

НереальноВкусно

ПРИГОТОВЬ!

Когда ждешь друзей



для
пиццы
330 г
— 200 мл
лимонное — 2 ст. л.
(сухие) — 7 г





НереальноВкусно



ПРИГОТОВЬ!

Когда ждешь грцзеи



МОСКВА
2016

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	6
Брускетта с томатами и баклажанами	8
Тосты с сыром и зеленью	10
Рулетки из ветчины	12
Рулетки из лаваша с лососем	13
Банья кауда	14
Суши с креветками	16
Ролл «Филадельфия»	18
Ролл с огурцом	20
Закуска «Фантастика» из авокадо и цитрусов	22
Салат «Цезарь»	23
Салат с курицей, сельдереем, яблоком и ананасом	24
Салат «Неправильная шуба»	26
Жюльен с грибами	28
Башенки из обжаренных овощей	30
Луковые кольца с соусом тартар	32
Кольца кальмаров с лимоном	34
Креветки в кокосовой панировке	35
Шарики из лосося	36

Цыпленок в сметанно-лимонном соусе	38
«Дьявольская курица»	40
Шашлычки из куриной грудки	42
Куриные наггетсы	43
«Жаба в норке»	44
Пицца с ветчиной и грибами	46
«Улитки» из слоеного теста с мясом	48
Испанское печенье с кокосом	50
Безе с малиной	51
Фруктовый салат	52
Кофе гляссе	54
Кофе фраппе	55
Коктейль «Всё красное»	56
Коктейль «Медовый»	57
Коктейль «Чайная роза»	58
Тропический коктейль	59
Ананасовый коктейль	60
Фруктовый гоголь-моголь	61
Алфавинный указатель	62

ВВЕДЕНИЕ

Общение с друзьями — самое чудесное, что можно только себе представить! Друзья всегда поддержат тебя, когда что-то не клеится, они с тобой рядом в самые интересные и счастливые моменты жизни. Ты наверняка любишь приглашать друзей и подруг в гости? Ведь проводить время вместе ужасно весело!

Любая домашняя вечеринка многократно выиграет, если на ней можно будет не только послушать музыку, потанцевать, поболтать, но и вкусно поесть. Ведь все любят простую, но аппетитно приготовленную еду! И твои друзья, конечно, не исключение. Хочешь прослыть настоящим асом в кулинарии? Чтобы подруги просили записать рецепт, а ребята восхищенно спрашивали: «Неужели ты сама это сделала, своими руками?!» Не проблема! В этой книге ты найдешь множество самых подходящих для посиделок с друзьями вкуснейших блюд. Поверь, твою вечеринку «с гастрономическим уклоном» они запомнят надолго!

Среди рецептов, специально подобранных для такого особого случая, как домашняя вечеринка, и простые закуски, которые готовятся за считанные минуты, и суши с роллами (сейчас все

просто сходят с ума от японской кухни!), и горячие закуски, которые можно подать, если ты устраиваешь что-то вроде фуршета. Курица, кальмары, креветки, лосось — все эти продукты ты можешь без труда найти в соседнем супермаркете, поэтому никаких проблем с подбором ингредиентов быть не должно. Побалуй своих друзей домашней выпечкой (один только запах пирога или печенья, стоящего в духовке, чего стоит!) и умопомрачительными коктейлями. Никто не уйдет голодным, а тебя точно назовут «волшебницей на кухне».

Кстати, чтобы домашняя вечеринка действительно удалась, нужно заранее подумать о некоторых важных деталях. Начнем с приглашения. Конечно, ты можешь просто всех обзвонить или разослать смс-ки, но будет гораздо приятнее, если ты подберешь в Интернете забавную фотографию или картинку, добавишь к ней текст приглашения, набранный красивым или смешным шрифтом, и разошлешь по электронной почте. А уж если ты сделаешь настоящие приглашения, нарисуешь что-то своими руками, то друзья точно будут в восторге!

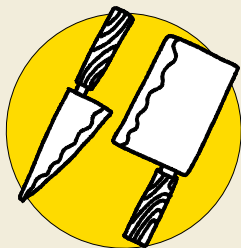
Чтобы твоим гостям было комфортно, позаботься и о том, чтобы всего

хватало: напитков (некоторые нужно хорошо охладить, а еще лучше — заморозить достаточно льда), угощения (рассчитывай на максимальное число тех, кто примет твое приглашение, — лучше пусть останется что-то лишнее, чем еды не хватит), посуды (можно запастись одноразовой, если это не какое-то торжество, конечно), салфеток (их всегда не хватает, так что приготовь лишнюю упаковку) ...

Очень важно, чтобы на устроенном тобой празднике ты сама не была измученной и не носилась постоянно на кухню, проверяя, все ли готово. По возможности, максимально подготовь все продукты заранее: обработай, очисти, отвари и так далее. Многое можно довести почти до полной готовности, упаковать в пищевую

пленку или контейнеры и убрать в холодильник, а перед подачей просто разогреть или дополнить свежей зеленью. В примечаниях к рецептам ты найдешь советы, как лучше сэкономить время и силы. Не пытайся сразу готовить десяток блюд из этой книги, хотя выбор рецептов здесь большой. Пусть их будет всего 2-4, зато приготовленных идеально и в большом количестве, чем много разных, но сделанных наспех. И ты не будешь выглядеть и чувствовать себя так, будто весь день стояла у станка, а сможешь отлично провести время со своими друзьями. Потому что, как бы ни было важно вкусно поесть, все-таки общение — гораздо важнее!

Хорошей тебе вечеринки!





Сложность: 3

БРУСКЕТТА

СТОМАТАМИ И БАКЛАЖАНАМИ

Брускетта — самая известная итальянская закуска, ароматная начинка (она может быть практически из чего угодно, но томаты и баклажаны — классическое сочетание) на хрустящем снаружи и мягком внутри хлебе. Отличное начало обеда или ужина!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Баклажан — 1 шт. (около 200 г)
- Помидоры — 300 г
- Мини-моцарелла — 200 г
- Розмарин — 1 веточка
- Базиллик — 2 веточки
- Чеснок — 2 зубчика
- Оливковое масло — 1 ст. ложка
- Пшеничный хлеб (лучше всего чиабатта) — 300 г
- Соль и перец по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Баклажан помой, обсуши и запеки до готовности в духовке при 200 °С (около 20 минут). Дай ему остыть, после чего снимй кожицу и нарежь мякоть небольшими кубочками.

2. Помидоры нарежь крестообразно, обдай кипятком, очисти от кожицы, удали жидкость с семенами, а мякоть нарежь кубиками.

3. С шариков мини-моцареллы слей рассол, нарежь кубиками. Измельчи розмарин, базилик порви руками на небольшие кусочки. Перемешай все это с баклажанами и помидорами, добавь измельченный чеснок, оливковое масло, приправь по вкусу солью и перцем.

4. Чиабатту нарежь ломтиками и слегка обжарь в тостере или духовке. Разложи на блюде. Сверху выложи приготовленную смесь, по желанию укрась листочками базилика. Подавай сразу, чтобы хлеб под начинкой не размок.

45 МИН



КОММЕНТАРИИ:



СОВЕТ:

Овощную смесь можно приготовить накануне. Только перед тем, как выкладывать ее на ломтики хлеба, слей выделившуюся жидкость.



Сложность: 2

ТОСТЫ

С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

Эти тосты совсем легко готовить, но при этом у них изысканный и пикантный вкус из-за сыра с голубой плесенью. Если ты не любишь такой сыр, замени его на творожный мягкий сыр с травами или другими добавками на твой вкус. Все равно получится очень аппетитно.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Чеснок — 2-3 зубчика
- Пармезан — 70 г
- Зеленый лук и укроп — 0,5 пучка
- Майонез — 1 ст. ложка
- Сыр с голубой плесенью — 50 г
- Большой багет — 1 шт.
- Оливковое масло — 1 ст. ложка
- Соль и свежемолотый черный перец по вкусу



20 МИН

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Очисти и пропусти через пресс чеснок. Пармезан натри на мелкой терке. Половину пучка зеленого лука и укропа промой, обсуши и мелко наруби.

Смешай майонез с чесноком и черным перцем. Затем добавь пармезан, измельченный голубой сыр, посоли. Все тщательно перемешай.

Разогрей духовку до 200 °С. Багеты нарежь на круглые ломтики. Смажь с одной стороны оливковым маслом и выложи смазанной стороной на противень. Поставь в духовку на 5-7 минут до легкого подрумянивания.

Достань ломтики багета из духовки, намажь сырной массой. Выложи тосты на блюдо, посыпь зеленым луком и укропом. Сразу подавай на стол.

1. 2. 3. 4.

СОВЕТ:

А ты знаешь, что любой хлеб, багет в том числе, отлично хранится в морозилке? Разрежь свежий багет пополам, хорошо заверни в полиэтиленовый пакет и заморозь. Когда он тебе понадобится, разогрей духовку и положи туда багет (не размораживая) минут на пять. Следи, чтобы он не пригорел! У такого разогретого багета будет потрясающе хрустящая корочка, а вкус — как будто только что из пекарни.

КОММЕНТАРИИ:

РУЛЕТКИ ИЗ ВЕТЧИНЫ

Сложность: 1

10 мин



Такую закуску готовили для праздничного стола твои мама и бабушка, но это не значит, что она устарела. Если хочешь погать ее по-современному, охлади рулетики в холодильнике, затем острым ножом нарежь как японские роллы. Поставь на бок и проколи шпажкой — их будет удобно есть за один укус, и выглядят они будут потрясающе.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сливочный крем-сыр — 250 г
- Твердый сыр (чеддер или эдам) — 100 г
- Чеснок — 2 зубчика
- Ветчина (нарезка) — 8 ломтиков
- Сладкий перец красный — 0,5 шт.
- Шнитт-лук или молодой зеленый лук — 0,5 пучка
- Салатные листья — 2-3 шт.
- Соль по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Приготовь начинку. Для этого смешай в миске сливочный сыр, натертый на мелкой терке твердый сыр и пропущенный через пресс чеснок. Посоли по вкусу (возможно, солить и не понадобится, так как все сыры и ветчина соленые).
2. Выкладывай начинку на ломтики ветчины и размазывай ровным слоем, оставляя примерно 1 см с одной стороны без начинки, чтобы при сворачивании начинка не выдавилась наружу. Аккуратно сверни рулетики.
3. Сладкий перец нарежь маленькими кубиками. Шнитт-лук промой и обсуши.
4. Перевяжи каждый рулетик перышком шнитт-лука. Несколько перьев нарежь и смешай со сладким перцем. Теперь аккуратно посыпь перцем и луком начинку, выглядывающую по краям рулетиков — она будет смотреться гораздо наряднее.
5. Выложи рулетики на большую тарелку с салатными листьями и подавай к столу.

КОММЕНТАРИИ:

РУЛЕТКИ

из лаваша с сосисем

Сложность: 1



35 МИН

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Лаваш плоский — 1 шт.

Укроп — 0,5 пучка

Салатные листья — 6–8 шт.

Слабосоленая семга или лосось — 200 г

Сливочный плавленый сыр (ломтики) — 1 упаковка

Плоский лаваш — настоящая «палочка-выручалочка», когда тебе нужно приготовить что-то эффективное и при этом совсем простое. Начинка для него — поле для экспериментов: это и творожный сыр с зеленью, и ветчина с плавленым сыром, и тонкие ломтики куриного филе с салатом... Лосось — самый изысканный вариант.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Выложи лаваш на стол. Промой и обсуши укроп и листья салата. Посыпь лаваш рубленым укропом и выложи ровным слоем салатные листья.

2. нарежь красную рыбу тонкими ломтиками поперек волокон, тщательно удаляя все возможные косточки (лучше купить уже готовую нарезку, где ломтики рыбы равномерной толщины и очень тонкие).

3. Выложи на листья салата ломтики плавленого сыра, на него — ломтики рыбы. Аккуратно и плотно заверни лаваш с начинкой в виде рулета. Оберни в пищевую пленку и убери в холодильник минимум на полчаса.

4. Перед подачей нарежь рулет острым ножом поперек на не слишком толстые ломтики и подавай.



КОММЕНТАРИИ:

БАНЯ КАУДА

Сложность: 2

40 мин



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Кукуруза молодая — 1 початок

Зеленая спаржа — 200 г

Морковь — 2 шт.

Стебли сельдерея — 200 г

Огурцы — 2 шт.

Редис с зеленью — 1 пучок

ДЛЯ СОУСА:

Анчоусы в масле — 150 г

Молоко — 0,5 стакана


Чеснок — 6 зубчиков

Оливковое масло — 1 стакан

Сливочное масло — 50 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Первым делом поставь вариться початок кукурузы. Если кукуруза молодая, она сварится примерно за полчаса. Готовую кукурузу нарежь толстыми кружочками.
2. Теперь займись соусом. Анчоусы достань из банки, промой от соли, обсуши и нарежь мелкими кусочками. Чеснок очисти, мелко наруби и залей молоком примерно на 1 час. После этого молоко слей.
3. Положи чеснок с анчоусами в керамическую, стеклянную или глиняную огнеупорную посуду (ни в коем случае нельзя использовать алюминиевую посуду!). Залей их оливковым маслом и, помешивая деревянной ложкой, вари около 10 минут на слабом огне, не допуская кипения.
4. После того как анчоусы с чесноком превратятся в однородную массу, добавь сливочное масло и вари еще минут 10.
5. Настала очередь спаржи. Отрежь у ростков снизу примерно по 2 см. С помощью овощечистки сними со стеблей жесткую кожицу (верхнюю нежную часть не трогай). Доведи до кипения воду в кастрюле, положи спаржу и вари не дольше 2 минут. Быстро переложь спаржу в очень холодную воду, чтобы остановить процесс варки. Слей воду — спаржа готова.
6. Морковь очисти и нарежь длинными палочками. Стебли сельдерея очисти от жестких прожилок и нарежь такими же палочками. Огурцы помой и нарежь брусочками. Редис помой.
7. Готовый соус подай на стол в глиняной посуде и поставь ее над свечкой или горелкой (как для фондю или чайника), чтобы он оставался горячим. Рядом поставь тарелку с красиво разложенными подготовленными овощами.



Итальянский душистый теплый dip (густой соус) из оливкового и сливочного масла и мелко нарезанных анчоусов с добавлением чеснока. С ним подают овощи — сырые или приготовленные разными способами, их едят, макая в соус. Попробуй — это действительно потрясающе вкусно!

СОВЕТ:

Для макания в соус подойдут и другие овощи: например, полоски сладкого перца и початки мини-кукурузы. А еще к нему можно подать ломтики отварной картошки и свежий хлеб с хрустящей корочкой — для сытности.

КОММЕНТАРИИ:



1,54

СУШИ С КРЕВЕТКАМИ

СЛОЖНОСТЬ: 2

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Первым делом хорошо промой рис: несколько раз меняя холодную воду и перемешивая рис, пока вода не будет совершенно чистой. Последний раз залей водой и дай постоять полчаса. Затем воду слей, разложи рис и просуши его — еще полчаса. Высыпь рис в кастрюлю и залей водой (воды должно быть чуть больше, чем риса). На сильном огне доведи воду до кипения, затем убавь огонь до слабого и вари рис 10–12 минут, пока не впитается вся вода. Мешать не нужно.



Главный секрет приготовления суши и роллов — правильно сваренный рис. Все остальное ты легко освоишь, потренировавшись пару раз. А скорее все-го у тебя сразу все получится!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Рис круглозерный или среднезерный, не пропаренный — 200 г

Вода для варки риса — 250 мл

Рисовый уксус — 1 ст. ложка

Сахар — 1 ч. ложка без горки

Соль — 0,5 ч. ложки

Крупные розовые креветки — 8–12 шт.

Васаби — 20 г

Соевый соус и имбирь для подачи

2. Пока варится рис, смешай в миске рисовый уксус с сахаром и солью. Мешай, пока соль не растворится. Когда рис сварится, выложи его в большую широкую посуду, полей приготовленной смесью и переворачивай лопаткой (не мешай, чтобы он сохранял форму). Рис должен остыть до теплого состояния.

3. Розовые креветки очисти, оставляя хвостики, и надрежь со стороны «брюшка», прорезая не до конца. Выложи на доску и распластай. Помести сверху еще одну разделочную доску и поставь любой груз — важно, чтобы креветка стала плоской.

4. Налей в миску холодной воды, смочи руки водой, возьми небольшой комок риса и сформируй из него округлую, немного удлинненную «колбаску» длиной примерно с креветку. Поставь ее на доску, слегка сплосни по бокам и прижми кончики — должен получиться аккуратный «Бугорок» из риса. Повтори с остальным рисом.

5. Слегка смажь каждую порцию риса васаби и уложи сверху по креветке. Прижми креветку, чтобы она изогнулась и приняла такую же форму, как рис. Твои суши с креветками готовы! Подавай их, не забыв про соевый соус (для него нужны будут маленькие мисочки), имбирь и васаби. И конечно, про палочки.

СОВЕТ:

Если в твоём городе есть рестораны японской кухни, вполне возможно, что там продаются и ингредиенты для блюд японской кухни. Обычно именно там можно купить уже подготовленные и распластанные креветки, «правильный» копченый угорь и т.д.

СОВЕТ:

Точно так же готовятся суши с копченым угрем, тунцом, лососем и другой рыбой — нужно нарезать рыбу тонкими ровными ломтиками и выложить сверху на рис. Помни, что сырая рыба быстро портится, поэтому на всякий случай используй готовую — слабосоленую или копченую.

РОЛЛ

«Филадельфия»

Сложность: 5

1,5 ч



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Готовый рис для суши — 400 г
- Нори — 2 листа
- Сыр «Филадельфия» — 40 г
- Авокадо — 1 шт.
- Огурец — 1 шт.
- Филе лосося (без кожи) — 200 г
- Копченый угорь — 120 г
- Красная икра (по желанию) — 20 г
- Соевый соус, имбирь и васаби для подачи

Один из самых знаменитых роллов во всем мире, хит продаж в любом японском ресторане. Неужели ты тоже можешь его приготовить? Да! Нужно будет немного потренироваться, но результат будет впечатляющим. Ты поразишь своих друзей!

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Подготовь рис, как описано в рецепте на стр. 16 (Рецепт суши с креветками). Авокадо очисти от кожуры и косточки, нарежь длинными узкими дольками. Огурец очисти и нарежь соломкой. Филе лосося нарежь сначала на кусочки шириной примерно в четверть листа нори, а их в свою очередь — тонкими плоскими ломтиками.
2. Листы нори сложи пополам и разрежь по сгибу. Половину листа нори положи на циновку, обернутую пищевой пленкой. Возьми примерно 100 г готового теплого риса и слепи шарик. Положи его в центр листа и равномерно распредели пальцами по всей площади, отступив от одного края 5 мм. Переверни лист, чтобы рис оказался на циновке, и смажь нори по центру сыром «Филадельфия». Выложи дольки авокадо, огуречную соломку и полоски копченого угря. Подвинь лист к краю циновки и аккуратно сверни в ролл. Нажимая пальцами с трех сторон, придай ему форму бруска с квадратным сечением.
3. Выложи на ролл ровным слоем ломтики лосося и прижми их циновкой, чтобы весь ролл был ими покрыт.
4. Готовый ролл разрежь пополам, сложи половинки вместе и разрежь на 3 равные части. Переверни роллы, чтобы была видна начинка. По желанию выложи сверху на роллы красную икру.
5. С оставшимися нори, рисом и прочими ингредиентами повтори то же самое. Подавай роллы с соевым соусом (для него нужны будут маленькие мисочки), имбирем и васаби.

СОВЕТ:

Аккуратно оборачивать ролл в ломтики рыбы — самая сложная задача, когда готовишь этот ролл. Если у тебя не получается (а это нормально, ведь обычно такие сложные роллы готовят профессиональные повара!), поступи проще: положи брусочки филе лосося в начинку ролла, а сверху обсыпь рис семенами кунжута. Будет смотреться очень эффектно, и никто не догадается, что у тебя были какие-то проблемы.

КОММЕНТАРИИ:

РОЛЛ

С огурцом

Сложность: 4



1,5 ч

СОВЕТ:

Освоив эту несложную технику, ты сможешь делать множество разных вкусных роллов. Начинка для них может состоять из нескольких ингредиентов: выложи на рис нарезанные брусочками рыбу, сладкий перец, авокадо или даже куриное филе. Дополни мягким творожным сыром или майонезом, в который добавлено немного аджики для остроты.



Если ты хочешь по-настоящему удивить своих друзей, приготовь им настоящие японские роллы. Придется купить специальную циновку-макису, но она совсем недорогая и продается повсеместно там, где продукты для азиатской кухни.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Рис для суши — 200 г

Нори — 3 листа

Огурец длинный — 1 шт.

Соевый соус, имбирь и васаби для подачи



КОММЕНТАРИИ:

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Подготовь рис, как описано в предыдущем рецепте. У квадратных листов водорослей-нори отрежь ножницами примерно треть, чтобы получились прямоугольнички. Огурец очисти и нарежь тонкими продольными брусочками во всю длину огурца. Подготовь миску с холодной водой.

2. Выложи на стол циновку-макису, на нее — лист нори, глянцевой стороной вниз. Возьми слегка смоченными водой руками горсть теплого риса, выложи на нори и разровняй. Покрой лист нори рисом так, чтобы с дальней от тебя стороны осталась полоса около 1,5 см пространства, не занятого рисом.

3. Выложи в центр риса брусочки огурца. Пусть их кончики выйдут за пределы риса и циновки — ты их потом обрежешь.

4. Аккуратно, подворачивая циновку пальцами и стараясь, чтобы рис плотно прилегал к огурцу, плотно сверни циновку. У тебя получится круглая «колбаска» из риса с огурцом, обернутая листом нори. Прижми ее, спрессовывая, со всех сторон, через циновку. Видишь не занятый рисом край листа нори? Слегка смажь его водой и прокатай плотный брусок риса в нори, чтобы этот край прилип к нему.

5. Разверни циновку. У тебя должен получиться ровный, плотный ролл. Острым ножом разрежь его пополам, затем положи обе половинки рядом и нарежь на 3 или 4 равные части. Неаккуратные края обрежь.

6. Переверни нарезанные роллы, чтобы была видна начинка, и поставь их на тарелку. Дополни соевым соусом (для него нужны будут маленькие мисочки), имбирем и васаби и подавай.

ЗАКУСКА «ФАНТАСТИКА»

ИЗ АВОКАДО И ЦИТРУСОВ



15 МИН

Это блюдо выглядит просто фантастически! И вкус у него очень яркий и изысканный. Погав его на стол, ты точно привлечешь всеобщее внимание. Самое важное — подобрать цитрусы разного цвета.

Сложность: 1

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Апельсин (крупный) — 1 шт.

Красный апельсин — 1 шт.

Красный грейпфрут (маленький) — 1 шт.

Спелые плоды авокадо — 2 шт.

Оливковое масло — 1 ст. ложка

Лимонный сок — 1 ст. ложка

Маленькие листочки мяты или базилика — пригоршня

Свежемолотый черный перец и соль по вкусу

КОММЕНТАРИИ:

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Сначала подготовь цитрусы. Помой их. Возьми в одну руку апельсин, в другую — небольшой острый нож. Срезай с апельсина кожуру, захватывая чуточку мякоти (подставь миску, потому что будет капать сок). Твоя задача — срезать кожуру вместе со слоем пленки, обнажив мякоть. Теперь положи апельсин на разделочную доску и очень острым большим ножом нарежь его на тонкие кружочки. Повтори процедуру с красным апельсином и грейпфрутом.

2. Авокадо разрежь пополам, удали косточки, аккуратно сними кожицу, нарежь мякоть полукруглыми не слишком толстыми ломтиками. Апельсин очисти, сняв кожуру и белый слой под ней, разрежь пополам и нарежь ломтиками той же толщины, что и авокадо. Выложи на тарелки по кругу, чередуя авокадо с апельсином.

3. Приготовь заправку, смешав оливковое масло с лимонным соком и солью по вкусу. Полей заправкой закуску. Посыпь фундуком и свежемолотым черным перцем, укрась листочками базилика, сразу подавай.

САЛАТ

«Цезарь»

Сложность: 3



20 МИН

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Пшеничный хлеб без корок — 200 г

Рафинированное оливковое масло — 2 ст. ложки

Листья салата рокет или романо — 300 г

Отварное филе куриной грудки — 2 шт.

Пармезан — 100 г

ДЛЯ СОУСА:

Отварные яичные желтки — 2 шт.

Чеснок — 1 зубчик

Филе консервированного анчоуса — 1 шт.

Европейская горчица — 3 ч. ложки

Оливковое масло — 3 ст. ложки

Лимон — 0,5 шт.

Свежемолотый черный перец



КОММЕНТАРИИ:

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Сначала приготовить крутоны. нарежь хлеб небольшими кубиками, выложи на противень, сбрызни оливковым маслом, слегка посоли. Помести в духовку, разогретую до 200 °С, на 5–7 минут. Внимательно следи, чтобы сухарики не сгорели, а лишь начали золотиться.

2. Приготовь соус. Отварные желтки разотри с мелко нарубленным или пропущенным через пресс чесноком и мелко нарубленным анчоусом. Влей выжатый из половинки лимона сок, добавь горчицу и хорошо вымешай. Затем постепенно, взбивая венчиком, вливай тонкой струйкой оливковое масло. Взбей до однородности. Поперчи по вкусу.

3. Листья салата промой, обсуши и нарви руками. Выложи в порционные тарелки. Полей частью соуса, слегка перемешай. Сверху на каждую порцию выложи ломтики куриной грудки и крутоны, посыпь тертым пармезаном. И сразу подавай — этот салат нельзя хранить.



СЛОЖНОСТЬ: 1

САЛАТ С КУРИЦЕЙ, СЕЛЬДЕРЕЕМ, ЯБЛОКОМ И АНАНАСОМ



10 МИН

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Отварная куриная грудка — 200 г
- Ананас (свежий или консервированный) — 200 г
- Стебли сельдерея — 300 г
- Кисло-сладкое яблоко — 1 шт.
- Салатные листья — 100–150 г
- Майонез или натуральный йогурт — 1 ст. ложка
- Тертый хрен — 1 ч. ложка
- Лимонный сок — 1 ч. ложка
- Соль по вкусу

КОММЕНТАРИИ:

«Оливье», «Мимоза», «Столичный»... Эти салаты — классика, но они довольно тяжелые. К тому же все их сто раз пробовали. Лучше приготовить более легкий, но очень вкусный салат, который точно всем понравится. Проверь, и сама в этом убедишься.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Куриную грудку нарежь небольшими кусочками. Мякоть свежего ананаса нарежь такими же по размеру кусочками. Нарежь «шайбы» консервированного ананаса на ломтики или просто слей сок, если это кусочки.

2. Сельдерея помой, удали жесткие волокна, нарежь ломтиками. Яблоко очисти от кожуры и сердцевины, нарежь кусочками того же размера. Салатные листья помой, обсуши и нарви руками.

3. Приготовь заправку, смешав майонез или йогурт с хреном и лимонным соком, подсоли по вкусу. Заправь салат, перемешай, выложи в салатник и сразу подавай.



САЛАТ

24



«Неправильная шуба»

Сложность: 1

«Селедка под шубой» — один из самых вкусных салатов в русской кухне. Обычно его готовят, выкладывая ингредиенты слоями и промазывая их майонезом. Это традиционно и немного скучно... Поэтому сделай любимый салат по-новому! Будет смотреться очень современно.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Свекла средняя — 1 шт.
- Картофель средний — 2 шт.
- Морковь — 1 шт.
- Яблоко кисло-сладкое — 1 шт.
- Лук красный — 1 шт.
- Сельдь слабосоленая — 150 г
- Майонез — 150 г
- Корнишоны — 3 шт.
- Соль по вкусу

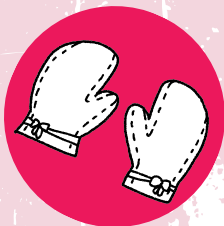
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Сначала займись овощами. Хорошо промой свеклу, положи в кипящую воду (ее должно быть столько, чтобы свекла была покрыта минимум на 1 см). Вари около 1,5 часа, до мягкости свеклы. Затем помести ее в холодную воду, чтобы она быстрее остыла. Очисти свеклу и нарежь маленькими кубиками.

2. Отдельно отвари промытые картофель и морковь (около 30 минут). Охлади, очисти и нарежь такими же по размеру кубиками, как и свеклу.

3. Яблоко очисти, удали сердцевину с семенами. Натри на крупной терке или нарежь мелкими кубиками. Лук очисти и мелко наруби. С селедки слей масло, нарежь кубиками.

4. Выложи все подготовленные ингредиенты в большую миску, заправь майонезом, перемешай. Разложи по небольшим стаканчикам или по креманкам. Нарежь тонкими ломтиками корнишоны и укрась салат. Твое простое, но эффектное блюдо готово, можно подавать!



СОВЕТ:

Если хочешь, чтобы твой салат был еще вкуснее, не отваривай свеклу, а запеки ее в духовке. Для этого хорошо промой ее, смажь растительным маслом, заверни в пару слоев фольги и помести в нагретую до 190 °С духовку примерно на 1 час. Готовность свеклы можно проверить, проткнув тонким ножом — если он легко ее прокалывает, свекла готова.

комментарии:

ЖЮЛЬЕН с грибами

Сложность: 3

Жюльен — отличное решение, если ты захочешь накормить грузей изысканной горячей закуской. Единственное, без чего это блюдо не сделать, порционная посуда — кокотницы, такие мини-кастрюльки с глинной ручкой (вместо них можно использовать маленькие глиняные горшочки). Вещь, которая тебе не раз пригодится, поэтому будет совсем не лишним ее приобрести.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Шампиньоны или вешенки (а можно и их смесь) очисти (мыть нельзя!) и некрупно нарежь. Лук очисти и наруби как можно мельче.
2. Разогрей в сковороде сливочное и растительное масло. Положи лук и спассеруй его — то есть обжарь, но не до золотистого цвета, а лишь до прозрачности и мягкости.
3. Добавь к луку грибы, перемешай и обжаривай около 5 минут. В конце посоли и поперчи по вкусу.
4. Приготовь соус. На чистой сковороде растопи сливочное масло, всыпь муку и обжаривай, постоянно помешивая, пока мука не приобретет розоватый оттенок. Не пережарь! Мука не должна стать коричневой.
5. Убавь огонь до самого маленького. Влей в сковороду с мукой молоко или сливки. Вливай постепенно, постоянно перемешивая (лучше всего венчиком), чтобы в соусе не было комков. Когда соус загустеет, снимите его с огня. Он должен быть по консистенции как сметана.
6. Добавь в соус сметану, мускатный орех, соль и перец по вкусу.
7. Положи в приготовленный соус грибы, перемешай. Разложи жюльен по кокотницам. Посыпь натертым твердым сыром.
8. Запекай в духовке, нагретой до 200 °С, до румяной корочки сверху, около 12 минут. Подавай горячими, с чайными ложечками. К жюльену рекомендуется подать свежий пшеничный хлеб.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Шампиньоны или вешенки — 600 г
Лук — 1 шт.
Сливочное масло — 20 г
Растительное масло — 1 ст. ложка
Твердый сыр — 80 г
Соль и перец по вкусу

ДЛЯ СОУСА:

Мука пшеничная — 2 ст. ложки с горкой
Сливочное масло — 100 г
Молоко или сливки — 1 стакан
Сметана — 100 г
Мускатный орех тертый — щепотка
Соль и перец по вкусу

45 МИН



СОВЕТ:

Когда будешь доставать жюльены из духовки, будь осторожна — у кокотниц горячие ручки! Именно поэтому оберни каждую ручку бумажной салфеткой, прежде чем подавать своим гостям.

КОММЕНТАРИИ:

БАШЕНКИ



из обжаренных овощей

Сложность: 3

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Кабачки или цукини — 400 г

Баклажаны — 400 г

Сладкий лук — 2 шт.

Оливковое масло — 1 стакан

Тимьян — пара веточек

Чеснок — 5-6 зубчиков

Помидоры — 400 г

Базилик — 0,5 пучка

Петрушка — 0,5 пучка

Соль и перец по вкусу

СОВЕТ:

Не забудь подать к этим вкуснейшим «башенкам» много свежего хлеба с хрустящей корочкой — поверь, с такой закуской его съедят с огромным удовольствием.

Эти башенки из овощей в итальянском стиле смотрятся очень оригинально! Большой плюс их в том, что они пойдут всем гостям, даже строгим вегетарианцам.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Кабачки очисти и нарежь не слишком толстыми ломтиками. Баклажаны очисти, нарежь такими же ломтиками и посоли. Дай постоять минут 10, потом слегка отожми и обсуши бумажными полотенцами — так они не только избавятся от горечи, но и не будут впитывать слишком много масла при жарке. Лук очисти и нарежь нетолстыми кружочками.

2. Обжарь баклажаны, кабачки и лук с двух сторон на оливковом масле с тимьяном и раздавленным чесноком до золотистого цвета. Выложи на бумажные полотенца, чтобы удалить лишний жир.

3. Помидоры нарежь кружочками. Приправь солью и перцем. Собери из овощей «башенки» (для устойчивости их можно скрепить шпажками).

4. Поставь в холодильник на 30 минут. Перед подачей укрась зеленью.

КОММЕНТАРИИ:



КОММЕНТАРИИ:

СОВЕТ:

Если кто-то из твоих друзей заявляет, что терпеть не может лук ни в каком виде, просто не говори, с чем эти кольца. Поверь, тонкие колечки лука (но только действительно тонкие!) просто растворяются при жарке в кляре, они совсем не чувствуются, и нет этого характерного «лукового» вкуса. Твои друзья-«лукофобы» съедят аппетитно хрустящие кольца и даже не заметят, что внутри был их самый нелюбимый продукт!

Сложность: 3

ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА С СОУСОМ ТАРТАР



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Лук — 3 шт.
 - Мука пшеничная — 200 г
 - Сырые яичные белки — 3 шт.
 - Панировочные сухари мелкие — 200 г
 - Перец чили молотый — щепотка
 - Чесночный порошок — 0,5 ч. ложки
 - Сушеные травы — 1 ч. ложка
 - Растительное масло для фритюра — 500 мл
 - Соль и перец по вкусу
- ДЛЯ СОУСА:**
- Сладкий лук — 0,5 шт.
 - Маринованный огурчик — 1 шт.
 - Каперсы (по желанию) — 2 ч. ложки
 - Отварные яичные желтки — 2 шт.
 - Майонез — 200 г
 - Европейская горчица — 1 ч. ложка
 - Лимонный сок — 1 ст. ложка
 - Петрушка (только листочки) — 3 веточки
 - Соль и перец по вкусу



35 МИН

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Первым делом сделай соус, во-первых, потому что потом на это у тебя не будет времени: луковые кольца нужно подавать сразу после приготовления, а во-вторых, он гораздо вкуснее, если настаится в холодильнике минимум полчаса. Очисти и очень мелко наруби сладкий лук. Так же мелко наруби маринованный огурец. Если любишь пикантный вкус каперсов — наруби и их. Измельчи яичные желтки. Выложи все в миску, добавь майонез, неострую горчицу, лимонный сок и рубленую петрушку. Посоли и поперчи по вкусу, хорошо перемешай. Накрой миску пленкой и убери в холодильник до подачи.

2. Лук очисти, нарежь тонкими кольцами (лучше всего использовать специальную терку, чтобы кольца получились действительно тонкими и одинаковыми по толщине).

3. Подготовь три тарелки: в первую насыпь муку, во вторую влей белки и слегка взболтай вилкой, в третью насыпь панировочные сухари, смешай их с перцем чили, чесночным порошком, сушеными травами, солью и черным перцем по вкусу. Разогрей в сотейнике масло для фритюра.

4. Окунай кольца в муку, обваливай со всех сторон. Затем окунай в белки и, наконец, обваливай в панировочных сухарях.

5. В сотейнике с толстым дном или в кастрюле хорошо разогрей растительное масло. Опускай луковые кольца в панировке во фритюр и обжаривай с обеих сторон до золотистой корочки. Будь осторожна — их легко пережарить! Обжаривай кольца по очереди, небольшими партиями, чтобы они не слиплись. Готовые выкладывай на бумажные полотенца, чтобы избавиться от лишнего жира.

6. Выложи соус тартар в красивую мисочку или пиалу, поставь на большое блюдо или круглый поднос, рядом на бумажных салфетках разложи горячие луковые кольца. И скорее подавай!



КОЛЬЦА КАЛЬМАРОВ С ЛИМОНОМ

25 МИН



Сложность: 2

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Кальмары негаром так популярны в средиземноморской кухне — если их не пережарить, они буквально тают во рту. А хрустящая панировка делает их настоящим деликатесом.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Кальмары — 500 г

Мука пшеничная — 100 г

Яйца — 3 шт.

Растительное масло для фритюра — 500 мл

Панировочные сухари (смесь крупных и мелких) — 120 г

Лимоны — 3 шт.

Соль и перец по вкусу

1. Тушки кальмаров освободи от пленки и твердых хитиновых пластинок. «Ушки» тоже не нужны — только сами цельные тушки. нарежь их не слишком толстыми, но и не совсем тонкими кольцами.

2. Подготовь три тарелки: в первую всыпь муку, во вторую влей яйца, посоли и поперчи и слегка взболтай вилкой, в третью насыпь панировочные сухари. Разогрей в сотейнике масло для фритюра.

3. Обваляй кольца кальмаров сначала в муке, затем в яйце, потом в панировочных сухарях. Опускай кольца в панировке во фритюр и обжаривай с обеих сторон до золотистой корочки. Жарь не более 1 минуты с каждой стороны, иначе кальмары станут «резиновыми»! Обжаривай кольца по очереди, небольшими партиями, чтобы они не слиплись. Готовые выкладывай на бумажные полотенца, чтобы избавиться от лишнего жира.

4. Выложи готовые кольца на блюдо, застеленное бумажными салфетками или выложенное листьями салата. Разрежь лимоны на четвертинки, чтобы из них было легко выжимать сок, и положи рядом с кольцами кальмаров. Сразу подавай.



КОММЕНТАРИИ:

КОММЕНТАРИИ:



КРЕВЕТКИ В КОКОСОВОЙ ПАНИРОВКЕ

Сложность: 3

25 МИН



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Тигровые креветки — 18 шт.

Мука пшеничная — 120 г

Яйца — 3 шт.

Кокосовая стружка
(несладкая) — 1,5 стакана

Сливки (обычные или кокосовые) —
50 мл

Острый перец молотый — щепотка

Растительное масло
для фритюра — 700 мл

Соль по вкусу

ДЛЯ СОУСА:

Майонез — 200 г

Кетчуп — 150 г

Лимонный сок — 2 ст. ложки

Тертый хрен — 1 ч. ложка
без горки

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Сначала сделай соус. Это очень просто: смешай все перечисленные ингредиенты и накрой пленкой, чтобы соус не подсох, пока занимаешься креветками.
2. Подготовь креветки. Очисти их, оставив хвостики. Неглубоко прорежь со стороны «спинки» — внутри находится так называемая кишечная вена, тонкая темная жилка, ее нужно удалить.
3. Подготовь три тарелки: в первую насыпь муку, посоли и добавь острый перец, во вторую влей яйца и сливки, слегка взболтай вилкой, в третью насыпь кокосовую стружку. Разогрей в сотейнике масло для фритюра.
4. Обваливай каждую креветку сначала в муке, затем в смеси яиц и сливок, потом в кокосовой стружке. Опускай креветки во фритюр и обжаривай с каждой стороны по 2 минуты, не дольше. Готовые креветки выкладывай на бумажные полотенца, чтобы избавиться от излишков жира.
5. Подавай креветки горячими с соусом «коктейль».

КОММЕНТАРИИ:

СЛОЖНОСТЬ: 3

ШАРИКИ ИЗ ЛОСОСЯ

Если бы ты приготовила просто жареное филе лосося, пришлось бы подавать его каждому гостю на отдельной тарелке, а еще нож и вилку и какой-то гарнир... А эти очаровательные и очень нежные на вкус шарики с хрустящей корочкой удобно есть просто руками. Супер!



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Филе лосося — 450 г
- Лимонный сок — 1 ст. ложка
- Сливочное масло — 30 г
- Готовое картофельное пюре — 450 г
- Зерновая горчица — 2 ч. ложки
- Лимон (сок и цедра) — 1 шт.
- Мука пшеничная — 1 ст. ложка
- Яйцо — 1 шт.
- Панировочные сухари — 150 г
- Растительное масло — 4 ст. ложки
- Листочки базилика и дольки лимона для подачи
- Соль и перец по вкусу

СОВЕТ:

Как и любой другой продукт, самые лучшие панировочные сухари — это те, что ты сделала своими руками. Тем более что это совсем легко: просто натри на терке слегка зачерствевший батон без корки и подсуши хлебные крошки.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Филе лосося тщательно промой и удали все косточки. Сбрызни лимонным соком, посоли, поперчи и обжарь на сковороде с двух сторон по 3 минуты. Остуди и разбери на хлопья, удалив кожу и можно еще оставшиеся косточки.

2. Растопи масло. Соедини в большой миске рыбу, картофельное пюре, масло, горчицу, цедру и сок лимона. Посоли и поперчи, перемешай. Попробуй, хватает ли приправ.

3. Раздели приготовленную смесь на одинаковые небольшие порции и скатай из них шарики.

4. Обваляй шарики в муке со всех сторон, затем — во взбитом яйце и наконец в панировочных сухарях, убедившись, что шарики покрыты ими полностью. Оставь на 10–15 минут, чтобы панировка лучше при- стала.

5. Разогрей растительное масло в сковороде до очень горячего состояния. Обжаривай шарики партиями до золотистой хрустящей корочки со всех сторон. Готовые шарики выкладывай на бумажные полотенца и держи в тепле.

6. Подавай рыбные шарики горячими, дополнив листьями базилика и дольками лимона.



45 МИН

ЦЫПЛЕНОК

В СМЕТАННО-ЛИМОННОМ СОУСЕ

55 МИН



Сложность: 2

Куски отварного цыпленка в густом сметанном соусе — вкусная и очень «домашняя» еда. Если хочешь сделать блюдо более интересным на вкус, не ленись и обжарь цыпленка, а потом доведи до готовности в духовке — румяные кусочки смотрятся аппетитнее.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Цыпленка промой, обсуши, нарежь на порционные куски. Отвари в небольшом количестве воды или бульона около 40 минут. Бульон сохрани.

2. Лук и чеснок очисти и мелко наруби. Разогрей в глубоком сотейнике растительное масло, всыпь муку и обжарь до легкого золотистого оттенка. Добавь нарубленные лук и чеснок, обжаривай еще пару минут.

3. Влей в сковороду с луком столько куриного бульона, при постоянном помешивании, чтобы получился соус консистенции жидкой сметаны.

4. Выложи в соус куски цыпленка, добавь сметану и сок лимона, прогрей 5 минут. Посоли и поперчи по вкусу. Переложи в глубокое блюдо, посыпь зеленью и подавай.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Цыпленок — 1 шт. (около 1 кг)

Лук — 1 шт.

Чеснок — 4-5 зубчиков

Растительное масло — 60 мл

Мука пшеничная — 2 ст. ложки

Сметана — 400 г

Лимонный сок — 2 ст. ложки

Рубленая зелень — 1 ст. ложка

Соль и перец по вкусу

СОВЕТ:

Цыпленка в сметанном соусе лучше подавать с гарниром: отварным рассыпчатым рисом, картофельным пюре или свежими овощами.

СОВЕТ:

Если не хочешь возиться с целым цыпленком, возьми куриные окорочка и разрежь их пополам: на голени и бедрашки. Это быстрее и проще. Но если используешь целую курицу, тогда в дело пойдут ножки, крылышки и грудка. Из остального лучше всего сварить бульон, потому что другие части курицы — это в основном кости и совсем мало мяса.

КОММЕНТАРИИ:

Сложность: 2

«ДЬЯВОЛЬСКАЯ КУРИЦА»

Запеченные куриные крылышки любят все. Наверняка и твои друзья от них будут без ума, тем более что ты их выдержишь в специальном «секретном» остром маринаде. Готовься, тебя будут пытаться, чтобы узнать его рецепт!

1 ч 45 мин



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Куриные окорочка — 6 шт.

Растительное масло — 1 ст. ложка

Кетчуп — 3 ст. ложки

Соус ворчестер — 1 ст. ложка

Острая горчица — 1 ст. ложка

Молотый острый красный перец — щепотка

Тертый свежий имбирь — 1 ч. ложка

Соль по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Промой и обсуши бумажными полотенцами окорочка, разрежь их пополам: на голени и бедрышки. Острым ножом сделай несколько глубоких надрезов на кусках курицы, прорезая до кости — в надрезы проникнет маринад, и курица получится более насыщенной на вкус.

2. В большой миске смешай масло, кетчуп, соус ворчестер, горчицу, острый перец, имбирь и соль по вкусу. Положи в этот маринад куски курицы и хорошо перемешай. Накрой пищевой пленкой и оставь на 1 час мариноваться при комнатной температуре.

3. Разогрей духовку до 200 °С. Выложи промаринованные куски курицы на противень в один слой. Остатками соуса из миски смажь курицу сверху.

4. Поставь противень с курицей в разогретую духовку и запекай около 35 минут до хрустящей корочки, насыщенного золотистого цвета и полной готовности (проверить готовность можно, проколов кусок курицы узким острым ножом или шпажкой в самом толстом месте: если выделившийся сок прозрачный — курица готова). Во время запекания один или два раза переверни куски курицы, чтобы они прожарились равномерно.

СОВЕТ:

Подавать острую запеченную курицу можно как горячей, так и холодной. Соус в принципе к ней не требуется, но можешь дополнить ее неострым кетчупом, а также свежим овощным салатом или картошкой фри.



КОММЕНТАРИИ:



2,5 ч

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Филе куриной грудки — 1 кг

Лук — 1 шт.

Оливковое масло — 200 мл

Мята свежая — 2 веточки

Кинза — 0,5 пучка

Тимьян свежий — 2 веточки

Ананас свежий — 300 г

Красный лук — 1 шт.

Сладкий перец — 1 шт.

Соль по вкусу

ШАШЛЫЧКИ ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ

Сложность: 2

Необычные и очень аппетитные шашлычки из курицы с ананасом, сладким перцем и красным луком смотрятся шикарно! Можешь дополнить их салатными листьями и картошкой фри.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Куриную грудку нарежь средними кубиками. Лук очисти и мелко наруби. Мята, кинзу и листочки тимьяна мелко наруби. Соедини лук и травы с маслом в большой миске, добавь нарезанное филе и соль по вкусу, перемешай и оставь мариноваться на 2 часа.

2. Мякоть ананаса нарежь небольшими кусочками примерно такого же размера, как куски курицы. Очищенные лук и сладкий перец нарежь квадратиками того же размера.

3. На деревянные шпажки нанизывай куски замаринованного куриного филе, чередуя его с ананасом, луком и перцем.

4. Поджарь шашлычки на сковороде гриль или на решетке в духовке. Подавай горячими.

КОММЕНТАРИИ:

Сложность: 2

КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ

30 мин



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Филе куриной грудки — 600 г

Мука пшеничная — 100 г

Смесь приправ для курицы —
0,5 ч. ложки

Яйца — 2 шт.

Панировочные сухари — 100 г

Растительное масло — 80 мл

Кетчуп или кисло-сладкий соус —
150 г

Соль и перец по вкусу

СОВЕТ:

Если хочешь сделать наггетсы более интересными внешне и с особенно хрустящей корочкой, добавь в панировочные сухари разломанные кукурузные хлопья. Чтобы их разломать, положи хлопья на доску, накрой кухонным полотенцем из гладкой ткани и легко постучи дном ковшика.



КОММЕНТАРИИ:

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. нарежь филе куриной грудки полосками длиной около 7 см. Посоли, поперчи и посыпь приправой для курицы. Обваляй их сначала в муке, потом во взболтанном яйце и наконец в панировочных сухарях.

2. В сотейнике или кастрюле с толстым дном хорошо разогрей растительное масло. Поджарь на нем кусочки курицы в панировке в течение 5 минут, переверни и поджарь с другой стороны — тоже 5 минут. Поджаривай наггетсы порциями — кусочки должны лежать в масле в один слой, и лучше, если они не будут соприкасаться — так они лучше прожарятся по краям.

3. Готовые наггетсы выкладывай на бумажные полотенца, чтобы избавиться от избытков жира. Подавай их горячими с любым кетчупом или кисло-сладким соусом.

« ЖАБА В НОРКЕ »



Сложность: 3

1 ч 15 мин

Блюдо со смешным названием придумали затейники-англичане. Когда тесто поднимется, колбаски будут выглядывать из него, как «жаба из норки», вот так оно и объясняется. Это интереснее и вкуснее, чем сосиски в тесте, которые всем нравятся.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мука пшеничная — 175 г

Соль — 0,5 ч. ложки

Яйца — 2 шт.

Молоко — 300 мл

Холодная вода — 300 мл

Растительное масло —
2 ст. ложки

Сырые колбаски из телятины,
курицы или говядины
для жарки — 500 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

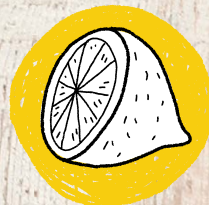
1. Сначала приготовь тесто. Просей муку и соль через сито в миску, сделай углубление в центре и разбей туда яйца. Смешай молоко с холодной водой. С помощью венчика постепенно вмешай молочную смесь в муку с яйцом, перемешивая, чтобы получилось однородное жидкое тесто. Дай ему постоять минут 15.

2. Смажь форму для запекания растительным маслом и выложи в нее в ряд колбаски (если они длинные, разрежь их поперек пополам). Разогрей духовку до 220 °С. Помести форму в горячую духовку на 10 минут, чтобы колбаски подрумянились.

3. Еще раз перемешай тесто и быстро влей его в форму с колбасками. Верни форму в духовку и запекай 45 минут или до тех пор, пока тесто не поднимется и не станет золотисто-коричневым. Как только достанешь форму из духовки, сразу подавай блюдо на стол прямо в форме.

СОВЕТ:

Чтобы тесто быстрее поднялось и стало хрустящим, выбери не керамическую или стеклянную, а металлическую форму для запекания.



КОММЕНТАРИИ:





ПИЦЦА

С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ

Сложность: 1

Самое популярное в мире блюдо итальянской кухни и еда № 1, которую заказывают с доставкой. Если ты не хочешь промахнуться, осваивая незнакомый рецепт, и надеешься угодить всем своим гурманам — приготовь пиццу. Тем более что сейчас везде продаются готовые замороженные основы для нее, поэтому не нужно возиться с тестом.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Готовая основа для пиццы — 2 шт.
- Томатный соус — 120 г
- Ветчина — 120 г
- Моцарелла — 2 крупных шарика
- Шампиньоны консервированные резаные — 120 г
- Зеленый базилик — пара веточек
- Орегано — щепотка
- Оливковое масло — 1 ст. ложка
- Пармезан — 40 г
- Маслины без косточек — 100 г
- Соль и свежемолотый черный перец по вкусу

СОВЕТ:

Вместо ветчины ты можешь использовать салями или тонкие ломтики курицы. Маслины добавляй в конце, перед подачей, потому что от жара духовки они сморщатся и станут сухими и некрасивыми.



20 МИН

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1.** Основу для пиццы разморозь и прочитай инструкцию на упаковке, чтобы знать, как правильно ее выпекать — при какой температуре и сколько времени. Обычно пиццу выпекают в сильно нагретой (до 230–240 °С) духовке очень быстро, не дольше 10 минут.
- 2.** нарежь ветчину и моцареллу тонкими ломтиками. С шампиньонов слей жидкость. Базилик промой и обсуши, оборви листочки.
- 3.** Выложи основу для пиццы на противень, смажь томатным соусом, разложи сверху ломтики моцареллы, ветчины, шампиньонов. Посыпь натертым пармезаном, сбрызни оливковым маслом, присыпь орегано и ставь в хорошо разогретую духовку.
- 4.** Когда достанешь готовую пиццу, посыпь ее сверху маслинами и листочками базилика.



КОММЕНТАРИИ:



14

«УЛИТКИ»

ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА С МЯСОМ

Сложность: 4

Обычными пирожками или пирогами твоих друзей не удивишь. А вот такие классные «улитки» они вряд ли видели и пробовали. Ты, как всегда, оригинальна, так держись!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Слоеное тесто — 1 упаковка

Мука для раскатывания теста — 1 ст. ложка

Яйцо — 1 шт.

Кунжут — 1 ст. ложка

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Лук — 1 шт.

Растительное масло — 1 ст. ложка

Говяжий или куриный фарш — 500 г

Соль и перец по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Сначала приготовь начинку. Очисти и мелко наруби лук. Спассеруй его на масле до мягкости, но не до изменения цвета. Добавь фарш и обжаривай около 7 минут, разбивая комочки лопаткой, посоли, поперчи по вкусу. Дай фаршу полностью остыть.

2. Размороженное тесто (не важно, дрожжевое или бездрожжевое) выложи на присыпанный мукой стол и раскатай вдоль в одном направлении. Разрежь тесто вдоль на три равные по ширине полосы.

3. Выложи на полосы теста по центру начинку ровными горками. Яйцо раздели на белок и желток. Смажь края теста белком. Сверни тесто с начинкой в трубочки и очень плотно прижми его края, чтобы оно не развернулось при выпечке. Места «швов» можно дополнительно припудрить мукой и еще раз защипать для верности. Защищай и концы трубочек с начинкой.

4. Застели противень бумагой для выпечки. Выложи тесто спиралью в виде «улиток». Смажь поверхность яичным желтком и посыпь кунжутом.

5. Выпекай в духовке, нагретой до 200 °С, около 25 минут, до золотистой корочки. Перед тем как подавать «улитки» на стол, дай им немного остыть.

СОВЕТ:

«Улитки» ты можешь приготовить и с другими начинками, например, с брынзой и зеленью, с сыром и ветчиной, с яблоками, медом и изюмом... Вариантов море!



КОММЕНТАРИИ:

СОВЕТ:

Заниматься выпечкой, пока друзья веселятся без тебя, не так уж здорово. Испеки «улитки» с утра, а перед тем, как подать их к столу, немного прогрей — но не в микроволновке (там они размокнут), а в духовке — они станут хрустящими, как будто только из печи!

ИСПАНСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ С КОКОСОМ

Сложность: 4

Какими бы взрослыми ни считали себя твои друзья, они, как дети, просто обожают сладкое. Поэтому домашнее печенье им обязательно понравится. Тем более что приготовишь ты его по старинному испанскому рецепту.

40 МИН



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Сливочное масло — 200 г

Сахар — 100 г

Сырые яичные желтки — 3 шт.

Крахмал, лучше кукурузный — 1,3 стакана

Мука пшеничная — 2,5 стакана

Разрыхлитель — 2 ч. ложки

Вареная сгущенка — 1 банка

Кокосовая стружка — 40 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Сливочное масло комнатной температуры разотри добела с сахаром. Добавь яичные желтки, перемешай. Вмешай крахмал, затем муку, просеянную с разрыхлителем. Замеси мягкое тесто.
2. На присыпанном мукой столе раскатай тесто в пласт толщиной около 5 мм. Вырежь из теста стаканом с тонкими стенками кружки и выложи их на противень, выстеленный бумагой для выпечки. Выпекай печенье при 150 °С в течение 15 минут. Печенье не должно подрумяниться, а только хорошо подсохнуть.
3. Дай печенью остыть, осторожно сними с противня. Склей печенье попарно вареной сгущенкой. Бока обваляй в кокосовой стружке.

КОММЕНТАРИИ:

БЕЗЕ С МАЛИНОЙ

Сложность: 4



24

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Сырые яичные белки — 4 шт.

Сахар — 200 г

Сметана жирностью 30% — 350 мл

Ванильный сахар — 1 пакетик

Малина свежая — 150 г

СОВЕТ:

Когда взбиваешь яичные белки, важно знать, что они не взобьются, если в посуде есть хоть малейшие следы жира или яичного желтка. Поэтому возьми абсолютно чистую миску, а белки отдели от желтков очень осторожно, и каждый белок сначала выпускай в отдельную мисочку, чтобы случайно разлившийся желток не испортил остальные. Ускорить взбивание белков поможет маленькая щепотка соли. Не бойся, в готовых безе соль чувствоваться совсем не будет.



КОММЕНТАРИИ:

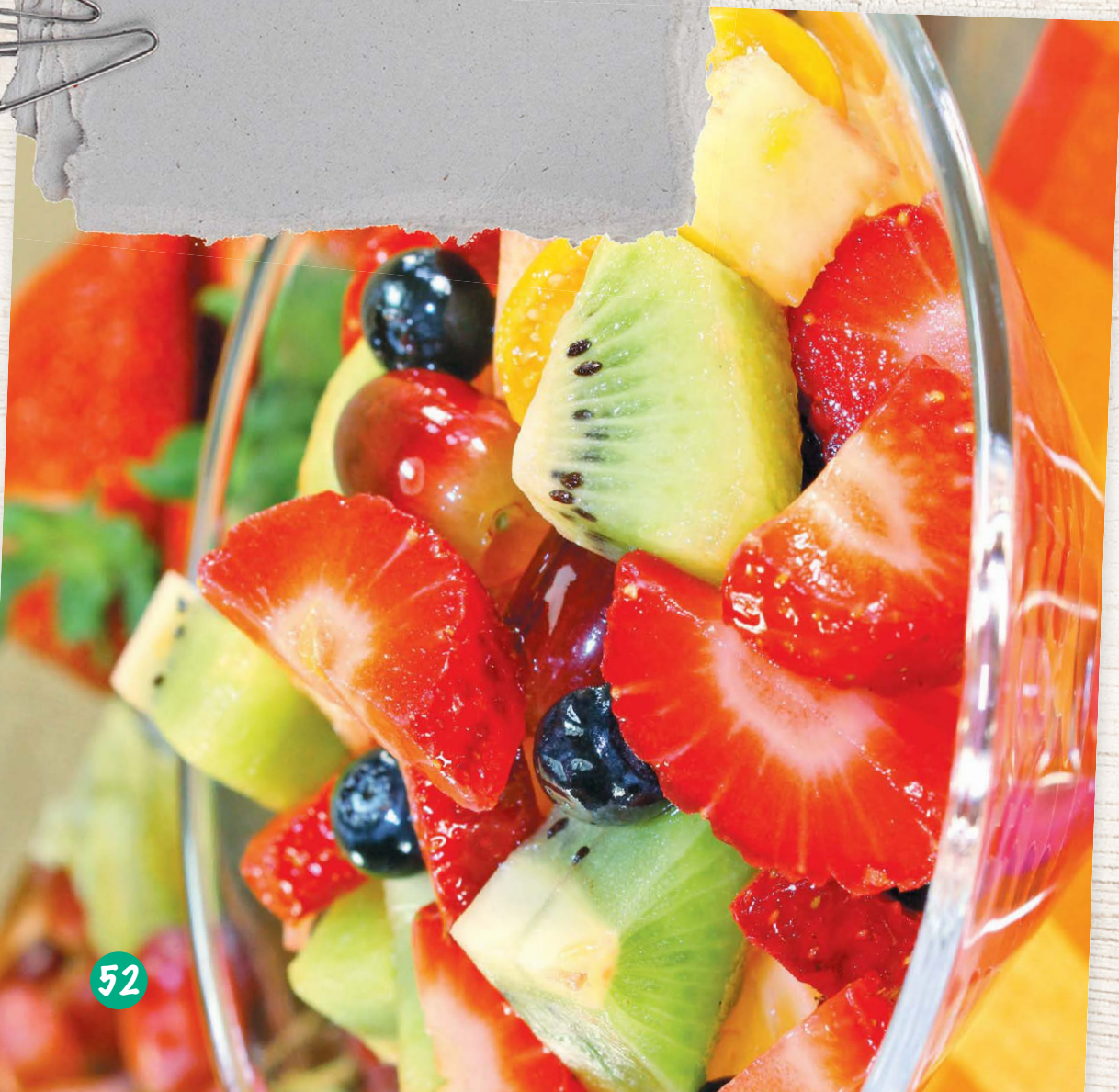
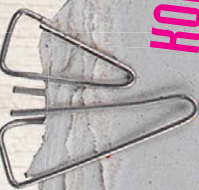
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Помести яичные белки в миску и хорошо взбей их, постепенно добавляя сахар, до образования густой плотной пены.
2. Противень застели алюминиевой фольгой или бумагой для выпечки.
3. Белковую массу переложи в кондитерский шприц или мешок с насадкой-звездочкой. Выдави массу на подготовленный противень небольшими порциями на достаточно большом расстоянии друг от друга, так как безе при выпечке сильно увеличивается в размерах.
4. Разогрей духовку до 100 °С и подсушивай безе около 1 часа, после чего приоткрой духовку и оставь так еще примерно на 30 минут, чтобы оно окончательно высохло.
5. Взбей сметану с ванильным сахаром до пышной консистенции и выложи на приготовленные безе. Сверху укрась ягодками малины.

КОММЕНТАРИИ:

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ

СЛОЖНОСТЬ: 2



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Киви — 2 шт.
 - Клубника — 200 г
 - Виноград — 200 г
 - Ананас свежий или консервированный — 200 г
 - Черная смородина или черника — 150 г
 - Крупное яблоко — 1 шт.
 - Любой ягодный сироп — 50 мл
- ДЛЯ СИРОПА:**
- Сахар — 150 г
 - Вода — 200 мл
 - Корень свежего имбиря — около 5 см

30 МИН



Летом, когда свежие фрукты и ягоды стоят недорого, приготовь этот чудесный и ароматный салат. Он очень вкусный и легкий, поэтому его точно оценят твои подружки.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Свари сироп. В кастрюле соедини сахар и воду, добавь очищенный и мелко нарезанный корень имбиря. Доведи до кипения, убавь огонь до слабого и вари 15–20 минут (мешать не нужно). Процеди через сито и охлади.

2. Все фрукты и ягоды подготовь: очисти и нарежь ломтиками. Выложи в большую миску, полей имбирным сиропом, аккуратно перемешай. Убери в холодильник до подачи.

3. Перед подачей разложи фрукты по креманкам или выложи в большой салатник, сбрызни сиропом.

СОВЕТ:

Разложенный по креманкам салат можно украсить шапкой из взбитых сливок (из баллончика), коктейльными вишенками (они продаются в банках с сиропом в супермаркетах). Еще ты можешь купить плод экзотической карамболы, нарезать ее поперец тонкими ломтиками — получатся эффектные звездочки — такой салат можно подать и на самый торжественный стол.



КОФЕ ГЛЯССЕ

Сложность: 1

10 мин +
охлаждение



КОММЕНТАРИИ:

54

Кто-то из твоих гостей наверняка любит кофе, а кто-то мороженое. И все уж точно обожают шоколад. Порадуй их этим отличным напитком!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Сваренный черный кофе — 600 мл

Мороженое пломбир — 600 г

Шоколадный сироп — 6 ст. ложек

Взбитые сливки — 1 баллончик

Шоколад — 60 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Свари кофе, дай остыть, затем охлади его в холодильнике.
2. В бокалы положи по шарик мороженого.
3. Налей шоколадный сироп. Добавь охлажденный кофе.
4. В каждый бокал выпусти немного взбитых сливок и посыпь сливки тертым шоколадом. Сразу подавай.

СОВЕТ:

Чтобы сварить классический черный кофе, всыпь в кастрюлю молотый кофе из расчета 1,5 чайные ложки с горкой на 150 мл холодной воды. Нагревай до появления быстро поднимающейся на поверхности пены. Сразу сними кофе с огня. Для приготовления кофе гляссе его лучше слить с осадка после того, как он остынет.



5 МИН



КОФЕ фраппе

Сложность: 1

Обычно коктейли фраппе подают в старомодном стакане с прямыми стенками, до верха наполненном льдом. Сверху на лед выливается порция напитка, не превышающая 50 мл. Но мы приготовим этот напиток немного иначе.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

На 1 порцию

Очень крепкий черный кофе — 50 мл

Сахар или мед — 2 ч. ложки

Молоко 3,5% жирности — 100 мл

Кубики льда — 5 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Все ингредиенты, кроме льда, помести в чашу блендера и перемешай на пониженной скорости. Добавь лед и измельчи также на пониженной скорости.

2. Затем взбей в пену на максимальных оборотах.

3. Подавай с соломинкой в высоком стакане для коктейлей.

КОММЕНТАРИИ:

СОВЕТ:

Кубики льда измельчают достаточно мощные блендеры. Если ты сомневаешься в том, справится ли твой блендер с этой задачей, лучше вместо кубиков добавить ледяную крошку.

КОКТЕЙЛЬ «Всё красное»

Сложность: 1

Красный цвет — самый яркий и нарядный. Этот коктейль не только очень вкусный, он еще и потрясающе смотрится!

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:



10 мин

1. Вымой ягоды, крупную клубнику разрежь на несколько частей. Смородину сними с веточек.

2. В чашу блендера положи лед и налей сок и воду. Добавь ягоды.

3. Взбей блендером на низкой скорости до однородной массы.

4. Попробуй и при необходимости добавь сахар или мед, чтобы напиток был сладким.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Клубника — 12 шт.

Красная смородина — 200 г

Сок красного винограда — 400 мл

Минеральная вода — 200 мл

Лед — 100 г

Сахар или мед (при необходимости)

КОММЕНТАРИИ:

СОВЕТ:

При необходимости ты можешь использовать замороженные ягоды вместо свежих. В этом случае бери меньше льда, а ягоды клади в блендер незамороженными.



Для этого коктейля выбери ароматный сорт меда, чтобы его вкус оказался ярким и запоминающимся.

10 мин



КОКТЕЙЛЬ «Медовый»

Сложность: 1

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Молоко — 500 мл

Мороженое пломбир — 300 г

Мед жидкий — 3 ст. ложки

Лимонный сок — 2 ч. ложки

Темный тростниковый сахар —
1 ст. ложка

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. В высокую емкость налей холодное молоко, добавь мороженое и мед.
2. Взбей коктейль погружным блендером или миксером.
3. Края бокалов обмакни в лимонный сок, затем в темный сахар.
4. Налей коктейль в бокалы и подавай с соломинками.

СОВЕТ:

Если молоко для этого коктейля нужно охладить, то пломбир, наоборот, размягчить для лучшего взбивания, для чего переставь его из морозилки в холодильник минимум за час до приготовления коктейля.

КОММЕНТАРИИ:



КОКТЕЙЛЬ «Чайная роза»

Сложность: 2

12 мин + охлаждение

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Чайные листья завари кипятком, при желании добавив звездочки бадьяна, дай настояться и остыть до комнатной температуры. Охлади в холодильнике. Затем процеди через ситечко.

2. В высокую емкость налей холодное молоко, добавь процеженный холодный чай, мороженое и сироп или варенье.

3. Взбей коктейль погружным блендером или миксером, при необходимости добавив колотый лед.

4. Налей в высокие стаканы или бокалы.

5. Подавай с соломинками, украсив поверхность коктейля тертым шоколадом.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Чайная сухая заварка —
5–6 ч. ложек

Горячая вода — 300 мл

Бадьян (по желанию) —
2–3 звездочки

Молоко — 450 мл

Мороженое пломбир — 450 г

Клубничный сироп или варенье —
6–7 ст. ложек

Шоколад — 40 г

СОВЕТ:

Вместо шоколада укрась коктейль взбитыми сливками из баллончика — для более нежного вкуса и однородной текстуры.

ТРОПИЧЕСКИЙ КОКТЕЙЛЬ

Сложность: 1

Густой, ароматный банановый коктейль со вкусом тропических фруктов — то, что нужно для летней вечеринки, чтобы освежиться!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мультифруктовый нектар — 600 мл

Минеральная вода — 300 мл

Спелые бананы — 3 шт.

Сахар или мед (при необходимости)

Лед



10 МИН

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1.** Бананы очисти и нарежь на ломтики.
- 2.** В чашу блендера положи лед, бананы, налей нектар и воду.
- 3.** Взбей на низкой скорости до однородной массы.
- 4.** Попробуй коктейль. Если не хватает сладости, добавь сахар или мед и хорошо размешай.

СОВЕТ:

Вместо мультифруктового нектара можешь взять ананасовый сок или сок манго пополам с яблочным.

КОММЕНТАРИИ:

АНАНАСОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Сложность: 1



12 МИН

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Консервированный ананас («шайбы») — 8 кружков

Ананасовый сироп из банки — 200 мл

Молоко — 400 мл

Мороженое пломбир — 150 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Кружки ананаса нарежь кусочками размером 2–3 см, выложи в чашу блендера, добавь сироп из банки и измельчи на низкой скорости до однородности.
2. Добавь к ананасу холодное молоко и мороженое, взбей коктейль на высокой скорости.
3. Разлей в высокие стаканы или бокалы.
4. Подавай с соломинками, украсив каждый бокал кружочком ананаса.

СОВЕТ:

Хочешь сделать коктейль настоящей «бомбой»? Влей в него при подаче ложечку яркого ягодного или фруктового сиропа, укрась коктейльной вишенкой и бумажным зонтиком (все это продается в ближайшем супермаркете). Будет смотреться просто круто!

КОММЕНТАРИИ:

ФРУКТОВЫЙ ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ

Сложность: 2

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сырые яичные желтки — 4 шт.
- Молоко — 500 мл
- Абрикосовый нектар — 200 мл
- Сахар — 4 ч. ложки
- Ванильный сахар — 0,5 ч. ложки
- Темный шоколад — 40 г



12 МИН



КОММЕНТАРИИ:

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Яичные желтки помести в глубокую посуду с сахаром и ванильным сахаром и взбей миксером до получения пышной, однородной массы.
2. Продолжая взбивать, влей абрикосовый нектар и холодное молоко.
3. Готовый коктейль разлей по бокалам.
4. Шоколад натри на терке.
5. Подавай коктейль с соломинками, посыпав его поверхность шоколадной стружкой.

СОВЕТ:

Чтобы этот напиток стал особенно полезным, можно приготовить его не с куриными, а с перепелиными желтками. Правда, придется потрудиться, ведь замена 4 куриным желткам — это целых 20 перепелиных.

Алфавитный указатель

- А**вокадо 18, 21, 22
Ананас 25, 42, 53, 59, 60
Апельсин 22
- Б**адьян 58
Бasilик 9, 22, 30, 37, 47
Баклажан 9, 30
Банан 59
- В**асаби 17, 18, 21
Вода (в т.ч. минеральная) 17, 44, 53, 56, 58, 59
Ветчина 12, 13, 47
- Г**овядина 44
Горчица 23, 33, 37, 40
Грейпфрут 22
Грибы (шампиньоны, вешенки) 28, 47
- З**ель (кинза, петрушка, укроп, мята) 11, 13, 22, 30, 33, 38, 42, 48
- И**кра красная 18
Имбирь 17, 18, 21, 40, 53
- Й**огурт 25
- К**абачки (цукини) 30
Кальмары 34
Каперсы 33
Картофель (в т.ч. пюре) 26, 37, 38
Кетчуп 35, 40, 43
Киви 53
Кокосовая стружка 35, 50
Кофе 54, 55
Крахмал 50
Креветки 17, 35
Кукуруза 14
Кунжут 19, 48
Курица (грудка, окорочка, крылышки, фарш) 20, 23, 25, 40, 42, 43, 44, 48
- Л**имон, сок лимона 22, 23, 25, 33, 34, 35, 37, 38, 57
Лук (белый, красный, зеленый, шнитт) 11, 12, 26, 28, 30, 33, 38, 42, 48
- М**айонез 11, 20, 25, 26, 33, 35
Маслины 47
Масло оливковое 9, 11, 14, 22, 23, 30, 42, 47
Масло растительное 27, 28, 33, 34, 35, 37, 38, 40, 43, 44, 48
Масло сливочное 14, 28, 37, 50
Мед 48, 55, 56, 57, 59
Молоко 14, 28, 44, 55, 57, 58, 60, 61
Морковь 14, 26
Мука 28, 33, 34, 35, 37, 38, 43, 44, 48, 50
Мускатный орех 28
- Н**ори 18, 21
- О**гурец 14, 18, 21
Огурец маринованный (в т.ч. корнишон) 26, 33
Орегано 47
- П**анировочные сухари 33, 34, 37, 43
Перец (сладкий, чили) 12, 20, 33, 42
Перец острый молотый 35, 40
Перец черный молотый 9, 11, 22, 23, 28, 30, 33, 34, 35, 37, 38, 43, 47, 48
Пломбир 54, 57, 58, 60
Помидор 9, 30
- Р**едис 14
Рис 17, 18, 21
Розмарин 9
Рыба (семга, лосось, сельдь, анчоусы) 13, 14, 17, 18, 23, 26, 37
- С**алат (листья) 12, 13, 23, 25, 42
Сахар (в т.ч. тростниковый) 17, 50, 51, 53, 55, 56, 57, 59, 61
Свекла 26
Сливки 28, 35, 54, 58
Слоеное тесто 48
Сметана 28, 38, 51
Соль 9, 11, 12, 17, 22, 25, 26, 28, 30, 33, 34, 35, 37, 38, 40, 42, 43, 44, 47, 48, 51
Соевый соус 17, 18, 21
Соус ворчестер 40
Спаржа 14
Сельдерей (стебли) 14, 25
Сыр (моцарелла, пармезан, эдам, сливочный и пр.) 9, 11, 12, 13, 18, 20, 23, 28, 48
- Т**елятина 44
Тимьян 30, 42
Томатный соус 47
- У**горь 17, 18
Уксус 17
- Х**леб (пшеничный, багет, чабатта, лаваш) 9, 11, 13, 15, 23, 28, 30, 37
Хрен 25, 35
- Ц**ыпленок 38
- Ч**еснок 9, 11, 12, 14, 23, 30, 38
- Ш**околад 54, 58, 61
- Я**блоко 26, 48, 53, 59
Ягоды (малина, клубника, виноград, смородина, черника) 51, 53, 56
Яйца 23, 33, 34, 35, 37, 43, 44, 48, 50, 51, 61



Все, что ты готовишь # НереальноВкусно

Редакция представляет:
СЕРИЮ КНИГ для активных, творческих,
любящих готовить и вкусно есть... **ДЛЯ ТЕБЯ!**



Твори, экспериментировать,
удивляй, записывай, фотографируй,
делись с друзьями в социальных сетях...
Наслаждайся вкусами
и жизнью, конечно :)

П75 **Приготовь!** Когда ждешь друзей. — Москва : Издательство «Э», 2015. — 64 с. : ил. — (Кулинария. Нереально вкусно).

Ты любишь собираться вместе с друзьями, а еще любишь готовить? Мы подготовили идеальную книгу специально для тебя! Больше 30 рецептов для любого повода — будь то встреча с близкой подругой или шумная вечеринка с толпой друзей. Все блюда легко приготовить, а главное, здесь нет банальных рецептов. Ты можешь экспериментировать, добавлять разные ингредиенты, пользоваться советами и готовить по своим правилам! А результаты своих экспериментов записывать/зарисовывать прямо в книге, чтобы не потерять. Угости своих близких людей тостами, рулетиками, салатами, креветками, шашлычками и коктейлями!

По правде сказать, тут еще много всяких вкусных штук... Убедись сама!

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-82646-9

© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2015

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. НЕРЕАЛЬНОВКУСНО

ПРИГОТОВЬ! КОГДА ЖДЕШЬ ДРУЗЕЙ

Подбор рецептов *О. Ивенская*

Ответственный редактор *С. Ильичева*

Выпускающий редактор *О. Сушик*

Художественный редактор *Ф. Маливанов*

Технический редактор *М. Печковская*

Компьютерная верстка *Г. Дегтяренко*

Корректор *И. Гончарова*

В оформлении обложки использованы иллюстрации:

Margarita Tkachenko / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com;

Во внутреннем оформлении использованы иллюстрации:

hchjll, blue67design / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com;

aodaodaod, bahadir-yeniceri, bhofack2, bonchan, claraveritas,

CreativeVector, EmiliaU, gbh007, gkrphoto, GooDween123,

GreenArtPhotography, HandmadePictures, hchjll, hugolacasse,

ismael lozada, iullia_n, Iwona Grodzka, kastanka, kkgas,

MarenWischnewski, margouillatphotos, MaximShebeko,

mikafotostok, mnaplatanova, PingPongCat, professionnelphoto,

pushenok, Rasulovs, Robbi Akbari Kamaruddin, Ryzhkov,

simplytheyu, sldesign78, Teleginatania, TeresaKasprzycka,

VankaD, VeselovaElena, vicuschka, yangzai, yasuihiroamano,

YelenaYemchuk <YelenaYemchuk>, zhekos / Istockphoto /

Thinkstock / Getty Images;

Jupiterimages / PHOTOS.com>> / Thinkstock / Getty Images

ООО «Издательство «Э»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-66-86; 8 (495) 956-39-21.

Өндіруші: «Э» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел. 8 (495) 411-66-86; 8 (495) 956-39-21.

Тауар белгісі: «Э»

Қазақстан Республикасында дистрибутор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының

өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а», литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-89/90/91/92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107.

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтыта Өндіруші «Э»

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э»

Өндірген мемлекет: Ресей

Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 10.09.2015.

Формат 72×94 1/16. Гарнитура «Marker Felt».

Печать офсетная. Усл. печ. л. 5,01.

Тираж экз.

ISBN 978-5-699-82646-9



9 785699 826469 >

В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
одна книга — до книг





Все, что ты готовишь #нереально вкусно!



Мимо этой серии невозможно пройти мимо! Она цепляет взгляд, хочется взять в руки, повертеть, покрутить и тут же мчаться в магазин за продуктами. И готовить, готовить, готовить! Сразу хочу отметить, что это, пожалуй, первые книги, в которых можно и даже нужно делать заметки, рисовать или, к примеру, творчески заляпать страницы соусом =) а еще это превосходный подарок для прекрасных девушек, которые только учатся готовить. Они-то оценят каждую из этих книг...



Оскар Кучера
телеведущий, актер

ISBN 978-5-699-82646-9



9 785699 826469 >