1,6 млн подписчиков на YouTube

Ольга Герун

ПРАЗДНИЧНАЯ СЕМЕЙНАЯ КУХНЯ

Ольга Герун

ПРАЗДНИЧНАЯ СЕМЕЙНАЯ КУХНЯ

Издательство АСТ
Москва

TOMMY HILFIGER

Всем привет!

Так мы всегда здороваемся с вами на канале «Семейная кухня», а теперь и здесь. Прежде чем появилась эта книга, прошло несколько лет в съемках видео, а сделано за это время было немало — более 1000 рецептов. Все рецепты для канала подбирались тщательно и с любовью. Очень часто бывает, что на просторах интернета или в кулинарных брошюрках прочитаешь рецепт, начинаешь готовить и выходит не блюдо, а испорченные продукты, и становится жаль потраченного времени и сил, а семья-то все равно осталась голодная. Знакомо такое? Но этот вариант точно не про нас.

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

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

История «Семейной кухни»

Youtube-канал «Семейная кухня» создавался как кулинарная книга рецептов, для того чтобы после семейного застолья не пересказывать всем родственникам рецепт того или иного блюда, а просто скинуть видео. Со временем канал приобрел 1,6 млн подписчиков, настолько вкусные и простые блюда готовит семья Ольги Герун, автора этой книги. Уникальны эти рецепты еще и тем, что вобрали в себя не только семейные традиции, но и опыт заморской кухни, ведь Ольга переехала работать поваром в Испанию. В новой книге Ольги собраны лучшие праздничные рецепты. Они разнообразят ваш стол на любое торжество и удивят гостей и домочадцев. Приятного аппетита!

Закуски

Холодец

Ингредиенты:

Свиные ножки
Свиные щечки
Говяжья вырезка
Стебли сельдерея
Лавровый лист
Репчатый лук
Морковь
Перец горошком
Соль по вкусу
Чеснок

Приготовление:

1. В большую кастрюлю выкладываем говяжью вырезку, свиные ножки, свиные щеки.
2. Добавляем сельдерей, морковь и лук. Лавровый лист и перец горошком. Доливаем в кастрюлю воду. Ставим на огонь.
3. Бульон закипел, тщательно снимаем пену. Солим. Делаем огонь на самый минимум, накрываем крышкой и варим 3 часа, хотя обычно холодец варится 5-6 часов.
4. Через 1,5 часа после закипания вынимаем из бульона все овощи. Еще через 1,5 часа вынимаем мясо из бульона.
5. Выдавливаем головку чеснока в тарелочку. Процеживаем бульон.
6. В подготовленные емкости раскладываем мясо, отделяя его от кости.
7. Теперь нам необходимо собрать весь жир с бульона. Чтобы потом в формочках холодец был прозрачный, без слоя застывшего жира. После того, как убрали жир, ставим кастрюлю на огонь, добавляем чеснок, доводим до кипения, кипятим на медленном огне 2 минуты. Бульон готов.
8. Украшаем формочки с мясом колечками моркови и зеленью петрушки. Заливаем мясо бульоном. Оставляем на столе остывать, а потом убираем в холодильник. Холодец готов. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

ТОП - 5
новогодних канапе

Ингредиенты:

Вариант 1:
Помидоры черри
Сыр Моцарелла
Шпинат салатный
Орегано
Оливковое масло

Вариант 2:
Сыр
Маринованные огурцы
Маслины
Помидоры черри

Вариант 3:
Хлеб
Копченая колбаска
Перепелиные яйца
Помидоры черри

Вариант 4:
Сливочный сыр
Оливки
Креветки
Перепелиные яйца
Хлеб

Вариант 5:
Виноград,
Сыр

Приготовление:

1. Канапе №1. Берем маленькую Моцареллу. Втыкаем в нее зубочистку, листик шпината, складываем пополам и нанизываем на зубочистку. Теперь помидор черри. Делаем несколько штук.
2. Посыпаем сверху орегано и немного сбрызгиваем оливковым маслом. Готово.
3. Канапе №2. Нарезаем кубиками твердый сыр. На шпажку надеваем помидор черри, маслинку, соленый огурчик и кусочек сыра. Делаем так несколько штук. Готово.
4. Канапе №3. Нарезаем кубиками белый хлеб. Разрезаем помидоры черри пополам. Нарезаем колбасу не тонкими колечками.
5. На шпажку надеваем половинку помидора черри, перепелиное яйцо, колбаса, хлеб. Делаем несколько штук. Готово.
6. Канапе №4. Кусочек хлеба намазываем мягким сыром. Перепелиные яйца разрезаем на 2 половинки.
7. Теперь на шпажку надеваем креветку за одну сторону, потом оливку, потом протыкаем второй край креветки, получается креветка обнимает оливку.
8. Затем половинка яйца и хлеб. Делаем несколько штук. Готово.
9. Канапе №5. Твердый сыр нарезаем большими кубиками. На шпажку нанизываем виноградинку, потом кусочек сыра. Делаем несколько штук. Готово.
10. Новогодние канапе готовы. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Новогодняя закуска из лаваша
с курицей и ветчиной

Ингредиенты:

Лаваш
Зеленый лук
Петрушка
Майонез
Кетчуп

1 рецепт:
Ветчина
Морковь
по-корейски

2 рецепт:
Куриная грудка
Малосольные
огурцы

Приготовление:

1. Приготовим соус. В мисочке смешиваем майонез и кетчуп. Нарезаем зеленый лук и петрушку.
2. Ветчину нарезаем соломкой.
3. Нарезаем лаваш на полоски. Смазываем лаваш соусом в том месте, где будет начинка. Посыпаем зеленью. Сверху - корейская морковка. Затем ветчина.
4. Заворачиваем плотненько в рулетик.
5. Сковороду разогреваем. Наливаем немного растительного масла. Швом вниз выкладываем рулетики на сковороду. Обжариваем до золотистого цвета. Перекладываем на тарелку. Готово.
6. Нарезаем соленые огурцы соломкой. Разогреваем сковороду. Наливаем растительное масло. Выкладываем тонко нарезанное филе курицы. Солим, перчим. Обжариваем с двух сторон до золотистой корочки.
7. Готовую курицу нарезаем соломкой.
8. Смазываем лаваш соусом в том месте, где будет начинка. Посыпаем зеленью. Сверху соленый огурец. Поверх огурца выкладываем курицу. Заворачиваем рулетиками.
9. Обжариваем на сковороде до золотистого цвета.
10. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Мраморное мясо из курицы
или куриный мраморный рулет с грибами

Ингредиенты:

1600 гр. — мясо куриное (мякоть)
150 гр. — шампиньоны
1/3 шт. — болгарский оранжевый перец
1/3 шт. — болгарский желтый перец
1/3 шт. — острый красный чили
5–6 зуб. — чеснок
1 пучок — петрушка
60 гр. — чернослив
30 гр. — желатин порошок
По вкусу — соль, паприка сухая, аджика, чёрный перец,

Приготовление:

1. Первым делом замачиваем желатин в холодной воде. В холодную воду высыпаем желатин. Перемешиваем, чтобы не было комочков.
2. От целой курицы нам понадобится только мясо, кости и шкуру выкидываем.
3. Мякоть нарезаем кубиками около 1 см.
4. Сладкий перец нарезаем мелкими кубиками. Перец отправляем к мясу. Мелким кубиком нарезаем шампиньоны.
5. Чернослив нарезаем как можно мельче. Измельчаем чеснок. Мелко нарезаем зелень. По желанию добавляем острый перец.
6. Высыпаем все специи и соль. Перемешиваем. Добавляем набухший желатин. Перемешиваем руками до однородности.
7. Подготовленным фаршем наполняем рукав для запекания. Выпускаем воздух. Завязываем края. Формируем колбаску. Перекладываем ее в противень. Отправляем в духовку, разогретую на 190 градусов, выпекаться. Пакет в нескольких местах нужно проткнуть зубочисткой.
8. Прошло 50 минут. Вынимаем мясо из духовки. Ждем пока оно остынет. Когда мясо остынет, опять нужно сформировать тугую колбаску. Чтобы жидкость распределилась по всему рулету. После этого отправляем в холодильник на ночь.
9. Утром достаем рулет из холодильника. Снимаем рукав для выпечки.
10. Нарезаем кусочками.
11. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Закуска
«селёдка в рюмке»

Ингредиенты:

150 гр. — сметана
10 гр. — желатин
2 шт. — огурцы
Пучок — укроп
Пучок — зелёный лук
250 гр. — селёдка

Приготовление:

1. Первым делом желатин замочим в холодной воде. Отставляем.
2. Свежий огурец нарезаем мелкими кубиками. Пересыпаем в глубокую миску. Мелко нарезаем зеленый лук и укроп. Перекладываем в миску.
3. Мелкими кубиками нарезаем малосольную сельдь. Перекладываем в миску к огурцам.
4. Желатин набух. Наливаем в него немного кипятка. Перемешиваем до полного растворения желатина.
5. Добавляем желатин в сметану.
6. Перемешиваем до однородности.
7. Ингредиенты в миске перемешиваем. Выливаем сметану с желатином. Перчим. Солим.
8. Готовую закуску раскладываем по рюмкам. Украшаем красной икрой. Убираем в холодильник на несколько часов.

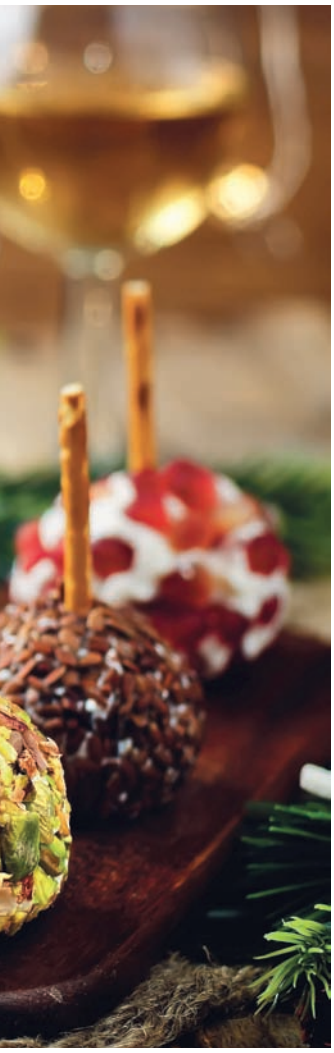
Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Закуска
«ёлочные шары»

Ингредиенты:

100 гр. — селёдка
1 ст.л. — майонез
50 гр. — сыр
1 шт. — свёкла

Украшения:
20 гр. — кунжут
6–10 шт. — оливки
По вкусу — зелёный лук



Приготовление:

1. Натираем сыр на мелкой терке. Вареную свеклу натираем на мелкой терке. Отжимаем сок.
2. Сыр добавляем к свекле. Перемешиваем. Добавляем ложку майонеза. Перемешиваем до однородности.
3. Из свекольной массы делаем шарик. Немного его придавливаем. В центр выкладываем кусочек селедки. Заворачиваем, формируя шарик. Обваливаем в черных и белых кунжутных семечках. Можно обваливать в тертом сыре.
4. Теперь нам нужно сделать верхушку елочной игрушки. Нарезаем тонкими полосочками зеленый лук, делаем петельку и продеваем в оливку. Затем оливку разрезаем на 2 части.
5. Часть оливки с петелькой ставим на наш шарик. Получилась новогодняя игрушка. Украшаем зеленью.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Печёночные трубочки для праздничного стола

Ингредиенты:

Рецепт для 18 трубочек:
3 шт. — тонкий лаваш (каждый делим на 2 части)
800 гр. — печень говяжья
2 шт. — лук
2 шт. — морковь
60 мл — растительное масло
По вкусу — соль и перец
1 пуч. — укроп или петрушка
300–400 гр. — майонез

Приготовление:

1. Нарезаем печень небольшими кусочками. Перекладываем в миску. Заливаем печень молоком. Перемешиваем. Оставляем вымачиваться печень на 30 минут.
2. 30 минут прошло. Откидываем печень на дуршлаг или сито. Ставим сковороду на огонь. Наливаем растительное масло. На разогретую сковороду выкладываем печень. Сразу солим и перчим. Обжариваем до готовности.
3. Нарезаем лук. Печень готова. Перекладываем ее на тарелку. Остывшую печень пропускаем через мясорубку.
4. Морковь натираем на терке. На сковороду с растительным маслом перекладываем лук. Лук стал прозрачным, перекладываем морковь. Обжариваем до готовности.
5. Нарезаем мелко укроп. Овощи готовы. Снимаем с огня и добавляем к ним печень. Перекладываем укроп. Перемешиваем. Добавляем немного майонеза. Перемешиваем.
6. Берем тонкий лаваш. Смазываем тонким слоем майонеза. Выкладываем начинку. Сворачиваем в трубочку.
7. Разрезаем на небольшие кусочки. Блюдо готово. Подавать трубочки можно сразу. Можно запечь в духовке, присыпав сыром. Можно обжарить на сухой сковороде.
8. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Сырные закуски
для новогоднего стола 5 вариантов

Ингредиенты:

Основа:
100 гр. — твердый сыр
400 гр. — творожный сыр
3 зуб. — чеснок
25–30 шт. — тарталетки

1 вариант:
Грецкие орехи
Чернослив

2 вариант:
Ананас
Гранат

3 вариант:
Шампиньоны
Петрушка

4 вариант:
Крабовые палочки
Огурец
Зеленый лук

5 вариант:
Семга малосольная
Авокадо
Укроп

Приготовление:

1. Первым делом приготовим сырную основу для всех закусок. Твердый сыр трем на терке. Натираем зубчики чеснока на терке. Выкладываем творожный сыр и хорошо перемешиваем.
2. Сырная основа готова.
3. Закуска 1. Орехи нарезаем кусочками. Мелким кубиком нарезаем чернослив. Добавляем сырную основу и хорошо перемешиваем. Выкладываем в корзиночки. Украшаем черносливом и орехом.
4. Закуска 2. Мелко нарезаем ананас. К основе добавляем зерна граната и кусочки ананаса. Хорошо перемешиваем. Начиняем корзинки. Украшаем зернами граната.
5. Закуска 3. Шампиньоны нарезаем кубиками и обжариваем на сухой сковороде. Обжариваем на сильном огне до испарения влаги. В конце приготовления солим и перчим.
6. Нарезаем мелко петрушку. Соединяем с основой. Перемешиваем. Начиняем тарталетки. Украшаем петрушкой.
7. Закуска 4. Нарезаем кубиками огурец. Нарезаем зеленый лук. Мелко нарезаем крабовые палочки.
8. Соединяем с основой. Перемешиваем. Начиняем тарталетки. Украшаем перьями лука и кусочками крабовых палочек.
9. Закуска 5. Семгу мелко нарезаем. Мякоть авокадо нарезаем кубиками. Сбрызгиваем соком лимона семгу и авокадо. Перемешиваем. Добавляем укроп.
10. Соединяем с основой. Перемешиваем. Начиняем тарталетки. Украшаем веточками укропа и кусочками рыбы.
11. Закуски готовы. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Вкуснейшие закуски из шампиньонов 3 варианта

Ингредиенты:

Основа:
Шампиньоны
Сливочный сыр
Сыр фетакса
Укроп

1 вариант:
Перепелиные яйца
Икра

2 вариант:
Крабовое мясо
Сыр
Салатный лист
Маринованный огурец
Фиолетовый лук

3 вариант:
Помидоры черри
Сыр моцарелла
Базилик

Приготовление:

1. Шампиньоны хорошо моем. Удаляем ножку. Противень застилаем фольгой, перекладываем грибы. Грибы отправляем в духовку, разогретую на 200 градусов, выпекаться.
2. На сковороду наливаем немного растительного масла. Жарим перепелиные яйца. Готовые яйца убираем на тарелку.
3. Фиолетовый лук нарезаем кольцами. Маринованный огурец нарезаем ломтиками. У помидорок черри срезаем место от плодоножки.
4. Ломтик сыра делим на 4 части. Моцарелу нарезаем кубиками.
5. Мелко нарежем фетаксу и смешаем со сливочным сыром. Мелко нарезаем укроп. Укроп перекладываем в мисочку с фетаксой и перемешиваем.
6. Прошло 15 минут. Вынимаем шампиньоны из духовки и даем им остыть. Остывшие шампиньоны начиняем сырной начинкой.
7. Сверху выкладываем жареное яйцо. Украшаем веточками укропа. Сверху добавляем для вкуса немного красной и черной икры. Закрепляем шпажкой.
8. Второй вариант закуски. Шампиньоны начиняем сырной начинкой. Сверху выкладываем кусочек крабового мяса, кусочек сыра.
9. Затем лук, соленый огурчик, листик салата. Накрываем второй шляпкой. Фиксируем шпажкой.
10. Третий вариант. Шампиньоны начиняем сырной начинкой. Сверху кладем листик базилика, сыр моцарелла, затем помидор черри. Скрепляем шпажкой.
11. Наши закуски готовы.
12. Приятного аппетита

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Лучшие закуски с селедкой для праздничного стола

Ингредиенты:

1 вариант:
150 гр. — малосольная сельдь филе
1 шт. — варёная свекла
50 гр. — красная фасоль консервированная
1 булка — чёрный хлеб
1 зуб. — чеснок
1 пуч. — укроп
1/3 шт. — красный лук
1 ч.л. — майонез
По вкусу — соль и перец

2 вариант:
150 гр. — малосольная сельдь филе
1 шт. — варёная свекла
6 шт. — яйца

3 вариант:
150 гр. — малосольная сельдь филе
1 шт. — варёная свекла
1 шт. — варёная морковь
1 шт. — батон
100 гр. — сливочный сыр
1 зуб. — чеснок
1 пучок — укроп, петрушка

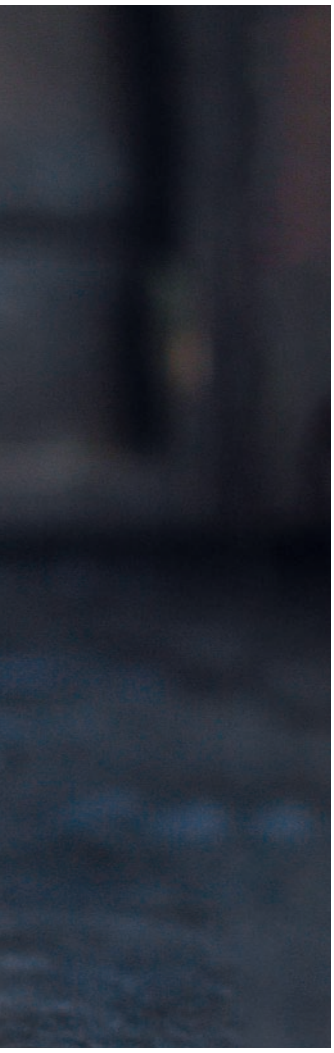
Приготовление:

1. 1 вариант. Приготовим гренки из черного хлеба. Хлеб нарезаем треугольниками. Обжариваем в небольшом количестве растительного масла с двух сторон.
2. Измельчаем в блендере консервированную фасоль. Затем добавляем немного майонеза и кусочки отварной свеклы. Солим, перчим.
3. Продолжаем взбивать до однородной массы. Полученное пюре пробуем на соль.
4. Остывшие гренки натираем чесноком. Мелко нарезаем укроп и перекладываем в перетертую массу. Перемешиваем.
5. Намазываем пастой гренки. Сверху выкладываем филе сельди.
6. Нарезаем лук кольцами. Украшаем селедку луком. Добавляем веточку укропа. Готово. Убираем в холодильник.
7. 2 вариант. Отварной картофель натираем на крупной терке. В картофель натираем отварную свеклу. Мелко нарезаем немного лука.
8. Отварные яйца разрезаем на 2 половинки. Вынимаем желток. Белки перекладываем на тарелку. Желтки порубим ножом. Желток перекладываем в миску со свеклой и картофелем. Подсаливаем. Перчим. Добавляем ложку майонеза и перемешиваем.
9. Яичный белок наполняем начинкой.
10. Сверху выкладываем кусочки филе селедки. Украшаем перьями зеленого лука. Сверху посыпаем свежим укропом. Убираем в холодильник.
11. 3 вариант. В сливочный сыр добавляем выдавленный зубчик чеснока и мелко порезанную зелень. Перемешиваем.
12. Свеклу и морковь натираем на крупной терке. Перемешиваем.
13. Батон разрезаем вдоль, не дорезая до конца. Убираем мякишь. На нижнюю часть выкладываем тертые морковь и свеклу, верхнюю часть заполняем сливочной начинкой.
14. В центр выкладываем филе селедки. Рядом выкладываем маленькие огурчики.
15. Сверху смазываем слоем сыра. Закрываем. Немного прижимаем руками. Заворачиваем в пищевую пленку. Отправляем в холодильник для пропитки.
16. Прошел 1 час. Достаем батон из холодильника. Нарезаем. Готово.
17. Приятного аппетита.

2 варианта закуски из лаваша

Ингредиенты:

Лаваш
Зеленый лук
Петрушка
Майонез
Кетчуп
1 вариант:
Ветчина
Морковь по-корейски
2 вариант:
Куриная грудка
Малосольные огурцы



Приготовление:

1. Приготовим соус. В мисочке смешиваем майонез и кетчуп. Нарезаем зеленый лук и петрушку.
2. 1-й вариант. Ветчину нарезаем соломкой.
3. Нарезаем лаваш на полоски. Смазываем лаваш соусом в том месте, где будет начинка. Посыпаем зеленью. Сверху — корейская морковка. Затем ветчина.
4. Заворачиваем плотненько в рулетик.
5. Сковороду разогреваем. Наливаем немного растительного масла. Швом вниз выкладываем рулетики на сковороду. Обжариваем до золотистого цвета. Перекладываем на тарелку. Готово.
6. 2-й вариант. Нарезаем малосольные огурцы соломкой. Разогреваем сковороду. Наливаем растительное масло. Выкладываем тонко нарезанное филе курицы. Солим, перчим. Обжариваем с двух сторон до золотистой корочки.
7. Готовую курицу нарезаем соломкой.
8. Смазываем лаваш соусом в том месте, где будет начинка. Посыпаем зеленью. Сверху соленый огурец. Поверх огурца выкладываем курицу. Заворачиваем рулетиками.
9. Обжариваем на сковороде до золотистого цвета.
10. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Праздничная закуска «курица по-мексикански»

Ингредиенты:

Для бульона:
1 кг — куриная грудка
1 ч.л. — куркума
1 ч.л. — орегано
2 шт. — лавровый лист
1 ст. л. — соль
1/2 шт. — лук
2 зуб. — чеснок
Для блюда:
5 шт. — помидоры
1/2 шт. — лук
1 шт. — зеленый перец
1–2 шт. — острый перец
По вкусу — соль
1 пуч. — кинза или петрушка
5 зуб. — чеснок
100 гр. — томатный соус
100 гр. — кукуруза консервированная

Приготовление:

1. Первым делом отвариваем куриную грудку. Грудку перекладываем в кастрюлю, добавляем половинку лука, чеснок пару зубчиков, лавровый лист, орегано, куркуму. Заливаем водой и ставим на огонь вариться. Солим. Накрываем крышкой. Варим около 1 часа.
2. Помидоры нужно очистить от шкурки. Делаем надрезы на помидорах крест-накрест. Перекладываем в глубокую миску. Заливаем закипевшей водой.
3. Лук и чеснок мелко нарезаем.
4. Вынимаем помидоры. Очищаем от кожуры и мелко нарезаем. Сладкий перец нарезаем мелкими кубиками. Нарезаем мелко острый перец. Кинзу нарезаем, ее можно заменить петрушкой.
5. Прошел 1 час. Вынимаем мясо из бульона. Разбираем грудку на волокна.
6. В сковороду наливаем немного растительного масла. Выкладываем лук. Обжариваем. Лук стал прозрачным, добавляем чеснок. Лук стал немного золотиться, добавляем помидоры, перец сладкий и горький. Обжариваем несколько минут, чтоб хорошо протушились помидоры. Овощи слегка подсаливаем и перчим.
7. Помидоры протушились, стали мягкими, добавляем мясо. Перемешиваем. Добавляем бульон. Перемешиваем.
8. Тушим пару минут. Добавляем пасту. Перемешиваем. Тушим еще 2 минуты. Выкладываем кукурузу, перемешиваем. Добавляем зелень. Перемешиваем и выключаем огонь.
9. Перекладываем на тарелку. Блюдо готово. Подавать его можно как самостоятельное блюдо, на листьях салата, на лепешке или лаваше.
10. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Маринованные помидоры по-корейски

Ингредиенты:

32,5 кг — помидоры
Начинка:
По вкусу — острый стручковый перец
1 гол. — чеснок
1 пуч. — петрушка
1 пуч. — укроп
1 пуч. — кинза
1/2 ст.л. — соль
Маринад:
5–6 шт. — перец горошком
2,5 л — вода
2,5 ст.л. — соль
7,5 ст.л. — сахар
5 ст.л. — винный уксус (6%)

Приготовление:

1. Для начала приготовим маринад. В кастрюлю наливаем воду, в нее бросаем перец горошком душистый. Кладем сахар из расчета 3 столовых ложки на литр воды. Соли добавим из расчета 1 столовая ложка на литр воды. Слегка перемешиваем. В конце добавим 6% винный уксус из расчета 2 столовые ложки на литр воды. Хорошо перемешиваем и ставим на огонь нагреваться. Рассол нам нужно закипятить.
2. Подготовим начинку. Мелко нарезаем всю зелень. Толстые стебли от зелени не выкидываем, они нам пригодятся. Нарезанную зелень пересыпаем в миску. Мелко нарезаем чеснок. Перекладываем в миску к зелени. Очень мелко нарезаем острый перец. Перекладываем в миску с зеленью и чесноком. Высыпаем 0,5 ст.л. соли. Хорошо перемешиваем.
3. Теперь берем большую кастрюлю. Если вы закатываете на зиму, то берем стерильные банки. На дно выкладываем стебли от зелени. Так же на дно можно положить листик хрена.
4. Теперь начиняем помидоры. Переворачиваем помидор плодоножкой вниз. Делаем надрез крест-накрест, до половины. Раздвигаем помидор и накладываем зелень. Наполняем зеленью один разрез и другой. Слегка сдавливаем и кладем в кастрюлю. Так же начиняем остальные помидоры.
5. Рассол закипел. Накрываем помидоры тарелкой и заливаем кипящим рассолом. Если помидоры в банке, то ничем закрывать не нужно. Что бы помидоры не всплыли, ставим гнет на тарелку.
6. Кто хочет закатать такие помидоры на зиму, банки нужно простерилизовать в кипятке. В большую кастрюлю или емкость наливаете воду, ставите на огонь. Когда она станет горячей, опускаете банки с помидорами и рассолом в эту емкость так, чтобы воды было по плечики. Стерилизуйте на медленном огне минут 15-20, после этого крышки нужно закатать. Затем банки необходимо перевернуть вверх-тормашками, укрыть теплым одеялом и оставить до полного остывания.
7. Ждем, когда кастрюля остынет и убираем ее в холодильник.
8. Через сутки блюдо готово.
9. Приятного аппетита.

Острая закуска
фаршированные баклажаны по-корейски

Ингредиенты:

2 кг — баклажаны
1 ст.л. — соль (с горкой)
700 гр. — морковь
200 гр. — петрушка
50 гр. — кинза
1 гол. — чеснок
3 шт. — острый стручковый перец
6–8 шт. — перец горошком
Для начинки:
4 ст.л. — уксус винный (виноградный, спиртовой)
2 ст.л. — сахар
0,5 ст.л. — соль (или 1 ст.л. без верха)
Для маринада:
300 мл — соленой воды
(из под баклажанов)
1 ст.л. — сахар
2 ст.л. — уксус винный (виноградный, спиртовой)

Приготовление:

1. Первым делом подготовим баклажаны. Срезаем боковые части у баклажана. Делаем разрез вдоль до середины. И так все баклажаны.
2. Ставим кастрюлю с водой нагреваться. Кипящую воду немного подсаливаем. По одному опускаем баклажаны в кипяток. Чтобы баклажаны не всплывали, можно их придавить тарелкой, накрываем крышкой. Провариваем баклажаны до готовности, проверить можно обычным ножом или вилкой.
3. Готовим начинку. На специальной терке для корейской моркови натираем морковь.
4. Нарезаем зелень - петрушку и кинзу. Стебли от кинзы и петрушки не выкидываем, они нам пригодятся для приготовления маринада или бульона. Зелень пересыпаем в миску с морковью. Мелко нарезаем чеснок. Перекладываем к зелени.
5. Прошло 15 мин, баклажаны готовы, вынимаем их из кастрюли на тарелку и оставляем остывать. Воду из кастрюли не выливаем, она нам понадобится для приготовления маринада.
6. Мелко нарезаем острый жгучий перец с семечками. Перец перекладываем в миску и все перемешиваем. В начинку кладем пол столовой ложки соли, 2 столовые ложки сахара, добавляем 4 столовые ложки винного уксуса. Все хорошо перемешиваем.
7. Баклажаны слегка остыли. Будем их начинять. Берем 1 баклажан, открываем и накладываем начинку. Начиненные баклажаны перекладываем в емкость, в которой будем мариновать.
8. Набираем кружку воды, в которой варились баклажаны. Добавляем в кружку 2 столовые ложки винного уксуса, одну столовую ложку сахара. Хорошо перемешиваем. В емкость с баклажанами добавляем душистый горошек. заливаем все маринадом. Немного приминаем. Накрываем тарелкой. Ставим гнет. Отправляем в холодильник. Через 2 суток закуска готова.
9. Если такую закуску закатывать на зиму, необходимо уложить все в банку и простерилизовать как обычные консервы.
10. Прошло 2 дня. Блюдо готово.
11. Приятного аппетита.

Закуска роллы «мимоза» и «крабовый»

Ингредиенты:

1 вариант для 2 рулетов:
6 шт. — яйца
По вкусу — соль, перец
2—3 ч.л. — майонез
60 гр. — твердый сыр
1 шт. — морковь
Петрушка
150 гр. — консервированная рыба

2 вариант для 2 рулетов:
6 шт. — яйца
По вкусу — соль, перец
4 ч.л. — майонез
80 гр. — консервированная кукуруза
150 гр. — крабовые палочки
1 шт. — огурец
Зеленый лук, укроп

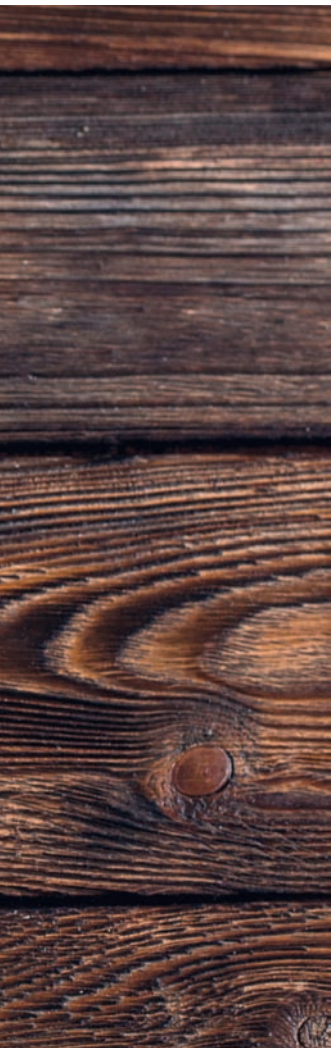
Приготовление:

1. Первым делом приготовим блины из яиц. Для сковороды диаметром 28 см на 1 блинчик понадобится три яйца. Разбиваем яйца в миску, солим, перчим. Перемешиваем вилочкой.
2. Ставим сковороду на огонь нагреваться. Наливаем немного растительного масла. Сковорода нагрелась. Выливаем яйца. Распределяем жидкость по всей сковороде. Жарим на медленном огне. Так же приготовим остальные блины. Отставляем готовые блины остывать.
3. Приготовим начинку для мимозы. Натираем сыр на мелкой терке. Отваренную морковь натираем на терке. Нарезаем мелко зелень петрушки.
4. Смазываем блинчик майонезом или соусом из сметаны и майонеза. Посыпаем сыром, не доходя до края.
5. Консервированную рыбу разминаем вилкой. Выкладываем рыбу, морковь и зелень полосками на блинчик.
6. Закручиваем в рулет. Заворачиваем рулет в пищевую пленку и убираем в холодильник. Второй блин приготовим таким же способом.
7. Приготовим второй вариант. Нарезаем мелко крабовые палочки. Нарезаем зеленый лук. Огурец вместе со шкуркой натираем на крупной терке.
8. Смазываем блинчик майонезом или соусом из сметаны и майонеза. Полосками выкладываем огурец, крабовые палочки, зеленый лук, консервированную кукурузу. Сворачиваем рулет. Заворачиваем рулет в пищевую пленку и убираем в холодильник. Второй блин приготовим таким же способом.
9. Прошло 2 часа. Вынимаем из холодильника. Снимаем пищевую пленку и нарезаем.
10. Блюдо готово. Приятного аппетита.

Закуска из курицы, ананаса, сыра

Ингредиенты:

250 гр. — куриная грудка
По вкусу — соль, перец
200 гр. — консервированный ананас
2 шт. — яйцо
100 гр. — сыр твердый
1 зуб. — чеснок
1/4 шт. — гранат
30 гр. — грецкие орехи
2–3 ст.л. — майонез
или сметана
10 шт. — крупные тарталетки
или листья салата



Приготовление:

1. Первым делом приготовим курицу. Ее необходимо нарезать на тонкие филе. Разрезаем вдоль. Соли и перчим с двух сторон.
2. В сковороду наливаем немного растительного масла. Ждем пока сковорода нагреется и выкладываем курицу. Обжариваем с двух сторон на среднем огне. Готовую курицу выкладываем на тарелку и даем полностью остыть.
3. На мелкие кусочки нарезаем ананас. Перекладываем в глубокую миску. Нарезаем орехи.
4. Яйца натираем на крупной терке. На мелкой терке натираем сыр. Натираем зубчик чеснока. Все перекладываем в миску. Добавляем зерна граната по вкусу.
5. Небольшими кусочками нарезаем остывшую курицу. Перекладываем в миску. Добавляем немного майонеза. Перемешиваем.
6. Начиняем тарталетки.
7. Украшаем веточкой петрушки и зернами граната.
8. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Овощное ассорти
за сутки

Ингредиенты:

3–4 кг — овощи: огурцы, цукини или кабачки, помидоры, болгарский перец
1 гол. — чеснок
2–3 шт. — острый перец
3–4 шт. — лист хрена
3–4 шт. — зонтики укропа
3–3,5 л — вода
3 ст.л. — соль (полные)
3 ст.л. — сахар
10 шт. — душистый перец горошком
70 мл — винный уксус 6%
3–4 шт. — лавровый лист

Приготовление:

1. Первым делом приготовим маринад. Наливаем в кастрюлю 3 литра воды. Добавляем 3 ст.л. сахара, 3 ст.л. соли, 70 мл уксуса, лавровый лист и душистый перец горошком. Перемешиваем и ставим кастрюлю на огонь.
2. Огурцы нарезаем крупным кружочком. На дно банки укладываем листья хрена и зонтики укропа. Складываем огурцы в банку.
3. Кружочками нарезаем цуккини. Крупно нарезаем болгарский перец. Перекладываем болгарский перец и цуккини в банку.
4. Добавляем зубчики чеснока, острый перец и две половинки помидора.
5. Такую закуску можно приготовить в кастрюле. Маринад закипел, ждем пока он остынет. Теплым маринадом заливаем наши овощи.
6. Овощи в кастрюле накрываем тарелкой, ставим гнет, накрываем крышкой и оставляем в прохладном месте на 1 сутки.
7. Через сутки маринованные овощи можно употреблять.
8. Вернемся к банкам. Если этот рецепт закрывать на зиму, то банки и крышки нужно простерилизовать, залить горячим маринадом. Подождать 10 минут, маринад слить в кастрюлю, закипятить. Снова залить банки, закрутить крышками. Овощи получаются ароматными и хрустящими.
9. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Острая хрустящая капуста по-грузински

Ингредиенты:

3 кг — капуста
1 пучок — зелень любая (сельдерей, петрушка, кинза, базилик, укроп)
1–2 шт. — острый перец
1 гол. — чеснок
10 шт. — перец душистый горошком
3 шт. — лавровый лист
500 гр. — свекла (3 шт.)
Маринад на 2 л воды:
100 гр. — соль
50 гр. — сахар
100 гр. — уксус
винный натуральный

Приготовление:

1. Первым делом нарезаем капусту мелкими кубиками 2 см.
2. Острый перец нарезаем кружочками, чеснок - слайсами. У зелени отрезаем хвостики и мелко нарезаем саму зелень, хвостики не выкидываем.
3. На огонь ставим греть воду для маринада.
4. Свеклу нарезаем тонкой соломкой.
5. На дно банки выкладываем стебли зелени. На столе перемешиваем все порезанные продукты, кроме свеклы.
6. Вода закипела, высыпаем соль, сахар, добавляем душистый перец, лавровый лист, немного винного уксуса.
7. Закладываем в банку слоями капусту и свеклу. Утрамбовываем толкушкой.
8. Заливаем маринадом. Докладываем капусту до верха банки.
9. Накрываем банки крышками. Убираем в теплое место на 2-3 дня. Под банки необходимо подставить тарелки.
10. Прошло 4 суток, пробуем капусту и убираем в холодильник для длительного хранения.
11. Приятного аппетита.ц

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Кабачковый рулет
с грибами и сыром

Ингредиенты:

2 шт. — кабачки или цуккини
2 шт. — морковь
По вкусу — соль и перец
2 шт. — яйцо
3–4 ст.л. — мука
По вкусу — укроп
Начинка:
350 гр. — шампиньоны
1 шт. — лук
125 гр. — сметана или йогурт натуральный
150 гр. — сыр
2–3 зуб. — чеснок
По вкусу — соль и перец

Приготовление:

1. Первым делом натираем кабачки на терке. Натираем морковь на терке. Солим. Перчим. Добавляем сушеный или свежий укроп. Хорошо все перемешиваем. Убираем в сторону.
2. В глубокую посуду разбиваем яйца и взбиваем венчиком. Добавим немного соли. Кабачки пустили сок. Нужно хорошо отжать от лишней жидкости. Сок выливаем.
3. К отжатым кабачкам добавляем взбитые яйца и хорошо все перемешиваем. Добавляем муку, перемешиваем.
4. Застилаем противень силиконовым ковриком или бумагой для выпечки. Смазываем растительным маслом. Выкладываем массу из кабачков. Разравниваем. Духовку заранее разогреваем до 200 градусов. Отправляем наш противень в духовку.
5. Подготовим начинку. Мелко нарезаем лук. В сковороду наливаем немного растительного масла. Перекладываем лук на сковороду. Жарим на среднем огне. Мелко нарезаем шампиньоны. Лук стал прозрачным, выкладываем шампиньоны. Сразу солим и перчим. Обжариваем до полной готовности.
6. Влага из грибов выпарилась, они готовы, добавляем мелко порезанный чеснок.
7. Готовим еще 1 минуту и добавляем сметану. Перемешиваем. Тушим 1 минуту. Готово.
8. Прошло 35 минут. Корж готов. Вынимаем противень из духовки. Накрываем корж пергаментной бумагой и переворачиваем. Снимаем с коржа силиконовый коврик и даем коржу немного остыть.
9. Выкладываем начинку, не доходя до одного края. Сверху выкладываем тертый сыр. Скручиваем рулет к краю без начинки.
10. Аккуратно перекладываем рулет на противень. Посыпаем сверху сыром. Убираем противень с рулетом в духовку минут на 10, чтобы сыр растекся.
11. Подавать рулет можно и горячим, и холодным.
12. Приятного аппетита.

Салаты

Салат оливье
по-царски

Ингредиенты:

1 шт. — говяжий язык
400 гр. — креветки
1/2 шт. — лук
3 шт. — картофель
3 шт. — морковь
100 гр. — оливки
1 шт. — огурец
100 гр. — зеленый горошек
4 шт. — яйцо
Листья салата
Майонез:
1 шт. — яйцо
100 мл. — растительное масло
1 ч.л. — сок лимона
1 ч.л. — горчица
1/2 ч.л. — соль
1/3 ч.л. — сахар

Приготовление:

1. Первым делом замаринуем лук. Нарезаем его мелко и перекладываем в небольшую посуду. Солим, добавляем сахар, немного винного уксуса. Заливаем кипятком.
2. Теперь для салата нам необходимо очистить заранее отваренные креветки. Нарезаем креветки на кусочки.
3. Все ингредиенты для салата необходимо нарезать одинаковыми кубиками. Нарезаем отварной говяжий язык. Перекладываем в глубокую миску.
4. Нарезаем кубиками морковь и свежий огурец.
5. Оливки нарезаем колечками.
6. Заранее отваренный картофель очищаем от кожуры и нарезаем кубиками. Яйцерезкой нарезаем яйца.
7. Промаринованный лук откидываем на сито и оставляем, чтобы стекла лишняя жидкость. Добавляем в салат отваренный свежий горошек и лук. Салат солим.
8. Теперь приготовим домашний майонез. В чашу блендера вбиваем яйцо, добавляем 1/2 ч.л. соли, щепотку сахара, 1 ч.л. лимонного сока, 1 ч.л. горчицы. Опускаем блендер и взбиваем на максимальной скорости.
9. Тонкой струйкой добавляем растительное масло и продолжаем взбивать.
10. Получается густой майонез.
11. Заправляем салат. При подаче салат празднично украшаем.
12. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Селедка под шубой
в виде торта

Ингредиенты:

1 шт. — сельдь малосольная
3 шт. — картофель варёный
3 шт. — яйца вареные
3 шт. — морковь варёная
1 шт. — лук

Свекольное суфле:
10 гр. — желатин
2 ст.л. — майонез
2 шт. — свекла вареная

Майонез:
1 шт. — яйцо
250 мл. — растительное масло
1 ст.л. — горчица
1/2 ч.л. — сахар
1 ч.л. — соль
1 ст.л. — винный уксусу

Приготовление:

1. Первым делом нарезаем мелко лук. Перекладываем лук в мисочку. Высыпаем к луку соль, сахар, добавляем винный уксус. Перемешиваем. Оставляем мариноваться.
2. Замачиваем желатин в холодной воде.
3. Теперь приготовим домашний майонез. В чашу блендера вбиваем яйцо, добавляем щепотку сахара, 1 ч.л. соли, 1 ст.л. горчицы, 1 ст.л. винного уксуса и рафинированное растительное масло. Начинаем взбивать.
4. Получился густой майонез.
5. На тарелку устанавливаем форму в виде сердца. Первый слой у нас картофель. Натираем его на крупной терке. Разравниваем руками и немного утрамбуем. Немного присаливаем. Делаем сеточку из майонеза.
6. Филе селедки нарезаем кубиками. Необходимо вынуть все косточки. Выкладываем слой селедки. Немного уплотняем.
7. На сито откидываем лук, ждем пока стечет жидкость. И поверх селедки выкладываем лук. Делаем сеточку из майонеза. Яйца натираем на крупной терке, разравниваем руками и немного утрамбовываем. Делаем сеточку из майонеза.
8. Отварную морковь нарезаем кубиками, можно натереть на терке. Выкладываем слой моркови. Разравниваем.
9. С желатина сливаем не всю воду, немного оставляем. Ставим кастрюлю с желатином на огонь. Помешиваем до полного растворения желатина. Когда желатин полностью растворится, снимаем с огня. Оставляем остывать.
10. Свеклу нарезаем кубиками. Перекладываем в чашу блендера. Измельчаем. Получилась красивая буряковая масса.
11. Добавляем майонез. Перемешиваем блендером. Вливаем остывший желатин. Перемешиваем блендером.
12. Заливаем полученную массу поверх моркови. Теперь необходимо подождать, пока желе застынет.
13. Прошло 2 часа. Салат готов. Убираем форму и украшаем салат.
14. Приятного аппетита.

Селедка под шубой «розы»

Ингредиенты:

3 шт. — картофель
1 шт. — сельдь
3 шт. — яйцо
2 шт. — морковь
2 шт. — свекла
400 гр. — майонез
1 шт. — лук

Для маринада:
1 ст.л. — винный уксус
Щепотка — соль, сахар

Тесто для блинов:
130 мл — молоко
1 шт. — яйцо
80 гр. — мука
2 ст.л. — растительное масло
1/2 ч.л. — соль
1 ч.л. — сахар
20 мл — сок свеклы

Начинка:
1 шт. — свекла
1 шт. — плавленный сыр
2 зуб. — чеснок

Приготовление:

1. Первым делом замаринуем лук. Нарезаем его мелко и перекладываем в тарелку. Добавляем немного соли, щепотку сахара, 1 ст.л. винного уксуса и немного воды. Перемешиваем. Отставляем.
2. Собираем салат. На блюдо ставим кольцо от формы для выпечки. 1 слой — тертый картофель. Разравниваем. Немного подсаливаем. Картофель покрываем тонкой сеткой из майонеза. Филе сельди нарезаем кусочками. Выкладываем кусочки сельди на картофель.
3. Лук промариновался. Сливаем маринад. Перекладываем лук поверх селедки. Делаем сеточку из майонеза. Следующий слой — натираем вареные яйца на терке. Делаем сеточку из майонеза. Следующий слой — тертая морковь. Делаем сеточку из майонеза.
4. Свеклу натираем на терке в отдельную посуду. Выделившийся сок переливаем в миску. Сок понадобится для блинчиков.
5. Из 2/3 части тертой свеклы выкладываем последний слой. Немного приминаем. Смазываем майонезом. Разравниваем ложкой. Салат отправляем в холодильник.
6. В глубокую посуду разбиваем яйца. Добавляем сахар, соль и молоко. Перемешиваем венчиком. Добавляем свекольный сок. Перемешиваем. Через сито добавляем частями муку. Муку перемешали. Добавляем пару столовых ложек растительного масла. Перемешиваем.
7. Разогреваем сковороду. Немного смазываем ее растительным маслом. Выпекаем обычные блинчики. Получилось 3 шт.
8. Приготовим начинку. Натираем на терке зубчики чеснока. Так же натираем 3/4 кусочка плавленого сыра.
9. Все это перекладываем в миску с оставшейся тертой свеклой. Добавляем немного майонеза. Перемешиваем.
10. Готовую начинку делим на 3 блинчика. Распределяем начинку по всей поверхности блинчика. Сворачиваем рулет.
11. Рулеты нарезаем на кусочки толщиной 3 см. Формируем розочки.
12. Вынимаем салат из холодильника. Украшаем цветами. Между цветов выкладываем веточки укропа. По желанию серединку цветов можно украсить зернышком граната. Салат готов.
13. Аккуратно снимаем форму. Приятного аппетита.

Салат «фаворит» или «викинг» рецепт слоеного салата для нового года

Ингредиенты:

500–600 гр. — курица копчёная
1/2 пучок — зелёный лук
2 банки — фасоль
2 зуб — чеснок
1/2 шт. — перец острый
200 гр. — огурцы малосольные
6 шт. — яйца
50 гр. — орехи грецкие
1/2 пучок — петрушка
1/3 шт. — гранат
400 гр. — майонез
1 пучок петрушки
1 пучок зеленого лука
2–3 зубчика чеснока
1–2 ст.л. майонеза

Приготовление:

1. Первым делом убираем шкуру у курицы и отделяем мясо от кости.
2. Мясо копченой курицы мелко нарезаем. Перекладываем в глубокую посуду. Добавляем пару ложек майонеза. Перемешиваем.
3. На праздничное блюдо ставим раздвижные боковины от формы для выпечки, перекладываем мясо. Распределяем по всей форме. Мелко нарезаем зеленый лук. Слой мяса сверху посыпаем зеленым луком.
4. Мелко нарезаем красный острый перец. Измельчаем мелко чеснок. В глубокой миске смешиваем фасоль, чеснок, горький перец и майонез. Это у нас второй слой.
5. Следующий слой — мелко порезанные соленые огурцы. Сверху делаем сетку из майонеза.
6. На крупной терке натираем вареные яйца. Выкладываем их верхним слоем. Делаем сетку из майонеза.
7. Мелко нарезаем грецкие орехи и петрушку. Смешиваем их. Украшаем салат этой смесью и зернами граната.
8. При подаче необходимо убрать боковины.
9. Салат готов. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Салат изумрудный браслет
или малахитовый рецепт

Ингредиенты:

800–700 гр. — копченая курица (грудка)
4 шт. — киви (2 шт. в салат,
2 шт. украшение)
150 гр. — сыр
100 гр. — орехи грецкие
2 шт. — яблоко
1/2 шт. — сок лимона
150 гр. — морковь
по-корейски
5 шт. — яйцо
400 гр. — майонез
1 зуб. — чеснок

Приготовление:

1. Копченную куриную грудку нарезаем кубиками. Перекладываем в миску. Зубчик чеснока выдавливаем в грудку. Добавляем несколько ложек столового майонеза. Перемешиваем. Отставляем.
2. Формируем первый слой салата. На дно блюда ставим стакан дном вверх. Выкладываем по кругу слой из кусочков копченной грудки. Разравниваем и утрамбовываем.
3. Следующий слой из киви. Очищаем его и нарезаем мелким кубиком. Выкладываем вторым слоем. Делаем майонезную сеточку.
4. Сыр натираем на крупной или мелкой терке. Выкладываем третий слой. Слегка уплотняем. Делаем сеточку из майонеза. Нарезаем мелко грецкие орехи. Посыпаем сверху сыра.
5. Морковь по-корейски мелко нарезаем. Выкладываем следующий слой. Сеточка из майонеза.
6. Кисло-сладкое яблоко нарезаем мелким кубиком. Сбрызгиваем соком из 1/2 части лимона. Выкладываем слой из яблок. Майонез. Натираем вареные яйца на терке. Выкладываем по всей поверхности слой из яиц. Приминаем. Тонкая сеточка.
7. Украшаем салат киви, орехами и зернами граната. Перед подачей убираем стакан. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Салат «подсолнух»

Ингредиенты:

600 гр. — куриная грудка
По вкусу — соль, перец
350 гр. — майонез
1 б. — оливки без косточек
1 б. — кукуруза консервированная
400 гр. — шампиньоны свежие
По вкусу — зеленый лук, укроп
4 шт. — яйца
2 шт. — морковь
1 шт. — помидор черри
1/2 уп. — чипсы (со вкусом сыра)

Приготовление:

1. Куриную грудку нарезаем на тонкие филе. Каждый кусочек солим и перчим с двух сторон.
2. В сковороду наливаем немного растительного масла. Обжариваем до готовности с двух сторон. Как только курица начинает белеть, переворачиваем. Готовую курицу выкладываем в тарелку и отставляем остывать.
3. Мелким кубиком нарезаем шампиньоны. Нарезанные шампиньоны обжариваем на сухой сковороде. Как только вода из грибов испарится, грибы готовы. Перед тем как выключить газ, солим и перчим. Готовые грибы перекладываем на тарелку.
4. Филе курицы нарезаем на небольшие кусочки. Перекладываем в миску. Добавляем немного майонеза. Перемешиваем.
5. Выкладываем первый слой из курицы на блюдо. Формируем слой с небольшой горкой в центре. Мелко нарезаем зеленый лук. Выкладываем его сверху мяса. Затем слой из консервированной кукурузы. Делаем тонкую сеточку из майонеза.
6. Сверху распределяем остывшие грибы. Сеточка из майонеза. Яичные белки натираем на терке. Выкладываем их следующим слоем. Делаем тонкую сеточку из майонеза.
7. Следующий слой — тертая вареная морковь. Сеточка из майонеза. Следующий слой — тертые желтки. Сеточка из майонеза.
8. Украшаем салат. Нарезам маслины на две части. Выкладываем по кругу по всему салату от центра. Выкладываем по кругу чипсы. Украшаем зеленью. Из помидора и маслин делаем божью коровку.
9. Салат готов. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Альтернатива салату «мимоза» рыбный салат к новогоднему столу

Ингредиенты:

200 гр. — семга малосольная (100 гр. + 100 гр.)
250 гр. — горбуша консервированная
1 б. — оливки без косточек
1 шт. — огурец свежий
По вкусу — зеленый лук, укроп
300 гр. — майонез
100 гр. — рис (крупа)
4 шт. — яйцо
2 шт. — морковь
Для украшения: листья салата, лимон, икра

Приготовление:

1. Первым делом нам нужно отварить рис. Хорошо промываем рис. Заливаем водой из расчета 1 часть риса и 2 части воды. Когда вода закипит, варим 20-25 минут.
2. Консервированную горбушу необходимо хорошо размять вилочкой, перед этим удаляем косточки. Мелким кубиком нарезаем свежий огурец. Мелко нарезаем оливки.
3. Рис готов, промываем его холодной водой.
4. Мелко нарезаем укроп и зеленый лук. Филе семги нарезаем мелким кубиком.
5. Вареные яйца и вареную морковь натираем на терке.
6. Остывший промытый рис перекладываем в тарелку, добавляем укроп и немного майонеза. Перемешиваем.
7. Формируем салат. На блюдо выкладываем листья салата и ставим боковины от формы для выпекания.
8. Первым слоем у нас рис. Разравниваем. Сверху выкладываем кусочки семги. Далее посыпаем зеленым луком. Затем выкладываем огурец. Разравниваем. Смазываем майонезом.
9. Выкладываем слой консервированной рыбы. Затем оливки. Разравниваем. Покрываем тонким слоем майонеза.
10. Слой моркови. Майонез. Яйца. Майонез. Сверху выкладываем тонкие кусочки семги.
11. Украшаем салат листиками зелени и из долек лимона сворачиваем розочку. Можно добавить немного красной икры. Ставим салат в холодильник. При подаче убираем боковины и нарезаем салат как тортик.
12. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Салат «мышки» оливье
по-новому с языком

Ингредиенты:

700 гр. — говяжий язык
20 шт. — перепелиные яйца
2 шт. — морковь
6 шт. — картофель
1 б. — консервированный зеленый горошек
1 б. — каперсы
100 гр. — корнишоны
2 шт. — свежий огурец
1 шт. — зеленое яблоко
1/2 шт. — сок лимона
400 гр. — майонез
Для украшения:
30+20 гр. — сыр
Перепелиные яйца
Гвоздика
Морковь

Приготовление:

1. Хорошо промываем язык под проточной водой. Делим язык на две части. Перекладываем в кастрюлю и заливаем холодной водой. Ставим на огонь. Когда вода закипит, снимаем пену. Варим 15 минут. Затем сливаем воду и хорошо промываем.
2. Заливаем язык водой. Ставим на огонь кастрюлю. Когда вода закипит, снимаем пену. Делаем маленький огонь и варим до готовности. Время варки от 2 до 4 часов. Через час добавляем лавровый лист и душистый перец горошком.
3. Когда язык стал мягким, вынимаем его из кастрюли, под струей холодной воды снимаем шкурку.
4. Для салата нарезаем язык кубиками. Перекладываем в глубокую миску.
5. Таким же кубиком нарезаем картофель и морковь. Перекладываем в глубокую миску. Свежие огурцы нарезаем кубиком. Мелко нарезаем зеленый лук.
6. Зеленое яблоко очищаем от кожуры и нарезаем кубиками. Нарезанные кубики сбрызгиваем соком лимона. Перемешиваем и добавляем к салату.
7. Соленый огурец нарезаем кубиками. Нарезаем каперсы. Высыпаем в салат зеленый горошек.
8. Нарезаем яйца крупным кубиком. Салат заправляем майонезом. Перемешиваем.
9. Для подачи выкладываем салат в тарелку. Натираем ярко желтый сыр на терке и присыпаем края и верх.
10. Сыр с дырками нарезаем тонкими пластинами и выкладываем на салат.
11. Из моркови вырезаем тонкие кружечки, это будут ушки мышки. На корейской терке натрем немного моркови. Это хвостики. Отрезаем кусочек от перепелиного яйца, чтобы мышки были устойчивее.
12. Из перца горошком делаем носик и глазки. Делаем небольшие надрезы, вставляем наши ушки и хвост.
13. Украшаем салат мышками. Салат готов.
14. Приятного аппетита.

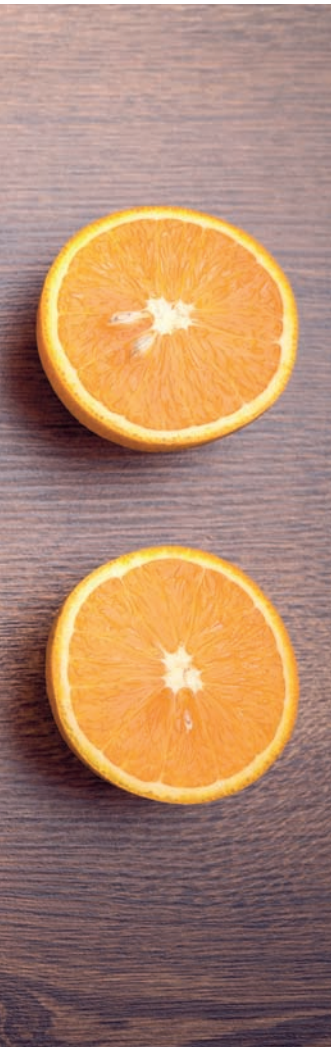
Новогодний салат «индейка с апельсином»

Ингредиенты для 4 порций:

2 шт. — апельсины
300 гр. — филе индейки или курицы
100 гр. — руккола
30 гр. — кедровые орешки
1/4 шт. — гранат
100 гр. — сыр
1 зуб. — чеснок
1 ст.л. — майонез

Заправка:

1 ст.л. — бальзамический уксус
1 ст.л. — оливковое масло



Приготовление:

1. Филе индейки разрезаем на пласты. Солим, перчим с двух сторон.
2. В сковороду наливаем немного растительного масла. Разогреваем его. Выкладываем филе и обжариваем с двух сторон до золотистого цвета. Готовое мясо перекладываем на тарелку и отправляем его остывать.
3. Теперь нам нужно разрезать апельсин на две части, но сделать это фигурно.
4. С половинки апельсина вырезаем мякоть. Кожура должна остаться целой. У мякоти апельсина вырезаем белые прожилки. Мякоть нарезаем небольшими кусочками. Перекладываем в глубокую миску.
5. Добавляем рукколу. Перемешиваем.
6. Сыр натираем на мелкой терке. Зубчик чеснока натираем на мелкой терке. В сыр добавляем ложку майонеза, чеснок и перемешиваем. Получилась густая масса. Из нее мы скатаем небольшие шарики.
7. Остывшее мясо нарезаем кубиками. Перекладываем мясо в миску с апельсинами и рукколой. Добавляем зерна граната. Поливаем бальзамическим уксусом и оливковым маслом. Перемешиваем.
8. При подаче салата на блюдо выкладываем листья салата. Берем апельсиновые корочки и наполняем их салатом. Сверху посыпаем кедровыми орешками и украшаем шариками из сыра.
9. Салат готов. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Салат из говядины и овощей
с заправкой в азиатском стиле

Ингредиенты:

500 гр. — мясо (говядина)
1 шт. — лук
1 шт. — перец болгарский
1 шт. — кабачок
1 шт. — огурец
1 шт. — морковь
1/2 шт. — гранат
1 шт. — китайская капуста
1 ч.л. — кунжут
Зелень

Соус:
1 ст.л. гранатовый соус
1 ст.л. соевый соус
2 ст.л. масло растительное

Приготовление:

1. Кусок говядины нарезаем тонкой соломкой поперек волокон. Солим, перчим, перемешиваем.
2. Ставим сковороду на огонь нагреваться. Наливаем растительное масло. Как только масло нагреется, перекладываем мясо небольшими порциями. Жарим на большом огне. Как только мясо поменяло цвет и выделилось большое количество жидкости, убираем огонь.
3. Тушим на медленном огне до полного исчезновения жидкости. Когда жидкость испарится, жарим до золотистого цвета. Мясо готово. Перекладываем его в дуршлаг, что бы ушло лишнее масло.
4. На крупной терке натираем морковь. Натираем кабачок. Свежий огурец натираем на терке.
5. Соломкой нарезаем лук, сладкий перец. Нарезаем пекинскую капусту.
6. В сковороде, в которой осталось масло после обжарки мяса, обжариваем лук и сладкий перец. Обжариваем 1 минуту на сильном огне. Затем добавляем кабачок и морковь. Перемешиваем. Обжариваем пару минут и снимаем с огня.
7. Овощи перекладываем в дуршлаг, чтобы стекла жидкость.
8. Нарезаем пекинскую капусту. В большую миску отправляем пекинскую капусту, огурец, мясо и теплые овощи. Перемешиваем.
9. Приготовим заправку. В растительное масло вливаем соевый соус и гранатовый соус, который можно заменить на жидкий мед. Перемешиваем. Заправка готова.
10. Перекладываем салат на тарелку. Поливаем соусом. Украшаем зернами граната и кунжутными семечками. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Салат норвежский

Ингредиенты:

1/2 шт. — пекинская капуста
1/2 шт. — болгарский перец
250 гр. — майонез
Зелёный лук и укроп
250 гр. — семга малосольная
4 шт. — яйца
200 гр. — помидоры черри
150 гр. — сыр
Икра
для украшения

Приготовление:

1. Первым делом нашинкуем пекинскую капусту. Тонкой соломкой нарезаем красный и желтый болгарский перец. Отправляем в миску. Заправляем небольшим количеством майонеза и перемешиваем.
2. На блюдо ставим бортики от формы для выпечки, чтобы салат получился с ровными краями. Выкладываем капусту первым слоем. Распределяем и слегка утрамбовываем. Сверху капусту посыпаем зеленью.
3. Мелкими кубиком нарезаем рыбу. Выкладываем слой рыбы. Приминаем. Майонез.
4. Следующий слой - натираем желтки на терке. Распределяем по всей поверхности. Покрываем тонкой сеткой из майонеза.
5. Нарезаем тонкими дольками помидоры. Это следующий слой. Сверху на помидоры натираем сыр. Распределяем и утрамбовываем. Делаем сетку из майонеза.
6. Натираем белки. Украшаем салат веточками укропа и икрой.
7. Перед подачей убираем бортики. Салат готов. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Салат
женский каприз

Ингредиенты:

600 гр. — куриная грудка
3 шт. — яйца
100 гр. — чернослив
1 шт. — огурец свежий
300 гр. — шампиньоны
100 гр. — грецкие орехи
150 гр. — сыр
По вкусу — майонез

Приготовление:

1. Куриное филе солим и перчим. Можно добавить сушеный чеснок. Нагреваем сковороду, наливаем немного растительного масла. Обжариваем с двух сторон до готовности. Готовые филе перекладываем на тарелку.
2. Нарезаем шампиньоны. Выкладываем грибы на сухую сковороду. Слегка обжариваем. Влага из грибов испарилась, теперь перчим, можно добавить сушеный укроп. Готовые грибы перекладываем на тарелку.
3. Курица немного остыла, нарезаем мелкими кубиками. Нарезаем кубиками свежий огурец. Майонез перекладываем для удобства в кондитерский мешок.
4. Начинаем собирать салат. Нам понадобятся боковины от формы для выпечки. Ставим боковины на блюдо и собираем салат. Первым слоем выкладываем 1/2 от всей курицы. Делаем майонезную сеточку, которую размазываем ложкой.
5. Второй слой — огурец. Немного майонеза. Сверху натираем вареное яйцо на терке. Немного подсаливаем. Далее сетка из майонеза.
6. На яйцо выкладываем остывшие грибы. Сверху грибов выкладываем слой курицы. Делаем сеточку из майонеза. Слегка его размазываем.
7. Мелко нарезаем кубиком чернослив. Выкладываем его в форму.
8. Перекладываем в пакет орехи. Скалкой их измельчаем. Делаем следующий слой из орехов. Сеточка из майонеза. Последний слой — сыр. Натираем его на мелкой терке. Салат готов. Отправляем его на ночь в холодильник, пропитываться.
9. Утром украшаем салат розочками из помидор и зеленью.
10. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Салат
из кабачков

Ингредиенты:

2 шт. — кабачки или цуккини
2 шт. — помидоры
1–2 зубчик — чеснок
1–2 ст.л. — майонез
1 пучок — петрушка
По вкусу — соль

Приготовление:

1. Салат из кабачков. Кабачки или цуккини нарезаем кубиками. Противень застилаем фольгой и перекладываем кабачки тонким слоем. Солим. Отправляем противень в духовку, разогретую на 190 градусов, запекаться.
2. Помидоры нарезаем мелким кубиком. Нарезаем петрушку.
3. Приготовим майонезный соус. В майонез добавляем чеснок, продавленный через чесночницу, перемешиваем. Соус готов.
4. Прошло 20 минут. Кабачки запеклись. Отставляем в сторону остывать.
5. Кабачки остыли. Снимаем их с фольги. Перекладываем в миску к помидорам. Перемешиваем. Салат перекладываем в порционные стаканы. Добавляем ложку чесночного соуса.
6. Салат из кабачков украшаем листиками петрушки.
7. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Салат «Тещин язык»

Ингредиенты:

2 шт. — баклажаны
2 шт. — помидоры
1/2 шт. — болгарский перец
50 гр. — грецкие орехи
1–2 ст.л. — майонез
1–2 зубчик — чеснок
По вкусу — соль
1 пучок — петрушка

Приготовление:

1. Салат из баклажанов. Мелким кубиком нарезаем баклажаны. Противень застилаем фольгой и перекладываем баклажаны тонким слоем. Солим. Отправляем противень в духовку, разогретую на 190 градусов, запекаться.
2. Для баклажанного салата нарезаем помидоры кубиками. Болгарский перец нарезаем кубиками. Измельчаем зелень.
3. Прошло 20 минут. Баклажаны запеклись. Отставляем в сторону остывать.
4. Для усиления вкуса грецкие орехи обжариваем на сухой сковороде. Готовые орехи измельчаем. Часть орехов добавляем в миску с баклажанным салатом.
5. Баклажаны остыли. Снимаем их с фольги. Баклажаны отправляем в миску с помидорами и перцем. Перемешиваем. Перекладываем смесь в порционные стаканы. Добавляем ложку чесночного соуса.
6. Салат с баклажанами сверху присыпаем измельченными орехами. Салат готов
7. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Салат «генерал»

Ингредиенты:

Форма 22 см:
400 гр. — индейка копченая (без кости) или копченая куриная грудка
4 шт. — яйца
3 шт. — морковь
100 гр. — сыр твердый (соленый)
2 шт. — свекла
300 гр. — майонез
3 зуб. — чеснок
60 гр. — грецкие орехи
Зелень для украшения

Приготовление:

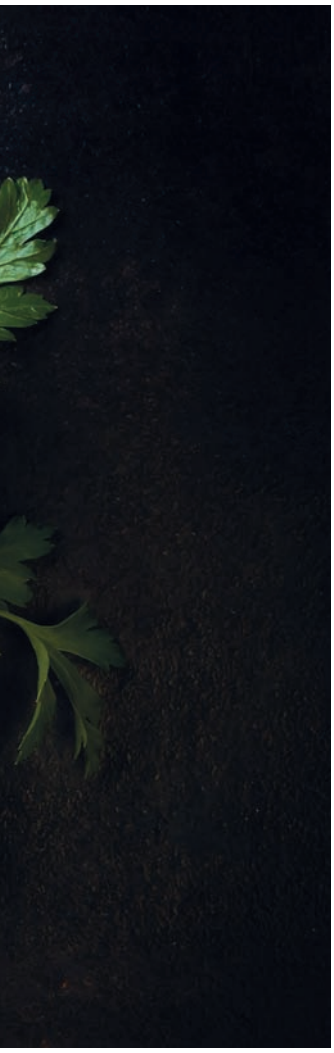
1. Для салата нам нужна чистая мякоть из ножки индейки. Отделяем мясо от кости. Нарезаем мясо мелкими кусочками.
2. Перекладываем в глубокую тарелку. Два зубчика чеснока мелко измельчаем. Перекладываем чеснок в мясо и добавляем пару ложек майонеза. Перемешиваем. На широкое блюдо устанавливаем раздвижные боковины от формы для выпечки. Выкладываем мясо. Разравниваем и слегка утрамбовываем.
3. На крупной терке натираем вареные яйца. Разравниваем. Смазываем майонезом. Натираем на крупной терке вареную морковь. Разравниваем. Смазываем майонезом.
4. Следующий слой — тертый сыр. Смазываем майонезом. В глубокую тарелку на крупную терку натираем отваренную свеклу. Измельчаем зубчик чеснока. Добавляем его в свеклу, добавляем немного майонеза. Перемешиваем. Выкладываем следующий слой из свеклы.
5. Для салата орехи необходимо предварительно обжарить или подсушить. Мелко измельчаем орехи и посыпаем орехами свеклу. Делаем украшения из моркови и украшаем салат. Салат должен немного настояться.
6. При подаче убираем боковины от формы. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Салат «козел в огороде»

Ингредиенты:

1 чаша — капуста свежая
1 чаша — морковь свежая
1 чаша — варёно – копченая колбаса
1 упаковка — чипсы с луком
1 банка — консерв. кукуруза
По вкусу — майонез



Приготовление:

1. Чистим морковь. Натираем на терке.
2. Нарезаем копченую колбасу соломкой.
3. Шинкуем капусту, можно использовать терку.
4. Чипсы необходимо немного измельчить. Для салата нам понадобится большое блюдо. Выкладываем наши ингредиенты кучками на блюдо. Не важно в какой последовательности. В центр выдавливаем майонез. Салат для подачи на стол готов.
5. Перед употреблением салат сразу перемешиваем.
6. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Салат
«Звезда» с печенью трески

Ингредиенты:

5 шт. — картофель
1 пуч. — зеленый лук
2–3 шт. — маринованные огурцы
1 банка 240 гр. — печень трески
5 шт. — яйца
100 гр. — сыр
2–3 ст.л. — майонез
100 гр. — помидоры черри
1 банка — маслины
По вкусу — соль и перец

Приготовление:

1. Картофель нарезаем мелким кубиком и перекладываем в тарелку. Мелкими кубиками нарезаем маринованные огурцы. Огурцы перекладываем в миску с картофелем.
2. Вареные яйца нарезаем кубиками. Отправляем в миску. Нарезаем зеленый лук.
3. Из печени трески сливаем масло. Промакиваем салфетками. Нарезаем на небольшие кусочки. Отправляем в миску.
4. Солим. Добавляем майонез. Перемешиваем.
5. Берем большое блюдо и выкладываем салат в форме звезды. Небольшой кусочек твердого сыра натираем на мелкой терке. Посыпаем «звезду» сыром.
6. Украшаем салат половинками помидорок черри. Из половинок маслин делаем окантовку. Салат готов.
7. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Салат мимоза
из красной рыбы

Ингредиенты для формы 22 см:

200 гр. — сёмга малосольная (100 гр + 100 гр)
250 гр. — горбуша консервированная
1 б. — оливки без косточек
1 шт. — огурец свежий
По вкусу — зеленый лук, укроп
300 гр. — майонез
100 гр. — рис (крупа)
4 шт. — яйцо
2 шт. — морковь
Для украшения:
листья салата,
лимон, икра

Приготовление:

1. Первым делом нам нужно отварить рис. Хорошо промываем рис. Заливаем водой из расчета 1 часть риса и 2 части воды. Когда вода закипит, варим 20-25 минут.
2. Консервированную горбушу необходимо хорошо размять вилочкой, перед этим удаляем косточки. Мелким кубиком нарезаем свежий огурец. Мелко нарезаем оливки.
3. Рис готов, промываем его холодной водой.
4. Мелко нарезаем укроп и зеленый лук. Филе семги нарезаем мелким кубиком.
5. Вареные яйца и вареную морковь натираем на терке.
6. Остывший промытый рис перекладываем в тарелку, добавляем укроп и немного майонеза. Перемешиваем.
7. Формируем салат. На блюдо выкладываем листья салата и ставим боковины от формы для выпекания.
8. Первым слоем у нас рис. Разравниваем. Сверху выкладываем кусочки семги. Сверху посыпаем зеленым луком. Сверху — огурец. Разравниваем. Смазываем майонезом.
9. Выкладываем слой консервированной рыбы. Затем оливки. Разравниваем. Покрываем тонким слоем майонеза.
10. Слой моркови. Майонез. Яйца. Майонез. Сверху выкладываем тонкие кусочки семги.
11. Украшаем салат листиками зелени и из долек лимона сворачиваем розочку. Можно добавить немного красной икры. Ставим салат в холодильник. При подаче убираем боковины и нарезаем салат как тортик.
12. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Салат
«восторг» из кальмаров

Ингредиенты:

600/800 гр. — кальмары
4 шт. — яйцо
1 шт. — огурец
1 шт. — болгарский перец
Зеленый лук
По вкусу — майонез
По вкусу — соль, перец
Немного муки для обвалки кальмаров
Растительное масло для жарки

Приготовление:

1. Первым делом очистим кальмары. Подготавливаем две емкости. В одну емкость наливаем очень холодную воду, в другую — кипяток. Тушку кальмара перекладываем в кипяток на несколько секунд, затем в холодную воду. От смены температуры кальмары хорошо очищаются. Очищаем и убираем все лишнее снаружи и внутри тушки. Очищенные тушки промываем под проточной водой. Высушиваем бумажным полотенцем.

2. В сковороду наливаем немного растительного масла. Обваливаем кальмары в муке. Выкладываем на сковороду, обжариваем на сильном огне. Пару минут с каждой стороны, до золотистой корочки. Готовые кальмары перекладываем на тарелку остывать.

3. Приготовим омлет. Разбиваем 2 яйца в тарелку. Подсаливаем, слегка перчим. Взбиваем вилочкой. Наливаем в сковороду немного растительного масла. Выливаем яйца. Жарим тонкий блинчик с двух сторон. Нам необходимо приготовить два таких блинчика из двух яиц каждый. Приготовленные блинчики оставляем остывать.

4. Нарезаем огурец тонкой соломкой. Тонкой соломкой нарезаем болгарский перец. Перец можно заменить морковью. Нарезаем зеленый лук. Перекладываем в глубокую посуду.

5. Нарезаем кальмары. Перекладываем к овощам.

6. Омлет нарезаем соломкой.

7. Соединяем все продукты. Перемешиваем.

8. Салат подаем порционно. Сверху добавляем немного майонеза. Украшаем зеленью. Салат готов. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Салат
из хрустящих баклажанов

Ингредиенты:

4 шт. — баклажаны
1 шт. — ананас
2 шт. — помидоры
Зелень кинзы или петрушки
Для панировки немного крахмала
Растительное масло для жарки

Соус:
100 гр. — соус кисло-сладкий
3 ст.л. — соевый соус
2 ч.л. — устричный соус
2 ч.л. — рыбный соус
1 ч.л. — специи сухая аджика
Зелень

Приготовление:

1. Первым делом наливаем в кастрюлю воду и ставим на огонь.
2. Очищаем баклажаны от кожуры и нарезаем кусочками.
3. Кипящую воду подсаливаем и отправляем баклажаны на пару минут в воду. Через 2 минуты откидываем баклажаны на дуршлаг и ждем пока остынут.
4. Мякоть ананаса нарезаем такими же кубиками как баклажан.
5. Помидоры нарезаем дольками, которые разрезаем на 2 части.
6. Остывшие баклажаны перекладываем на салфетку и убираем салфетками лишнюю жидкость. Присыпаем крахмалом. Перемешиваем.
7. В глубокую сковороду наливаем много растительного масла. В разогретом масле небольшими порциями обжариваем баклажаны. Когда появится корочка, перекладываем баклажаны на тарелку с бумажной салфеткой.
8. Все продукты подготовили. Приготовим соус. В миску наливаем кисло-сладкий соус, добавляем пару чайных ложек устричного соуса, немного рыбного и классического соевого соусов. Немного сухой аджики. Мелко нарезаем зелень. Добавляем ее в соус. Хорошо перемешиваем.
9. Собираем салат. В тарелку перекладываем немного баклажанных кусочков, помидорки, ананас. Поливаем сверху соусом. Украшаем зеленью.
10. Салат готов. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Салат
Кокосовая курочка

Ингредиенты:

1 шт. — куриная грудка
1 уп. — листья салата
1/3 шт. — гранат
2–3 ломтика ананаса
100 гр. — кокосовая стружка
2 ст.л. — растительное масло

Кляр:
1 шт. — яйцо
1–2 ст.л. — кокосовое сухое молоко (или 3 ст.л. кокосового молока)
1–2 ст.л. — горячая вода
По вкусу — соль, кайенский острый перец (или заменить на перец чили)

Для жарки:
1–2 ст.л. — кокосовое масло (или топленое сливочное)

Приготовление:

1. Первым делом приготовим куриную грудку. Нарезаем ее соломкой. Отставляем в сторону.
2. Приготовим кляр. 1,5 ст.л. сухого кокосового молока перекладываем в миску и разбавляем водой. Перемешиваем до однородности. Разбиваем 1 яйцо. Добавляем соль, кайенский перец. Взбиваем вилкой.
3. В подготовленную смесь перекладываем кусочки курицы. Перемешиваем.
4. В большую тарелку пересыпаем кокосовую стружку. Ставим сковороду на огонь. Жарить будем на кокосовом масле.
5. Обваливаем кусочки филе в кокосовой стружке и перекладываем в сковороду. Жарим с двух сторон на среднем огне до образования корочки. Готовые кусочки перекладываем на тарелку.
6. Собираем салат. Листья салата выкладываем в большую миску. Небольшими кусочками нарезаем ананас. Отправляем ананас к листьям салата. Перемешиваем.
7. Выкладываем курицу. Слегка перемешиваем. Сверху посыпаем зернами граната. Заправляем салат фисташковым маслом. Салат готов. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Салат «Итальянский каприз»

Ингредиенты:

200 гр. — макароны
400 гр. — грибы шампиньоны
По вкусу — соль (соль с трюфелем)
2 ст.л. — растительное масло с трюфелем
50 гр. — черри помидоры
50 гр. — сыр моцарелла (для Поста тофу)
10 гр. — морские сушеные водоросли (готовые снеки)

Приготовление:

1. Шампиньоны нарезаем кубиками. Грибы подсаливаем солью с черным трюфелем. Отправляем на сухую сковороду обжариваться.
2. Кипящую воду для макарон подсаливаем. Отвариваем макароны.
3. Грибы обжариваем на сильном огне, до исчезновения влаги. Готовые грибы перекладываем на тарелку остывать.
4. Помидоры черри и сырные шарики разрезаем на 2 части.
5. Собираем салат. Остывшие макароны перекладываем в салатник. Добавляем грибы, помидоры и сыр. Перемешиваем. Заправляем салат трюфельным маслом. Украшаем снеками из сушеных водорослей. Салат готов.
6. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Закусочный торт «Мимоза»

Ингредиенты:

8 шт. — вафельные коржи
1 банка — консервированная рыба
250–300 гр. — майонез
1 шт. — лук
3 шт. — морковь
3–4 шт. — яйцо
150–200 гр. — сыр
Зелень — укроп или петрушка

Приготовление:

1. Первым делом вафельный корж смажем тонким слоем майонеза и прикрепим к блюду. Теперь закрепленный корж смазываем сверху майонезом.
2. Из консервированной рыбы удаляем большие косточки. Разминаем вилочкой.
3. Очень мелко нарезаем репчатый лук. Если лук горчит, его заранее нужно замариновать. Добавляем лук к рыбе. Перемешиваем.
4. Половину рыбы отправляем на первый вафельный корж. Разравниваем. Сверху смазываем тонким слоем майонеза. Накрываем вторым коржом. Немного майонеза.
5. Натираем сыр на терке. Половину сыра переносим на корж и разравниваем. Следующий корж смазываем с двух сторон тонким слоем майонеза. Накрываем сыр.
6. Натираем морковь на терке. Половину моркови распределяем по коржу. Опять корж смазываем с двух сторон тонким слоем майонеза. Накрываем морковь.
7. Белок яйца натираем на терке, распределяем по коржу. Накрываем коржом, смазанным с двух сторон майонезом.
8. Теперь повторяем все слои: рыба, сыр, морковь. На верхний корж натираем желток. Разравниваем.
9. Края закусочного торта смазываем майонезом. Украшаем зеленью.
10. Закусочный торт готов. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Мясные блюда

Фаршированные кальмары

Ингредиенты:

8 шт. 1 кг. — кальмары
2 зуб. — чеснок
1 шт. — лук
500 гр. — фарш
200 гр. — шампиньоны
1/2 шт. красный болгарский перец
8 шт. — помидоры черри
Оливковое масло
250 мл. — белое сухое вино
Перец
Зеленый лук
Соль
Прованские травы
Лимон

Приготовление:

1. Подготовим кальмары. Аккуратно убираем все лишнее, снимаем верхнюю пленку и просушиваем салфеткой.
2. Мелко нарезаем лук. В сковороду наливаем растительное масло. Обжариваем лук на медленном огне. Мелко нарезаем чеснок. Добавляем чеснок к луку и продолжаем обжаривать.
3. Красный сладкий перец нарезаем кубиками. Лук немного обжарился, добавляем перец. Нарезаем шампиньоны не очень мелкими кусочками.
4. Через пару минут перекладываем на сковороду фарш. Перемешиваем. Солим. Перчим. Добавляем немного прованских трав.
5. Мясо потемнело, добавляем грибы.
6. Грибы потемнели и ужарились. Начинка готова. Перекладываем в тарелку.
7. Остывшей начинкой фаршируем кальмары. Края фиксируем зубочисткой. На сковороду наливаем немного растительного масла. Быстро обжариваем кальмары с двух сторон на сковороде, на большом огне. Обжариваем до румяного цвета с двух сторон. Готовые перекладываем в кастрюлю.
8. На сковороде обжариваем щупальца до золотистого цвета. Обжаренные щупальца выкладываем в кастрюлю.
9. Кастрюлю ставим на огонь, кальмары заливаем сухим столовым вином. Наливаем вина столько, чтобы тушка была закрыта на половину. Как только вино закипит, накрываем крышкой и тушим по 5 минут с каждой стороны.
10. Помидоры черри режем пополам. Прошло 5 минут, переворачиваем кальмары на другую сторону. Готовим еще 5 минут. За 2 минуты до конца готовки, перекладываем помидоры в кастрюлю.
11. Блюдо готово. При подаче вынимаем зубочистку, посыпаем зеленью и поливаем соком лимона.
12. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Голубцы

Ингредиенты:

1 шт. — капуста
1,5 кг. — свино-говяжий фарш
200 гр. — рис
2 шт. — лук
Черный перец
Соль
1 шт. — морковь
0,5 шт. — красный болгарский перец
Лавровый лист
250 гр. — томатный соус

Приготовление:

1. Начинаем нашу готовку с капусты. Ставим кастрюлю с водой на плиту, ждем, пока вода закипит. Теперь нам необходимо разобрать капусту. Вокруг кочерыжки делаем надрезы. В саму кочерыжку вставляем нож.
2. В кипящую воду опускаем капусту, как только листочек отошел, сразу его достаем. Разобрали всю капусту. Воду не выливаем, она нам еще пригодится.
3. Нарезаем мелко лук для фарша. Хорошо солим. Перчим. Добавляем сырой рис и кружку воды. Хорошо перемешиваем руками.
4. Теперь приготовим зажарку для голубцов. Мелкими кубиками нарезаем морковь. В разогретую сковороду наливаем немного растительного масла. Обжариваем морковь.
5. Пока обжаривается морковь, нарезаем мелкими кубиками сладкий перец. Морковь немного обжарилась, добавляем перец. Добавляем паприку и томатный соус. Перемешиваем.
6. Листья капусты остыли. Необходимо срезать ножом твердую часть.
7. Если капустные листья большие, то разрезаем их на 2 части. На край одного листа выкладываем начинку и заворачиваем.
8. Перекладываем готовые голубцы в глубокую сковородку или кастрюлю. Переливаем нашу подливу. Добавляем лавровый лист, 1 ст.л. соли. Доливаем воду, в которой варилась капуста. Разравниваем. Как голубцы закипят, накрываем крышкой, готовим 40 минут.
9. Голубцы готовы.
10. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Тефтели с сыром
и томатным соусом с tabasco

Ингредиенты:

1 кг. — фарш свино-говяжий
1–2 зубчика — чеснок
30 гр. — сыр пармезан
1 шт. — яйцо
Петрушка
Соль
Перец
150 гр. — сыр моцарелла
TABASCO
оригинальный красный
перечный соус
400 гр. — протертые томаты

Приготовление:

1. Первым делом подготовим фарш. У нас фарш заранее перекрученный, свино-говяжий. Фарш солим. Перчим. Вбиваем 1 яйцо. Добавляем сухую петрушку. Выдавливаем чеснок через чесночницу.
2. Добавляем тертый сыр пармезан. Добавляем пару капель соуса Табаско для пикантности. Перемешиваем до однородной массы.
3. Формируем тефтели. Берем немного фарша, делаем шарик, шарик разравниваем руками и выкладываем в центр сыр моцарелла, заворачиваем края, формируем тефтельку.
4. Теперь готовим соус. Выливаем в тарелку готовые протертые томаты, солим. Добавляем несколько капель Табаско. Перемешиваем.
5. На разогретую сковородку с растительным маслом выкладываем тефтели и обжариваем с двух сторон.
6. Когда тефтели обжарились. Заливаем соусом, убираем газ до минимума, накрываем крышкой. Тушим 20 минут.
7. Тефтели готовы.
8. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Фаршированный картофель
для новогоднего стола

Ингредиенты:

2—3 кг — картофель
500 гр. — свино-говяжий фарш
1 шт. — болгарский перец
1 шт. — лук
По вкусу соль,
перец, вода

Зажарка:
1 шт. — лук
1—2 шт. — морковь
1/2 шт. — болгарский перец
150 мл — бульон
4—5 шт. — помидоры
По вкусу — соль
150 гр. — сыр

Приготовление:

1. Первым делом приготовим начинку для картофеля. Нам понадобится фарш и овощи. Очень мелко нарезаем сладкий перец. Отправляем порезанный перец к фаршу.
2. Мелко нарезаем лук. Солим. Перчим. Добавляем 1/2 чашки воды. Перемешиваем.
3. Подготовленный фарш перекладываем в пакет.
4. Для зажарки мелко нарезаем лук. Отправляем его на сковороду обжариваться. Морковь натираем на крупной терке. Лук немного обжарился, добавляем морковь.
5. Нарезаем сладкий перец кубиками. Отправляем в зажарку порезанный перец. Добавляем в сковороду немного бульона. Перемешиваем. Тушим пару минут. Зажарка готова.
6. Специальным приспособление вынимаем серединку у картофеля.
7. У пакета с фаршем отрезаем кончик и заполняем фаршем картофель.
8. Перекладываем картофель в форму для запекания. Сверху картофеля выкладываем зажарку. Накрываем фольгой и отправляем в духовку, разогретую на 190 градусов.
9. Нарезаем помидоры колечками. Прошло 40 минут. Проверяем картофель на готовность палочкой. Картофель практически готов. Накрываем каждую картофелину кружочком помидора. Слегка подсаливаем. Посыпаем сыром. Отправляем в духовку еще на 10 минут без фольги.
10. Блюдо готово.
11. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Новогодняя
Мясная ёлка

Ингредиенты:

2 кг — мясо свинина (шея)
10 шт. — картофель
Соус:
1 шт. — апельсин
50 мл — соус
Терияки или соевый
2 ч.л. — томатная паста
1 ч.л. — сушеный чеснок
1/2 ч.л. — черный перец
1 ч.л. — сухая аджика
1 ч.л. — паприка
1/2 ч.л. — специи для шашлыка
2 шт. — шпажки

Приготовление:

1. Первым делом подготовленное мясо нам нужно замариновать. Нарезаем мясо вдоль волокон шириной 1 см.
2. Приготовим соус. Из целого апельсина выжимаем сок. Добавляем к нему соус Терияки или соевый соус, томатную пасту и специи. Перемешиваем. Пробуем на соль. Немного подсаливаем.
3. Перекладываем мясо в глубокую миску. Заливаем соусом и перемешиваем. Отставляем на пару часов.
4. Собираем нашу елку. Отрезаем от большой картошки 1/3 часть. Используем большую часть. Протыкаем ее большой шпажкой. Это будет подставка.
5. Нанизываем на шпажку мясо. Крупные куски, затем маленькие.
6. Фиксируем картофелем. Нанизываем его на шпажку.
7. Теперь необходимо завернуть «елку» в фольгу. Разогреваем духовку до 180 градусов. Отправляем мясо на 1 час запекаться.
8. Прошел 1 час. Разворачиваем фольгу. Хорошо помытый картофель нарезаем на 4 части. Солим, перчим. Выкладываем картофель вокруг мяса. Поливаем его образовавшимся соком. Отправляем в духовку.
9. Прошло 30 минут. Мясо готово. Перекладываем его на блюдо. Картофель отправляем в духовку подрумяниться.
10. Готовую картошку перекладываем к мясу на блюдо. Посыпаем укропом. Готово.
11. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Сочные мясные оладьи
или мясо по-аргентински

Ингредиенты:

500 гр. — мясо любое (мякоть)
3 шт. — яйцо
3 ст.л. — картофельный крахмал
3 ст.л. — майонез
3 пучка зелени: зеленый лук, петрушка, укроп
По вкусу — соль и перец
Растительное масло — для жарки

Приготовление:

1. Мясо нарезаем толщиной 1 см. Кусочки немного отбиваем.
2. Мелко нарезаем зелень.
3. Затем кусочки мяса нарезаем мелкими кубиками.
4. Кубики мяса перекладываем в большую миску, добавляем яйца, соль, перец. Перемешиваем. Добавляем крахмал. Перемешиваем.
5. Высыпаем зелень. Перемешиваем. Последним добавляем майонез. Перемешиваем.
6. Ставим сковороду на плиту, наливаем растительное масло, ждем пока масло нагреется. Жарим мясные оладьи.
7. Готовые оладьи перекладываем на бумажную салфетку.
8. Готово. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Ленивые пельмени «розы»

Ингредиенты:

Тесто:
450 гр. — мука
200 мл — вода
1 шт. — яйцо
1 ст.л. — растительное масло
1 ч.л. — соль

Начинка:
500 гр. — свино-говяжий фарш
2 шт. — лук
По вкусу — перец
По вкусу — соль
2–3 ст.л. — томатный соус

Другие ингредиенты:
10 гр. — сливочное масло
По вкусу — зелень
По вкусу — сметана

Приготовление:

1. Приготовим тесто. Муку просеиваем через сито. В глубокую миску разбиваем 1 яйцо. Добавляем соль, растительное масло и воду. Перемешиваем до полного растворения соли. Подготовленную жидкость выливаем в муку. Замешиваем тесто.
2. Тесто продолжаем вымешивать на столе. Тесто должно стать податливым, эластичным. Заворачиваем тесто в пищевую пленку и отправляем отдыхать.
3. Подготовим фарш. Мелко нарезаем лук. Смешиваем фарш и лук. Добавляем соль и перец. Если фарш суховат, то можно добавить немного воды. Перемешиваем с помощью толкушки.
4. Делим тесто на 3 равные части. Рабочую поверхность подпыляем мукой. Раскатываем тесто в тонкий пласт. Распределяем по всей поверхности теста фарш. Скручиваем рулет. Край защипываем.
5. Нарезаем кусочками толщиной около 2 см. Формируем розочки. Берем один кусочек. Пальцем немного выдавливаем снизу середину и защипываем края.
6. На сковороде растапливаем кусочек сливочного масла. Выкладываем розочки в сковороду плотно друг к другу. Сверху смазываем томатным соусом. Ставим сковороду на огонь. Ждем пока низ розочек обжарится.
7. Теперь кладем лавровый лист. Заливаем подсоленной водой. Накрываем крышкой. Убавляем огонь на самый минимум. Тушим.
8. Прошло 25 минут. Пельмени готовы.
9. Перекладываем их на блюдо и украшаем зеленью.
10. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Мясо в шубе из гренок с гарниром

Ингредиенты:

1 кг — мясо (корейка свинина)
5 зуб. — чеснок
По вкусу — сухая аджика, перец, соль
2 шт. — яйцо
100 гр. — мука
1/2 шт. — хлеб
Растительное масло — для жарки
Листья салата для украшения
Гарнир:
2 шт. — картофель
3 шт. — помидоры
100 гр. — сыр
По вкусу — соль, перец
Зелень — петрушка, зеленый лук, укроп

Приготовление:

1. Кусок свинины нарезаем небольшими кусочками. Каждый кусочек слегка отбиваем с одной стороны. Солим, перчим, добавляем специи с двух сторон.
2. Перекладываем мясо в миску. Выдавливаем зубчики чеснока в мясо. Перемешиваем. Убираем мясо в сторону.
3. Хлеб 2-х дневной давности нарезаем кусочками. Перекладываем в миску и отставляем в сторону.
4. Приготовим гарнир. Картофель в кожуре моем. Просушиваем. Накалываем вилкой в нескольких местах. Каждую картофелину заворачиваем в бумажное полотенце или салфетку. Смачиваем салфетку водой, чтобы она стала влажной и отправляем картофель в микроволновку на 10 минут выпекаться.
5. Прошло 10 минут. Картофель готов. Убираем салфетку. Нарезаем картофель гармошкой, для этого используем деревянные палочки.
6. Солим. Перчим. Посыпаем сыром. Перед подачей разогреваем в микроволновке.
7. С целого помидора срезаем шляпку. С помощью чайной ложки достаем мякоть. Отправляем помидоры на 2 минуты в микроволновку.
8. Нарезаем зелень — петрушку, укроп, зеленый лук. Мякоть помидора нарезаем мелким кубиком. Отправляем в миску. Добавляем тертый сыр. Перемешиваем. Слегка солим.
9. Заполняем помидоры подготовленной начинкой. Перед подачей разогреваем в микроволновке.
10. Кусочки мяса обваливаем в муке. В глубокую миску разбиваем яйца. Подсаливаем. Взбиваем вилочкой. Разогреваем сковороду с растительным маслом. Мясо обваливаем в яйце, затем в гренках. Обжариваем на среднем огне до золотистой корочки.
11. Мясо готово. Ставим на пару минут в микроволновку наш гарнир.
12. Блюдо готово.
13. Приятного аппетита.

Праздничное горячее блюдо «мясо по-французски с ананасом»

Ингредиенты:

600 гр. — свинина (корейка без косточки)
8 шт. — консервированные ананасы (колечки)
8 шт. — маслины без косточек
1 ч.л. — сушёный чеснок
1 ч.л. — сухая аджика
По вкусу — соль и перец
150 гр. — сыр твёрдый

Приготовление:

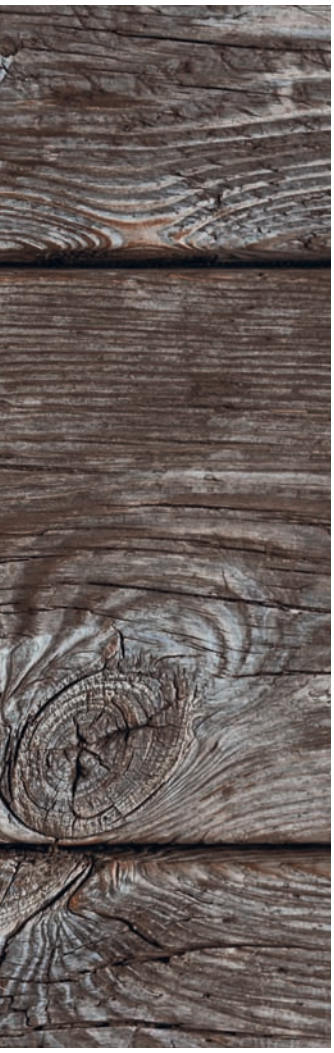
1. Мясо свинины (корейка) порежем на кусочки толщиной с палец.
2. Отобьем мясо с одной стороны. Подготовленное мясо с одной стороны солим, посыпаем всеми специями.
3. Противень застилаем фольгой. Перекладываем мясо на противень, посыпанной специями стороной вниз. Солим, перчим другую сторону.
4. Натираем твердый сыр на терке. Выкладываем небольшую щепотку сыра на центр мяса. Сверху выкладываем ананас. Духовку разогреваем на 200 градусов. Отправляем выпекаться.
5. Прошло 15 минут. Достаем противень из духовки. В центр выкладываем маслину. Посыпаем сыром. Убираем в духовку.
6. Прошло 10 минут. Вынимаем мясо из духовки. Сыр расплавился, мясо подрумянилось.
7. Блюдо готово. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Волшебные ребрышки
для новогоднего стола

Ингредиенты:

1,5 кг — свиные ребрышки
По вкусу — соль и перец
30 мл — масло растительное
1 шт. — имбирь
3 зуб. — чеснок
1 ч.л. — хлопья чили
2 ч.л. — паприка
2 ст.л. — мед
2 ст.л. — соевый соус
2 ст.л. — бальзамической уксус
1 шт. — цедра апельсина и сок 1/2 шт.
Розмарин — веточки



Приготовление:

1. Первым делом замаринуем ребрышки. Нарезаем на порционные кусочки. Выкладываем в глубокую миску.
2. Снимаем с апельсина цедру. Перекладываем цедру апельсина в миску и выдавливаем сок из 1/2 части апельсина.
3. Вливаем растительное масло, бальзамический уксус, мед, соевый соус, всыпаем паприку, черный перец, хлопья чили и соль. Перемешиваем.
4. Подготовленным маринадом заливаем ребрышки. Перемешиваем. Оставляем мариноваться на столе на 1 час, если ребра будут мариноваться всю ночь, то миску необходимо убрать в холодильник.
5. Очищаем имбирь и нарезаем на ломтики. Измельчаем зубчик чеснока. Отправляем их к мясу. Перемешиваем.
6. Прошел 1 час. В форму для выпекания выкладываем веточки розмарина. Плотно перекладываем ребра.
7. Заливаем маринадом. Накрываем фольгой. Отправляем в духовку, разогретую на 190 градусов, запекаться. Через 40 минут вынимаем форму, убираем фольгу и отправляем мясо еще на 20 минут запекаться.
8. Через 20 минут вынимаем форму, переворачиваем мясо, поливаем маринадом и отправляем в духовку.
9. Прошло еще 20 минут, верхний слой ребер готов, перекладываем их на блюдо. Нижний слой ребер еще раз переворачиваем и отправляем в духовку.
10. Прошло 5 минут, все ребра готовы. Выкладываем на блюдо.
11. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Пирог Кулебяка

Ингредиенты:

Дрожжевое тесто:
250 мл — молоко
500 гр. — мука
1 ч.л. — сахара
7 гр. — дрожжи
50 гр. — сливочное масло
1 шт. — яйцо
1/2 ч.л. — соль

Блины 4 шт.:
1 шт. — яйцо
150 мл — молоко
80 гр. — мука
1 ст.л. — растительное масло
1/3 ч.л. — соль
1 ч.л. — сахар

Начинка 1:
500 гр. — фарш
1 шт. — лук
По вкусу — соль и перец

Начинка 2:
5 шт. — яйца
1 пуч. — зелёный лук
По вкусу — соль

Начинка 3:
300 гр. — шампиньоны
1 шт. — лук
2 ст.л. — сметана
По вкусу — соль, перец

Начинка 4:
500 гр. — капуста
1 шт. — морковь
1 ч.л. — томатная паста.

Приготовление:

1. Переливаем в ковшик молоко и ставим его на огонь нагреваться до 40 градусов. В большую миску просеиваем муку. Добавляем соль и дрожжи. Слегка перемешиваем. В теплое молоко высыпаем сахар. Вбиваем яйцо и перемешиваем венчиком. Подготовленную жидкость вливаем в муку. Начинаем замешивать тесто.
2. В ковшик, где нагревалось молоко, перекладываем сливочное масло, растапливаем его. Добавляем растопленное сливочное масло. Продолжаем вымешивать руками. Когда все сливочное масло впиталось в тесто, продолжаем его вымешивать на столе.
3. Тесто получилось очень мягким. Перекладываем его в миску. Немного смазываем растительным маслом. Накрываем пищевой пленкой. Убираем тесто в теплое место.
4. Приготовим начинки. Нарезаем средним кубиком лук. На сковороду наливаем немного растительного масла, перекладываем лук. Обжариваем его, помешивая. Лук стал прозрачным, перекладываем фарш. Солим, перчим.
5. Обжариваем фарш на большом огне. Как только лишняя влага испарится, начинка готова.
6. Нарезаем капусту мелкой соломкой. Морковь натираем на крупной терке. Обжариваем капусту на сковороде, предварительно налив растительное масло. Солим. Немного обжариваем на сильном огне. Затем убавляем огонь. Накрываем крышкой и оставляем тушиться.
7. Для следующей начинки нарезаем кубиками лук. В сковороду наливаем немного растительного масла. Перекладываем лук. Ставим на огонь обжариваться. Крупным кубиком нарезаем грибы. Лук стал прозрачным. Перекладываем грибы. Готовим до полного испарения жидкости.
8. Капуста готова, стала практически мягкой. Добавляем томатную пасту. Перемешиваем. Тушим еще 3 минуты, выключаем.
9. Из шампиньонов выпарилась вся влага. Солим, перчим. Перемешиваем. Выключаем. Готовые начинки перекладываем в отдельные тарелки.
10. Следующая начинка: нарезаем кубиками вареные яйца. Мелко нарезаем зеленый лук. Солим. Перемешиваем.
11. 4 начинки готовы.
12. Приготовим блинчики. В глубокую посуду разбиваем яйцо. Высыпаем соль, сахар. Вливаем молоко. Хорошо перемешиваем. Через сито добавляем муку. Хорошо перемешиваем. Добавляем растительное масло. Перемешиваем.
13. Жарим тонкие блинчики. получилось 4 штуки. Разрезаем их на 2 части.
14. Прошел 1 час. Тесто увеличилось в несколько раз. Обминаем тесто.
15. Подпыляем рабочее место мукой. Раскатываем тесто в тонкий пласт прямоугольной формы. Противень застилаем бумагой для выпечки.
С помощью скалки переносим раскатанное тесто. Часть теста выходит за край противня, этой частью теста будем накрывать пирог.
16. Выкладываем первым мясной слой, оставляя края теста без начинки. Накрываем начинку блинами.
17. Следующий слой — капустный. Накрываем блинами. В грибы добавляем сметану. Перемешиваем. Выкладываем следующий слой. Накрываем блинчиками. Следующий слой — яйца с луком.
18. Аккуратно накрываем пирог тестом. Плотно прищипываем края.
19. Обрезаем лишнее тесто, оно понадобится для украшения. Защипываем края руками.
20. Лишнее тесто раскатываем в тонкий пласт. Делаем листики и лепестки. Украшаем верх пирога.
21. Смазываем пирог взбитым яйцом. Убираем противень в духовку, разогретую на 180 градусов, выпекаться.
22. Прошло 35 минут. Пирог готов.
23. Ждем пока немного остынет.
24. Приятного аппетита.

Вкусное горячее мясное блюдо для праздничного стола

Ингредиенты:

900 гр. — фарш
2 шт. — лук
2 шт. — картофель
2 шт. — помидоры
200 гр. — сыр
5 шт. — болгарский перец
По вкусу — соль, перец
160 гр. — сметана

Приготовление:

1. Лук нарезаем мелким кубиком. Перекладываем его к мясу. Солим, перчим. хорошо перемешиваем. Отставляем.
2. Нарезаем кольцами болгарский перец толщиной 1,5 см.
3. Нарезаем картофель толщиной 0,5 см.
4. Кружочками нарезаем помидоры.
5. Противень застилаем фольгой. Дно смазываем растительным маслом. Выкладываем на дно картофель плотно друг к другу. Присаливаем. На каждую картофелину выкладываем перец. Перцы заполняем плотно фаршем.
6. Выкладываем дольки помидоров. Присаливаем. Смазываем сметаной. Противень ставим в духовку, разогретую на 190 градусов, выпекаться.
7. Твердый сыр натираем на терке. Вынимаем противень из духовки и посыпаем тертым сыром. Отправляем противень опять в духовку.
8. Прошло 45 минут. Блюдо готово.
9. Приятного аппетита

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Блюда из птицы

Бешбармак
из курицы

Ингредиенты:

4 шт. — лук
100 гр. — слив. масло
100 мл. — растительное масло
Зелень петрушки

Для теста:
0,5 ст. — вода
2 шт. — яйцо
0,5 ст. л. — соль

Для бульона:
1 шт. — курица
1 шт. — морковь
1 шт. — лук
2–3 шт. — стебля сельдерея
Лавровый лист
Чёрный перец горошком
Соль

Приготовление:

1. Заранее варим бульон из целой курицы с добавлением моркови, лука, стебля сельдерея. Вынимаем готовую курицу из бульона.
2. Готовим тесто. В кружку с водой добавляем ложку соли. Перемешиваем. Выливаем в миску. Вбиваем 2 яйца. Перемешиваем.
3. Добавляем муку и замешиваем тесто. Тесто должно быть крутым. Оставляем тесто отдыхать на 15—20 минут.
4. Нарезаем лук соломкой. В казан наливаем растительное масло и добавляем сливочное масло. Лук протушиваем на медленном огне пару минут.
5. Нарезаем петрушку. Пока готовится лук, необходимо разобрать курицу. Убираем кости и шкурку. Крупные куски курицы разламываем руками на меньшие кусочки.
6. Лук готов, он стал прозрачный.
7. Берем от теста кусочек и раскатываем тонко. Нарезаем ромбиками. Тесто оставляем на столе, оно должно просохнуть.
8. В кипящий бульон отправляем кусочки теста. Помешиваем. Готовим до готовности. Тесто отварилось. Выкладываем отваренные кусочки теста на тарелку. Сверху выкладываем лук.
9. Потом кусочки мяса. Мясо перчим, посыпаем петрушкой.
10. Опять слой теста, лука, мяса, перчим, посыпаем петрушкой. Поливаем немного бульоном.
11. При подаче отдельно в маленькую мисочку наливаем бульон. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Окорочка куриные
в духовке с картошкой

Ингредиенты:

5 шт. — куриные окорочка
10 шт. — картофель
350 гр. — майонез
Пряные специи
1 шт. — чеснок
Соль, перец черный

Приготовление:

1. Подготавливаем окорочка. Убираем лишний жир и шкуру, отрезаем нижнюю часть ножки. Разрезаем окорочок на 2 части по суставу, на ножку и бедро. Тоже самое проделываем со всеми окорочками.
2. Чеснок нарезаем на дольки. Им мы будем нашпиговывать окорочка. Делаем надрезы по мясу и вставляем туда дольки чеснока.
3. Хорошо солим и перчим каждый кусочек окорочков.
4. Нарезаем очищенный картофель достаточно крупно. Солим. Перемешиваем.
5. Готовим соус. В тарелочку выкладываем майонез, добавляем туда выдавленный через чесночницу чеснок, добавляем специи, перемешиваем. Добавляем немного воды, перемешиваем. Соус стал более жидким.
6. Часть соуса добавляем в картофель, перемешиваем. Большую часть добавляем к окорочкам. Аккуратно перемешиваем.
7. В противень выкладываем картофель, сверху — кусочки курицы. Выпекать будем около 1 часа при температуре 190–200 градусов.
8. 50 минут прошло, блюдо готово.
9. Выкладываем на тарелку. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Шашлык диетический
из куриной грудки

Ингредиенты:

2 кг. — куриная грудка
1 шт. — перец красный
1 шт. — перец зеленый
1 шт. — перец желтый
1 шт. — лук
150 гр. — вешенки

Специи
для шашлыка
Черный перец
Соль
Оливковое масло
1 шт. — лимон

Приготовление:

1. Первым делом нарезаем куриную грудку кусочками.
2. Поливаем мясо соком лимона. Солим, перчим, добавляем пряные специи для шашлыка. Поливаем немного оливковым маслом. Перемешиваем. Отставляем, пусть маринуется.
3. Разрезаем лук на 4 части. Перекладываем на тарелку.
4. Сладкий перец нарезаем квадратиками, чтобы удобно было нанизывать на палочки. Вешенки нарезаем на 4 части. Перекладываем в тарелку.
5. Разогреваем духовку до 200 градусов.
6. Нанизываем кусочек мяса, потом грибы, кусочек мяса, перец, лук, мясо, нанизываем в любой последовательности. Нанизываем очень плотно друг к другу. Застилаем противень фольгой и выкладываем подготовленное мясо.
7. Мясо сверху накрываем фольгой. Ставим в духовку на 20 минут.
8. Через 20 минут убираем фольгу, отправляем еще в духовку на 20 минут. Блюдо готово.
9. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Индейка
рожденственская

Ингредиенты:

4 кг. — индейка
1 ст. — белый вермут
100 гр. — сливочное масло
2 дольки — апельсин
2 дольки — лимон
1 стебель — сельдерей
1 гол. — чеснок
70 мл — оливковое масло
Соль
Чёрный перец
1 ст. л. — прованские травы
1 ст. л. — смесь пряных специй

Приготовление:

1. Первым делом натираем индейку солью, черным перцем и специями. Внутри и снаружи.
2. Теперь нам необходимо начинить индейку. Как можно глубже отправляем внутрь кусочек сливочного масла.
3. Внутрь кладем кусочек лимона, кусочек апельсина, листья сельдерея. Укладываем все не очень плотно. Головку чеснока разрезаем на 2 части, кладем внутрь индейки.
4. Еще кусочек лимона и апельсина.
5. Чтобы индейка не развалилась, связываем ножки и надеваем на туловище резинку.
6. Укладываем индейку в форму для запекания грудкой вниз. На дно формы выливаем вермут.
7. Смазываем верх курицы растительным маслом.
8. Плотно накрываем индейку фольгой или пергаментной бумагой. Духовку разогреваем на 180 градусов. Ставим индейку в духовку.
9. 1,5 часа прошло, достаем индейку из духовки. Снимаем бумагу. Аккуратно переворачиваем. Укрываем бумагой. Отправляем в духовку еще на 1,5 часа.
10. 1,5 часа прошло, убираем бумагу. Поливаем образовавшимся соком и отправляем в духовку еще запекаться до образования хорошей корочки. Прошел 1 час. Проверить готовность мяса можно зубочисткой, проткнув самый толстый кусок мяса, если вытекает прозрачный сок, а не кровь, индейка готова.
11. Вынув индейку из духовки, ее необходимо накрыть фольгой и укрыть полотенцем. Дать мясу немного отдохнуть, около 2 часов.
2. 12. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Курица
запеченная в рукаве

Ингредиенты:

Курица — 2 кг.
Яблоко — 1/2 шт.
Чернослив — 50 гр.
Изюм — 50 гр.
Апельсин — 1/2 шт.
Лимон — 1/2 шт.

Соль
Специи (паприка, красный и чёрный перец, кориандр, базилик, сухой чеснок)

Приготовление:

1. Курицу необходимо помыть, обсушить и посолить со всех сторон. Внутри посолить тоже. Посыпаем курицу со всех сторон специями.
2. Готовим начинку. В миску пересыпаем чернослив, изюм, нарезаем на небольшие кусочки яблоко. Несколько долек апельсина. Немного лимона. Перемешиваем.
3. Начинкой заполняем курицу.
4. Остатки начинки можно убрать в рукав для запекания. Подготовленную курицу отправляем в рукав для запекания, завязываем края. Ставим курицу в духовку, разогретую на 200 градусов, запекаться.
5. Прошел 1 час. Для того, чтобы курочка подзолотилась, разрезаем и раскрываем рукав. Отправляем опять в духовку.
6. Прошло 1,5 часа, курица готова.
7. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Рождественские перепела

Ингредиенты:

4 шт. (по 400 гр.) — перепела
1 шт. — красный болгарский перец
1 шт. — желтый перец
1 шт. — зеленый перец
2 шт. — яблоко
1/2 шт. — лимон
Перец
Соль
Растительное масло

Приготовление:

1. Первым делом подготовим перепелов. Их необходимо обсмолить. Можно специальной горелкой, можно газовой конфоркой.
2. Теперь хорошо солим, перчим. Делаем эту процедуру в противне.
3. Смазываем перепелок оливковым маслом.
4. Сладкий перец нарезаем кубиками и тушим в сковороде с небольшим количеством растительного масла.
5. Удаляем из яблока сердцевину и очищаем от кожуры. Подготовленное яблоко нарезаем кубиками. Сбрызгиваем лимоном, чтобы яблоко не потемнело.
6. Перец тушим до мягкого состояния и добавляем яблоко. Пару минут и начинка готова.
7. Фаршируем перепела начинкой. Разогреваем духовку до 190 градусов и отправляем противень на 20 минут.
8. Через 20 минут вынимаем перепелов, добавляем оставшуюся начинку и отправляем назад в духовку.
9. Прошло 50 минут. Перепелки готовы.
10. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Жюльен по-новому
с ананасом в перце

Ингредиенты:

550гр. — мясо куриное (грудка)
400 гр. — шампиньоны
5–6 шт. — болгарский перец
250 гр. — сыр
150 гр. — ананас
100 гр. — сметана
По вкусу — соль, паприка, чёрный перец

Приготовление:

1. Первым делом разрезаем болгарский перец на 2 половинки, убираем плодоножку и семечки. Разогреваем духовку до 190 градусов. Форму для выпечки застилаем фольгой. Перекладываем перцы срезом верх и ставим противень в духовку запекаться на 10-15 минут.
2. Шампиньоны нарезаем соломкой. На сухой сковороде обжариваем шампиньоны пока не испарится вся влага. Нарезаем филе курицы соломкой. Ставим сковороду на огонь, наливаем немного растительного масла, нагреваем его и обжариваем до полуготовности курицу. Добавляем все специи.
3. Прошло 15 минут. Вынимаем перец из духовки. Образовавшиеся капельки воды внутри перца нужно стряхнуть.
4. На сковороде с грибами испарилась вся влага. Пересыпаем грибы в сковороду к мясу.
5. Натираем сыр на крупной терке. Ананасы нарезаем соломкой. Смешиваем все ингредиенты. Добавляем сметану. Перемешиваем. Добавляем 1/3 от количества тертого сыра.
6. Начиняем перец подготовленной начинкой. Посыпаем сверху сыром. Отправляем на 15–20 минут в духовку, разогретую на 200 градусов.
7. Прошло 20 минут. Блюдо запеклось. Вынимаем из духовки. Посыпаем зеленью.
8. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Вкуснейший пирог с индейкой для новогоднего стола

Ингредиенты:

Тесто:
250 мл — теплое молоко
1 шт. — яйцо
70 гр. — сливочное масло
7 гр. — сухие дрожжи
1 ст.л. — сахар
1/2 ст.л. — соль
550 гр. — мука
1 ст.л. — растительное масло

Начинка:
300 гр. — индейка
300 гр. — шампиньоны
4–5 шт. — картофель
По вкусу — перец чёрный и соль
1 шт. — лук

Другие ингредиенты:
30 гр. — сливочное масло
Яйцо — для смазки
Кунжутные семечки

Приготовление:

1. Приготовим тесто. Молоко ставим в ковшике нагреваться до 40 градусов. В глубокую миску просеиваем муку через сито. В муку всыпаем соль, быстродействующие сухие дрожжи. Перемешиваем. Делаем небольшое углубление и отставляем в сторону.

2. В миску разбиваем 1 яйцо. Всыпаем сахар и перемешиваем венчиком. Добавляем теплое молоко. В муку вливаем жидкую смесь и замешиваем тесто.

3. Перекладываем в тесто размягченное сливочное масло и продолжаем замешивать тесто.

4. Продолжаем вымешивать на столе. Вымешиваем тесто в течении 8 минут. Готовое тесто убираем в миску. Накрываем пищевой пленкой. Ставим в теплое место.

5. Приготовим начинку. Шампиньоны хорошо моем или очищаем. Нарезаем небольшими кубиками. Высыпаем на сухую сковороду и обжариваем до готовности.

6. Нарезаем лук. Грибы уменьшились в объеме, стали сухими, снимаем с огня.

7. Филе индейки нарезаем очень мелко. Перекладываем мясо к луку.

8. Солим, перчим. Перемешиваем. Добавляем грибы и снова перемешиваем. Начинка готова.

9. Прошел 1 час. Тесто увеличилось в объеме. Обминаем тесто. Убираем в миску. Накрываем пищевой пленкой. Отставляем в теплое место.

10. Прошло 20 минут. Тесто хорошо поднялось. Обминаем тесто руками.

11. Картофель нарезаем ломтиками. Солим, перчим. Перемешиваем.

12. К картофелю добавляем мясо и лук. Перемешиваем.

13. Подпыляем рабочую поверхность мукой. Перекладываем тесто. Разминаем и раскатываем тесто в прямоугольный пласт. В центр выкладываем нашу начинку. Поверх начинки выкладываем кусочки сливочного масла.

14. Защипываем края. Складываем пополам. Сворачиваем улиткой.

15. Выкладываем пирог на противень, застеленный пергаментной бумагой. Слегка приминаем. Поверхность пирога смазываем взбитым яйцом, сверху присыпаем кунжутными семечками.

16. Ножом делаем небольшие отверстия, чтобы пирог дышал. Оставляем пирог на 15 минут. Отправляем в духовку, разогретую до 180 градусов, выпекаться.

17. Прошел 1 час. Пирог готов. Хорошо смазываем пирог со всех сторон сливочным маслом. Затем накрываем пирог пергаментной бумагой и полотенцем на 5–10 минут.

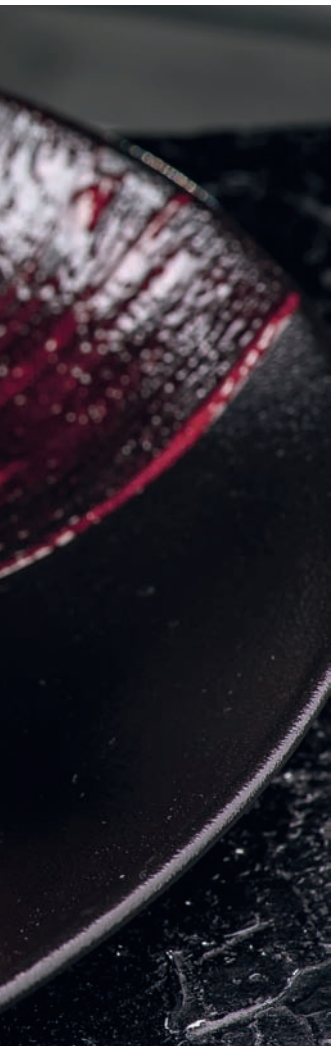
18. Пирог готов. При подаче нарезаем пирог на кусочки.

19. Приятного аппетита

Утиные ножки
с грушей

Ингредиенты:

600 гр. — утиные ножки (5 шт.)
3 шт. — груша
По вкусу — приправа для курицы с паприкой, смесь перцев дроблёная
1/2 гол. — чеснок
10 гр. — свежий имбирь
1/3 шт. — лимон (сок)
50 мл — сухое вино
1 ст.л. — мёд
50 гр. — клюква сушёная



Приготовление:

1. Первым делом натираем утиные ножки специями. Ножки перекладываем в рукав для запекания. Убираем в сторону.
2. Зубчики чеснока в кожуре раздавливаем ножом и отправляем в рукав к ножкам. Имбирь очищаем от кожуры и нарезаем небольшими кусочками. Отправляем в рукав. Грушу нарезаем небольшими дольками. Отправляем в пакет. Поливаем все соком лимона. Добавляем сушеную клюкву, немного сухого белого вина, мед.
3. Завязываем пакет, оставляя небольшое отверстие. Встряхиваем, чтобы все перемешалось. Распределяем по форме, чтобы ножки были в один слой и отправляем в духовку, разогретую до 180 градусов, запекаться.
4. Прошло 50 минут. Раскрываем пакет, переворачиваем ножки и отправляем еще в духовку, до образования корочки.
5. Прошло 20 минут. Утка готова.
6. Грушу нарезаем тонкими ломтиками. Часть жидкости из-под утки наливаем в сковороду. Обжариваем по 1 минуты грушу с каждой стороны.
7. Подаем утиные ножки с ломтиками груши и соусом.
8. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Рыбные блюда

Рыба
в картофельной чешуе

Ингредиенты:

500 гр. — рыба
Специи для рыбы
Соль — по вкусу
500 гр. — картофель
Карри
Паприка
Сушеный чеснок
Масло растительное
Жир от утки
или растительное
масло

Приготовление:

1. Рыбу приводим в порядок. Моем, убираем внутренности. Разрезаем на две части вдоль позвоночника. Солим с двух сторон. Посыпаем специями для рыбы. Убираем рыбу в сторону.
2. Сырой картофель необходимо нарезать тонкими пластинами. Можно использовать специальную терку. Нарезанный картофель перекладываем в миску. Добавляем паприку, карри, сушеный чеснок. Поливаем немного растительным маслом. Перемешиваем.
3. Формируем блюдо. На противне из фольги формируем «лодочку». Выкладываем из картофеля нижний слой. Солим и перчим.
4. На подушку из картофеля перекладываем рыбу. Сверху рыбы выкладываем еще один слой из картофеля, напоминающий чешую рыбы. Солим. Перчим. Запекаем рыбу в духовке при температуре 180 градусов.
5. Прошло 30 минут. Блюдо готово.
6. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Скумбрия по-царски

Ингредиенты:

3 шт. — скумбрия (по 300 гр.)
1 шт. — лук
3–4 шт. — помидоры
1 шт. — болгарский перец
1 шт. — острый перец
3 ломтика сыра
По вкусу — соль и перец

Приготовление:

1. Подготовим рыбу. Первым делом удаляем жабры.
2. Берем палочки для суши. Вставляем с двух сторон глубоко в брюшко рыбы. Проворачиваем, как-бы накручиваем потроха на палочки.
3. Вынимаем. Тушка осталась целая, без внутренностей. Промываем под проточной водой.
4. Теперь делаем надрез вдоль позвоночника с двух сторон, где находится верхний плавник.
5. Ножницами отрезаем хребет и аккуратно вынимаем его. Хорошо промываем.
6. Подготовим овощи. Нарезаем лук. Ставим сковороду на огонь, наливаем немного растительного масла, отправляем туда лук.
7. От горького перца нарезаем 3 колечка и убираем в сторону. Оставшийся перец нарезаем мелко.
8. Болгарский перец нарезаем кубиком. Лук стал прозрачный, отправляем к нему перец. Перемешиваем.
9. Нарезаем кубиком помидоры, отправляем на сковороду. Овощи готовим до полуготовности. Солим. Перчим.
10. Рыбу солим, перчим со всех сторон. Противень застилаем бумагой для выпечки. Перекладываем рыбу.
11. Заполняем тушки овощами. Чтобы рыба держала форму, укрепим ее брусочками из картофеля.
12. Скручиваем сыр в трубочку. Продеваем в кольцо из перца. Сыр перекладываем сверху овощей. Убираем противень в духовку, разогретую на 200 градусов.
13. Прошло 25 минут, рыба готова.
14. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Десерты

Торт бисквитный
на шампанском

Ингредиенты:

Для крема:
1 б. — варёная сгущёнка
250 гр. — сыр Маскарпоне
Для трех коржей:
9 шт. — яйцо
150 гр. — сахар
Цедра 2 лимонов
3 ст. л. — лимонного сока
250 гр. — мука
1 пак. — разрыхлитель
50 гр. олив. масла (5 ст. л.)
230 мл. — шампанское
Щепотка соли

Приготовление:

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

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Чизкейк
oreo

Ингредиенты:

Для формы 23 см:
35 шт. — OREO печенье
100 гр. — сливочное масло
800 гр. — сыр Филадельфия
100 гр. — сахар
150 мл. — молоко
20 гр. — желатин
1/2 шт. — сок лимона
400 мл — сливки (33%)
50 гр. — сахарная пудра

Приготовление:

1. Первым делом необходимо разобрать печенье, счищаем крем ножом и отправляем печенье без крема в блендер.
2. Измельчаем печенье в мелкую крошку. Пересыпаем крошку в миску, немного отсыпаем в маленькую мисочку.
3. В миску с крошкой добавляем размягченное сливочное масло. Перемешиваем до однородной массы.
4. На дно формы с раздвижными краями выкладываем подготовленную массу, дно формы необходимо застелить пергаментной бумагой. Разравниваем. Утрамбовываем толкушкой. Убираем в холодильник.
5. Замачиваем желатин в холодной воде.
6. Теперь готовим крем. В миску с кремом от печенья высыпаем сахар. Выжимаем немного лимонного сока и добавляем сливочный сыр.
7. Перемешиваем блендером до однородной массы.
8. Подогреваем молоко в ковшике. Набухший желатин отжимаем и добавляем в горячее молоко, не кипяченое. Размешиваем до полного растворения желатина.
9. Теперь молоко с желатином понемногу добавляем в крем. Перемешиваем. Должна получиться масса без комочков.
10. Теперь взбиваем охлажденные сливки с сахарной пудрой.
11. Во взбитые сливки добавляем крем. Перемешиваем. Когда перемешали лопаткой, необходимо перемешать в течении 1 минуты миксером, на самой маленькой скорости.
12. Из холодильника достаем застывший корж и сверху коржа выкладываем крем. Разравниваем. Отправляем форму в холодильник.
13. Прошло 6 часов, вынимаем форму из холодильника, снимаем раздвижные бока. Украшаем торт крошкой, которую заранее отсыпали в маленькую мисочку.
14. Чизкейк готов. Приятного аппетита

Торт красный бархат для новогоднего стола

Ингредиенты:

Форма 20 см. на 2 коржа
Тесто:
350 гр. — мука
300 гр. — сахар
300 мл — кефир (пахта)
3 шт. — яйцо
200 мл — растительное масло
100 гр. — сливочное масло
1 ст.л. (14 гр.) — какао порошок
1 ч.л. — сода
2 ч.л. — разрыхлитель
Щепотка соли
2 ч.л. — ванильный экстракт
1–2 ч.л. — пищевой краситель
Крем:
200 гр. — сахарная пудра
150 гр. — сливочное масло
2 ч.л. — ванильный сахар
525 гр. — сливочный сыр (Маскарпоне, Филадельфия)

Приготовление:

1. Первым делом смешаем все сыпучие продукты. Просеиваем через сито муку, разрыхлитель, соду, какао. Добавляем в продукты щепотку соли. Перемешиваем.
2. В ковшике растапливаем сливочное масло.
3. Вбиваем в глубокую миску яйца. Добавляем сахар и перемешиваем миксером в течении 2 минут. Добавляем растопленное сливочное масло. Перемешиваем миксером.
4. Добавляем растительное масло. Перемешиваем. Добавляем кефир и краситель. Перемешиваем миксером. Добавляем ванильный экстракт.
5. Смешиваем массу с сухими продуктами. Перемешиваем миксером. Должна получиться однородная масса без комочков.
6. Дно формы застилаем пергаментной бумагой. Форму ничем не смазываем. Переливаем подготовленное тесто в форму. Делим тесто на 2 формы. Разогреваем духовку на 180 градусов.
7. Прошло 40 минут. Проверяем готовность коржей деревянной палочкой. Палочка сухая, значит коржи пропеклись. Оставляем коржи в форме на 10 минут.
8. 10 минут прошло, коржи остыли, аккуратно подрезаем ножом по краю формы, снимаем боковины. Вынимаем корж из формы. Перекладываем корж на решетку до полного остывания.
9. Приготовим крем. Мягкое сливочное масло выкладываем в чашу миксера. На небольшой скорости взбиваем пару минут. Добавляем ванильный сахар и частями сахарную пудру. Продолжаем взбивать. Увеличиваем скорость, чтобы получился пышный крем.
10. Добавляем сливочный сыр, взбиваем до однородности.
11. Коржи остыли. Длинным ножом срезаем верхушку, выравнивая корж.
12. Щедро смазываем кремом. Слой должен быть не менее 1 см.
13. Тоже самое проделываем со вторым коржом. Снимаем верх, кладем на 1 корж, промазываем кремом со всех сторон.
14. Теперь приступим к украшению. Из оставшихся верхушек формочкой вырезаем снежинки, крошкой посыпаем бока. Верх снежинок украшаем кремом.
15. Торт готов. Приятного аппетита.

Торт «новогодняя монастырская изба»

Ингредиенты:

Тесто:
550 гр. — мука
350 гр. — сметана
200 гр. — сливочное масло
13 гр. — разрыхлитель
60 гр. — сахар
Щепотка соли
1 яйцо

Начинка:
1200 гр. — вишня
1 ст.л. — крахмал
100 гр. — сахар

Крем Пломбир:
1 шт. — яйцо
150 гр. — сахар
50 гр. — кукурузный крахмал
500 мл — молоко
50 гр. — сливочное масло
8 гр. — ванильный сахар
500 мл — сливки (30%)
2 пак. — загуститель
50 гр. — сахарная пудра

Приготовление:

1. Размороженную вишню пересыпаем в кастрюлю, засыпаем сахаром и перемешиваем. Ставим на огонь. Ждем пока вишня закипит и растворится весь сахар. Немного вишневого сиропа переливаем в мисочку. Провариваем вишню в кипящем сиропе 2 минуты. Выключаем огонь.

2. Из сиропа вынимаем всю вишню в отдельную кастрюлю. В остывший сироп, который мы отобрали в самом начале, добавляем крахмал, перемешиваем, чтобы не было комочков. Переливаем получившуюся жидкость в кастрюлю с вишней. Ставим на огонь, варим до загустения. Аккуратно помешиваем.

3. Жидкость вся загустела. Выключаем огонь. Начинка готова.

4. Приготовим заварную основу. Большую часть молока переливаем в кастрюлю и ставим на огонь. В миску вбиваем яйцо. Слегка перемешиваем. Вливаем оставшееся молоко, добавляем сахар, хорошо размешиваем венчиком. Сахар должен полностью раствориться. Когда это произойдет, добавляем крахмал. Перемешиваем, чтобы не было комочков.

5. Молоко стало горячим, выливаем его в яичную массу, быстро перемешиваем. Выливаем в кастрюлю и опять ставим на огонь. Варим на сильном огне. Как масса закипит, убираем огонь на минимум, все время помешиваем. Масса загустела. Крем готов.

6. В горячий крем добавляем сливочное масло и ванильный сахар. Перемешиваем до полного растворения масла. Отставляем остывать.

7. Приготовим тесто. Муку и разрыхлитель просеиваем через сито. В муку натираем хорошо охлажденное сливочное масло, периодически смешиваем с мукой. Хорошо перемешиваем руками. Делаем небольшое углубление.

8. В сметану высыпаем соль, ванильный сахар и обычный сахар, перемешиваем, чтобы сахар полностью растворился.

9. Выкладываем сметану в муку. Замешиваем тесто в миске, затем на столе. Как только тесто собрали в шар, заворачиваем его в пищевую пленку и отправляем в холодильник на 30 минут.

10. Тесто охладилось. Делим его на 16 равных частей. Раскатываем тесто на полоски толщиной 2 мм. Края подравниваем ножом. В чашку вбиваем яйцо, размешиваем его вилочкой. Один край теста смазываем яйцом. На второй край выкладываем вишню.

11. Аккуратно заворачиваем 15 трубочек. Защипываем края.

12. Перекладываем на противень, застеленный пергаментной бумагой, швом вниз. Смазываем яйцом. Убираем противень в духовку, разогретую на 200 градусов, выпекаться.

13. Прошло 13 минут, трубочки подзолотились. Они готовы.

14. Из последнего 16 кусочка делаем елочку. Смазываем яйцом и отправляем в духовку.

15. Остывшие трубочки пропитываем вишневым сиропом.

16. Продолжим готовить крем. В чашу миксера выливаем охлажденные сливки. Начинаем взбивать на небольшой скорости. Через минуту добавляем загуститель для сливок, продолжаем взбивать. Добавляем сахарную пудру. Сливки взбились в пышную пену. Готовы.

17. Заварной крем перемешиваем миксером и частями добавляем его во взбитые сливки.

18. Аккуратно перемешиваем. Крем готов.

19. Блюдо для торта смазываем немного кремом. Выкладываем 5 трубочек. Промазываем хорошо кремом. Сверху 4 трубочки, хорошо промазываем кремом.

20. И так дальше: три трубочки, две, одна. Отправляем торт в холодильник, пропитываться.

21. Когда торт пропитается, отрезаем боковую часть. Посыпаем кокосовой стружкой, сладкой присыпкой. Ставим елочку. Торт готов.

22. Приятного аппетита.

Сладкий пирог «рождественский венок»

Ингредиенты:

Сдобное тесто:
200 мл — молоко
400 гр. — мука
1 ст.л. — сахара
7 гр. — дрожжи
8 гр. — ванильный сахар
65 гр. — сливочное масло
1 шт. — яйцо
1/2 ч.л. — соль
Начинка:
1 шт. — апельсин
200 гр. — джем абрикосовый
50 гр. — цукаты
250 гр. — сушеные ягоды или фрукты: инжир, изюм, вишня, клюква
Для украшения:
1 шт. — яйцо для смазки
1 ст.л. — сахарная пудра
50 гр. — смородина

Приготовление:

1. Приготовим тесто. Муку просеиваем через сито. Добавляем соль. Высыпаем сухие дрожжи. Слегка перемешиваем. Отставляем в сторону.
2. Молоко переливаем в ковшик. Ставим нагреваться до 40 градусов. В глубокую миску разбиваем 1 яйцо. Добавляем ванильный сахар, обычный сахар. Перемешиваем венчиком. Вливаем теплое молоко. Перемешиваем до полного растворения сахара.
3. В ковшик перекладываем сливочное масло, растапливаем. В муку вливаем подготовленную массу. Перемешиваем. Добавляем растопленное сливочное масло. Вымешиваем тесто руками. Тесто и миску смазываем немного растительным маслом. Накрываем пищевой пленкой. Убираем в теплое место.
4. Сухофрукты перекладываем в миску. Заливаем кипящей водой. Цукаты не замачиваем.
5. С апельсина снимаем с помощью терки цедру. С сухофруктов сливаем воду. Инжир нарезаем кубиками. Апельсин разрезаем на 2 части. Отжимаем в сухофрукты сок. Перемешиваем.
6. Прошел 1 час. Тесто увеличилось в объеме. Обминаем.
7. Сливаем лишний сок из сухофруктов. Промакиваем салфеткой. Добавляем к сухофруктам цедру и цукаты. Перемешиваем.
8. Поверхность стола подпыляем мукой. Раскатываем тесто в прямоугольный пласт толщиной 0,5 см. Хорошо раскатанное тесто смазываем джемом. Распределяем начинку по всей поверхности. Оставляем небольшую кромку от края без ягод. Скатываем рулет. Край рулета защипываем.
9. Противень застилаем бумагой для выпечки. В центр ставим небольшую миску. Вокруг чашки выкладываем рулет швом вниз. Защипываем края. Взбиваем 1 яйцо. Смазываем рулет.
10. Ножом делаем надсечки. Ждем пока подойдет. Отправляем запекаться в духовку, разогретую на 180–190 градусов.
11. Прошло 35 минут. Пирог готов. Накрываем его чистым полотенцем. Оставляем остывать.
12. Остывший пирог посыпаем сахарной пудрой. Украшаем ягодами. При подаче нарезаем пирог на порционные куски.
13. Приятного аппетита.

Восхитительный мандариновый кекс

Ингредиенты:

Тесто:
5 шт. — яйцо
250 гр. — сахар
3 гр. — соль
450 гр. — мука
18 гр. — разрыхлитель
250 гр. — сливочное масло
4 шт. — цедра мандаринов
1–2 шт. — сок и мякоть мандаринов
15 гр. — ром или коньяк
80 гр. — светлый изюм

Сироп:
40 гр. — сахар
90 гр. — мёд
3–4 шт. — сок мандаринов
50 гр. — ликер, коньяк или ром

Приготовление:

1. В глубокую миску разбиваем яйца. Высыпаем соль, сахар. Взбиваем миксером в течении 5 минут, начиная на маленьких оборотах, заканчивая на больших. Масса побелела. Сахар полностью растворился.
2. Сливочное масло перекладываем в ковшик, ставим на огонь растапливаться.
3. В муку высыпаем разрыхлитель и просеиваем муку в миску со взбитыми яйцами. Хорошо перемешиваем венчиком. Получается густое тесто.
4. Маленькими порциями добавляем растопленное сливочное масло (остывшее). Можно перемешивать миксером на маленьких оборотах. Тесто убираем в сторону.
5. С мандаринов снимаем цедру. Очищаем мандарины от кожуры. Убираем все пленочки. Нам понадобится мякоть. Сок и мякоть 2 мандаринов перекладываем в тесто. Добавляем цедру 4 мандаринов.
6. Добавляем ароматный алкоголь (коньяк, ром, ликер). Добавляем промытый и просушенный изюм. Перемешиваем. Духовку разогреваем до 160 градусов. Тесто должно получиться густым.
7. Форму смазываем растительным маслом. Перекладываем тесто. Отправляем в духовку выпекаться.
8. Приготовим сироп для пропитки. В ковшик выливаем сок, добавляем сахар, алкоголь и мед. Ставим на огонь нагреваться, помешиваем, кипятим на медленном огне пару минут.
9. Прошел 1 час. Кекс готов.
10. Горячий кекс со всех сторон пропитываем сиропом.
11. Вынимаем кекс из формы. Пропитываем сиропом с другой стороны. Оставляем на столе до полного остывания.
12. Остывший кекс посыпаем сахарной пудрой. Украшаем цедрой. Кекс готов. Приятного аппетита

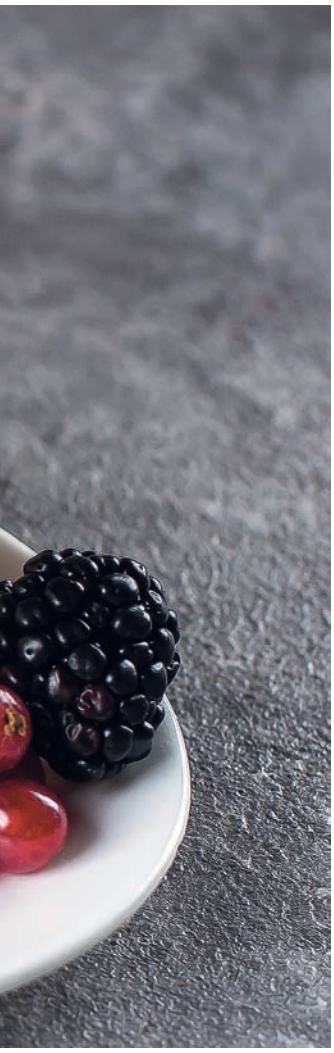
Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Торт молочная девочка
milchmadchen

Ингредиенты:

5 коржей:
400 гр. — сгущенное молоко
2 шт. — яйца
160 гр. — мука
10 гр. — разрыхлитель
Щепотка соли

Крем:
300 гр. — натуральный йогурт
250 гр. — сыр Маскарпоне
70 гр. — сахарная пудра
Ягоды и белый шоколад
для украшения



Приготовление:

1. Приготовим тесто. В глубокую посуду разбиваем яйца. Все продукты должны быть комнатной температуры. По желанию можно добавить щепотку соли. Продолжаем взбивать венчиком. Когда яйца хорошо перемешались, добавляем сгущенное молоко. Перемешиваем венчиком до однородности.
2. Муку добавляем через сито. Тесто должно получиться чуть гуще, чем на оладьи.
3. На пергаментной бумаге рисуем с обратной стороны круг, диаметром немного больше 20 см. Выкладываем 2 ст.л. теста на пергамент или силиконовый коврик, разравниваем. Подготовленный корж отправляем в духовку, разогретую на 190 градусов.
4. Как только корж подзолотится (5 минут), вынимаем его из духовки. Через пару минут перекладываем корж на решетку, чтобы он полностью остыл. Выпекаем остальные коржи.
5. Когда коржи остынут, подрезаем края с помощью формы.
6. Теперь приготовим крем. Смешиваем в миске йогурт и сыр Маскарпоне. Вместо йогурта можно взять жирную сметану. Добавляем сахарную пудру, перемешиваем венчиком. Крем готов.
7. Собираем торт. Каждый корж промазываем кремом. Убираем торт в холодильник на целую ночь для пропитки.
8. Утром приступаем к украшению торта. Немного верх промазываем кремом. Натираем поверху белый шоколад. Украшаем фруктами и ягодами.
9. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Торт Микадо

Ингредиенты:

Форма 22 см, 10 коржей
Тесто:
550 гр. — мука
370 гр. — сметана
180 гр. — сливочное масло
1 шт. — яйцо
3 гр. — соль
8 гр. — ванильный сахар
7 гр. — разрыхлитель
Крем:
760 гр. — вареная сгущенка
500 гр. — сыр Маскарпоне
1 ст.л. — ликер Бейлис
Для украшения:
50 гр. — шоколад
50 гр. — грецкие орехи

Приготовление:

1. Начнем с теста. в глубокую миску просеиваем муку. Добавляем соль, разрыхлитель и перемешиваем. Отставляем в сторону.
2. В другую миску разбиваем яйцо. Добавляем ванильный сахар. Перемешиваем. Выливаем сметану. Тщательно перемешиваем венчиком.
3. Хорошо охлажденное сливочное масло натираем на крупной терке в миску с мукой. Масло периодически обваливаем в муке.
4. В муке делаем небольшое углубление. В него выливаем сметану с яйцом. Замешиваем тесто. Когда тесто начнет отлипать от стенок миски, оно готово. Накрываем миску с тестом пищевой пленкой и отправляем в холодильник охлаждаться.
5. Прошло 30 минут, вынимаем тесто и делим на равные части. Помочь в этом могут электронные весы.
6. Делим тесто на 10 кусков. Присыпаем разделочную доску мукой и перекладываем кусочки теста. Убираем 9 частей в холодильник, один раскатываем. Немного обваливаем в муке и раскатываем толщиной 1 мм. Перекладываем раскатанное тесто с помощью скалки на форму. Накалываем вилкой. Отправляем выпекаться в духовку, разогретую на 195 градусов.
7. Прошло 6–5 минут, корж подрумянился, достаем из духовки. Так выпекаем оставшиеся 9 коржей. Пока корж горячий, с помощью формы обрезаем края.
8. Когда все коржи обрежем, обрезанные края перекладываем на противень и отправляем в духовку подсушиваться.
9. Приготовим крем. В чашу миксера выкладываем вареную сгущенку. Чтобы легче было взбивать миксером, добавим немного молока или сливок. Размешиваем миксером.
10. Добавляем сыр Маскарпоне. На маленьких оборотах перемешиваем.
11. Собираем торт. Немного крема кладем на блюдо, чтобы зафиксировать нижний корж. Перемазываем пять коржей кремом. Затем в оставшийся крем добавляем 1 ст.л. ликера Бейлис. Перемешиваем. Продолжаем смазывать коржи.
12. Смазываем последний корж и бока. Подсушенные обрезки перекладываем в пакет и измельчаем скалкой. Крошкой присыпаем края.
13. Верхний корж посыпаем тертым слоем шоколада. Украшаем орехами. Торт оставляем на 3 часа на столе при комнатной температуре. Затем убираем в холодильник.
14. Приятного аппетита.

Чизкейк
сникерс

Ингредиенты:

Форма диаметр 20 см, высота 6 см
200 гр. — печенье
30–40 гр. — сливки
Карамель:
250 гр. — сахар
70 мл — вода
160 гр. — сливки
40 гр. — сливочное масло
Паста ореховая:
50 гр. — арахис
1 ч.л. — мёд
Основные ингредиенты:
570 гр. — сливочный сыр
300 гр. — сливки (30%) (взбиваем)
100 гр. — сливки
8 гр. — ванильный сахар
16 гр. — желатин
70 гр. — шоколад
для украшения

Приготовление:

1. Приготовим арахисовую пасту. Обжаренный и очищенный арахис отправляем в чашу блендера. Измельчаем. Добавляем немного меда и продолжаем измельчать.
2. Паста готова. Перекладываем пасту в тарелку.
3. Кусочки печенья отправляем в чашу миксера. Измельчаем. К измельченному печенью добавляем сливки. Перемешиваем.
4. Подготовленную смесь перекладываем в чашу. Дно формы с раздвижными краями застилаем пергаментной бумагой. Выкладываем крошку из печенья. Распределяем по всей поверхности. Слегка утрамбовываем. Уплотняем с помощью толкушки. Убираем форму в холодильник.
5. Приготовим карамель. В сотейник с толстым дном высыпаем сахар. Наливаем воду. Ставим на огонь. Не размешиваем.
6. В ковшике нагреваем сливки на медленном огне.
7. Замачиваем листики желатина в холодной воде.
8. Сироп закипел, убираем немного огонь. Сливки закипели. Карамель потемнела, стала золотистой. Выключаем огонь. Горячие сливки добавляем в горячую карамель. Аккуратно перемешиваем.
9. Добавляем сливочное масло. Перемешиваем до полного его растворения.
10. Опять ставим ковшик на огонь. Теперь все время помешиваем. Провариваем 3 минуты. Выключаем.
11. В глубокую посуду выливаем 250 грамм карамели. В горячую карамель выкладываем ореховую пасту. Перемешиваем. Вливаем 100 гр. сливок. Добавляем ванильный сахар. Перемешиваем.
12. Добавляем набухший желатин. Перемешиваем до полного растворения желатина. Добавляем сливочный сыр.
13. В отдельной посуде взбиваем хорошо охлажденные сливки. Взбиваем сначала на маленькой скорости, постепенно добавляем скорость. Готово.
14. Миксером перемешиваем карамель с сыром. Соединяем обе массы миксером.
15. Вынимаем форму из холодильника и переливаем в нее подготовленную массу. Немного разравниваем. Убираем форму в холодильник.
16. Прошло 6 часов. Вынимаем из холодильника. Ножом подрезаем края. Снимаем боковины. Перекладываем торт на блюдо. Растопленный шоколад перекладываем в кондитерский мешок. Сверху торта делаем шоколадную сетку. Посыпаем арахисом.
17. Украшаем кусочками маршмеллоу и безе. Подогреваем немного оставшуюся карамель. Переливаем в кондитерский пакет. Тонкой струйкой поливаем чизкейк.
18. Готово.
19. Приятного аппетита.

Облепиховый торт
«осенняя симфония»

Ингредиенты:

Тесто:
1 шт. — яйцо
20 гр. — сахар
8 гр. — ванильный сахар
Щепотка — соль
20 гр. — растительное масло
50 гр. — мука
10 гр. — какао
40 мл — кокосовое молоко
6 гр. — разрыхлитель
1 слой:
100 мл — сок облепихи
10 гр. — желатин
100 гр. — белый шоколад
110 мл — кокосовое молоко
300 гр. — сливочный сыр
50 гр. — сахар
2 слой:
200 мл — сок облепихи
10 мл — вода
8 гр. — желатин
2 ст.л. — сахар

Приготовление:

1. Первым делом приготовим шоколадный бисквит. В муку высыпаем разрыхлитель, щепотку соли, какао-порошок. Хорошо перемешиваем.

2. В чашу миксера разбиваем 1 яйцо. Добавляем ванильный сахар и обычный сахар. Взбиваем в пышную пену. В яичную массу добавляем кокосовое молоко и растительное масло. Слегка перемешиваем.

3. Через сито добавляем муку с какао. Перемешиваем миксером на маленьких оборотах.

4. Форму для выпечки с раздвижными краями застилаем бумагой для выпечки. Переливаем подготовленное тесто. Убираем форму в духовку, разогретую на 190 градусов, выпекаться.

5. Прошло 10 минут, бисквит готов. Проверяем готовность деревянной палочкой. Отставляем остывать.

6. Из ягод облепихи нужно отжать сок. Мы используем шнековую соковыжималку.

7. Приготовим суфле. Замачиваем пластины желатина в холодной воде. Выливаем в ковшик кокосовое молоко. Добавляем ванильный сахар и обычный сахар. Ставим на огонь нагреваться до полного растворения сахара. Не кипятим.

8. Прошло 2 минуты. Желатин набух, сливаем с ковшика воду, желатин отжимаем. Убираем ковшик с молоком с огня. Перекладываем в него желатин. Перемешиваем до растворения. Добавляем белый шоколад, перемешиваем до полного растворения.

9. В чашу миксера перекладываем сливочный сыр. Взбиваем миксером. Добавляем 100 мл сока облепихи. Перемешиваем миксером.

10. Жидкость в ковшике остыла до комнатной температуры. Добавляем ее в чашу миксера. Взбиваем.

11. Корж в форме остыл. Переливаем подготовленное суфле. Отправляем форму в холодильник.

12. Прошло 3 часа, суфле схватилось. Можно готовить следующий слой. Замачиваем желатин в холодной воде. В ковшик пересыпаем сахар и добавляем воду. Размешиваем и ставим на огонь нагреваться. Сахар в воде растворился, снимаем ковшик с огня, отжимаем желатин и перекладываем его в ковшик со сладкой водой. Перемешиваем до растворения. Вливаем облепиховый сок. Перемешиваем.

13. Вынимаем форму из холодильника. Пробуем пальцем верхний слой. Он не должен быть жидким.

14. Выливаем облепиховую массу. Форму убираем в холодильник на ночь.

15. Утром вынимаем корж из холодильника. Подрезаем края ножом. Убираем боковины. Перекладываем на блюдо. Украшаем. Готово.

16. Приятного аппетита.

Чизкейк «битое стекло»

Ингредиенты:

Форма 22 см
Основа:
200 гр. — печенье
100 гр. — орехи
100 гр. — вафли
50 гр. — сливочное масло

Суфле:
500 гр. — творог
30 гр. — желатин
200 мл — вода
350 гр. — сметана
250 гр. — сливочный сыр
8 гр. — ванильный сахар
250 гр. — сахар или мед, сироп

Желе:
3 упаковки желе по 50 гр.
По 200 мл воды

Приготовление:

1. Первым делом приготовим желе. По рецепту, написанному на упаковке, необходимо взять 250 мл воды. Мы возьмем немного меньше, 200 мл. Выливаем закипевшую воду в миску. Высыпаем желе, перемешиваем до полного растворения. По желанию можно добавить пищевого красителя. Теперь нужно подождать пока остынет желе и убрать в холодильник.
2. Приготовим основу для чизкейка. Разъемную форму для выпечки застилаем пергаментной бумагой. В чашу блендера перекладываем печенье и вафли, предварительно разломав их на кусочки. Пересыпаем орехи. Измельчаем.
3. Измельченную массу перекладываем в миску. Растапливаем в ковшике небольшой кусочек сливочного масла, после этого переливаем масло в подготовленную смесь. Перемешиваем.
4. Массу перекладываем в форму для выпечки. Равномерно распределяем. Убираем в холодильник.
5. В ковшик наливаем воду. Пересыпаем желатин. Перемешиваем.
6. В чашу блендера выливаем сметану, перекладываем сливочный сыр, добавляем ванильный сахар и обычный сахар. Перекладываем творог. Измельчаем в однородную массу.
7. Желатин набух. Ставим ковшик с желатином на огонь, растапливаем желатин. После того, как желатин растворится, ждем пока он остынет.
8. Вынимаем застывшее желе из холодильника. Нарезаем ножом его на кубики.
9. Остывший желатин выливаем в блендер и перемешиваем. Мусс готов.
10. Вынимаем форму с основой из холодильника. Сверху основы выливаем 1/3 часть мусса. Раскладываем кусочки желе. Еще слой мусса.
11. Слой желе. Слой мусса. Разравниваем лопаткой. Сверху украшаем остатками желе. Убираем в холодильник на всю ночь.
12. Утром вынимаем из холодильника. Подрезаем по боковинам ножом. Снимаем боковины. Чизкейк готов.
13. Приятного аппетита.

Торт
«пьяная вишня»

Ингредиенты:

Форма 20 см диаметр
Бисквит:
5 шт. — яйца
160 гр. — сахар
130 гр. — мука
30 гр. — какао порошок
1 пак. — ванильного сахара
Щепотка соли
1 ч.л. — разрыхлитель
Крем:
370 гр. — сгущенка вареная
500 гр. — сметана 25% жирности
50 гр. — шоколад
150 мл — вино красное
300 гр. — вишня

Приготовление:

1. Размороженную вишню заливаем красным вином. Отставляем в сторону.
2. В чашу миксера разбиваем яйца. Добавляем щепотку соли, ванильный сахар и обычный сахар. Начинаем взбивать на маленькой скорости, постепенно добавляя обороты. Масса должна получиться густой и пышной.
3. Во взбитую массу через сито добавляем сухие продукты: муку, разрыхлитель и какао-порошок. Сухие продукты просеиваем не все сразу, а небольшими порциями. Перемешиваем аккуратно сверху вниз.
4. Форму с раздвижными краями застилаем бумагой для выпечки. Выливаем готовое тесто. Отправляем форму в духовку, разогретую на 180–190 градусов, выпекаться.
5. Прошло 35 минут. Бисквит готов. Готовность проверяем деревянной палочкой. Отставляем остывать.
6. Прошло 10 минут. Бисквит слегка остыл. Убираем боковины от формы. Когда бисквит полностью остынет, срезаем верхнюю часть.
7. Теперь нам нужно вынуть внутреннюю часть. Получилась круглая коробочка из бисквита, перекладываем ее на блюдо.
8. Внутреннюю часть измельчаем в крошку. Отставляем в сторону. Вишню откидываем на сито, жидкость должна вся стечь.
9. Приготовим крем. Сметану перекладываем в чашу миксера. К сметане добавляем по 1 ст.л. варенной сгущенки, перемешиваем до однородности.
10. Немного крема и мякиша оставляем для украшения.
11. В миску с мякишем выливаем крем. Перемешиваем. Перекладываем вишню. Перемешиваем.
12. Пропитываем жидкостью от вишни наш бисквит. Пропитываем дно и края. Так же пропитываем срезанную верхнюю часть.
13. Внутрь бисквита выкладываем начинку. Разравниваем. Слегка смазываем края.
14. Накрываем верхней частью. Торт со всех сторон смазываем кремом.
15. Крошкой присыпаем края. Верх украшаем шоколадом и вишней. Торт готов. Убираем его в холодильник на ночь.
16. Приятного аппетита.

Малиновый пирог с меренгой

Ингредиенты:

Песочное тесто:
250 гр. — мука
1 шт. — яйцо
120 гр. — сливочное масло
30 гр. — сахар
1/2 ч.л. — соль

Начинка:
500 гр. — малина
(380 гр. пюре)
130 гр. — сахар
1/2 шт. — сок лимона
60 гр. — кукурузный крахмал
2 ст.л. — вода
4 шт. — желток

Меренга:
4 шт. — белок
130 гр. — сахар
1/2 ч.л. — сок лимона

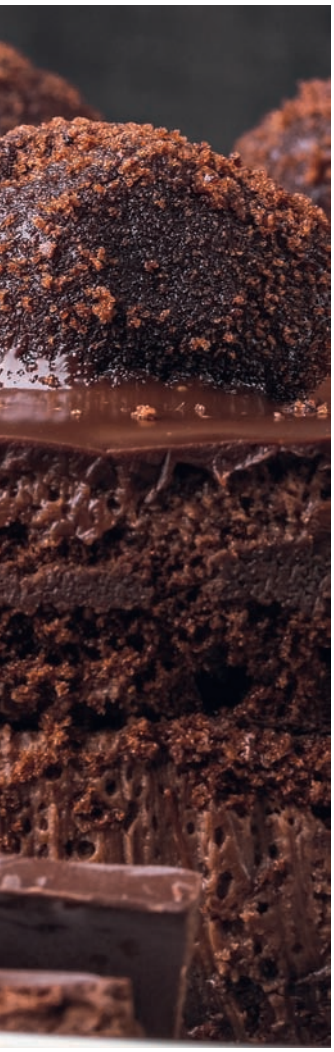
Приготовление:

1. Приготовим песочное тесто. Муку просеиваем через сито. Сюда же добавляем соль. Слегка перемешиваем.
2. В небольшую миску разобьем 1 яйцо. В него высыпаем немного сахара. Как следует перемешаем, пока сахар перестанет скрипеть. Отставляем.
3. Охлажденное сливочное масло натираем на крупной терке. Масло периодически обваливаем в муке, чтобы оно не прилипало к рукам и терке.
4. Натертое масло перемешиваем аккуратно с мукой, чтобы кусочки не слиплись. Самое главное, чтобы у нас получилась мучная крошка. Вливаем яичную смесь. Замешиваем тесто.
5. Вымешиваем быстро. Как только тесто вымесится в один кусок, то тесто готово. Тесто должно получиться достаточно мягким, не тугим. Готовое тесто заворачиваем в пищевую пленку и отправляем в холодильник.
6. Подготовим начинку. Желтки отделяем от белков.
7. Перетираем малину через сито. Как только мякоть в сите стала густой. Отжимаем в нее сок 1/2 лимона. Продолжаем перетирать.
8. Малиновый сок переливаем в ковшик. В миску с крахмалом добавляем несколько ложек малинового сока и воду. Перемешиваем по однородности. Высыпаем сахар в малину, перемешиваем.
9. Тесто достаем из пищевой пленки и выкладываем в форму с раздвижными краями. Разминаем по всей форме и делаем бортики 3–4 см. Тесто накалываем вилкой. Разогреваем духовку до 200 градусов, выпекаем наш корж.
10. Ковш с малиной и сахаром ставим на огонь нагреваться. Помешиваем. Сироп нагрелся, выливаем крахмал. Перемешиваем, чтобы не было комочков.
11. Желтки немного взбиваем вилочкой. Добавляем горячий сироп, перемешиваем, чтобы желтки не свернулись. Вливаем в основной сироп.
12. Как только масса станет густой, снимаем с огня.
13. Прошло 10 минут, основа подрумянилась. Горячую начинку выливаем на основу и разравниваем. Отправляем форму в духовку, выпекаться при температуре 170 градусов.
14. Приготовим меренгу. Белки перекладываем в сухую миску, добавляем пол чайной ложки сока лимона и взбиваем на небольших оборотах. Образовалась пышная пена, добавляем сахар, продолжаем взбивать, добавляя обороты до максимальных. Белки взбились.
15. Прошло 10 минут, пирог вынимаем. На поверхности пирога образовалась корочка.
16. На горячий пирог выкладываем взбитые белки. Распределяем. Отправляем в духовку и выпекаем при температуре 170 градусов.
17. Прошло 10 минут, пирог готов. Даем немного остыть. Вынимаем из формы. Ждем пока полностью остынет.
18. Прошло 2 часа. Пирог остыл. Украшаем ягодами. Пирог готов.
19. Приятного аппетита.

Шоколадный торт «трюфель»

Ингредиенты:

Форма 18 см
Бисквит:
5 шт. — яйцо
Щепотка соли
150 гр. — сахар
100 мл — сок апельсина (1 шт.)
1 шт. — цедра апельсина
100 гр. — сливочное масло
50 гр. — какао порошок
2 ч.л. — разрыхлитель
130 гр. — мука
40 гр. — крахмал
Пропитка:
100 мл — сок апельсина (1 шт.)
50 мл — вода
100 гр. — сахар
Крем:
480 мл — сливки (33%)
80 гр. — сливочное масло
360 гр. — шоколад (от 55% какао)
Украшение:
50 гр. — орехи
Какао порошок
8 шт. — Трюфель



Приготовление:

1. Первым делом приготовим крем. Наливаем сливки в ковшик и ставим на огонь нагреваться. В глубокую миску ломаем шоколад на маленькие дольки. Как только сливки хорошо нагрелись, но не закипели, мы выливаем их в шоколад.

2. Хорошо перемешиваем до полного растворения шоколада. Масса начинает густеть. Масса стала однородной, добавляем сливочное масло. Хорошо перемешиваем, до полного растворения масла. Крем практически готов. Отставляем в сторону остывать, затем убираем в холодильник.

3. Приготовим бисквит. Для начала в большую миску просеиваем сухие продукты — какао порошок, мука, кукурузный крахмал и разрыхлитель. Перемешиваем. Отставляем.

4. С апельсина нужно снять цедру и выжать сок. Снимаем только оранжевую часть. Цедру приготовили и теперь апельсин делим на две части. Отжимаем апельсин, нам нужно 100 мл сока. Отмеряем необходимое количество.

5. В чашу миксера разбиваем яйца, добавляем соль. Начинаем взбивать до пышной пены на небольших оборотах. Постепенно добавляем сахар и продолжаем взбивать, при этом увеличиваем обороты миксера.

6. Взбиваем яйца в густую пену минут 5–6 в зависимости от мощности миксера.

7. В яичную массу постепенно добавляем сухую смесь и аккуратно перемешиваем.

8. Растопленное сливочное масло переливаем в миску, чтобы оно быстрее остыло. Сюда же добавляем апельсиновый сок и цедру. Перемешиваем. Частями добавляем нашу жидкость в тесто. Перемешиваем. Тесто готово.

9. Застелем форму для выпечки пергаментной бумагой. Делим тесто на три равные части. Приготовленную форму отправляем в духовку, разогретую до 180 градусов. Выпекаем 10–15 минут в духовке и проверяем готовность зубочисткой.

10. Так же выпекаем 2 оставшихся коржа.

11. Теперь делаем сироп для пропитки. В ковшик высыпаем сахар и добавляем воду. Ставим на огонь. Апельсин разрезаем на 2 части и отжимаем сок. Как только сиром закипит, выливаем апельсиновый сок. Перемешиваем и варим 2 минуты, выключаем огонь. Сироп для пропитки готов.

12. Достаем крем из холодильника и взбиваем его на маленьких оборотах.

13. Каждый корж пропитываем апельсиновым сиропом. Смазываем корж кремом. Накрываем следующим коржом. Пропитываем его апельсиновым соком. Намазываем кремом. С последним коржом поступаем аналогично.

14. Смазываем торт со всех сторон кремом. Сверху посыпаем какао порошком.

15. Края торта посыпаем измельченными орешками. Украшаем конфетами. Торт должен пропитаться в холодильнике. Блюдо готово.

16. Приятного аппетита.

Пирожное
чернослив в шоколаде

Ингредиенты:

Форма 20 на 30 см
Тесто:
220 гр. — мука
120 гр. — сахар
3 шт. — яйца
200 мл — молоко
150 мл — растительное масло
100 гр. — какао порошок
с сахаром (30 гр. какао
и 70 гр. сахара)
8 гр. — разрыхлитель
8 гр. — ванильный
сахар
300 гр. — чернослив
100 гр. — шоколад
100 гр. — орехи
Глазурь:
100 гр. — сливки
100 гр. — шоколад
1 ст.л. — коньяк

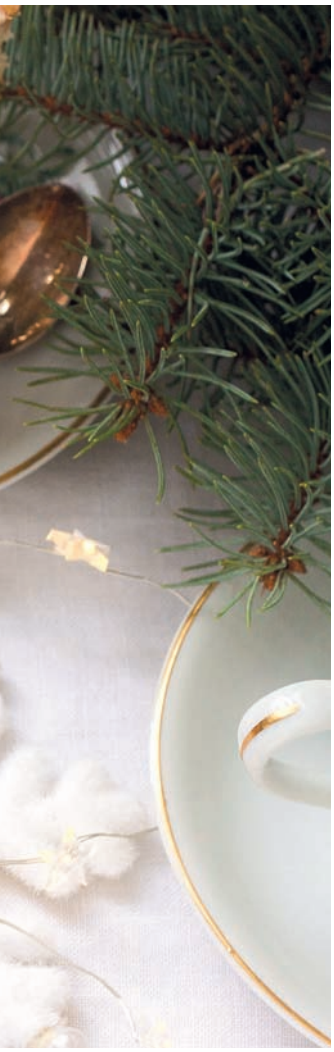
Приготовление:

1. Первым делом разогреем молоко. В горячее, но не кипяченое молоко высыпаем какао с сахаром. Хорошо перемешиваем до однородности. Убираем.
2. В чашу миксера разбиваем яйца. Взбиваем, частями добавляем тростниковый сахар.
3. Чернослив заранее промываем в холодной воде и обдаем кипятком. Нарезаем чернослив на небольшие кусочки.
4. Крупно нарезаем грецкие орехи.
5. Шоколад нарезаем крупными кусочками.
6. Яйца хорошо взбиваем. Добавляем ванильный экстракт и остывшее молоко с какао. Начинаем взбивать, при этом добавляем тонкой струйкой растительное масло.
7. Через сито добавляем муку с разрыхлителем. Перемешиваем венчиком.
8. В готовое тесто высыпаем орехи, шоколад и чернослив. Перемешиваем. Противень застилаем бумагой для выпечки. Духовку разогреваем на 180 градусов. Тесто выкладываем на противень. Разравниваем.
9. Прошло 40 минут. Готовность проверяем деревянной палочкой. Через 10–15 минут вынимаем корж из формы, снимаем бумагу и даем полностью остыть.
10. Приготовим глазурь. В ковш выливаем сливки, ставим на огонь нагреваться. Шоколад разламываем на кусочки. Шоколад перекладываем в горячие сливки и хорошо перемешиваем.
11. Когда шоколад растворится, добавляем немного коньяка. Перемешиваем.
12. Готовую глазурь наносим на корж и разравниваем.
13. Нарезаем на порционные кусочки.
14. Десерт готов. Приятного аппетита.

Торт «трухлявый пень»

Ингредиенты:

Тесто для 2 коржей:
6 шт. — яйца
200 гр. — мука
160 гр. — сахар
100 гр. — сметана
70 гр. — растительное масло
10 гр. — разрыхлитель
Щепотка соли
50 гр. — мак
Крем:
800 гр. — сметана (25-30%)
300 гр. — сахар
Начинка:
150 гр. — чернослив
150 гр. — курага
200 гр. — орехи



Приготовление:

1. Первым делом приготовим тесто. В глубокую миску разбиваем яйца. Добавляем соль, сахар. Взбиваем миксером до полного растворения сахара и появления густой пены. Добавляем растительное масло и продолжаем взбивать.

2. Затем добавляем сметану, перемешиваем миксером.

3. Добавляем через сито муку и разрыхлитель. Замешиваем жидкое тесто. Муку добавляем частями. Разогреваем духовку на 180–190 градусов, режим верх-низ.

4. Противни застилаем пергаментной бумагой, делим тесто на 2 части и разливаем по противням. Пергамент необходимо смазать растительным маслом. Разравниваем тонким слоем. Сверху тесто посыпаем маком. Убираем противни в разогретую духовку минут на 15.

5. Подготовим начинку. Курагу и чернослив заливаем кипятком минут на 5. Ножом измельчаем грецкие орехи. Пересыпаем в тарелку.

6. Прошло 15 минут. Корж готов.

7. Накрываем корж бумагой для выпечки и полотенцем. Нам нужно свернуть корж. Переворачиваем противень и снимаем с коржа бумагу для выпечки.

8. Сворачиваем в нетугой рулет, чтоб только придать форму. Такие же действия проделываем с другим коржом. Рулеты убираем в сторону и ждем пока они полностью остынут.

9. Из кураги и чернослива сливаем воду и просушиваем бумажным полотенцем. Курагу и чернослив мелко нарезаем.

10. Приготовим крем. Охлажденную жирную сметану выкладываем в миску. Всыпаем сахар и взбиваем миксером до полного растворения сахара. Крем готов.

11. Раскручиваем корж. Подрезаем края. Каждый корж разрезаем на три равные части.

12. Полоски смазываем кремом. В миске смешиваем орехи и сухофрукты. Перемешиваем. Посыпаем коржи смесью орехов и сухофруктов. Равномерно распределяем начинку и слегка придавливаем. Теперь первую полоску сворачиваем в рулет.

13. Ставим ее в центр блюда вертикально. Берем следующую полоску и обворачиваем первый рулет.

14. И так выкладываем каждую полоску.

15. Делаем из пищевой пленки жгут и обворачиваем края пленкой, подвязываем.

16. Оставшимся кремом смазываем верхушку.

17. В остатки крема добавляем какао. Перемешиваем. Крем перекладываем в кондитерский шприц и наносим кольца на верх торта. Украшаем ягодами.

18. Убираем в холодильник для пропитки. Приятного аппетита.

Торт «рубиновая звезда»

Ингредиенты:

Форма 20 см
Шоколадный бисквит:
70 гр. — какао-порошок с сахаром
160 гр. — сахар
160 гр. — мука
8 гр. — ванильный сахар
1/3 ч.л. — соль
5 шт. — яйцо
100 мл — молоко
60 гр. — растительное масло
10 гр. — разрыхлитель
Творожный крем:
350 гр. — творог (любой жирности)
300 мл — сливки (30%)
100 гр. — сахарная пудра
Клубничное желе:
150 гр. — сироп от клубничного варенья
150 мл — вода
Красный пищевой краситель по желанию
8 гр. — желатин
Ягодная прослойка:
250 гр. — ягоды из варенья
100 мл — коньяк или ром, ликер

Приготовление:

1. Приготовим тесто. В чашу миксера разбиваем яйца. Добавляем щепотку соли, ванильный сахар. Начинаем взбивать на небольших оборотах. Как только масса немного взобьется, высыпаем сахар. Через пару минут добавляем обороты на максимум и продолжаем взбивать до густой пены. Прошло 8 минут, яйца хорошо взбились. Добавляем растительное масло и молоко. Перемешиваем на небольших оборотах.

2. В глубокой миске смешиваем сыпучие продукты: муку, какао порошок и разрыхлитель.

3. Через сито добавляем сыпучие продукты во взбитые яйца. Замешиваем тесто. Тесто должно получиться жидким, не густым.

4. Форму с раздвижными краями застилаем бумагой для выпечки. Переливаем тесто в форму. Отправляем форму в духовку, разогретую на 180 градусов, выпекаться.

5. Приготовим клубничное желе. Желатин замачиваем в холодной воде. На сито откидываем клубничное варенье.

6. В полученный сироп добавляем воду. Перемешиваем. Ставим на огонь. Как только закипит, выключаем. Набухший желатин хорошо отжимаем и перекладываем в сироп. Размешиваем до полного растворения желатина.

7. Переливаем в форму. Когда жидкость остынет, убираем форму с желе в холодильник.

8. Проверяем бисквит на готовность деревянной палочкой. Если палочка сухая, то бисквит готов. Он выпекался 50 минут. Бисквит оставляем остывать на столе в форме 10 минут. Затем убираем боковины и вынимаем бисквит. Перекладываем его на решётку, даем полностью остыть.

9. Приготовим крем. Творог для крема нам нужно перетереть через сито или взбить блендером. В чашу погружного блендера перекладываем творог, высыпаем сахарную пудру и немного сливок. Взбиваем блендером до однородной массы. Получилась густая масса.

10. Теперь в большую чашу миксера выливаем сливки и немного взбиваем. Добавляем частями творожную массу и продолжаем взбивать. Получился густой крем.

11. Оставшиеся ягоды из варенья перекладываем в чашу блендера. Добавляем алкоголь. Взбиваем. Получилась ягодная кашица.

12. Бисквит остыл. Разрезаем его на 3 равные части.

13. Первый корж смазываем ягодной начинкой. Сверху смазываем кремом.

14. Накрываем следующим коржом. Смазываем ягодами, затем кремом. Третий корж так же смазываем ягодами и кремом. Обмазываем бока.

15. К празднику украшаем торт красной звездой. Для этого вырезаем звезду на бумаге. Кладем трафарет на верхний корж. Желе разрезаем на кубики и выкладываем на торт. Аккуратно снимает трафарет. Края присыпаем миндальными лепестками.

16. Торт готов. Приятного аппетита.

Торт шоколадный с клубникой

Ингредиенты:

Бисквит:
5 шт. — яйцо
180 гр. — сахар
150 гр. — мука
30 гр. — какао

Крем:
480 гр. — сливки
400 гр. — белый шоколад
8 гр. — коньяк
7,5 гр. — желатин листовой
3 шт. — яичные желтки
150 гр. — клубника

Глазурь:
300 гр. — шоколад чёрный
70 мл — сливки
7 гр. — коньяк

Приготовление:

1. Первым делом готовим бисквит. Взбиваем яйца с сахаром. А пока яйца взбиваются, смешиваем в миске муку и какао порошок.
2. Во взбитые яйца добавляем смесь из муки и какао.
3. Берем форму для выпекания. Края смазываем маслом, на дно выстилаем пергаментную бумагу. Готовое тесто нужно разделить на 3 части. Отправляем корж выпекаться в духовку, разогретую до 190 градусов на 7–10 минут.
4. Корж готов, вынимаем его из формы. Выпекаем остальные два коржа. Коржи должны остыть.
5. Готовим крем. Замачиваем пластины желатина в воде до набухания. Белый шоколад растапливаем на водяной бане.
6. Небольшое количество сливок нужно разогреть до температуры 185 градусов. Желатин набух, сливаем воду и заливаем горячими, но не кипяченными, сливками. Размешиваем до полного растворения желатина.
7. Добавляем к желатину яичные желтки и очень быстро все перемешиваем. К желатину добавляем растопленный белый шоколад. Тщательно перемешиваем.
8. Охлажденные сливки сбиваем до пышной пены. Взбитые сливки добавляем частями в миску с шоколадом и желатином. Перемешиваем. В конце добавляем в крем чуть-чуть коньяка.
9. Собираем торт. Разрезаем клубнику пополам. Ее будем выкладывать между коржами.
10. В нашу разъемную форму перекладываем корж. Заливаем кремом, тонким слоем.
11. Выкладываем половинки клубники. Клубнику полностью заливаем еще кремом.
12. Накрываем вторым коржом. Тонким слоем заливаем кремом. Выкладываем половинки клубники, Выливаем оставшийся крем. Накрываем третьим коржом. Отправляем торт в холодильник на 2–3 часа, чтобы он застыл.
13. Наш торт застыл. Вынимаем его из формы и делаем глазурь.
14. В сливки добавляем шоколад и ставим на водяную баню. В растопленный шоколад добавляем немного коньяка. Перемешиваем.
15. Остывшей глазурью поливаем торт. Верх торта украшаем клубничкой.
16. Наш торт готов. Приятного аппетита.

Салат
новогодний фруктовый

Ингредиенты:

1 шт. — ананас
1 шт. — яблоко
1-2 шт. — киви
1 шт. — апельсин
1 шт. — хурма
1-2 шт. — банан
2 ст. л. — йогурт фруктовый или ягодный

Приготовление:

1. Разрезаем ананас на 2 равные части. Теперь нам необходимо вынуть мякоть ананаса, не повредив кожуру. Подрезаем по периметру ножом и с помощью столовой ложки вынимаем мякоть. Эту часть не выкидываем, она нам понадобится для подачи салата.
2. Мякоть ананаса необходимо порезать на кубики, но перед этим убрать жесткую сердцевину. Перекладываем в миску.
3. Хурму нарезаем кубиками. Перемещаем к ананасу в миску.
4. Апельсин очищаем от кожуры и нарезаем кубиками. Перекладываем в миску.
5. Яблоко нарезаем кубиками, предварительно убрав сердцевину. Киви очищаем от кожуры, мякоть нарезаем кубиками. Банан очищаем и так же нарезаем кубиками.
6. Заправляем салат йогуртом. Перемешиваем.
7. Перекладываем салат в лодочку из ананаса. Салат готов. Приятного аппетита.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

Сказочный мильфей с ягодами

Ингредиенты для формы 24 см диаметром:

800 гр. — слоеное тесто
4 ст.л. — сахарная пудра
700 гр. — ягоды
Крем:
800 мл — молоко
3 шт. — яйцо
60 гр. — сахар
40 гр. — мука
40 гр. — кукурузный крахмал
10 гр. — ванильный сахар
50 гр. — сливочное масло
200 гр. — маршмеллоу
Глазурь:
80 гр. — тёмный шоколад
50 мл — сливки

Приготовление:

1. Для начала приготовим заварной крем. В небольшую кастрюлю переливаем молоко. Из общего объема сахара добавляем 1 ст.л. В глубокую посуду разбиваем яйца. Всыпаем весь оставшийся сахар, ванильный сахар и растираем. Долго взбивать не нужно. В яйца всыпаем муку и кукурузный крахмал. Всё хорошо перемешиваем, чтобы не было комочков. Должна получиться гладкая масса, как на блины. Добавляем в эту массу горячее молоко (главное, выключить огонь до того, как молоко закипит. Очень горячее молоко вливаем в яичную смесь и размешиваем. Хорошо перемешав, возвращаем смесь обратно в кастрюлю. Ставим обратно на огонь и уварием до загустения. Всё время помешиваем, чтобы крем не пригорел и чтобы не образовывались комочки. Примерно через 2 минуты крем густеет. Убавляем огонь на самый минимум и мешаем еще примерно одну минуту. Выключаем огонь. Крем готов.

2. В горячий крем добавляем сливочное масло, перемешиваем, чтобы масло полностью растворилось. Когда масло полностью растворится, добавляем маршмеллоу. Аккуратно размешиваем ложкой. Пока крем горячий, маршмеллоу хорошо растворяется. Отставляем в сторону остывать.

3. Готовим коржи. Раскатываем тесто. Вырезаем формочкой тот диаметр, который вам нужен. Тесто прокалываем вилочкой, чтобы оно не вздулось. Сверху присыпаем сахарной пудрой, чтобы получилась карамельная корочка. Тесто отправляем в духовку, разогретую до 200 градусов, выпекаться. Через 13 минут корж готов. Перекладываем на решетку остывать. Остальные коржи выпекаем точно так же.

4. Коржи и тесто полностью остыли, можно собирать торт. Берем кондитерский пакет, выворачиваем его, надеваем на кружку и выкладываем крем. Закручиваем пакет и отрезаем кончик.

5. Кладем первый корж, смазываем кремом. Выкладываем поверх крема ягоды. Затем следующий корж, крем, и снова слой ягод. И так поступаем с каждым коржем.

6. Верхний последний корж переворачиваем и карамелью кладем вниз. Немного придавливаем.

7. Торт покрываем шоколадной глазурью. Для этого берем темный шоколад и растапливаем его в небольшом количестве сливок. Когда шоколад растопился, глазируем этой смесью торт.

8. Последний штрих — выкладываем сверху ягоды.

9. Торт готов. Приятного аппетита.

Содержание

Всем привет! 2
История «Семейной кухни» 3

Закуски 5

Холодец 6
ТОП - 5 новогодних канапе 8
Новогодняя закуска из лаваша с курицей и с ветчиной 10
Мраморное мясо из курицы или куриный мраморный рулет с грибами 12
Закуска «селедка в рюмке» 14
Закуска «елочные шары» 16
Печеночные трубочки для праздничного стола 18
Сырные закуски для новогоднего стола 5 вариантов 20
Вкуснейшие закуски из шампиньонов 3 варианта 22
Лучшие закуски с селедкой для праздничного стола 24
2 варианта закуски из лаваша 26
Праздничная закуска «курица по-мексикански» 28
Маринованные помидоры по-корейски . . 30
Острая закуска фаршированные баклажаны по-корейски 32
Закуска роллы «мимоза» и «крабовый» 34
Закуска из курицы, ананаса, сыра 36
Овощное ассорти за сутки 38
Острая хрустящая капуста по-грузински . . 40
Кабачковый рулет с грибами и сыром 42

Салаты 45

Салат оливье по-царски 46
Селедка под шубой в виде торта 48
Селедка под шубой «розы» 50
Салат «фаворит» или «викинг» рецепт слоеного салата для нового года 52
Салат изумрудный браслет или малахитовый рецепт 54
Салат «подсолнух» 56
Альтернатива салату «мимоза» рыбный салат к новогоднему столу 58
Салат «мышки» оливье по-новому с языком . . 60
Новогодний салат «индейка с апельсином» . . 62
Рецепт праздничного салата из простых продуктов салат из говядины и овощей с заправкой в азиатском стиле . . . 64
Салат норвежский 66
Салат женский каприз 68
Салат из кабачков 70
Салат «Тещин язык» 72
Салат «генерал» 74
Салат «козел в огороде» 76
Салат «Звезда» с печенью трески 78
Салат мимоза из красной рыбы 80
Салат «восторг» из кальмаров 82
Салат из хрустящих баклажанов 84
Салат Кокосовая курочка 86
Салат «Итальянский каприз» 88
Закусочный торт «Мимоза» 90

Мясные блюда 93

Фаршированные кальмары 94
Голубцы 96

Тефтели с сыром и томатным соусом с tabasco 98
Фаршированный картофель для новогоднего стола 100
Новогодняя мясная елка 102
Сочные мясные оладьи или мясо по-аргентински 104
Ленивые пельмени «розы» 106
Мясо в шубе из гренок с гарниром 108
Праздничное горячее блюдо «мясо по-французски с ананасом» 110
Волшебные ребрышки для новогоднего стола 112
Пирог Кулебяка 114
Вкусное горячее мясное блюдо для праздничного стола 116

Блюда из птицы 119

Бешбармак из курицы 120
Окорочка куриные в духовке с картошкой . . 122
Шашлык диетический из куриной грудки . . . 124
Индейка рожденственская 126
Курица запеченная в рукаве 128
Рождественские перепела 130
Жюльен по-новому с ананасом в перце . 132
Вкуснейший пирог с индейкой для новогоднего стола 134
Утиные ножки с грушей 136

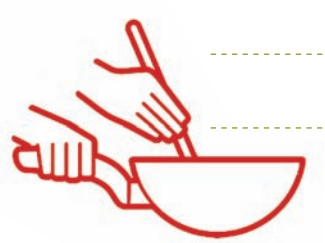
Рыбные блюда 139

Рыба в картофельной чешуе 140
Скумбрия по-царски 142

Десерты 145

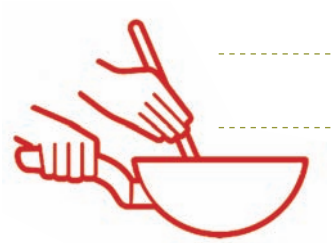
Торт бисквитный на шампанском 146
Чизкейк oreo 148
Торт красный бархат для новогоднего стола . 150
Торт «новогодняя монастырская изба» . . 152
Сладкий пирог «рождественский венок» . 154
Восхитительный мандариновый кекс . . . 156
Торт молочная девочка milchmadchentorт 158
Торт Микадо 160
Чизкейк сникерс 162
Облепиховый торт «осенняя симфония» 164
Чизкейк «Битое стекло» 166
Торт «пьяная вишня» 168
Малиновый пирог с меренгой 170
Шоколадный торт «трюфель» 172
Пирожное чернослив в шоколаде 174
Торт «трухлявый пень» 176
Торт «рубиновая звезда» 178
Торт шоколадный с клубникой 180
Салат новогодний фруктовый 182
Сказочный мильфей с ягодами 184

Для заметок



Для заметок

Для заметок



Для заметок

УДК 641.5
ББК 36.997
Г40

Герун, Ольга.
Г40 Праздничная семейная кухня / О. Герун. — Москва: Издательство АСТ, 2021. — 192 с. : ил. — (Мировая еда).

ISBN 978-5-17-139292-5

Youtube-канал «Семейная кухня» создавался как кулинарная книга рецептов, для того чтобы после семейного застолья не пересказывать всем родственникам рецепт того или иного блюда, а просто скинуть видео.

Со временем канал приобрел 1,6 млн подписчиков, настолько вкусные и простые блюда готовит семья Ольги Герун, автора этой книги. Уникальны эти рецепты еще и тем, что вобрали в себя не только семейные традиции, но и опыт заморской кухни, ведь Ольга переехала работать поваром в Испанию.

В новой книге Ольги собраны лучшие праздничные рецепты. Они разнообразят ваш стол на любое торжество и удивят гостей и домочадцев. Приятного аппетита!

УДК .641.5
ББК 36.997

ISBN 978-5-17-139292-5

© Герун О.
© ООО «Издательство АСТ»

Издание для досуга
демалысқа арналған баспа

Серия «Мировая еда»

Ольга Герун

ПРАЗДНИЧНАЯ СЕМЕЙНАЯ КУХНЯ

12+

В издании использованы фотографии shutterstock.com
Сервировка блюда может отличаться

Заведующий редакцией *К. Бухарина*
Ведущий редактор *В. Фомина*
Технический редактор *Н. Чернышева*
Верстка *И. Ключникова*
Дизайнер обложки *Е. Аленушкина*

Подписано в печать 08.11.2021. Формат 84x108/16. Усл. печ. л. 20.16.
Печать офсетная. Гарнитура Warnock Pro. Бумага офсетная.
Тираж 4000 экз. Заказ №

Произведено в Российской Федерации
Изготовлено в 2022 г.
Оригинал-макет подготовлен редакцией «Времена», импринт «Альфа»
Изготовитель: ООО «Издательство АСТ»
129085, Российская Федерация, г. Москва, Звездный бульвар, д. 21, стр. 1, комн. 705, пом. I, этаж 7
Наш электронный адрес: ask@ast.ru

Общероссийский классификатор продукции ОК-034-2014 (КПЕС 2008); 58.11.1 — книги, брошюры печатные

«Баспа Аста» деген ООО
129085, г. Мәскеу, Жулдызды гүлзар, д. 21, 1 құрылым, 705 бөлме, пом. 1, 7-қабат
Біздің электрондық мекенжаймыз : www.ast.ru, E-mail: malysh@ast.ru
Интернет-магазин: www.book24.kz Интернет-дүкен: www.book24.kz
Импортер в Республику Казахстан и Представитель по приему претензий
в Республике Казахстан — ТОО РДЦ Алматы, г. Алматы.
Қазақстан Республикасына импорттаушы және Қазақстан Республикасында наразылықтарды қабылдау бойынша өкіл -«РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы
қ.,Домбровский көш., 3«а», Б литері офис 1. Тел.: 8(727) 2 51 59 90,91 ,
факс: 8 (727) 251 59 92 ішкі 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz , www.book24.kz Тауар белгісі: «АСТ» Өндірілген жылы: 2021
Өнімнін жарамдылық; мерзімі шектелмеген. Сертификация қарастырылмаған

Мы в социальных сетях. Присоединяйтесь!

vk.com/ast_nonfiction instagram.com/ast_nonfiction facebook.com/astnonfiction

Youtube-канал «Семейная кухня»

создавался как кулинарная книга рецептов, для того чтобы после семейного застолья не пересказывать всем родственникам рецепт того или иного блюда, а просто скинуть видео. Со временем канал приобрел 1,6 млн подписчиков, настолько вкусные и простые блюда готовит семья Ольги Герун, автора этой книги. Уникальны эти рецепты еще и тем, что вобрали в себя не только семейные традиции, но и опыт заморской кухни, ведь Ольга переехала работать поваром в Испанию. В новой книге Ольги собраны лучшие праздничные рецепты. Они разнообразят ваш стол на любое торжество и удивят гостей и домочадцев.

Приятного аппетита!

книги для любого настроения здесь

ИЗДАТЕЛЬСКАЯ ГРУППА АСТ

www.ast.ru | www.book24.ru

vk.com/izdatelstvoast
instagram.com/izdatelstvoast
facebook.com/izdatelstvoast
ok.ru/izdatelstvoast

ISBN 978-5-17-139292-5

9 785171 392925