

Яна Белая
Вкусно каждый день



Вкусно каждый день
Яна Белая

© Яна Белая, 2018

ISBN 978-5-4490-8908-3

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

ОТ АВТОРА

Добрый день!

Меня зовут Яна и я влюблена в кулинарию и приготовление еды.

С самого раннего детства я помогала маме на кухне и увлеченно следила за каждым ее действием, а в институтские годы начала готовить самостоятельно. Приготовление блюд и кулинарные эксперименты для меня не просто хобби, это дело, которое помогает привести мысли в порядок после тяжело дня, собраться и даже отдохнуть. В данной книге собраны вкусные, интересные, полезные (и не очень) идеи, которые я готовлю для своей семьи.

Блюда представлены на любой вкус: на каждый день и праздничный стол; как для любителей рыбы и овощей, так и для мясоедов; бюджетные и из дорогих продуктов.

Но главное, что все они готовятся легко и быстро, ведь по профессии я рекламист, а значит живу с ненормированным рабочим днем и бесконечной лавиной важных и срочных дел и, несмотря на всю любовь к кулинарии, не всегда могу тратить много времени на любимое занятие.

Уверена, многие из рецептов придутся вам по вкусу и вдохновят вас на новые открытия на вашей кухне.

Ссылка на мою страницу в Instagram, где можно найти много других кулинарных идей:

<https://www.instagram.com/yanabelayaya/>

ЗАВТРАКИ



Запеченные в тесте яйца с беконом

Ингредиенты:

Тесто слоеное дрожжевое

6 яиц

2 ломтика бекона

2 ломтика твердого сыра

Соль, перец по вкусу

Пармезан (опционально)

Приготовление:

1. Берем форму для кексов, каждое углубление смазываем растительным маслом. Тесто раскатываем и режем на небольшие треугольники.
2. Закладываем каждый кусок теста в форму таким образом, чтобы немного выглядывали уголки.
3. Поверх каждого куска теста добавляем плоские куски сыра, нарезанный мелкими кусочками бекон, и сверху разбиваем по 1 яйцу.
4. Убираем в духовку примерно на 15—20 минут, ориентируясь по готовности яиц, при 180С.
5. Достаем, посыпаем солью, перцем по вкусу и тертым пармезаном.



Яичные кексы с беконом, колбасой и сыром

Ингредиенты:

Тесто слоеное дрожжевое

3 яйца

2 столовых ложки сливок 10—15% жирности

3 ломтика бекона

4 куса докторской колбасы

Горсть тертого сыра

Приготовление:

1. Берем форму для кексов, смазываем маслом углубления и вниз каждого закладываем небольшой плоский кусок теста.

2. Поверх теста выкладываем рубленые бекон и докторскую колбасу.

3. Яйца взбиваем со сливками и 1 столовой ложкой воды, равномерно выливаем в формы для кексов.

4. Отправляем яичные кексы на 15 минут в духовку при 180С.

5. После достаем их, посыпаем сыром и отправляем в духовку еще на 3 минуты, чтобы сыр расплавился.



Картофельные корзиночки

Ингредиенты:

3 картофелины

3 яйца

3 столовых ложки сливок (10% или 15%)

50 грамм шпината

4 ломтика бекона

6 кусков сыра чеддер

Соль, перец по вкусу

Приготовление:

1. Картофель трем на крупной терке, тщательно отжимаем лишнюю жидкость. Берем форму для кексов и выкладываем корзиночки из картофеля, сверху солим, перчим и отправляем в духовку на 15 минут при 200С.
2. Бекон и шпинат режем небольшими кусками и обжариваем в течение 5 минут на сковороде.
3. Смесь бекона и шпината выкладываем равномерно поверх картофеля, далее добавляем по кусочку (или немного тертого) сыра.
4. Яйца со сливками взбиваем венчиком и заливаем смесью каждую корзиночку доверху.
5. Убираем в духовку на 15 мин при 200С.



Шампиньоны с беконом и яйцами

Ингредиенты:

10 средних шампиньонов

2 ломтика бекона

10 перепелиных яиц

Горсть тертого пармезана

Соль, перец по вкусу

Сливочное масло для смазывания грибов

Приготовление:

1. Грибочки чистим и избавляем от ножек, выкладываем на противень шляпками вниз. Каждый гриб смазываем сливочным маслом по краям.
2. Бекон мелко рубим и раскладываем равномерно в грибы, сверху добавляем по щепотке пармезана.
3. В каждый грибочек аккуратно разбиваем по перепелиному яйцу. Сверху добавляем соль и перец по вкусу, а также остатки пармезана.
4. Запекаем грибы в духовке в течение 12—15 минут при 180С.



Омлет с креветками и моцареллой

Ингредиенты:

3 яйца

1 столовая ложка воды

3 столовых ложки сливок (10% или 15%)

1 большой шарик моцареллы

150—200 грамм очищенных отваренных креветок

Соль

Приготовление:

1. Шарик моцареллы трем на крупной терке.
2. Яйца аккуратно взбиваем венчиком вместе с водой и сливками, смесь выливаем в сковороду, смазанную маслом. Оставляем смесь на огне на 2—3 минуты, чтобы омлет немного затвердел снизу (иначе сыр может подгореть, когда начнет таять).
3. Далее в омлет добавляем половину сыра, креветки, солим и затем высыпаем остатки сыра сверху.
4. Готовим омлет, накрыв крышкой, примерно 15—20 минут, до готовности яиц.



Омлет с тушеными овощами

Ингредиенты:

3 яйца

1 столовая ложка воды

3 столовых ложки сливок (10% или 15%)

2 мини перца

3 мини кукурузки

50 грамм сыра фета

Зеленый лук

Соль

Приготовление:

1. Овощи чистим и отвариваем 5 минут в кипящей воде.
2. Яйца аккуратно взбиваем венчиком вместе с водой и сливками, смесь выливаем в сковороду, смазанную маслом.
3. Выкладываем овощи, посыпаем все мелко нарезанным зеленым луком, солим.
4. Готовим омлет, накрыв крышкой, примерно 15—20 минут, до готовности яиц.
5. Перед подачей посыпаем фетой, также можно добавить еще немного зеленого лука.



Шакшука зеленая

Ингредиенты:

1 зеленый перец

300 грамм мини шпината

1 небольшой цукини

2 яйца

1 зубчик чеснока

2—3 кусочка багета или тост

Соль, перец по вкусу

Приготовление:

1. Перец режем небольшими кубиками, кабачок трем на крупной терке, шпинат режем на небольшие куски.

2. Перец выкладываем на разогретую сковороду и обжариваем 5—7 минут на небольшом огне, помешивая.

3. К перцу добавляем кабачок, давим чеснок, солим и перчим. Помешивая, обжариваем еще 5 минут. Можно добавить чуть воды (2—3 столовых ложки), чтобы овощи тушились.
4. Добавляем шпинат, перемешиваем. Делаем в овощах углубления и туда разбиваем яйца.
5. Держим на огне до готовности яиц, но так, чтобы желток остался жидким.
6. В самом конце, сняв с огня, посыпаем шакшуку небольшими кусочками брынзы.

Подавать с кусками багета или тостом



Морковные вафли

Ингредиенты:

2 средних моркови

4 чайных ложки меда

1 стакан муки

1 чайная ложка разрыхлителя

3 столовых ложки манной крупы

1 яйцо

Растительное масло (для смазывания формы)

Сметана (для подачи)

Приготовление:

1. Морковь чистим, режем небольшими кусочками и кладем в блендер. Также в него добавляем 4 чайных ложки меда, блендерим смесь до состояния пюре.
2. В отдельной миске смешиваем пюре из моркови с медом, муку, разрыхлитель, яйцо и манную крупу. Тщательно перемешиваем. Масса должна быть достаточно густой (не растекаться).
3. Берем форму для вафель, нагреваем, смазываем растительным маслом. В каждую форму выкладываем где-то 1,5—2 столовых ложки теста и выпекаем вафли в течение 8—10 минут.

Подавать идеально со сметаной



Свекольные вафли

Ингредиенты:

2 средних свеклы

2 зубчика чеснока

1 ветка лука

2 яйца

1 чайная ложка разрыхлителя

4 столовых ложки муки

2 столовых ложки сливочного масла

Соль

Приготовление:

1. Свеклу отвариваем до готовности около 1 часа, чистим и остужаем.
2. Свеклу режем небольшими кусками и блендерим вместе с чесноком и луком.
3. В отдельной форме смешиваем свекольную смесь с солью, яйцами, маслом, мукой и разрыхлителем, тщательно перемешиваем. Если тесто будет слишком густым, можно добавить чуть воды.
4. Форму для вафель нагреваем, смазываем маслом и выкладываем в каждую по 1,5—2 столовых ложки теста, выпекаем вафли по 6 минут.



Вафли из цветной капусты с беконом

Ингредиенты:

- 1 кочан цветной капусты
- 2 яйца
- 2—3 столовых ложки муки
- 2 зубчика чеснока
- 1 чайная ложка разрыхлителя
- 2 столовых ложки растительного масла
- 4 ломтика бекона
- Соль, перец по вкусу

Приготовление:

1. Цветную капусту моем и трем на мелкой терке, оставляем на полчаса. После этого ее необходимо отжать через марлю или полотенце, чтобы слить лишнюю воду.

2. К капусте добавляем 2 яйца, мелко рубленный чеснок, 1 чайную ложку разрыхлителя, муку, 2 столовых ложки подсолнечного масла. Тесто смотрим по густоте, если будет слишком жидкое, стоит добавить еще муки. Также добавляем перец и совсем немного соли (у нас ведь сверху будет бекон).

3. Бекон режем мелкими кусками, к тесту не добавляем.

4. Нагреваем вафельницу, формы смазываем растительным маслом, выкладываем тесто (1,5—2 ложки на вафлю), сверху обильно раскладываем кусочки бекона, закрываем и печем в течение 5 минут.

Вафли можно подавать с чесночным соусом или соусом тар-тар, а также добавив несколько кусочков обжаренного бекона.



Блинчики с сыром и ветчиной

Ингредиенты:

6 блинов

150 грамм твердого сыра

1/2 шарика моцареллы

100 грамм ветчины

Приготовление:

1. Два вида сыра и ветчину трем на крупной терке, смешиваем, оставив чуть твердого сыра для посыпки блинов сверху.
2. Начинку выкладываем на готовый блин и скручиваем в рулет.
3. Сверху блинчики посыпаем остатками сыра.

Подавать обязательно горячими



Лаваш с крабовыми палочками

Ингредиенты:

Упаковка крабовых палочек

2 свежих огурца

Сливочный сыр

Лаваш

Приготовление:

1. Крабовые палочки и огурцы нарезать маленькими кубиками, выложить в глубокую миску.
2. К ним добавить сливочный сыр и тщательно все перемешать.
3. После выложить начинку на лаваш, распределить ее по всей поверхности хлеба и завернуть в рулет.
4. Разрезать рулет на ровные куски толщиной в 1—1,5 сантиметра.



Пита с курицей, помидорами и сливочным сыром

Ингредиенты:

4 питы

Готовая куриная грудка (вареная, запеченная, жаренная – на ваш вкус)

Горсть томатов черри

100 грамм сливочного сыра

1—2 столовых ложки соуса барбекю (опционально)

Приготовление:

1. Курицу с помидорами режем на маленькие куски и в пиале смешиваем со сливочным сыром и соусом, по вкусу можно чуть подсолить.

2. Фаршируем питу начинкой очень аккуратно, чтобы тесто не порвалось.



Бейглы с куриным рулетом

Ингредиенты:

2 бейгла с маком

Куриный рулет (10—12 тонких кусочков)

1 средний огурец

Сливочный сыр

6—8 листиков свежего салата

2 чайных ложки хрена

Приготовление:

1. Бейглы аккуратно режем пополам.
2. Нижнюю часть смазываем сливочным сыром, далее хреном (по 1 чайной ложке на бейгл).
3. Сверху кладем нарезанный тонкими дольками огурец, далее кусочки куриного рулета и сверху листья салата. Накрываем второй половиной бейгла.



Сендвич с курицей и овощами

Ингредиенты:

½ готовой куриной грудки

1 огурец

1 помидор

1 соленый огурчик

4 листика салата

Соус барбекю

Соус сырный

Тостовый хлеб 3 куска

Приготовление:

1. Режем тонкими дольками помидор, огурец свежий и соленый, куриную грудку.
2. Берем кусок хлеба, сверху добавляем половину куриной грудки и дольки свежего огурца, половину салата и немного соуса барбекю.
3. Кладем второй кусок хлеба, также выкладываем курицу, помидор, вторую половину салата, соленый огурчик и чуть поливаем сырным соусом.
4. Сверху кладем третий кусочек хлеба и сытный завтрак готов.



Сендвич с курицей, моцареллой и помидорами

Ингредиенты:

¼ куриной грудки

Горсть мини шпината

1 помидор

Бальзамический соус

Шарик моцареллы

Тостовый хлеб 2 куска

Приготовление:

1. Режем тонкими дольками помидор, куриную грудку и моцареллу.
2. Берем кусок хлеба, сверху добавляем куриную грудку, листья шпината, помидор и моцареллу.
3. Поливаем бальзамическим соусом, сверху кладем второй кусочек хлеба и все готово.



Сендвич с языком

Ингредиенты:

4 куска отваренного говяжьего языка

1 огурец

Сливочный сыр

Хрен

Тостовый хлеб 3 куска

Приготовление:

1. Огурец режем тонкими дольками.
2. Берем 2 куска хлеба, каждый смазываем сливочным сыром и тонким слоем хрена.
3. Берем первый смазанный кусок хлеба, выкладываем сверху язык и огурец. Повторяем это же действие еще раз.
4. Сверху кладем третий кусочек хлеба.



Булочки с курицей, томатами, корейской морковью и сметанным соусом

Ингредиенты:

- ½ куриного филе
- 2 столовых ложки соуса барбекю
- 100 грамм корейской моркови
- 2 средних томата
- 2 столовых ложки сметаны с горкой

3 ветки укропа

3 зубчика чеснока

4 булочки для бургеров

Приготовление:

1. Вареную куриную грудку вилкой разбираем на кусочки и их обжариваем в соусе барбекю в течение 5—7 минут.
2. Делаем сметанный соус: в глубокой миске смешиваем сметану, мелко рубленный укроп и чеснок. Чеснок добавляйте по желаемой остроте.
3. Помидоры режем дольками.
4. На нижнюю половину каждой булочки равномерно выкладываем соус, поверх него курицу, дольки помидора (2—3 на булочку), корейскую морковку и накрываем верхними половинами.



Мини галеты с курицей, шампиньонами, помидором и кукурузой

Ингредиенты:

Кусок дрожжевого теста

½ куриного филе

200 грамм шампиньонов

1 средний помидор

½ маленькой банки консервированной кукурузы

Горсть тертого сыра

1 яйцо

Соль, перец по вкусу

Приготовление:

1. Куриную грудку отвариваем, после режем или разбираем вилкой на небольшие куски.
2. Шампиньоны обжариваем до золотистой корочки (15—20 минут), подсаливая в процессе.
3. В глубокой форме смешиваем курицу, шампиньоны, мелко нарезанный помидор и кукурузу, тщательно перемешиваем. Солим и перчим по вкусу.
4. Тесто раскатываем в форме 6—8 кругов до толщины в 4—5 миллиметров. Выкладываем их на противень и чуть накалываем вилкой.
5. Начинку выкладываем в центр, по краям закрываем ее тестом. Прodelываем это с каждой галетой.
6. Чуть взбиваем яичко и обмазываем им тесто.
7. Отправляем галеты в духовку при 180С на 30 минут.
8. Достаем галеты из духовки, посыпаем сыром и оставляем в духовке еще на 2—3 минуты, чтобы сыр расплавился.



Брускетты со сливочным сыром, лососем, вяленными томатами и базиликом

Ингредиенты:

Свежий багет

Слабосоленый лосось

Сливочный сыр

Вяленые томаты

Свежий базилик

Приготовление:

1. Багет режем на куски, подрумяниваем их на сковороде (без масла).
2. Каждый кусок смазываем сливочным сыром.
3. Вяленые томаты режем небольшими кусочками и выкладываем на сыр.
4. Далее добавляем лосось и последними – листики свежего базилика.



Тосты из батата с авокадо и лососем

Ингредиенты:

1 батат

½ спелого авокадо

1 небольшой помидор

Слабосоленый лосось

Приготовление:

1. Батат моем и режем на ломтики в 4—5 мм шириной, обжариваем на гриле или сковороде в течение 15 минут.
2. Помидор очищаем от кожуры, режем на небольшие кусочки и блендерим вместе с авокадо. Лучше ориентироваться на соотношение 3/1 авокадо и томата.
3. Тосты из батата выкладываем на блюдо, поверх каждого аккуратно выкладываем пасту из авокадо, распределяя по всему овощу.
4. Сверху выкладываем тонкие ломтики слабосоленого лосося.

Сочетание вкусов в этом блюде получается очень необычное, в основном за счет батата



Тыквенные оладьи

Ингредиенты:

200 грамм тыквы

1 стакан муки

2 яйца

1 столовая ложка сахара

¼ чайной ложки соли

Варенье или сметана для подачи

Приготовление:

1. Тыкву трем на крупной терке.
2. Смешиваем тертую тыкву с остальными ингредиентами: яйцами, сахаром, солью, мукой.
3. Важно, чтобы тесто не получилось очень жидким. При необходимости можно добавить еще муки, но вмешивать ее надо небольшими порциями.
4. Сковороду разогреваем, добавляем масло так, чтобы все дно было закрыто на 2—3 мм.

5. Столовой ложкой выкладываем тесто в сковороду (один оладушек примерно 1,5 столовых ложки).
6. Жарим по 3 минуты с каждой стороны.
7. После сковороды выкладываем оладья на бумажные полотенца, чтобы убрать лишнее масло.

При подаче поливаем вареньем или сметаной



Яблочные оладьи

Ингредиенты:

4 яблока

1 чайная ложка корицы

3 столовых ложки сахара

1 яйцо

$\frac{3}{4}$ стакана муки

1 столовая ложка подсолнечного масла

Приготовление:

1. Яблоки чистим и трем на крупной терке.
2. К яблокам добавляем корицу, сахар, муку и 1 столовую ложку подсолнечного масла, тщательно перемешиваем.
3. Разогреваем сковороду и выкладываем тесто (1,5—2 ложки на один блинчик).
4. Обжариваем по 3—4 минуты с каждой стороны.

При подаче полить медом или шоколадом



ЗАКУСКИ



Куриная грудка, запеченная в духовке

Ингредиенты:

1 целая куриная грудка (с костями и кожей)

3—4 зубчика чеснока

Соль, перец

Приготовление:

1. Куриную грудку натираем солью и перцем с двух сторон. Затем берем 3—4 зубчика чеснока, чистим, делаем в грудке небольшие проколы и укладываем чеснок в них.

2. Грудку заворачиваем в фольгу и отправляем в духовку на 1,5 часа при температуре 180С.

Можно запечь грудку вечером, а перед самым сном достать из духовки и на всю ночь оставить остывать, не разворачивая фольги.

Запеченную подобным образом грудку можно добавлять в салаты, сэндвичи и другие блюда.



Пирожки с курицей и моцареллой

Ингредиенты:

Тесто слоеное дрожжевое

6 куриных бедер без костей и кожи

1 большой шарик моцареллы

3 зубчика чеснока

Соль, перец по вкусу

2 ветки свежего укропа

Кунжут для украшения

Приготовление:

1. Куриные бедра обжариваем с двух сторон в течение 15 минут. В процессе жарки чуть подсаживаем, остужаем и режем кубиками.

2. Моцареллу также режем маленькими кубиками.
3. Далее в глубокой миске смешиваем курицу с сыром, добавляем давленый чеснок, соль, перец, мелко рубленный укроп.
4. От теста отрываем небольшие кусочки, руками разминаем тесто до средне-толстых круглых блинчиков.
5. Внутри закладываем начинку, пальцами зажимая края.
6. Выкладываем пирожки на противень, смазываем каждый яичком. По желанию, посыпаем пирожки кунжутом.
7. Отправляем пирожки в духовку на 25 минут при 200С.



Пирожки с опятами и картошкой

Ингредиенты:

Тесто слоеное дрожжевое

3—4 средних картофеля

500 грамм опят

3 зубчика чеснока

Головка лука

Соль, перец, паприка по вкусу.

Приготовление:

1. Картофель отвариваем до готовности, затем сливаем воду и давим картофель вилкой.
2. Опята отвариваем 20 минут в кипящей воде, обязательно снимая пенку в процессе.
3. Грибы и мелко нарезанный лук обжариваем на сковороде в течение 10—15 минут, обильно солим, чтобы грибы не были пресными.
4. В глубокой миске смешиваем картошку с грибами, добавляем давленный чеснок, соль, перец, паприку по вкусу.
5. От теста отрываем небольшие кусочки, руками разминаем тесто до средне-толстых круглых блинчиков.
6. Внутрь закладываем начинку, пальцами зажимая края.
7. Выкладываем пирожки на противень, смазываем каждый яичком.
8. Отправляем пирожки в духовку на 25 минут при 200С.

Пирожки можно кушать как самостоятельное блюдо или вприкуску к куриному бульону



Картошка, запеченная в беконе

Ингредиенты:

6 средних картофелин

24 ломтика бекона

1 столовая ложка масла

2 зубчика чеснока

1 ветка розмарина (или 2 чайных ложки сухого розмарина)

Приготовление:

1. Картошку чистим и убираем лишнюю влагу при помощи бумажного полотенца.
2. Каждую картофелину разрезаем на 4 части, опять же промокнув полотенцем внутри, складываем их в отдельной миске. Соль не добавляем, так как вместо нее у нас есть бекон.
3. Смешиваем в отдельной пиале масло, розмарин и давленный чеснок. Этой смесью заливаем картошку и тщательно перемешиваем.
4. Далее каждую четвертинку картошки заворачиваем в ломтик бекона, выкладываем на противень, предварительно застеленный пергаментом.

5. Картошку отправляем в духовку на 45—50 минут при 180С.



Маринованные лисички по рецепту моей мамы

Ингредиенты:

Лисички

Соль

Перец горошком

Уксусная эссенция

Приготовление:

1. Лисички моем, кладем в кастрюлю с водой и доводим до кипения. Снимаем пенку и варим на небольшом огне 20 минут.
2. В середине варки грибы необходимо посолить так, чтобы рассол на вкус был пересолен.
3. В конце добавляем перец горошком и перекладываем грибы в банку. На пол-литровую банку необходимо добавить половину чайной ложки уксусной эссенции. После того, как баночки остынут, хранить в холодильнике.



Маринованный лук

Ингредиенты:

1 фиолетовая луковица

3 столовых ложки яблочного или виноградного уксуса

3 столовых ложки воды

Приготовление:

1. Готовим маринад для лука: смешиваем по 3 столовых ложки уксуса и воды. Если вы берете больше одной луковицы, то маринада понадобится больше, но обязательно соблюсти 50/50 пропорцию уксус/вода.

2. Луковицу режем тонкими кольцами или полукольцами, отправляем в заготовленный маринад на 10—15 минут.

3. Таким образом, лук перестанет быть горьким, при этом наберет приятную кислинку.

Приготовленный подобным образом лук отлично добавлять в свежие овощные салаты, сэндвичи и омлеты



Кабачковые оладьи с базиликом

Ингредиенты:

1 средний или 2 маленьких кабачка

1 яйцо

1 стакан муки

1 фиолетовая маленькая луковица

3—4 зубчика чеснока

3—4 веточки зеленого базилика

Подсолнечное масло

1 чайная ложка соли

1/2 чайной ложки перца

1/2 чайной ложки паприки

1/2 чайной ложки чесночного порошка

Приготовление:

1. Кабачок трем на крупной терке, даем постоять полчаса. Сильно отжимаем кабачок, чтобы убрать всю лишнюю воду.
2. Лук мелко режем, чеснок давим в чеснокодавилке, базилик мелко рубим.
3. Все ингредиенты смешиваем. Добавляем 2 столовые ложки подсолнечного масла. Тщательно перемешиваем смесь.
4. Сковороду поливаем маслом так, чтобы оно закрывало дно полностью, разогреваем.
5. Выкладываем на сковороду тесто (где 1,5—2 столовых ложки) и формируем оладьи.
6. Обжариваем по 4 минуты с каждой стороны на среднем огне.



Закуска со сливочным сыром, кукурузой и зеленым луком

Ингредиенты:

- 1 банка консервированной кукурузы
- 150 грамм сливочного сыра
- 5—6 стеблей зеленого лука
- 1 багет

Соль, перец по вкусу

Приготовление:

1. Смешиваем сливочный сыр, кукурузу, нарезанный зеленый лук, соль и черный перец по вкусу.
2. Багет нарезаем небольшими кусочками и обжариваем в тостере или на сковороде с двух сторон.
3. Раскладываем начинку по кусочкам багета.

Данную закуску можно кушать и как салат



Пицца с моцареллой, пармской ветчиной и рукколой

Ингредиенты:

Дрожжевое тесто

1 шарик моцареллы

2 столовые ложки кетчупа

2 столовые ложки майонеза

Несколько кусочков пармской ветчины

Свежая руккола

Приготовление:

1. Раскатываем тесто до толщины 3—4 мм. Выкладываем тесто на пекарскую бумагу и кладем их на противень.
2. Смешиваем кетчуп с майонезом, тщательно перемешиваем и далее выкладываем смесь на тесто.
3. Моцареллу режем тонкими дольками, выкладываем их на соус.
4. Отправляем пиццу в духовку на 20 минут при 180С.
5. Когда пицца готова, выкладываем на нее пармскую ветчину и последним этапом – набрасываем свежую рукколу.
6. Перед подачей чуть сбрызгиваем пиццу оливковым маслом.



Закуска из креветок, твердого сыра и лимона

Ингредиенты:

500 грамм креветок (можно купить очищенные)

100 грамм твердого сыра

Кусочки лимона (2—3 дольки)

Приготовление:

1. Креветки отвариваем и чистим, сыр режем на квадратные кусочки, лимон режем маленькими треугольниками.
2. Насаживаем на шпажку или зубочистку кусок сыра, сверху креветку, а внутри нее маленький треугольник лимона.

Вкусная и эффектная закуска



Фаршированные шампиньоны с базиликом и кедровыми орешками

Ингредиенты:

10—12 средних грибов

100 грамм сливочного сыра

100 грамм твердого сыра

3 веточки базилика

Горсть кедровых орехов

Соль, перец

Приготовление:

1. Берем грибочки (не моем, иначе они впитают воду), аккуратно убираем ножки таким образом, чтобы остались шляпки с углублениями. Шляпки пока откладываем. Ножки мелко режем и обжариваем на масле до золотистого цвета.
2. В отдельной миске смешиваем обжаренные ножки со сливочным сыром, тертым твердым сыром, нарезанным базиликом и дробленными орехами, добавляем соль и перец по вкусу.
3. Все аккуратно перемешиваем и закладываем в шляпки.
4. Сверху добавляем чуть сыра для создания аппетитной золотистой корочки.
5. Фаршированные грибочки отправляем на 20 минут в духовку при 180С.
По приготовлению можно ориентироваться на золотистый цвет начинки



Фаршированные помидоры

Ингредиенты:

Помидоры продолговатые среднего размера

1 куриное филе

3 зубчика чеснока

50 грамм сливочного сыра

2 веточки базилика

Приготовление:

1. Куриную грудку режем на несколько кусков и обжариваем на сковороде, чуть подсолив.
2. Кусочки курицы, сливочный сыр, чеснок и листики базилика блендерим в пюре.
3. Помидорки моем, отрезаем маленький кусок внизу каждого плода, чтобы они устойчиво стояли на тарелке.
4. Далее каждый помидор разрезаем на два куска: основную часть и «шапочку».

5. Томаты избавляем от внутренностей с помощью чайной ложки, внутрь закладываем пасту из курицы и накрываем вторым куском сверху, закрепляем зубочистками.
6. При подаче можно добавить зеленого лука или по листику базилика.



Фаршированный перец

Ингредиенты:

- 1 упаковка мини перца
- 100 грамм твердого сыра
- 2—3 зубчика чеснока
- Майонез

Приготовление:

1. Сыр трем на мелкой терке, чеснок давим в чеснокодавилке.
2. Смешиваем сыр, чеснок и майонез до получения густой однородной массы. Чеснока можно добавить чуть меньше или больше в зависимости от желаемой остроты.
3. Перчики моем, очищаем от семян, и в каждый аккуратно закладываем начинку.

Мини перцы можно подавать как целиком, так и порезав либо половинками, либо кругами



САЛАТЫ



Легкий летний салат

Ингредиенты:

400—500 грамм салата корн

7—8 ягод клубники

2 персика

Упаковка мини моцареллы

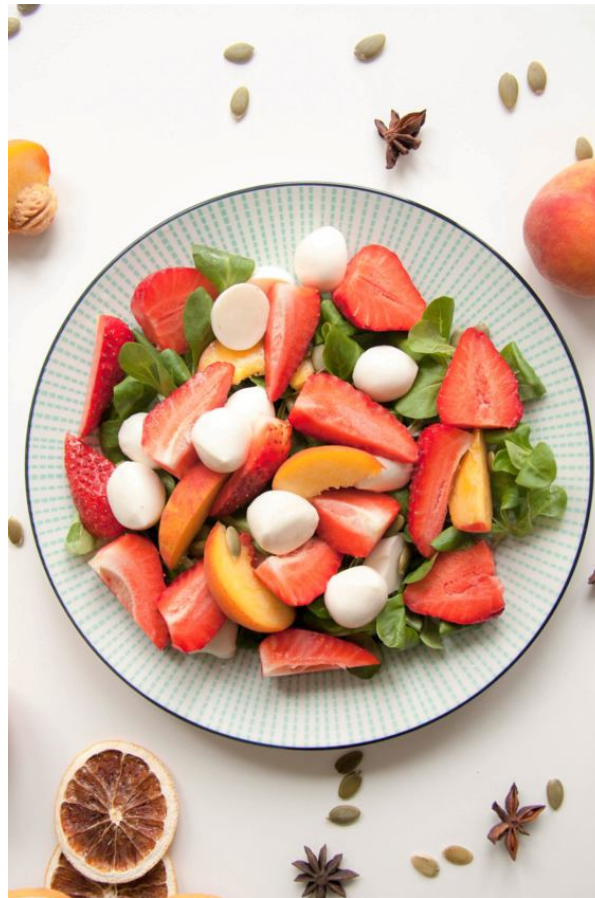
Бальзамический соус

Горсть тыквенных семечек

Приготовление:

1. Персики и клубнику режем дольками, мини моцареллу на половинки.
2. Выкладываем на блюдо салатные листья, сверху фрукты и сыр, посыпаем тыквенными семечками.
3. Перед подачей поливаем бальзамическим соусом

Такой салат отлично подойдет для легкого и полезного летнего завтрака или перекуса днем.



Салат с моцареллой и красными апельсинами

Ингредиенты:

Горсть салата корн или рукколы

2 красных апельсина

1 большой шарик моцареллы

Для заправки:

Цедра $\frac{1}{2}$ апельсина

1 столовая ложка подсолнечного масла

1 столовая ложка яблочного уксуса

$\frac{1}{2}$ чайной ложки сахарной пуды

1 чайная ложка горчицы

Приготовление:

1. Апельсины моем, у одного из них с половины плода снимаем цедру и откладываем ее для заправки. Оба апельсина чистим и режем кубиками.

2. Моцареллу также режем кубиками.
3. В отдельной емкости смешиваем цедру апельсина, масло, уксус, сахарную пудру и горчицу. Заправку тщательно перемешиваем.
4. В тарелку выкладываем листья салата, сыр и апельсины, перед подачей заправляем соусом.



салат с курицей и йогуртовой заправкой

Ингредиенты:

1 пучок зеленого салата

1 куриная грудка

1 упаковка помидор черри

Для заправки:

100 грамм натурального йогурта

Сок 1/4 лимона

2—3 зубчика чеснока

Соль

Приготовление:

1. Куриную грудку обжариваем на масле, чуть солим в процессе.
2. Листья салат рвем на куски, помидоры черри режем пополам.
3. Выкладываем помидоры поверх листьев вместе с нарезанной курицей.
4. Для заправки смешиваем йогурт, соль (~1 чайную ложку), сок лимона, давленный чеснок, перемешиваем и заправляем салат.



Салат с курицей и шампиньонами

Ингредиенты:

Пучок салатных листьев на ваш вкус

Куриная грудка

500 грамм шампиньонов

2 средних свежих огурца

Кедровые орешки

Майонез или бальзамический соус для заправки

Приготовление:

1. Шампиньоны режем небольшими плоскими пластинками, обжариваем на разогретом масле и сильном огне до золотистой корочки примерно 20 минут, во время жарки солим.
2. Куриную грудку режем на 5—6 кусков одинаковой толщины и обжариваем, чуть подсолив с обеих сторон. Даем курице немного остыть и режем ее кубиками.
3. На зеленые листья выкладываем порезанные огурцы, курицу, шампиньоны. Сверху посыпаем кедровыми орешками.
4. Вкуснее всего этот салат заправлять майонезом, но, если хочется сделать салат более полезным, можно заменить его на бальзамический соус.



Салат с куриными сердечками и томатами

Ингредиенты:

Пучок салата романо

500—600 грамм куриных сердец

4 средних томата

Горсть кедровых орехов

Для заправки:

2 столовых ложки соевого соуса

2 столовых ложки масла оливкового

Сок 1/4 лимона

1 чайная ложка дижонской горчицы

Приготовление:

1. Сердечки тушим на сковороде в течение часа с закрытой крышкой, затем снимаем крышку и обжариваем еще 10—12 минут на сильно огне до получения золотистых бочков, в конце приготовления сердца необходимо посолить.
2. Салат рвем на куски, томаты режем, раскладываем в блюде.
3. Смешиваем 2 столовых ложки соевого соуса, 2 столовых ложки растительного масла, сок четверти лимона, чайную ложку дижонской горчицы.
4. На салат с помидорами выкладываем сердца, посыпаем кедровыми орешками и поливаем соусом.



Салат с курицей, яйцом и красной фасолью

Ингредиенты:

1 куриная грудка

10 перепелиных яиц

1 огурец

4 редиски

1 банка красной фасоли

1 фиолетовая луковица

Салат корн

Для заправки:

Оливковое масло и виноградный уксус по 2 столовых ложки для заправки

Или майонез, смешанный с 1 чайной ложкой хрена

Приготовление:

1. Куриную грудку режем на 4—5 кусков и обжариваем на масле, подсолив с обеих сторон. После даем остыть и режем небольшими пластинками.
2. Яйца перепелиные отвариваем в кипящей воде 3 минуты и даем остыть.
3. Огурец и редиску режем небольшими кусками, лук нарезаем кольцами.
4. Далее в тарелку выкладываем все ингредиенты: листья салата, овощи, курицу, фасоль и яйца, сверху добавляем колечки лука.
5. Заправляем на ваш вкус: смесью из масла с уксусом или соусом из майонеза с хреном.



Оливье с курицей

Ингредиенты:

- 1 целая куриная грудка
- 2 средних моркови
- 4—5 средних картофелины
- 3 свежих огурца
- 5—6 соленых огурцов

4 яйца

1 большая банка горошка

Майонез для заправки

Приготовление:

1. Куриную грудку отвариваем в течение часа в чуть кипящей воде.
2. Картофель и морковь отвариваем в течение 40—45 минут, пока они не станут мягкими.
3. Яйца отвариваем в течение 10 минут в кипящей воде.
4. Все ингредиенты остужаем и после нарезаем мелкими кубиками, добавляем горошек, перемешиваем.
5. При подаче салат заправляем майонезом.



Салат из курицы, картофеля и соленых огурцов

Ингредиенты:

1 куриная грудка

3 средних картофелины

300—400 грамм соленых огурцов

Майонез для заправки

Укроп для подачи

Приготовление:

1. Куриную грудку отвариваем до готовности (час в чуть кипящей воде). Бульон можно заморозить и оставить на будущий суп (например, томатный или грибной). Оставляем грудку остывать.
2. Картофель чистим и отвариваем до готовности примерно 40 минут в подсоленной чуть кипящей воде, остужаем.
3. Далее все ингредиенты: куриную грудку, картофель и огурцы рубим мелкими кубиками, заправляем майонезом и тщательно перемешиваем.
4. Перед подачей салат посыпаем мелко рубленным укропом.



Салат с пастой, вялеными томатами, моцареллой и ветчиной

Ингредиенты:

200 грамм пасты

3—4 вяленых томата

Упаковка маленьких шариков моцареллы

Упаковка ветчины (на ваш вкус)

Бальзамический соус для заправки

Приготовление:

1. Пасту отвариваем в соответствии с инструкцией на упаковке, остужаем.
2. Маленькие шарики моцареллы режем пополам, ветчину нарезаем средними кубиками, томаты режем мелкими кусочками.
3. Все части салата выкладываем поверх пасты или просто все перемешиваем.
4. Для заправки идеально подойдет бальзамический соус.



Салат с осьминогами, сыром и томатами

Ингредиенты:

Горсть салата корн

2 помидора

250 грамм маринованных осьминогов в масле

100 грамм сыра брынза

Для заправки:

2 столовых ложки оливкового масла

1 столовая ложка виноградного уксуса

Приготовление:

1. Помидоры и сыр режем небольшими ломтиками.
2. В миске смешиваем все составляющие салата: помидоры, листья салата, сыр.
3. К основным ингредиентам добавляем заправку из масла с уксусом.

При желании в данный салат можно добавить немного маринованного лука



Салат с тунцом, морковью и кукурузой

Ингредиенты:

Пучок салатных листьев на ваш вкус

2—3 средних томата

5 перепелиных яиц

1 средняя морковь

1 маленькая банка консервированной кукурузы

1 банка тунца

Оливковое масло и виноградный уксус для заправки

Приготовление:

1. Перепелиные яйца отвариваем 3 минуты в кипящей воде. Остужаем, чистим и режем на половинки.
2. Морковь чистим и трем на крупной терке.
3. Салат моем и рвем, помидоры моем и нарезаем средними кубиками.
4. Открываем банки с тунцом и кукурузой, сливаем лишнюю жидкость.
5. Теперь выкладываем все на тарелку: листья салата, помидоры, сверху морковь и кукурузу, последним – тунец и по бокам выкладываем половинки яиц.
6. Далее салат сбрызгиваем оливковым маслом (где-то 3—3,5 чайных ложки) и виноградным уксусом (2—2,5 чайных ложки).



Салат со слабосоленым лососем и огурцом

Ингредиенты:

500—600 грамм смеси салатных листьев или вашего любимого сорта салата

100 грамм слабосоленого лосося

1 длинный огурец

2 столовых ложки оливкового масла

Сок $\frac{1}{2}$ лимона

1 столовая ложка кунжута

Опционально салат можно украсить икрой или небольшими кусочками сливочного сыра/брынзой

Приготовление:

1. Смесь салатных листьев выкладываем в плоское блюдо, поливаем маслом и соком лимона, перемешиваем.

2. Лосось нарезаем тонкими длинными кусочками и, скручивая в розочки, равномерно раскладываем поверх листьев салата.

3. С помощью овощерезки аккуратно нарезаем несколько ленточек огурца и, подобно лососю, скручиваем огуречные розочки, также раскладывая их поверх листьев салата.
4. Салат посыпаем икринками и маленькими кусочками сыра, а последних штрихом – кунжутными семенами.



Теплый салат с вешенками

Ингредиенты:

Пучок свежего салата

1 упаковка свежих вешенок

Помидоры черри ~9—10 штук

2 яйца

Горсть кедровых орешков

Для заправки:

2 столовых ложки соевого соуса

2 столовых ложки масла оливкового

Сок 1/4 лимона

1 чайная ложка дижонской горчицы

Приготовление:

1. Вешенки обжариваем на сильном огне приблизительно 15 минут, подсаливая и периодически их перемешивая.
2. Яйца отвариваем в кипятке в течение 6 минут.
3. Далее все ингредиенты раскладываем на тарелке, посыпаем кедровыми орешками.
4. Смешиваем 2 столовых ложки соевого соуса, 2 столовых ложки растительного масла, сок четверти лимона, чайную ложку дижонской горчицы. Смесью заправляем салат.



Салат из помидоров с маринованным луком

Ингредиенты:

4 средних помидора

1 фиолетовая луковица

3 ветки базилика

2 столовых ложки оливкового масла

1 столовая ложка виноградного уксуса

+ уксус для маринования лука

Приготовление:

1. Лук режем кольцами/полукольцами и опускаем на 10—15 минут в раствор 50/50 виноградного уксуса и воды.

2. Пока лук маринуется, помидоры нарезаем дольками, выкладываем в салатницу.

3. Далее выкладываем лук и крупно нарезанный базилик.

4. Заправляем 2 столовыми ложками оливкового масла и 1 столовой ложкой уксуса, также можно чуть подсолить салат.



Салат с рукколой, свеклой и брынзой

Ингредиенты:

400—500 грамм свежей рукколы

3 средних свеклы

150—200 грамм брынзы

Горсть тыквенных семечек

Для заправки:

2 столовых ложки оливкового масла

Сок 1/3 лимона

¼ чайной ложки горчицы

1/3 чайной ложки сахара

1/3 чайной ложки соли

Приготовление:

1. Свеклу отвариваем до мягкости на небольшом огне в течение 50—60 минут, после чистим и режем средними кубиками.
2. Зелень выкладываем в тарелку, добавляем свеклу и нарезаем кубиками брынзу, сверху посыпаем тыквенными семечками.
3. Все составляющие заправки смешиваем вместе и аккуратно перемешиваем, добавляем в салат перед подачей.



Салат из тушеных овощей с индейкой

Ингредиенты:

5—6 мини перцев

5—6 мини кукуруз

150 грамм готовой грудки индейки

4 помидора

4 столовых ложки соевого соуса

Зеленый лук

Соль

Горсть кунжута

Приготовление:

1. Перец и кукурузу чистим и отвариваем 5 минут в кипящей воде, чуть остужаем, режем пополам и выкладываем в сковороду, смазанную маслом.
2. Добавляем грудку индейки, порезанную на средние кусочки.
3. Помидоры режем на половинки или четвертины и также отправляем в сковороду.
4. Овощи вместе с индейкой обжариваем в течение 3—5 минут на сильном огне до золотистых бочков.
5. Добавляем соевый соус, чуть соли, зеленый лук, кунжут и обжариваем еще пару минут.
6. Подавать салат можно как теплым, так и холодным, перед подачей посыпать кунжутом.



Салат с языком и свежими огурцами

Ингредиенты:

300 грамм отваренного говяжьего языка

3 свежих огурца

Майонез

Хрен

Отвариваем говяжий язык:

1. Хорошо промываем язык водой.
2. Отвариваем мясо в воде без соли от 2 до 4 часов, в зависимости от его размеров. Варим язык на маленьком огне.
3. За полчаса до готовности добавляем в бульон 1 морковь, 1 луковицу, 2—3 лавровых листа и несколько горошин черного перца.
4. Когда язык готов, держим его несколько минут под холодной водой и снимаем шкурку. Если язык чистится плохо, значит, он еще не готов и тогда отправляем его вариться еще.

Приготовление салата:

1. Огурец и язык режем тонкими длинными кусочками.
2. Смешиваем 1 столовую ложку майонеза и 1 чайную ложку хрена для заправки. Заправляем этой смесью салат.



Салат с языком и маринованными огурцами

Ингредиенты:

Несколько кусочков вареного говяжьего языка

5 куриных бедер без костей и кожи

4 средних помидора

Маринованные огурчики (по вкусу)

Приготовление:

1. Если говяжий язык свежий, первым делом необходимо его отварить и остудить.
2. Куриные бедра на сковороде обжариваем в течение 15—20 минут.

3. Далее нарезаем соломкой все ингредиенты: язык, курицу, помидоры, маринованные огурчики, смешиваем.

4. Заправлять салат лучше всего майонезом.



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



Куриный бульон с лапшой

Ингредиенты:

Суповой набор куриный (можно взять половину набора)

1 куриная грудка

3 зубчика чеснока

1 луковица

1 средняя морковь

Лапша (1,5—2 горсти)

Специи: соль, перец горошком, лавровый лист

Приготовление:

1. Курицу (суповой набор вместе с грудкой) варим в чуть кипящей воде в течение часа, обязательно снимаем пенку, после того, как бульон закипит.

2. По прошествии часа достаем из бульона грудку, даем ей остыть, режем на небольшие кусочки и возвращаем обратно в бульон.
3. Вместе с порезанной грудкой добавляем специи и овощи. Варим еще 10—15 минут.
4. Вылавливаем из супа все лишнее: косточки супового набора, овощи, горошки перца и лавровый лист.
5. Последним этап добавляем лапшу и варим 3 минуты. Даем супу остыть и настояться несколько часов.

При подаче бульон можно украсить свежим укропом и добавить половину вареного яйца



Томатный Крем-суп

Ингредиенты:

- 1 килограмм ароматных томатов
- 2 горсти томатов черри (опционально)
- 1 перец чили
- 1 головка лука

5—6 зубчиков чеснока

2 ветки базилика

700 мл куриного бульона

Соль, перец, сушеный базилик по вкусу

Приготовление:

1. Томаты режем на крупные дольки (4—6 частей, в зависимости от размера), раскладываем на противень, также туда кладем помидоры черри, очищенные зубчики чеснока, лук, перец чили (без семян), веточки базилика. Отправляем овощи в духовку на 40—45 минут при 180С.
2. В кастрюле отвариваем куриный бульон или берем бульон, заготовленный ранее и разогреваем его. В бульон добавляем все овощи, кроме веточек базилика (их будет сложно блендерить).
3. Кастрюлю ставим на огонь и доводим суп до кипения. Пока он греется добавляем соль, перец, сушеный базилик. После того, как суп закипит, снимаем с огня и блендерим до состояния пюре.

Также по вкусу можно разнообразить суп следующими добавками: мини моцареллой, вялеными томатами, копчёностями, морепродуктами, мелко-рубленным свежим базиликом



Грибной Крем-суп

Ингредиенты:

700 миллилитров куриного бульона

700 грамм шампиньонов

2 средних луковицы

100 миллилитров сливок 20%

2 столовых ложки муки

2 столовых ложки сливочного масла

Соль, перец по вкусу

Сухарики для подачи

Приготовление:

1. Грибы не моем, а аккуратно очищаем ножом от земли и рубим кубиками. Лук рубим мелко и вместе с грибами обжариваем на среднем огне в течение 20 минут, периодически помешивая. В процессе солим и перчим по вкусу.

2. В кастрюле топим сливочное масло, добавляем муку и чуть обжариваем.

3. Далее в кастрюлю добавляем грибы и немного бульона, блендерим. Постепенно (в 2—3 захода) вливаем весь бульон и блендерим его до желаемой консистенции. При необходимости можно еще подсолить.

4. Далее добавляем к бульону сливки, ставим на огонь и доводим до кипения, помешивая. Как суп закипит – снимаем с огня.

Подавать с сухариками



Паста альфредо с креветками

Ингредиенты:

Паста на ваш вкус

Королевские креветки (свежие, не варено-мороженые)

3 ломтика бекона

3 зубчика чеснока

1 чайная ложка сушеного базилика

Тертый пармезан (по вкусу)

Столовая ложка муки

Стакан сливок 20% жирности

Приготовление:

1. Пасту отвариваем до состояния аль-денте (5—8 минут в кипящей подсоленной воде в зависимости от вида пасты).
2. Креветки чистим.
3. В сковороду наливаем чуть масла, бекон режем на маленькие кусочки и кидаем в сковороду, следом давим чеснок.
4. Добавляем в сковороду очищенные креветки, базилик, чуть солим и обжариваем, пока креветки ни порозовеют в течение пары минут.
5. Следом в сковороду отправляем муку и сливки (в два-три захода). При добавлении сливок все аккуратно перемешиваем, смотрим на консистенцию соуса, он должен быть не слишком жидким. При необходимости сливок можно добавить чуть меньше, либо больше.
6. К соусу добавляем пасту, все перемешиваем 1—2 минуты.

При подаче пасту посыпаем пармезаном и свежим базиликом



Филе трески в панировке

Ингредиенты:

- 1 килограмм филе трески
- 2 стакана панировочных сухарей
- 1 стакан муки
- 2 яйца
- 50 грамм пармезана
- 1 чайная ложка соли
- 1 чайная ложка черного перца
- 1/2 чайной ложки паприки
- Лимон и соус тар-тар для подачи

Приготовление:

1. Кусочки трески моем, проверяем на полное отсутствие костей и убираем лишнюю влагу бумажным полотенцем. Режем на средние куски.
2. Готовим панировку в отдельной емкости: смешиваем панировочные сухари, тертый пармезан, соль, перец, паприку, аккуратно перемешиваем.
3. В отдельную емкость высыпаем муку и также в отдельной емкости разбиваем и чуть взбиваем 2 яйца.
4. Каждый кусочек трески обмакиваем вначале в муке, потом в яйце и далее в панировке. Готовые кусочки аккуратно раскладываем на решетке для запекания и оставляем постоять 15—20 минут, чтобы панировка чуть закрепилась.
5. Далее рыбку отправляем в духовку на 20 минут при 180С.

Подавать рыбу с долькой лимона и соусом тар-тар



Гребешки с лимонной или винной заправкой

Ингредиенты:

500 грамм гребешков

1 луковица

3 зубчика чеснока

2 веточки укропа

Сок $\frac{1}{2}$ лимона или 50 мл сухого белого вина

Соль по вкусу

Приготовление:

1. Луковицу рубим мелкими кусочками, выкладываем в разогретую сковороду с небольшим количеством масла, обжариваем в течение 2—3 минут на среднем огне.
2. Чеснок давим в чеснокодавилке, добавляем в сковороду и обжариваем вместе с луком еще 2—3 минуты.

3. После в сковороду добавляем сок $\frac{1}{2}$ лимона или 50 мл сухого белого вина в зависимости от вашего настроения и наличия продуктов дома, ждем еще 2 минуты и далее добавляем в сковороду гребешки, солим.

4. Периодически перемешивая, обжариваем гребешки в течение 4—5 минут до готовности. Как почувствуете, что моллюски побелели и начали твердеть – они готовы.

5. Перед подачей можно добавить немного рубленого укропа к гребешкам, особенно, если вы готовите их в лимонной заправке.



Картофель с сыром, курицей и маринованными огурцами

Ингредиенты (на 3 порции):

3 больших картофелины

1/2 куриной грудки

5—6 маринованных огурчиков

100 грамм твердого сыра

Сливочное масло

Приготовление:

1. Картофель тщательно моем (не чистим), заворачиваем в фольгу и отправляем в духовку на 1,5 часа при 180С.
2. В это время готовим остальные ингредиенты. Куриную грудку отвариваем или обжариваем (по вкусу), остужаем и режем мелкими кусочками. Также режем огурцы и смешиваем с курицей. Сыр трем на крупной терке.
3. Когда картофель приготовится, достаем его из духовки и разворачиваем фольгу. Картофель надрезаем и вилкой аккуратно мнем внутри. Далее внутрь каждой картофелины укладываем по 1/2 столовой ложки сливочного масла, аккуратно обмазывая картофель внутри.
4. После этого в каждую картофелину добавляем сыр и убираем в духовку еще на 5 минут, чтобы сыр расплавился.
5. Последним этапом обильно накладываем в каждую картофелину начинку из курицы с огурцами.

При подаче можно также добавить ложечку сметаны или майонеза



Картофель с зеленью и чесноком

Ингредиенты:

5—6 крупных картофелин

4 зубчика чеснока

4 ветки укропа

4 ветки зеленого лука

50 грамм тёртого пармезана

2 чайных ложки прованских трав

Сливочное масло

Соль, перец

Приготовление:

1. Зелень и чеснок мелко рубим, в отдельной миске смешиваем растопленное масло, зелень, лук, пармезан, специи.

2. Картофель чистим и режем дольками, кладем в глубокую миску и заливаем заправкой. Тщательно перемешиваем.

3. Выкладываем картофель на противень и отправляем запекаться в духовку на 55 минут при 220С.

При подаче можно полить сырным соусом, кетчупом или горчицей



Капустная солянка с сосисками

Ингредиенты:

- 1 небольшой кочан капусты
- 1 луковица
- 1 упаковка сосисок
- 2 зубчика чеснока
- 100 грамм томатной пасты
- 3—4 ломтика бекона (опционально)
- 1—2 ложки кетчупа (опционально)

Приготовление:

1. Сосиски режем, выкладываем на сковороду, чуть смазанную маслом, обжариваем 5—7 минут со всех сторон.
2. Далее добавляем мелко нарезанный лук и давленый чеснок. Обжариваем пару минут.
3. После добавляем бекон (если он есть), томатную пасту, перемешиваем.

4. Оставляем под закрытой крышкой на 10 минут на небольшой огне, в это время максимально тонко шинкуем капусту. Добавляем ее в сковороду. При желании добавляем 1—2 ложки кетчупа.

5. Смесь заливаем 1/2 стакана воды и оставляем тушиться под крышкой на 40—45 минут. За время тушения пару раз перемешиваем.



Гречка с лисичками в сметане

Ингредиенты:

3 пакета гречки

500 грамм лисичек

300 грамм сметаны 20%

2 столовых ложки муки

100 миллилитров сливок 20%

1 луковица

3 зубчика чеснока

Соль

Приготовление:

1. Гречку отвариваем как написано на упаковке (10—15 минут в подсоленной кипящей воде). После вытаскиваем из кастрюли и оставляем, чтоб ушла лишняя вода.
2. Лисички моем и режем на средние кусочки.
3. На средне разогретую сковороду с маслом добавляем мелко нарезанный лук, чеснок и обжариваем до прозрачности.
4. Добавляем лисички, солим. Жарим 15 минут, перемешиваем периодически.
5. В отдельной емкости смешиваем сметану, сливки, муку и доводим до однородной консистенции.
6. Добавляем смесь к лисичкам и постоянно перемешиваем, пока соус не загустеет до желаемого вида.
7. На тарелку кладем гречку, сверху лисички в сметане.



Запеченный цыпленок, замаринованный в яблоках

Ингредиенты:

Два маленьких цыпленка

5 яблок (желательно кислых)

50 грамм сливочного масла

Соль

Веточка розмарина

1/2 лимона

5 зубчиков чеснока

Приготовление:

1. 3 яблока трем на крупной терке вместе с кожурой, выкладываем в глубокую форму и туда же отправляем цыплят. Оставляем цыплят мариноваться в яблоках минимум на несколько часов, а лучше на ночь.
2. Достаем цыплят из яблок и очищаем от них максимально (так как кусочки яблок могут подгореть в духовке).
3. Растапливаем масло и обмазываем цыплят со всех сторон, достаточно обильно солим, выкладываем на противень.
4. Вокруг цыплят раскладываем порезанный на 2—3 куска лимон, зубчики чеснока и розмарин.
5. Отправляем в духовку на 45 минут.
6. За 15 минут до конца добавляем на противень порезанные на половины оставшиеся 2 яблока.



Куриные крылья терияки

Ингредиенты:

- 1 килограмм куриных крыльев
- 1 столовая ложка муки
- 2 столовых ложки соевого соуса
- 2 столовых ложки меда
- 2 столовых ложки коричневого сахара
- 1 столовая ложка кунжута
- Соль

Приготовление:

1. Куриные крылья делим на части, выкладываем в глубокую посуду и посыпаем 1 столовой ложкой муки, добавляем чуть соли, перемешиваем.
2. Выкладываем кусочки на решетку и отправляем в духовку на 40 минут при 180С.

3. Достаем крылья из духовки. На сковороду добавляем по 2 столовых ложки соевого соуса, меда, коричневого сахара и 1 столовую ложку кунжута. Мешаем, доводим смесь до бурления.

4. В смесь опускаем куриные крылья и, перемешивая, готовим их еще 3—5 минут.

Подавать можно как самостоятельное блюдо или с рисом



Куриные бедра, Запеченные с цитрусами

Ингредиенты:

1 килограмм куриных бедер без кожи и костей

1 лимон

1 апельсин

Соль, перец

Розмарин для украшения

Приготовление:

1. Цитрусы режем на ровные кружки, каждое бедро солим и перчим с обеих сторон.
2. В форму кладем бумагу для запекания, разогреваем духовку до 180С.
3. Дольки лимона и апельсина раскладываем под и между бедрами так, чтоб рядом с каждым была долька и лимона, и апельсина, добавляем пару веточек розмарина сверху.
4. Запекаем примерно 35—40 минут, перед подачей украшаем свежей зеленью.



куриные бедра с рисом

Ингредиенты:

5 куриных бедер

2 пакета (или 1 стакан) риса

1 луковица

1 средняя морковь

2 зубчика чеснока

500 миллилитров куриного бульона

Соль, перец по вкусу

Приготовление:

1. Разогреваем духовку до 180С.
2. Обжариваем курицу на подсолнечном масле на сильном огне с двух сторон до получения золотистой корочки где-то по 4—5 минут. Во время обжаривания бедра солим, перчим, добавляем паприку.
3. Курицу снимаем с огня, перекладываем в другую посуду.
4. В ту же сковороду, где обжаривали бедра кладем мелко рубленный лук и чеснок, морковь (тертую на мелкой терке), обжариваем пару минут, добавляем рис, чуть солим и перчим, выливаем 4—5 столовых ложек бульона и тушим 5 минут.
5. Берем жаропрочную форму, на дно выкладываем рис, заливаем оставшимся бульоном (его должно получиться примерно в два-два с половиной раза больше, чем риса). Сверху выкладываем бедра кожей вверх.
6. Форму отправляем в духовку на 45 минут.



Куриные грудки с томатами и сыром

Ингредиенты:

4 куска куриного филе

400 грамм перетертых томатов

1 упаковка моцареллы 250 грамм

50 грамм пармезана

Несколько листиков базилика (опционально)

Соль, перец по вкусу

Приготовление:

1. Грудки обжариваем на сковороде в течение 4—5 минут с каждой стороны на сильном огне, посолив и поперчив каждую.

2. Выкладываем томаты в форму для запекания, на них выкладываем грудки и каждую покрываем моцареллой, по краям можно добавить несколько листиков базилика.

3. Все обильно засыпаем тертым пармезаном и отправляем в духовку на 45—50 минут при 180С.



куриные ножки, запеченные с грибами

Ингредиенты:

1 килограмм куриных ножек

200—300 грамм шампиньонов

2 столовых ложки майонеза

3 столовых ложки соевого соуса

Приготовление:

1. Куриные ножки и грибы выкладываем в глубокую посуду, добавляем майонез и соевый соус, тщательно перемешиваем и оставляем на час-два мариноваться.
2. Противень застилаем пергаментом, выкладываем курицу и грибы.
3. Запекаем в духовке в течение 50 минут при 180С.

При желании к курице и грибам можно также добавить несколько картофелин, порезанных на дольки, но их надо будет посолить перед запеканием



Курица в медово-горчичном соусе с красными апельсинами

Ингредиенты:

1 упаковка куриных ножек

3 красных апельсина

100 грамм меда

2 столовых ложки растительного масла

2 чайных ложки горчицы

½ чайной ложки соли

½ чайной ложки перца

Картофель (опционально)

1 головка чеснока

Приготовление:

1. В небольшой миске готовим маринад: смешиваем сок 2х апельсинов, мед, масло, горчицу, соль и перец. Данным маринадом заливаем куриные ножки, перемешиваем и отправляем их в холодильник на несколько часов или на ночь – за это время мясо достаточно замаринуется.
2. Далее в форму для запекания выкладываем ножки, нечищенные зубчики чеснока и дольки третьего апельсина. Маринад не выливаем.
3. Также можно добавить кусочки картофеля, разложив его между ножек, чтобы сразу приготовить и гарнир.
4. В духовку курицу убираем на полтора часа при 180С. Во время запекания каждые 30 минут куриные ножки смазываем маринадом.



Рубленные котлеты из куриного филе с укропом

Приготовление:

2 куриных грудки

1 пучок укропа

1 яйцо

4 зубчика чеснока

1 стакан панировочных сухарей

Соль, перец, паприка по вкусу

Приготовление:

1. Куриную грудку режем очень мелкими кусочками, выкладываем в глубокую форму. Даем мясу постоять 1—2 часа.

2. После добавляем к мясу мелко рубленный укроп, яйцо, давленный чеснок, сухари и специи (соль, перец, паприку по вкусу). Все тщательно перешиваем ложкой.

3. Руками делаем круглые котлеты, выкладываем их на сковороду, немного смазанную маслом. Жарим котлеты по 4—5 минут с каждой стороны на среднем огне.



Котлеты из индейки

Ингредиенты:

800 грамм фарша индейки

1 большая морковь

4 перепелиных яйца

Зелень (по 1—2 веточки укропа и зеленого лука)

2 столовых ложки манки

2 столовых ложки панировочных сухарей

Соль и перец

Приготовление:

1. Морковь трем на мелкой терке.

2. Замешиваем в глубокой миске все ингредиенты: фарш, морковь, яйца, зелень, манку, сухари и соль/перец. Все тщательно перемешиваем.

3. Лепим котлеты и обжариваем их по 4—5 минут с каждой стороны.

Как гарнир идеально подойдет просто салат из овощей, сбрызнутый лимоном и оливковым маслом



Утка в бруснично-горчичном соусе

Ингредиенты:

1 тушка утки (1,5—2 килограмма)

200 грамм брусничного варенья

2 полных столовых ложки горчицы

2 столовых ложки виноградного уксуса

2 чайных ложки соли

2 луковицы

8—10 горошин черного перца

3 лавровых листа

Приготовление:

1. Нарезаем утку кусками, выкладываем в утятницу или кастрюлю.
2. Брусничное варенье смешиваем с горчицей и заливаем смесь поверх утки, добавляем воды столько же, сколько было варенья. После добавляем уксус и соль. Должно получиться так, чтобы утка была почти закрыта соусом.
3. Тщательно перемешиваем смесь, далее добавляем перец, лавровые листья и порезанные на 4 части луковицы.
4. Доводим утку до кипения, уменьшаем огонь, чтобы блюдо совсем немного кипело, закрываем крышку и тушим 2 часа. В процессе приготовления несколько раз перемешиваем.



Тефтели с моцареллой в томатно-сливочном соусе

Ингредиенты:

1 килограмм говяжьего фарша

1 яйцо

Стакан панировочных сухарей

Зелень по вкусу (лук или укроп) 2—3 веточки

3 зубчика чеснока

Соль, перец

Мука (2 столовых ложки)

Мини шарики моцареллы

Для соуса:

1,5 стакана сливок 15%

12 помидор черри

1 столовая ложка муки

50 грамм томатной пасты

Приготовление:

1. Фарш смешиваем с сухарями, яйцом, мелко рубленой зеленью и чесноком. Перемешиваем.
2. Берем часть фарша, аккуратно раскатываем пальцами в круг, кладем шарик моцареллы и оборачиваем его полностью в фарш.
3. Обваляв каждый шарик в муке, выкладываем их в сковороду, смазанную маслом. Обжариваем тефтели в течение 20 минут, периодически их переворачивая.
4. В отдельной миске смешиваем сливки, томатную пасту, муку и помидоры (порезанные на 6—8 кусков), добавляем немного соли.
5. Смесь выливаем в сковороду и обжариваем тефтели еще 8—10 минут до готовности, переворачивая их каждые пару минут.



Пельмени с индейкой и лисичками

Ингредиенты:

Для теста:

500 грамм муки

2 яйца

1 столовая ложка растительного масла

200 мл воды

1 чайная ложки соли

Для начинки:

1/2 грудки индейки

300 грамм лисичек

Соль, перец, чеснок по вкусу

Приготовление:

1. Высыпаем муку горкой на стол, делаем в этой горке небольшое углубление. В него разбиваем яйца, вливаем воду и растительное масло.
2. Все ингредиенты аккуратно перемешиваем. В результате получается мягкое, приятное тесто.
3. Грудку индейки и лисички режем мелкими кусочками, солим, перчим, выдавливаем 3—4 зубчика чеснока.
4. После приготовления всех ингредиентов раскатываем тесто и лепим сами пельмешки.
5. Выкладываем их на доску таким образом, чтобы они не прикасались друг к другу и отправляем в морозилку на 3—4 часа. Когда пельмешки полностью заморозятся, раскладываем по пакетам и оставляем в морозилке.



Каннеллони болоньезе

Ингредиенты:

Упаковка каннеллони

500 грамм мясного фарша

400 грамм рубленых томатов

1 луковица

5 зубчиков чеснока

2 веточки базилика

Упаковка маленьких шариков моцареллы

Для соуса бешамель:

2 столовых ложки муки

750 миллилитров молока

2 столовых ложки сливочного масла

Приготовление:

1. Мелко рубим лук, выкладываем на разогретую сковороду и обжариваем 3—4 минуты на среднем огне. Добавляем фарш и томаты, минут через 10—15 добавляем рубленый чеснок и базилик (1 веточку). Соус тушим около 40—50 минут. В процессе соус солим и перчим по вкусу.

2. Далее берем форму для выпечки или чугунную сковороду. Соусом аккуратно заполняем твердые каннелони и выкладываем их в форму.

3. Готовим соус бешамель: в кастрюле топим масло с мукой, добавляем молоко и, постоянно помешивая, доводим соус до кипения, солим. Готовим на медленном огне 8—10 минут, все время помешивая. Соусом заливаем каннелони. Сверху выкладываем листики свежего базилика и шарики моцареллы.

4. Отправляем в духовку на 45 минут при 180С.



Каннеллони с сыром и зеленью

Ингредиенты:

Упаковка каннеллони

2 шарика моцареллы
1 упаковка брынзы
2 веточки базилика
2 столовых ложки сливочного сыра
2 зубчика чеснока
300 грамм шпината
Соль, перец по вкусу
Горсть кедровых орехов
Для соуса бешамель:
2 столовых ложки муки
750 миллилитров молока
2 столовых ложки сливочного масла

Приготовление:

1. Мелко рубим шпинат и 1 шарик моцареллы. Смешиваем их с брынзой, сливочным сыром, чесноком и перемешиваем до однородности. Солим, перчим и перемешиваем еще раз.
2. Берем форму для выпечки или чугунную сковороду. Соусом аккуратно заполняем твердые каннеллони и выкладываем их в форму.
3. Готовим соус бешамель и заливаем им наши каннеллони. Сверху выкладываем листики свежего базилика и тертую моцареллу, посыпаем все кедровыми орешками.
4. Отправляем в духовку на 45 минут при 180С.



Гречка с тушенкой и томатами

Ингредиенты:

Гречка (3 пакета или 300 грамм)

1 банка рубленых томатов (300—400 грамм)

1 банка тушенки

Соль, перец по вкусу

Приготовление:

1. Гречку отвариваем в кипящей подсоленной воде в течение 10—15 минут.
2. После выкладываем крупу в сковороду с подогретым на среднем огне масле, добавляем томаты и обжариваем в течение 5 минут, периодически помешивая.
3. Банку тушенки открываем и чуть режем ее ножом, чтобы не было больших кусков мяса.
4. Мясо добавляем к гречке с томатами, и все вместе обжариваем еще 5 минут, при необходимости добавляем соль и перец.



Свинина, запеченная с шампиньонами и сыром

Ингредиенты:

3 куска шейки свинины

500 грамм шампиньонов

50 грамм сыра

3 столовых ложки майонеза

1 чайная ложка хрена

Приготовление:

1. Грибы режем тонкими кусочками и обжариваем 20 минут, в процессе солим и два-три раза мешаем.
2. Майонез смешиваем с хреном, сыр трем на крупной терке и оставляем в отдельной емкости.
3. Мясо солим и обжариваем на сковороде и сильном огне с двух сторон по 3—4 минуты.
4. Выкладываем мясо в форму (или на противень, застеленный пергаментом), сверху каждый кусок обмазываем смесью майонеза и хрена, добавляем грибы и сыр.
5. Форму отправляем в духовку на 20 минут при 180С.



Запеченная баранья нога

Ингредиенты:

Баранья нога весом 2 килограмма

3 головки молодого чеснока

1 перчик чили

2 чайных ложки соли

1,5 чайных ложки черного перца

1,5 чайных ложки ароматных итальянских трав

1 лавровый лист

2 столовых ложки масла

Приготовление:

1. Все приправы смешиваем вместе (перец и лавровый лист мелко рубим), добавляем масло и тщательно перемешиваем.
2. Ногу тщательно моем, со всех сторон обмазываем смесью из специй.
3. Выкладываем на фольгу, сложенную в два слоя, оборачиваем ногу также сверху.
4. Убираем ногу в разогретую до 220С духовку и оставляем там на 2 часа.
5. После достаем и оставляем в фольге в уже выключенной духовке еще на час.

Мясо получается очень вкусным и сочным



ВЫПЕЧКА



Корзиночки с клубникой

Ингредиенты (на 6 таргалеток):

Для песочного теста:

1 стакан муки

1 столовая ложка сахара

100 грамм мягкого сливочного масла

Для крема:

1 стакан сливок 35%

4—5 столовых ложек сахарной пудры

200 грамм клубники

Приготовление:

1. Для теста смешиваем муку, сахар и масло, тщательно перемешиваем руками до однородности. Когда тесто готово, заворачиваем его в пищевую пленку и отправляем в холодильник на 30 минут.
2. После выкладываем тесто в формы для тарталеток и отправляем их на 20 минут выпекаться в духовку при 200С. Формы маслом не смазываем, так как его уже достаточно много в тесте и тарталетки не прилипнут.
3. Пока корзиночки выпекаются, делаем крем: сливки смешиваем с сахарной пудрой в глубокой форме, взбиваем миксером.
4. Когда корзиночки испеклись, оставляем их на 30—40 минут остыть и достаем из формочек.
5. В корзиночки выкладываем крем и сверху добавляем свежие ягоды.

При подаче можно посыпать сахарной пудрой



Шоколадный пирог

Ингредиенты:

Дрожжевое тесто

1 молочная шоколадка

½ горькой шоколадки

6 яиц

150 грамм сливочного масла

1 столовая ложка какао порошка

1 столовая ложка сахарной пудры

2 столовых ложки муки

Приготовление:

1. На дно формы для выпечки выкладываем тесто слоем в 5 миллиметров.
2. В глубокой миске растапливаем масло вместе с шоколадом, далее туда же добавляем яйца, какао порошок, сахарную пудру и муку. Смесь взбиваем миксером на минимальной скорости до однородности.
3. Начинку выливаем поверх теста, разравниваем и отправляем на 50 минут в духовку при 180С.



Шоколадный кекс с вишней

Ингредиенты:

500—600 грамм замороженной вишни

2 столовых ложки какао порошка

1 пакет разрыхлителя

2 яйца

50 миллилитров сливок (10%)

Полтора стакана муки

50 грамм сливочного масла

4 столовых ложки сахара

Приготовление:

1. Вишню размораживаем в дуршлагае, чтобы ушла лишняя вода.
2. Готовим тесто: смешиваем яйца, мягкое масло, сливки и сахар. Тщательно перемешиваем. Добавляем муку, разрыхлитель и какао порошок. Взбиваем всю смесь миксером на минимальной скорости. Смесь должна получиться очень густой.
3. Далее берем форму, в нее кладем бумагу для выпекания. Выкладываем все части кекса слоями: чуть теста, чуть вишни, чуть теста, чуть вишни и так далее.
4. Разогреваем духовку до 180С и отправляем в нее кекс на час-полтора (все зависит от размера кекса и формы). Проверить готовность можно зубочисткой – она должна быть абсолютно сухой, когда кекс испечется.



Кексы с черникой

Приготовление:

2 стакана ягод черники

1 стакан овсяных хлопьев

4—5 столовых ложек сахара

7—8 столовых ложек муки

1 яйцо

1 чайная ложка разрыхлителя

Щепотка соли

Приготовление:

1. Смешиваем овсяные хлопья, яйцо, сахар, масло, разрыхлитель, соль вместе, перемешиваем.
2. Добавляем муку, перемешиваем. Тесто должно получиться сильно густым, гуще, чем для оладьев.
3. Когда тесто готово – добавляем ягоды черники и перемешиваем очень нежно, чтобы их не повредить.
4. Формы для кексов заполняем на 3/4 тестом, посыпаем сверху свежими ягодами и отправляем в духовку на 40 минут при температуре 180С.



Кексы с крыжовником

Ингредиенты:

1 стакан ягод крыжовника (или любых других ягод)

150 мл натурального йогурта

5—6 столовых ложек муки

5 столовых ложек сахара

3 яйца

1 чайная ложка разрыхлителя

50 грамм масла

½ стакана овсяных хлопьев

Приготовление:

1. Смешиваем все ингредиенты между собой, взбиваем миксером на минимальной скорости.
2. В форму для кексов закладываем бумажные формочки и в каждую выкладываем тесто на $\frac{3}{4}$. Выпекаем в духовке в течение 45—50 минут при 180С.



Кекс с ягодами

Ингредиенты:

2 яйца

Ваниль жидкая (1 капсула)

6 ложек сахара

100 мл сливок 20%

1,5 чайных ложки разрыхлителя

8—9 ложек муки

200—300 грамм ягод ежевики (или любых других на ваш вкус)

Тыквенные семечки для украшения

Приготовление:

1. Все ингредиенты заранее достаем из холодильника, чтобы они были комнатной температуры.
2. Далее все ингредиенты для теста смешиваем вместе и тщательно взбиваем миксером.
3. У ягод (особенно размороженных) сливаем лишнюю воду и добавляем их к тесту, аккуратно все перемешиваем.
4. Форму смазываем маслом, выливаем в нее тесто, сверху посыпаем его тыквенными семечками и отправляем в духовку на 50 мин при 180С.



Пирог с малиной и шоколадом

Ингредиенты:

150 грамм малинового варенья

150 грамм сметаны

200 миллилитров сливок 35%

Тесто (слоеное дрожжевое или песочное)

1 плитка молочного шоколада

Приготовление:

1. Малиновое варенье смешиваем со сливками и сметаной, аккуратно перемешиваем до однородности.

2. Форму смазываем маслом, выкладываем тесто, делаем бортики.

3. Поверх теста добавляем половину начинки и далее кубики шоколада, сверху заливаем остатками теста.

4. Выпекаем в духовке 40 минут при 180С.



Тыквенный кекс с красной смородиной и шоколадом

Ингредиенты:

1 стакан пюре тыквы

1 стакан ягод красной смородины

2 яйца

1 стакан муки

½ стакана сливок 10%

¾ стакана сахара

1 чайная ложка разрыхлителя

½ тертой плитки горького шоколада

4 столовых ложки растительного масла

Горсть дробленых орехов (опционально)

Приготовление:

1. Все ингредиенты для теста смешиваем в глубокой миске и взбиваем миксером на небольшой скорости.
2. Форму застилаем пергаментом, чуть смазываем маслом и вливаем в нее тесто.
3. Отправляем в духовку на час при 180С.
4. При подаче можно посыпать сахарной пудрой.



Булочки со сливовым вареньем и корицей

Приготовление:

Слоеное дрожжевое тесто

3 столовых ложки сахара

1 столовая ложка корицы

Сливовое варенье

Масло (смазать форму)

1 яйцо

Приготовление:

1. Тесто раскатываем до толщины в 5 мм. Сахар и корицу смешиваем вместе в отдельной посуде.
2. Отступая по 1 см с каждой стороны, равномерно распределяем смесь сахара и корицы, сверху добавляем варенье. Важно, что его должно быть не очень много, а то оно будет вытекать при поедании булочек.
3. Тесто скручиваем в рулет и режем на равные доли по 5 см. Форму смазываем маслом и выкладываем булочки рядом друг с другом. Сверху обмазываем их яйцом.
4. Отправляем выпечку в духовку на 40 минут при 180С.



Тыквенный пирог с миндалем

Ингредиенты:

200 грамм свежей тыквы

1 стакан муки

3/4 стакана тростникового сахара

Полстакана миндальных хлопьев + еще хлопья для посыпки сверху

1 столовая ложка сливочного масла

Щепотка соли

3 яйца

Ванилин (1 маленький пакет или 1 чайная ложка)

Приготовление:

1. Тыкву чистим, режем на небольшие куски и рубим в блендере до состояния пюре.
2. Смешиваем все ингредиенты вместе: тыквенное пюре, муку, миндальные хлопья, сахар, соль, яйца, масло, ванилин. Аккуратно все перемешиваем.
3. Ставим духовку греться на 180 градусов. Тем временем, смазываем сливочным маслом форму и чуть посыпаем ее мукой.
4. Тесто выкладываем в форму, поверх теста обильно добавляем миндальных хлопьев.
5. В духовку ставим на 1 час при 200С.



Тарт с творогом и персиком

Ингредиенты:

Пласт дрожжевого теста

100 грамм творога

2 персика

Сливочное масло

Опционально: сахар или мед (для посыпки)

Приготовление:

1. Кусок дрожжевого теста раскатываем в квадрат, протыкаем его вилкой по всему периметру.
2. Чуть отступая от краев, кладем сверху творог и на него выкладываем нарезанные тонкими дольками персики. Бортики теста смазываем сливочным маслом. И отправляем в духовку на 20 минут при 180С.
3. Опционально, после приготовления можно посыпать фрукты сахаром, сахарной пудрой или полить медом.

Подобный тарт можно готовить и с другими фруктами: персиками, грушами, абрикосами или инжиром



Шарлотка из антоновки с корицей

Ингредиенты:

1 стакан муки

3/4 стакана коричневого сахара

3 яйца

Сок половины лимона

Щепотка соли

4 кислых яблока (в идеале – антоновки)

Корица для посыпки

Приготовление:

1. Отделяем белок и взбиваем его миксером, постепенно добавляя сахар. Далее в смесь добавляем желтки, щепотку соли и постепенно всыпаем стакан муки. Последним штрихом выливаем сок половины лимона, все взбиваем. Тесто должно получиться как густая сметана.
2. Форму смазываем маслом. Яблоки режем мелкими кубиками и выкладываем в форму, заливаем тестом.
3. Последним этапом – посыпаем тесто корицей и отправляем шарлотку запекаться в духовке.
4. Отправляем в духовку на 40—45 минут при 200С.



Ватрушки с творогом и вареньем из черной смородины

Ингредиенты:

6 одинаковых шариков слоеного дрожжевого теста

4 столовых ложки свежего творога

1 столовая ложка сгущённого молока

2 столовых ложки варенья (можно взять любое на ваш вкус)

1 яйцо (для смазывания ватрушек)

Приготовление:

1. Шарики теста разминаем руками, делая более тонкими, но оставляя ровный круг. С помощью стакана делаем углубление внутри и оставляем более толстые бортики.
2. Творог смешиваем со сгущенным молоком и вареньем. Начинку тщательно перемешиваем и аккуратно раскладываем по ватрушкам.
3. Края смазываем яйцом и отправляем выпекаться в духовку на 25—30 минут при 180С.



Апельсиновый пирог

Ингредиенты:

200 грамм слоеного дрожжевого теста

2 апельсина

150 грамм сметаны 20%

3 столовых ложки коричневого сахара

2 столовых ложки муки

1 столовая ложка меда

Щепотка соли

Приготовление:

1. Для начинки берем сметану, в нее добавляем цедру 1 апельсина и выжимаем его сок, перемешиваем. Также добавляем сахар, соль, муку и перешиваем еще раз до получения однородной массы.
2. Духовку разогреваем до 180С.
3. Тесто раскатываем, укладываем в форму, делая невысокие бортики.
4. Заливаем сверху начинку и отправляем пирог в духовку на 35—40 минут.
5. Далее берем второй апельсин, чистим и нарезаем дольками. Мед чуть подогреваем в микроволновой печи.
6. Когда пирог готов, дольки апельсина выкладываем сверху, тщательно обмазываем верх пирога и апельсины медом. Отправляем пирог в духовку еще на 2—3 минуты.
7. Подавать пирог лучше остывшим, посыпав сахарной пудрой или кунжутом.



Творожный пирог с черникой и маком

Ингредиенты:

400 грамм творога

8 столовых ложек сахара

Жидкий ванилин (1 колба)

3 столовые ложки мака + для посыпки сверху

100 грамм сливочного масла

1 яйцо

2 стакана черники

Сок половины лимона

Печенье для основы

Приготовление:

1. Все ингредиенты достаем из холодильника и доводим их до комнатной температуры (2—3 часа).
2. Для основы печенье и 50 грамм сливочного масла рубим в блендере. В форму закладываем бумагу для выпечки и сверху перемолотое печенье. Ровняем печенье на дне формы, делая основу для пирога. Убираем в холодильник на полчаса.
3. Для начинки смешиваем творог, сахар, ванилин, 3 столовых ложки мака, масло, яйцо, 2 стакана черники и сок лимона. Все ингредиенты тщательно перемешиваем, даем им постоять 10—15 минут.
4. Начинку выкладываем поверх песочного теста и отправляем пирог в духовку на 50 минут при температуре 200С. После даем ему остынуть внутри духовки.
5. Подавать пирог нужно холодным, идеально, если он проведет ночь или хотя бы несколько часов в холодильнике.



Творожный пирог с малиной и миндалем

Ингредиенты:

100 грамм нежирного печенья

50 грамм сливочного масла

200 грамм творога

300 грамм малины

1 яйцо

5 столовых ложек сахара

1 чайная ложка ванильного сахара

1 стакан миндаля для начинки + еще $\frac{1}{2}$ стакана для посыпки

1 банка сметаны 15% (300 грамм)

3 столовых ложки малинового варенья

Приготовление

1. Печенье с мягким маслом рубим в блендере и выкладываем в форму для пирога, отправляем на 30 минут в холодильник.
2. Ингредиенты для начинки смешиваем вместе: творог, малину (без жидкости), 1 яйцо, сахар, миндаль, сметану и варенье. Тщательно перемешиваем или взбиваем миксером.
3. Начинку выливаем поверх теста и отправляем в духовку на 45—50 мин 200С. По истечению этого времени посыпаем пирог миндалем и оставляем его остывать в духовке.
4. Готовый остывший пирог убираем в холодильник на несколько часов или на ночь.



Йогуртовый пирог с киви

Ингредиенты:

1 килограмм киви

2 яйца

6 ложек сахара

300 мл натурального йогурта

1,5 чайных ложки разрыхлителя

8—9 ложек муки

Приготовление:

1. Все ингредиенты заранее достаем из холодильника, чтобы они были комнатной температуры.
2. Далее все ингредиенты для теста (яйца, сахар, йогурт, муку и разрыхлитель) смешиваем вместе и тщательно взбиваем миксером.
3. Киви чистим, 3—4 плода оставляем для украшения пирога сверху. Остальные плоды режем кубиками и добавляем к тесту, аккуратно перемешиваем.
4. Форму смазываем маслом, выливаем в нее тесто.
5. Оставшиеся плоды киви режем кругами и выкладываем поверх теста
6. Кекс отправляем в духовку на 1:15—1:20 мин при 180С.



Овощной пирог с грибами и моцареллой

Ингредиенты:

Тесто слоеное дрожжевое

1 небольшой кабачок

4 средних томата

500 грамм шампиньонов

1 шарик моцареллы

Соль, перец по вкусу

Приготовление:

1. Кабачок трем на крупной терке, помидоры мелко режем, смешиваем. Даем полчаса постоять и после тщательно отжимаем.
2. Мелко режем грибы (не мытые) и добавляем к овощам. Также трем сыр и добавляем к остальным ингредиентам, солим и перчим смесь.
3. Форму смазываем маслом, раскатываем тесто и выкладываем в подготовленную форму.
4. Поверх теста добавляем начинку, края теста загибаем поверх овощей.
5. Выпекаем в духовке при 200С в течение 50 минут.
6. При подаче пирог можно посыпать сыром или зеленым лучком.



Галета с сыром и томатами

Ингредиенты:

Кусочек дрожжевого теста

250 грамм моцареллы

Спелый большой томат

Сушеный базилик

1 яйцо

Приготовление:

1. Тесто раскатываем в форме круга до толщины в 4—5 миллиметров. Выкладываем его на противень и чуть накалываем вилкой.
2. Сыр нарезаем кругами, выкладываем в центр теста, посыпаем сыр сушеным базиликом.
3. Далее также нарезаем помидор и выкладываем поверх сыра. Тесто по краям складываем, на половину прикрывая начинку и оставляя сердцевину открытой.
4. Чуть взбиваем яичко и обмазываем им тесто, посыпаем его сушеным базиликом.
5. Галету отправляем в духовку на 45—50 минут при 200С.



Галета с сыром и креветками

Ингредиенты:

Кусочек дрожжевого теста

100 грамм сливочного сыра

50 грамм твердого сыра

100 грамм очищенных креветок

2—3 столовых ложки сливок 10%

Базилик 3 ветки

Горсть кедровых орешков

1 яйцо

Приготовление:

1. Твердый сыр натираем на крупной терке, базилик мелко режем.
2. В глубокой форме смешиваем креветки, твердый и сливочный сыр, базилик, сливки и $\frac{3}{4}$ кедровых орехов, тщательно перемешиваем.
3. Тесто раскатываем в форме круга до толщины в 4—5 миллиметров. Выкладываем его на противень и чуть накалываем вилкой.
4. Начинку выкладываем в центр, по края закрываем ее тестом.
5. Чуть взбиваем яичко и обмазываем им тесто, посыпаем его остатками кедровыми орешками.
6. Отправляем галету в духовку при 180С на 40 минут.



Киш с треской и лососем

Ингредиенты:

Слоеное дрожжевое тесто

150 грамм филе трески

100 грамм зеленого лука

2 томата

Сок половины лимона

1 шарик моцареллы

100 грамм слабосоленого лосося

2 яйца

100 грамм твердого сыра

Соль, перец

Приготовление:

1. Лук режем, моцареллу и твердый сыр трем на крупной терке, лосось и помидоры режем мелкими кубиками.
2. В глубокою миску выкладываем филе трески, $\frac{3}{4}$ тертого сыра, лосось, помидоры, лук, солим и перчим по вкусу. Также выжимаем сок $\frac{1}{2}$ лимона.
3. Тесто раскатываем толщиной 4—5 мм и выкладываем в форму. Поверх теста выкладываем начинку.
4. В отдельной миске взбиваем два яйца и заливаем ими начинку.
5. Сверху киш посыпаем остатками сыра. Поверх сыра можно положить стрелки лука для красоты.
6. Убираем киш в духовку при 200С на 1,5 часа.





