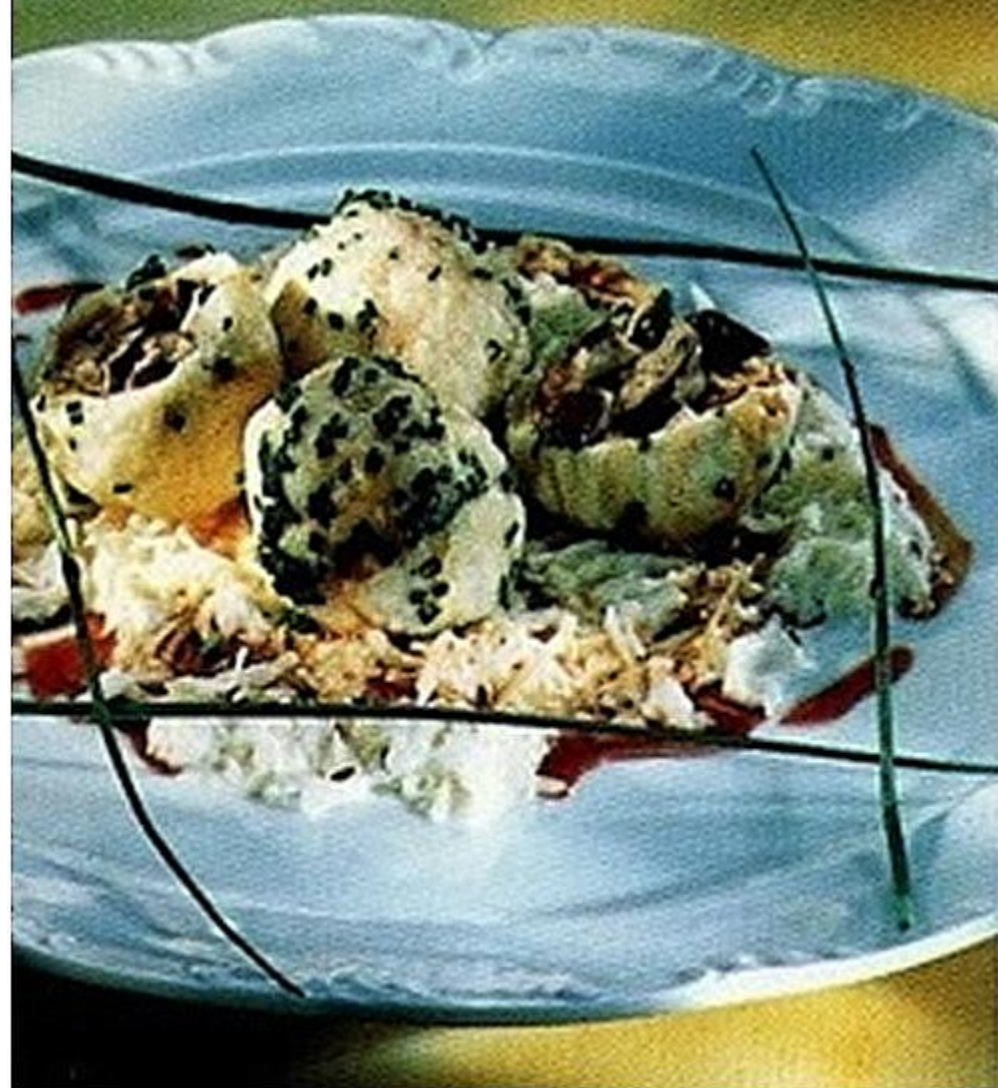


Жданов В.

Кухня народов мира

молочные блюда, яйца

(38 оригинальных рецептов)



Кухня народов мира

Молочные блюда, яйца

(для поиска блюда наведите курсор на нужный рецепт и нажмите левую кнопку мыши)

Оглавление

1. Аливенци.....	4
2. Безе.....	5
3. Бламанже.....	6
4. "Девичий венок"	7
5. Желе молочное с ягодами	8
6. Индийское кюльфи.....	9
7. Испанский омлет с грибами	10
8. Крем "Восторг"	11
9. Крем "Пламя".....	12
10. Крокеры из сыра	13
11. Лесные ягоды	14
12. "Малиновый звон"	15
13. Марсельский омлет.....	16
14. Молочный рулет	17
15. Налистники с творогом	18
16. Немецкий омлет.....	19
17. Оладьи с творогом	20
18. Омлет с яблоками и морковью	21
19. Пасха	22
20. Сметана десертная	23
21. Суфле творожно-абрикосовое.....	24
22. Сырная запеканка с цикорием.....	25
23. Сырники по-киевски.....	26
24. Сырники с изюмом	27
25. Творог с томатами	28
26. Творог с чесноком	29
27. "Творожная вишенка".....	30
28. Творожник с фруктами.....	31
29. Творожники "Пчелка"	32
30. Творожный апельсин.....	33
31. Творожный крем по-немецки.....	34

32. Творожный пудинг с цукатами	35
33. Творожный торт.....	36
34. "Фламенко"	37
35. Ягодно-творожная запеканка	38
36. Яичница-глазунья на блинах.....	39
37. Яйца с орехово-сырной массой.....	40
38. Яйца со шпротами	41

Условные обозначения на фотографиях блюд:



время приготовления



примерная стоимость продуктов



сложность приготовления блюда

1. Аливенци

ИНГРЕДИЕНТЫ

Творог 400 г
Крахмал..... 2 ст. л.
Сливки 4 ст. л.
Сливочное масло 2 ст. л.
Яйца 3 шт.
Растительное масло 2 ч. л.
Мука. 1 ст. л.
Панировочные сухари 1-2 ст. л.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. За 2-3 ч до приготовления завернуть сухой жирный творог в салфетку и положить между двумя досками. Сверху разместить груз, чтобы удалить из творога лишнюю влагу.
2. Желтки отделить от белков. Белки взбить в крепкую пену.
3. Отжатый творог смешать с 1 ст. ложкой сливочного масла, сливками, посолить по вкусу, протереть сквозь сито и смешать с желтками.
4. За 30 мин до запекания муку, крахмал и взбитые белки осторожно смешать с творогом.
5. Форму для запекания смазать оставшимся сливочным маслом, дно и стенки посыпать панировочными сухарями. Влить в форму растительное масло, чтобы творожная масса легко отделялась после выпечки.
6. духовку разогреть до температуры 150-180°C. Поместить форму в середину духовки и запекать массу в течение 20-30 мин.
7. Готовую аливенци разрезать на порционные куски, выложить на подогретые сервировочные тарелки и горячей подать на стол.

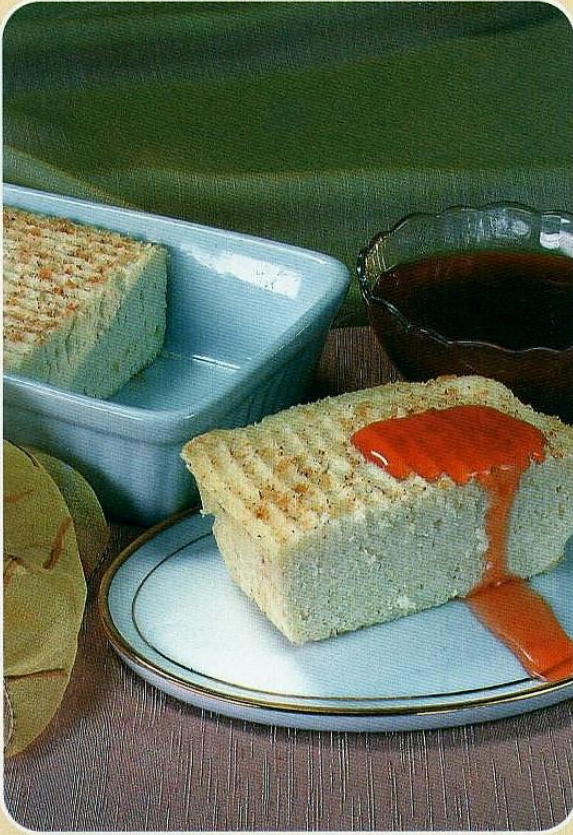
К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Отдельно подают сладкий соус, повидло, джем, сливки или сметану.



МОЛОЧНЫЕ
БЛЮДА, ЯЙЦА

Аливенци



 быстро

 обычно

 долго

 дешево

 обычно

 дорого

 легко

 обычно

 трудно

2. Безе

ИНГРЕДИЕНТЫ

Яйца 8 шт.
Сахарный песок. 2 стакана
Ванильный сахар 1/2 пакетика
Растительное масло (или маргарин)..... 1 ст. л.
Порошок какао 2 ст. л.

Для крема:
Сливки (жирные). 1 стакан
Сахарная пудра 1 ст. л.
Ванильный сахар 1/2 пакетика

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Охладить сливки, налить их в холодную кастрюлю, поставить в холодную воду и взбивать венчиком до получения густой пышной пены.
2. Не прекращая взбивания, добавлять понемногу ванильный сахар (1/2 пакетика) и сахарную пудру. Готовый взбитый крем должен удерживаться на поднятом чистом венчике.
3. Белки отделить от желтков, охладить, добавить остальной ванильный сахар и взбить миксером. В конце взбивания постепенно прибавить 1 стакан сахарного песка. Остальной сахарный песок подмешать к белкам ложкой.
4. Смазать маслом плоскую форму. Выложить в нее 2/3 полученной белковой массы слоем 2-3 см и выпекать 20-30 мин при температуре 120°C.
5. Противень смазать маслом (или маргарином), посыпать мукой и выложить на него чайной ложкой оставшуюся массу так, чтобы образовались красивые гребешки. Затем выпекать их при той же температуре, что и торт.
6. Готовые маленькие Безе охладить и расположить венком по краю торта.
7. Поверхность торта покрыть с помощью корнетика сливочным кремом и присыпать порошком какао.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- В начале взбивания не следует добавлять к белкам сахарный песок, иначе не получится масса плотной консистенции.



МОЛОЧНЫЕ
БЛЮДА, ЯЙЦА

Безе



 быстро

 обычно

 долго

 дешево

 обычно

 дорого

 легко

 обычно

 трудно

3. Бланманже

ИНГРЕДИЕНТЫ

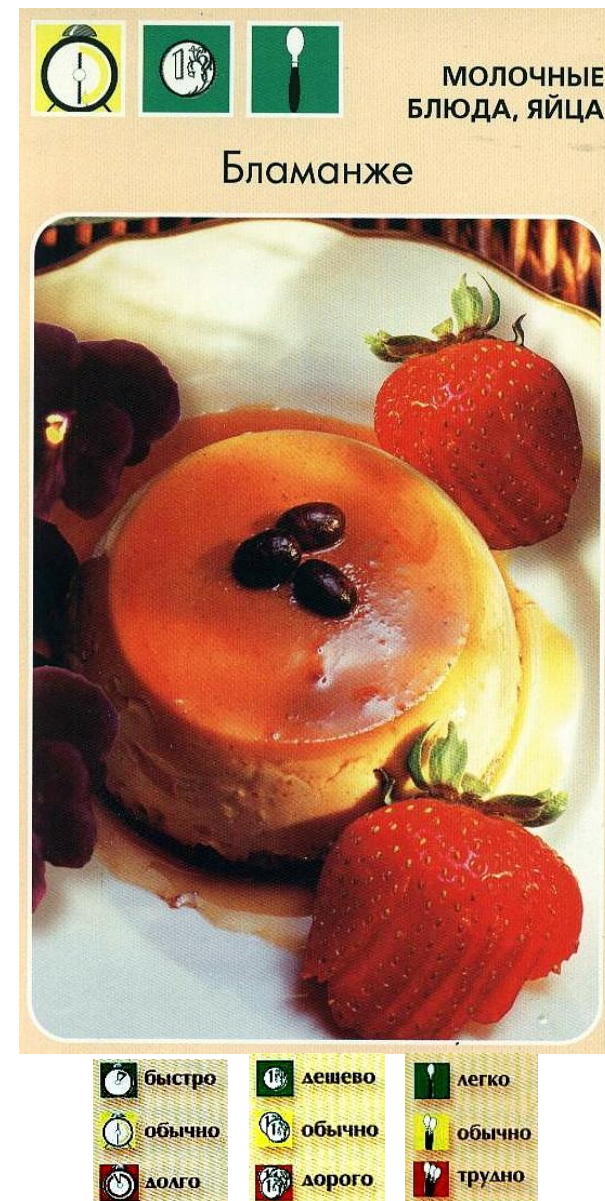
Молоко 4 стакана
Сливки 2 стакана
Миндаль (толченый) 1 стакан
Рис 2-3 ст. л.
Сахарный песок 3-5 ст. л.
Апельсин 1 шт.
Порошок какао (или кофе) 1/2 ч. л.
Сироп абрикосовый (или мед) 8 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Апельсин вымыть, мелкой теркой снять цедру.
2. Рис размолоть в кофемолке. Полученную муку развести в 2 стаканах холодного молока.
3. Молоко (2 стакана) и сливки влить в эмалированную кастрюлю, вскипятить.
4. Добавить в кастрюлю толченый миндаль и, непрерывно помешивая, постепенно вливать подготовленное холодное молоко с рисовой мукой.
5. Внести цедру апельсина, сахарный песок, порошок какао (или кофе) и варить до загустевания.
6. Разлить бланманже в формочки и охладить.
7. Извлечь из формочек, поместить на порционные тарелки, полить сиропом (или жидким медом). Рядом можно разложить свежие ягоды.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Готовить бланманже следует очень осторожно и аккуратно, чтобы не переварить и не испортить вкус кушанья.



4. "Девичий венок"

ИНГРЕДИЕНТЫ

Яйца..... 8 шт.
Сахарный песок 2 стакана
Ванильный сахар 2 г
Растительное масло 1-2 ст. л.
Фруктовый сироп (или пюре) 1 стакан

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Яичные белки отделить от желтков, охладить вместе с посудой и венчиком до 15-18°C. Затем взбивать вначале медленно, а потом быстрее.
2. В конце взбивания добавить ванильный сахар и еще немного энергично взбивать белки, постепенно прибавляя сахарный песок (1 стакан).
3. Остальной сахарный песок подмешать к белкам ложкой, осторожно перемешивая массу снизу вверх.
4. Разогреть духовку до 120°C. Смазать маслом невысокую гофрированную форму с выемкой посередине. Выложить в нее белковую массу слоем 3-4 см и выпекать 20-30 мин.
5. Готовый десерт охладить, аккуратно выложить на блюдо, полить сиропом, вареньем или украсить фруктовым пюре.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Взбитые белки следует использовать немедленно, так как при хранении или перебивании они теряют плотность.
- Белки нужно тщательно отделять от желтков и взбивать без жиров. Правильно взбитые белки стойко держатся на венчике и не свисают вниз.



МОЛОЧНЫЕ
БЛЮДА, ЯЙЦА

«Девичий венок»



 быстро
 обычно
 долго

 дешево
 обычно
 дорого

 легко
 обычно
 трудно

5. Желе молочное с ягодами

ИНГРЕДИЕНТЫ

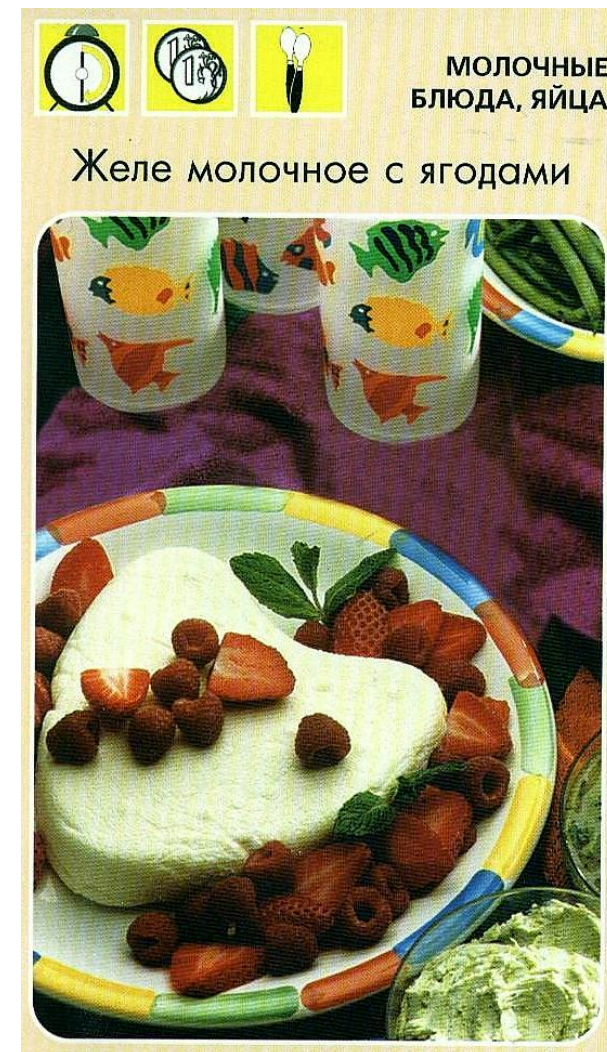
Молоко 300 мл
Миндаль (ядра). 10 г
Сахарный песок 2 ст. л.
Желатин 1 ст. л.
Клубника
Малина

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Молоко вылить в посуду и нагреть до кипения.
2. Миндаль перебрать, залить горячей водой и кипятить 3-4 мин, затем откинуть на сито и очистить от кожицы.
3. Очищенный миндаль измельчить в ступке, постепенно прибавляя холодную воду до образования однородной массы.
4. Соединить горячее молоко с миндальной массой, добавить желатин, сахарный песок и, помешивая, довести до кипения.
5. Готовую смесь процедить, разлить в вазочки или порционные формы и выдержать в холодильнике в течение 1-2 ч.
6. Перед подачей на стол формочку с желе погрузить на несколько секунд в горячую воду, вытереть полотенцем, слегка встряхнуть и выложить желе в вазочку или на блюдо.
7. Клубнику и малину перебрать, освободить от плодоножек, вымыть, обсушить салфеткой, разрезать пополам и украсить ягодами блюдо с желе.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- При изготовлении молочного желе сахарно-желатиновый сироп соединяют с молоком, в которое можно предварительно добавить ванилин, какао или кофейный отвар.



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

6. Индийское кюльфи

ИНГРЕДИЕНТЫ

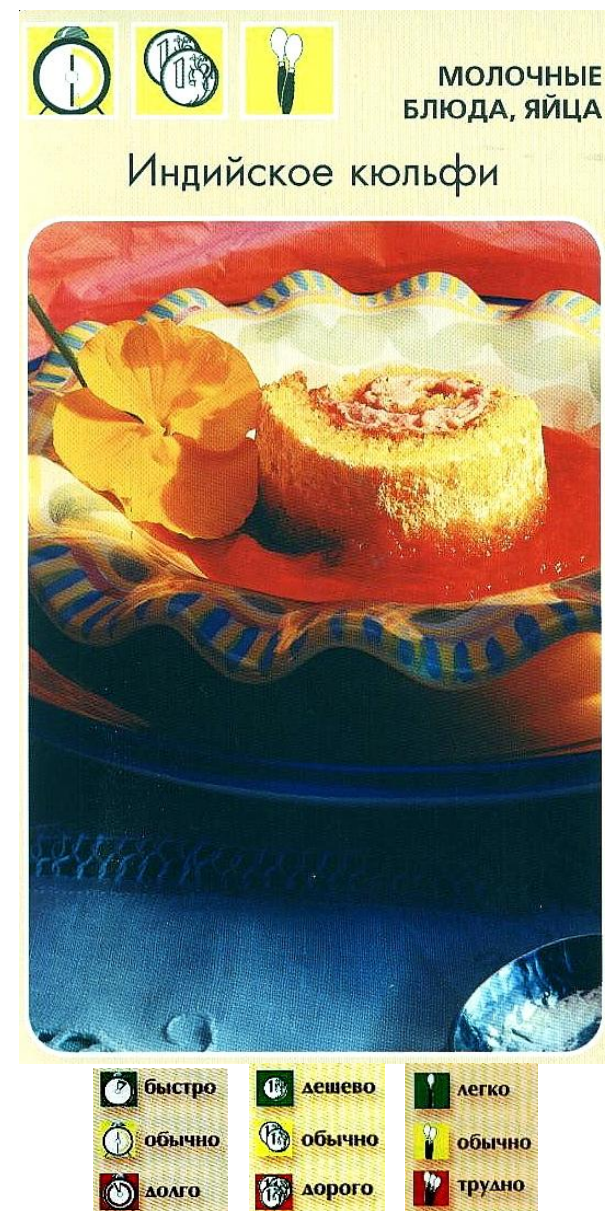
Творог	250 г
Сахарная пудра	2 ст. л.
Миндаль.	50 г
Фисташки	25 г
Банан	1 шт.
Кокосовая стружка	1-2 ст. л
Манго	1 шт.
Кардамон	1 ч. л.
Изюм (светлый без косточек)	1 ст. л.
Фруктовое (или ягодное) пюре	8-10 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Фисташки и миндаль очистить от скорлупы, ошпарить кипятком, удалить оболочку, подсушить и измельчить.
2. Изюм промыть, залить кипятком на 15-20 мин, вынуть из воды и обсушить полотенцем.
3. Банан очистить от кожуры и мелко нарезать. Плод манго вымыть, тонким острым ножом разрезать пополам, срезать кожицу, аккуратно удалить косточку и мелко нарезать.
4. Творог смешать с сахарной пудрой, добавить измельченный миндаль и фисташки, кардамон, изюм, кокосовую стружку и тщательно перемешать.
5. В форму выложить половину творожной смеси. Поместить на нее измельченные фрукты, накрыть сверху второй половиной творога. Разровнять и поставить в холодильник.
6. Сначала выложить на блюдо густое фруктовое или ягодное пюре, затем творожное кюльфи.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- В индийское кюльфи можно добавить мелко нарезанные листики мяты, а банан и манго заменить или дополнить другими экзотическими фруктами.



7. Испанский омлет с грибами

ИНГРЕДИЕНТЫ

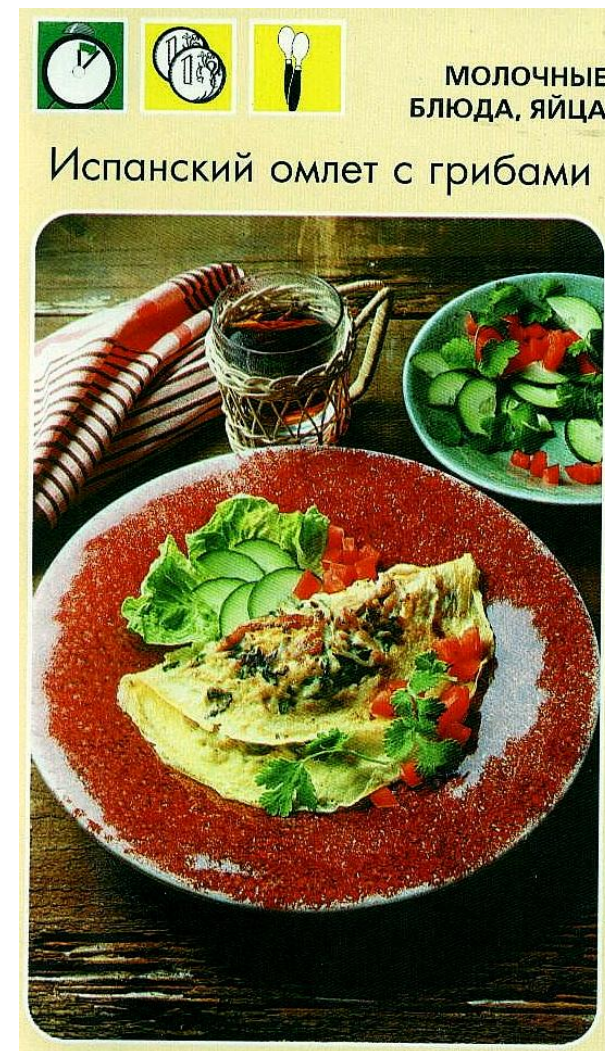
Яйца 4 шт.
Шампиньоны..... 8 шт.
Картофель 1 шт.
Репчатый лук 1 шт.
Томаты 4 шт.
Сыр «Чеддер» 50 г
Бекон 25 г
Сливочное масло ... 1 ст. л.
Оливковое масло 1 ст. л.
Петрушка (зелень)
Черный перец молотый
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Картофель отварить и нарезать кубиками. Шампиньоны и томаты разрезать на 4 части.
2. Разогреть оливковое и сливочное масло на сковороде диаметром примерно 25 см. Лук мелко нарезать, выложить на сковороду и пассеровать на медленном огне около 2 мин.
3. Очищенный от шкурки бекон мелко порезать, добавить к луку и жарить еще около 2 мин. Затем положить картофель и шампиньоны, хорошенько перемешать, добавить томаты и мелко нарубленную петрушку.
4. В эмалированной посуде взбить яйца с 1 ст. ложкой воды, солью и перцем, залить этой смесью овощи и жарить на медленном огне 3-4 мин.
5. Посыпать омлет тертым сыром, поставить в духовку и запекать, пока сыр не подрумянится.
6. Омлет выложить порционно на тарелку, гарнировать овощами.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Приготовишь омлет можно с солеными или маринованными грибами, тогда их потребуется 150-200 г.
- «чеддер» можно заменить любым мягким сыром («Российский», «Гауда»).



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

8. Крем "Восторг"

ИНГРЕДИЕНТЫ

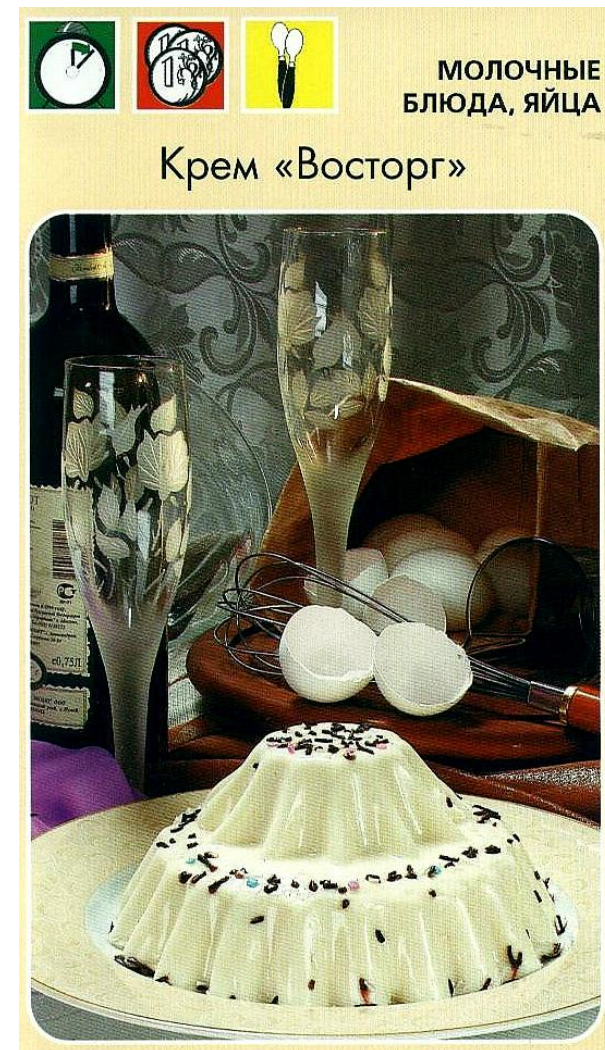
Сливки (30%-ные) 1 стакан
Желатин 1 ст. л.
Яйца 6 шт.
Сахарный песок. 1 стакан
Джин 3/4 стакана
Кокосовая стружка 50 г
Ванилин. 1/4 порошка
Шоколад 25 г
Орехи (толченые)..... 1 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В 1/2 стакана холодной кипяченой воды замочить желатин на 30-40 мин.
2. Желтки отделить от белков. Растереть желтки с сахарным песком до бела.
3. Сливки влить в эмалированную кастрюлю, поставить на лед или в холодную воду и взбивать до образования густой пены.
4. Во взбитые сливки, постоянно помешивая, постепенно добавить желтки, джин, кокосовую стружку, ванилин.
5. Отжать желатин, растворить его в небольшом количестве горячей воды и внести в крем.
6. Белки взбить в крепкую пену и осторожно ввести в крем, размешивая сверху вниз.
7. Полученный крем уложить в форму и поставить в холодильник для застывания.
8. Непосредственно перед подачей форму с кремом опустить на несколько секунд в горячую воду (около 70 С). Затем накрыть форму тарелкой, опрокинуть и, слегка встряхнув, снять форму.
9. Шоколад охладить и натереть на крупной терке.
10. Украсить крем толчеными орехами и шоколадной стружкой.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Из сливок жирностью менее 30% крем приготовить нельзя.



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

9. Крем "Пламя"

ИНГРЕДИЕНТЫ

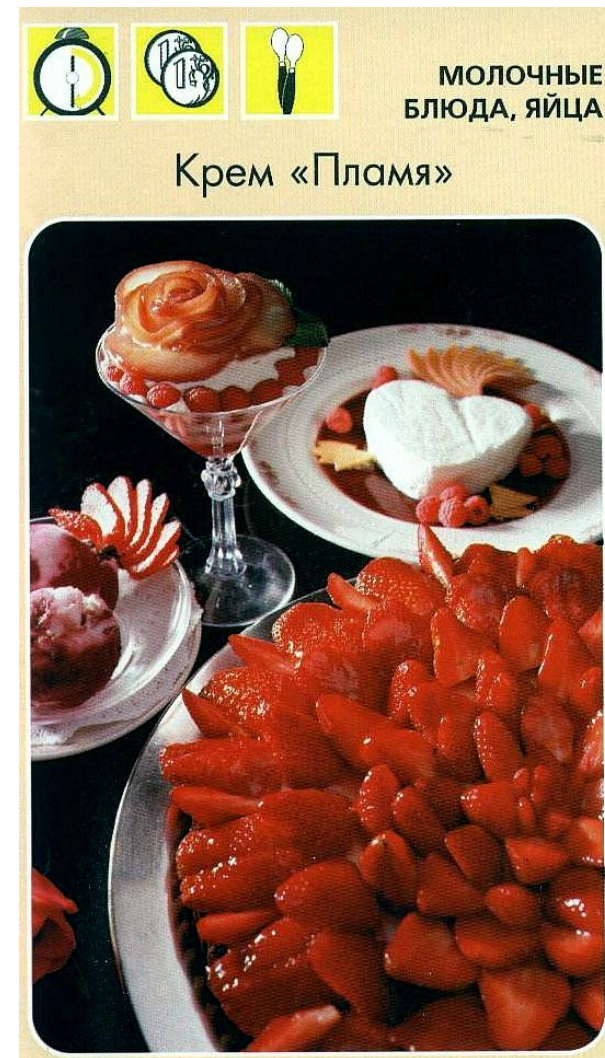
Творог 400 г
Сахарный песок. 1/2 стакана
Клубника..... 600-700 г
Ликер ягодный. 1/2 стакана
Сливки (густые) 1 ½ стакана
Желатин15 г
Ванильный сахар 1 ч.л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Клубнику тщательно вымыть, обсушить, разложив на столе в один слой. Затем 300-400 г ягод протереть, остальные разрезать пополам.
2. Творог протереть через сито или пропустить через мясорубку.
3. Желатин смешать с небольшим количеством холодной кипяченой воды и оставить на 40 мин для набухания. Затем нагреть (не кипятить!) и немного охладить.
4. Густые сливки взбить в пышную пену.
5. В эмалированную посуду выложить подготовленный творог, протертую клубнику, сахарный песок, ванильный сахар, влить ликер и тщательно перемешать.
6. Осторожно ввести растворенный желатин и взбитые сливки.
7. Выложить готовый крем в красивую стеклянную посуду, в которой его подадут к столу, и поставить в холодильник для загустения.
8. При подаче украсить крем половинками клубники, эффектно разместив их сверху.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Крем можно перед помещением в холодильник положить в креманки или пиалы, а после застывания каждую порцию украсить клубникой.



10. Крокеры из сыра

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сыр..... 300 г
Мука. 3-4 ст. л.
Яйца 2 шт.
Молоко..... 2 стакана
Растительное масло1/2~1 стакан
Сливочное масло 2 ст. л.
Панировочные сухари 1/2 стакана
Сахарная пудра..... 1/3 стакана
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Развести муку в небольшом количестве молока. Оставшееся молоко довести в кастрюле до кипения и в момент закипания влить в нее 1. Развести муку в небольшом количестве молока. Оставшееся молоко довести в кастрюле до кипения и в момент закипания влить в нее разведенную муку, постоянно помешивая.
2. Смесь посолить и уварить до консистенции густой сметаны, постоянно добавляя разрезанное на кусочки сливочное масло.
3. Полученный густой соус переложить в миску. Желтки отделить от белков, сыр натереть на терке.
4. В миску с соусом добавить натертый сыр и желтки, перемешать и сформовать палочки величиной с большой палец.
5. Обмакнуть палочки во взбитые белки, обвалить в панировочных сухарях и обжарить в сковороде во фритюре.
6. При подаче посыпать изделия сахарной пудрой.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Таким же образом готовят крокеты из сухого нежирного творога, предварительно размяв его.



МОЛОЧНЫЕ
БЛЮДА, ЯЙЦА

Крокеты из сыра



быстро



обычно



долго



дешево



обычно



дорого



легко



обычно



трудно

11. Лесные ягоды

ИНГРЕДИЕНТЫ

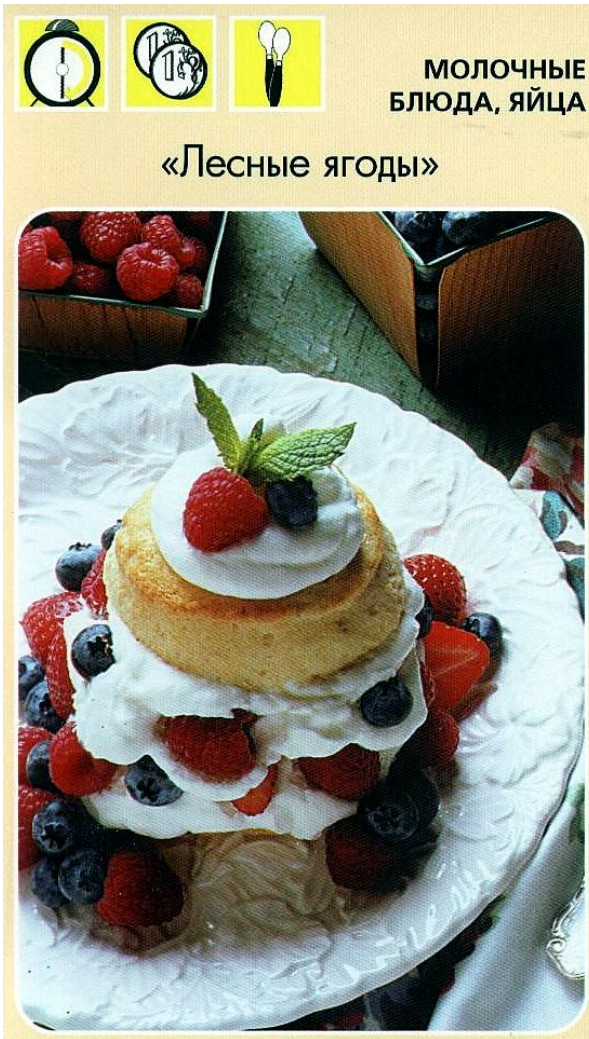
Творог 250 г
Сливочный йогурт 300 мл
Сливочное масло 2 ст. л.
Яйца 3 шт.
Мука. 3 ст. л.
Сахарный песок 1 ст. л.
Лимон 1/2 шт.
Растительное масло. ... 2 ст. л.
Малина. 200 г
Черника 200 г
Мята 3-4 листика

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Чернику и малину перебрать, промыть и обсушить на салфетке.
2. Лимон вымыть, мелкой теркой снять с него цедру. Творог растереть со сливочным маслом.
3. Белки 2-х яиц отделить от желтков и поставить в холодильник.
4. Желтки поместить в эмалированную посуду, выбить в нее оставшееся яйцо и хорошо взбить венчиком. Добавить растертый творог, муку, лимонную цедру, сахарный песок и тщательно перемешать.
5. Приготовленную массу скатать в форме толстой колбаски. Нарезать ее поперек на равные кусочки, придать им форму биточков и обжарить на сковороде на растительном масле с обеих сторон до образования румяной корочки.
6. Охлажденные яичные белки взбить в крепкую пену, смешать с йогуртом и вновь взбивать до образования густой пышной массы.
7. На порционные тарелки выложить слоями ягоды и воздушный йогурт, завершив композицию творожной лепешкой, украшенной взбитым йогуртом и ягодами.
8. Листики мяты (верхушки стеблей) промыть, обсушить на салфетке и увенчать ими аппетитную горку.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Такое калорийное, но легкое блюдо рекомендуется подать к завтраку или ужину.
- Чтобы легко растереть сливочное масло (или маргарин), следует поставить его в теплое место, но только не растапливать на огне.



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

12. "Малиновый звон"

ИНГРЕДИЕНТЫ

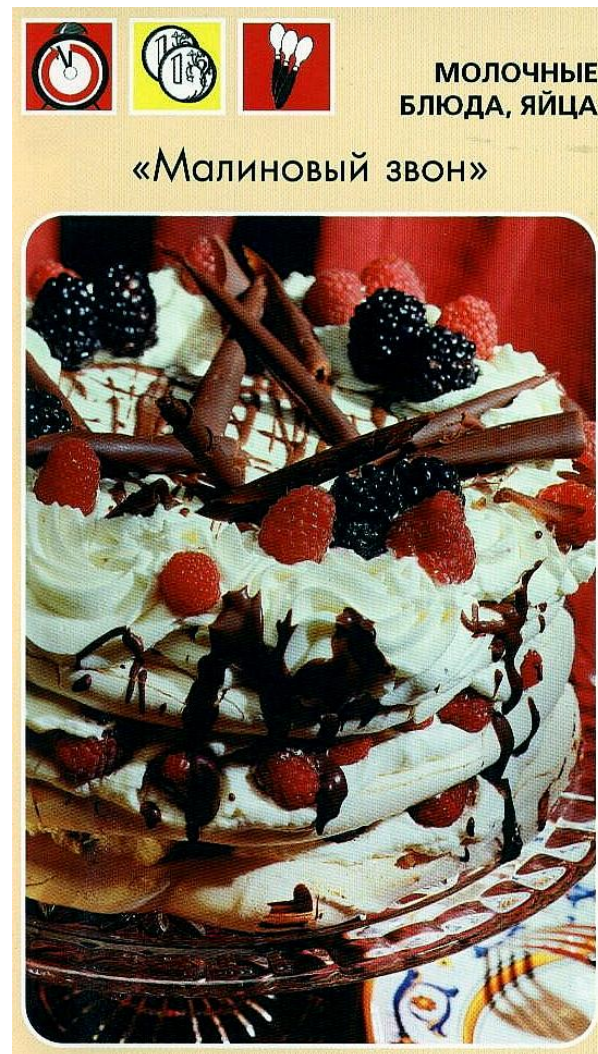
Сахарный песок 1 стакан
Яйца..... 4 шт.
Ванильный сахар 1 пакетик
Сливки (густые) 1 стакан
Сахарная пудра 1 ст. л.
Малина 100 г
Ежевика..... 100 г
Шоколад 75 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Яичные белки отделить от желтков, охладить вместе с посудой и венчиком до 15-18°C и взбить в крепкую пену. В конце взбивания положить ванильный сахар (1/2 пакетика) и постепенно добавлять сахарный песок.
2. Полученную массу переложить в корнетик или в отсадочный мешок.
3. Противень выстлать бумагой и отсадить на нее 3 круглые лепешки толщиной 10 мм.
4. Разогреть духовку до 110-120°C и выпекать лепешки в течение 25-30 мин. После выпечки бумагу удалить.
5. Для приготовления крема сливки охладить, налить в холодную кастрюлю. Поставить в холодную воду или на лед и взбивать венчиком до получения густой пышной пены. Не прекращая взбивания, добавлять понемногу ванильный сахар (1/2 пакетика) и сахарную пудру.
6. Отобрать спелые ягоды, промыть их, удалить плодоножки и просушить на полотенце.
7. Натереть на терке немного шоколада, а остальной шоколад растопить на водяной бане.
8. Прослоить выпеченные лепешки кремом, выложить ягодами и полить растопленным шоколадом. Положить их друг на друга.
9. Сверху украсить розочками из крема, выдавленными из корнетика с резной насадкой, ягодами, шоколадной стружкой.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- из указанного количества продуктов получится торт весом около 750 г.



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

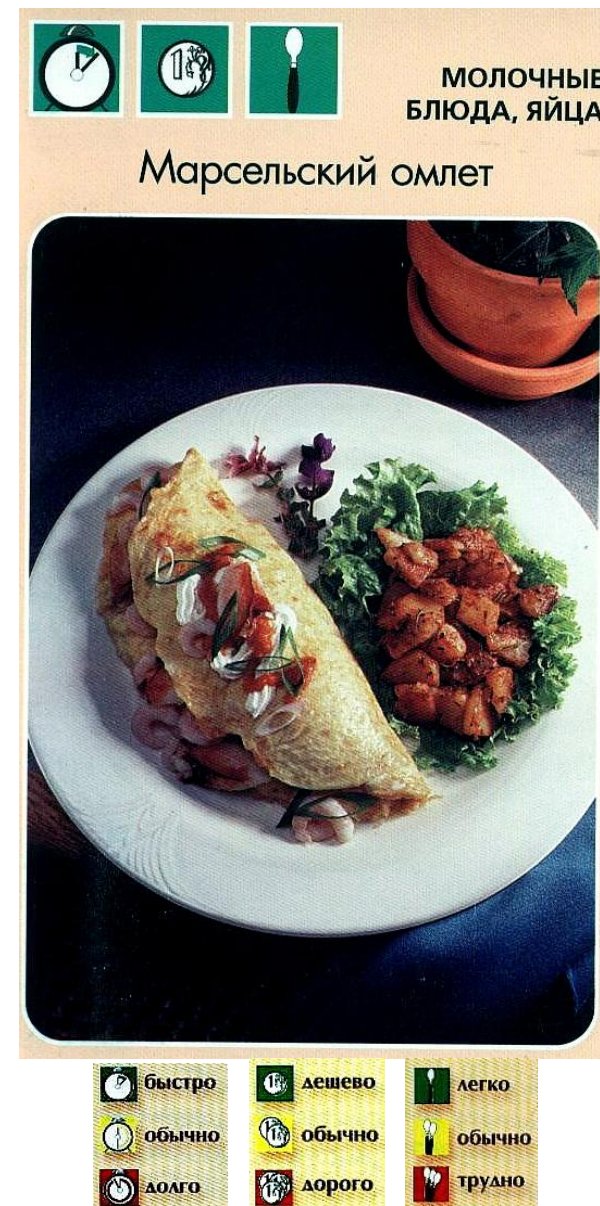
13. Марсельский омлет

ИНГРЕДИЕНТЫ

Яйца 8 шт.
Грудинка копченая 100 г
Репчатый лук 2 шт.
Креветки консервированные..... 1 банка
Сыр..... 50 г
Растительное масло. 3 ст. л.
Зеленый лук..... 2-3 перышка
Красный перец молотый
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Репчатый лук очистить, вымыть, порезать полукольцами. Сыр нарезать кубиками.
2. Грудинку положить в кастрюлю, залить кипящей водой (чтобы только покрывала мясо) и варить 5-7 мин. Вынуть и нарезать небольшими кубиками.
3. Разогреть глубокую сковороду, сильно прожарить грудинку до образования шкварок. Снять их со сковороды.
4. К вытопленному жиру на сковороду добавить 1 ст. ложку растительного масла, слегка обжарить в нем лук и креветки.
5. Яйца взбить в миске с солью и перцем, затем добавить сыр и перемешать.
6. Взять 4 порционные сковороды (или готовить омлет последовательно по порциям). Все подготовленные продукты разделить (приблизительно) на 4 части.
7. Смазать порционную сковороду растительным маслом, разогреть, положить на нее 1/4 часть лука с креветками и свиных шкварок, влить яично-сырную смесь.
8. Жарить омлет на слабом огне, пока не подрумянится снизу. Сверху омлет должен остаться мягким и светлым. Таким образом готовят все 4 порции.
9. Зеленый лук очистить, вымыть, нарезать колечками.
10. Каждую порцию омлета сложить пополам так, чтобы сверху оказался верхний слой, и поместить на подогретую порционную тарелку. Посыпать колечками зеленого лука.
11. Подать омлет к столу отдельно или гарнировать листьями зеленого салата, жареным картофелем, овощами.



14. Молочный рулет

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сгущенное молоко 1 банка
Яйца 3 шт.
Сода 1/2 ч. л.
Уксус 1 ч. л.
Мука 1 стакан
Растительное масло. 1 ст. л.
Мак 6 ст. л.
Мед 3 ст. л.
Сливочное масло 100 г
Сахарный песок 2 ст. л.
Молоко 3-4 ст. л.
Коньяк 1 ст. л.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Для начинки промыть мак в теплой воде, дать стечь воде через марлю, положить мак в кастрюлю, добавить мед и, помешивая, варить 5-8 мин, затем охладить.
2. Налить в кастрюлю молоко, положить сахарный песок и, помешивая, довести смесь до кипения.
3. В отдельной кастрюльке слегка взбить венчиком 1 яйцо и, не переставая взбивать, влить тонкой струйкой горячее молоко с сахарным песком.
4. Общую смесь довести почти до кипения, после чего охладить молочный сироп до комнатной температуры.
5. Разогреть сливочное масло в кастрюле до консистенции густой сметаны и взбить его венчиком до получения пышной эластичной массы белого цвета.
6. Не прекращая взбивания масла, постепенно влить в него небольшими порциями охлажденный молочный сироп, коньяк и взбить до получения пышного крема.
7. Вылить в миску сгущенное молоко. Яйца (2 шт.) взбить добела. Пищевую соду погасить уксусом. Все осторожно перемешать. Добавить соль, всыпать муку и снова взбить вилкой или венчиком.
8. Пергаментную бумагу промаслить с двух сторон, положить на противень. Выложить на нее тонким слоем подготовленное тесто и выпекать в духовке при 200°C около 20 мин.
9. Готовое тесто намазать начинкой, посередине выложить толстую полоску крема и завернуть, осторожно отделяя тесто от бумаги ножом.
10. Когда рулет остынет, выложить его на блюдо, украсить оставшимся кремом.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Маковую начинку можно заменить джемом.



МОЛОЧНЫЕ
БЛЮДА, ЯЙЦА

Молочный рулет



 быстро

 дешево

 легко

 обычно

 обычно

 обычно

 долго

 дорого

 трудно

15. Налистники с творогом

ИНГРЕДИЕНТЫ

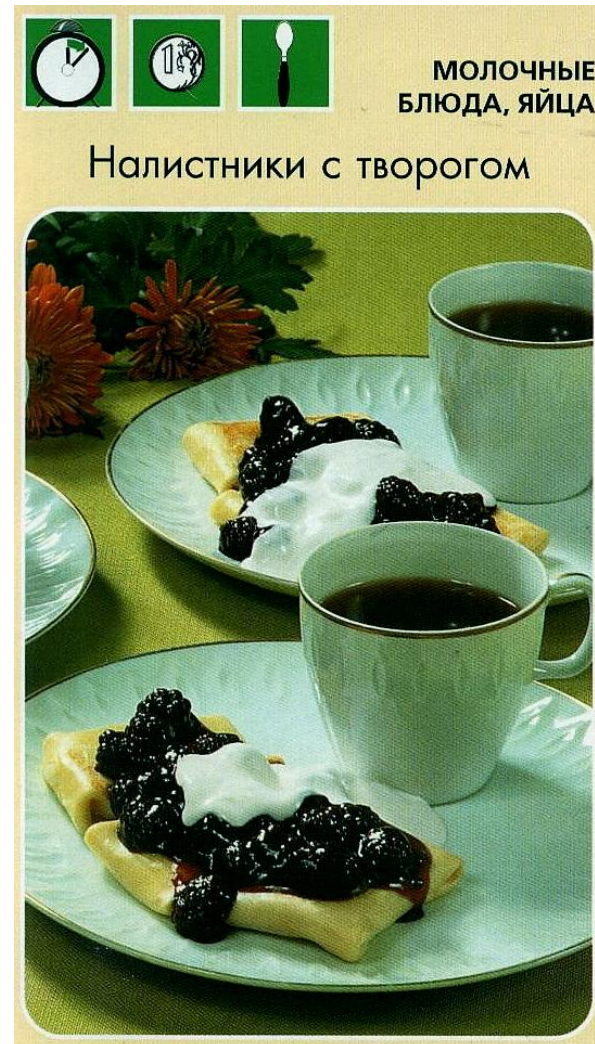
Творог 250 г
Мука..... 700 г
Молоко 1 л
Сливочное масло 200 г
Растительное масло 3 ст. л.
Яйца..... 5 шт.
Сахарный песок 2 ст. л.
Сметана 4 ст. л.
Варенье 1 ст.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Отделить белки двух яиц от желтков. В эмалированной посуде взбить белки с сахарным песком.
2. Творог протереть через сито и соединить со взбитыми белками для получения начинки.
3. Отложить одно яйцо. Остальные яйца и оставшиеся желтки двух яиц взбить с молоком в эмалированной посуде.
4. Растопить сливочное масло, соединить со взбитыми с молоком яйцами в эмалированной кастрюле. Добавить муку и соль, тщательно взбить до однородной консистенции.
5. На небольших раскаленных сковородах, смазанных растительным маслом, выпекать очень тонкие блинчики.
6. Выпеченные блинчики разложить на деревянной доске, положить на них творожную начинку. Сложить их конвертом, смочить в оставшемся взбитом яйце и слегка обжарить в масле.
7. При подаче на стол полить вареньем и сметаной.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Белки яиц хорошо взбиваются, если их предварительно подержать некоторое время на холоде.
- Чтобы сливочное масло легче взбивалось, его предварительно нарезают на кусочки в миске и на несколько минут опускают ее в кастрюлю с горячей водой. Однако взбивать масло нужно на холоде.



16. Немецкий омлет

ИНГРЕДИЕНТЫ

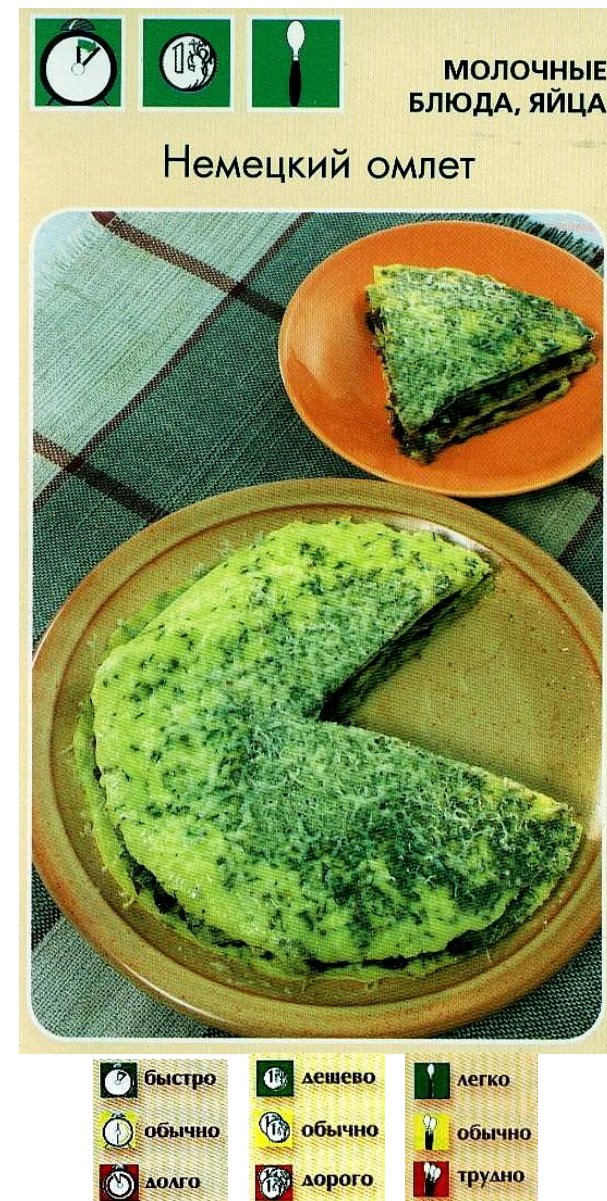
Яйца 6 шт.
Молоко..... 2 стакана
Мука. 3-4 ст. л.
Сыр..... 60 г
Сливочное масло. 2-3 ст. л.
Укроп 4-5 веточек
Петрушка (зелень) 4-5 веточек
Эстрагон 2-3 веточки
Шампиньоны 5-6 шт.
Черный перец молотый
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В эмалированной миске развести муку в холодном молоке.
2. Желтки отделить от белков. Взбить белки в густую пену. Сыр натереть на терке.
3. В миску с мукой добавить желтки и перемешать. Положить взбитые белки, тертый сыр, посолить, поперчить и осторожно перемешать снизу вверх.
4. Раскалить на сковороде сливочное масло (1-2 ст. л.), вливать порционно (чтобы получилось 8 омлетов) подготовленную смесь и обжаривать с двух сторон.
5. Петрушку, эстрагон, укроп и грибы вымыть, обсушить полотенцем, порубить и припустить на сковороде с разогретым сливочным маслом, посолив и поперчив в процессе жарки.
6. Выложить кушанье на порционные тарелки: сначала положить один омлет, затем начинку из пряных трав и грибов, а сверху - второй омлет.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Подают омлет и по-другому: размещают на каждом начинку, свертывают в трубочку и посыпают сверху тертым сыром.
- Хорошо готовый омлет перед подачей на 2-3 мин поместить в разогретую духовку и посыпать сверху тертым сыром.



17. Оладьи с творогом

ИНГРЕДИЕНТЫ

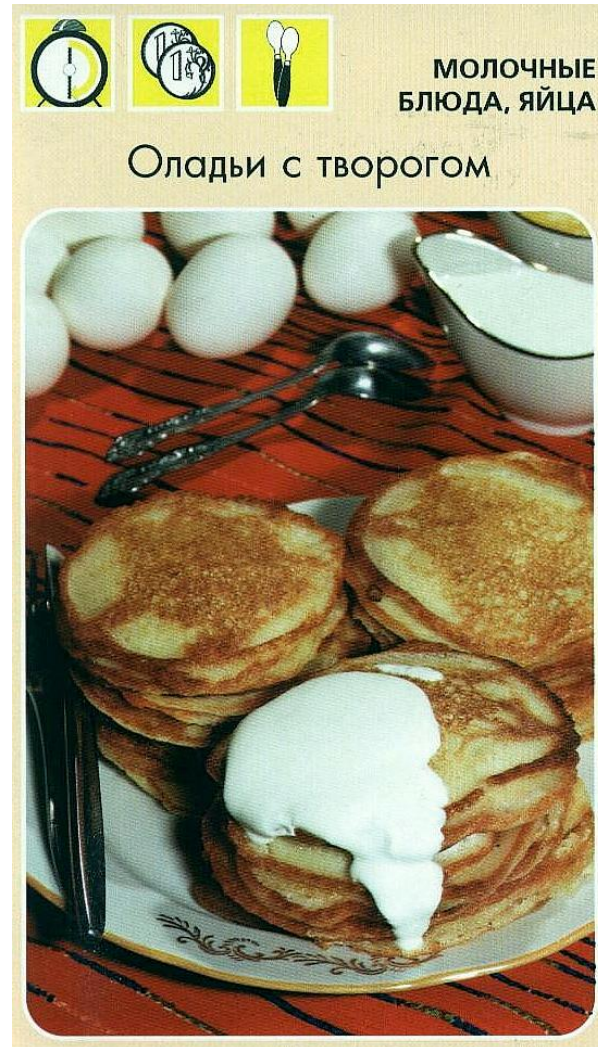
Творог 500 г
Мука 1 стакан
Молоко 1 стакан
Сливочное (или растительное) масло. 2 ст. л.
Сода ¼ ч. л.
Сметана 1 стакан
Сахарный песок 2 ст. л.
Яйца 2 шт.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Творог протереть через сито или пропустить через мясорубку. Яйца растереть с сахарным песком и солью. Соду растворить в молоке. Муку просеять.
2. Смешать творог, яйца, влить молоко и всыпать муку. Массу тщательно взбить, чтобы не осталось комков.
3. Разогреть сковороду с толстым дном, растопить на ней сливочное (или нагреть растительное) масло.
4. Творожную массу выкладывать ложкой небольшими порциями на горячую сковороду. Обжаривать оладьи с обеих сторон до золотистого цвета.
5. Готовые оладьи выложить на блюдо, полить сметаной или растопленным маслом.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Чтобы при жарении оладьи не прилипали к сковороде, их рекомендуется слегка присыпать мукой.
- В оладьи из творога можно добавить промытый изюм или размоченную курагу, нарезанную на маленькие кусочки.
- Не менее вкусны творожные оладьи, политые не сметаной, а вареньем или сиропом.



18. Омлет с яблоками и морковью

ИНГРЕДИЕНТЫ

Яйца 6 шт.
Листья салата 3-4 шт.
Яблоки 4 шт.
Огурец 1 шт.
Морковь 4 шт.
Томат 1 шт.
Сливочное масло . . 3 ст. л.
Мука 2 ст. л.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, вырезать сердцевину, нарезать ломтиками толщиной 0,5 см, обвалять в муке и обжарить на сковороде в сливочном масле (2 ст. ложки).
2. Морковь очистить, вымыть, нарезать небольшими ломтиками и припустить с небольшим количеством воды и сливочного масла (1 ст. ложка).
3. Яйца отбить в миску и взбить венчиком до образования пышной массы.
4. Морковь смешать с поджаренными яблоками, залить взбитыми яйцами.
5. Духовку разогреть до температуры 180°C. Поставить сковороду на середину духовки и выпекать омлет 3-5 мин до образования золотистой корочки.
6. Огурец и томат вымыть и нарезать. Листья салата перебрать, промыть, стряхнуть воду и выложить их на сервировочное блюдо.
7. На листьях салата разместить омлет, украсить кусочками свежего огурца и томатов.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- К омлету с яблоками и морковью можно подать в салатни-ке овощную закуску, заправив ее растительным маслом.



МОЛОЧНЫЕ
БЛЮДА, ЯЙЦА

Омлет с яблоками и морковью



 быстро	 дешево	 легко
 обычно	 обычно	 обычно
 долго	 дорого	 трудно

19. Пасха

ИНГРЕДИЕНТЫ

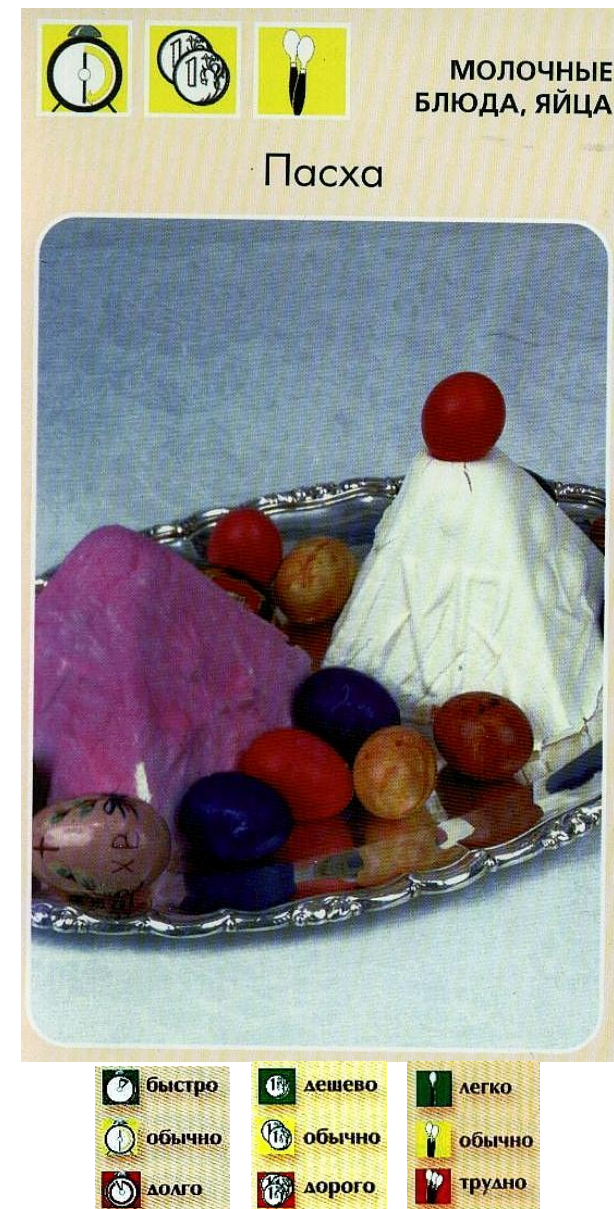
Творог 250 г
Мука..... 700 г
Молоко 1 л
Сливочное масло 200 г
Растительное масло 3 ст. л.
Яйца..... 5 шт.
Сахарный песок 2 ст. л.
Сметана 4 ст. л.
Варенье 1 ст.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Творог вместе с маслом пропустить через мясорубку и взбить до образования однородной пышной массы.
2. Яйца растереть с 1 стаканом сахарного песка, добавить сгущенное молоко и перемешать со взбитым творогом.
3. Полученную массу выложить в кастрюлю или на сковороду и нагревать на медленном огне до появления пара.
4. Изюм промыть и просушить, цукаты нарезать кубиками и смешать с творожно-яичной массой, добавить ваниль и, при желании, сахарный песок.
5. Выложить полученную массу в форму и поставить в холодное место.
6. Вымыть апельсины и залить их холодной водой для исчезновения горечи.
7. Нарезать апельсины с кожурой кружками, добавить 2 стакана сахарного песка, залить водой так, чтобы она только прикрывала апельсины, и варить на медленном огне 2-3 ч до образования густого сиропа.
8. Полученный сироп процедить.
9. Неглубокое блюдо посыпать сахарным песком, залить апельсиновым сиропом и выложить на него готовую пасху.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Пасхальный барашек
- символ, напоминающий о жертвенной гибели Иисуса Христа во искупление грехов всего человечества. На пасхальном столе ваш кулич должен украшать этот барашек - либо из сахара, либо из сливочного масла.



20. Сметана десертная

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для крема:

Сметана..... 1 стакан
Сахарная пудра 1/2 стакана
Желатин..... 10 г
Ванилин

Для взбитой сметаны:

Сметана..... 1 стакан
Сахарный песок 1 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Крем из сметаны

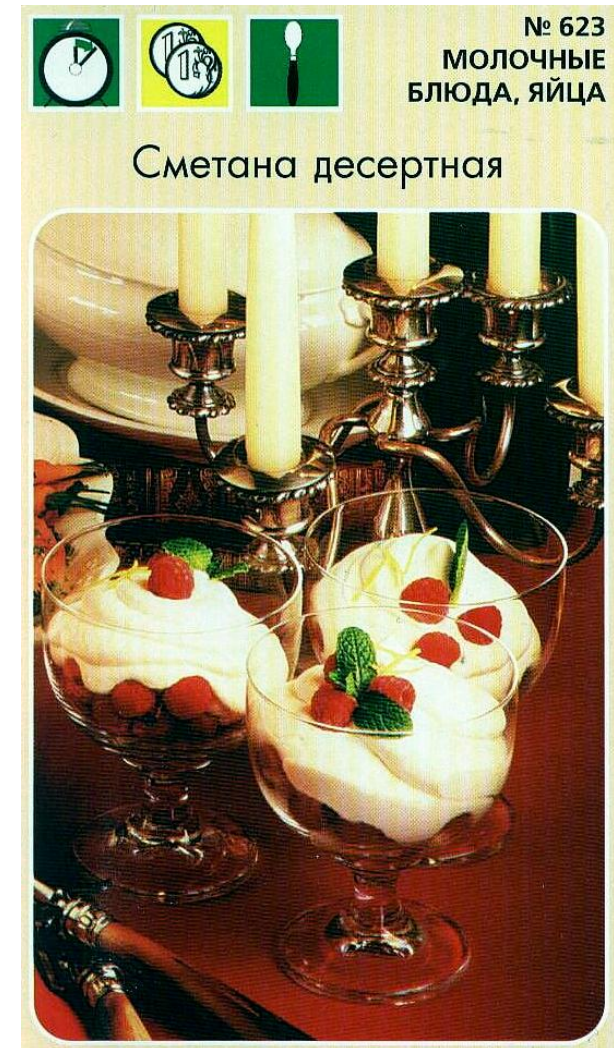
1. Сметану влить в кастрюлю, добавить сахарную пудру, ванилин, поставить на лед или в холодную воду и металлическим венчиком взбивать до тех пор, пока объем сметаны не увеличится, примерно, вдвое.
2. Желатин растворить в теплой воде и тонкой струйкой влить в сметану, постоянно помешивая венчиком.
3. Полученный крем хорошо перемешать, сразу разлить в вазочки или формы и охладить.
4. К крему из сметаны можно отдельно подать сладкие соусы из ягод, красного вина, шоколада, кофе, а также фруктово-ягодные сиропы.

Взбитая сметана

5. Соединить сметану с сахарным песком и взбить на холоде до образования густой пены. Готовую сметану следует тут же подавать к столу.
6. К взбитой сметане можно подать заварные булочки или свежие ягоды.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

• Крем из сметаны можно приготовить с добавлением пюре из свежих ягод: земляники, клубники, малины, черники и др. Ягоды перебрать, промыть в холодной воде, протереть сквозь волосяное сито и перед добавлением желатина смешать со взбитой сметаной.



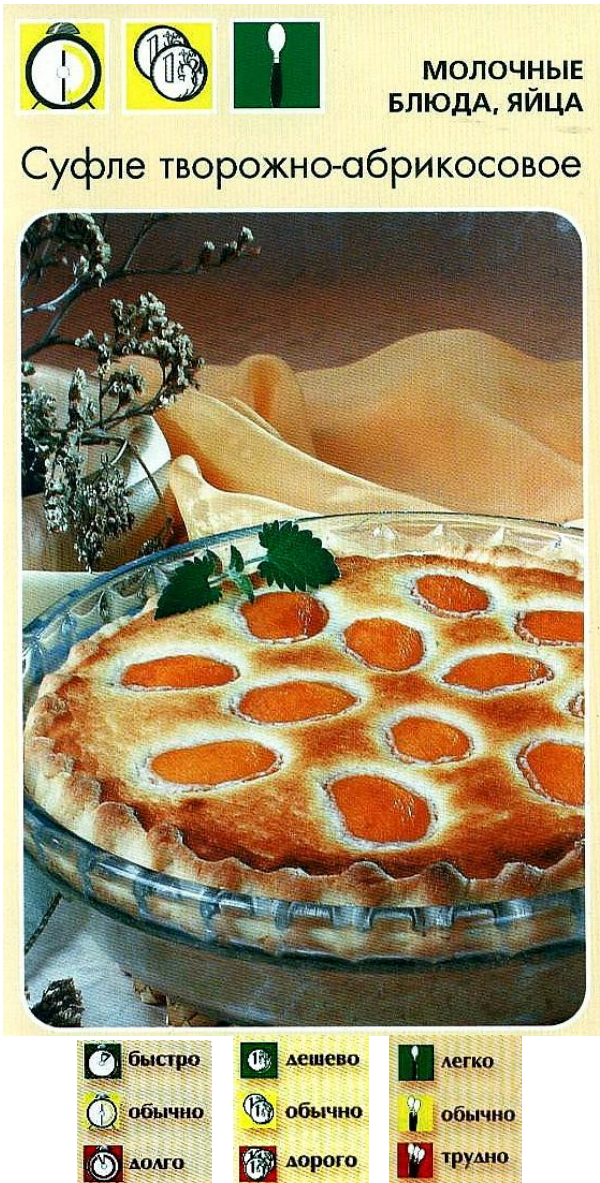
21. Суфле творожно-абрикосовое

ИНГРЕДИЕНТЫ

Творог 500 г
Абрикосы. 6-8 шт.
Манная крупа 3 ст. л.
Яйца. 3 шт.
Сахарный песок 3 ст. л.
Молоко..... 1/2 стакана
Грецкие орехи (ядра) 1/2 стакана
Сливочное масло. 2 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Молоко довести до кипения в эмалированной посуде и тонкой струйкой всыпать манную крупу. Непрерывно помешивая, варить при слабом нагреве 10-15 мин до загустения.
2. Желтки отделить от белков. Белки взбить в густую пену.
3. Творог протереть, соединить с манной кашей, добавить яичные желтки, сахарный песок, сливочное масло (1 ст. ложка), растереть. Затем ввести взбитые яичные белки и осторожно перемешать сверху вниз.
4. Ядра грецких орехов тщательно истолочь.
5. Абрикосы вымыть, просушить бумажной салфеткой, разделить на половинки и отделить косточки.
6. Форму для запекания смазать маслом. Разогреть духовку до температуры 150-180°C.
7. Творожную массу соединить с толчеными орехами, тщательно вымешать и выложить в форму для запекания.
8. Поверхность суфле покрыть половинками абрикосов, слегка вдавив их в творожную массу. Поставить форму в середину духовки и запечь до золотистой корочки.
9. Готовое суфле подать на стол со сметаной или сладким соусом.



22. Сырная запеканка с цикорием

ИНГРЕДИЕНТЫ

Плавленный сыр 200 г
Цикорий 300 г
Ветчина (без жира) 100 г
Растительное масло. 2-3 ст. л.
Сливочное масло 3 ст. л.
Мука 3 ст. л.
Молоко 1 стакан
Белое сухое вино 1/2 стакана

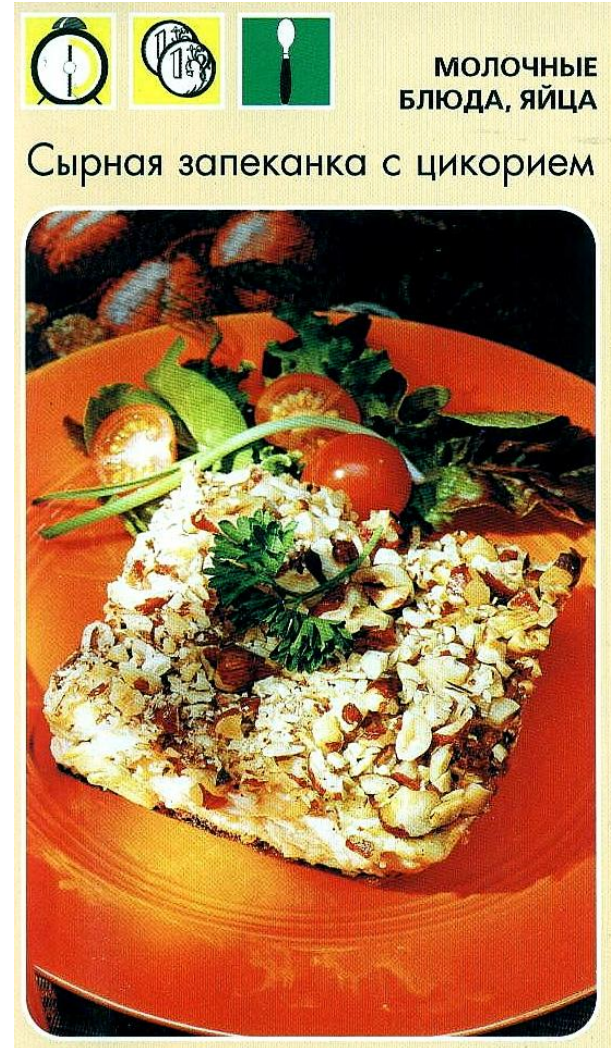
Яйцо 1 шт.
Панировочные сухари 2 ст. л.
Петрушка (зелень) 1-2 веточки
Арахис (ядра) 1/2 стакана
Черный (или белый) перец молотый
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Цикорий очистить, вымыть и нарезать на кусочки шириной 1 см. Ветчину нарезать на мелкие кусочки. Обжарить цикорий и ветчину на раскаленной сковороде в растительном масле (1-2 ст. ложки).
2. Растопить в другой сковороде 2 ст. ложки сливочного масла и слегка обжарить на нем муку. Постепенно добавив туда молоко и варить около 5 мин. При желании посолить и поперчить.
3. Плавленный сыр мелко порезать.
4. В сковороду с мукой и молоком налить вино, добавить сыр и мешать до тех пор, пока он полностью не расплавится. Снять полученный соус с огня и вмешать в него яйцо.
5. Ядра арахиса очистить от шелухи и раздробить.
6. Разогреть духовку до 200°C. Смазать форму для запекания растительным маслом, выложить в нее цикорий с ветчиной, залить сырным соусом, посыпать панировочными сухарями и арахисом, сбрызнуть оставшимся растопленным сливочным маслом и запекать в духовке примерно 25 мин.
7. Готовую запеканку разрезать на порционные куски, выложить на тарелки, украсить листиками петрушки. Отдельно подать овощной салат или ассорти из овощей.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Вместо ветчины можно взять вареную колбасу, а цикорий заменить натертой на крупной терке морковью.



23. Сырники по-киевски

ИНГРЕДИЕНТЫ

Творог 500 г
Мука 2/3 стакана
Панировочные сухари 4 ст. л.
Яйца 3 шт.
Сахарный песок. 1/3 стакана
Сливочное масло. 2-3 ст. л.
Сахарная пудра 2 ст. л.
Варенье. 1/2 стакана
Ванильный сахар 1/2 ч. л.
Изюм (без косточек)..... 3 ст. л.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Ванильный сахар растворить в небольшом количестве воды.
2. Творог протереть, добавить в него муку, сахарный песок, 2 яйца, соль по вкусу, растворенный ванильный сахар и все тщательно перемешать.
3. Изюм промыть, обсушить, уварить с вареньем до загустения и охладить.
4. Из творожной массы сформовать лепешки толщиной 5-7 мм. Положить на них приготовленное варенье с изюмом, защипать края и сформовать сырники круглой, овальной или прямоугольной формы.
5. Сырники смочить во взбитом яйце и запанировать в сухарях.
6. Обжарить сырники в сковороде в кипящем сливочном масле до образования румяной корочки, с двух сторон.
7. Чтобы сырники получились мягче, закрыть сковороду крышкой.
8. Сырники выложить на сервировочное блюдо или порционные тарелки, посыпать сахарной пудрой.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Отдельно к сырниками подают сметану или сгущенное молоко (в последнем случае сахарной пудрой их не посыпают).



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

24. Сырники с изюмом

ИНГРЕДИЕНТЫ

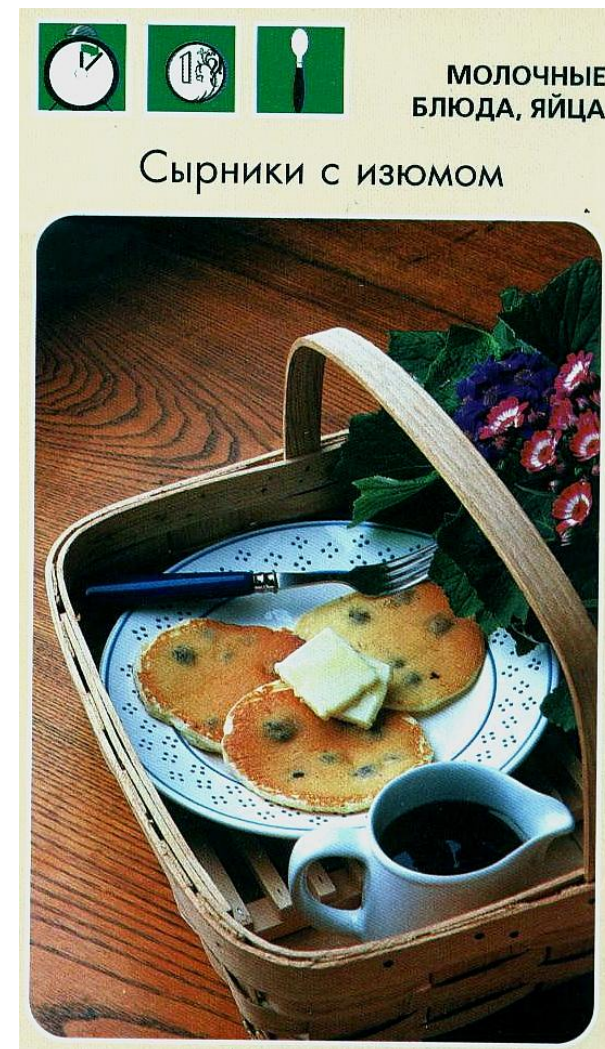
Творог 500 г
Яйца 2-3 шт.
Изюм 50 г
Сахарный песок..... 2-3 ст. л.
Мука 2-3 ст. л.
Растительное масло 3 ст. л.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Творог растереть толкушкой или пропустить через мясорубку.
2. Взбить яйца с сахарным песком и солью, соединить их с подготовленным творогом, хорошо перемешать. Всыпать муку, затем добавить вымытый изюм, еще раз размешать до получения однородной массы.
3. Полученную массу выложить на доску, посыпанную мукой, сформовать валик толщиной 5-6 см. Порезать его на одинаковые кружки толщиной около 1 см. Обвалять их в муке, придать каждому кружку форму лепешки.
4. Разогреть сковороду, влить масло и обжарить сырники с обеих сторон на небольшом огне до образования румяной корочки.
5. Закрывать сковороду с сырниками крышкой и снять с огня.
6. Выложить сырники на тарелку, подать горячими со сливочным маслом и джемом.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Чем меньше муки ввести в тесто, тем сырники будут вкуснее.
- В сырники можно положить также орехи, курагу, чернослив и др.



25. Творог с томатами

ИНГРЕДИЕНТЫ

Творог (нежирный)..... 300 г
Томаты 3 шт.
Петрушка (зелень) 2-3 веточки
Эстрагон 2 веточки
Чеснок 2 зубчика
Листья салата 4-5 шт.
Черный перец свежесмолотый
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Томаты вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, удалить плодоножки и нарезать маленькими кусочками.
2. Зелень петрушки, эстрагона перебрать, удалить толстые стебли, промыть, обсушить полотенцем и мелко порубить.
3. Чеснок очистить, мелко порубить или растереть.
4. Нежирный мягкий творог смешать с подготовленными томатами, зеленью, чесноком, приправить по вкусу солью и свежесмолотым черным перцем.
5. Полученную смесь не менее, чем за 30 мин до подачи на стол, поставить в холодильник.
6. Листья салата промыть и стряхнуть с них воду. Порционные салатники или креманки выстлать листьями салата.
7. Готовое кушанье выложить в салатники или креманки и подать в качестве закуски.

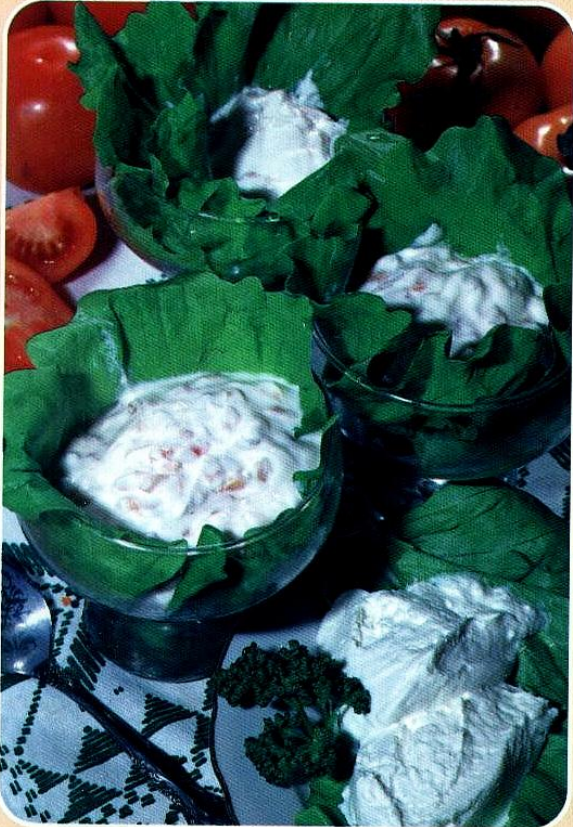
К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- такой пикантной творожно-томатном массой хорошо фаршировать томаты или готовить с ней оригинальные бутерброды.



МОЛОЧНЫЕ
БЛЮДА, ЯЙЦА

Творог с томатами



 быстро

 обычно

 долго

 дешево

 обычно

 дорого

 легко

 обычно

 трудно

26. Творог с чесноком

ИНГРЕДИЕНТЫ

Творог 200 г
Сливочное масло. 2 ст. л.
Чеснок..... 3-4 зубчика
Петрушка (зелень) 1 пучок
Майонез 2-3 ст. л.
Листья салата 4-5 шт.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Зелень петрушки перебрать, промыть, удалить толстые стебли, обсушить полотенцем и очень мелко порубить.
2. Листья салата тщательно промыть и дать стечь воде. Чеснок очистить и растереть с солью.
3. В творог добавить сливочное масло, чеснок, зелень петрушки и перемешать.
4. Небольшое блюдо или салатник выстелить листьями салата, горкой выложить творог с чесноком и зеленью.
5. Сделать сверху на творожной горке углубление, влить туда майонез.

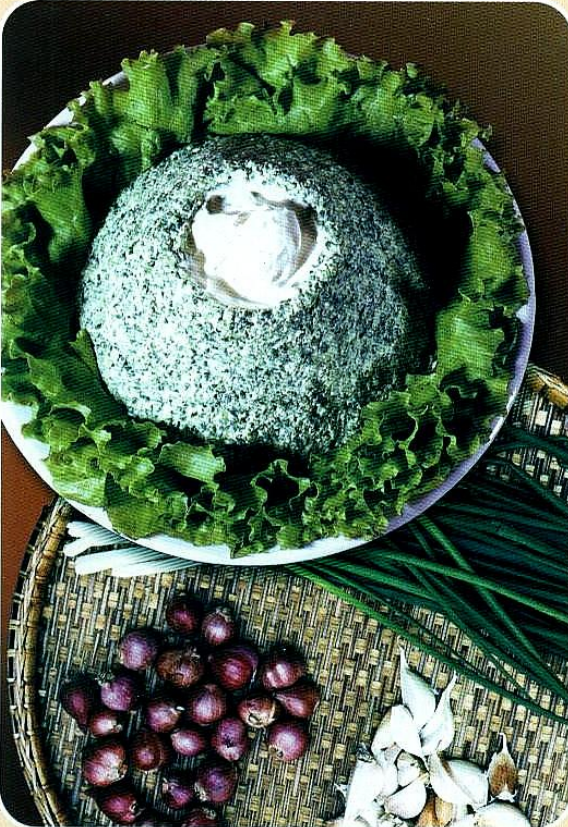
К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Особый вкусовой нюанс придадут толченые ядра грецких орехов (2 ст. ложки) и кокосовая стружка (2 ст. ложки), которым кушанье посыпают сверху.
- К этому кушанью рекомендуются подсушенные в духовке ломтики пшеничного хлеба.



МОЛОЧНЫЕ
БЛЮДА, ЯЙЦА

Творог с чесноком



 быстро	 дешево	 легко
 обычно	 обычно	 обычно
 долго	 дорого	 трудно

27. "Творожная вишенка"

ИНГРЕДИЕНТЫ

Творог 300 г
Мука..... 300 г
Сахарный песок. ... 1 стакан
Яйца 3 шт.
Вишня 300 г
Лимон. 1 шт.
Растительное масло ... 1 ст. л.
Сода 1/2 ч. л.

Для глазури:

Сахарный песок ... 1 ½ стакана
Порошок какао 2 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

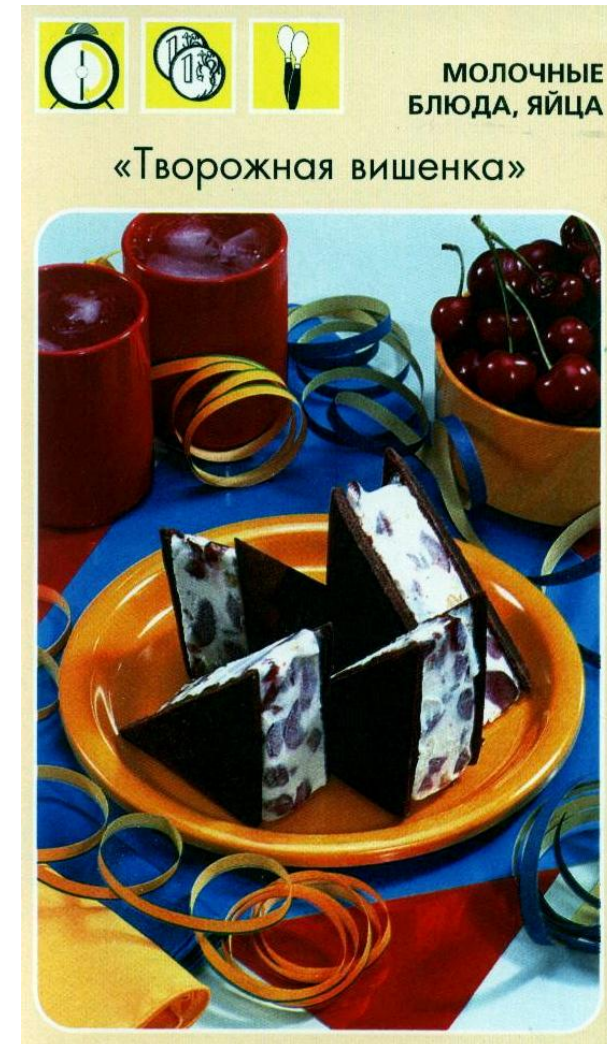
1. Вишню вымыть, удалить косточки и откинуть на дуршлаг, чтобы стек лишний сок. Яичные желтки аккуратно отделить от белков. Натереть цедру лимона.
3. В отдельной миске тщательно растереть творог с сахарным песком, ввести желтки и перемешать. Затем добавить муку, натертую цедру лимона, погашенную уксусом соду и подготовленную вишню.
4. В другой посуде отдельно взбить белки и ввести их, осторожно перемешивая, в полученную творожную массу.
5. Форму для выпечки или противень смазать маслом, посыпать мукой и выложить в нее полученную массу.
6. Поставить в духовку и выпекать 30 мин при температуре 170°C.
7. Готовое изделие остудить и нанести на него растопленную глазурь мягкой кисточкой или аккуратно опустить его в глазурь, если необходимо заглазировать всю поверхность.

Глазурь

8. Сахарный песок с водой (2/3 стакана) сначала нагреть до 112-114°C, непрерывно помешивая, затем, когда сахар полностью растворится, охладить до 80 С и перемешать с порошком какао.
9. Деревянной лопаточкой растереть сироп до тех пор, пока на его поверхности не появится тонкая ломающаяся корочка.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Глазурь можно приготовить также из сахарной пудры или из яичных белков, взбитых с сахарным песком, в каждом случае добавляя ароматические вещества и пищевые красители.



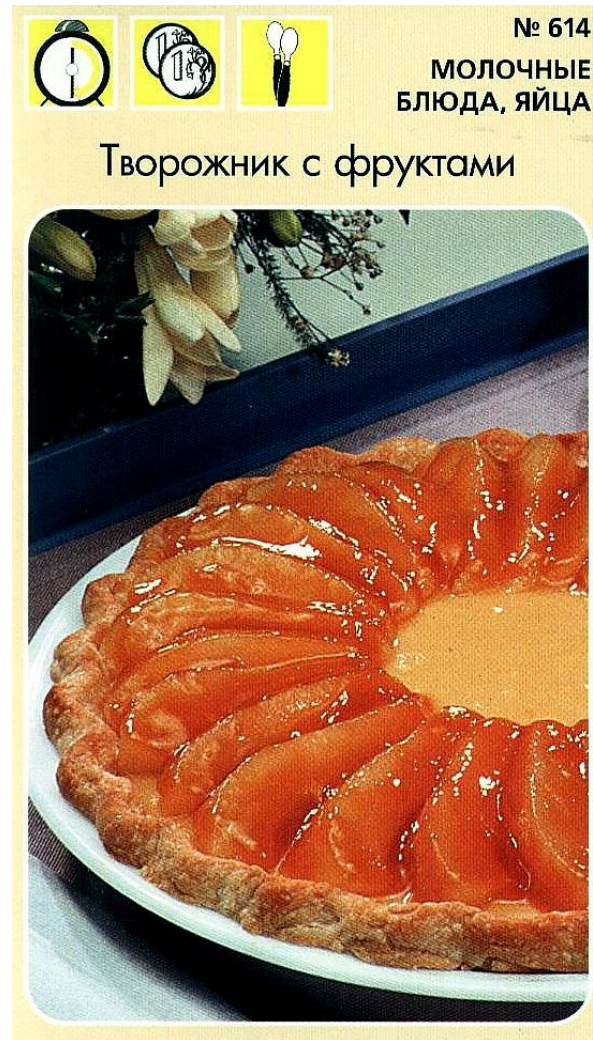
28. Творожник с фруктами

ИНГРЕДИЕНТЫ

Творог 250 г
Сахарная пудра 1 ст. л.
Мука 1 стакан
Яйцо 1 шт.
Маргарин 100 г + 2 ст. л.
Сахарный песок 2 ст. л.
Желатин 1 ст. л.
Сметана 1/2 стакана
Ванильный сахар..... 1 пакетик
Лимон..... 1 шт.
Консервированные фрукты..... 300 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Желток отделить от белка. Муку просеять в миску. Маргарин (100 г) охладить, натереть на крупной терке и положить в муку, добавить сахарный песок и желток. Быстро смешать до получения крупенистой массы.
2. Полученную массу скатать в шар, обернуть его пищевой пленкой и положить в холодильник примерно на 30 мин.
3. Маргарин (2 ст. ложки) растопить и тщательно смазать им низкую форму или большую сковороду. Доску слегка посыпать мукой, раскатать тесто, выложить его пластом в форму и многократно наколоть вилкой, чтобы тесто при выпекании не пузырилось.
4. Духовку нагреть до 200°C. Выпекать корж около 20 мин. до золотистого цвета. Оставить на 5 мин в выключенной духовке.
5. Залить желатин водой, чтобы только покрыть его, и оставить на 5 мин. набухать. Лимон вымыть и выжать из него сок.
6. В эмалированной миске с помощью венчика смешать творог, сахарную пудру, ванильный сахар и лимонный сок.
7. В маленькой кастрюле на слабом огне, помешивая, растворить желатин. Размешать в нем 1 ст. ложку творожной массы. Затем ввести его в остальную творожную массу и поставить в холодильник.
8. Взбить сметану в густую пену и положить ее в миску с наполовину застывшей творожной массой. Полученным творожным кремом намазать сверху корж, поставить на 1 ч в холодильник, чтобы масса окончательно застыла.
9. Сироп от персиков (или других консервированных фруктов) слить в отдельную посуду. Половинки фруктов нарезать дольками и разложить поверх застывшей творожной массы как лепестки цветка. До подачи на стол хранить творожник в холодильнике.



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

29. Творожники "Пчелка"

ИНГРЕДИЕНТЫ

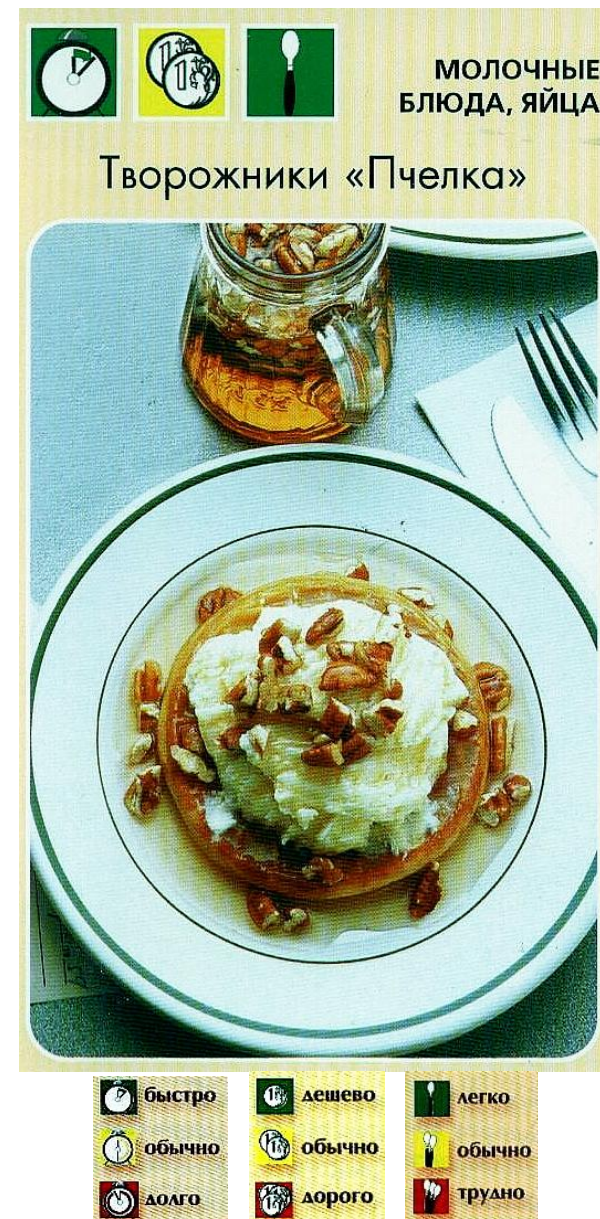
Творог (жирный) 500 г
Мука. 2 ст. л.
Сливочное масло 100 г
Яйца 5 шт.
Крахмал..... 1 ст. л.
Сметана.. 1 стакан
Мед 2/3 стакана
Грецкие орехи (ядра) 1/2 стакана

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Белки отделить от желтков.
2. Творог протереть через сито.
3. Часть сливочного масла (40 г) растереть с желтками до получения однородной массы и смешать с подготовленным творогом.
4. Белки взбить в густую пышную пену и осторожно ввести в подготовленную творожную массу вместе с крахмалом.
5. Из полученного теста сформовать лепешки. Запанировать их в муке.
6. На разогретой сковороде распустить сливочное масло и обжарить творожники с двух сторон до золотистого цвета. Выложить на тарелки и полить сметаной.
7. Мед перемешать с толчеными ядрами грецких орехов. Полить сверху этим соусом творожники.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Вкус и запах творога должны быть чистые, нежные, без излишней кислотности; структура нетягучая; цвет от белого до кремового.
- Для повышения сухости творог завертывают в марлю или чистую салфетку и ставят на 2-3 ч под груз, положенный на чистую досочку. Если творог нужно сделать более мягким, его проветрывают через мясорубку или протирают сквозь сито.



30. Творожный апельсин

ИНГРЕДИЕНТЫ

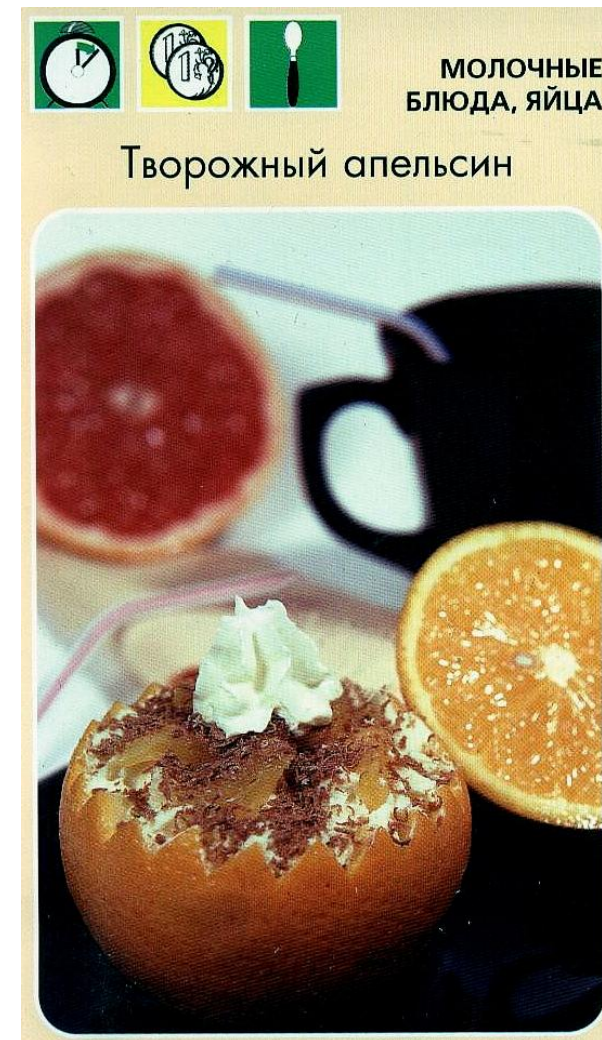
Творог 200 г
Сливочное масло 3 ст. л.
Сахарный песок 2-3 ст. л.
Апельсины 4 шт.
Апельсиновый ликер 2 ст. л.
Орехи (толченые) 2 ст. л.
Шоколад (тертый) 2 ст. л.
Сметана (густая) 4 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Творог протереть сквозь сито, добавить сливочное масло, сахарный песок и растирать до пастообразного состояния.
2. Апельсины надрезать посередине вокруг зигзагообразно. Разделить плод так, чтобы получились 2 «чашечки» с зубчатыми краями. Мякоть аккуратно вынуть и разделить на дольки.
3. В миске соединить приготовленную творожную пасту с толчеными орехами, апельсиновым ликером и аккуратно перемешать.
4. Наполнить апельсиновые «чашечки» творожно-ореховой пастой. Украсить дольками апельсинов, посыпать тертым шоколадом. Сверху разместить густую сметану.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Токой десерт хорошо подать на детском празднике, заменив ликер апельсиновым соком, а для совсем маленьких детей подойдет манная каша вместо творога.



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

31. Творожный крем по-немецки

ИНГРЕДИЕНТЫ

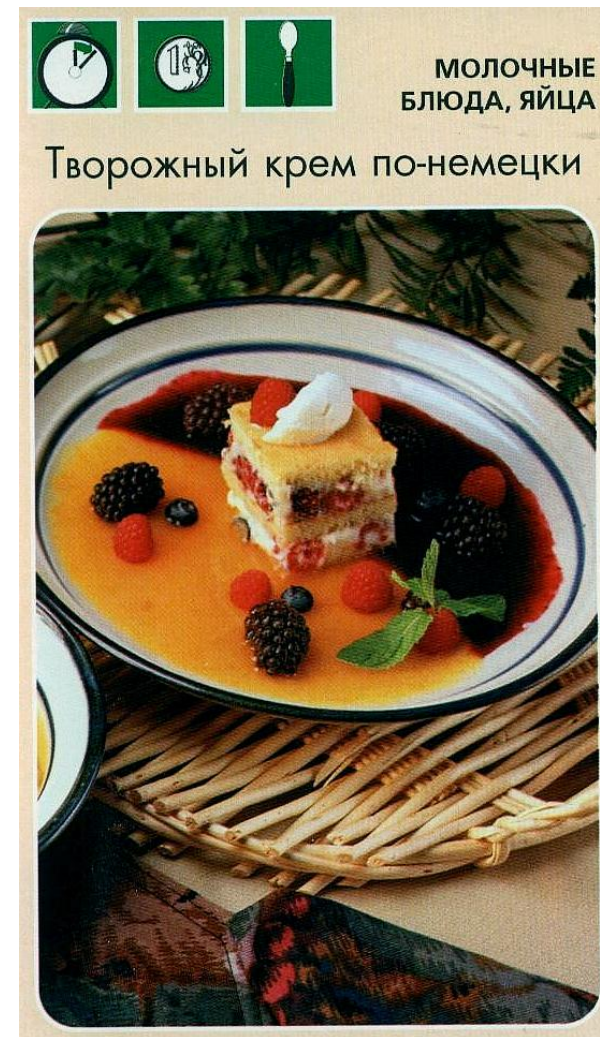
Творог жирный 500 г
Сахарный песок..... 1/2 стакана
Ягоды из варенья
(малина, клубника, ежевика)..... 1/2 стакана
Яйца 2 шт.
Лимон..... 1 шт.
Сироп из варенья 1 стакан
Ванильный сахар 1 ч. л.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Творог протереть через сито или пропустить через мясорубку.
2. Осторожно ввести в него взбитые с сахарным песком и солью яйца.
3. Лимон вымыть, мелкой теркой снять цедру, а сок отжать.
4. Полученную массу разделить на 3 части. В первую положить густой сироп из варенья, во вторую - ванильный сахар, в третью - лимонный сок и цедру.
5. Каждую часть отдельно перемешать и слоями выложить на разделочную доску. Средний слой сделать из ягод, извлеченных из варенья.
6. Аккуратно разрезать крем на порции, разложить на тарелки, полить сиропом, украсить ягодами и сразу подавать.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Такой крем нельзя хранить в готовом виде. Поэтому 3 составляющие кушанья хранят в холодильнике по отдельности, а слоями раскладывают непосредственно перед подачей к столу.



МОЛОЧНЫЕ
БЛЮДА, ЯЙЦА

Творожный крем по-немецки

	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

32. Творожный пудинг с цукатами

ИНГРЕДИЕНТЫ

Творог 500 г
Апельсин 1 шт.
Яйца 4 шт.
Сахарный песок. 1/2 стакана
Манная крупа 4 ст. л.
Цукаты 100 г
Изюм (без косточек) 50 г
Сливочное масло 3 ст. л.
Растительное масло 2 ст. л.
Панировочные сухари 1 ст. л.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Творог протереть сквозь сито.
2. Апельсин вымыть, снять цедру и натереть ее на терке.
3. Отделить желтки от белков. Сливочное масло растопить.
4. Изюм перебрать, промыть и просушить на полотенце. Цукаты порезать мелкими кубиками.
5. Положить в творог яичные желтки, сахарный песок, соль, цедру, манную крупу и растопленное масло. Полученную массу выбить деревянной лопаточкой до гладкости.
6. Взбить в густую пену яичные белки и примешать их к творожной массе.
7. Форму для запекания смазать внутри растительным маслом, посыпать панировочными сухарями, переложить в нее творожную массу и украсить сверху цукатами и изюмом. При желании цукаты с изюмом можно смешать с творожной массой.
8. Выпекать пудинг в духовке при температуре 200°C в течение 25-30 мин.
9. Готовый пудинг выложить из формы на блюдо и подать горячим с фруктовым сиропом или вареньем.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Пудинг считается готовым, если поднимающаяся масса становится равномерно упругой и слегка отстает от краев формы.



33. Творожный торт

ИНГРЕДИЕНТЫ

Творожные сырки (сладкие) 4 шт.
Яйца 4 шт.
Сода 1 ч.л.
Сахарный песок. 1 стакан
Мука 4 стакана

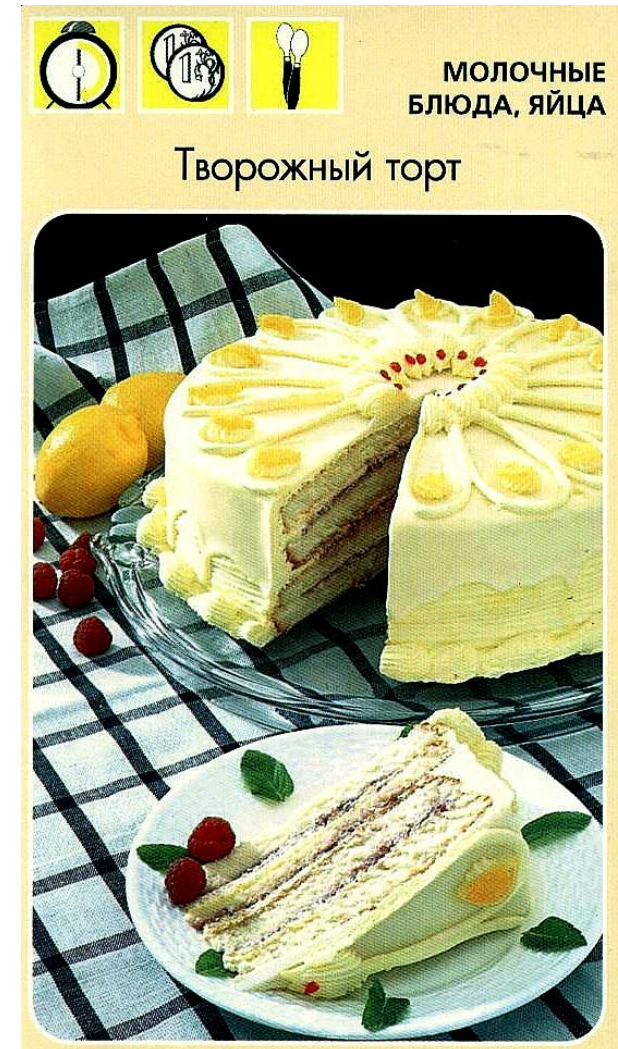
Для крема:
Сливочное масло 100 г
Диетический творог (в тубе). 400 г
Сахарная пудра 1 стакан
Лимоны 2 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Творожные сырки положить в глубокую миску, выбить яйца, всыпать соду, сахарный песок, просеять 2 стакана муки, перемешать и получившееся тесто поставить в холодильник на 2 ч.
2. Вынуть миску с творожным тестом из холодильника, прибавить в нее еще 2 стакана муки. Тесто хорошо замесить и разделить на 4 части. Каждую часть раскатать в толстую лепешку.
3. Выпекать коржи в духовке со средним жаром до тех пор, пока корочка не станет золотистой.
4. Для приготовления крема сливочное масло положить в эмалированную посуду, размягчить, добавить творог, сахарную пудру и взбить миксером в легкую пышную массу.
5. Лимоны вымыть, ошпарить кипятком, мелкой жерновой теркой снять цедру. Из одного лимона отжать сок, второй - нарезать тонкими кружками и удалить семена.
6. Во взбитую творожную массу добавить цедру лимона и лимонный сок, осторожно перемешать. Хранить крем очень недолго в холодильнике.
7. Намазать коржи тонким слоем крема и уложить их друг на друга. Торт обильно покрыть оставшимся кремом.
8. Часть крема поместить в корнетик и нанести на поверхность торта узор, украсить кружочками лимона.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Очень красив такой торт, если его украсить свежими или консервированными ягодами либо капельками джема.



34. "Фламенко"

ИНГРЕДИЕНТЫ

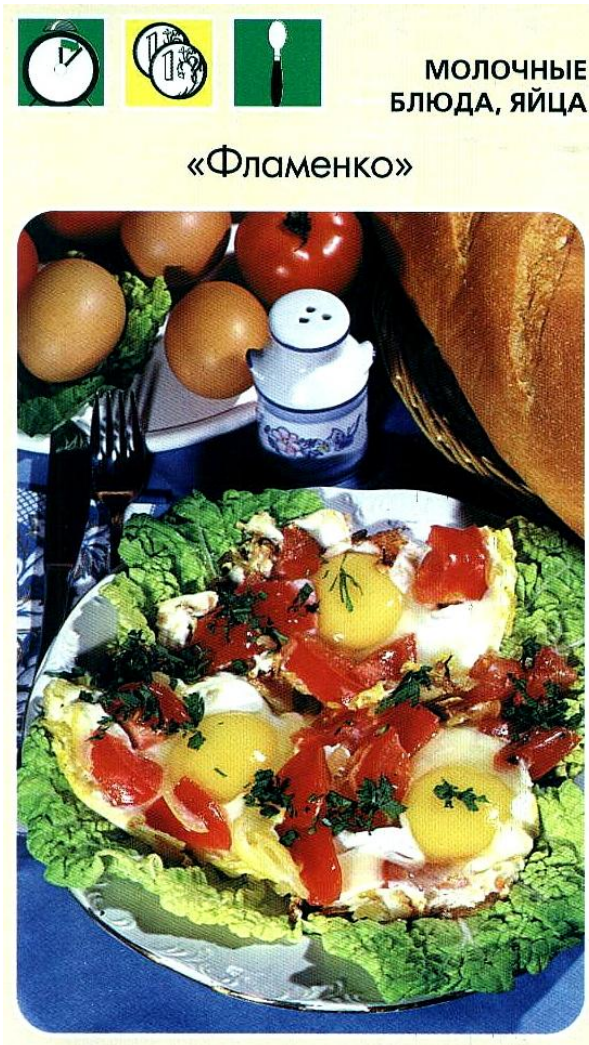
Томаты 3-4 шт.
Красный сладкий перец 1 шт.
Репчатый лук 1 шт.
Чеснок 2 зубчика
Вареная колбаса. 100 г
Растительное масло (лучше оливковое) . . 5 ст. л.
Яйца 8-10 шт.
Зеленый салат. 10-12 листиков
Петрушка (зелень) 3-4 веточки
Красный перец молотый
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Лук и чеснок очистить и вымыть. Лук порезать кубиками, чеснок - растолочь.
2. Сладкий перец вымыть, разрезать, удалить семена и прожилки, еще раз промыть, нарезать соломкой. Томаты вымыть, нарезать кубиками.
3. Колбасу также нарезать кубиками.
4. В большой глубокой сковороде (или порционных сковородках) разогреть масло, поджарить лук и чеснок. Положить к ним томаты, сладкий перец, посолить, поперчить, перемешать, закрыть крышкой и потушить на слабом огне 10-15 мин.
5. Добавить к овощам колбасу, перемешать, ложкой сделать углубление и в каждое выбить по яйцу, слегка их подсолить.
6. На слабом огне довести яйца до желаемой консистенции, не закрывая крышкой.
7. Порционные тарелки выложить вымытыми листьями салата и разместить на них кушанье. Посыпать крупно нарезанной зеленью петрушки.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Если кушанье готовится на порционных сковородках, то его подают горячим, не перекладывая на тарелки.
- Чтобы яйца запеклись, сковороду накрывают крышкой и ставят в духовку при среднем огне на несколько минут.



35. Ягодно-творожная запеканка

ИНГРЕДИЕНТЫ

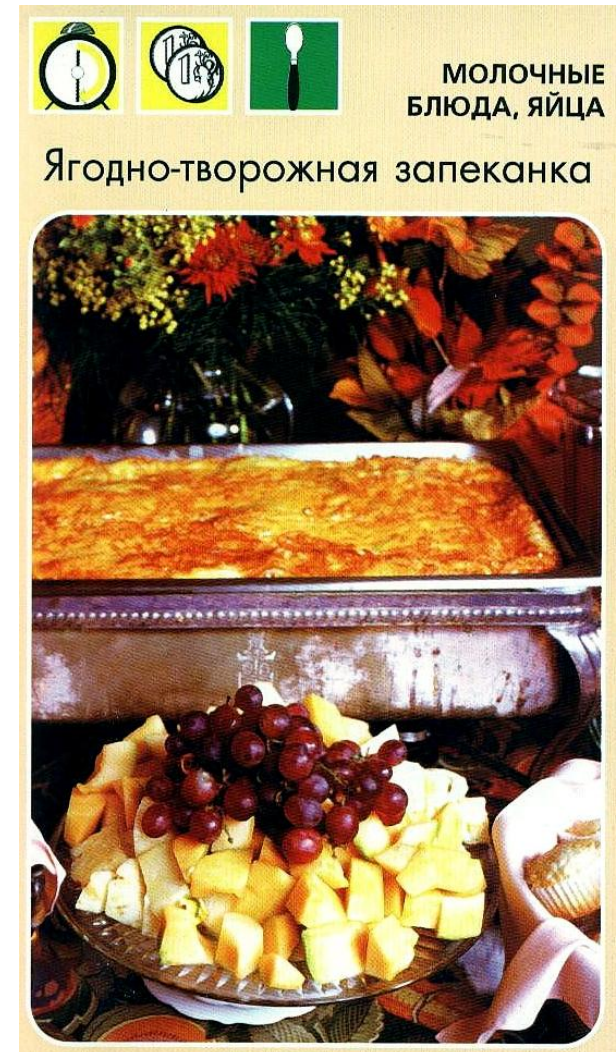
Творог 500 г
Вишня 500 г
Сахарный песок 7 ст. л.
Изюм (без косточек) 5 ст. л.
Яйца 4 шт.
Ванильный сахар 1 пакетик
Крахмал 1 ст. л.
Молоко 1/2 стакана
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Вишню перебрать, промыть, дать стечь воде и удалить из ягод косточки.
2. Отделить желтки от белков. Изюм перебрать, промыть и дать стечь воде.
3. Вскипятить 1 л воды с 5 ст. ложками сахарного песка, положить ягоды и варить 5 мин, затем слить воду.
4. Смешать творог, 2 желтка с оставшимся сахарным песком и ванильным сахаром.
5. Крахмал положить в молоко, размешать и добавить в творожную массу.
6. Взбить с солью 4 белка и ввести в творожную массу. Положить изюм и все осторожно перемешать снизу вверх.
7. Разогреть духовку до 180°C. Выложить приготовленную массу в форму для запекания и выпекать 45 мин до образования золотистой корочки.
8. Готовую запеканку подать в той же форме, в которой она запекалась.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Запеканку готовят с любыми сладкими или кислыми ягодами и яблоками. В зависимости от этого следует изменять количество сахарного песка.



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

36. Яичница-глазунья на блинах

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для соуса «Чили»:

Томаты. 2 шт.
Репчатый лук 2 шт.
Сладкий перец 2 шт.
Черный перец горошком 3 шт.
Гвоздика 1 шт.
Растительное масло 5 ст. л.
Винный уксус. 5 ст. л.
Сахарный песок 1 ст. л.
Красный перец молотый
Корица
Соль

Для яичницы:

Яйца 4-5 шт.
Сливочное масло 2 ч.л.
Петрушка (зелень)
Черный перец молотый
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

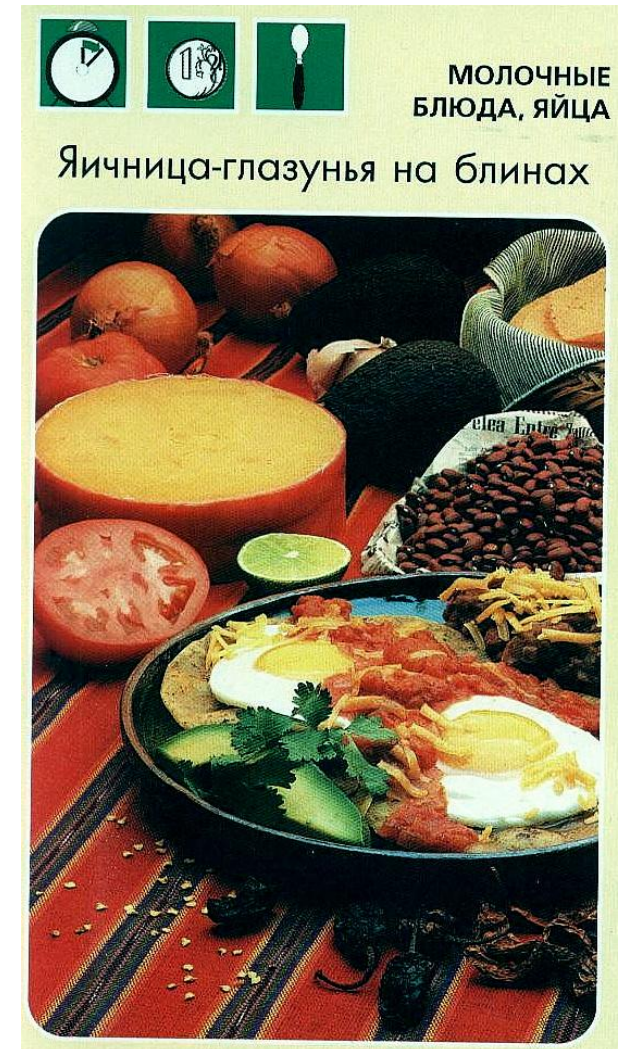
1. Растопить на сковороде масло и осторожно вылить яйца, чтобы желток остался целым. Посолить, поперчить и, не размешивая, пожарить так, чтобы белок свернулся (побелел), а желток сохранился полужидким, круглой формы.
2. Жарить 1-2 мин без крышки и еще 2-3 мин под крышкой.
3. Аккуратно переложить яичницу на тарелку, полить сверху соусом «Чили» и посыпать рубленой зеленью.

Соус «Чили»

4. Томаты, лук, сладкий перец вымыть и мелко порубить.
5. Овощи тушить на сковороде на небольшом огне в растительном масле в течение 30 мин, затем перемешать.
6. Протереть всю смесь через сито, добавить уксус, сахарный песок, корицу, красный молотый перец, соль и другие специи.
7. Смесь варить (без крышки) 1,5 ч, постоянно помешивая, до тех пор, пока соус не загустеет.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Глазунью можно гарнировать с овощами, фасолью, но особенно аппетитно она выглядит на блинах.



37. Яйца с орехово-сырной массой

ИНГРЕДИЕНТЫ

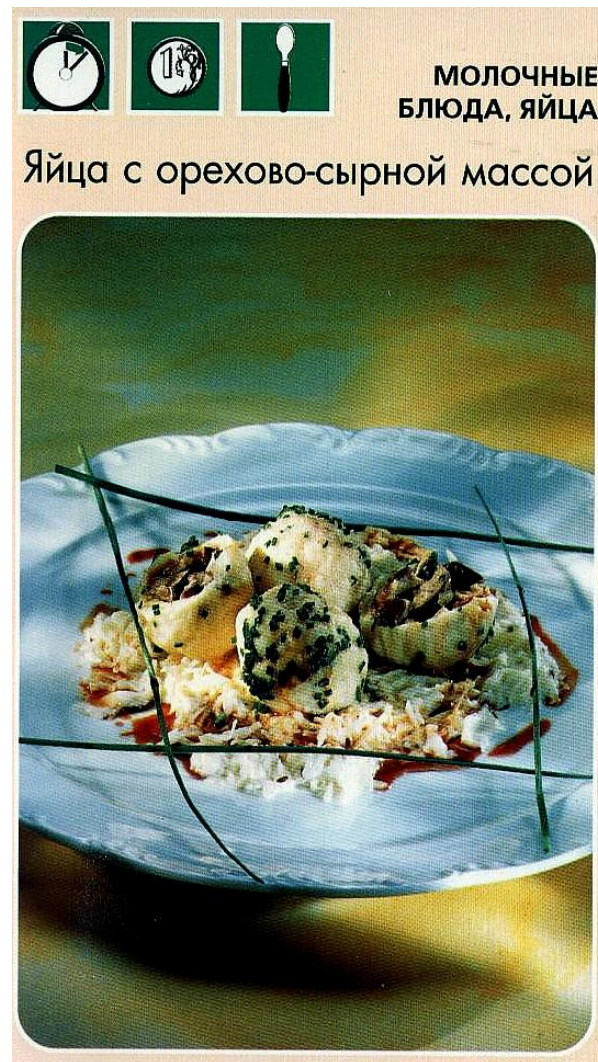
Яйца 8-10 шт.
Грецкие орехи (ядра) 1/2 стакана
Чеснок 2-3 зубчика
Сливочное масло 4 ст. л.
Плавленный сыр 80-100 г
Сыр 100 г
Зеленый лук 5-6 перышек
Майонез 1/2 стакана

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить, разрезать пополам, вынуть желтки.
2. Плавленный сыр охладить в холодильнике и натереть на крупной терке.
3. В эмалированной миске растереть плавленный сыр с майонезом (1/4 стакана), размягченным маслом и яичными желтками.
4. Ядра грецких орехов вместе с очищенными зубчиками чеснока пропустить через мясорубку. Добавить полученную массу в миску с плавленным сыром и перемешать.
5. Зеленый лук вымыть, мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке.
6. Половинки яиц заполнить орехово-сырной массой.
7. На порционные тарелки положить по 1-2 ст. ложки майонеза, насыпать сверху натертый сыр. Разместить на сыре фаршированные яйца и посыпать зеленым луком.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Такая орехово - сырная масса прекрасно подходит для бутербродов.



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

38. Яйца со шпротами

ИНГРЕДИЕНТЫ

Яйца..... 6 шт.
Сливочное масло. 1-2 ст. л.
Шпроты..... 1 банка
Сыр 50 г
Листья салата 6 шт.
Огурцы..... 2 шт.
Сладкий перец 1 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и разрезать пополам. Желтки вынуть, положить в миску и размять вилкой.
2. Шпроты достать из банки, размять вилкой и добавить к желткам.
3. Сыр натереть на мелкой терке, поместить в миску с желтками и шпротами. Тщательно перемешать, добавив сливочное масло.
4. Овощи вымыть, обсушить полотенцем. Огурцы и перец нарезать соломкой.
5. Подготовленной шпротной начинкой заполнить половинки белков.
6. Блюдо выстлать листьями салата. Разместить на них заполненные начинкой белки. Гарнировать подготовленными огурцами и перцем. При желании овощи полить маслом из-под шпрот. Украсить зеленью и целыми шпротами.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Яйца со шпротами подают в качестве закуски или как легкое блюдо к ужину.



МОЛОЧНЫЕ
БЛЮДА, ЯЙЦА

Яйца со шпротами



быстро



дешево



легко



обычно



обычно



обычно



долго



дорого



трудно