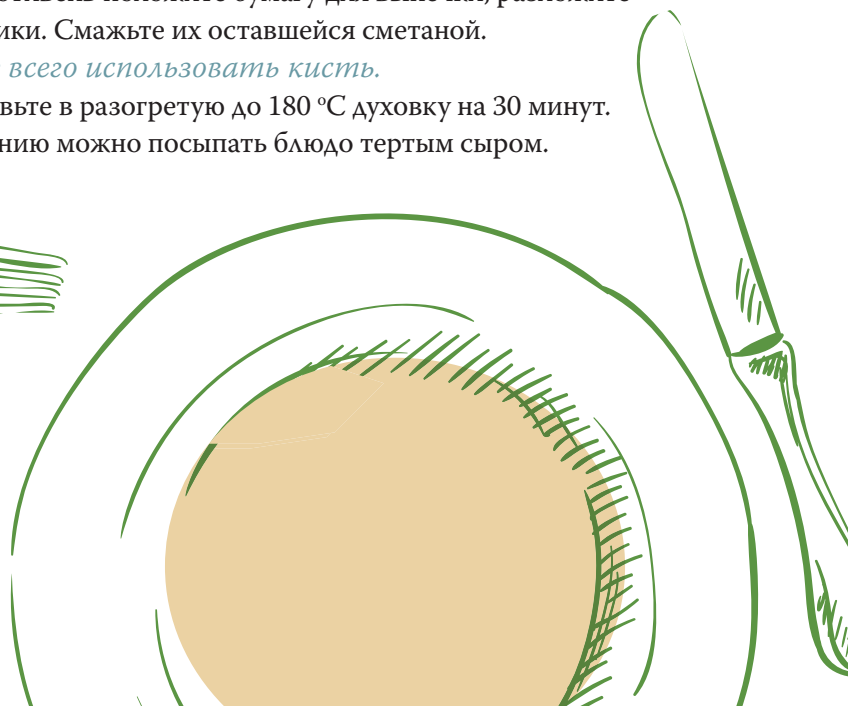
Рыба в лаваше, запеченная в духовке, не оставит безразличным никого. Рыба получается нежная, прямо тает во рту. Лаваш пропитывается соком рыбы, получается очень мягко и вкусно! Готовится очень быстро и просто! А вкусно и в горячем, и в холодном виде.



Приготовление:

1. Для приготовления понадобится любая рыба, но я чаще всего использую минтай.
2. Отделите филе от минтая и нарежьте на крупные кусочки. Посолите, поперчите и перемешайте. Отставьте в сторону.
3. Средние луковицы нарежьте тонкими четвертькольцами и хорошо помните. А свежий помидор нарежьте средними кубиками.
4. К сметане добавьте соль, перец, горчицу и растительное масло, а также столовую ложку лимонного сока и тщательно перемешайте.
5. Лаваш поделите на 6 полосок шириной 18–20 см, а длиной 30–35 см.
6. На лаваш выложите лук, поверх положите рыбу, смажьте сметаной, уложите помидоры и заверните конвертиком. Все то же самое сделайте для всех полосок лаваша и начинки к ним.
7. На противень положите бумагу для выпечки, разложите конвертики. Смажьте их оставшейся сметаной.
Удобнее всего использовать кисть.
8. Поставьте в разогретую до 180 °С духовку на 30 минут. По желанию можно посыпать блюдо тертым сыром.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!





Рыба в картофельном кляре



Хрустящая картофельная корочка, рыбка очень сочная, нежная и вкусная. Рыба подойдет любая. Готовится очень быстро и просто. Обязательно порадует всех членов вашей семьи. Готовую рыбу можно подавать с овощным салатом и любым соусом. Рыба хороша и в горячем, и в холодном виде.



Приготовление:

1. Рыба подойдет любая, я люблю готовить из спрессованного филе минтая.
2. Для удобства не нужно ждать, пока филе растает, нарежьте его, подмороженным, на порционные кусочки. Сложите рыбу в миску и добавьте соль, приправу к рыбе и перец, перемешайте и отставьте в сторону, пока готовите кляр.
3. Картофель очистите и натрите на крупной терке, слегка отожмите сок. Выложите в миску, посолите, поперчите и перемешайте.
4. В другую миску разбейте яйцо, посолите его и взбейте вилкой.
5. Возьмите кусок минтая и обваляйте в муке, затем в яйце, облепите картофелем. Картофель прижмите к рыбе.
6. Выложите минтай в картофеле на хорошо разогретую сковороду с растительным маслом.

Жарьте на среднем огне под крышкой, чтобы рыба успела приготовиться.

С каждой стороны обжаривайте примерно по 6–7 минут до золотистой корочки.

7. Также можно запечь рыбу в духовке, разогретой до 220 °С, в течение 35 минут. При желании за 5 минут до готовности можно присыпать сыром.



Ингредиенты:

- Филе рыбы — 500 г
- Картофель — 8–9 шт.
- Яйцо — 1 шт.
- Соль — 1/2 ч.л.
- Приправа к рыбу — 1/3 ч.л.
- Мука — для обвалки
- Перец — по вкусу

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего
настроения!





Скумбрия малосолевая



Ингредиенты:

Скумбрия — 2 шт.
Лук репчатый — 1 шт.

Для маринада:

Вода — 300 мл
Гвоздика — 5 шт.
Растительное масло — 2 ст.л.
Яблочный уксус 6% — 2 1/2 ст.л.

Соль — 2 ч.л.
Перец молотый — 1/2 ч.л.
Сахар — 1/2 ч.л.
Перец горошком — 1/3 ч.л.
Кориандр горошек — 1/3 ч.л.



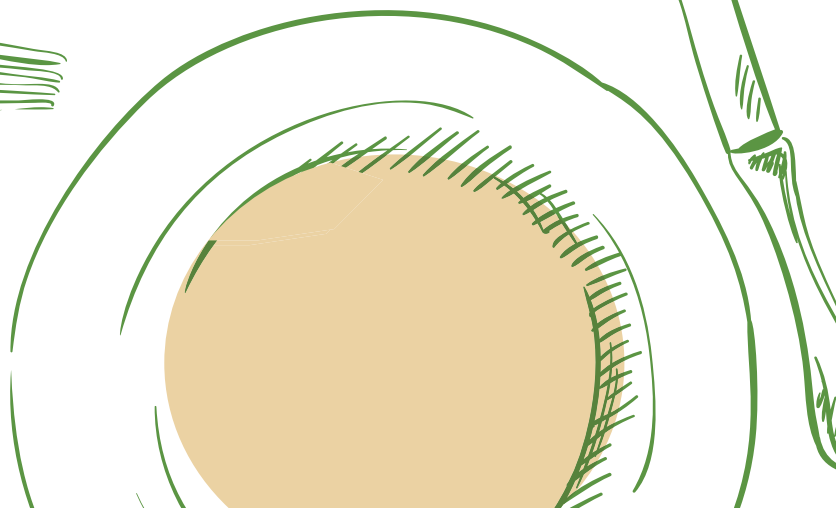
Скумбрия малосольная по вкусу очень похожа на красную. Такая скумбрия будет уместна на любом столе. Результат всегда радует всю семью, ее хочется есть еще и еще.

Это мой любимый посол скумбрии, приготовьте и удивите себя, своих близких и гостей.

Приготовление:

- 1.** Для начала приготовьте маринад. В кастрюлю налейте 300 миллилитров воды, доведите до кипения, добавьте две столовые ложки соли без горки и половину чайной ложки сахара, а также молотый перец, перец горошком, кориандр, гвоздику и две столовые ложки растительного масла. Кипятите 1 минуту и убавьте огонь. Когда немного остынет, добавьте столовую ложку яблочного уксуса, перемешайте, оставьте маринад остывать.
- 2.** Заранее размороженную скумбрию очистите от внутренностей, удалите голову, помойте, обсушите и нарежьте на порционные кусочки.
- 3.** Луковицу очистите и нарежьте тонкими полукольцами.
- 4.** Уложите рыбу в подходящую емкость, добавьте к ней порезанный лук. Залейте остывшим маринадом. Закройте крышкой и поставьте в холодильник мариноваться на 24 часа.
- 5.** Готовую рыбу можно подавать к столу как закуску или основное блюдо.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!





Консервы из минтая



Ингредиенты:

Рыба минтай (или любая др.) — 2 кг

Масло растительное — 200 мл

Соль — 1 ст.л.

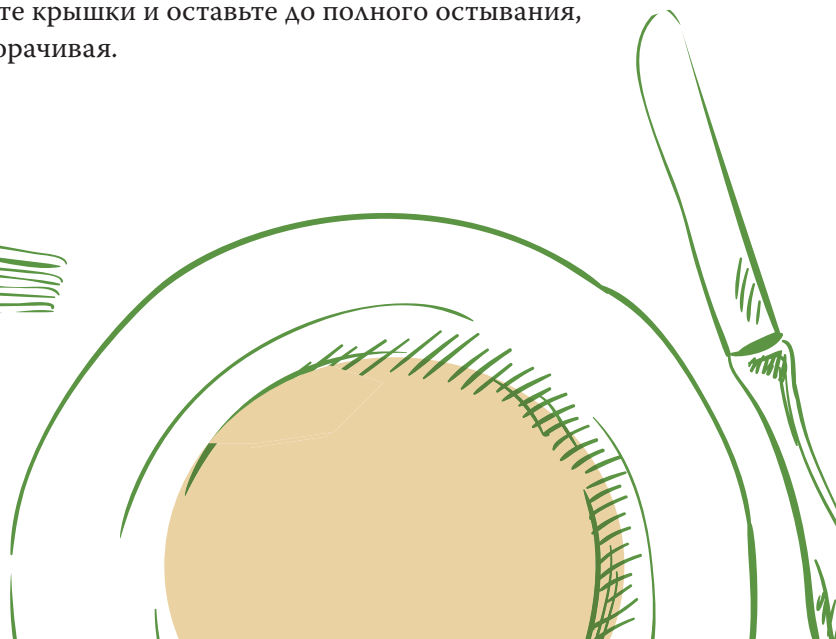
Специи (лавровый лист, перец горошком) — на дно в каждую банку



Консервы из минтая в домашних условиях. Рецепт подходит для любых сортов рыбы. Это не только вкусный рецепт, но и интересный, особенно если в семье есть любители рыбалки, и вопрос, куда девать рыбу, стоит очень остро. Храниться такие консервы могут долго в прохладном месте.

Приготовление:

- 1.** Минтай почистите, отрежьте хвосты, тщательно промойте и порежьте на порционные кусочки.
- 2.** Выложите рыбу в глубокую миску и посолите, залейте растительным маслом. Хорошенько перемешайте.
- 3.** Промойте четыре банки по 0,5 литра, простерилизуйте — на дно каждой банки положите по лавровому листу и перец горошком по 4–5 штук. Сверху выложите минтай, наполняйте банки до плечиков.
- 4.** Масляную жидкость, которая осталась в миске от рыбы, разделите по баночкам.
- 5.** На дно большой кастрюли положите тряпочку, а поверх поставьте банки с минтаем. Накройте банки крышками. Влейте в кастрюлю холодную воду, чтобы она не доходила 4–5 см до крышки банок.
- 6.** Поставьте кастрюлю на огонь, накройте крышкой. Как вода закипит, убавьте огонь и варите 4–5 часов, подливая воду по необходимости.
- 7.** После 5 часов варки, выньте банки из кастрюли, плотно закупорьте крышки и оставьте до полного остывания, не переворачивая.







Несладкая выпечка



Запеченные кабачки с ТВОРОГОМ



Готовятся кабачки совсем просто, а вкус такой, что просто невозможно оторваться. Нежная мякоть кабачков и много творожно-сырной начинки. Это обалденно вкусно и нежно! В горячем виде лучше всего подавать со сметаной.



Приготовление:

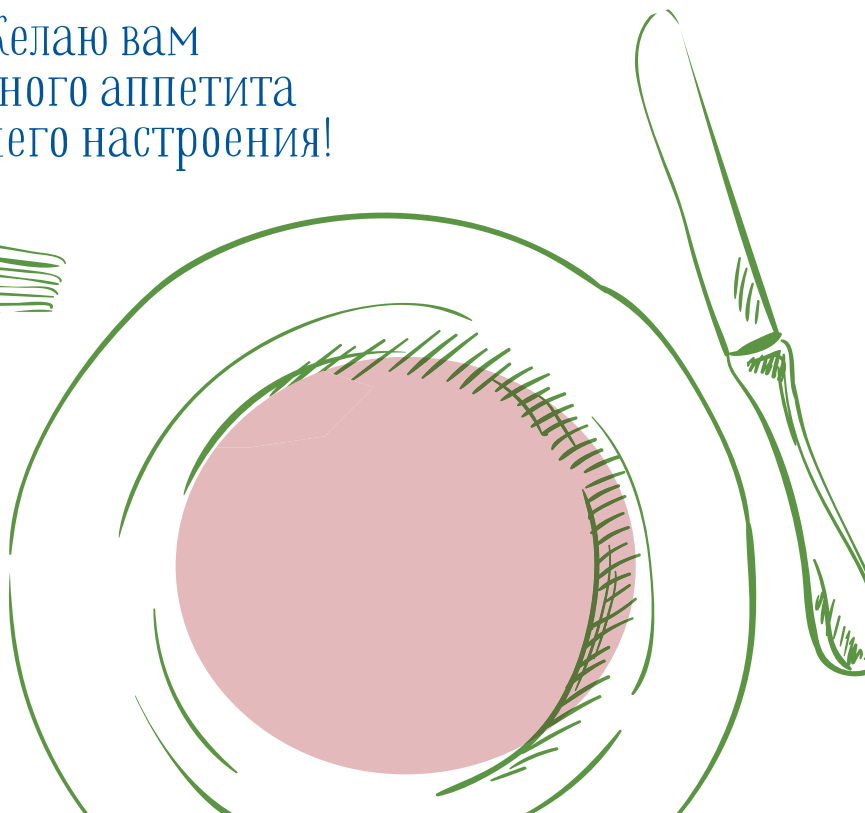
1. В глубокую миску выложите творог, разбейте в него яйцо, добавьте немного черного перца и измельченный чеснок.
2. Зелень мелко нарежьте, к примеру, укроп или зеленый лук, и добавьте к творогу. Посолите и перемешайте. Начинка готова.
3. Молодые кабачки очистите от кожуры при помощи овощечистки. Разрежьте пополам и вытащите чайной ложкой мякоть так, чтобы получились лодочки.
4. В получившиеся лодочки уложите начинку. Выложите кабачки в форму для запекания, смазанную растительным маслом.
5. Сыр натрите на крупной терке и посыпьте кабачки. Поставьте в разогретую до 180 °С духовку на 40–45 минут до готовности кабачков.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Ингредиенты:

- Творог — 250 г
- Сыр — 80 г
- Кабачок — 2 шт.
- Яйцо — 1 шт.
- Чеснок — 3 зубчика
- Зелень — по вкусу
- Перец, соль — по вкусу





Пирожки с картошкой



Ингредиенты:

Для теста:

Мука — 500 г

Дрожжи сырые — 33 г (11 г сухих)

Масло растительное — 2 ст.л.

Вода (теплая) — 1 ст. (250 мл)

Соль — 1/3 ч.л.

Сахар — 2 ст.л.

Для начинки:

Картофель — 500 г

Фарш — 150 г

Лук репчатый — 1 шт.

Молоко — 1/2 ст.

Соль — по вкусу



Быстрые пирожки с картошкой легки в приготовлении, обалденно вкусные и не займут много времени.



Приготовление:

1. Для начала приготовьте опару: в миску налейте стакан теплой воды, сырые дрожжи (или сухие), две столовые ложки сахара и две столовые ложки муки. Все хорошенько перемешайте венчиком, чтобы дрожжи разошлись и не было комочков. Оставьте на 15 минут, чтобы дрожжи начали работать.
 2. Когда дрожжи начнут пениться, можно замешивать тесто. Добавьте две столовые ложки растительного масла, соль и перемешайте. Просейте в муку с дрожжами муку и замешайте тесто.
 3. Посыпьте рабочую поверхность мукой и вымесите тесто руками. Сформируйте из теста колобок и переложите в плотный пластиковый пакет (мешок), завяжите его.
 4. В миску влейте холодную воду со льдом и положите в нее мешок с тестом, оставьте его в воде на 20 минут, пока тесто не всплывет.
 5. Пока тесто подходит, приготовьте начинку. Очистите и отварите картофель.
 6. В сковороде с небольшим количеством растительного масла обжарьте фарш.
 7. Луковицу очистите и мелко нарежьте, добавьте в сковороду к фаршу и немного потушите до полупрозрачности лука. Как только лук будет готов — снимите с огня.
 8. Отварной картофель разомните, добавьте мясной фарш и перемешайте.
 9. Тесто достаньте из мешка, обваляйте в муке и разрежьте на полоски. Оно получится пористое, податливое и приятное в работе.
- Полоски порежьте на одинаковые кусочки.*
10. Из кусочков теста сделайте лепешки, выложите начинку и защипните края. Переверните пирожки швом вниз.
 11. Опустите пирожки на разогретую сковороду с растительным маслом и жарьте до золотистого цвета с двух сторон. Снимите с огня и можно сразу же садиться за стол пить чай.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего
настроения!





Большой ленивый блин в духовке



Ингредиенты:

Молоко — 1 л
Яйцо — 4 шт.
Мука — 450 г
Растительное масло — 1 ст.л.
Соль — 1 ч.л.
Сахар — 1 ч.л.



Невероятная вкуснятина из молока за считанные минуты! Получается просто невероятно вкусно, главный плюс, не требует постоянного внимания и присутствия на кухне, а набор продуктов минимальный. Вкусный и в горячем, и в холодном виде. Можно подавать как с рыбой, сметаной, так и с джемом или как самостоятельное лакомство.



Приготовление:

- 1.** В глубокую миску разбейте четыре яйца, взбейте венчиком до пышной массы — примерно 2–3 минуты.
- 2.** К взбитой яичной массе добавьте литр молока, сахар и соль. Перемешайте венчиком.
- 3.** Просейте в миску с яичной массой муку и перемешайте венчиком до однородности, стараясь разбивать комочки. Добавьте ложку растительного масла и перемешайте. *По густоте тесто будет похоже на блины — больше муки добавлять не нужно.*
- 4.** Противень застелите бумагой для выпечки. Если у вас бумага для выпечки без масла, то смазывать отдельно ее не нужно.
- 5.** Перелейте на противень тесто и поставьте в разогретую до 250 °С духовку на 15 минут, затем убавьте температуру до 220 °С и выпекайте еще 15 минут до готовности.
- 6.** В духовке блинчик значительно увеличится в объеме и станет пышным. *Когда вытащите его из духовки, блинчик немного опадет — так и должно быть.*
- 7.** Нарезьте на порции и зовите всех на завтрак или пить чай.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!





Закусочный пирог с печенью



Ингредиенты:

Яйцо — 1 шт.

Мука — 100 г

Сметана — 100 г

Сода — 1/3 ч.л.



Хотите порадовать себя вкусняшкой из печени, тогда это то, что вам нужно. Не отнимает много времени для приготовления. Получается очень вкусно, как в горячем виде, так и в холодном. Печень совсем не выдает себя на вкус — нежно, мягко и очень вкусно!

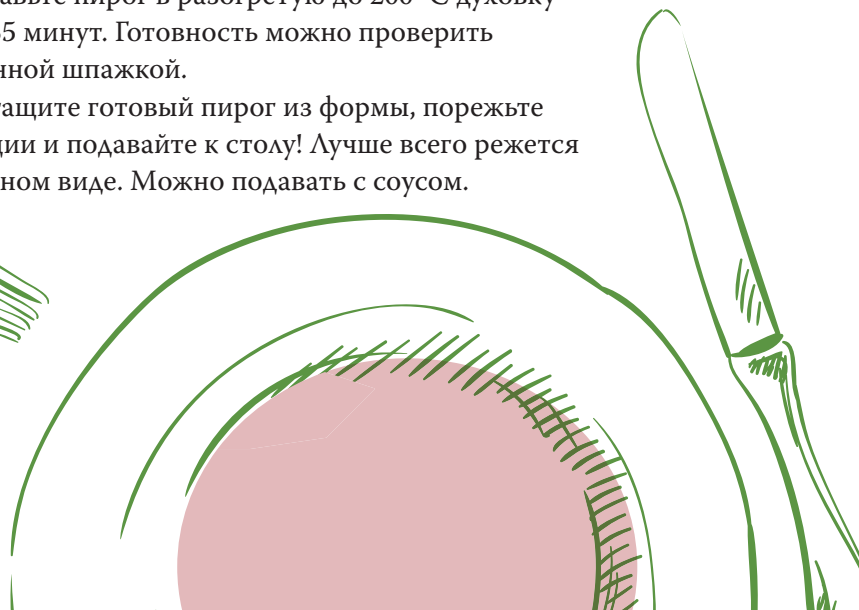


Приготовление:

1. Сделайте начинку. Печень нужно отварить — подойдет любая, но мне больше всего нравится куриная. Нарежьте ее средними кубиками.
2. Зелень мелко порубите.
3. Три яйца отварите и нарежьте средними кубиками, чуть мельче печени.
4. Сложите все в глубокую миску: печень, яйца и зелень, — добавьте чайную ложку крахмала, посолите и поперчите.
5. Луковицу очистите, нарежьте средними кубиками и обжарьте до полупрозрачности на растительном масле. Добавьте к печени обжаренный лук и перемешайте.
Теперь начинку можно отставить в сторону.
6. В другую миску разбейте яйцо, добавьте сметану и соду и хорошенько перемешайте вилкой, разбивая комочки. Просейте в миску муку и снова перемешайте.
7. Получившееся тесто — должно быть чуть гуще, чем на оладьи, — вылейте в миску с начинкой и перемешайте.
8. Форму смажьте сливочным маслом полностью: и дно, и бока, — я использую форму 24x14 см. Посыпьте форму мукой, лишнюю стряхните. В подготовленную форму выложите тесто с начинкой и разровняйте сверху.
9. Поставьте пирог в разогретую до 200 °С духовку на 30–35 минут. Готовность можно проверить деревянной шпажкой.
10. Вытащите готовый пирог из формы, порежьте на порции и подавайте к столу! Лучше всего режется в холодном виде. Можно подавать с соусом.

Для начинки:

- Печень (куриная) — 600 г
- Яйцо — 3 шт.
- Лук репчатый — 1 шт.
- Зелень (укроп, зеленый лук) — 1 пучок
- Крахмал — 1 ч.л.
- Соль — ½ ч.л.
- Перец — по вкусу





Капустные листья в кляре



Ингредиенты:

Капуста — 1 кочан (небольшой)

Яйцо — 3 шт.

Майонез — 4 ст.л.

Мука — 4 ст.л.

Соль — 1/2 ч.л.

Перец — по вкусу



Получается очень вкусная закуска, которая нравится всем, даже тем, кто не любит капусту! А кто впервые пробует, сразу даже не догадывается, что в серединке за ингредиент. Очень просто готовится и съедается моментально. Нежное и аппетитное блюдо, а подавать можно с любимым соусом.



Приготовление:

1. Из кочана капусты вырежьте кочерыжку. Опустите кочан в подсоленную кипящую воду. Во время варки отделите капустные листья, они должны хорошо провариться. *Если капуста жесткая, потребуются больше времени.*

2. Для приготовления кляра понадобится глубокая миска. Разбейте в нее три яйца, добавьте четыре столовые ложки майонеза и перемешайте венчиком. Просейте четыре столовые ложки муки, поперчите и снова перемешайте венчиком до однородности, разбивая комочки.

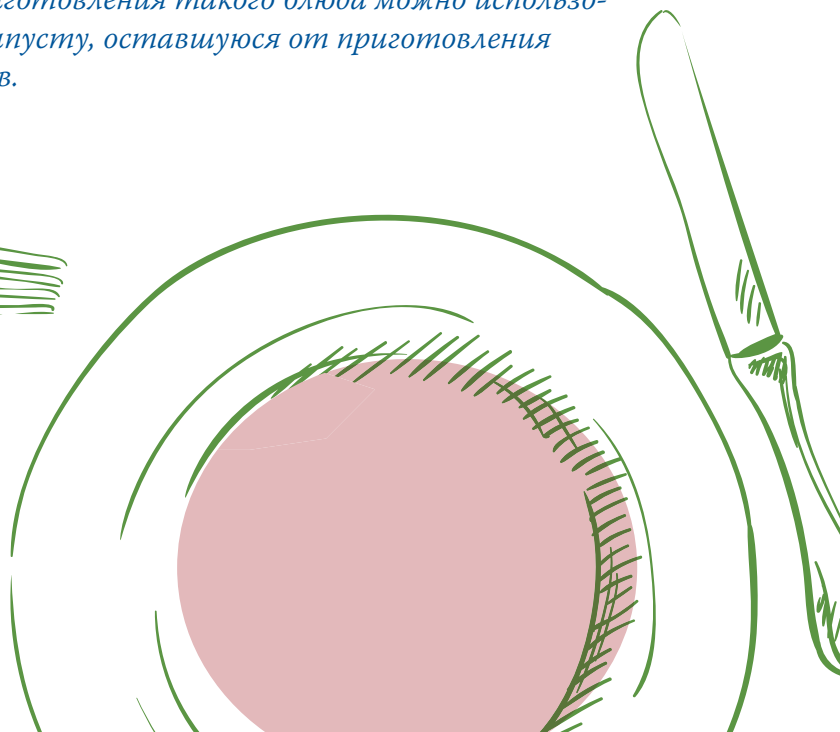
3. Капустные листья нарежьте на небольшие кусочки — на 2–3 части каждый лист.

4. Разогрейте растительное масло на сковороде. Обмакните в кляр кусок капустного листа и обжарьте на среднем огне до золотистого цвета примерно по 1 минуте с каждой стороны.

Для приготовления такого блюда можно использовать капусту, оставшуюся от приготовления голубцов.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



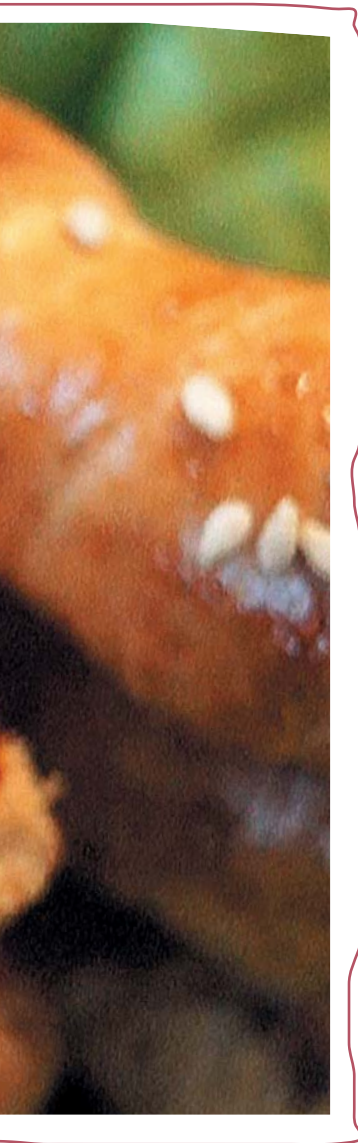


Слоеные палочки с ветчиной



Ингредиенты:

Слоеное тесто — 500 г
Ветчина — 350 г
Кунжут — 10 г
Желток — 1 шт.
Молоко — 2 ст.л.

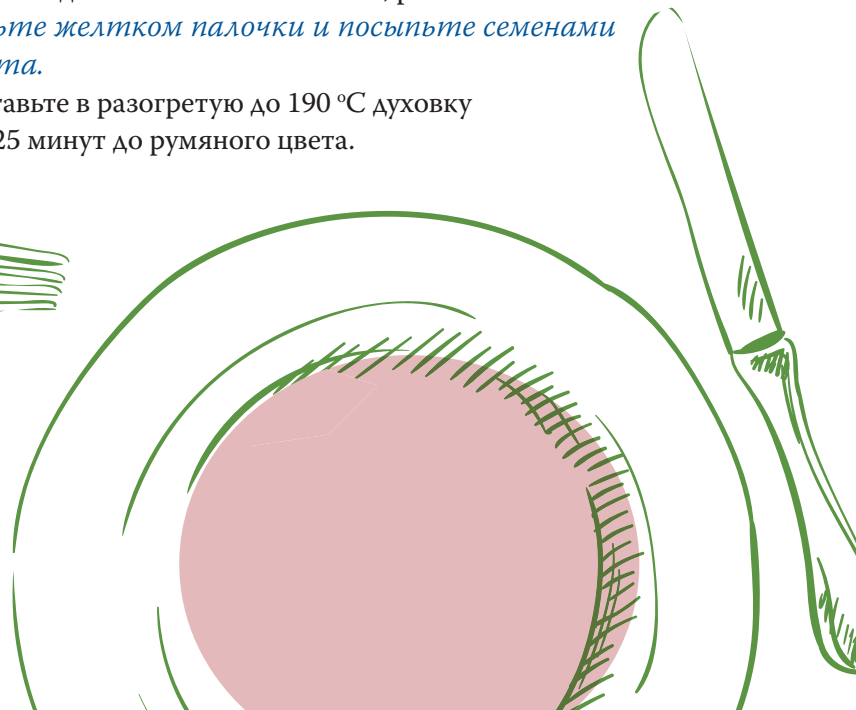


Закуска быстрого поедания. При виде такой аппетитной палочки буквально текут слюнки. Получаются очень нежные, красивые, ароматные и очень-очень вкусные палочки. Приготовление таких палочек не займет много времени. Украсят любой праздничный или будничныи стол, вкус так притягивает, что невозможно остановиться.



Приготовление:

- 1.** Возьмите небольшой батон ветчины и отрежьте края. Нарежьте батон на пластинки длиной 10–12 см. После чего пластинки нарежьте на тонкие брусочки.
- 2.** Готовое дрожжевое слоеное тесто выложите на посыпанную мукой рабочую поверхность. Раскатайте скалкой слоеное тесто до прямоугольника высотой 25 см, а шириной примерно 45–50 см.
- 3.** Нарежьте раскатанное тесто на полоски шириной 2 см.
- 4.** Возьмите брусочек ветчины и заверните его по спирали полоской теста, закрепив края сверху и снизу.
- 5.** Тоже самое сделайте и со всеми остальными брусочками ветчины.
- 6.** Противень застелите пергаментом или смажьте антипригарной эмульсией. Уложите палочки на противень.
- 7.** В желток добавьте немного молока, размешайте вилкой. Смажьте желтком палочки и посыпьте семенами кунжута.
- 8.** Поставьте в разогретую до 190 °С духовку на 20–25 минут до румяного цвета.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Запеканка из капусты



Ингредиенты:

Капуста — 400 г

Майонез — 80 г (3 ст.л.)

Сметана — 80 г (3 ст.л.)

Сыр — 80 г

Мука — 50 г

Яйцо — 3 шт.

Зелень (укроп и зеленый лук) — 1 пучок

Разрыхлитель — 1/2 ч.л.

Крахмал — 1/2 ч.л.

Соль — 1/2 ч.л.



Очень вкусная запеканка из капусты. Получается очень сытная, сочная и ароматная. Приготовьте обязательно, и она надолго останется в вашем меню!



Приготовление:

1. Капусту помойте и нашинкуйте тонкой соломкой.
 2. Для заливки понадобится глубокая миска. Разбейте в нее три яйца, добавьте по три столовые ложки сметаны, майонеза и муки и хорошенько перемешайте венчиком до однородности. Добавьте половину чайной ложки крахмала, вновь перемешайте — вот и готова заливка.
 3. Нашинкованную капусту посолите в миске, помните в руках, чтобы она стала мягче. Зелень мелко порубите.
 4. Форму смажьте сливочным маслом.
Я обычно беру для такой запеканки форму диаметром 20 см.
- На дно формы выложите капусту, посыпьте зеленью. Поверх вылейте заливку.
5. Сыр натрите на крупной терке и посыпьте запеканку.
 6. Поставьте форму в разогретую до 200 °С духовку на 25–30 минут до золотистого цвета.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!





Завитушки с луком и чесноком



Ингредиенты:

Желток — 1 шт.

Молоко — 20 мл



Необыкновенно вкусные, мягкие и ароматные завитушки. Подходят для перекуса, а еще можно подать к первым и вторым блюдам вместо хлеба. В моей семье завитушки разлетаются просто моментально!



Приготовление:

1. Сливочное масло растопите и дайте ему немного остыть.
2. В глубокую миску налейте молоко, добавьте растопленное и подостывшее масло, чайную ложку сахара, соль, сухие дрожжи и перемешайте все венчиком.
3. Постепенно добавляйте просеянную муку.
Тесто должно получиться эластичным и не липнуть к рукам.
Уберите тесто в мешочек на 20 минут, оставьте при комнатной температуре.
4. За это время приготовьте начинку. Мелко нарежьте зелень, можно использовать не только лук и укроп, но и что вам еще нравится.
5. Сыр натрите на крупной терке и смешайте с измельченным чесноком.
6. Раскатайте тесто на посыпанной мукой рабочей поверхности в тонкий пласт. Смажьте растопленным сливочным маслом. Посыпьте зеленью и сыром с чесноком.
7. Сверните тесто в рулет, защипните край. Рулет нарежьте на порции шириной 2–3 см.
8. Противень смажьте сливочным маслом и уложите на него завитушки.
9. Желток смешайте с молоком и смажьте им завитушки сверху и по бокам.
10. Поставьте противень в духовку и выпекайте при 180 °С 20–25 минут до легкой румяности.

Для теста:

Мука — 300–350 г
Молоко — 130 мл
Масло сливочное — 100 г
Дрожжи сухие — 5 г
Сахар — 1 ч.л.
Соль — 1/2 ч.л.

Для начинки:

Сыр — 50–100 г
Сливочное масло — 30 г
Чеснок — 3–4 зубчика
Зелень (укроп, зеленый лук) — 1 пучок





Быстрые пирожки с капустой



Ингредиенты:

Желток — 1 шт.

Для теста:

Теплая вода —
200 мл

Мука — 450–500 г

Растительное
масло — 150 мл

Соль — 1 ч.л.

Сахар — 1 ч.л.



Очень быстрые пирожки с капустой из тонкого хрустящего теста. Тесто готовится быстро, а в результате выходят вкуснейшие ароматные пирожки. В моей семье такие пирожки разлетаются с молниеносной скоростью, ведь они вкусные и в горячем, и в холодном виде.



Приготовление:

1. Капусту помойте и нашинкуйте соломкой. Морковь натрите на крупной терке. Лук очистите и мелко порежьте.
2. В казан или глубокую сковороду налейте немного растительного масла, примерно две столовые ложки. Обжарьте до полупрозрачности одну луковицу. Добавьте морковь и тушите вместе с луком 1 минуту.
3. В казан засыпьте капусту. Если капуста суховата, то можно добавить немного воды — 50 миллилитров. Тушите овощи вместе до мягкости.
4. В это время на сковороду налейте растительное масло и обжарьте вторую луковицу до полупрозрачности. Добавьте фарш и тушите 5 минут, посолите и поперчите. Измельчите два зубчика чеснока и добавьте к фаршу с луком, а также томатный соус — и перемешайте.
5. Капуста уменьшилась в объеме и стала мягкой. Добавьте к ней фарш, посолите и перемешайте. Начинка готова — отложите ее остывать.
6. В глубокую миску налейте теплой воды, растворите по чайной ложке соли и сахара. Влейте растительное масло и перемешайте. Постепенно добавляйте просеянную муку.
7. Замешайте тесто сначала в миске, потом на столе. Заверните тесто в бумагу для выпечки.
8. Кастрюлю прогрейте кипятком, воду вылейте и положите в кастрюлю тесто, закройте крышкой и полотенцем и оставьте на 15 минут.
9. Достаньте тесто из кастрюли и разделите его на 16–17 частей (весом по 50–60 граммов). Из каждой части скатайте шар, закройте пищевой пленкой, пока готовите.
10. Возьмите один шарик теста и раскатайте в овал до полупрозрачности. На край выложите начинку, аккуратно заверните по краям, чтобы начинка не выпадала, и закрутите тесто в трубочку. *В результате у вас получатся вытянутые пирожки.*
11. Пирожки выложите на противень, застеленный бумагой для выпечки, смазанной маслом.
12. В желток добавьте немного воды и смажьте им пирожки. Поставьте в разогретую до 200 °С духовку на 30–35 минут до золотистого цвета.

Для начинки:

Капуста — 300 г
 Фарш — 150 г
 Морковь — 1 шт.
 Лук репчатый — 2 шт.
 Томатный соус — 1 ст.л.
 Чеснок — 2 зубчика
 Перец, соль —
 по вкусу





Мясные шарики в тесте



Ингредиенты:

Фарш куриный — 500 г

Тесто слоеное бездрожжевое —
400 г

Лук репчатый — 1 шт.

Чеснок — 1 зубчик

Соль — 1/2 ч.л.

Приправа для курицы — 1/3 ч.л.

Мука — для обваливания

Желток — 1 шт.

Молоко — 2 ст.л.



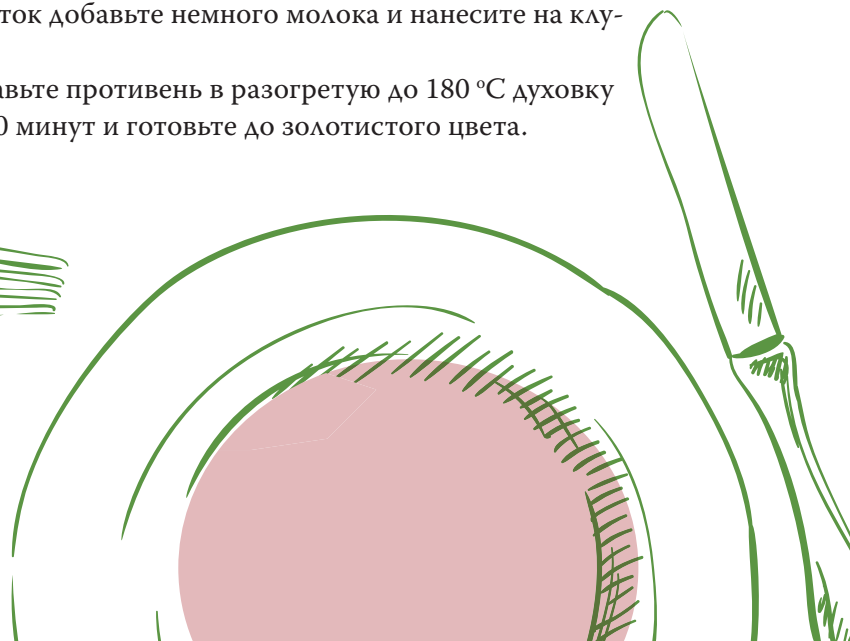
Вкус просто пальчики оближешь. Получаются очень сытными, и, я бы даже сказала, праздничными. Готовятся совсем просто, ингредиентов минимум. Можно подавать как холодную закуску или полноценное второе блюдо. Ваши родные обязательно попросят приготовить их еще не один раз.



Приготовление:

1. Фарш подойдет любой, я больше всего люблю готовить с куриным.
2. Луковицу очистите и мелко порежьте, затем порубите ножом, чтобы лук стал еще мельче.
3. В глубокую миску переложите фарш, добавьте измельченный лук и чеснок, приправу для курицы и соль. Все хорошенько перемешайте руками до однородности.
4. Отбейте фарш: возьмите немного в ладонь и киньте обратно в миску, — так фарш станет еще вкуснее.
5. Слоеное тесто раскатайте в прямоугольник толщиной 3 мм. *Важно раскатывать тесто в одном направлении* Нарежьте тесто полосками шириной 5–7 мм.
6. Из фарша сформируйте шарик, обваляйте в муке и обмотайте подготовленными полосками теста. У меня из полкило фарша получается 15–16 штук. На один шарик уходит по 2–3 полоски теста длиной 40 см.
7. Полученным клубочкам подправьте форму и выложите их на противень, застеленный пергаментной бумагой.
8. В желток добавьте немного молока и нанесите на клубочки.
9. Поставьте противень в разогретую до 180 °С духовку на 35–40 минут и готовьте до золотистого цвета.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!







Сладкая
выпечка



Творожная запеканка без муки



Получается очень красивая запеканка с аппетитной корочкой, очень нежная, воздушная и сочная.

Ее можно делать для своей семьи хоть каждый день, она никогда не надоест.



Приготовление:

1. Залейте изюм кипятком и оставьте набухать.
2. Измельчите творог при помощи блендера до однородности.
3. Возьмите две миски и отделите желтки от белков. В глубокой миске взбейте пять желтков на максимальной скорости — взбивайте в течение 5–7 минут до пышной массы.

Если ложкой нарисовать бороздку, и она не исчезает — значит желтки готовы.

4. Залейте лимон кипятком, подержите в воде 30 секунд, тогда цедра не будет горчить и будет хорошо отделяться от лимона. Натрите цедру на мелкой терке.
5. Добавьте к желткам цедру, одну столовую ложку с горкой манки, сливочное масло и щепотку соли и перемешивайте миксером, пока не разойдется масло.
6. Из изюма слейте всю воду. Добавьте изюм в желтки, также выложите творожную массу и вновь перемешайте миксером. Отставьте массу в сторонку.
7. В другую глубокую миску перелейте белки и взбивайте чистым миксером до образования пены, постепенно добавляя сахар, продолжайте взбивать миксером до образования стойкой белой пены.
8. Творожную массу введите в белки в два приема. Перемешайте при помощи лопатки — не взбивайте миксером или венчиком, так как масса упадет.
9. Форму для выпекания смажьте сливочным маслом и присыпьте манной мукой — для запеканки я люблю использовать квадратную форму 19 × 19 см.
10. Перелейте тесто в форму. В мешочек переложите сметану и сделайте надрез ножом, произвольно нарисуйте на запеканке узоры. Поставьте форму в разогретую до 160 °С духовку на 40–45 минут, пока запеканка не зарумянится. Дайте ей немного остыть, и можно подавать к столу.



Ингредиенты:

Творог — 500 г
Сахар — 100 г
Сметана — 100 г
Изюм — 100 г
Сливочное масло — 50 г
Яйцо — 5 шт.
Цедра лимона — 1 шт.
Манка — 1 ст.л.
Соль — 1/3 ч.л.





Жареные бананы в кляре



Ингредиенты:

Мука — 5–6 ст.л.
Молоко — 100 мл
Сахар — 1 ст.л.
Соль — 1/4 ч.л.

Сода — 1/2 ч.л. (гашеная)
Бананы — 4–5 шт.
Растительное масло —
для обжарки

Для кляра:

Яйцо — 1 шт.



Это нежный и оригинальный десерт. Приготовление не требует много времени, а результат не оставит никого равнодушным и вызовет массу комплиментов.



Приготовление:

- 1.** Сначала приготовьте кляр: в миску разбейте яйцо, добавьте молоко, сахар и соль. Перемешайте венчиком.
- 2.** Добавьте пять-шесть столовых ложек муки и хорошенько перемешайте до однородности, разбивая комочки.
- 3.** Всыпьте половину чайной ложки соды и загасите ее уксусом. Снова перемешайте. Кляр получается достаточно густым, но более жидким, чем на оладьи.
- 4.** Бананы нарежьте на кусочки 1–1,5 см.
- 5.** В сотейник налейте растительное масло и хорошенько разогрейте.
- 6.** Порезанные бананы опустите в кляр, обваляйте со всех сторон. Вилкой возьмите обваленные кусочки и опустите в разогретое масло. Обжаривайте до золотистого цвета с двух сторон.
Жарятся они моментально, поэтому лучше жарить по одному кусочку, чтобы ничего не подгорело.
- 7.** Шумовкой вынимайте обжаренные бананы. Чтобы удалить лишнее масло, можно выложить на салфетку.
- 8.** При желании вместо бананов можно взять яблоки или груши. А подавать можно с мороженым или медом.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!





Яблочные колечки в слоеном тесте

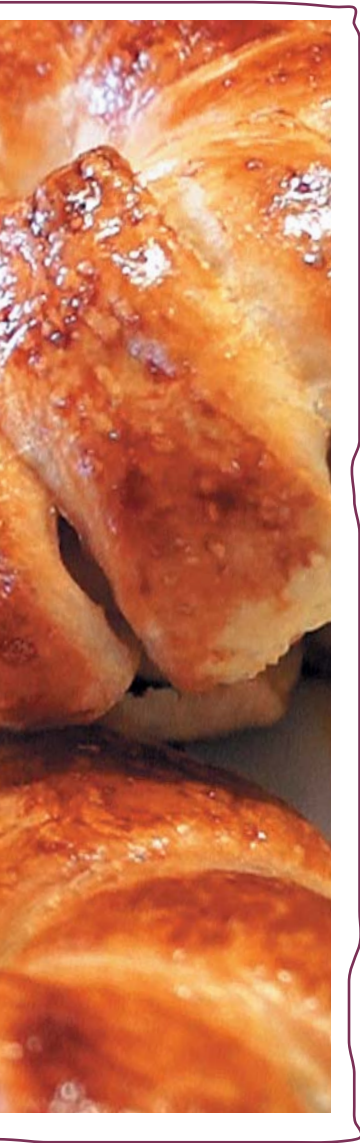


Ингредиенты:

Яблоки — 3 шт.

Тесто слоеное — 500 г

Желток — 1 шт.



Такие слойки получаются просто потрясающей вкусноты. Мягкие, сочные, а внутри нежное яблоко. Готовится совсем просто, и так выручают, когда нужно срочно приготовить что-то вкусненькое к чаю. А самое главное — украсят ваш стол!



Приготовление:

- 1.** Удалите середину из яблок и очистите от кожуры. Почищенные яблоки порежьте на колечки 5–7 мм.
- 2.** При помощи ножа сделайте отверстие в яблочном колечке чуть больше.
- 3.** Тесто раскатайте на присыпанной мукой рабочей поверхности в пласт толщиной 3–4 мм. Разделите пласт теста на полоски по 1 см.
- 4.** Возьмите яблочное колечко и обмотайте полоской теста. Защипните край. То же самое сделайте со всеми яблочными кольцами.
- 5.** На противень постелите бумагу для выпечки, смажьте растительным маслом. На бумагу выложите обмотанные тестом колечки.
- 6.** В желток добавьте немного воды и размешайте вилкой. Смажьте желтком колечки.
- 7.** Поставьте противень в разогретую до 180 °С духовку на 30–35 минут до появления золотистой корочки.
- 8.** Остывшие колечки по желанию можно посыпать сахарной пудрой.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!





Ушки на кефире



Ингредиенты:

Мука — 300–350 г

Кефир — 250 мл

Яйцо — 1 шт.

Сахар — 3–4 ст.л.

Сода — 1/2 ч.л.

Соль — 1/4 ч.л.

Растительное масло —
для варки



Они очень пышные, мягкие, воздушные, не черствеют после остывания и обалденно вкусные. Готовятся за считанные минуты, даже не понадобится скалка. Попробовав эту великолепную выпечку, ваши родные наверняка попросят вас приготовить ее еще не один раз.

Приготовление:

1. В глубокую миску разбейте яйцо и добавьте 50 миллилитров кефира, сахар, соль и хорошенько перемешайте.

2. Добавьте в миску половину чайной ложки соли и загасите уксусом или соком лимона — перемешайте.

3. Постепенно вводите просеянную муку. Замешайте тесто — оно должно получиться мягкое, даже жидковатое, липнущее к рукам.

Тесто не должно собираться в один ком — должно растекаться по миске. Только тогда ушки будут мягкие и воздушные.

Дайте тесту постоять 15–20 минут под закрытой крышкой или же укройте миску полотенцем.

4. Тесто переложите на стол — оно будет липнуть к рукам, поэтому припыляйте мукой.

5. Тесто разделите на 2 части. Возьмите одну, хорошо обваляйте в муке, сделайте из теста жгут и распределите руками в полоску 5–6 миллиметров.

6. Получившуюся полоску порежьте поперек на более мелкие — выйдет 8–9 небольших полосочек. В каждой полоске сделайте надрез внутри.

7. Выверните полоски через надрез посередине. При необходимости посыпьте мукой, чтобы тесто не сильно липло к рукам.

8. На сковороду налейте растительное масло, так чтобы ушки могли в нем плавать, и разогрейте.

9. Опустите в сковороду ушки и обжарьте — если они начнут пузыриться, значит вы все правильно сделали. Обжаривайте по 2–3 минуты с каждой стороны до золотистого цвета.

10. По желанию готовые ушки можно посыпать сахарной пудрой.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего
настроения!





Печенье на сковороде



Ингредиенты:

Мука — 200–250 г

Сахар — 100 г

Желток — 1 шт.

Сметана — 3 ст.л.

Растительное масло — 3 ст.л.

Разрыхлитель — 1 ч.л.



Это просто находка! Получается невероятно вкусно. Очень просто в приготовление. Выручит, когда жарко и не хочется включать духовку. Вкус очень нежный, напоминает творожную выпечку.

Приготовление:

1. Введите желток в миску, добавьте сметану любой жирности (я чаще всего беру 15%) 80 граммов сахара и взбейте миксером до растворения сахара.

2. Влейте растительное масло и перемешайте венчиком. Просейте в миску муку с разрыхлителем и замесите тесто ложкой в миске. Потом выложите на стол и вымесите руками.

Тесто должно получиться эластичным, по желанию можно убрать в холодильник на 20 минут.

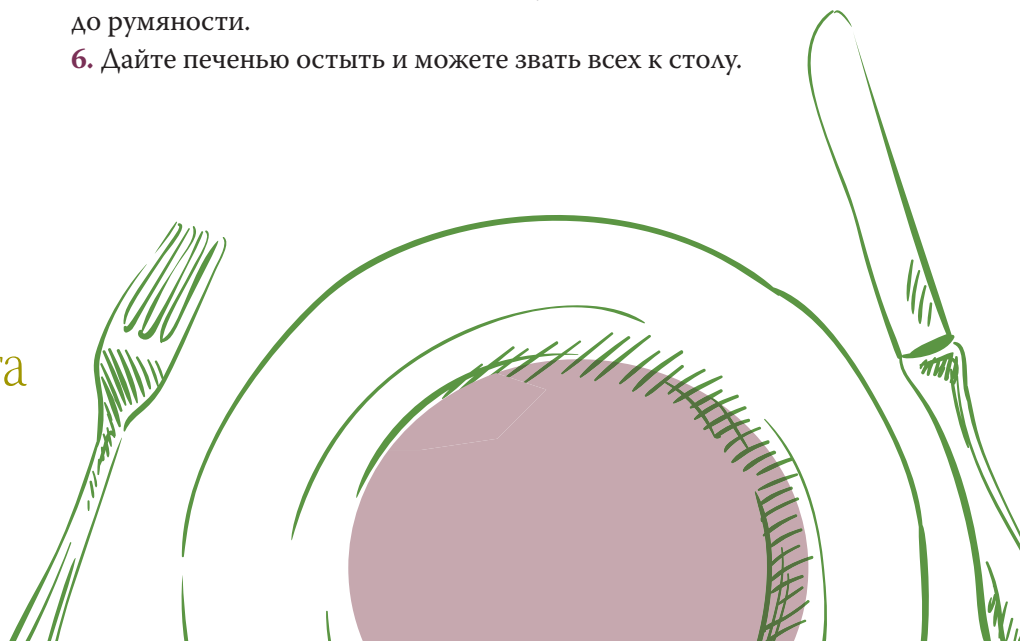
3. Раскатайте из теста жгутик диаметром примерно 3 см. Нарежьте его на шайбочки. Из каждой шайбочки сформируйте кружочек и немного придавите — толщина печенья должна получиться 3–4 мм.

4. По желанию на печенье можно сделать рисунок при помощи молоточка для мяса или вилки.

5. Разогрейте сковороду и выложите на нее печенье. Масло не наливайте, кладите на сухую сковороду. Обжаривайте печенье на небольшом огне по 2 минуты с каждой стороны до румяности.

6. Дайте печенью остыть и можете звать всех к столу.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего
настроения!





Шоколадная колбаса



Ингредиенты:

Печенье песочное — 350 г

Масло сливочное — 200 г

Сахар — 150 г

Грецкий орех — 100 г

Молоко — 100 мл

Какао-порошок — 40 г

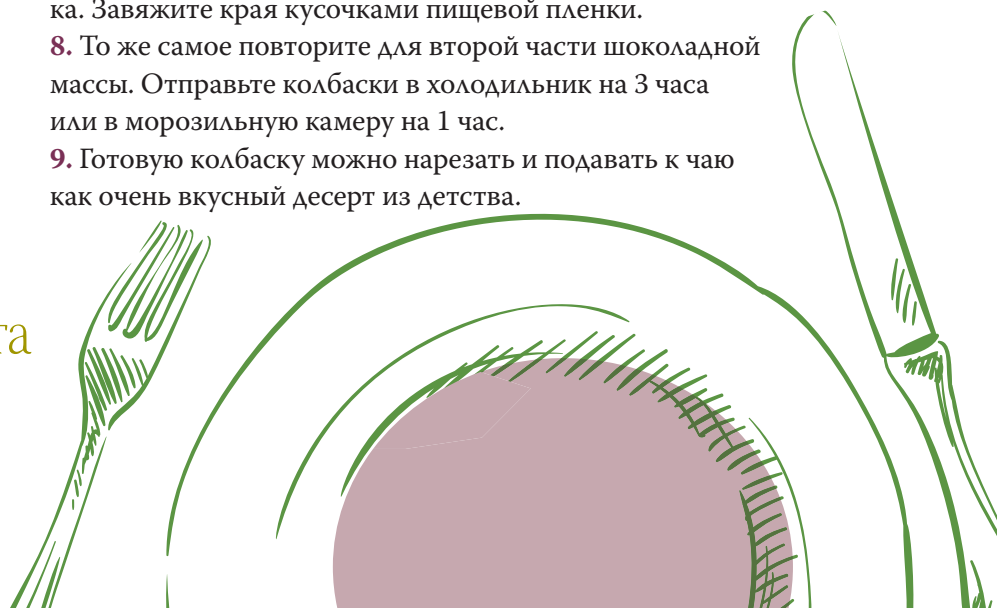


Это очень вкусно и, главное, просто. Совершенно не нужно ничего выпекать, 10–15 минут на готовку, затем пару часов в холодильнике, и вкуснейшая любимая колбаска готова.

Приготовление:

- 1.** В небольшую кастрюлю высыпьте сахар и добавьте какао-порошок, какао можно заменить на детский какао, тогда не будет горчинки. Добавьте молоко и перемешайте до однородной массы.
- 2.** Поставьте кастрюлю на огонь, постоянно помешивая, доведите до кипения. Дайте покипеть 1 минуту.
- 3.** Уберите с огня и добавьте в кастрюлю сливочное масло. Размешивайте венчиком до растворения масла и отставьте в сторону.
- 4.** Печенье подойдет любое. Разделите на две части, одна побольше, другая — поменьше. Большую часть измельчите в крошку при помощи скалки или в блендере. Вторую часть печенья поломайте на небольшие кусочки.
- 5.** Грецкие орехи обжарьте на сухой сковороде — так они будут ароматнее. Немного помните их скалкой.
- 6.** В большой миске смешайте крошку, кусочки печенья и грецкие орехи. Добавьте шоколадную глазурь и перемешайте — у вас получится густая вязкая шоколадная масса.
- 7.** На стол постелите пищевую пленку по ширине не меньше 40 см. И обязательно в два слоя. Выложите на край пленки половину шоколадной массы с печеньем и орехами и заверните в пленку так, чтобы получилась плотная колбаска. Завяжите края кусочками пищевой пленки.
- 8.** То же самое повторите для второй части шоколадной массы. Отправьте колбаски в холодильник на 3 часа или в морозильную камеру на 1 час.
- 9.** Готовую колбаску можно нарезать и подавать к чаю как очень вкусный десерт из детства.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего
настроения!





Творожные брусочки



Ингредиенты:

Творог — 350 г
Мука — 200–250 г
Яйцо — 1 шт.
Сахар — 2 ст.л.

Сметана — 1 ст.л.
Разрыхлитель — 1 ч.л.
Соль — 1/3 ч.л.



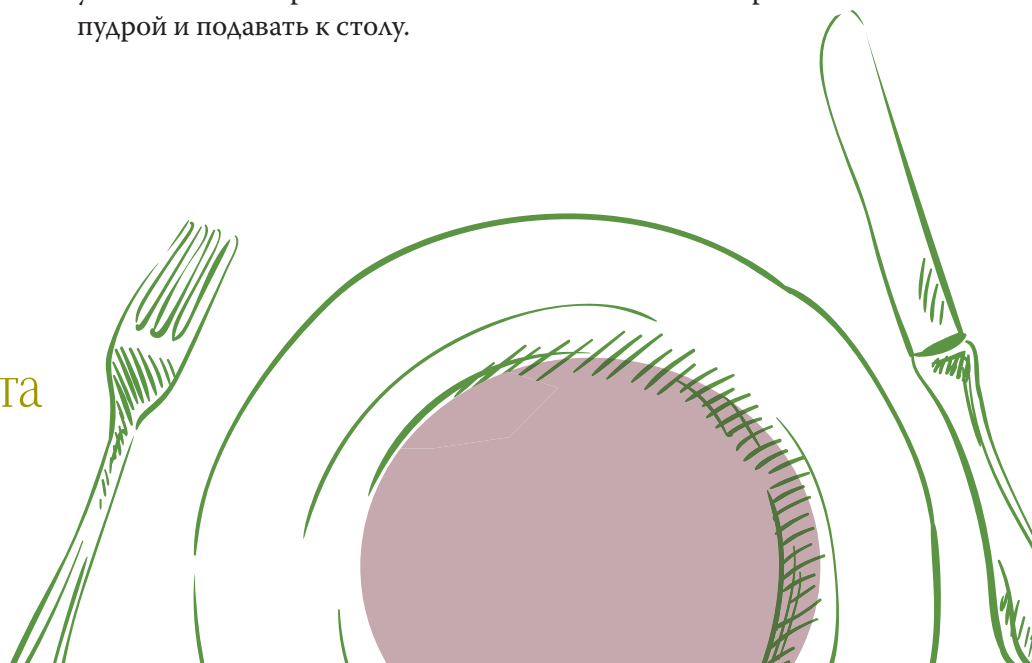
Они просто наивкуснейшие, воздушные, мягкие, словно тают во рту. Идеально подходят для завтрака. Особенно оценят это лакомство дети.



Приготовление:

1. В миску выложите творог, если творог с крупинками, то нужно измельчить его в блендере. Разбейте в творог яйцо и добавьте сахар, сметану и соль. Перемешайте хорошенько.
2. Всыпьте разрыхлитель и постепенно просеивайте муку. Замешайте тесто сначала в миске лопаткой, а потом руками на рабочей поверхности, присыпав ее немного мукой.
3. Тесто должно быть мягкое, слегка липнущее к рукам.
Для удобства разделите его на части — лучше всего на 4.
4. Возьмите часть теста и раскатайте в тонкий жгутик диаметром 1 см, нарежьте на полоски длиной 7–10 см. Так раскатайте и нарежьте все оставшиеся части теста.
5. На сковороду налейте растительное масло и разогрейте.
6. Опустите в сковороду брусочки и обжарьте со всех четырех сторон — обязательно на среднем огне, чтобы они успели пропечься.
7. Переложите брусочки на бумажные полотенца, чтобы ушел лишний жир. По желанию можно посыпать сахарной пудрой и подавать к столу.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего
настроения!





Творожная Ватрушка «Королевская»



Попробовав один раз, вы будите готовить ее еще и еще. Получается мягкая, нежная ватрушка, просто объедение. Очень нравится детям и готовится очень просто и быстро!



Приготовление:

1. В глубокую миску просейте муку и добавьте сахар, разрыхлитель, соль и перемешайте.
2. Добавьте в муку сливочное масло комнатной температуры, руками разотрите с мукой в крошку. Получившуюся массу отставьте в сторонку.
3. В другую миску выложите творог, разбейте два яйца, добавьте ванилин с сахаром и перемешайте до однородности миксером. Если творог крупинками, то до этого лучше помять его картофеледавкой.

Начинка должна получиться жидковатая.

4. Форму смажьте сливочным маслом — я беру 19 × 19 см. Присыпьте мукой, а лишнюю стряхните.
5. Крошку разделите на 4 равные части, а начинку на 3 части. Сначала выложите в форму крошку, потом залейте начинкой и разровняйте. Так слой за слоем — сверху у вас будет крошка.
6. Форму поставьте в разогретую до 180 °С духовку на 60 минут до румяности. Готовность можно проверить деревянной шпажкой.
7. За это время приготовьте заливку. К сгущенке добавьте сметану и перемешайте. В шоколад добавьте сливки или молоко и растопите на водяной бане.
8. На только что вытащенную из духовки ватрушку, не вынимая из формы, вылейте сгущенку со сметаной. Сверху полейте растопленным шоколадом. Ватрушке дайте остыть до полного застывания заливки. Разделите на порции и подавайте к чаю.



Ингредиенты:

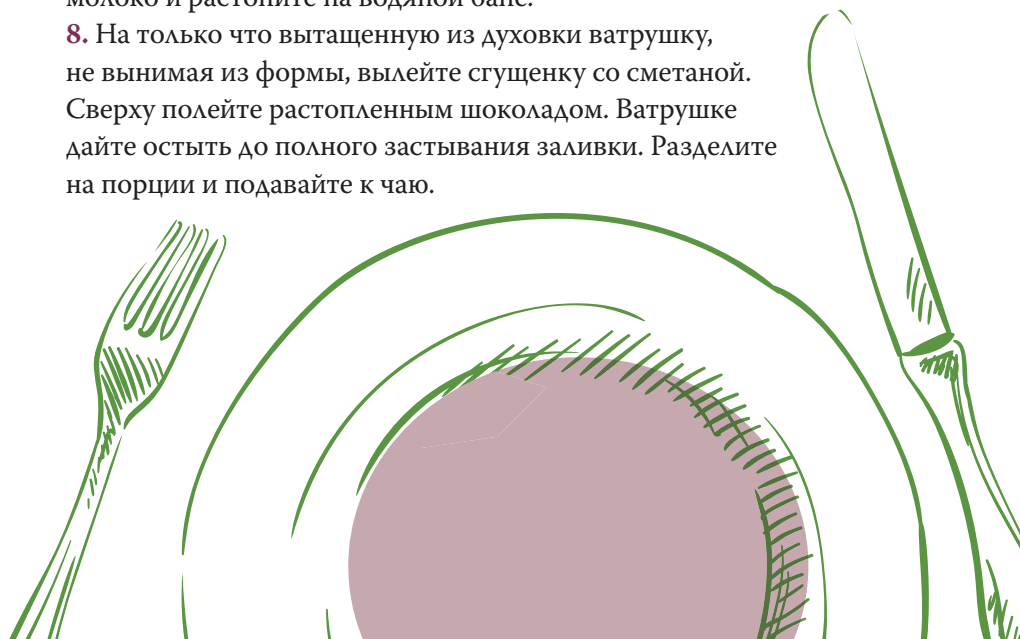
Мука — 250 г
 Масло сливочное — 100 г
 Сахар — 100 г
 Разрыхлитель — 10 г

Для начинки:

Творог — 400 г
 Сахар — 150 г
 Яйцо — 2 шт.
 Ванилин — 1/2 г

Для заливки:

Сгущенное молоко — 200 г
 Шоколад — 50 г
 Сметана — 4 ст.л.
 Сливки — 3 ст.л.





Булочки «Лебеди»



Ингредиенты:

Для опары:

Вода — 100 мл

Дрожжи свежие — 30 г
(или сухие — 10 г)

Сахар — 2 ст.л.

Мука — 1 ст.л.



Сдобные булочки в форме лебедей. Рецепт очень простой, булочки получаются очень вкусные, воздушные, легкие. Аромат стоит на весь дом — удержаться просто невозможно!



Приготовление:

1. Для начала приготовьте опару: в стакан влейте воду и добавьте сахар, дрожжи и муку и мешайте вилкой до растворения дрожжей. Оставьте в теплое место на 15–20 минут.
2. Пока опара подходит, растопите сливочное масло и подогрейте молоко.
3. Когда опара поднимется и дрожжи начнут действовать, перелейте ее в глубокую миску. Добавьте соль, сахар, сливочное масло и молоко, разбейте яйцо и хорошенько перемешайте.
4. Муку вводите постепенно — сначала 900 граммов, — замешайте лопаткой и потом по надобности досыпайте муку и замешивайте рукой. Тесто получайте мягкое, немного липкое.
5. Закройте тесто крышкой или полотенцем и оставьте на 1–1,5 часа подниматься. Затем, когда объем теста увеличится в два раза, его необходимо подбить и снова оставить для подъема — в следующий раз оно поднимется быстрее — примерно за полчаса.

Так подбейте тесто раза 3–4.

6. Рабочую поверхность стола посыпьте мукой и выложите на нее тесто. Обваляйте его в муке, но обминать не нужно. Поделите на одинаковые кусочки и из каждого кусочка слепите шарик. Оставьте шарики настояться на столе на минут 10–15.
7. Смажьте противень растительным маслом. Возьмите шарик теста и раскатайте его в лепешку толщиной 5–7 мм. Смажьте сливочным маслом и посыпьте сахаром. Сложите пополам и сделайте ножом три разреза.
8. Из длинной полоски заверните шею, клюв защипните, из горошка черного перца можно сделать глаз. Таким образом сделайте всех лебедей, выложите на противень, дайте булочкам настояться в теплом месте 15–20 минут.
9. Поставьте противень с булочками в разогретую до 180 °С духовку на 20–25 минут.
10. Приготовьте сироп для смазывания: в стакан налейте горячей воды и добавьте сахар. Смажьте сиропом готовые булочки.

Для теста:

Мука — 900–1100 г
 Молоко — 500 мл
 Сахар — 150 г
 Сливочное масло — 100 г
 Яйцо — 1 шт.
 Соль — 1/2 ч.л.

Сироп для смазки:

Вода горячая — 50 мл
 Сахар — 2 ст.л.





Печенье с фруктовой начинкой



Печенье получается просто превосходным и на вид очень аппетитным. Придется по вкусу как взрослым, так и детям. Процесс приготовления не займет у вас много времени и сил, а результат получится просто замечательным.

Приготовление:

1. Муку просейте в глубокую миску, добавьте две чайные ложки разрыхлителя и крахмал, сахар и перемешайте. Холодное масло натрите на крупной терке прямо в миску и перемешайте. Руками перетрите крошку и разделите на части.
2. В третью часть крошки добавьте какао-порошок и перемешайте.
3. Две трети части крошки пересыпьте на противень, уложив поверх него бумагу для выпечки. Придайте крошке форму прямоугольника.
4. Лимон ошпарьте кипятком и нарежьте на небольшие кусочки вместо со шкуркой, удалив косточки. Из яблок удалите середину и так же порежьте на небольшие кусочки.
5. Чернослив хорошо промойте.

Если он жестковат — дайте ему немного постоять в воде.

Выложите чернослив в блендер, добавьте лимон, яблоко и сахар, измельчите до кашеобразного состояния.

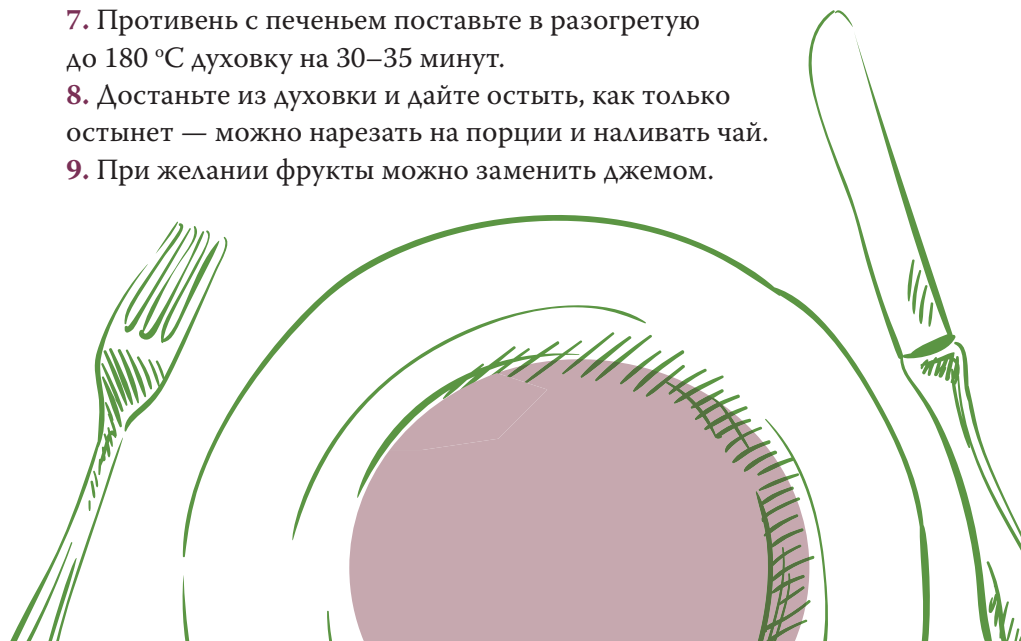
6. Распределите начинку на подготовленный прямоугольник из крошки. Сверху посыпьте крошкой с какао и разровняйте.
7. Противень с печеньем поставьте в разогретую до 180 °С духовку на 30–35 минут.
8. Достаньте из духовки и дайте остыть, как только остынет — можно нарезать на порции и наливать чай.
9. При желании фрукты можно заменить джемом.

Ингредиенты:

Мука — 350 г
Сливочное масло — 200 г
Сахар — 100 г
Крахмал — 2 ст.л.
Какао-порошок — 2 ст.л.
Разрыхлитель — 2 ч.л.

Для начинки:

Чернослив — 100 г
Яблоки — 2 шт.
Лимон — 1 шт.
Сахар — 2 ст.л.





Румяные щечки



Ингредиенты:

Мука — 200–250 г

Сливочное масло — 100 г

Сметана — 100 г

Сахар — 50 г

Яблоко — 6 шт.

Яйцо — 1 шт.

Разрыхлитель — 1 ч.л.

Соль — 1/3 ч.л.



Нежные булочки-пирожные с яблоками получаются необычайно вкусные, красивые, румяные, готовятся из доступных продуктов. Яблоко в булочке больше, чем теста, из-за этого они получаются особенно ароматными.



Приготовление:

- 1.** Растопите сливочное масло и влейте в глубокую миску, добавьте сметану, сахар и соль. Хорошенько перемешайте венчиком.
- 2.** В муку добавьте разрыхлитель и просейте в сметанную массу. Замешайте тесто руками. Тесто должно получиться мягкое и эластичное, не липнуть к рукам. Выложите тесто в мешочек и уберите в холодильник на 1 час.
- 3.** Яблоки помойте, очистите от кожуры, разрежьте пополам и удалите середину.
- 4.** Охлажденное тесто достаньте из холодильника и разделите на 12 частей. Каждую часть раскатайте в круг толщиной примерно 2–3 мм, а диаметром 12 см.
- 5.** Возьмите половину яблока и заверните в тесто как в мешочек, прищипывая сверху складки.
Край хорошо закрепите так, чтобы не было дырок, иначе в процессе выпечки сок может вытечь.
- 6.** Яйцо взбейте и смажьте им булочки. Обваляйте верхнюю часть булочки в сахаре.
- 7.** Противень застелите бумагой для выпекания и вложите булочки с яблоком. Поставьте противень в разогретую до 200 °С духовку на 35–40 минут, выпекайте до легкой румяности.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!







Торты и десерты



Торт без выпечки из пряников



Ингредиенты:

Пряники — 500 г

Сметана — 500 мл

Сахар — 100 г (или сахарная пудра)

Банан — 2 шт.

Киви — 2 шт.



Это всегда беспроигрышный вариант быстрого тортика. Готовится за 10 минут, получается невероятно вкусный, нежный и воздушный! А пряники похожи на шоколадный бисквит.

Приготовление:

1. Форму застелите пищевой пленкой, я использую для данного тортика разъемную, диаметром 20 см.
2. Приготовьте крем. В глубокой миске смешайте сметану и сахарный песок.

Для этого торта я беру сметану 20% жирности.

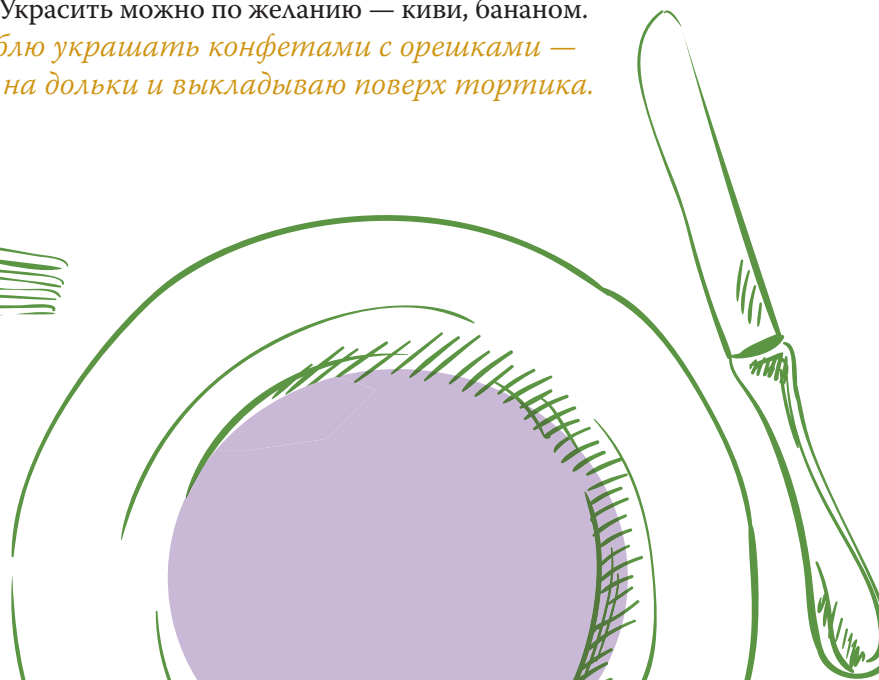
3. Пряники лучше всего брать шоколадные. Нарезьте пряники на кружочки.
4. Киви и банан очистите и порежьте кружочками.
5. Пора собирать тортик! Дно формы смажьте кремом и уложите нарезанные пряники. Смажьте кремом и вторым слоем уложите бананы, вновь смажьте кремом, третий слой — пряники, четвертым положите киви, пятым — пряники. Утрамбуйте и смажьте оставшимся кремом.
6. Форму накройте пищевой пленкой, дайте пряникам пропитаться кремом.

Поставьте в холодильник часа на 3–4, а лучше на всю ночь.

7. Готовый торт переверните на блюдо и удалите форму. Из пряников сделайте крошку и посыпьте бока и верх тортика. Украсить можно по желанию — киви, бананом.

Я люблю украшать конфетами с орешками — режу на дольки и выкладываю поверх тортика.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!





Пирог с яблоками за считанные МИНУТЫ



Пирог получается очень пышный, нежный, воздушный и вкусный. Даже если ваши гости нагрязнули неожиданно, у вас есть шанс удивить их вкусным пирогом.



Приготовление:

1. В миску разбейте три яйца, добавьте сахар и хорошенько взбейте венчиком.
2. Добавьте сметану и перемешайте до однородности. Просейте муку с разрыхлителем и снова перемешайте, комочков быть не должно.
3. Яблоки очистите от кожуры и нарежьте небольшими кубиками. Выложите на дно силиконовой формы — можете взять любую другую подходящую для СВЧ посуду. Яблоки залейте тестом.
4. Поставьте форму в микроволновку на 10 минут при максимальной мощности.

Здесь самое главное не пересушить пирог, потому что готовится он очень быстро. Готовность проверяйте деревянной шпажкой.

5. Готовый пирог выложите на блюдо, дайте остыть. Можно украсить дольками апельсина и шоколадным соусом.
6. Яблоки в рецепте можно заменить на ягоды или другие фрукты, а в тесто можно добавить какао или корицу, тогда пирог не будет таким бледным.



Ингредиенты:

Мука — 150 г
Сахар — 100 г
Яйцо — 3 шт.
Яблоко — 2 шт.
Сметана — 3 ст.л.
Разрыхлитель — 1/2 ч.л.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего
настроения!





Постный торт



Ингредиенты:

Мука — 210 г
Сок апельсина — 150 мл
Сахар — 150 г
Растительное масло — 70 мл
Яблочный уксус 6% — 30 мл
Вода — 2 ст.л.
Сода — 1 ч.л.
Соль — 1/2 ч.л.

Для крема:

Вишневый компот — 300 мл
Сахар — 4 ст.л.
Манная крупа — 2 ст.л.



Очень удачный рецепт торта из того, что всегда есть в холодильнике у каждой хозяйки. Готовится такой торт без яиц и сливочного масла, поэтому получается недорогим, но очень вкусным и имеет насыщенный вкус. Я люблю простые и вкусные рецепты.



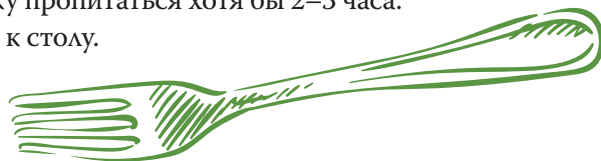
Приготовление:

1. Подготовьте форму — застелите бумагой для выпечки, смазывать не нужно.
2. Выдавите сок апельсина — понадобится 150 миллилитров. Это сок из двух средних апельсинов, можно взять и уже готовый. Добавьте в него сахар и растительное масло — взбейте миксером до растворения сахара, примерно 2 минуты.
3. Добавьте яблочный уксус и снова взбейте. Просейте в сахарную массу муку и соль и хорошенько перемешайте.
4. Чайную ложку соды залейте двумя столовыми ложками соды и перемешайте до растворения соды, влейте в тесто и сразу же перемешайте — тесто станет более воздушным.
5. Тесто перелейте в форму и поставьте в разогретую до 180 °С духовку на 40–45 минут. Чтобы бисквит не поднялся шапкой, а был ровным, вниз поставьте противень с водой, бисквит поставьте на самый нижний уровень духовки. Готовность можно проверить деревянной шпажкой.
6. Дайте постоять готовому бисквиту минут 10–15 и только потом извлекайте из формы. И дайте полностью остыть.
7. Пока бисквит остывает, приготовьте крем. В кастрюлю налейте вишневый компот и всыпьте сахар и манную крупу. Перемешайте и поставьте на слабый огонь до загустения.

Постоянно помешивайте, чтобы не было комочков.

8. Дайте крему полностью остыть, он сильно загустеет. Переложите его в миску и взбивайте миксером до пышности 1–2 минуты.
9. Срежьте верх бисквита для украшения. Оставшуюся часть разрежьте на две при помощи нитки. Бисквит получается пышный, пористый и влажный.
10. Смажьте кремом нижний корж, по желанию можно сделать прослойку из ягод вишни или банана. Смажьте низ второго коржа и накройте им первый корж. Смажьте остатками крема бока и верх торта.
11. Верх бисквита превратите в крошку в блендере и посыпьте торт с боков и сверху. Дайте тортику пропитаться хотя бы 2–3 часа. Украсьте по желанию и зовите к столу.

**Желаю вам
приятного
аппетита
и хорошего
настроения!**





Сочный манник на кефире



Ингредиенты:

Кефир — 250 мл

Молоко — 250 мл

Сахар — 230 г

Манка — 200 г

Мука — 150 г

Сахарная пудра — 100 г

Сливочное масло — 50 г

Яйцо — 2 шт.

Сок ягод — 2 ст.л.

Разрыхлитель — 1 ч.л.

Соль — 1/3 ч.л.



Манник готовится быстро, получается сочный, нежный, пышный и безумно вкусный.

Приготовление:

1. Растопите сливочное масло и оставьте остывать.
2. В миску влейте кефир, добавьте манную крупу и сахар и хорошенько перемешайте венчиком до однородности.
3. Добавьте соль и разбейте два яйца, тщательно размешайте. Влейте остывшее сливочное масло и снова размешайте.
4. В муку добавьте разрыхлитель, просейте в кефирную массу и замешайте тесто.
5. Форму диаметром 22 см застелите пергаментом и смажьте растительным маслом. Переложите тесто в форму. *В середине лопаткой раздвиньте тесто крест-накрест, чтобы при выпекании корж поднимался равномерно.*
6. Форму поставьте в разогретую до 180 °С духовку на 30–35 минут. Проверяйте готовность деревянной шпажкой.
7. Вытащенный из духовки манник полейте молоком и оставьте остывать.
8. Остывший манник вытащите из формы, удалите бумагу.
9. Для глазури добавьте к сахарной пудре несколько столовых ложек ягодного сока. Хорошо перемешайте ложкой до однородности и смажьте манник. Заранее глазурь делать не нужно, так как она быстро застывает, а при нарезке не крошится. По желанию можно посыпать глазурь измельченным орехом.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!





Чайный пирог



Ингредиенты:

Мука — 250 г

Сахар — 200 г

Крепкий чай — 200 мл

Растительное масло — 4 ст.л.

Варенье — 4 ст.л.

Сода гашенная — 1 ч.л.



Состав пирога настолько прост, что его себестоимость крайне мала, а вкус — превосходный. Очень выручает, когда дома ничего нет, а вкусненького хочется. Благодаря своей простоте и доступности, вполне заслуживает определенного внимания.

Приготовление:

1. В стакан положите два чайных пакетика чайной заварки или две чайные ложки рассыпной. Залейте кипятком и дайте настояться и остыть.

2. В глубокую миску просейте муку, добавьте сахар и перемешайте. Залейте остывшим чаем, добавьте варенье и растительное масло.

Варенье можно брать любое — я люблю с малиновым вареньем. Хорошенько перемешайте.

3. В самом конце добавьте соду и загасите ее уксусом или лимонным соком. Хорошенько перемешайте тесто.

4. Форму смажьте растительным маслом и переложите тесто. Форму с тестом поставьте в разогретую до 180 °С духовку на 30–35 минут. Готовность проверяйте деревянной шпажкой.

5. Пирог извлеките из формы и дайте остыть. Можно украсить растопленным шоколадом.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!





Сахарный пирог



Ингредиенты:

Для теста:

Мука — 250 г

Молоко — 100 мл

Сливочное масло — 100 г

Дрожжи сырые — 15 г

Яйцо — 2 шт.

Соль — 1/3 ч.л.

Для посыпки:

Сливки — 200 мл

Сахар — 150 г

Сливочное масло — 50 г



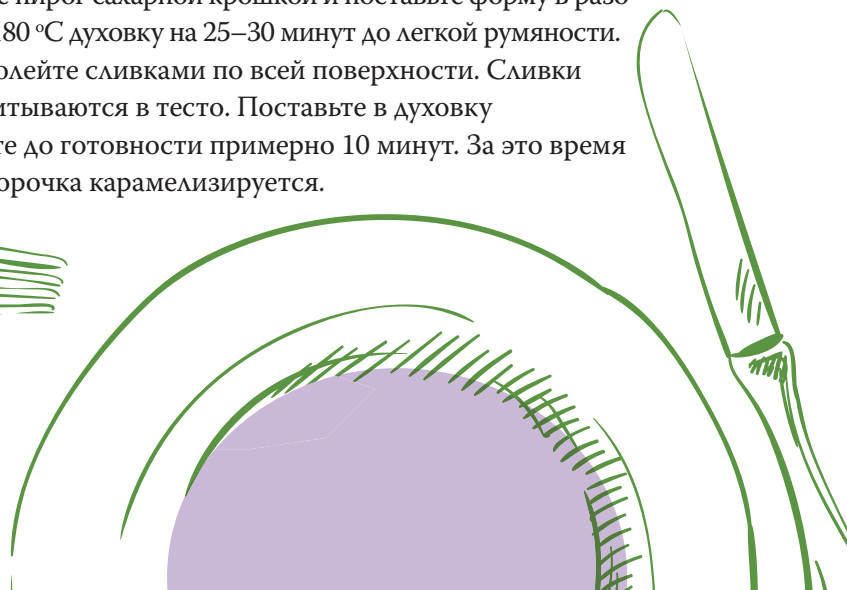
Готовится проще простого. Нереально пушистое, мягкое, душистое тесто, и хрустящая сахарная корочка. Просто невозможно оторваться.



Приготовление:

1. В кастрюлю налейте молоко и немного подогрейте. Перелейте в стакан и добавьте чайную ложку сахара и дрожжи. Перемешайте и оставьте в теплом месте подниматься на 15–20 минут.
2. В глубокую миску разбейте два яйца и сливочное масло комнатной температуры, немного соли и перемешайте хорошо венчиком до однородности. Добавьте подошедшую опару и размешайте.
3. Муку просейте в сливочную смесь. Замешайте лопаткой тесто. Тесто получится мягкое и липкое. Закройте тесто крышкой или полотенцем и поставьте в теплое место на 1 час, чтобы оно поднялось.
4. Форму смажьте сливочным маслом, для этого тортика я использую форму 19 × 19 см.
5. Тесто, увеличившееся в объеме в два раза, переложите в форму руками, смазанными растительным маслом. Разровняйте и оставьте на 20 минут, дайте ему подняться.
6. В миску всыпьте сахар, добавьте сливочное масло из холодильника, смешайте вилкой и отправьте в холодильник, чтобы масло не растаяло.
7. Когда пирог настоится, смажьте палец растительным маслом и сделайте впадины — достаточно будет 15–20 впадин.
8. Посыпьте пирог сахарной крошкой и поставьте форму в разогретую до 180 °С духовку на 25–30 минут до легкой румяности.
9. Пирог полейте сливками по всей поверхности. Сливки быстро впитываются в тесто. Поставьте в духовку и выпекайте до готовности примерно 10 минут. За это время сахарная корочка карамелизируется.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!





Пирог «Маргарита»



Легкий в приготовление, восхитительный вкус и красивый вид. Рецепт живет в нашей семье уже не одно поколение. Пирог получается всегда очень нежный и рассыпчатый. Да и само тесто очень приятное: эластичное, мягкое и податливое.



Приготовление:

1. Растопите сливочное масло в небольшой кастрюле и оставьте его остывать.
2. В глубокой миске перетрите желтки с сахаром. Добавьте остывшее сливочное масло и соду и перемешайте. Постепенно вводите муку и замешайте тесто сначала лопаткой в миске, а потом руками на присыпанной мукой рабочей поверхности стола.

Тесто получается мягкое, эластичное.

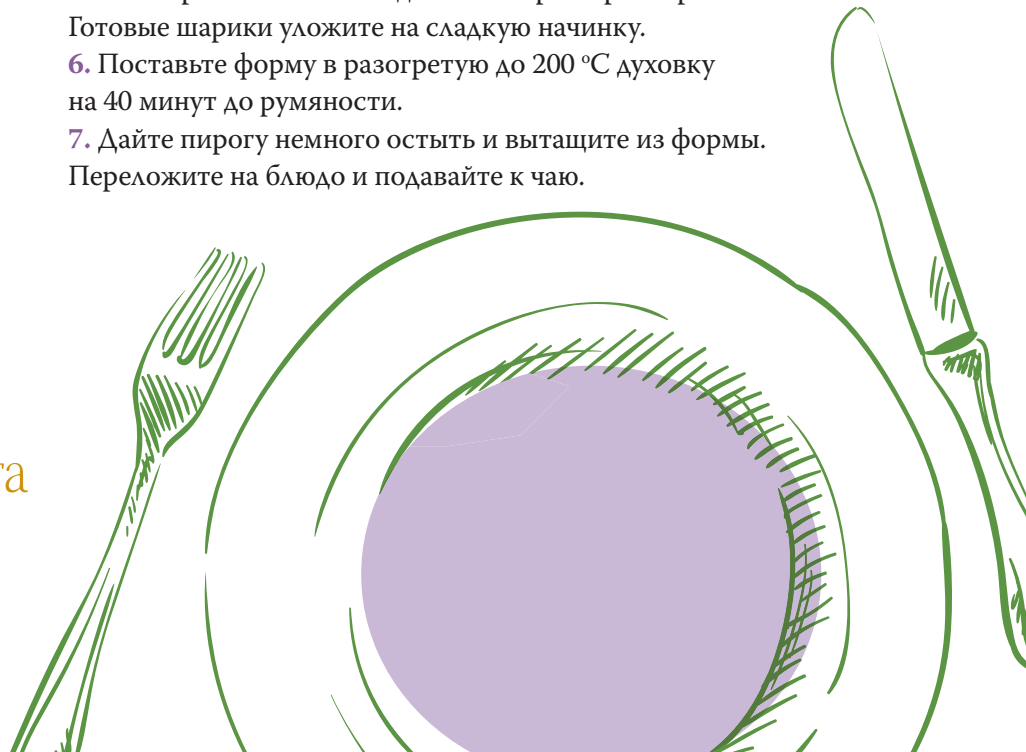
3. Готовое тесто разделите на две неравнозначные части. Смажьте форму сливочным маслом или антипригарной эмульсией. Диаметр моей формы 22 см.
4. Большую часть теста распределите по дну, сделайте бордюр. В углубление вложите джем или варенье и распределите равномерно по пирогу.
5. Из второй части теста сделайте шарики размером 10 мм. Готовые шарики уложите на сладкую начинку.
6. Поставьте форму в разогретую до 200 °С духовку на 40 минут до румяности.
7. Дайте пирогу немного остыть и вытащите из формы. Переложите на блюдо и подавайте к чаю.



Ингредиенты:

Мука — 400–450 г
 Джем, повидло, густое варенье — 250 г
 Сливочное масло — 200 г
 Сахар — 150–200 г
 Желтки — 2 шт.
 Сода — 1/2 ч.л

Желаю вам
 приятного аппетита
 и хорошего
 настроения!





Пирог «Зебра» на сметане



Ингредиенты:

Мука — 230+20 г

Сахар — 250 г

Сметана (10–15%) — 200 г

Сливочное масло — 100 мл

Какао-порошок — 20 г

Яйцо — 4 шт.

Разрыхлитель — 1 ч.л.

Сода — 1/2 ч.л.

Соль — 1/3 ч.л.

Ванилин — 1/2 г

Для глазури:

Шоколад молочный — 50 г

Сливочное масло — 20 г

Молоко — 30 мл



Пирог получается мягким, пористым, нежным, воздушным и невероятно красивым.



Приготовление:

1. В муку добавьте половину чайной ложки соды, разрыхлитель и немного ванилина. Просейте все в глубокую миску.
2. Сливочное масло растопите.
3. Разбейте в миску четыре яйца, всыпьте сахар, хорошенько взбейте миксером на максимальной скорости 2–3 минуты. Добавьте сметану и остывшее сливочное масло и перемешайте миксером на самой маленькой скорости.

Продолжайте перемешивать, постепенно добавляя муку. Тесто должно хорошо литься.

Разделите тесто на две равные части.

4. В одну часть теста добавьте какао-порошок. А во вторую — добавьте муку.
5. Перемешайте тесто с какао до однородности. А также перемешайте тесто с мукой в другой миске.
6. Форму застелите пергаментной бумагой и смажьте сливочным маслом. Я использую форму диаметром 22 см.
7. Налейте три столовые ложки белого теста, затем три столовые ложки темного теста. Можно класть тесто и по одной, и по две столовые ложки, все зависит от того насколько толстые полосы вы хотите сделать. Так продолжайте, пока тесто не закончится.
8. Нарисуйте на тесте узоры — сначала деревянной шпажкой проведите к центру пирога, а потом обратно, рисуя лучи.
9. Поставьте форму с тортом в разогретую до 180 °С духовку на 40–45 минут.
10. Готовому пирогу дайте постоять 10 минут и извлеките из формы. Удалите пергамент и дайте пирогу остыть.
11. Приготовьте глазурь: в миску добавьте шоколад, сливочное масло и молоко, — и разогрейте на водяной бане, постоянно помешивая до растворения. Теплой глазурью полейте пирог и равномерно распределите по поверхности. Дайте глазури застыть и подавайте ко столу.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!





Творожные конфеты



Ингредиенты:

Творог — 400 г

Печенье сахарное — 150 г

Сливочное масло — 50 г

Сахарная пудра — 1 1/2 ст.л.

Для обвалки:

Грецкий орех — 30 г

Тертый шоколад — 30 г

Кокосовая стружка — 10 г



Делаются они очень быстро, а получаются вкусные, нежные, с мягким сливочным вкусом. Абсолютно не сложные в приготовлении. Простой состав ингредиентов и минимум затраченного времени. Понравится даже тем, кто не любит творог.

Приготовление:

1. В миску выложите творог, он может быть любой жирности. Если творог у вас суховат, добавьте немного сметаны. Измельчите творог вилкой.
2. В блендере измельчите печенье.
Если блендера нет, то можно воспользоваться скалкой.
3. Получившуюся крошку добавьте в творог и перемешайте. Добавьте размягченное сливочное масло и сахарную пудру и хорошенько перемешайте. У вас получится мягкая эластичная масса.
4. Для обвалки грецкие орехи измельчите блендером и выложите в тарелку. В другую тарелку потрите шоколад на мелкой терке. В третью выложите кокосовую стружку.
5. Возьмите чайную ложку массы и сформируйте шарик размером с грецкий орех. Обваляйте шарик в шоколадной крошке. Следующий шарик обваляйте в грецких орехах, а третий — в кокосовой стружке.
6. Все конфеты уложите на тарелку и уберите в холодильник хотя бы на 1 час.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!





Безе



Ингредиенты:

Сахар — 120 г

Яичный белок — 2 шт. (60 г)

Сок лимона — 1 ч.л.



Всеми любимое пирожное безе. Хрустящее снаружи и тающее внутри, воздушные, красивые и очень вкусные. Оно будет таять у вас во рту!

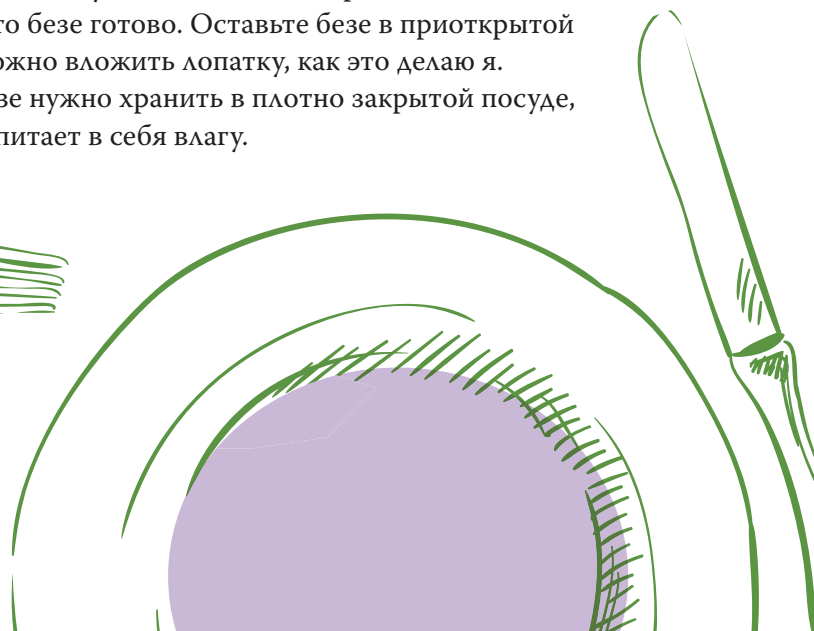


Приготовление:

1. Возьмите охлажденные белки и взбивайте на маленькой скорости до образования пены. Теперь, когда образовалась пена, как в бокале шампанского, постепенно увеличьте скорость до максимальной и взбивайте до мягких пиков.
2. Постепенно добавляйте сахар, по столовой ложке, сахара должно быть в два раза больше веса белков, чтобы безе отлично держало форму. На один белок должно быть 60–65 граммов сахара. Как только будет добавлен весь сахар, взбивайте массу до растворения сахара и образования жестких пиков.
Растворение сахара проверяйте на ощупь, сахар не должен чувствоваться.
3. Добавьте чайную ложку лимонного сока, чтобы безе было белоснежным, и взбивайте еще 1 минуту.
4. Хорошо взбитые белки держат форму, и если вы перевернете миску, они останутся на месте.
5. Белки переложите в кондитерский шприц и сформируйте безе на застеленном пергаментом противне.
6. Безе делайте небольшого размера, чтобы оно быстро просохло. Я обычно делаю безе диаметром 4–5 см.
7. Поставьте противень с безе в разогретую до 110 °С духовку на 50–90 минут. Начинайте проверку после 50 минут нахождения безе в духовке. Если оно хорошо отходит от пергамента, то безе готово. Оставьте безе в приоткрытой духовке — можно вложить лопатку, как это делаю я.
8. Готовое безе нужно хранить в плотно закрытой посуде, иначе оно напитает в себя влагу.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Для ваших рецептов

Для ваших рецептов

Серия «#Рецепты Рунета»
Издание для досуга
Дамыту біліміне арналған баспа

12+

Наталья Калнина
ВКУСНОТИЩА
Быстро, вкусно и экономно

Ответственный редактор К. Секачева
Корректор В. Авдеева
Технический редактор Т. Тимошина
Художественное оформление А. Якунина
Компьютерная верстка А. Грених

Подписано в печать 20.09.2018. Формат 84x108/16. Усл. печ. л. 16,8.
Печать офсетная. Гарнитура Warnock Pro. Бумага мелованная
Тираж 4000 экз. Заказ №

Произведено в Российской Федерации
Изготовлено в 2018 г.
Оригинал-макет подготовлен редакцией «Времена»
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

Мы в социальных сетях. Присоединяйтесь!
https://vk.com/AST_planetadetstva
https://www.instagram.com/AST_planetadetstva
<https://www.facebook.com/ASTplanetadetstva>

Общероссийский классификатор продукции ОК-034-2014 (КПЕС 2008);
58.11.1 — книги, брошюры
ТР ТС 007/2011

«Баспа Аста» деген ООО
129085, г. Мәскеу, Жұлдызды гүлзар, д. 21, 1 кұрылым, 705 бөлме, пом. 1, 7-қабат
Біздің электрондық мекенжайымыз : www.ast.ru
E-mail: astpub@aha.ru
Интернет-магазин: www.book24.kz Интернет-дүкен: www.book24.kz
Импортер 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 1. 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: 2018
Өнімнің жарамдылық; мерзімі шектелмеген.



ГОТОВЬТЕ
С УДОВОЛЬСТВИЕМ!
КУШАЙТЕ ВКУСНО!
И БУДЬТЕ ЗДОРОВЫ!

«ВКУСНОТИЩА» — ЭТО КУЛИНАРНАЯ КНИГА ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ ГОТОВИТЬ, НО НЕ ХОЧЕТ СТОЯТЬ НА КУХНЕ ЦЕЛЫМИ ДНЯМИ, ДЛЯ ТЕХ, КТО НЕ ЛЮБИТ ОДНОБРАЗИЕ, НО ЛЮБИТ ВКУСНО ПОЕСТЬ.

СБОРНИК РЕЦЕПТОВ ОТ НАТАЛЬИ КАЛНИНОЙ ПОМОЖЕТ ВАМ СЭКОНОМИТЬ ВРЕМЯ ДЛЯ ОБЩЕНИЯ С СЕМЬЕЙ И БЛИЗКИМИ. ВСЕ РЕЦЕПТЫ ПРОСТЫЕ, НЕ ТРЕБУЮТ МНОГО ВРЕМЕНИ, А ГЛАВНОЕ, ГОТОВЯТСЯ ИЗ ПРОДУКТОВ, КОТОРЫЕ МОЖНО НАЙТИ В ЛЮБОМ МАГАЗИНЕ!

АРОМАТЫ, КОТОРЫМИ НАПОЛНИТСЯ ВАША КУХНЯ, СОБЕРУТ ВАШИХ БЛИЗКИХ НАМНОГО БЫСТРЕЕ, ЧЕМ ОБЫЧНО, А ГОСТИ БУДУТ ЗАВОРОЖЕНЫ КОЛИЧЕСТВОМ И ВКУСОМ НОВЫХ ИНТЕРЕСНЫХ БЛЮД НА СТОЛЕ.

С КУЛИНАРНОЙ КНИГОЙ «ВКУСНОТИЩА» ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАВТРАКА, ОБЕДА И УЖИНА ПЕРЕСТАНЕТ БЫТЬ РУТИНОЙ, ДОСТАВИТ ВАМ МАССУ УДОВОЛЬСТВИЯ, СЭКОНОМИТ МНОГО ВРЕМЕНИ И ПРИНЕСЕТ В ВАШУ ЖИЗНЬ И НА КУХНЮ НОВЫЕ ВКУСЫ И АРОМАТЫ.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
И ОТЛИЧНОГО НАСТРОЕНИЯ!

ДОМАШНИЕ ХЛОПОТЫ



814 ТЫС. ПОДПИСЧИКОВ



ISBN 978-5-17-110028-5



9 785171 100285