

1000 рецептов

для всей семьи!



**Русская
кухня**

**Широкая
Масленица!**

НОВИНКА!



**Зимняя
окрошка**



**Для самых
любимых**
20 удивительных десертов

**Лучшие рецепты
к 23 Февраля**

Сочные блюда
из мяса



Салаты

«Вкусный букет»

ПОНАДОБИТСЯ:

Картофель – 4 шт., ветчина (нарезка) – 200 г, филе сельди в масле – 200 г, огурцы маринованные – 100 г, яйца – 4 шт., зелень петрушки – 1 пучок, растительное масло для жарки.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Картофель помыть и отварить в мундире. После остудить, очистить и нарезать толстой соломкой. Разогреть масло и обжарить картофель до золотистой корочки. С сельди слить масло. Огурцы нарезать тонкой соломкой. Яйца отварить в течение 5 мин., остудить и очистить, нарезать дольками. Петрушку сполоснуть, обсушить и нарубить. Собрать салат на тарелке в виде букета: ломтики ветчины скрутить кулечками, вставить в них ломтики огурца, кусочек рыбки, соломинку картошки. Выложить остальные подготовленные ингредиенты, украсить петрушкой.

Виктория ТУШИНА



Романтический вечер

На столе – необыкновенные салаты и игривые закуски. Любимый рядом! Что еще нужно для удивительного вечера?



«Грушевое чудо»

Салат с ярким вкусом и оригинальными ингредиентами.

ПОНАДОБИТСЯ:

2 груши, 1/3 стакана зерен граната, 1/3 стакана ядер грецких орехов, 1/2 фиолетовой луковицы, 1 пучок салатных листьев.

Для заправки: 2 ст. л. яблочного уксуса, 1,5 ст. л. оливкового масла, 1/2 ст. л. жидкого меда.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Для заправки уксус, оливковое масло и мед тщательно смешала

вилочкой в миске. Орехи крупно нарубила. Лук почистила, нарезала тонкими кольцами. Груши промыла, удалила сердцевинки, нарезала мякоть тонкими дольками. Салатные листья промыла, обсушила и разложила на плоском блюде. Сверху кругами выложила грушевые дольки, присыпала зернами граната и орехами. Украсила салат кольцами лука и полила заправкой. Несмотря на свою кажущуюся легкость, этот салат довольно сытный!

София БУЦ

Закуска «Башенки»

ПОНАДОБИТСЯ:

Баклажан – 1 шт., помидоры – 2 шт., сыр – 100 г, масло растительное – 50 мл, салатные листья – 1 пучок, свежемолотый черный перец, соль – по вкусу, зелень петрушки, майонез – для украшения.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 Духовку нагрейте до 180°. Баклажан помойте, обсушите и нарежьте кружками 0,5 см толщиной.

2 Обжарьте кружки баклажана на разогретой сковороде с небольшим количеством рас-

тительного масла, примерно по 1 мин. с каждой стороны.

3 Помидоры помойте, нарежьте кружочками и положите по одному на каждый кружок баклажана, присолите. Повторяйте слои, присыпая каждый тертым сыром. Завершите композицию кружками баклажана. Украсьте башенки майонезом.

4 Запекайте в разогретой духовке 15 мин. Готовые башенки выложите на блюдо, застеленное салатными листьями, и украсьте листиками петрушки и свежемолотым перцем.

Антонина БОРОВСКАЯ



Салат «Нежность»

ПОНАДОБИТСЯ:

Королевские креветки – 10 шт., грудка куриная отварная – 100 г, говядина отварная – 100 г, картофель отварной – 2 шт., шампиньоны – 100 г, маслины без косточек – 1/2 банки, яйцо – 2 шт., сыр твердый – 100 г, растительное масло – для жарки, майонез – по вкусу, зеленый лук – для украшения.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 Креветок очистить и отварить в подсоленной воде. Филе куриной грудки нарезать мелкими кусочками. Говядину мелко нарезать. Яйца отварить вкрутую, очистить и помять вилкой. Сыр натереть на мелкой терке. Отварной в мун-

дире картофель почистить и нарезать мелкими кубиками. Маслины крупно нарубить.

2 Шампиньоны тщательно промыть, обсушить, мелко нарезать и обжарить на растительном масле до готовности.

3 Выложить две порции салата слоями с помощью кулинарного кольца. Первый слой – картофель, второй – грибы. Третьим слоем выложить куриное мясо, четвертым – говядину. Следующий слой – маслины, затем – яйца и сыр.

4 Каждый слой обильно смазать майонезом. Сверху выложить по 5 креветок и украсить салат перышками зеленого лука.

София АНИКЕЕВА



«Цезарь» с курицей

Классический рецепт всемирно известного салата!

ПОНАДОБИТСЯ:

Багет – 1/2 шт., пармезан – 70 г, филе куриной грудки – 350 г, листья салата – 1 пучок, чеснок – 1 зубчик, перец, соль – по вкусу.

Для соуса: яйцо – 3 шт., оливковое масло – 100 мл, соль – щепотка, черный молотый перец – на кончике ножа, лимонный сок – 1 ст. л., чеснок – 1 зубчик.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Зеленый салат уложить в миску с прохладной водой на 10 мин. Багет нарезать ломтиками, сделать в духовке сухарики. Немного обжарить сухарики на оливковом масле с выдавленным чесноком.

Куриную грудку отварить в подсоленной воде, нарезать небольшими ломтиками и обжарить на масле до золотистого цвета, поперчить. Сыр натереть. Сделать соус: отварить яйца в течение 1 мин., разбить в мисочку. Добавить сок лимона и взбить в течение 5 мин. Затем выдавить в соус чеснок и снова взбить. В процессе взбивания влить струйкой оливковое масло, посолить и поперчить. Уложить на блюдо обсушенные и порванные руками листья салата. Выложить на листья курочку, залить соусом. Засыпать салат сухариками и сыром и подать к столу.

Тимофей ВАУЛИН

Салат «Удовольствие»

У меня этот салат в фаворитах за простоту и сытность! Моему любимому мужу он тоже очень нравится.

ПОНАДОБИТСЯ:

Говядина – 600 г, отварные яйца – 3 шт., огурцы – 2 шт., помидоры – 150 г, лук – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, растительное масло – 6 ст. л., чеснок – 1 зубчик, соль, перец – по вкусу.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Говядину промываю и отвариваю в подсоленной воде до готовности. Мясо остужаю и нарезаю мелкими кусочками. Яйца чищу и нарезаю четвертинками. Овощи и зелень мою и обсушиваю. Огурец нарезаю полукружиями, лук – полукольцами, помидоры – дольками. Петрушку рублю. В салатник выкладываю овощи, зелень и мясо. Очищенный чеснок выдавливаю через пресс в масло. Сверху выкладываю яйца, поливаю салат заправкой, солю, перчу и аккуратно перемешиваю.

Татьяна БАБИЙ



Французский поцелуй

Собравшиеся за столом гости всегда обращают внимание не только на вкус, но и на внешний вид стоящих на нем блюд. И если с фантазией оформить закуски, то такой ужин точно впечатлит и останется в памяти!



«Старая крепость»

Сытная нарезка из ветчины и сыров для настоящих гурманов!

ПОНАДОБИТСЯ:

Сырокопченая ветчина – 600 г, сыр горгонзола – 200 г, сыр камамбер – 300 г, маринованные огурчики – 2 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Возьмите сырокопченую ветчину, если вы взяли не нарезку – нарежьте кусок тонкими слайсами. Каждый кусочек свер-

ните пополам, выложите часть по кругу блюда. Горгонзоллу нарежьте треугольниками и выложите по кругу на ветчину. Камамбер нарежьте кусочками, выложите узким кругом рядом с горгонзоллой. Далее выложите оставшуюся ветчину, в центр уложите остатки камамбера. Маринованные огурчики нарежьте тонкими кружочками, положите по кружочку на каждый треугольник горгонзоллы и в центр. Подавайте нарезку со свежими булочками и ржаным багетом.

Лариса СТЕПАНЮК

«Хорватские каникулы»

ПОНАДОБИТСЯ:

Хорватская колбаса (кулен) – 1 кг, овечий сыр с красным жгучим перцем – 500 г, сырокопченая колбаса – 500 г, варено-копченая ветчина – 400 г, маринованные корнишоны – 8 шт., оливки – 1 банка, свекла – 1 шт., карликовая морковь – 100 г, зелень – 1 пучок.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Отварила морковь в подсоленной воде. Свеклу

отварила в мундире, остудила и очистила. Кулен тонко нарезала. Сыр нарезала треугольничками. Сырокопченую колбасу я брала уже в нарезке, как и ветчину. На поднос в виде сердца я по краю уложила кулен, сверху уложила сыр. Колбасу свернула трубочками, уложила на сыр. Ветчину так же свернула и уложила в центр. Между трубочками ветчины я разложила корнишоны. Слева высыпала оливки, справа уложила пучок зелени. В середину уложила морковку. Вырезала из свеклы цветок и украсила им центр композиции.

Виктория РАЕВСКАЯ



«У синего моря»

ПОНАДОБИТСЯ:

Копченая форель – 150 г, копченая масляная рыба (эсколар) – 150 г, маслины без косточек – 6 шт., листья салата – 1 пучок, петрушка – 1 веточка.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1 Филе копченой форели нарезать тонкими слайсами, вытащить все косточки.
- 2 Масляную рыбу нарезать тонкими пластинками.
- 3 Салатные листья и петрушку промыть и обсушить.
- 4 Выложить на тарелку с одного бока листья салата, на них выложить пластинки эсколара, в центр выложить маслины.
- 5 Слайсы форели свернуть трубочками и поставить на тарелку с другого бока. Украсить форель веточкой петрушки.

Ангелина ВАРЫПАЕВА



«Лазурный берег»

ПОНАДОБИТСЯ:

150 г копченой семги, 2 королевские креветки, 150 г копченой масляной рыбы, 1/2 банки консервированной печени трески, 1 лимон, 3 веточки укропа, 2 зеленые оливки и 3 маслины для украшения, сливочное масло для жарки.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Оба вида рыбы нарежьте тонкими слайсами, вытащите кости, если они есть. Креветок очистите, обжарьте в течение 3 мин. в разогретом

сливочном масле. На продолговатое блюдо выложите слайсы рыбы. В серединку выложите креветок, оливки и маслины. Лимон разрежьте пополам, из половины выдавите сок, вторую половину выдавите тонкими кружками. Положите кружки лимона на край блюда, туда же положите укроп. В отдельную пиалу выложите печень трески, поставьте на блюдо. Обильно сбрызните рыбу, креветок, печень лимонным соком и подавайте на стол.

Анастасия ЛЕНСКАЯ



«Райский сад»

Очень сытная и красивая закуска!

ПОНАДОБИТСЯ:

Свиная грудинка – 100 г, варено-копченая ветчина – 200 г, сырокопченые колбасы двух видов – 200 г, свиной карбонад – 200 г, огурец – 1 шт., лимон – 1/2 шт., красный болгарский перец – небольшой кусочек, петрушка – 2 веточки.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Все мясные и колбасные изделия нарезаю

слайсами. Огурец нарезаю кружочками. Перчик нарезаю соломкой. От лимона отрезаю пару кружков, из оставшейся части выжимаю сок. Выкладываю слайсы мяса и колбас на блюде спиралевидно. Таким же образом выкладываю кружки огурцов. Центр блюда украшаю «цветками» из колбас и мясных деликатесов, лимоном, петрушкой и соломкой перчика. Всю закуску сбрызгиваю лимонным соком.

Валентина АВЕРКИЕВА

«Для двоих»

ПОНАДОБИТСЯ:

Охотничьи колбаски – 50 г, свиной окорок – 50 г, варено-копченая ветчина – 50 г, сервелат – 50 г, варено-копченая свиная корейка – 50 г, вареная колбаса – 50 г, сырокопченая колбаса – 100 г, салатный микс – 1 пучок, помидорки черри – 2 шт., растительное масло для жарки.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Мясные деликатесы и колбасы (кроме сырокопченной) нарезать слайсами. Охотничьи колбаски немного обжарить в небольшом количестве масла. Зелень и помидорки черри промыть и обсушить. Уложить на тарелку в форме сердца мясную и колбасную нарезки в произвольном порядке. Левый верхний сектор тарелки присыпать салатным миксом, выложить на зелень обжаренные охотничьи колбаски, сырокопченую колбасу и помидорки черри.

Анна ПЕРЕКРЕСТ



«Тропический флирт»

ПОНАДОБИТСЯ:

Киви – 1 шт., яблоко крупное – 1 шт., консервированные персики – 3 шт., мята – для украшения.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 Подготовить фрукты. Киви очистить от кожицы. Яблоко помыть, очистить, разре-

зать пополам и аккуратно удалить сердцевинку. Консервированные персики достать из банки, обсушить.

2 Нарезать фрукты средней толщины кружочками и с помощью формочки вырезать сердечки.

3 Выложить на тарелку яблоки, затем персики, киви и еще одно сердечко из персика. Украсить сладкую закуску мятой. Подавать со шпажками.

Софья ВЕСНИНА

Такие разные канапе!

Рыбные, мясные, сырные... И даже фруктовые! Одно маленькое канапе, а столько эмоций! Ничто не украсит стол так ярко, как десятки маленьких нарядных закусок.



Канапе «Диво-остров»

Мои фирменные канапешки всегда получают восторженные отклики гостей!

ПОНАДОБИТСЯ:

Ветчина прошутто – 100 г, ржаной хлеб – 1/2 булки, творожный сыр с зеленью – 200 г, оливки с красным болгарским перцем – беру по количеству канапе, зелень, консервированные персики – для украшения.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Для начала я нарезаю хлеб тонкими ломтиками, из которых стаканом выре-

заю кружки. Нарезку прошутто освобождаю от упаковки. Нарезаю кусочками два консервированных персика. Из банки с оливками сливаю жидкость. Канапе собираю так: на кружок хлеба выкладываю толстым слоем творожный сыр с зеленью, накрываю вторым кружком хлеба, на который тоже выкладываю творожный сыр. Сверху втыкаю зубочистку, нанизываю на нее оливку. Ломтик прошутто складываю произвольно и, можно сказать, втыкаю в сыр. Украшаю канапе кусочками персика и зеленью.

Ангелина ЗАСЕКИНА

«Чудесный вечер»

ПОНАДОБИТСЯ:

Огурец свежий – 2 шт., ветчина (нарезка) – 150 г, пластинки плавленого сыра для тостов – 150 г, сливочный сыр с зеленью – 200 г.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 Огурцы помойте, обсушите и нарежьте тонкими слайсами вдоль с помощью овощечистки.

2 Достаньте из упаковки ветчину и пластинки плавленого сыра. Ветчину нарежьте полосками, сыр порвите кусочками.

3 На пластинку огурца выложите кусочки сыра для тостов, намажьте сверху толстым слоем сливочного сыра с помощью широкого ножа.

4 Далее на сливочный сыр выложите полоски ветчины, аккуратно еще раз смажьте сыром.

5 Заверните огурец плотным рулетиком и скрепите шпажкой. Повторите процедуру с остальными слайсами огурца.

6 Подавайте канапе с чесночным соусом.

Евгений МЕРЕЖКО



«Креветки на сердечках»

Эта закуска легкая и очень-очень нежная. Три разных вкуса в одном!

ПОНАДОБИТСЯ:

Замороженные королевские креветки – 10 шт., мякоть тыквы – 100 г, творожный сливочный сыр – 80 г, свежий огурец – 1 шт., оливковое масло – 1 ст. л., лимонный сок – 2 ст. л., соль – по вкусу, сливочное масло для жарки, зелень для украшения.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Тыкву очистить и нарезать на 10 пластинок толщиной при-

мерно 0,5 см. Опустить пластинки в кипящую подсоленную воду на 3-4 мин. Вынуть, остудить, вырезать с помощью формы сердечки. Креветок сполоснуть, положить на 2 мин. в горячую воду. Затем креветок очистить от панциря и головы, обжарить в течение 2 мин. на сливочном масле. Натереть на терке для корейской моркови огурец. Сыр смешать с лимонным соком и оливковым маслом. На кусочки тыквы выложить горкой сыр, поверх выложить креветок и тертый огурец. Украсить закуску зеленью.

Ксения КОЖЕВНИКОВА





«Изысканная леди»

Мы делаем вот такие канапе. Несмотря на свою простоту – они потрясающе вкусные!

ПОНАДОБИТСЯ:

Слабосоленая семга – 200 г, крем-чиз – 200 г, ржаной лаваш – 1 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Тонкий ржаной лаваш растапливаем на столе. Смазываем

равномерным слоем крема. Из семги удаляем косточки с помощью пинцета, нарезаем рыбку тонкими пластинками. Раскладываем пластинки семги по всему лавашу.

Сворачиваем плотным рулетиком, прижимаем и нарезаем порционными кусочками. Скрепляем наши канапе шпажками и ставим в холодильник на 1 ч.

Семья ШПЯКИНЫХ

Канапе «Ассорти»

ПОНАДОБИТСЯ:

Багет – 1/2 шт., огурец – 2 шт., зеленый лук – 1 пучок, колбаса – 100 г, слабосоленая красная рыба – 100 г, помидоры черри – 10 шт., сыр фета – 100 г, растительное масло для жарки.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Тонкий багет нарезать на кружки. Огурец помыть и нарезать на тонкие кружочки. Черри сполоснуть и обсушить. Фету нарезать кубиками. От зеленого лука отрезать кончики перьев. Рыбу нарезать тонкими кусочками. Колбаску нарезать кружками и немного обжарить на небольшом количестве масла. Собрать канапе. Первый вариант: кружок багета, кружок огурца, кружок колбаски, свернутый трубочкой (в трубочку вложить несколько перьев лука), помидорка черри. Скрепить шпажкой. Второй вариант: багет, огурец, перышки лука, кусочек рыбки и кубик сыра. Тоже скрепить шпажкой.

Виктория ТРОЩИНСКАЯ



«Сладкие грезы»

Фруктовые канапе – настоящий взрыв вкуса!

ПОНАДОБИТСЯ:

50 г крупного винограда, 100 г малины, 100 г клубники, 3 киви, 2 груши, 80 г горького шоколада.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Фрукты и ягоды промываю. Киви чищу. У клубники срезаю верхушку. Ягоды винограда разрезаю пополам. Киви нарезаю кружками. Грушу чищу, нарезаю пластинами, из них вырезаю сердечки. Шоколад растапливаю. Половину кружков киви оку-

наю в шоколад, кладу на тарелку и убираю в морозилку на 10 мин. На грушевых сердечках шоколадом рисую узоры, убираю в морозилку на 10 мин. Одни канапе такие: 1/2 виноградины, сердечко из груши, ягода малины. Вторые: кружок киви в шоколаде, кружок киви обычный, клубника. Накалываю на шпажки и подаю!

Айгуль ГАРАЕВА

Канапе «Любимое»

ПОНАДОБИТСЯ:

Сыр со специями – 100 г, черные оливки без косточки – 5 шт., маленькие шарики моцареллы – 5 шт., красный болгарский перец – 1/2 шт., петрушка – для украшения.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 Сыр нарезать на кубики. Перец нарезать кусочками, похожими на парус. Петрушку промыть и обсушить.

2 Одни канапе собрать так: на шпажку нанизать сыр и оливку. Другие сделать из кубика сыра, кусочка перца, шарика моцареллы и оливки.

3 Украсить канапе зеленью.

Арина ГУЛЕВИЧ



Давайте разожжем огонь кулинарных страстей, превратив домашние супчики в произведения искусства! Может, добавить пикантные чесночные гренки, обжигающий перец чили или разные морепродукты? Приступим!

Суп с фрикадельками

Пряный суп с нежными фрикадельками – это очень вкусно!

ПОНАДОБИТСЯ:

Овощной бульон – 1,5 л, макароны-бантики – 300 г, куриный фарш – 300 г, картофель – 4 шт., помидоры черри – 10 шт., фасоль стручковая – 100 г, горошек зеленый замороженный – 100 г, морковь – 2 шт., лук – 2 шт., сельдерей черешковый – 1 шт., растительное масло для жарки, соль, перец – по вкусу.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Картофель отвариваю в мундире и чищу, нарезаю кубиками. Бульон

ставлю на слабый огонь. Из фарша формую шарики. Помидоры черри споласкиваю и разрезаю пополам. Морковь и лук чищу. Нарезаю морковь рифленным ножом, лук мелко шинкую. Сельдерей мою и мелко нарезаю. Обжариваю на масле лук и сельдерей, затем кладу их в горячий бульон. Следом отправляю все овощи и оставляю вариться на небольшом огне 10 мин. под крышкой. Тем временем отвариваю макароны до готовности. Солю и перчу суп. Добавляю в него фрикадельки, варю на слабом огне 10-15 мин. Раскладываю макароны по тарелкам и заливаю супом.

Ангела БЕЛОВА



Крем-суп «Зеленый Боб»

ПОНАДОБИТСЯ:

Сливочное масло – 10 г, оливковое масло – 1 ст. л., лук-шалот – 2 шт., корень сельдерея – 1 шт., зеленый горошек – 400 г, куриный бульон – 600 мл, сливки (20%) – 200 мл, соль, свежемолотый черный перец – по вкусу, свежая мята – 10 г.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 В кастрюле растопите кусочек сливочного масла и добавьте оливковое.

2 Мелко нарежьте лук-шалот и сельдерей, добавьте в кастрюлю.

Посолите и поперчите. Готовьте, помешивая, на слабом огне под крышкой 15 мин. до мягкости.

3 Влейте бульон и сливки, вскипятите, уменьшите огонь и всыпьте горошек. Варите 10 мин.

4 Снимите с огня, добавьте мяту и пюрируйте суп погружным блендером. Посолите, поперчите и протрите через сито, чтобы консистенция стала воздушной и нежной.

5 Подавайте крем-суп горячим или холодным с гренками, посыпав свежемолотым перцем.

Юлия БОГУШ

«Любовь по-болливудски»

Колоритный вид, аппетитный запах, экзотический вкус – это все о потрясающем остром индийском супе!

ПОНАДОБИТСЯ:

Помидоры – 250 г, перец чили сушеный – 2 шт., лук – 1 шт., оливковое масло – 1 ст. л., томатная паста – 1 ст. л., карри – 1/2 ч. л., чеснок – 3 зубчика, вода – 1 л, свежемолотый черный перец, соль – по вкусу.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

С помидоров сняла кожицу, нарезала кусочками. Нарубила лук. В кастрюле разогрела масло, обжарила лук. Добавила 1 нарезанный перец чили, рубленый чеснок, жарила еще 4-5 мин. Добавила помидоры, прогрела 5 мин. Смешала томатную пасту с водой и влила в поджарку. Добавила карри, соль, довела до кипения, варила 7-8 мин. Положила второй чили целиком. Сняла суп с огня. Перед подачей стручок чили вынула и посыпала суп молотым перцем.

Маргарита ДАВИДЯН



Крем-суп из опята

Нежный и сливочный вкус грибного крем-супа никого не оставит равнодушным.

ПОНАДОБИТСЯ:

Опята замороженные – 300 г, лук – 1/2 шт., картофель – 1 шт., вода – 2 стакана, сливки (20%) – 1 стакан, имбирь молотый – 1 щепотка, соль, перец – по вкусу, зелень для подачи.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Отварите очищенный картофель в подсоленной воде до готовности. В это время разморозьте опята, почистите и нашинкуйте лук. Обжарьте лук в сливочном масле до прозрачности, добавьте грибы и тушите под крышкой на слабом огне 10-15 мин. Когда картошка будет готова, выложите ее шумовкой в блендер (картофельный отвар не выливайте!), добавьте луково-грибную смесь и взбейте до однородности. Перелейте крем в кастрюлю к отвару, тщательно перемешайте и доведите до кипения. Не прекращая помешивания, выключите плиту и влейте сливки. Оставьте крем-суп потомиться еще 5 мин. Добавьте имбирь, соль и перец, перемешайте. Подавайте суп с зеленью и гренками.

Марина ФИЛИЧКИНА



Суп «Буйабес»

«Буйабес» – некогда дешевое блюдо марсельских рыбаков, однако сейчас этот суп обладает всемирной популярностью и готовится из весьма изысканных продуктов.

ПОНАДОБИТСЯ:

Тигровые креветки – 300 г, филе сибаса – 500 г, помидоры – 1 кг, лук – 1 шт., корень лука-порея – 1 шт., чеснок – 2 зубчика, фенхель – 1 веточка, петрушка – 3 веточки, цедра апельсина – 1 ч. л., зелень тимьяна – 1 ст. л., лавровый лист – 2 шт., оливковое масло – 5 ст. л., шафран – щепотка, соль, перец – по вкусу, соус руй, лимон – для подачи.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1 Помидоры бланшировать, очистить и крупно нарезать.
- 2 Лук и чеснок очистить. Лук-порей, петрушку, фенхель помыть и обсушить. Все мелко нарезать.
- 3 Нагреть 2 ст. л. оливкового масла, обжарить лук, чеснок, лук-порей, фенхель и петрушку

в течение 5 мин.

Добавить помидоры, цедру, шафран, лавровый лист, тимьян и 600 мл воды. Перемешать, довести до кипения, посолить, поперчить и варить 20-25 мин.

4 Нарезать филе рыбы на кусочки, добавить в кастрюлю. Варить на небольшом огне 2-3 мин. Добавить креветок, варить еще 5 мин., пока рыба не будет легко ломаться.

5 Достать рыбу и креветок, отложить. Процедить бульон через сито, сохранив все овощи, вернуть жидкость в кастрюлю, добавить оставшееся масло и кипятить 2 мин. на большом огне.

6 Вернуть овощи, рыбу и креветки в кастрюлю, дать настояться 10 мин.

7 Подать суп с дольками лимона и соусом руй.

Егор ЗАВГОРОДНИЙ

«Похмельная» окрошка

ПОНАДОБИТСЯ:

Картофель – 400 г, яйцо – 5 шт., вареная колбаса без жира – 400 г, огурец – 350 г, редис – 300 г, кефир – 2 л, газированный тан – 1 л, зеленый лук, петрушка, укроп – по 1 пучку, соль – по вкусу, холодная вода – 300 мл.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Картофель тщательно помыть, отварить в подсоленной воде, остудить и очистить от кожуры. Яйца от-

варить вкрутую, очистить. Всю зелень сполоснуть и обсушить. Картофель, яйца, колбаску и зелень мелко нарезать. Огурцы и редиску натереть на крупной терке. Выложить подготовленные ингредиенты в кастрюлю. Хорошенько взболтать 0,5 л тана, вылить в кастрюлю. Влить 1 л кефира и хорошо перемешать. Добавить в окрошку оставшийся кефир, тан, влить воду и посолить по вкусу.

Иван ДЕМИДОВ



Поздравляем мужчин!

Сытый мужчина смотрит на мир с оптимизмом. Предлагаем рецепты румяных пирогов и нежного мяса для любимых защитников!



Канаше «Звезды»

Мой муж очень любит эту сытную закуску. А я, в свою очередь, стараюсь ее готовить почаще. Если есть готовый куриный паштет, то готовка канаше занимает совсем мало времени!

ПОНАДОБИТСЯ:

Печенка – 0,5 кг, молоко – 0,5 л, морковь – 1 шт., лук – 1 шт., сливочное масло – 3 ст. л., растительное – 2 ст. л., яйцо – 1 шт., коньяк – 1 ст. л., соль – 1/2 ч. л., перец черный молотый – 1/4 ч. л., ржаной хлеб – 1/2 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Заливаю молоком печенку на ночь. Молоко сливаю, а печенку нарезаю. На сковороде разогреваю по 1 ст. л. сливочного и растительного масла и обжариваю печенку, помешивая, до готовности. Затем печенку вынимаю шумовкой из масла. Лук и морковь чищу, мелко нарезаю. Овощи выкладываю на сковороду, где жарилась печенка, добавляю оставшееся масло. Яйцо отвариваю вкрутую, чищу и крупно рублю. Печенку, морковь и лук вместе с маслом и яйцами выкладываю в блендер и взбиваю до однородности. Протираю паштет через сито, чтобы он стал очень нежным. После этого добавляю коньяк, соль, перец, еще раз взбиваю. Выкладываю паштет в форму и ставлю в холодильник на ночь. Утром нарезаю хлеб ломтями, вырезаю формой из него звездочки. Паштет переворачиваю на разделочную доску и тоже вырезаю из него фигурки. Аккуратно кладу паштет на хлеб и украшаю, как подскажет фантазия!

Светлана СОПОВА

Гамбургер «Бравый»

ПОНАДОБИТСЯ:

Говяжий фарш – 400 г, лук – 1 шт., черный молотый перец – 1/2 ч. л., соль – по вкусу, булочки для гамбургеров с кунжутом – 4 шт., бекон – 8 полосок, сыр чеддер – 100 г, салатные листья – 4 шт., помидор – 2 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Помидоры нарезать кружками. Почистить и нашинковать лук. Смешать фарш, лук, перец, соль и вымесить. Сделать 4 шара и приплюснуть лопаткой. На сковороде-гриль обжарить котлеты по 6 мин. с каждой стороны. Обжарить бекон. Булочки разделить надвое. Собрать гамбургеры: на нижнюю половину булочки положить лист салата, 2 кружка помидора, котлету, ломтик сыра и 2 полоски бекона. Накрыть второй половиной.

Вадим СУХОРУКОВ



Баранина «Нежная»

ПОНАДОБИТСЯ:

Бараньи лопатки – 4 шт., лимон – 1/2 шт., чеснок – 8 зубчиков, оливковое масло – 2 ст. л., соль, перец – по вкусу.

Для соуса: мята – 8 веточек, фиолетовый лук – 1/6 шт., винный уксус – 2 ст. л., сахар – 2 ч. л., оливковое масло – 2 ст. л., соль, перец – по 1/3 ч. л., йогурт – 3 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 Замариновать баранину: натереть пропущенным через пресс чесноком, солью, перцем, сбрызнуть лимонным соком и оливковым маслом.

2 Листики мяты, сложить в блендер. Добавить лук, уксус, сахар, соль, перец и масло. Взбить до однородности. Добавить натуральный йогурт и еще раз взбить.

3 Разогреть сковороду-гриль и обжарить каждую сторону баранины сначала по 1 мин., а потом еще раз по 1-1,5 мин.

4 Подать баранину с соусом и красным вином.

Игорь СОПОВ



Самса с мясом

Идеальная выпечка для мужского праздника: сытная, сочная и очень вкусная.

ПОНАДОБИТСЯ:

Для теста: 4 стакана муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, 90 г топленого бараньего жира, 2 ч. л. соли.

Для фарша: 400 г мякоти баранины или говядины, 100 г бараньего курдючного жира, 4 луковицы, 1 ст. л. смеси зиры и кориандра, 1 яйцо, 1 ч. л. молотого черного перца, 1/2 ч. л. соли.

Для украшения: 50 г жареного кунжута.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В воде растворяю соль, в миску просеиваю муку. В соленую воду вбиваю яйца и перемешиваю. В муку вливаю яичную смесь, размешиваю.

Затем вливаю жир и вымешиваю тесто. Формую шар, накрываю миску крышкой и оставляю на 1-2 ч. Приступаю к начинке: курдючный жир и мясо мелко нарезаю. Лук чищу и нарезаю полукольцами. Смешиваю жир, мясо и лук. Солю, перчу, добавляю специи и перемешиваю. Тесто разминаю, формую жгут и разрезаю на 8 частей. Каждый кусочек раскатываю в круг. В центр каждого круга выкладываю по 2 ст. л. начинки. Поднимаю края и в центре заплетаю мешочком. Выступающую часть прижимаю. Противень смазываю маслом. Каждую самсу укладываю швом вниз. Яйцо взбиваю и смазываю поверхность каждой самсы, присыпаю кунжутом. Разогреваю духовку до 200° и выпекаю 40 мин.

Альбина ЗАГИТОВА



Пирог «Моему герою»

На прошлый День защитника Отечества я приготовила мужу вот такой мясной пирог. Он был в восторге!

ПОНАДОБИТСЯ:

Для теста: 2 яйца, 200 г сметаны (20%), 100 г майонеза, 1 стакан муки, 1 ч. л. соды.

Для начинки: 300 г мясного фарша, 1 морковь, 1 луковица, 2/3 стакана риса, 1 яйцо, растительное масло, соль, перец – по вкусу.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

На сковороде с маслом обжарила тертую морковь и измельченный лук. Добавила овощи в фарш, посолила, поперчила и перемешала. Уменьшила

огонь, накрыла крышкой и оставила жариться. Отварила рис до полуготовности. В фарш добавила рис, перемешала и дала остыть. Затем вбила сырое яйцо. Приступила к тесту. Взбила яйца. Добавила майонез, сметану и соду. Всыпала муку и перемешала. Противень смазала маслом, выложила на него 2/3 теста. Сверху выложила начинку и разровняла. Залила оставшимся тестом. Разогрела духовку до 200° и поставила запекаться пирог на 35-40 мин.

Александра ДОБРЫНИНА



Свинина «Пьянящий аромат»

ПОНАДОБИТСЯ:

Кусок свинины весом 1-1,3 кг без косточки, 50 г сливочного масла, 15 г свежего розмарина, 250 мл бальзамического уксуса, 100 мл красного вина, растительное масло для жарки.

СПОСОБ

ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 Разогреть духовку до 180°. Мясо промыть и обсушить, натереть солью и перцем.

2 Раскалить сковороду с маслом и обжарить мясо до коричневой корочки со всех сторон. Переложить в форму.

3 В сковороде растопить сливочное масло, добавить розмарин. Тушить 5 мин., затем выложить розмарин с маслом на мясо.

4 Полить свинину 1/2 уксуса, плотно завернуть в фольгу. Поставить в духовку запекаться на 2 ч.

5 За 40 мин. до готовности свинины раскрыть мясо, полить оставшимся уксусом и снова закрыть фольгой. Готовое мясо достать из формы и оставить на 10 мин.

6 Оставшийся мясной сок с уксусом вылить в сковороду, добавить вино и тушить 3-4 мин. на среднем огне.

7 Подавать свинину с овощами и соусом.

Владислав ЗАЙЧИКОВ



Манящее изобилие

«Как хорошо себя чувствуешь, когда наешься! Как доволен бываешь самим собой и всем миром!» – восклицал Джером К. Джером в романе «Трое в лодке, не считая собаки». Особенно хорошо, когда отведаешь восхитительного мяса или рыбки с золотой корочкой...



Говядина с луком фри

ПОНАДОБИТСЯ:

Мякоть говядины – 1,5 кг, лимон – 1 шт., оливковое масло – 4 ст. л., кайенский перец – 1 ч. л., соль по вкусу, лук – 3 шт., растительное масло для жарки.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 Смешать сок лимона с оливковым маслом, солью и кайенским перцем, натереть этой смесью промытую и обсушенную говядину. Поставить под гнет и

оставить мариноваться на 2-3 ч.

2 Плотно завернуть говядину в фольгу и запечь при 200° 1,5-2 ч.

3 Лук очистить, нарезать полукольцами. Обжарить до золотистости в кастрюльке с большим количеством растительного масла. Вынуть лук шумовкой на салфетки.

4 Говядину нарезать, выложить на тарелку, сверху уложить лук фри.

Наталья ЩЕРБАКОВА

Лосось «Для короля»

ПОНАДОБИТСЯ:

Филе лосося – 2 куса, каперсы – 3 ст. л., цедра лимона – 1 ч. л., соль, черный молотый перец – по вкусу.

Для соуса: масло растительное – 1 ч. л., сливки (30%) – 200 мл, мускатный орех – щепотка, лимонный сок – 1 ч. л.

25 мин. Приготовить соус: разогреть масло, добавить сливки, лимонный сок и мускатный орех. Перемешать, дать соусу закипеть. Обжарить каперсы на масле в течение 5 мин. Подать лосося, полив соусом и посыпав каперсами. Украсить дольками лайма и листьями салата.

Василий АНТОНЮК

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Филе лосося помыть и обсушить. Рыбу посолить, посыпать перцем и цедрой лимона. Оставить на 15-20 мин. Каждый кусок рыбы завернуть в фольгу, переложить на противень. Запечь в духовке на решетке при 220°



Мясные ребрышки

Это не просто вкусно, а очень вкусно! Ребрышки можно брать по своему вкусу – говяжьи или свиные.

ПОНАДОБИТСЯ:

1 кг мясных ребрышек, 2 ст. л. меда, 2 ст. л. горчицы, 2 ст. л. соевого соуса, 1 ст. л. гранатового соуса наршараб, 3 зубчика чеснока, 1 перчик чили.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Чеснок и перчик чили почистите. В миске смешайте мед, горчицу, соевый соус, наршараб, выдавленный через пресс чеснок и мелко нарезанный чили. Ребрышки промойте, обсушите и порубите. Обмажьте маринадом и сложите в форму для запекания. Накройте и уберите в холодильник минимум на 3 ч. (лучше на ночь). Затем ребрышки достаньте, накройте фольгой и поставьте в духовку на 2-2,5 ч. при 160°. После раскройте фольгу и запекайте еще 10-15 мин. при 200°. Подавайте готовые ребрышки с запеченными помидорами черри.

Ирина ВИШНЕВСКАЯ



Котлеты «Нежность»

Считаем куриные котлеты хорошей альтернативой мясным!

ПОНАДОБИТСЯ:

Куриное филе – 400 г, картофель – 1 шт., лук – 1 шт., яйцо – 1 шт., перец, соль – по вкусу, приправа для курицы – 1 ч. л., майонез – 1 ст. л., растительное масло для жарки.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Чистим картофель и лук, нарезаем на 4 части. Моем филе, обсушиваем и перемалываем в мясорубке. Пропускаем через мясорубку картошку и лук, добавляем яйцо. Всыпаем перец, соль и приправу. Кладем майонез и вымешиваем. Формуем котлеты и обжариваем на масле до готовности с каждой стороны.

Семья ДОВЖЕНКО

Сосиски «Домашние»

ПОНАДОБИТСЯ:

Свинина – 500 г, говядина – 500 г, молоко – 50 мл, сметана – 150 г, яйцо – 1 шт., молотый мускатный орех, соль – по вкусу, растительное масло для жарки.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Оба вида мяса промойте, обсушите и пропустите через мясорубку 4 раза. Добавьте соль, мускатный орех, молоко, сметану и яйцо. Перемешайте. Выложите столовой ложкой немного фарша на пленку, сформируйте сосиску. Повторите процедуру, пока фарш не закончится. Отварите сосиски в течение 15 мин. Снимите с сосисок пленку, сделайте надрезы. Обжарьте на масле до румяной корочки.

Марина СУХАНОВА



Лещ «Золотая рыбка»

ПОНАДОБИТСЯ:

Лещ – 1 шт., мука – 1/2 стакана, лимон – 1/2 шт., картофель мелкий – 500 г, соль, перец – по вкусу, тимьян – 2 веточки, растительное масло для жарки.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Картофель помыл, разрезал на половинки, посолил и поперчил. Леща почистил и выпотрошил, промыл.

Обсушил рыбку, сделал 4 надреза с боков, натер солью и перцем. Обвалял леща со всех сторон в муке. Обжарил рыбу с обеих сторон на масле до золотистой корочки. Лимон нарезал кружочками. Переложил рыбу в форму, вложил в брюшко лимон, вокруг выложил картошку. Поставил в разогретую до 190° духовку на 20-30 мин. Подал жареного леща, украсив тимьяном.

Богдан НАЗАРОВ



Свинина «Барбекю»

ПОНАДОБИТСЯ:

Мякоть свинины – 2,5 кг, соус барбекю – 200 г, чеснок – 4 зубчика, тмин – 1 ч. л., орегано – 1 ч. л., соль, черный молотый перец, красный острый перец – по вкусу, коричневый сахар – 40 г.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 Чеснок почистить, свинину промыть и обсушить.

2 Смешать все специи с мелко рубленным чесноком. Тщательно натереть смесью мясо со всех сторон.

3 Выложить мясо на противень, застеленный фольгой, и отправить в разогретую до 150° духовку на 2 ч. Периодически поливать мясо вытапливаемым жиром.

4 После достать противень, промазать мясо соусом барбекю, посыпать сахаром. Накрыть мясо фольгой и снова поставить в духовку на 1,5-2 ч.

5 За 15 мин. до окончания приготовления снять с мяса фольгу, чтобы корочка карамелизовалась.

Артур СОБОЛЕВ

Превосходство вкуса

Кулинария – как древняя алхимия – занимательная и таинственная. Посмотрите, как из обычных ингредиентов на свет рождается удивительно вкусное творение!



Кассероль с курицей

ПОНАДОБИТСЯ:

Куриный фарш – 500 г, яйцо – 1 шт., помидоры – 4 шт., сыр – 400 г, соль, специи – по вкусу, растительное масло для смазывания формы, зелень для украшения.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 Фарш тщательно смешайте с солью, специями и яйцом. Добавьте половину тертого сыра и перемешайте.

2 Крупные помидоры помойте и обсушите. Нарежьте кружочками.

3 Выложите фарш в смазанную маслом форму для запекания, сверху уложите кружки помидоров.

4 Посыпьте все специями, запекайте 15 мин. при 180°.

5 Через указанное время достаньте кассероль, посыпьте сверху оставшимся сыром, запекайте еще 15 мин. Готовый кассероль украсьте зеленью.

Аида МАРКЕЛОВА

Домашняя курица-гриль

Пока на дворе зима – радую себя домашней курочкой-гриль!

ПОНАДОБИТСЯ:

Курица – 1 шт., соль – 2 ч. л., паприка – 1 ч. л., сушеный тимьян – 1 ч. л., белый молотый перец – 1/2 ч. л., кайенский перец – 1/4 ч. л., черный молотый перец – 1/4 ч. л., чесночная приправа – 1/2 ч. л., лук – 1 шт., растительное масло для смазывания формы.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В мисочке смешиваю специи. Промываю курицу и хорошенько обсушиваю ее бумажным полотенцем.

Тщательно натираю птичку изнутри и снаружи смесью из специй. Внутрь кладу чищеную луковицу целиком. Оборачиваю курицу пищевой пленкой в два слоя, кладу в миску и ставлю в холодильник на ночь мариноваться.

После разогреваю духовку до 120°. Курицу освобождаю от пленки, выкладываю в форму, смазанную маслом. Запекаю, не накрывая, в течение 5 ч. Даю курице постоять 10 мин. перед подачей. Луковицу из курицы выбрасываю. Подаю курочку-гриль на подушке из жареной белокочанной капусты.

Ксения ЛЕНИНА



Фрикадельки «Объединение»

ПОНАДОБИТСЯ:

Фарш говяжий – 350 г, яйцо – 2 шт., лук – 1 шт., сливочное масло – 30 г, соль – 1/4 ч. л., перец – 1/4 ч. л., мука – 4 ст. л., панировочные сухари – 6 ст. л., растительное масло – 300 мл, картофель отварной – 5 шт., замороженная смесь из кукурузы, болгарского перца и зеленого горошка – 200 г, петрушка – 1 пучок.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Лук очистить, вымыть и нарезать. Обжарить лук до золотистого цвета на сливочном масле. К фаршу добавить соль, перец и 1 яйцо, перемешать. Добавить лук и сно-

ва перемешать. Из массы скатать шарики. Подготовить три пиалы, в одну высыпать муку, во второй взбить яйцо, в третью высыпать сухари. Обвалять шарики в муке, потом в яйце и затем в сухарях. В кастрюльке раскалить растительное масло. Выложить фрикадельки в один слой, обжарить на среднем огне 10 мин. Вынуть шумовкой на салфетки. Сделать гарнир: почистить и нарезать картофель, обжарить до золотистости. Добавить замороженную смесь, жарить 10-15 мин. Посолить, поперчить и перемешать. Подавать фрикадельки с гарниром, украсив петрушкой.

Дарья АСТАФЬЕВА





Омлет «Герцог»

Омлет со спаржей – это изысканный завтрак, который к тому же отлично насыщает и заряжает энергией.

ПОНАДОБИТСЯ:

Яйцо – 4 шт., сливки – 2 ст. л., сыр – 50 г, спаржа – 250 г, масло сливочное – 2 ст. л., зелень укропа – 1 пучок, помидоры черри – 1 веточка, соль, перец – по вкусу, растительное масло для жарки.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Спаржу отвариваем в подсоленной воде 20 мин. Укроп

споласкиваем, обсушиваем и мелко рубим. Яйца взбиваем миксером со сливками, солим, перчим, добавляем укроп и перемешиваем. Выливаем яичную смесь на сковороду, смазанную маслом, обжариваем до готовности. Омлет выкладываем на подогретую тарелку, на половину омлета кладем спаржу. Свободную половину омлета заворачиваем, прикрывая спаржу. Сбоку кладем помытые и обсушенные черри на веточке. При подаче украшаем омлет зеленью.

Семья ТАРАСОВЫХ

Дорада в хлебе

Уверен, что такого вы еще не пробовали!

ПОНАДОБИТСЯ:

Дорада – 2 шт., хлеб с кунжутом – 1 шт., сыр – 200 г, петрушка – 1 пучок, корень имбиря – 4 см, лимон – 1/2 шт., соль, перец – по вкусу, растительное масло для смазывания противня.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 Рыбу почистить и выпотрошить, удалить головы и хвосты. Снять филе без кожи, удалить кости. Сполоснуть филе и обсушить салфеткой.

2 Очистить имбирь, нарезать тонкими ломтиками. Из лимона выжать сок. Помыть петрушку, обсушить и нарубить.

3 Рыбку нарезать на порционные куски, натереть солью и перцем, сбрызнуть лимонным соком.

4 С хлеба срезать крышечку и аккуратно вынуть мякоть, не повредив корочки.

5 Разогреть духовку до 180°, положить рыбу в хлеб. Засыпать петрушкой, имбирем и тертым сыром, переложить на смазанный маслом противень. Запекать 40-45 мин. в духовке.

Игорь РЕШЕТИЛО



Греческая мусака

ПОНАДОБИТСЯ:

Консервированный нут – 400 г, зеленая чечевица – 100 г, консервированные томаты – 800 г, баклажан – 2 шт., картофель – 3 шт., лук – 2 шт., чеснок – 4 зубчика, молоко – 1 л, лавровые листья – 4 шт., сливочное масло – 80 г, мука – 80 г, яичный желток – 2 шт., фета – 50 г, орегано – 3 ч. л., оливковое масло для жарки, соль – по вкусу.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Баклажан чищу, мою, нарезаю кружками. Картофель чищу и нарезаю ломтиками. Лук и чеснок чищу, измельчаю. Разогреваю немного масла, чеснок с луком и 1 ч. л. орегано обжариваю 10 мин. Добавляю нут, чечевицу, томаты и 2 лавровых листа. Вливаю 400 мл воды. Солю, довожу до кипения и убавляю огонь. Тушу 1 ч. под крышкой. Выбрасываю лаврушку. Разогреваю духовку до 180°. Отвариваю картофель 4 мин., кладу в форму, солю, сбрызгиваю маслом, посыпаю 1 ч. л. орегано и перемешиваю. Кружки баклажанов кладу на противень.

Сбрызгиваю маслом, перчу и посыпаю орегано. Ставлю картофель и баклажаны в духовку на 40 мин. Подогреваю молоко с лавровыми листьями, процеживаю. Растапливаю сливочное масло и вмешиваю в муку. Жарю 1 мин. Порциями вливаю молоко и вымешиваю. Выпариваю соус до загустения. Собираю мусаку: выкладываю 1/2 рагу на картофель, сверху – 1/2 баклажанов. Затем снова рагу и баклажаны. Вмешиваю желтки в соус и заливаю им баклажаны, крошу сверху фету. Сбрызгиваю маслом и запекаю 35-40 мин. Готовой мусаке даю остыть.

Наталья ЗЫБИНА

Валентинов день

Каждое блюдо здесь – будто признание в любви, где смешаны страсть, радость жизни, тепло сердца и шепотка нежности!

«Волшебные помидорки»

ПОНАДОБИТСЯ:

Помидоры – 6 шт., сыр – 200 г, ветчина – 80 г, соль, свежемолотый перец, зелень – по вкусу, растительное масло для смазывания формы.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 Помидоры вымыть и обсушить, срезать верхушки и аккуратно вынуть мякоть при помощи чайной ложки.

2 Приготовить начинку:

мякоть помидоров нарезать маленькими кубиками. Ветчину тоже нарезать кубиками. Сыр натереть на мелкой терке. Зелень вымыть, обсушить и порубить.

3 Соединить мякоть помидоров, ветчину, сыр и зелень. Немного сыра оставить для посыпки. Начинку посолить, поперчить и перемешать.

4 Наполнить помидорные «чашечки» начинкой, сверху посыпать сыром. Выложить помидоры в смазанную маслом форму и запекать при температуре 180° 15-20 мин.

Валерия ВАСИЛЬЕВА

Салат «Рубиновое сердце»

Загадочный полумрак, волшебное мерцание свечей, романтическая обстановка и признания в любви запомнятся надолго, если стол в День святого Валентина украсит вкусный и необычный салат в виде сердца.

ПОНАДОБИТСЯ:

Яйцо – 4 шт., филе куриное – 200 г, морковь – 1 шт., огурец – 1 шт., лук – 1 шт., сыр твердый – 100 г, ядра грецких орехов – 70 г, гранат – 1 шт., майонез – 150 г, соль, черный молотый перец – по вкусу.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Яйца отварите вкрутую и почистите. Куриное филе отварите в подсоленной воде. Морковь отварите и почистите. На блюдо поставьте форму в виде сердца. Первым слоем выложите рубленые яйца. Посолите, поперчите и смажьте майонезом. Выложите нарезанный огурец. Посыпьте измельченным луком, промажьте майонезом и выложите тертый сыр. Снова промажьте майонезом и посыпьте тертыми орехами. На них выложите рубленое филе, поперчите, смажьте майонезом. Далее – кубики моркови, майонез и зерна граната. Поставьте салат в холодильник на 1-2 ч. Перед подачей снимите форму.

Галина МЕДВЕДЕВА



Крылышки «Пикантные»

Главный дегустатор моих блюд – конечно, муж. А одно из самых любимых блюд в моем исполнении – это пряные куриные крылышки.

ПОНАДОБИТСЯ:

Крылышки куриные – 800 г, мед – 2 ст. л., соус соевый – 6 ст. л., соль, специи – по вкусу, зелень – для украшения.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Куриные крылышки промываю, обсушиваю и складываю в миску.

В пиале соединяю мед и соевый соус, тщательно перемешиваю, кладу специи для курицы и чуточку соли. Этим маринадом заливаю крылышки и ставлю на сутки в холодильник. Затем перекладываю мясо в форму и запекаю при температуре 180° примерно 40 мин. Периодически поливаю крылышки соусом, оставшимся от маринования, и за 2-3 мин. до окончания приготовления включаю в духовке гриль. При подаче посыпаю блюдо зеленью.

Валентина ШТЕРН





Томатный суп «Гармония»

ПОНАДОБИТСЯ:

Помидоры – 500 г, сладкий красный перец – 1 шт., лук – 1 шт., чеснок – 3 зубчика, сливочное масло – 50 г, базилик – несколько веточек, натуральный йогурт – 2 ст. л., соль – по вкусу, хлеб – 4 ломтика, помидоры черри – для подачи.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Овощи помыть и почистить. Растопить сливочное масло, обжарить нашинкованный лук до золотистости. Помидоры на-

резать кубиками, перец измельчить. Добавить овощи к луку, посолить и тушить под крышкой 30 мин., помешивая. Добавить чеснок и базилик. Пюрировать массу и вернуть на огонь. Продолжать варить без крышки на среднем огне, время зависит от желаемой густоты супа. Ломтики хлеба нарезать, поджарить на сухой сковороде и натереть свежим чесноком. Суп разлить по тарелкам, добавить йогурт, украсить черри и гренками.

Анна ТОПЧИЕВА

Торт «Сердце влюбленных»

ПОНАДОБИТСЯ:

Для бисквита: сливочное масло – 30 г, сахарная пудра – 30 г, желтки – 2 шт., белки – 2 шт., сахар – 30 г, горький шоколад – 30 г, мука – 40 г, соль – 1 щепотка, ванилин – 1/4 ч. л.

Для мусса: горький шоколад – 200 г, желтки – 2 шт., сахар – 200 г, вода – 100 мл, сливки (33%) – 350 мл, желатин листовой – 5 г.

Для глазури: сахар – 270 г, вода – 70 мл, мед – 70 г, сливки (33%) – 200 мл, красный пищевой краситель – 80 г, желатин – 20 г.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Мягкое масло взбила с пудрой, ввела по одному желтки и еще взбила. Добавила ванилин, топленый шоколад, соль и муку.

Белки взбила с сахаром до пиков, вмешала в массу. Выложила в форму в виде сердца, застеленную бумагой. Выпекала 15 мин. Для мусса растопила шоколад, желтки взбила. Из сахара и воды сварила сироп и влила струйкой в желтки. Взбивала массу, пока она не загустела. Замоченный и отжатый желатин распустила в 10 мл воды, добавила к желтковой массе. Вмешала топленый шоколад и взбитые сливки. Вылила на бисквит и поставила в холод на 1 ч. Для глазури сварила сироп из сахара и воды. Довела до кипения мед и сливки, влила сироп. В миске соединила отжатый желатин, горячую массу и краситель, взбила, чуть остудила. Торт покрыла глазурью, украсила и поставила в холодильник.

Ангелина РУСАКОВА



Ножки «Великолепие вкуса»

ПОНАДОБИТСЯ:

Кроличьи ножки – 4 шт., картофель – 8 шт., брокколи – 300 г, перец – 10 горошин, соль, приправы – по вкусу.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 Кроличьи ножки натереть солью и приправами.

2 Картофель почистить, нарезать толстыми кружками, посолить.

3 Брокколи промыть, разделить на соцветия и тоже посолить.

4 В пакет для запекания сложить ножки, картофель и брокколи, добавить горошины перца. Пакет перевязать и встряхнуть.

5 Положить пакет на противень, поставить в разогретую до 190° духовку, запекать 50 мин.

Михаил КОЛЕСНИКОВ

Фокачча лукана

ПОНАДОБИТСЯ:

Мука – 250 г, вода – 160 мл, соль – 2 ч. л., сахар – 1-2 ч. л., дрожжи – 3 г, растительное масло – 1 ст. л., паприка – 4 ст. л., оливковое масло – 4 ст. л., соль – для посыпки.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Замесите тесто из муки, воды, дрожжей, соли, сахара и масла. Скатайте в шар, оставьте на 1 ч. Готовое тесто раскатайте в прямоугольник. Равномерно полейте маслом и посыпьте паприкой. Скатайте в рулет, сверните спиралью. Смажьте фокаччу маслом, посолите и запекайте при 220° 20 мин.

Виктория МИТЮКОВСКАЯ



Любовь есть! Счастье есть!

Морепродукты, спаржа, кедровые орехи, авокадо, артишоки и шоколад – используйте в приготовлении блюд эти продукты, и вы удивитесь приятному результату!



Белая спаржа в лососе

Мы с женой на кухне – настоящие экспериментаторы. На днях купили белую спаржу, сначала не знали, что с ней делать, но потом вдвоем придумали потрясающее блюдо!

ПОНАДОБИТСЯ:

150 г филе красной рыбы, 10 стручков белой спаржи, сок 1 лайма, зелень.

Для соуса: 3 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. муки, 2 стакана молока, соль, перец – по вкусу, щепотка мускатного ореха, цедра 1 лайма.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Из рыбки вынимаем кости и разрезаем на 2 пластинки. Спаржу промываем и овощечисткой снимаем со ствола слой, жесткий кон-

чик срезаем. Отвариваем спаржу в кипящей воде 3 мин. Сливаем воду и перекладываем спаржу на горячую сковороду с оливковым маслом. Поливаем соком лайма, солим и обжариваем 2 мин. Пластинки рыбы так же обжариваем в масле, солим и поливаем соком лайма. Готовим соус: сливочное масло растапливаем в сотейнике, постепенно всыпаем муку и перемешиваем. Струйкой вливаем молоко, помешиваем и варим до загустения. В конце солим, перчим, добавляем мускатный орех и цедру. Для одной порции берем 5 стручков спаржи, оборачиваем пластинкой рыбы, кладем на тарелку и поливаем соусом. Украшаем зеленью, а на гарнир подаем отварной картофель.

Анжелика и Алексей НЕМОВЫ

Артишоки с морепродуктами

ПОНАДОБИТСЯ:

Артишоки – 4 шт., мидии – 300 г, крупные креветки – 4 шт., лимон – 1 шт., оливковое масло – 2 ст. л., соль – по вкусу, зелень петрушки для украшения.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 У артишоков удалить ножки и внешние лепестки, срезать верхнюю треть и удалить мякоть ложкой. Промыть получившиеся «чашечки».

2 Залить артишоки холодной водой, добавить сок лимона, оливковое масло и

соль. Довести до кипения. Убавить огонь до среднего и варить 15-20 мин. После слить воду, артишоки остудить.

3 Отварить мясо мидий и креветки в подсоленной воде в течение 1 мин. после закипания. Очистить креветки от панциря, головы и хвоста.

4 Разогреть духовку до 180°. Нафаршировать готовые артишоки мидиями, сверху положить по одной креветке. Поставить на 5 мин. в духовку.

5 Украсить готовую закуску зеленью петрушки.

Андрей САДХОВ



Мусс «Волнение сердец»

ПОНАДОБИТСЯ:

Горький шоколад – 180 г, яйцо – 4 шт., сахар – 150 г + 1 ст. л., соль – щепотка, коньяк или бренди – 60 мл, какао – 60 г, сливочное масло – 180 г, малина и корица для украшения.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Взбить желтки с сахаром, добавить коньяк. Миску поставить на водяную баню и взбивать еще 3 мин. Растопить шоколад, смешать с какао. Добавить масло, перемешать. Соединить шоколад с взбитыми яйцами. Отдельно взбить до пиков яичные белки со щепоткой соли и 1 ст. л. сахара. Немного белков отложить. Перемешать шоколадную смесь с большей частью белков. Разложить мусс по баночкам, сверху выложить белки. Поставить в холод на 2 ч. Украсить десерт малиной и корицей.

Майя АЗАРОВА



Кальмары «Рим»

ПОНАДОБИТСЯ:

Кальмары – 800 г, сальса – 150 г, чеснок – 2 зубчика, лук – 1/2 шт., вино белое – 100 мл, красный острый перец – 1 стручок, оливковое масло – 5 ст. л., рыбный бульон – 500 мл, соль – по вкусу.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Лук и чеснок чищу. Кальмаров чищу, нарезаю кольцами. В кастрюлю наливаю масло, добавляю кольца лука, давленный чеснок и рубленый перец, обжариваю. Добавляю кальмаров, увеличиваю огонь и обжариваю до испарения влаги. Вливаю вино и кладу сальсу, тушу 5 мин. Вливаю бульон, солю и тушу 15 мин. до готовности.

Лидия САНДЮК



Спагетти «Для моей милой»

Моя любимая очень любит рыбу, а я без ума от макарон. На День влюбленных я придумал вот такое блюдо, в котором соединил наши пристрастия!

ПОНАДОБИТСЯ:

Спагетти – 500 г, филе тилапии – 500 г, лимон – 1 шт., масло сливочное – 80 г, помидоры – 4 шт., чеснок – 6 зубчиков, сладкий перец – 2 шт., кешью, миндаль – по 50 г, соль, перец – по вкусу, петрушка – 1 пучок.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Помидоры помыл, нашинковал. Сладкие перцы почистил и нарезал квадратиками. Орехи обжарил на сухой сковороде. Рыбу помыл, обсушил и нарезал кусочками. Чеснок почистил и нарубил. Растопил масло и обжарил в нем чеснок в течение 1 мин. Добавил помидоры, перцы и томил 10 мин. Добавил рыбу, орехи, приправил соком лимона, солью и перцем. Тушил еще 15 мин. Отварил спагетти в подсоленной воде. Выложил спагетти в тарелку, на них – рыбу с овощами и орехами. Украсил петрушкой.

Владислав КИСЕЛЕВ

Крем-суп из авокадо

ПОНАДОБИТСЯ:

3 спелых авокадо, 1 огурец, 2 ст. л. оливкового масла, 1/2 пучка кинзы, 1 стакан овощного бульона, соль, перец – по вкусу, мята, орехи и кунжут – для подачи.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 Овощи помыть, почистить и крупно нарезать, выложить в блендер. Добавить холодный овощной бульон, оливковое масло, кинзу, соль и перец.

2 Взбить до однородного состояния. Добавить еще бульона при необходимости.

3 Разлить крем-суп из авокадо по суповым чашкам, украсить листиками мяты, орешками и кунжутом. Подавать холодным.

Елена БЕЛАНЧУК



Суп-пюре «Для двоих»

Этот легкий супчик с кедровыми орешками всегда помогает мне сделать Валентинов день незабываемым...

ПОНАДОБИТСЯ:

Брокколи – 300 г, лук – 1 шт., овощной бульон – 500 мл, сливки (20%) – 100 мл, молоко – 200 мл, сливочное масло – 50 г, мука – 1 ст. л., соль, черный перец – по вкусу, кедровые орешки – 100 г, сыр – 4 ломтика.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Чищу и мелко нарезаю лук, обжариваю его в сливочном масле до

золотистости. Разделяю брокколи на соцветия, промываю и опускаю в кипящий бульон, варю до готовности. Парочку соцветий вынимаю и откладываю для украшения. Бросаю лук в кастрюлю к брокколи и пюрирую погружным блендером. Бульон снова ставлю на слабый огонь и добавляю к нему муку, разведенную в молоке, сливки, соль и перец по вкусу. Довожу суп-пюре до кипения, после чего варю 2-3 мин. до готовности. Украшаю каждую порцию супа соцветием брокколи, двумя ломтиками сыра и горстью кедровых орешков.

Юлия РОЗАНОВА



Сладкие мгновения

Десерты – это то, что делает нашу жизнь слаще. После романтического ужина насладитесь угощением: ярким пирожным, кексом или кремовым тортиком!



Кексы «Париж»

ПОНАДОБИТСЯ:

Для теста: клубника – 150 г, яйца – 2 шт., сахар – 100 г, мука – 80 г, крахмал – 40 г, разрыхлитель – 1 ч. л., растительное масло – 60 мл.

Для крема: сливки (33%) – 150 мл, сахар – по вкусу, загуститель для сливок – 10 г.

Для украшения: клубника – 50 г.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1 Взбить миксером яйца в пышную пену.
- 2 Смешать с разрыхлителем муку, добавить в яйца. Добавить крахмал и масло, перемешать.
- 3 Обмытую и обсушенную клубнику нарезать на мелкие кусочки, добавить в тесто.
- 4 Разложить по формочкам тесто, заполняя на 1/2 объема. Выпекать при 180° 20-25 мин. Готовые кексы остудить на решетке.
- 5 Сливки взбить миксером до пышной массы. Добавить сахар и загуститель. Все взбить еще раз.
- 6 Остывшие кексы украсить кремом с помощью кондитерского мешка, на каждый кекс выложить по 2 ломтика клубники.

Тамара СУХОНИНА

Печенье «Валентинки»

Вместо бумажных валентинок я дарю такие печеньки – это намного приятнее!

ПОНАДОБИТСЯ:

Мука – 300 г, крахмал кукурузный – 2 ч. л., разрыхлитель – 2 г, соль – щепотка, масло сливочное – 80 г, растительное масло – 4 ст. л., сахар – 150 г, яйцо – 2 шт., ванилин – 1 г, экстракт миндаля – 1/2 ч. л.

Для глазури: сливочное масло – 60 г, сахарная пудра – 2,5 стакана, ванилин – 1 г, красители пищевые.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Смешиваю с мукой соль, разрыхлитель и крахмал. Сливоч-

ное масло взбиваю, добавляю растительное масло и сахар, взбиваю до густой белой пены. В конце добавляю яйца, ванилин и экстракт миндаля, замешиваю эластичное тесто. Скатываю его в шар, оборачиваю пленкой и убираю в холодильник на 1 ч. Духовку разогреваю до 180°. Тесто раскатываю в пласт толщиной до 1 см, вырезаю формочками сердечки. Выпекаю 10 мин. Готовые сердечки охлаждаю. Для глазури смешиваю масло, пудру и ванилин. Для разных цветов раскладываю глазурь в разную посуду, добавляю пищевые красители. Верх каждого сердечка украшаю глазурью.

Ангелина РУСЛАНОВА



Маффины «Красный бархат»

ПОНАДОБИТСЯ:

Для теста: 130 г муки, 150 г сахара, 60 г сливочного масла, 120 мл кефира, 1 яйцо, 1 ст. л. какао, 1 ст. л. красного пищевого красителя, 1/2 ч. л. разрыхлителя, 1/4 ч. л. соды, 1/2 ч. л. уксуса.

Для крема: 250 г маскарпоне, 150 мл сливок (33-35%), 60 г сахарной пудры, кондитерские украшения «сердечки».

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Смешайте все сухие ингредиенты, кроме сахара. Миксером взбейте масло с сахаром, добавьте яйцо. Кефир смешайте с красителем и уксусом. Добавьте сухие ингредиенты и кефир в масляную смесь, взбивая. Разложите тесто на 2/3 части по манжеткам, их вставьте в металлические формы для кексов. Выпекайте при 175° до готовности. Для крема взбейте маскарпоне со сливками, ванилью и пудрой. Переложите крем в кондитерский мешок и украсьте верх маффинов, в крем воткните «сердечко».

Дарья МИХАЙЛОВА





«Анна Павлова» с малиной

ПОНАДОБИТСЯ:

Яичные белки – 2 шт., сахарная пудра – 100 г, крахмал – 1 ч. л., лимонный сок – 1/2 ст. л., сливки жирные – 120 мл, малина – 100 г.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Белки взбиваем в плотную пену. Не прекращая взбивать, добавляем порциями сахарную пудру. Добавляем крахмал и сок лимона, взбиваем еще 2-3 мин. Выкладываем массу в кондитер-

ский мешок. Формуем 6 корзинок в виде сердечек с углублением в центре. Отправляем корзинки в разогретую духовку, сушим 10 мин. при 140°, потом уменьшаем до 100° и сушим еще 30-40 мин. Готовым корзинкам даем остыть в приоткрытой духовке. Для крема сливки взбиваем с 1 ст. л. сахарной пудры до плотности. Готовые корзинки наполняем кремом, украшаем малиной и сразу же подаем.

Семья ЛУКЬЯНОВЫХ

Шоколадные трюфели

ПОНАДОБИТСЯ:

Горький шоколад – 150 г, горячие сливки (35%) – 70 мл, какао – 3 ст. л., сахарная пудра – 1 ст. л., ром – 1 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1 Шоколад порубить, залить сливками.
- 2 Перемешать массу (ганаш) до однородности, добавить ром и еще раз перемешать.
- 3 Ганаш остудить и убрать в холодильник на 40 мин.
- 4 Ложечкой набирать немного ганаша и формировать шарики.
- 5 Шарики разложить на доске, покрытой бумагой, и убрать на 20 мин. в холодильник.
- 6 Какао просеять на тарелку и обвалить в нем трюфели. Хранить в холодильнике.

Ильсеяра СУЛТАНОВА



Тортик «Розовые мечты»

Удивительный торт розового цвета из любимых блинчиков!

ПОНАДОБИТСЯ:

Для теста: яйцо – 2 шт., молоко – 0,5 л, мука – 1/2 стакана, соль – щепотка, сахар – по вкусу, ванильный сахар – 1 ч. л., свекла – 1 шт., растительное масло – 4 ст. л.

Для крема: творог – 0,5 кг, сливки – 200 мл, сахарная пудра – по вкусу, шоколад – 200 г, загуститель для сливок – 1 пакетик.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Запечь в духовке очищенную свеклу. Нарезать свеклу на куски, выложить в блендер, залить молоком и взбить до однородности.

Добавить яйцо и сахар, взбить. Порциями всыпать муку, влить масло. Пожарить блинчики, вырезать формочкой сердце из уже готовых блинов. Для крема соединить сливки с пудрой, взбить до однородности. Добавить протертый через сито творог и загуститель. Перемешать и оставить в холодильнике на полчаса. Собрать торт: сложить блинчики друг на друга стопкой, промазывая каждый обильным слоем крема. Украсить по вкусу.

Снежана ЛОПАТИНА



Тирамису

ПОНАДОБИТСЯ:

Молотый кофе – 50 г, яичный желток – 3 шт., сахар – 60 г, ром – 40 мл, сыр маскарпоне – 350 г, холодные сливки (33%) – 250 мл, сахарная пудра – 30 г, печенье савоярди – 200 г, какао – 30 г.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Заварить кофе в 350 мл воды и остудить. Добавить ром. В желтки

всыпать сахар, поставить на водяную баню и, помешивая, готовить до того, пока желтки не посветлеют. Снять и остудить. Сыр смешать с желтковой смесью, добавить взбитые с пудрой сливки. Выложить в форму слой крема. Окунуть савоярди в кофе и выложить на крем. Так же выложить все слои. Присыпать десерт какао и поставить на ночь в холодильник.

Алина АКАТЬЕВА



В Масленицу святое дело лакомиться! А у нас блины фаршированные мясом, блины с ягодой, даже тортики – и те блинные! Пускай с печеными блинами в дом войдут достаток, мир и любовь. И чтобы никогда на столе не переводились вкусности!



Блины с мясом

Этот рецепт – мой любимый!

ПОНАДОБИТСЯ:

Для теста: молоко – 1 л, яйцо – 3 шт., сода – 1/2 ст. л., сахар и соль – по 1 ч. л., мука – 2,5 стакана, растительное масло – 1/2 стакана.

Для начинки: говяжий фарш – 230 г, растительное масло – 2 ст. л., тмин – 1/2 ст. л., черный перец – 1 щепотка, вода – 1/2 стакана, яйцо – 1 шт., сливочное масло – 1 ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Я разбила яйца в миску с теплым молоком. Добавила соду, сахар и соль. Взбила миксером. Добави-

ла муку, хорошенько перемешала. Влила масло и еще раз перемешала. Отставила готовое тесто в сторону на 15 мин.

Нагрела сковороду, налила масло и выложила фарш. Сразу же добавила нарезанный лук. Всыпала специи и посолила. После 5 мин. обжарки добавила воды и уменьшила огонь. Накрыла крышкой и готовила 20 мин. После взбила яйцо с небольшим количеством воды. Добавила его к мясу и перемешала. Накрыла крышкой и тушила еще 5 мин. Отдельно испекла блинчики. Добавила немного сливочного масла на каждый блинчик, заправила мясной начинкой и свернула.

Марина ДЕМЬЯНОВА

Блинчики «Болоньезе»

ПОНАДОБИТСЯ:

Для теста: 1 стакан молока, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли, 1 стакан муки, 2 ст. л. растительного масла.

Для начинки: 800 г говяжьего фарша, 400 г свиного фарша, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. растительного масла, 1 луковица, 1 сладкий болгарский перец, 1 стакан молока,

1 стакан белого сухого вина, 2 консервированных помидора, 2 ст. л. томатной пасты.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 Смешать ингредиенты для теста и испечь блины.

2 Помидоры очистить от кожицы и нарубить. Лук нашинковать, перец нарезать кубиками.

3 Обжарить лук, добавить перец и фарш. Как только фарш посветлеет, добавить молоко и тушить до испарения молока. После влить в фарш белое вино.

4 Добавить помидоры, томатную пасту, мелко нарезанный чеснок и соль. Перемешать.

5 На блинчики выложить начинку и свернуть треугольниками. Украсить болгарским перцем, сыром и зеленью.

Михаил ГРИНЕВИЧ



«Клубничная сказка»

ПОНАДОБИТСЯ:

Мука – 100 г, яйца – 2 шт., сахар – 1/2 стакана, молоко – 250 мл, сливочное масло – 25 г, соль – щепотка, клубника – 12 шт., сыр рикотта – 150 г, мята – несколько листиков.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Просеять муку в миску, добавить яйца, сахар, 3-4 ст. л. молока и перемешать. Постепенно влить оставшееся молоко. Масло растопить на водяной бане и охладить, добавить в тесто. Тесто посолить и взбить венчиком. Дать настояться 1 ч. Пожарить золотистые блинчики. Клубнику помыть, почистить от черешков и нарезать слайсами. На половинку каждого блинчика выложить по 1 ст. л. рикотты и равномерно распределить. Выложить нарезанную слайсами клубнику, листик мяты и завернуть. Остудить блинчики в холодильнике, перед подачей посыпать сахарной пудрой, украсить клубникой и мятой.

Алина СОЛОПОВА





Блинчики «Необыкновенные»

Умопомрачительный десерт, который станет вашим любимым лакомством!

ПОНАДОБИТСЯ:

Тонкие готовые блинчики – 6 шт., киви – 2 шт., сливки (35%) – 150 мл, ванилин – 10 г, сыр маскарпоне – 200 г, сгущенное молоко – 100 г, какао – 3 ст. л., мята для украшения.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1 Почистите киви и нарежьте кусочками.
- 2 Взбейте сливки с ванилином до устойчивых пиков и смешайте с маскарпоне.
- 3 Смешайте сгущенное молоко с какао. Если глазурь получилась слишком густая, разбавьте ее сливками.
- 4 На половину блинчика выложите начинку, равномерно разложите кусочки киви. Сверните блин треугольником. Сделайте так с каждым блинчиком.
- 5 Сверху полейте блинчики шоколадной глазурью и украсьте мятой.

Алиса БЕЛОЗЕРОВА

Торт «Орешки для Золушки»

ПОНАДОБИТСЯ:

Готовые блины на молоке – 20 шт., лесные орехи – 150 г, горький шоколад – 200 г, сливки (30%) – 300 мл, сливочное масло – 30 г.

Для крема: молоко – 500 мл, яйцо – 2 шт., сахар – 100 г, соль – щепотка, крахмал – 4 ст. л., сливочное масло – 30 г, горький шоколад – 100 г, цедра 1 апельсина.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Яйца взбейте с сахаром, солью и крахмалом. Молоко доведите до кипения, влейте стружкой в яичную массу. Перелейте в кастрюлю. Варите, помешивая, до загустения. Снимите с огня и протрите крем через сито. Добавьте масло, тертую цедру, шоколад и перемешайте. Верх крема затяните пленкой, поставьте в холод остывать. Духовку разо-

грейте до 180°. Орехи поставьте в духовку подрумяниться. Выложите орехи на полотенце, потрите, чтобы отошла шелуха. Большую часть орехов измельчите в блендере. Остальные оставьте для украшения. Взбейте 200 мл сливок до пиков. Продолжая взбивать, введите заварной крем. Выложите блин на блюдо, смажьте кремом и посыпьте молотыми орехами. Повторите слои, пока блины не закончатся. Поставьте торт в холодильник на 1 ч. Оставшиеся сливки доведите до кипения. Шоколад растопите. Горячие сливки влейте к шоколаду, перемешайте. Снимите миску и добавьте холодное сливочное масло. Перемешайте. Полейте глазурью торт и украсьте орехами. Перед подачей выдержите торт в холодильнике 2 ч.

Татьяна ЯНИВ



Мешочки «Деревенские»

Аппетитные блинные мешочки нравятся мне свежим вкусом зелени и творога – это так напоминает лето!

ПОНАДОБИТСЯ:

Кефир (1%) – 250 мл, мука – 100 г, яйцо – 1 шт., сахар, соль – по вкусу, молотый черный перец – 1/3 ч. л., растительное масло – 2 ст. л., перья зеленого лука – по количеству мешочков.

Для начинки: творог – 350 г, чеснок – 5 зубчиков, укроп – 1 пучок, соль, перец – по вкусу, жирная сметана – 2 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Взбиваю яйцо с кефиром. Подсыпаю просеянную муку, кладу соль, сахар и перец. За-

мешиваю тесто, вливаю масло и размешиваю, пока масло не разойдется. Выпекаю блинчики на разогретой сковороде. Для первого блина смазываю ее маслом, дальше масло не использую – оно уже есть в тесте. Готовые блинчики складываю стопкой на тарелку. Делаю начинку: жирный творог размину вилок, добавляю сметану и мелко нарезанный укроп. Чищу чеснок и пропускаю через пресс в начинку, солю и перчу. В центр каждого блинчика кладу начинку. Краешки блинчика приподнимаю, собираю складочками. Обхватываю пером зеленого лука, стягиваю и завязываю узелок. Подаю как горячими, так и холодными.

Юлия ДЕБОЛЬСКАЯ

Печенье «Солдатики»

ПОНАДОБИТСЯ:

Для печенья: сливочное масло – 100 г, мука – 2 стакана, яйцо – 1 шт., сахар – 1/2 стакана, разрыхлитель – 2 ч. л., корица – щепотка, тертый имбирь – 3 ч. л.

Для глазури: яичный белок – 1 шт., сахарная пудра – 1 стакан, лимонный сок – 1 ст. л., вода – 2 ст. л., пищевые красители разных цветов.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Смешайте муку с разрыхлителем, корицей и имбирем. Вилкой разомните размягченное сливочное масло, добавьте взбитое яйцо и сахар. Взбейте все венчиком. Порциями добавляйте мучную смесь. Вымесите тесто, разделите на части и уберите в холодильник на 1 ч. Достаньте кусочек теста и раскатайте в тонкий пласт. С помощью формочек вырежьте из пласта фигурки человечков и танки. На противень, застеленный пергаментом, выложите заготовки. Запекайте при 180° примерно 7 мин. Приготовьте глазурь для украшения: смешайте белок, пудру, лимонный сок и воду, взбейте миксером до густоты. Разложите глазурь по мисочкам, в каждую вмешайте красители. Остывшее печенье покройте глазурью.

Юлия ВАСИЛЬЧИНА



Наслаждение в каждом кусочке

«Зима пробуждает аппетит. Пока на улицах лежит снег, шоколадное пирожное – лучшее лекарство!»

Эрих Мария Ремарк



Тарталетки с шоколадом

Маленькие вкусные тарталетки из нежного песочного теста отлично порадуют сладкоежек и любителей шоколада!

ПОНАДОБИТСЯ:

Песочное тесто – 400 г, горький шоколад – 250 г, жирные сливки – 250 мл, корень имбиря – 60 г, апельсиновая цедра для украшения.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 Разогреть духовку до 200°. Раскатать готовое песочное

тесто в тонкий пласт, вырезать из него круги диаметром примерно 10 см.

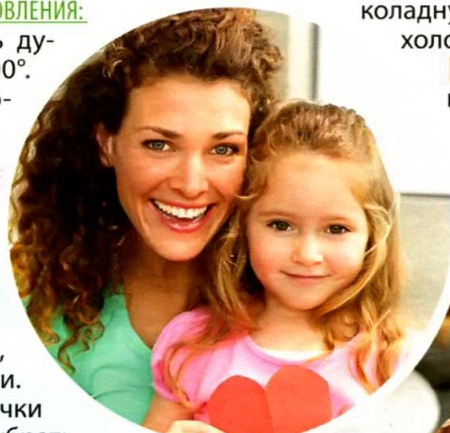
2 Выложить тесто в формы. Дно наколоть вилкой, чтобы тарталетки держали форму. Выпекать около 20 мин. до золотисто-коричневого цвета.

3 В кастрюле на огне смешать шоколад и сливки.

4 Посыпать дно тарталеток измельченным имбирем, вылить шоколадную смесь. Поставить в холодильник на 45 мин.

5 Украсить апельсиновой цедрой.

Любовь МАЛАНИНА



Тортик «Признание в любви»

ПОНАДОБИТСЯ:

Для сердечек: мука – 200 г, маргарин – 125 г, яйцо – 2 шт., сахарная пудра – 70 г, разрыхлитель – 2 ч. л., ванилин – 1/2 ч. л.

Для торта: мука – 100 г, маргарин – 120 г, какао – 25 г, яйцо – 2 шт., разрыхлитель – 1 ч. л., ванилин – 1 ч. л.

Для украшения: сливочное масло – 40 г, шоколад – 80 г.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Разогреть духовку до 180°. Смешать маргарин с яйцами и пудрой, просеять муку с разрыхлителем. Взбить. Вылить тесто в фор-

му, выпекать 1 ч. Остудить и разрезать на 7 ломтиков, вырезать сердечки. Выложить сердечки на пергамент и убрать в морозилку на 30 мин. Для торта смешать в миске с пудрой маргарин, яйца и ванилин. Просеять муку, разрыхлитель и какао, вымесить. Вылить часть теста в форму, утопить в нем сердечки. Вылить остальное тесто. Выпекать 50 мин. Остудить. Растопить шоколад с маслом и украсить торт.

Анна ВТОРУШИНА



Торт «Любящее сердце»

ПОНАДОБИТСЯ:

Для бисквита: **яйцо** – 4 шт., **сахар** – 1 стакан, **мука** – 1 стакан.

Для суфле: **сливки (33%)** – 200 мл, **холодное молоко** – 1 стакан, **сахарная пудра** – 1 стакан, **желатин** – 15 г.

Для крема: **пищевой краситель** – 1 г, **сахарная пудра** – 4 ст. л., **сливки** – 700 мл.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Смешиваю яйца, сахар и муку, выпекаю бисквит в разъемной форме в виде сердца. Достаю и выдерживаю бис-

квит ночь. Для суфле желатин замачиваю в молоке на 1 ч. После распускаю на огне. Холодные сливки взбиваю с пудрой до пены. Смешиваю сливки с желатином и охлаждаю. Заливаю торт суфле и ставлю в холод. Для крема взбиваю сливки с пудрой до пиков. Делю на 2 части. В первую часть добавляю краситель. Покрываю весь торт розовым кремом. Снимаю с торта форму, белым кремом украшаю верх. По желанию можно украсить верх торта ягодами.

Таисия АКСЕНОВА



Торт «Черный лес»

ПОНАДОБИТСЯ:

Для коржа: **яйцо** – 3 шт., **сахар** – 150 г, **маргарин** – 100 г, **какао** – 3 ч. л., **разрыхлитель** – 10 г, **мука** – 150 г.

Для пропитки: **вишневый компот** – 200 мл.

Для крема: **сливки (35%)** – 500 мл, **сахарная пудра** – 200 г.

Для начинки: **консервированная вишня без косточек** – 200 г.

Для украшения: **шоколад** – 100 г.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Маргарин растопите и остудите. Яйца разотрите с сахаром. Добавьте разрыхлитель и маргарин, всыпьте какао и муку. Влейте тесто в форму, выпекайте 30 мин. при 180°. Остудите и разрежьте на 4 коржа. Пропитайте их компотом. Взбейте сливки с пудрой. Смажьте корж частью сливок, уложите вишню. Накройте вторым коржом, смажьте сливками и накройте третьим. Снова смажьте сливками. Уложите вишню, накройте коржом. Сверху выложите оставшиеся сливки, обсыпьте шоколадной стружкой. Уберите в холодильник до утра.

Мария БОЙКОВА

Пышечки «Бананза»

ПОНАДОБИТСЯ:

Тесто слоеное бездрожжевое – 0,5 кг, **белок** – 1 шт., **банан** – 1 шт., **сахар** – по вкусу, **молочный шоколад** – 100 г.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Банан нарезаю кружками. Раскатываю 2 пласта теста. Банан выкладываю на тесто. Вокруг промазываю белком, кружки присыпаю сахаром. Накрываю вторым пластом. Стаканом вырезаю пышки. Выпекаю 25 мин. при 180°. Украшаю шоколадом.

Кира СОКОЛЕНКО



Пирожки «Озней Хаман»

ПОНАДОБИТСЯ:

Для теста: **холодное сливочное масло** – 200 г, **пшеничная мука** – 300 г, **пекарский порошок** – 5 г, **сахарная пудра** – 100 г, **ванилин** – 1 ч. л., **соль** – 1/2 ч. л., **холодное молоко** – 50-70 мл.

Для начинки: **ядра грецких орехов** – 100 г, **очищенный фундук** – 100 г, **соль** – 5 г, **сахар коричневый** – 100 г, **молоко** – 100 мл, **сливочное масло** – 20 г, **молотая корица** – 1 ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 В комбайне перемолоть вместе масло, муку, пекарский порошок, сахарную пудру, ванилин и соль до получения крошки.

2 Добавлять постепенно, частями молоко и перемешивать до однородности.

3 Обернуть тесто пленкой и убрать в холодильник на 1,5-2 ч.

4 В кастрюльку выложить сахар, молоко и масло. Довести до кипения и варить 2-3 мин. Добавить молотые орехи и корицу, перемешать и остудить.

5 Раскатать тесто в пласт толщиной 3 мм. Вырезать небольшие кружочки.

6 Выложить на кружочки ложкой начинку и защипать треугольники с дырочкой в центре.

7 Выпекать на смазанном маслом противне при 180° примерно 12-15 мин. Очень важно не пересушить, иначе после остывания пирожки станут слишком жесткими.

Дмитрий ШУЛИН





Магкейк с черникой

ПОНАДОБИТСЯ:

Овсяные хлопья – 4 ст. л., яйцо – 1 шт., сахар – 2 ч. л., кефир – 3 ст. л., очищенные подсолнечные семечки – 1 ст. л., яблоко – 1 шт., черника – 2 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1 Яблоко помыть и очистить от кожуры и сердцевинки, мелко натереть.
- 2 В миске тщательно растереть яйцо с сахаром и кефиром – до растворения сахара.
- 3 Добавить тертое яблоко, овсяные хлопья, семечки и чернику. Все перемешать.
- 4 Выложить тесто в чашку и поставить в микроволновую печь на 4-5 мин. при мощности 600 Вт.
- 5 Готовый магкейк украсить черникой. Подавать теплым.

Ольга МИНИНА

Детское счастье

Не знаете, чем еще побаловать своих чад? Приготовьте легкий овощной супчик, веселый салат и ягодный кекс – детки будут счастливы!

Сосисочный пирог

ПОНАДОБИТСЯ:

Слоеное тесто – 1 лист, венские сосиски – 7 шт., желток – 2 шт., соль – по вкусу, томатный соус и зелень – для подачи.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Разморозить тесто, выложить на застеленный бумагой противень и нарезать ножом для пиццы полосками. Очистить сосиски и впелить их в полоски теста. Для этого выложить первую сосиску в центр теста на сгиб первых по-

лосок. Накрывать сосиску полосками параллельно друг другу так, чтобы получилось плетение «корзинка». Повторить процедуру с оставшимися сосисками, края полосок слепить. Взбить желтки, немного посолить. Смазать пирог желтками. Разогреть духовку до 180°. Выпекать пирог 20-30 мин., до золотистости, вынуть из духовки и дать немного остыть. Подать к столу с томатным соусом и свежей зеленью.

Александр ШАЛАЕВ



Яичница «Любимому малышу»

Такой завтрак всегда поднимает нам настроение!

ПОНАДОБИТСЯ:

Яйцо – 2 шт., сосиски в натуральной оболочке – 2 шт., батон – 3 ломтика, соль – по вкусу, зелень – 2 веточки, растительное масло – 1 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

На сухой сковороде-гриль обжариваем ломтики батона, выкладываем на тарелку. Обжариваем сосиски на той же сковороде с маслом и выкладываем. Формы в виде сердечек кладем на сковороду. Разбиваем в формы яйца, солим. Обжариваем яйца 3-4 мин. На блюдо кладем гренки, яйца и сосиски. Украшаем зеленью.

Семья ЗУБРИЛИНЫХ

Каша «Здоровье»

Овсяная каша, приготовленная таким способом, вкусная и полезная, а еще она здорово экономит время с утра.

ПОНАДОБИТСЯ:

Молоко – 1/2 стакана, овсяные хлопья – 1/3 стакана, банан – 75 г, ядра грецких орехов – 40 г, персик – 1 шт., корица – по вкусу.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Банан чищу, персик нарезаю, удаляю косточку. В контейнере смешиваю овсянку, молоко, корицу и нарезанные банан, персик и орехи. Перемешиваю, закрываю и ставлю на ночь в холодильник. Утром достаю уже готовую кашу и подогреваю ее в микроволновке.

Наталья
ИСАЕВА



Салат «Цыпленок Цыпа»

Красивый салатик порадует деток и взрослых своим задорным видом!

ПОНАДОБИТСЯ:

Картофель – 4 шт., морковь – 2 шт., огурец – 2 шт., яблоко – 1 шт., яйцо – 4 шт., петрушка – 1 пучок, душистый перец горошком – 1 шт., соль, перец черный – по вкусу.

Для соуса: майонез – 3 ст. л., сметана – 2 ст. л., горчица – 1 ч. л., паприка – 1/3 ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Мою картофель и морковь. Отвариваю до готовности в кожуре 20-25 мин. Яйца отвариваю вкрутую, остужаю и чищу. 2 яйца разделяю на белки и желтки. Желтки мелко тру, а белки и оставшиеся яйца тру на крупной терке. Огурцы и яблоко мою. Чищу яблоко

от кожуры и сердцевинки, крупно тру, так же тру и огурцы. Картофель и морковь чищу. 1/2 одной морковки откладываю для украшения. Картошку и морковь крупно тру. Смешиваю все тертые ингредиенты, добавляю соль и молотый перец. Перемешиваю и выкладываю на блюдо, придав массе форму яйца. В мисочке смешиваю майонез, сметану, горчицу и паприку. Смазываю соусом салат и оставляю на 15 мин. Петрушку мою и отделяю зелень от веточек, делаю из них обрамление. Морковь для украшения нарезаю кружочками. Вырезаю из них цветочки, клюв, крыло и лапки цыпленка. Из желтка формулю туловище цыпленка. На него помещаю крылышко, клюв и лапки. А из горошины перца делаю глазик.

Марьяна РОЖКОВА



Супчик «Детский»

ПОНАДОБИТСЯ:

Курица – 1 шт., морковь – 1 шт., лук – 1 шт., сельдерей – 5 стеблей, картофель – 4 шт., брокколи – 350 г, зеленый горошек – 100 г, растительное масло – 2 ст. л., черный перец горошком – 3 шт., лавровый лист – 1 шт., соль, перец – по вкусу.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Курицу тщательно промойте внутри и снаружи. Отварите до готовности курицу с горошинами перца и лаврушкой. В это время овощи почистите и сполосните. Нарежьте сельдерей и лук кубиками. Морковь нарежьте на дольки с помощью рифленого ножа. Почистите и нарежьте кубиками картошку. Отварите брокколи. Из готового бульона выньте мясо, бульон процеди-

те. Кастриюлю поставьте на огонь, налейте масло. Выложите туда морковь, сельдерей, горошек и лук. Перемешайте и тушите 5 мин. Добавьте картошку, тушите еще 5 мин. Отделите мясо от костей и нарежьте кусочками. Залейте овощи бульоном. Варите под крышкой 15 мин., добавьте курицу. Посолите, поперчите и варите еще 5 мин. Брокколи выложите в тарелку и залейте супом.

Надежда МАРТЫНЕНКО



Картофельные биточки

ПОНАДОБИТСЯ:

Картофель – 1 кг, лук – 1 шт., яйцо – 4 шт., мука – 2-3 ст. л., панировочные сухари – 2 ст. л., растительное масло – 1/2 стакана, твердый сыр – 100 г, соль, черный молотый перец – по вкусу, растительное масло для жарки.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 Картофель помыть, очистить и отварить в подсоленной воде. Остудить.

2 Лук помыть, очистить и нарезать мелкими кубиками.

3 Сыр и картофель крупно натереть. Тщательно смешать в миске сыр, картошку, лук и 2 яйца.

4 Все посолить, поперчить и еще раз хорошенько перемешать.

5 Взбить 2 яйца. Сформовать небольшие биточки и обвалять в муке со всех сторон. Затем окунуть биточки в яйца, после – в панировочные сухари и обжарить до готовности на растительном масле. Подавать биточки с зеленью.

Елена ЛАЗАРЕВА



Русская кухня

«Чичиков оглянулся и увидел, что на столе стояли уже грибки, пирожки... блины, лепешки со всякими припеками: припекой с лучком, припекой с маком, припекой с творогом, припекой со сняточками, и невесть чего не было!»

Н.В. Гоголь



Гречка в горшочке

ПОНАДОБИТСЯ:

Вода – 2 стакана, гречневая крупа – 1 стакан, лук – 1 шт., морковь – 1 шт., сухие белые грибы – 100 г, растительное масло для жарки.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 Грибы замочить в воде на 10 мин. Затем воду слить и отварить грибы до полуготовности. Остудить и мелко нашинковать.

2 Лук и морковь почистить, мелко нашинковать. Гречку промыть несколько раз.

3 Припустить на разогретом постном масле лук и морковь, посолить.

4 Гречку засыпать в большой глиняный горшочек, залить водой, добавить измельченные грибы и поджаренный лук с морковью, закрыть горшочек крышкой.

5 Поставить горшочек в разогретую до 200° духовку на 10 мин. Затем убавить жар до 170° и держать еще минут 20, после чего выключить духовку и оставить кашу внутри на 30 мин. настаиваться.

6 При подаче можно посыпать гречку в горшочке любимой зеленью и добавить ложку свежей сметаны.

Юрий ВОЙНОВСКИЙ

Пирог «Варвара-краса»

Душистый сладкий пирог – обожаю!

ПОНАДОБИТСЯ:

Молоко – 250 мл, сухие быстродействующие дрожжи – 10 г, сахар – 80 г, мука – 3,5 стакана, растительное масло – 70 мл, соль – 1 ч. л., густое ягодное повидло – 150 г, яичный желток – 1 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В теплое молоко высыпать дрожжи и сахар, оставить на 10-15 мин. В муку выливаю молочную смесь. Добавляю

соль и масло. Замешиваю тесто. Кладу его в посуду, прикрываю и ставлю в теплое место. Через 1-1,5 ч. обминаю и делю на две неравные части. Из большей раскатываю пласт и кладу его в форму, смазанную маслом. Из второй делаю украшения. Смазываю корж повидлом, выкладываю украшения. Смазываю взбитым желтком. Даю пирогу постоять при комнатной температуре 20 мин., ставлю в духовку, разогретую до 180°, на 40-45 мин.

София ОЗОРИШИНА



Окорок «Купеческий»

ПОНАДОБИТСЯ:

Окорок поросенка – 2 кг, лук – 1 шт., чеснок – 5 зубчиков, томатный сок с мякотью – 50 мл, винный уксус – 2 ст. л., столовая горчица – 2 ст. л., красный острый перец, черный молотый перец, соль – по вкусу.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Вымыл, выскоблил и вымочил в течение 12 ч. в холодной воде окорок. Приготовил маринад из мелко нарезанного лука, нарубленного чеснока, томатного сока, уксуса, горчицы, соли, красного и черного перцев. Соусом натер окорок, замотал в



пленку и мариновал 12 ч. в холодильнике. Затем достал мясо, сделал надсечки на шкурке, покрыл маринадом, завернул окорок в фольгу и поставил в разогретую до 190° духовку. Запекал 1,5 ч. После вынул мясо, удалил кусочки лука и чеснока, чтобы не подгорели. Переложил окорок на чистый лист фольги и запекал еще минут 15, включив гриль. Подавал окорок с овощами.

Максим ИВАНОВ



Драники

ПОНАДОБИТСЯ:

Картофель – 6 шт., лук – 2 шт., яйцо – 1 шт., мука – 2 ст. л., растительное масло для жарки, соль, свежемолотый перец – по вкусу.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Картофель и лук очистите, натрите на мелкой терке. Добавьте в картофельную массу яйцо, муку, соль и перец. Хорошенько перемешайте. На сковороде разогрейте немного растительного масла и выложите картофельную массу ложкой в виде небольших лепешек. Обжарьте драники с обеих сторон на среднем огне до готовности. Подайте горячие драники к столу со сметаной и зеленью.

Татьяна ВОЛКОВА

Блины с красной икрой

Румяные блины с красной икоркой – любимая классика!

ПОНАДОБИТСЯ:

Мука – 10 ст. л., яйцо – 2 шт., теплое молоко – 0,5 л, дрожжи – 1 ч. л., теплая вода – 200 мл, сахар – 1 ст. л., сливочное масло – 50 г, сода – на кончике ножа, соль по вкусу, растительное масло – 100 мл, красная икра – 200 г.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Дрожжи развожу в воде и оставляю на 15 мин. После беру миску, наливаю молоко, добавляю 1 ст. л. муки и взбиваю.

Добавляю еще 2 ст. л. муки и снова взбиваю. Отдельно взбиваю яйца с сахаром. Выливаю яичную смесь в миску с тестом, взбиваю. Добавляю еще 3 ст. л. муки, соль и соду, взбиваю. Вливаю в тесто растопленное сливочное масло, добавляю 1 ст. л. муки и взбиваю. Выливаю в тесто дрожжи, всыпаю оставшуюся муку. Перемешиваю. На масле жарю блины. Каждый блинчик сворачиваю треугольником и кладу сверху 1 ст. л. икры. Подаю со сметаной. Ем их даже холодными – они в любом виде очень вкусные!

Юлия СМОЛЕНЦЕВА



Щи из свежей капусты

ПОНАДОБИТСЯ:

Говядина – 500 г, капуста белокочанная – 500 г, морковь – 1 шт., лук – 2 шт., помидоры – 2 шт., картофель – 2 шт., масло растительное – 2 ст. л., зелень – 1/2 пучка, лавровый лист – 2 шт., чеснок – 4 зубчика, перец – 1 щепотка, соль по вкусу, растительное масло для жарки.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Мясо промыть, варить 1 ч. Вынуть и нарезать. Помидоры помыть и нарезать. Почистить лук и морковь. Морковь крупно на-

тереть, лук нашинковать. Обжарить лук и морковь на масле 1-2 мин. Добавить помидоры, обжаривать еще 5-7 мин. Нарезать капусту соломкой. Картофель почистить и нарезать дольками. В бульон выложить капусту, картофель и довести до кипения. Выложить в щи зажарку, варить 15 мин. Зелень помыть и нарубить. Чеснок почистить, пропустить через пресс вместе с солью. Перед окончанием варки добавить мясо, чеснок с солью, перец и лаврушку. Всыпать зелень и снять с огня.

Ангелина ВЛАСЕНКО

Картофель печеный

ПОНАДОБИТСЯ:

Крупный картофель – 4 шт., морковь – 2 шт., сыр твердый – 100 г, сливочное масло – 4 ч. л., зелень – 1 ст. л., соль – 1,5 ч. л., сметана по вкусу.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 Картофель тщательно вымыть и обсушить. Завернуть каждую картофелину в фольгу и запечь до готовности в духовке.

2 Морковь очистить и натереть на мелкой терке. Так же натереть сыр.

3 Картофель развернуть, сделать ложкой выемку, наполнить маслом, сыром и солью. Сверху выложить морковь, сметану и зелень.

Мария ВОРОНЦОВА





Печенье «Грецкий орех»

Мы готовим любимые «орешки» все вместе!

ПОНАДОБИТСЯ:

Для теста: яйцо – 3 шт., сахар – 250 г, маргарин – 200 г, соль – щепотка, мука – 2 стакана, разрыхлитель – 1 ч. л., растительное масло для смазывания формы.

Для начинки: вареная сгущенка – 1 банка.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Яйца взбиваем с сахаром, вливаем растопленный маргарин. Добавляем соль, муку и разрыхлитель. Все перемешиваем. Форму смазываем маслом. С помощью ложки наполняем форму тестом, закрываем крышкой и выпекаем «орешки». «Орешки» не всегда получаются ровными, поэтому лишнее тесто обрезаем. Наполняем сгущенкой половинки «орешков» и «склеиваем». Остужаем в холодильнике и подаем к чаю.

Семья КЛЕВАЦКИХ

Ностальгия о прекрасном

Советские десерты не только вкусные, но и по-настоящему волшебные: кусочек любого из них может на несколько минут вернуть в детство.

Торт «Птичье молоко»

ПОНАДОБИТСЯ:

Для бисквита: яйцо – 2 шт., сахар – 100 г, мука – 80 г, разрыхлитель – 1 ч. л.

Для суфле: яйцо – 5 шт., сахар – 1 стакан, сливки – 1/2 стакана, сливочное масло – 150 г, мука – 1 ст. л., ванилин – 1,5 г, желатин – 20 г, вода – 75 мл.

Для глазури: горький шоколад – 120 г, сливки (10%) – 100 мл, сливочное масло – 20 г.

Для сиропа: коньяк – 30 мл, сахар – 3 ст. л., вода – 130 мл.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Взбейте яйца, поставьте на водяную баню и добавляйте сахар, взбивая. В муку всыпьте разрыхлитель и просейте в яичную смесь. Запекайте

в разъемной форме 15-20 мин. при 180°. Отделите желтки от белков. К желткам добавьте сливки, муку и сахар. Поставьте на водяную баню, варите до загустения. Остудите и взбейте. Взбейте масло, смешайте с желтковой массой, добавьте ванилин и взбейте. Желатин разведите водой, нагрейте и остудите. Бисквит разрежьте пополам. Сварите сироп, пропитайте коржи. Холодные белки взбейте до пиков. Взбивая, влейте струйкой желатин. Смешайте белки с желтковой массой. Выложите суфле на корж, накройте вторым коржом. Уберите в холод на ночь. Растопите шоколад со сливками и маслом. Покройте торт глазурью. Поставьте в холодильник до застывания.

Алина МЕЛЬНИК



Творожные кольца

ПОНАДОБИТСЯ:

Для теста: сливочное масло – 200 г, яйцо – 8 шт., мука – 2 стакана, вода – 1 стакан, молоко – 1 стакан, соль – щепотка.

Для крема: творог – 300 г, сметана жирная – 100 г, сахарная пудра – по вкусу.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 Воду с молоком налить в кастрюлю, добавить масло, подсолить. Довести до кипения, помешивать так, чтобы образовалась воронка. В воронку разом всыпать муку, быстро перемешать и убавить огонь.

2 В течение минуты перемешивать тесто: растереть лопаткой по дну и собирать в ком. Убрать с плиты, дать тесту чуть остыть и вбить 1 яйцо, перемешать до однородности. Постепенно ввести остальные яйца, слегка взбитые вилкой.

3 На смазанном маслом противне наметить кружки: опустить стакан в муку ободком и прислонить к противню.

4 Сложить тесто в кондитерский мешок. По

контур мучных кружков отсадить тесто, выпекать около 25 мин. в разогретой до 190° духовке. После выпекания оставить заготовку для пирожных в духовке, выключив ее, еще на 10 мин.

5 Творог взбить с пудрой и сметаной. Разрезать заготовки вдоль пополам, смазать кремом и собрать обратно в кольцо либо наполнить заготовки кремом с помощью кондитерского шприца.

Валерия ПИРОЖКОВА





Торт «Наполеон»

ПОНАДОБИТСЯ:

Сливочное масло – 200 г, мука – 3 стакана, молоко – 1/2 стакана, яйцо – 1 шт., соль – щепотка, сода – 1/2 ч. л., уксус – 1 ч. л.

Для крема: сахар – 500 г, молоко – 1 л, яйцо – 1 шт., крахмал – 3 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Муку рублю с маслом в крошку. Вбиваю яйцо, присыпаю мукой, добавляю сверху соду, погашенную уксусом. Подливаю молоко, замешиваю тесто. Делю его на 20 шариков, убираю на 1 ч. в холод. Для крема выливаю молоко в кастрюльку, оставив 1/3 стакана. Ставлю на огонь и высыпаю сахар. Замешиваю крахмал с оставшимся молоком, добавляю яйцо. Довожу до кипения и струйкой вливаю молоко с крахмалом. Даю вскипеть и снимаю с огня. Присыпаю стол мукой и тонко раскатываю тесто. Выпекаю при 200° 5 мин. Коржи подравниваю, крошки оставляю. Кладу корж на блюдо и смазываю кремом. Повторяю слои. Посыпаю торт крошкой, ставлю под пресс и убираю в холодильник на ночь.

Анна ПЛИСАКИНА



Печенье «Персики»

ПОНАДОБИТСЯ:

Для теста: маргарин – 200 г, мука – 4 стакана, сахар – 1 стакан, сода, гашенная уксусом, – 1/2 ч. л.

Для начинки: жирная сметана – 1 стакан, сахар – 3 ст. л., какао – 2 ст. л., фундук – по количеству «персиков».

Для украшения: морковь – 1 шт., свекла – 1/2 шт., сахар – 100 г.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 Растереть сахар с яйцами. Добавить маргарин, соду и муку. Тщательно перемешать, замесить тесто. Убрать тесто в холодильник на 2 ч.

2 Достать тесто, отщипнуть кусочки и скатать шарики размером с грецкий орех, вылепить из каждого шарика половинку гладкого «персика». Уложить половинки на противень с пекарской бумагой и испечь при 180° до готовности.

3 Для начинки взбить миксером сметану с сахаром и какао. Из теплых заготовок чайной ложечкой вырезать серединки. Серединки измельчить в крошку, смешать с начинкой и начинить ею «персики». Внутрь положить «косточку» – очищенный орешек фундука.

4 Морковку и свеклу почистить, сполоснуть и мелко натереть. Сложить каждый тертый овощ в мисочки, не смешивая. Окунуть «персики» в морковный сок, затем придать «румянец» свекольным. Обвалять «персики» в сахаре.

5 Поставить печенье в холодильник для застывания.

Оксана СМЕРНОВА

Печенье «Курабье»

Ароматное печенье из советского прошлого, вкус детства!

ПОНАДОБИТСЯ:

Мука – 200 г, ядра грецких орехов – 100 г, ванилин – 2 г, сливочное масло – 170 г, яйцо – 1 шт., соль 1/2 ч. л., ягодный джем – для украшения.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Растираю мягкое сливочное масло с сахаром, ванилином и яйцом. Смешиваю муку с солью и порциями ввожу в масляную смесь. Если тесто получается слишком густым, то добавляю немного молока. Тесто получается пластичным и густым, но не крутым. Перекладываю тесто в кондитерский мешок и выдавливаю на противень с пекарской бумагой. Ставлю противень в духовку, разогретую до 190°, на 12-15 мин. Готовое печенье, как немного остынет, украшаю джемом.

Елизавета АВДЕЕВА



«1000 рецептов» №2 (3) 12+

Зарегистрировано Федеральной службой по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия. Регистрационный номер ПИ № ФС77-31919 от 15.05.2008 г.

Учредитель и издатель – ООО «Издательский дом «Вкусный мир».

Главный редактор Елена Никитина.
Выпускающий редактор: Анна Суздальцева.
Адрес редакции и издателя: 198095, Санкт-Петербург, Промышленная ул., 42. Адрес для писем: 198095, Санкт-Петербург, а/я 32, «1000 рецептов».
E-mail: 1000rez@p-c.ru
Рекламный отдел: E-mail: reklama@p-c.ru
Отдел распространения: E-mail: commerce@p-c.ru

Отпечатано в типографии SEVEROTISK s.r.o., Чешская республика, 400 11 Усти над Лабем, ул. Мезни, 3312/7. Подписано к печати 29.12.2016. Время подписания номера: по графику 23:00; фактически 23:00. Выход в свет 23 января. Установочный тираж 100 000 экз. Цена свободная.

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции. Литературная обработка писем осуществляется редакционным коллективом. Рукописки не рецензируются, присланные тексты и фотоматериалы не возвращаются. Оплата присланных текстов и фотографий – только после их публикации. Юридическую поддержку издания осуществляет Адвокатский Кабинет VIALEX. Все права защищены. При подготовке номера использованы фотографии фотографов: TACC, Shutterstock, «Лопе», Диомедиа.



Мясные шарики «Бинго!»

ПОНАДОБИТСЯ:

Мясной смешанный фарш – 800 г, лук – 1 шт., лавровый лист – 1 шт., томатная паста – 2 ст. л., сметана – 3 ст. л., вода – 4 ст. л., соль, перец – по вкусу.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1 Лук почистить и мелко нашинковать.
- 2 Смешать лук с мясным фаршем, добавить соль, перец и молотый лавровый лист.
- 3 Фарш тщательно вымесить, отбить и скатать мясные шарики размером чуть больше грецкого ореха.
- 4 Выложить шарики в чашу мультиварки. Сметану смешать с томатной пастой, добавить воду и залить мясные шарики соусом.
- 5 Включить на мультиварке режим «Тушение» на 1,5 ч. Подавать готовые мясные шарики горячими с зеленью и любым гарниром.

Валентин ГРОМОВ



Готовим с любовью

Мультиварка приготовит все: супы, котлеты, мясо и выпечку! А какие вкусные, быстрые и полезные блюда в ней получаются – красота!

Суп «Эгейское море»

ПОНАДОБИТСЯ:

Овощной бульон – 1,5 л, киноа – 1/2 стакана, шпинат мелкий – 200 г, помидоры в собственном соку – 450 г, лук – 1 шт., морковь – 2 шт., чеснок – 2 зубчика, карри – 2 ч. л., корица – 1 щепотка, мускатный орех – 1 щепотка, соль, перец – по вкусу, оливковое масло для жарки.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Лук очистите и нашинкуйте. Морковь очистите и нарежьте ломтиками. Чеснок очистите и

порубите. В чашу мультиварки налейте масло, включите режим «Жарка» и обжарьте лук до мягкости. Добавьте морковь, чеснок, карри и готовьте 5 мин. Добавьте помидоры, жарьте еще 5 мин. Влейте горячий бульон, положите промытый киноа. Приправьте корицей и мускатным орехом. Доведите до кипения, включите режим «Суп», закройте и готовьте 30 мин. За 5 мин. до готовности суп посолите, поперчите, добавьте шпинат и перемешайте.

Зульфия ИСМАИЛОВА



Киш с курицей

Сытный, вкусный, ароматный, с тягучим сыром внутри... Замечательный пирог!

ПОНАДОБИТСЯ:

Готовое слоеное бездрожжевое тесто – 300 г, куриное филе – 400 г, лук – 1 шт., яйцо – 3 шт., сыр – 200 г, растительное масло – 3 ст. л., соль, перец – по вкусу.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Включаю режим «Выпечка», вливаю масло и выкладываю очищенный и нарезанный лук. Обжариваю до золотистого цвета и добавляю нарезанное кубиками филе. Обжариваю все вместе 10 мин. Мультиварку выключаю, солю и перчу на-

чинку по вкусу. Яйца взбиваю со щепоткой соли до пены, выкладываю к ним содержимое мультиварки. Сыр крупно тру, половину всыпаю в начинку и перемешиваю. Слоеное тесто раскатываю в круг диаметром больше, чем чаша мультиварки. После курицы и лука чашу мою и насухо вытираю. Укладываю в нее тесто, разравниваю по дну и бортикам. Выкладываю начинку, сверху посыпаю тертым сыром. Готовлю в режиме «Выпечка» 30 мин. Готовому пирогу даю остыть 20 мин. в мультиварке, затем достаю.

Анжелика ЛИТВИНЮК

