

В.Жданов

Кухня народов мира *выпечка*

105 оригинальных рецептов



Кухня народов мира

Выпечка

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

Оглавление

1. Австрийский пирог	7
2. Азербайджанские пироги.....	8
3. Бабка ванильная	9
4. Баница с творогом	10
5. Беляши	11
6. Берлинское печенье.....	12
7. Бисквит французский.....	13
8. Бисквитно-шоколадный рулет	14
9. Блинчики с начинкой	15
10. Булочки "Завиток"	16
11. Булочки "Зебра"	17
12. Булочки к завтраку	18
13. Булочки миндальные.....	19
14. Булочки пышные	20
15. Булочки с кунжутом.....	21
16. Булочки с мясли	22
17. Булочки с чесноком.....	23
18. Ватрушки	24
19. Вафли десертные	25

20. Венок- плюшка	26
21. Вергуны львовские.....	27
22. Вертута.....	28
23. Весенний немецкий пирог	29
24. Витки с черносливом.....	30
25. "Вороний глаз"	31
26. Восточные сладости	32
27. "Дамские пальчики"	33
28. "Детская забава"	34
29. "Ежевичка".....	35
30. "Жаворонки"	36
31. Заварные пирожные	37
32. Запеканка хлебная	38
33. Именинный пирог	39
34. Канадский ягодный пирог.....	40
35. Катлама	41
36. Кекс "Игрушка"	42
37. Кекс "Кольцо".....	43
38. Кекс "Столичный"	44
39. Кокосовые трубочки.....	45
40. Корзиночки с грибами.....	46
41. "Красные" блины.....	47
42. "Крестьянская трапеза"	48
43. Круассаны	49
44. Кубанский каравай с вишней.....	50
45. Кукурузный бисквит с черносливом	51
46. Кулич	52

47. Курник	53
48. Ленинградские пирожки	54
49. Маффин.....	55
50. Медовые кексы	56
51. Медовые полоски	57
52. Мини-пицца	58
53. Оранжевый бисквит	59
54. Ореховые сухарики	60
55. Ореховый кекс	61
56. Открытый пирог	62
57. Папошник	63
58. Пахлава	64
59. Песочно-ореховые шарики	65
60. Печенье на пиве.....	66
61. Пирог "Лимонный"	67
62. Пирог "Лукошко"	68
63. Пирог "Оригинальный"	69
64. Пирог ржаной со свиной	70
65. Пирог "Ромашка"	71
66. Пирог с мандаринами.....	72
67. Пирог с паштетом.....	73
68. Пирог с рыбой	74
69. Пирог со штрейзелем	75
70. Пирожки на скорую руку	76
71. Пирожки с брюквой	77
72. Пирожки с рыбой	78
73. Пирожки типа "Баклава"	79

74. Пирожные "Колобки"	80
75. Пирожные "Минутка"	81
76. Пирожные с цуккини.....	82
77. Пирожные "Сан-Суси"	83
78. Питерские калачи	84
79. Пицца традиционная	85
80. Плетенка к чаю	86
81. Польский полуслоеный пирог	87
82. Пончики	88
83. "Пропеллер"	89
84. Рожки с курагой.....	90
85. Рулетики к чаю	91
86. Рулетики по-немецки	92
87. "Саварен"	93
88. Сахарные трубочки	94
89. Сдобные крендельки	95
90. Струдель с яблоками	96
91. Сухарики воздушные	97
92. Сырные булочки к пиву	98
93. Сырные булочки.....	99
94. Трубочки с миндалем.....	100
95. "Улитки"	101
96. Урама	102
97. Уч-почмак.....	103
98. Фисташковые сердечки.....	104
99. Хрустящее печенье с ромом	105
100. Шаньги домашние	106

101. Шоколадная коврижка	107
102. Шоколадные пряники.....	108
103. Яблочный пирог	109
104. Ягодно-ореховый пирог	110
105. Ятоза	111

Условные обозначения на фотографиях блюд:



время приготовления



примерная стоимость продуктов



сложность приготовления блюда

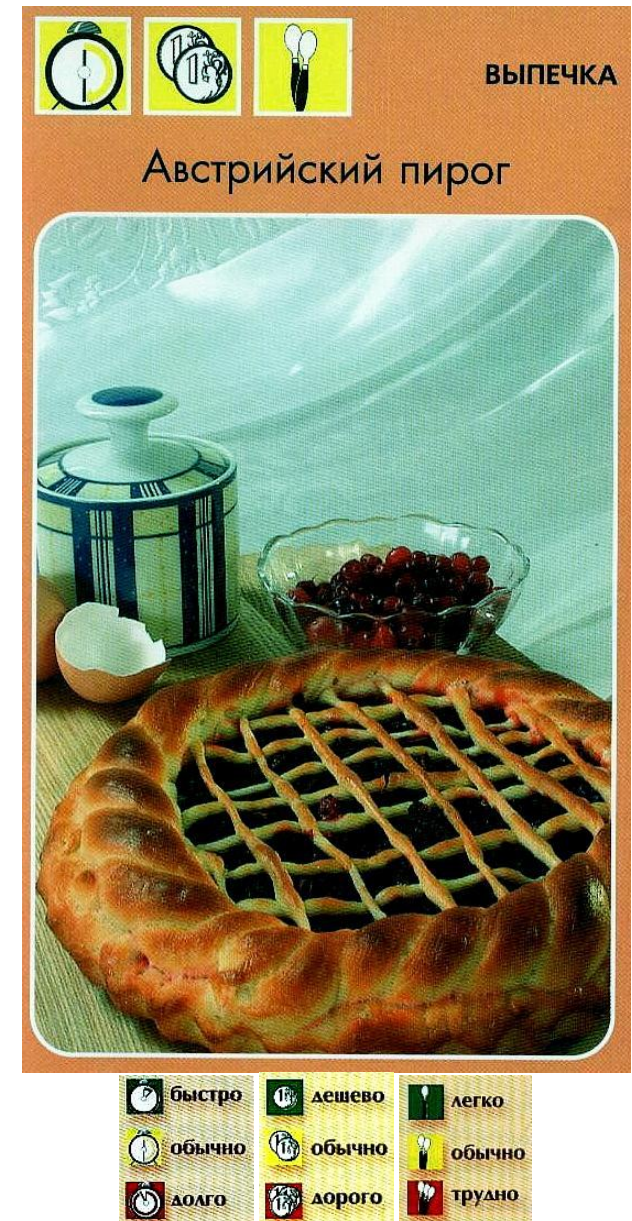
1. Австрийский пирог

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука 2 стакана
Сливочное масло 300 г
Сахарная пудра 1 стакан
Миндаль тертый 200 г
Яичные желтки 4 шт.
Гвоздика..... 3 шт.
Лимон..... 1 шт.
Корица. 1 щепотка
Ванильный сахар..... 1/4 пакетик
Повидло из красной смородины. 1 стакан

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. На чистый стол высыпать тертый миндаль и просеять горкой муку. Посередине сделать небольшое углубление.
2. Сливочное масло нарезать кубиками, довести до комнатной температуры и положить в сделанное углубление.
3. Просеять туда же сахарную пудру, добавить 3 яичных желтка и корицу.
4. Гвоздику измельчить скалкой и добавить в муку. Все быстро перемешать, затем руками замесить тесто. Когда масса перестанет крошиться, завернуть ее в фольгу и положить в холодильник примерно на 1 ч.
5. Затем половину теста достать, оставив вторую в холодильнике.
6. Противень выстлать пергаментом и раскатать на нем тесто до толщины 1 см. Бортиком от разъемной формы срезать лишнее тесто.
7. Оставшийся яичный желток взбить и смазать им открытый край теста.
8. Из половины оставшегося теста сделать длинную полоску, выложить ее вдоль бортика формы и слегка прижать большим пальцем.
9. На тесто выложить повидло из смородины, в которое добавлен ванильный сахар, покрыть его решеткой из тонких полосок оставшегося теста.
10. Разогреть духовку до температуры 200°C. Решетку и края пирога смазать яичным желтком и выпекать 10 мин, затем снизить температуру до 160°C и выпекать еще около 50 мин.



2. Азербайджанские пироги

ИНГРЕДИЕНТЫ

Кефир..... 2 стакана
Сахарный песок..... 1 ч. л.
Маргарин 1-2 ст. л.
Дрожжи 5 г
Растительное масло 1-2 ст. л.
Соль

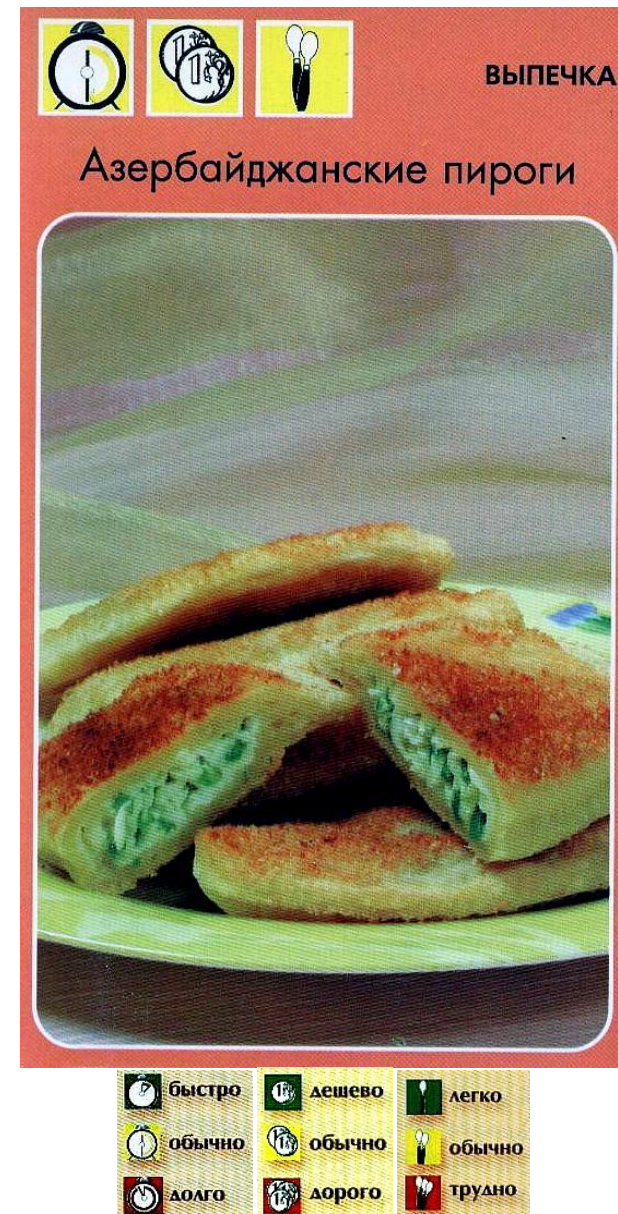
Для начинки:
Белокочанная капуста..... 400 г
Сыр (свежий). 70 г
Растительное масло. 1-2 ст. л.
Зеленый лук..... 3-4 перышка
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Муку просеять на разделочную доску, в середине сделать углубление и налить в него свежий кефир. Маргарин размягчить и положить в муку, добавить соль, дрожжи, сахарный песок и замесить мягкое тесто.
2. Поставить в теплое место на 2-3 ч и накрыть полотенцем.
3. Готовое тесто разделить на части и каждую часть раскатать на лепешки толщиной около 1 см.
4. Для начинки капусту промыть, мелко нашинковать, положить в кастрюлю с растительным маслом и потушить при слабом нагреве до мягкости. Затем остудить до 20°C.
5. Свежий сыр размять, положить в капусту, добавить нарезанный зеленый лук, тщательно перемешать легкими движениями пальцев и посолить по вкусу - начинка готова.
6. На середину каждой лепешки положить начинку, разровнять по поверхности, на 3 см отступая от края, затем, забирая концы лепешки, постепенно стянуть их на середину и соединить.
7. Нажимом ладони разровнять поверхность пирога, перевернуть и так же разровнять поверхность. Повторить операцию 2-3 раза, пока пирог не примет округлую форму и ровную толщину.
8. Противень слегка подогреть и смазать растительным маслом. С верхней стороны посередине каждого пирога сделать надрез.
9. Выпекать пироги в духовке при температуре 220°C до готовности.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Пирог можно выпекать на противне одним пластом.



3. Бабка ванильная

ИНГРЕДИЕНТЫ

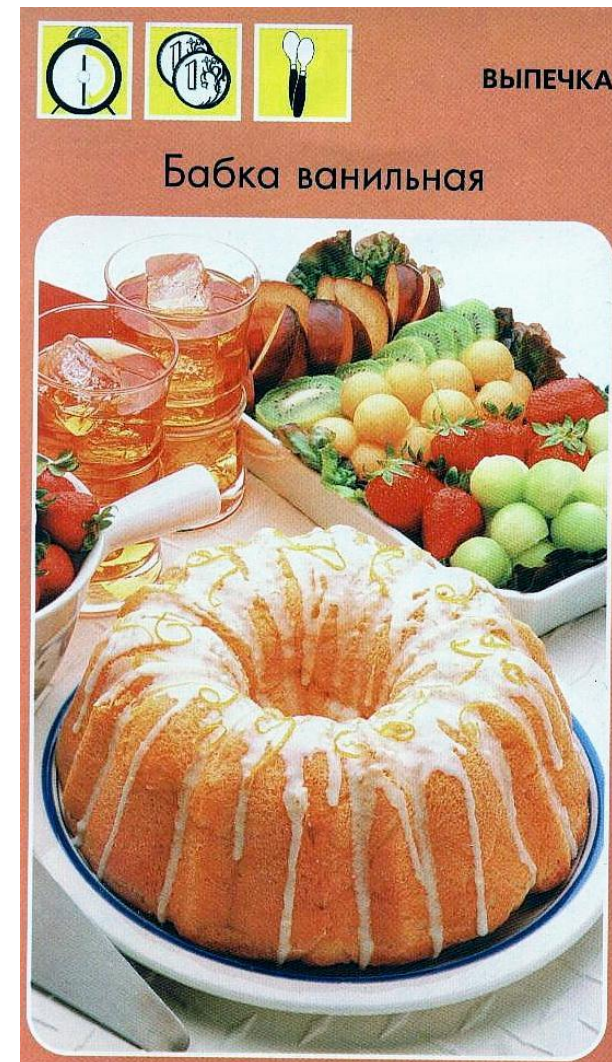
Мука 1 стакан
Сахарный песок 2/3 стакана
Яйца 8 шт.
Сметана 2 ст. л.
Ванильный сахар 2 г
Сливочное масло 2 ст. л.
Сахарная пудра 1 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Приготовить бисквитное тесто с подогревом. Смешать в кастрюле яйца, сахарный песок и ванильный сахар. Поставить кастрюлю на водяную баню и, непрерывно взбивая смесь, нагреть ее до 40-50°C.
2. Снять кастрюлю с водяной бани и, продолжая взбивать, охладить смесь до комнатной температуры.
3. Добавить в смесь сметану, просеянную муку и замесить тесто.
4. Выложить тесто в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой.
5. Выпекать бабку в духовке 25-30 мин при температуре 180-200°C.
6. Достать готовое изделие из духовки. Не вынимая из формы, охладить.
7. Переложить ванильную бабку на блюдо, поверхность посыпать сахарной пудрой или полить глазурью.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Если вы хотите, чтобы бабка выглядела более яркой и нарядной, приготовьте цветные добавки к глазури:
желтый цвет - измельченный шафран настоять в теплой кипяченой воде или водке в течение 24 ч, затем процедить;
зеленый цвет - отжать сок из шпината;
красный (розовый) цвет - отжать сок малины, клубники или клюквы.



ВЫПЕЧКА

Бабка ванильная



4. Баница с творогом

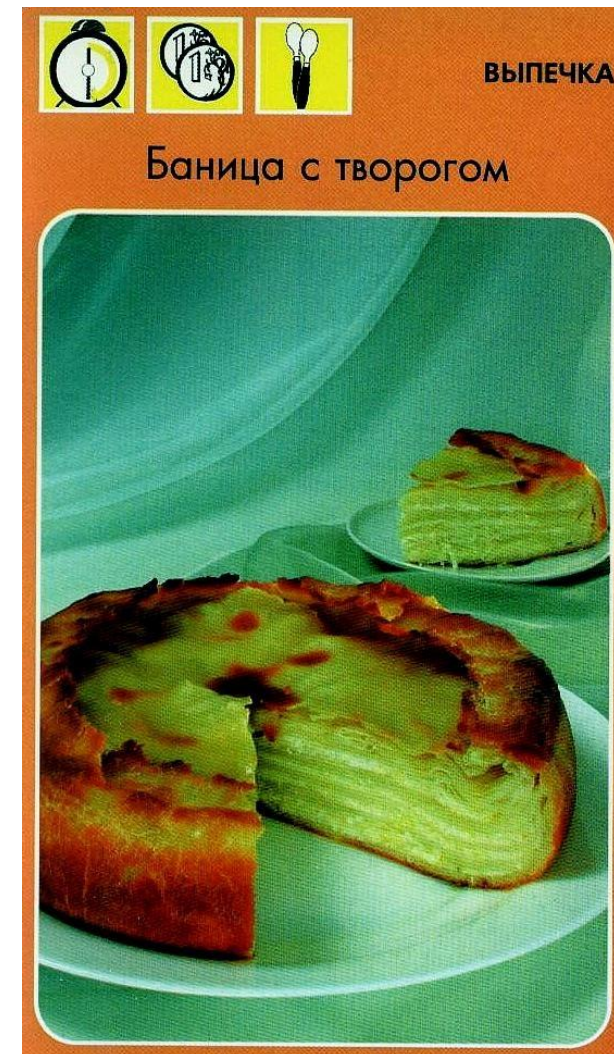
ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука 1 2/3 стакана
Яйцо 1 шт.
Сливочное масло 1 ст. л.
Уксус 1 ч. л.
Маргарин 100 г
Соль

Для начинки
Творог 400 г
Яйца 2 шт.
Мед 1 ст. л.
Сахарный песок..... 1/2 стакана
Сливочное масло 2 ст. л.
Лимон..... 1 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Сливочное масло растопить. Муку просеять в миску, добавить яйцо, масло, соль по вкусу, уксус, 1/3 стакана воды и замесить крутое тесто.
2. Тесту дать расстояться и разделить его на 9 равных частей, которые раскатать на тонкие пласты-листы.
3. Для начинки взбить яйца, сливочное масло растопить, мед подогреть. Лимон вымыть, мелкой теркой снять цедру.
4. Творог протереть, смешать с яйцами, добавить сливочное масло, мед, сахарный песок, цедру лимона, соль по вкусу и все тщательно перемешать - начинка готова.
5. Тонкие пласты-листы теста смазать маргарином, разложить на них творожную начинку и положить друг на друга.
6. Форму для запекания смазать маргарином. Разогреть духовку до температуры 180°C. Поставить форму на середину духовки и запечь баницу до готовности.
7. Готовую баницу вынуть из духовки, сбрызнуть водой, накрыть салфеткой, слегка охладить, выложить на сервировочное блюдо.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Если верхний слой баницы получается творожным, то делают бортики из теста.

5.Беляши

ИНГРЕДИЕНТЫ

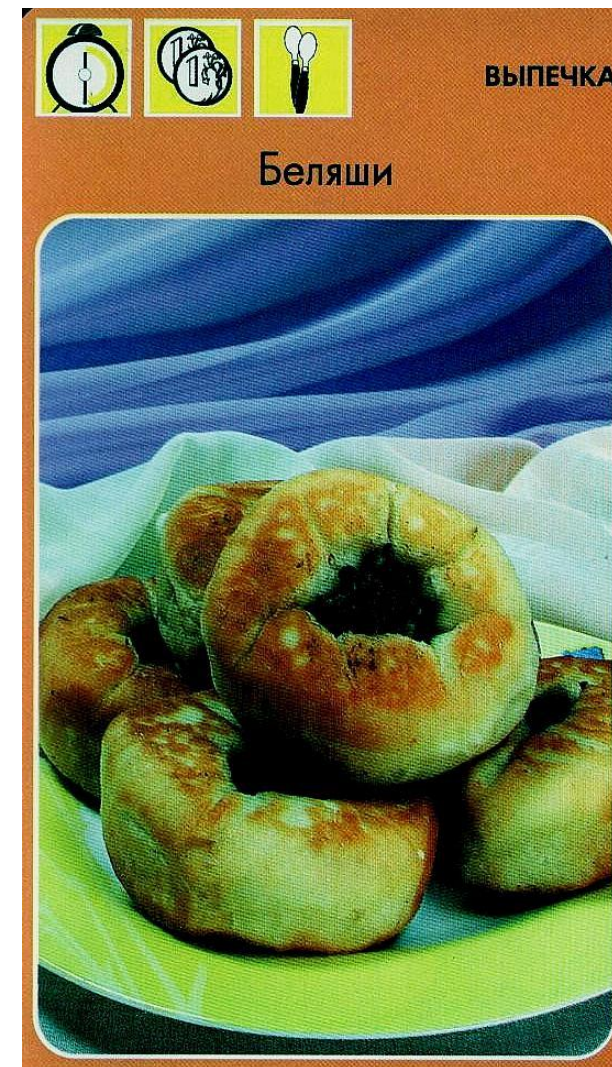
Готовое дрожжевое тесто 500 г
Топленое (или растительное) масло 100 г

Для начинки:

Мясо (мякоть)..... 400 г
Репчатый лук. 2-3 шт.
Черный перец молотый
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Мясо очистить от пленок и сухожилий, вымыть и очень мелко порубить или пропустить через мясорубку.
2. Репчатый лук очистить, вымыть и мелко-мелко порубить.
3. В эмалированную миску положить подготовленные мясо и лук, поперчить, посолить и тщательно перемешать.
4. Тесто разделить на небольшие лепешки толщиной около 1 см.
5. На середину каждой лепешки положить 1 ½ ст. ложки приготовленной начинки. Защипать края теста, придав форму ватрушки.
6. Сковороду раскалить, разогреть масло и обжарить беляши сначала с открытой стороны, затем с закрытой.
7. Готовые беляши переложить на подогретое блюдо и горячими подать к столу.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Большой пирог Беляш, одно из традиционных изделий татарской кухни, готовят из несладкого пирожкового теста на соде.

6. Берлинское печенье

ИНГРЕДИЕНТЫ

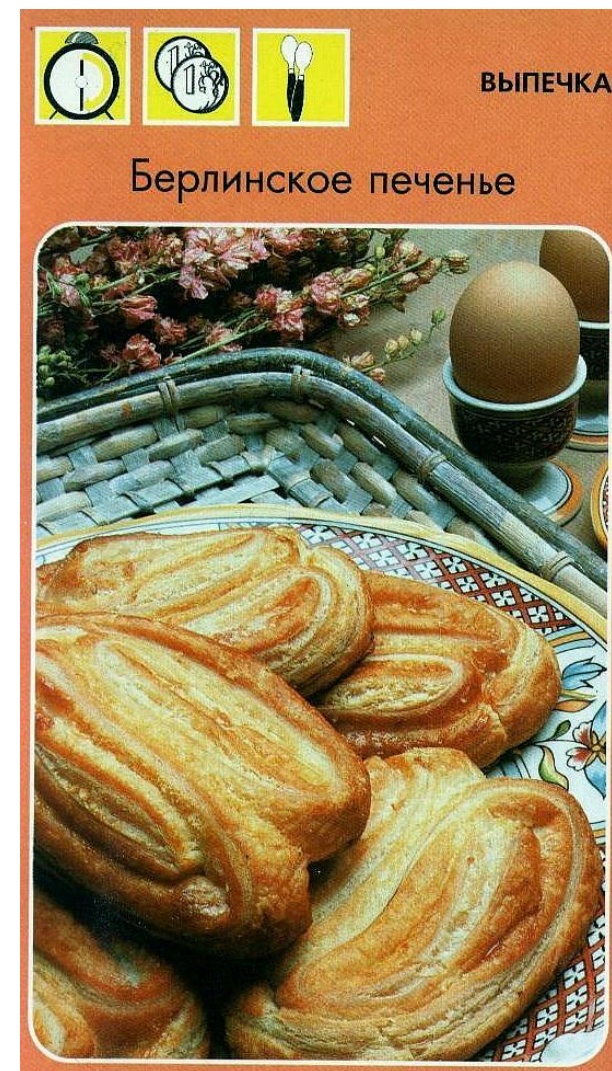
Мука 250 г
Разрыхлитель 3 ч. л.
Творог 250 г
Сахарный песок 200 г
Сливочное масло (маргарин) 50 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Просеять муку с разрыхлителем и высыпать горкой на доску.
2. Сделать в муке углубление, положить в него творог и нарубленное небольшими кубиками сливочное масло. Вымесить тесто руками, начиная с середины.
3. Посыпать доску мукой и раскатать на ней тесто скалкой в прямоугольный пласт размером 30х60 см, сложить тесто пополам и опять раскатать. Завернуть тесто в пленку и поставить на ночь в холодильник.
4. Посыпать доску сахарным песком и раскатать из теста пласт размером 20х50 см, переворачивая при раскатке, чтобы сахарный песок распределился равномерно.
5. Взяв пласт теста за более узкий конец, дважды завернуть его к середине, а затем сложить еще раз. Полученный рулет длиной в 50см порезать поперек на кусочки толщиной в 1 см и придать им форму «сердечек».
6. Противень смазать маслом или маргарином. Разложить на нем «сердечки» и дать постоять около 15 мин. Поставить противень в нагретую духовку и выпекать печенье при температуре 220°C около 15 мин.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Все продукты при приготовлении теста предварительно охладить.
- Слоеное творожное тесто готовят заранее, оно сохраняется в морозильнике до 3-х месяцев.
- Готовое печенье можно смазать кремом или покрыть шоколадной глазурью.



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

7. Бисквит французский

ИНГРЕДИЕНТЫ

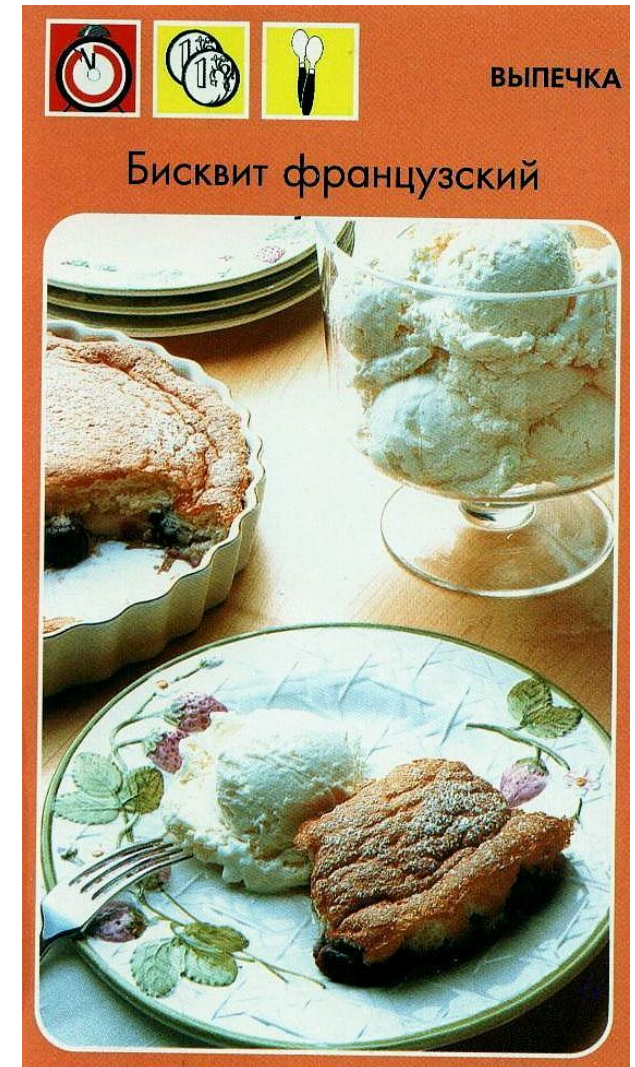
Мука 500 г
Яйца 8 шт.
Сахарный песок 500 г
Масло сливочное..... 500 г
Лимон 1 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Растереть желтки с сахарным песком.
2. Распустить масло (чтобы оно стало мягким) и прибавлять его понемногу в желтки с сахарным песком, не переставая растирать добела.
3. Лимон отжать, сок процедить.
4. Продолжая размешивать, прибавить по каплям выжатый и процеженный сок лимона.
5. Смешать все с мукой, добавляя ее небольшими порциями в полученную массу.
6. Когда вся масса будет основательно растерта, положить взбитые в отдельной посуде белки и осторожно размешать.
7. Форму смазать сливочным маслом, обсыпать сахарным песком и наполнить до половины тестом. Выпекать в духовке в течение 1 ч при температуре 180°C.
8. Бисквит достать из плиты, дать ему немного остыть, затем вынуть его из формы и оставить подсыхать на 10 дней.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Вы тоньше почувствуете вкус бисквита, если подадите его со сливочным мороженым.
- Во Франции такой бисквит едят, размачивая его в красном вине



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

8. Бисквитно-шоколадный рулет

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для бисквита:

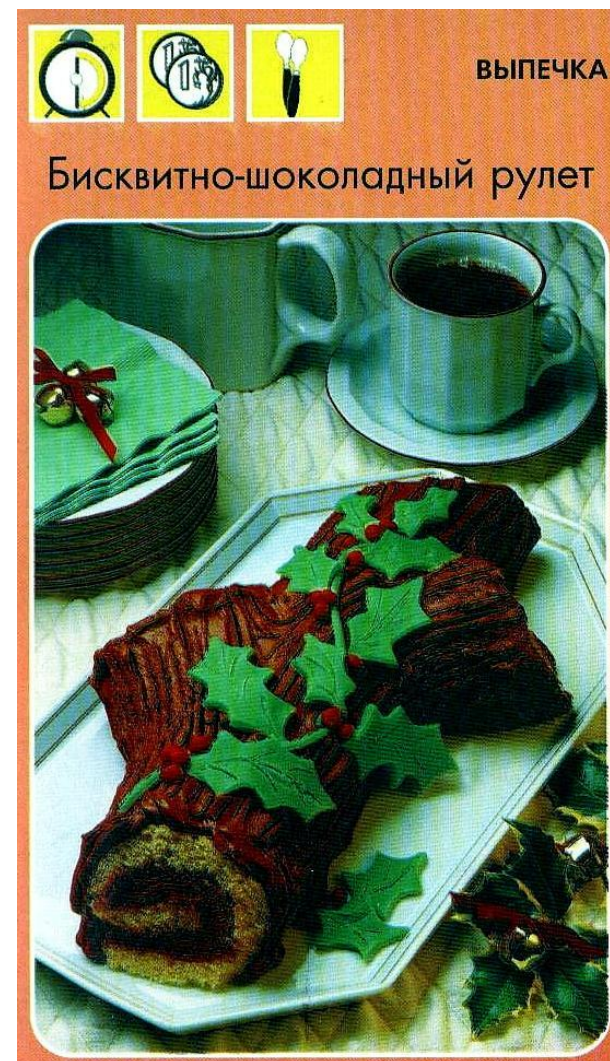
Мука пшеничная 4 ст. л.
Мука картофельная 3 ст. л.
Сахарный песок 1 ст. л.
Яйца 10 шт.

Для крема:

Сливочное масло. 200 г
Сгущенное молоко 1 банка
Ванилин 1/4 пакетика
Порошок какао 3 ч. л.

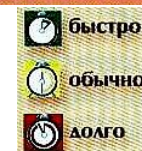
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Отделить яичные белки от желтков. Белки в миске поставить на холод.
 2. Желтки в большой посуде растереть с сахарным песком добела. Затем, постепенно всыпая муку, хорошенько перемешать.
 3. Взбить в крепкую пену белки и добавить их в посуду с тестом, осторожно смешивая снизу вверх.
 4. Разогреть духовку до температуры 230°C. Противень смазать маслом, присыпать мукой (или выстлать жиронепроницаемой бумагой), равномерно вылить на него подготовленное тесто слоем толщиной примерно 1 см и сразу поставить в духовку.
 5. Выпекать бисквит 15-20 мин при температуре 200-220°C, стараясь не засушить, иначе он будет плохо свертываться. В процессе выпекания духовку не открывать.
 6. Постелить на стол лист пергамента и перевернуть на него испеченный бисквитный пласт (если на противень под тесто прокладывали жиронепроницаемую бумагу, то осторожно удалить ее с бисквита). Смазать бисквит тонким слоем крема и свернуть рулет.
 7. Придать рулету форму ствола дерева, смазать шоколадным кремом. Украсить листьями из глазури или мармелада.
- Крем
8. Размягченное масло выбить добела, затем, продолжая выбивать, влить сгущенное молоко. Добавить ванилин, порошок какао и перемешать.



ВЫПЕЧКА

Бисквитно-шоколадный рулет



быстро



обычно



долго



дешево



обычно



дорого



легко



обычно



трудно

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Бисквиту можно придать и другую форму, а начинку сделать фруктовой.

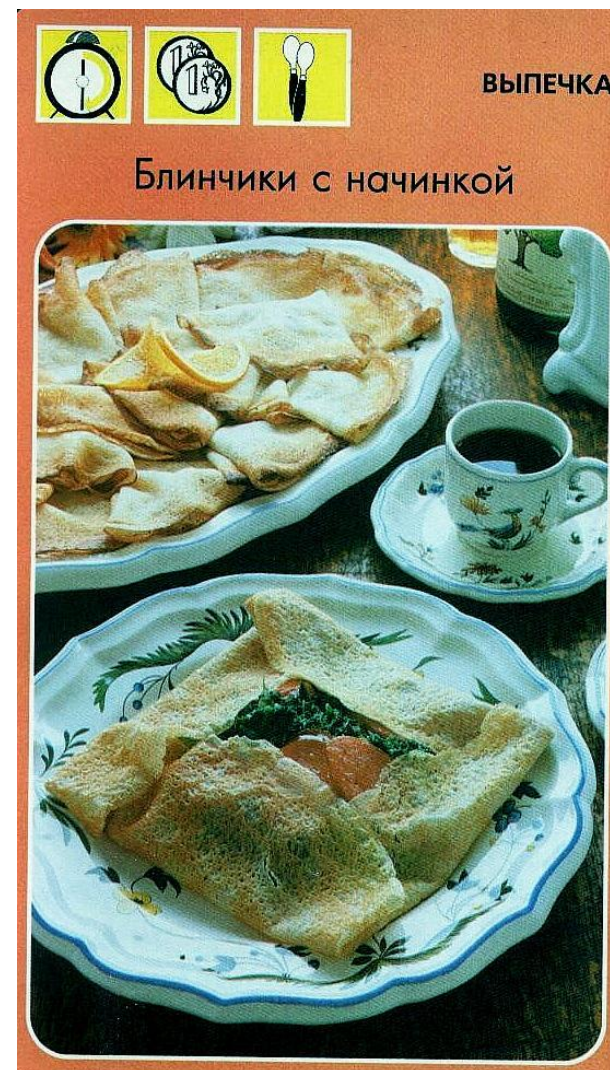
9. Блинчики с начинкой

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука 250 г
Молоко 2,5 стакана
Яйца 3 шт.
Маргарин..... 2 ст. л.
Смесь овощей..... 200 г
Растительное масло 3 ст. л.
Сахарный песок 0,5 ст. л.
Соль ¼ ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В глубокой миске смешать сырые яйца с солью, сахарным песком, прибавить 0,5 стакана молока, размешать, всыпать муку и вымесить тесто, чтобы не было комков. После этого тесто развести оставшимся молоком.
2. Хорошо разогреть сковороду средней величины, смазать ее маргарином (или кусочками шпика), налить разливательной ложкой тесто на сковороду, быстро поворачивая ее, чтобы тесто растеклось по всей сковороде ровным и тонким слоем.
3. Блинчики, подрумянившиеся с одной стороны, перевернуть и обжарить с другой стороны.
4. Снять блинчики со сковороды, сложить стопкой на доске или блюде.
5. Овощи (томаты, баклажаны, цветную капусту) порезать крупными кусками, посолить и обжарить на сковороде в растительном масле.
6. Блинчики разложить на тарелки и на каждый блинчик положить начинку.
7. Сложить блинчики конвертом и полить соком, оставшимся от жарки овощей.



ВЫПЕЧКА

Блинчики с начинкой



быстро



дешево



легко



обычно



обычно



обычно



долго



дорого



трудно

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Блинчики можно начинить вареньем, жареным мясным или куриным фаршем, мелко нарубленными обжаренными грибами, а затем свернуть в трубочку

10. Булочки "Завиток"

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука 2 ½ стакана
Дрожжи (сухие)..... 1 пакетик
Сахарная пудра 2 ст. л.
Лимон..... 1 шт.
Яйца 3 шт.
Молоко 1 стакан
Ванильный сахар..... 1 пакетик
Растительное масло. 2 ст. л.
Ягодный джем
(абрикосовый, сливочный или черничный)
Сливочное масло 150 г
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Муку просеять, перемешать с дрожжами. Белки отделить от желтков. Молоко немного подогреть. Лимон вымыть, обдать кипятком и натереть цедру на мелкой терке.
2. В муку добавить сахарную пудру, ванильный сахар, соль, лимонную цедру, желтки, молоко и сливочное масло. Смешать до однородной консистенции миксером с замешивающей насадкой, постепенно увеличивая скорость.
3. Полученное тесто поставить подниматься в теплое место. Затем снова вымесить. После чего раскатать на разделочной доске, присыпанной мукой, в пласт толщиной 1 см и разрезать на прямоугольники размером 6х8 см.
4. На поверхность каждого прямоугольника положить 1 ч. ложку ягодного джема и скатать в рулетики.
5. Выложить рулетики-завитки на смазанный растительным маслом противень так, как указано на иллюстрации. Поставить в тепло, чтобы изделия подошли и увеличились в объеме, после чего смазать взбитыми белками.
6. Поместить противень в предварительно разогретую духовку и выпекать при 200°C в течение 30 мин.
7. Вынуть «Завитки» из духовки, 10-15 мин не снимать их с противня, затем разрезать склеившиеся изделия на квадратики (как показано на иллюстрации) и выложить на блюдо.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Если перед выпечкой пирогов в духовке готовили пищу с приправами, то ее необходимо проветрить, так как тесто впитывает запахи.



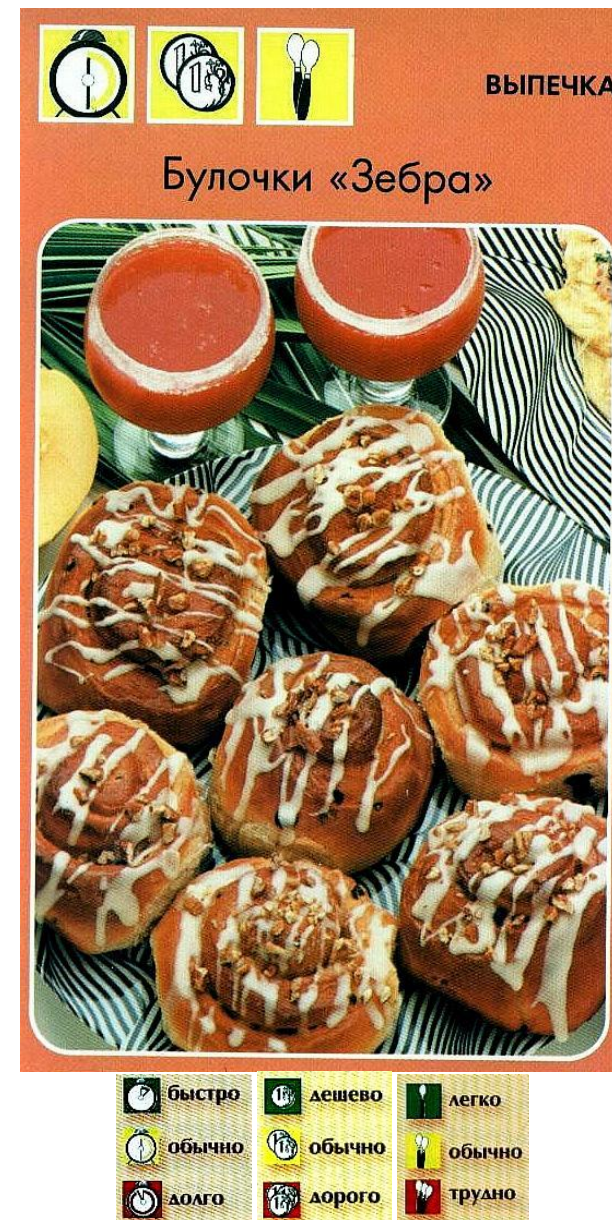
11. Булочки "Зебра"

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука 3 стакана
Молоко 1/2 стакана
Дрожжи 20 г
Сахарный песок..... 2 ст. л.
Сливочное масло 125 г
Лимон 1 шт.
Яйца..... 3 шт.
Растительное масло 2-3 ст. л.
Орехи (ядра). 1/3 стакана
Сахарная пудра. 1 стакан
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Молоко слегка разогреть и развести в нем дрожжи.
2. В глубокую миску просеять муку и сделать в ней углубление. Вылить в него разведенные в молоке дрожжи, всыпать 1 ч. ложку сахарного песка, подмешать немного муки и поставить на 30 мин в тепле место.
3. Лимон вымыть, ошпарить кипятком, снять мелкой теркой цедру, а половину лимона без цедры использовать при изготовлении глазури.
4. Сливочное масло растопить и слегка остудить.
5. Оставшийся сахарный песок, лимонную цедру, соль, яйца (2 шт.) и сливочное масло добавить к муке и замесить эластичное тесто. Накрыть и оставить на 30 мин подниматься.
6. Тесто раскатать в пласт размером 40х60 см и свернуть трубочкой, закатывая его с длинной стороны. Трубочку теста нарезать ломтиками, придавая им круглую форму.
7. Противень смазать растительным маслом. Уложить на него булочки и на 20 мин оставить для расстойки.
8. Отделить желток одного яйца от белка. Смазать булочки взбитым желтком и выпекать в духовке 35-40 мин при температуре 160-180°C.
9. Для получения глазури сахарную пудру растереть с яичным белком добела, прибавляя выжатый из 1/2 лимона сок.
10. Булочки посыпать ядрами орехов, полить сахарной глазурью целиком или полосками. Поставить в нежаркую духовку для подсушки глазури.



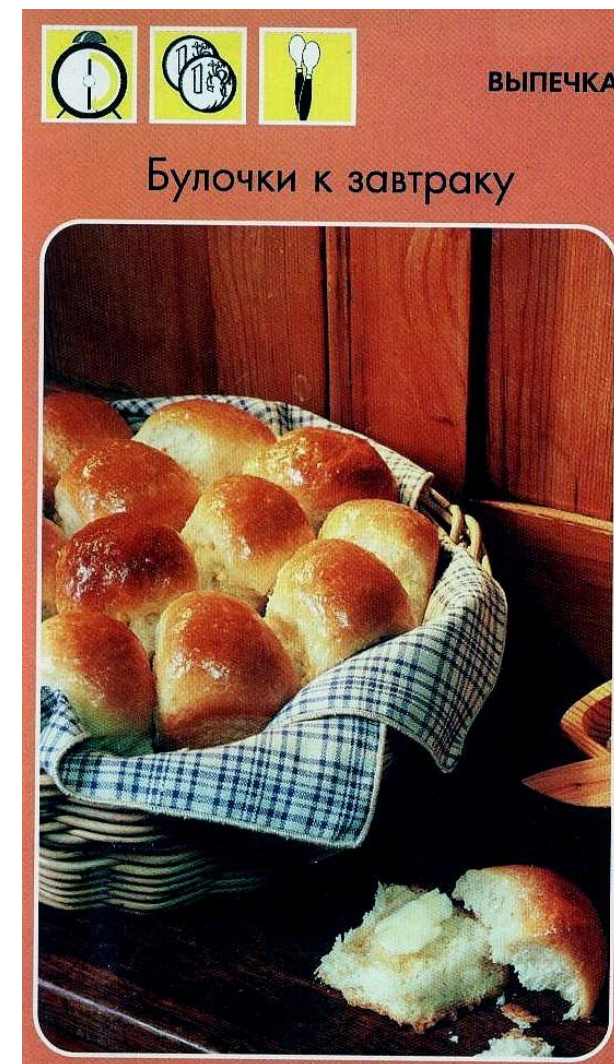
12. Булочки к завтраку

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука..... 850-1000 г
Дрожжи 35-40 г
Молоко..... 2 стакана
Сахарный песок..... 1 -3 ст. л.
Яйца..... 2-3 шт.
Маргарин 2-4 ст. л.
Растительное масло 1-2 ст. л.
Соль 1 ч.л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Дрожжи положить в мисочку, полностью залить их теплой водой, добавить 1 ч. ложку сахарного песка и оставить бродить.
2. В отдельной посуде слегка подогреть молоко, добавить соль, сахарный песок, яйца, маргарин, подготовленные дрожжи и хорошо размешать.
3. При постоянном вымешивании в смесь постепенно подсыпать муку. Тесто должно получиться не слишком крутым и легко отставать от стенок посуды.
4. Готовое тесто слегка посыпать сверху мукой, накрыть полотенцем и поставить в теплое место, чтобы оно подошло. Когда его объем увеличится вдвое, тесто слегка обмять.
5. Тесто разделить на 10 частей, каждую скатать в шарик, поместить на противень, смазанный растительным маслом, и оставить на 5-8 мин подходить.
6. Прижать шарики ладонью, смазать взбитым яйцом и дать им подойти еще 20 мин.
7. Выпекать изделия в духовке при температуре 220°C в течение 12-15 мин.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Трудоемкий процесс замешивания теста можно облегчить и ускорить с помощью миксера: всего 7-10 мин - и тесто готово.

13. Булочки миндальные

ИНГРЕДИЕНТЫ

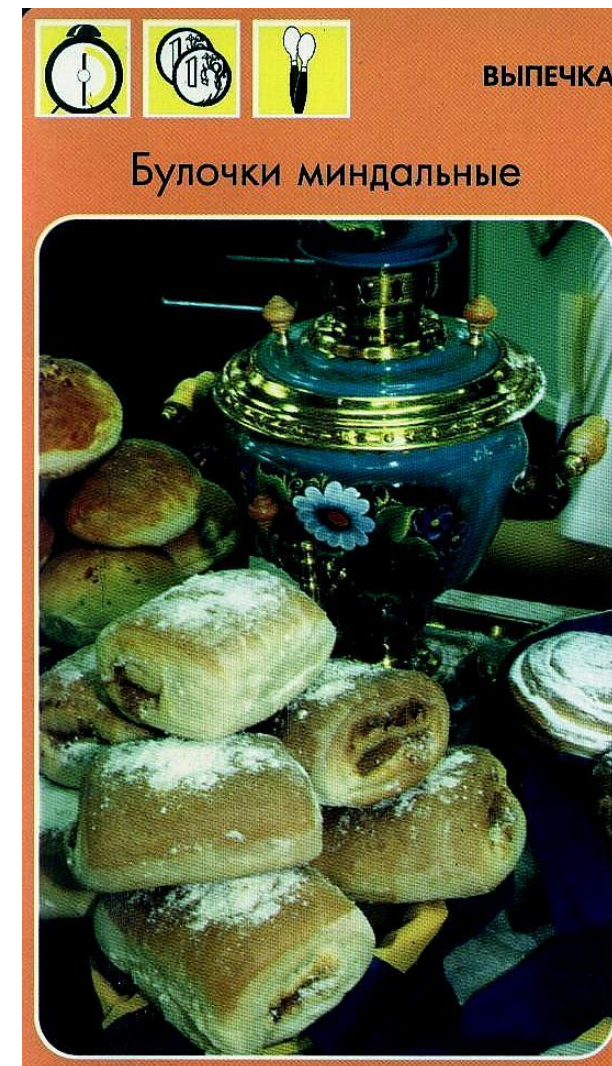
Мука 3 стакана
Сметана 1 стакан
Сливочное масло 100 г
Сахарная пудра 2-3 ст. л.
Растительное масло..... 1-2 ст. л

Для начинки:

Миндаль (ядра)..... 180 г
Сахарный песок. 1 стакан
Белое сухое вино 2 ст. л.
Кардамон (молотый) ½ ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Сливочное масло слегка подогреть и взбить до пышного состояния.
2. Сметану охладить и постепенно влить во взбитое масло, затем всыпать муку.
3. Замесить тесто, скатать его колбаской и охладить до температуры 13-15°C.
4. Ядра миндаля подсушить и измельчить. Соединить миндаль с сахарным песком, кардамоном и вином и размешать до получения однородной массы.
5. Готовое тесто разрезать на одинаковые кусочки и раскатать каждый кусочек в прямоугольник.
6. На конец каждого прямоугольника положить начинку из миндаля и завернуть изделия в трубочки, слегка приплюснув их сверху.
7. Разогреть духовку до 160~170°C. Противень смазать растительным маслом, выложить на него подготовленные трубочки. Поставить противень в середину духовки и выпекать в течение 25 мин.
8. Готовые булочки посыпать сахарной пудрой и выложить на блюдо.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Булочки миндальные и другие изделия из теста при выпечке не подгорят, если их сверху накрыть фольгой.

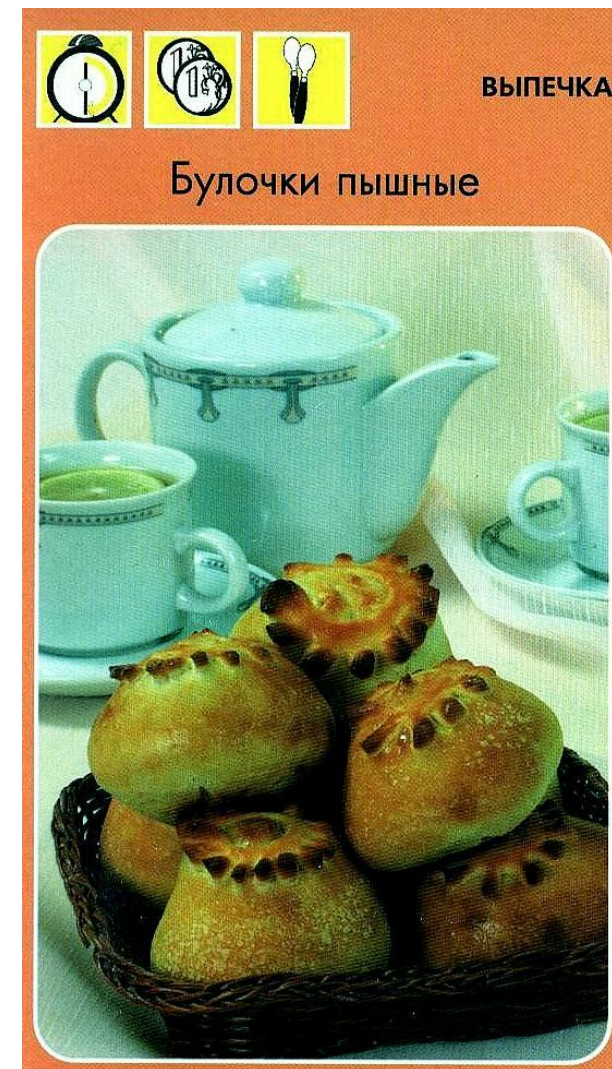
14. Булочки пышные

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука..... 3 1/3 стакана
Творог 500 г
Сливочное масло. 2 ст. л.
Сахарный песок..... 2/3 стакана
Яйца..... 3 шт.
Растительное масло 1-2 ст. л.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Муку просеять на разделочную доску. Сливочное масло растопить. Творог протереть, соединить с просеянной мукой, растопленным сливочным маслом (40 г), сахарным песком, яйцами (2 шт.), подсолить и замесить тесто.
2. Дать тесту расстояться. После чего раскатать его в виде цилиндра, нарезать на кружки и сформовать из них булочки.
3. Разогреть духовку до температуры 180°C. Противень смазать растительным маслом. Желток одного яйца отделить от белка.
4. На противень уложить булочки, сделать насечки ножом. Смазать поверхность булочек взбитым яичным желтком, дать расстояться.
5. Поставить противень в середину духовки и выпечь булочки до готовности.
6. Готовые булочки выложить на деревянную разделочную доску, сразу же смазать сливочным маслом, накрыть полотенцем и оставить для остывания.
7. Затем переложить булочки на сервировочное блюдо и подать на стол.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Чтобы булочки не засыхали, их лучше хранить в керамической посуде, накрытой салфеткой.

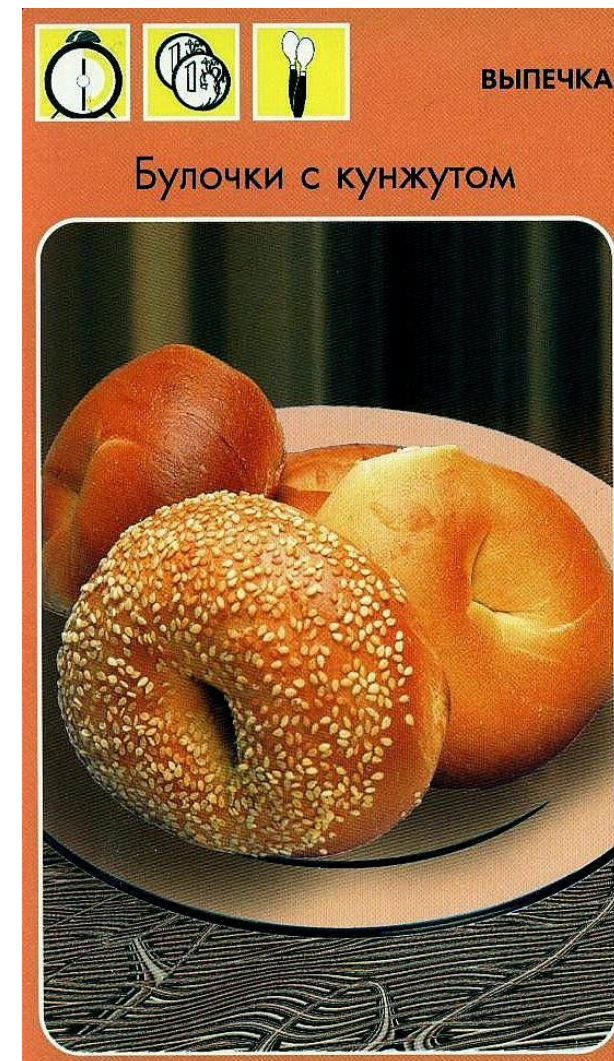
15. Булочки с кунжутом

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука 3 стакана
Лимон..... 1 шт.
Сливочное масло 3 ст. л.
Растительное масло. 1-2 ст. л.
Дрожжи (сухие) 2 ч. л.
Мед 1 ст. л.
Яйцо 1 шт.
Молоко..... 1 стакан
Кунжут 100 г
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Лимон вымыть, мелкой теркой снять цедру. В глубокой миске смешать муку, соль и лимонную цедру.
2. Яйцо взбить. Молоко слегка подогреть.
3. Смесь муки с цедрой пальцами перетереть со сливочным маслом (2 ст. ложки). Внести дрожжи, мед и большую часть взбитого яйца. Постепенно добавляя молоко, замесить крутое тесто.
4. Вымешивать тесто, пока оно не станет гладким и эластичным. Накрывать его салфеткой и поставить в теплое место на 45 мин.
5. Когда объем теста увеличится примерно вдвое, еще раз вымесить его, сформовать 12 шариков.
6. Противень смазать растительным маслом, разложить на нем шарики и поставить в теплое место на 15 мин.
7. Разогреть духовку до 220°C. Смазать поверхность шариков оставшимся взбитым яйцом и обсыпать кунжутом. Выпекать булочки в духовке 12-15 мин, пока не подрумянятся.
8. Готовые булочки охладить на кухонной решетке, слегка смазать сливочным маслом (1 ст. ложка), выложить на блюдо.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- При желании при втором вымешивании в тесто можно добавить шоколадную стружку (50 г).
- На противне шарики из теста следует размещать на некотором расстоянии друг от друга, так как булочки при выпекании увеличиваются в объеме.

16. Булочки с мюсли

ИНГРЕДИЕНТЫ

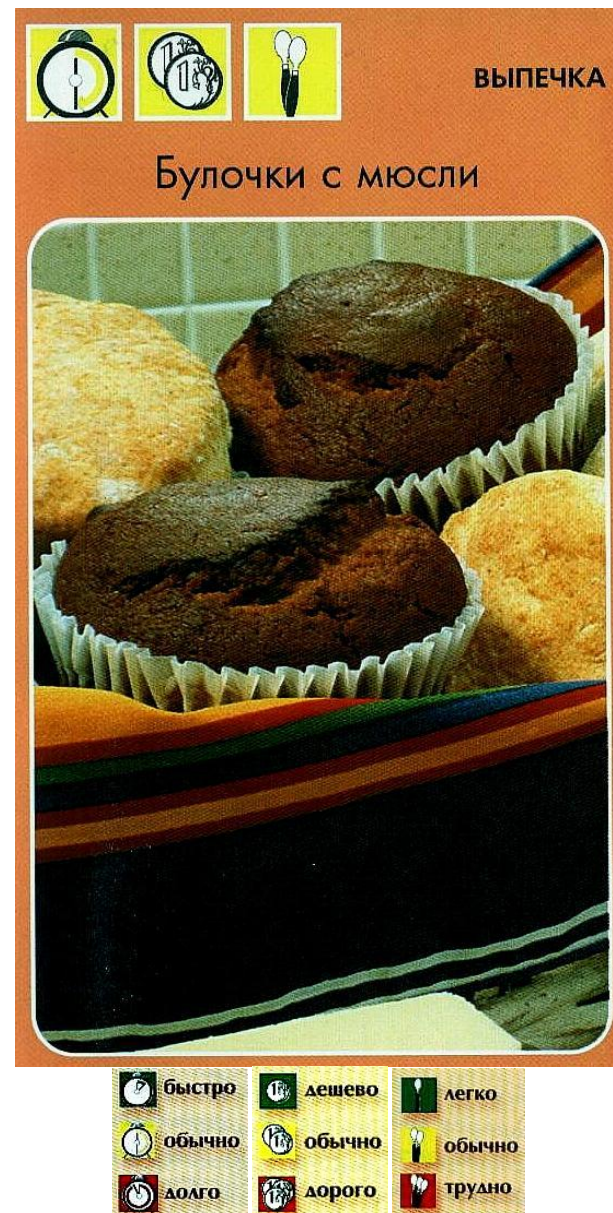
Мука 300 г
Дрожжи 10-15 г
Сахарный песок ½ ч.л.
Фруктовые мюсли. 75 г
Молоко ¼ стакана
Яблоки (кислые)..... 100 г
Лимонный сок. 1 ст. л.
Творог(20%) 125 г
Сливочное масло 3 ст. л.
Яйцо 1 шт.
Какао (порошок)..... 2 ст. л.
Растительное масло 2 ст.л.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В большой миске из муки (оставить 2 ст. ложки), дрожжей, сахарного песка и молока (2 ст. ложки оставить) замесить тесто и поставить его в теплое место на 20 мин.
2. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на крупной терке и добавить лимонный сок.
3. Творог, сливочное масло, яйцо, соль, мюсли, какао и натертые яблоки добавить в тесто, тщательно вымесить и оставить на 20 мин.
4. Противень смазать растительным маслом, присыпать мукой (2 ст. ложки).
5. Сделать из теста булочки, выложить на противень и дать постоять 15 мин.
6. Разогреть духовку до 200°C, поставить туда жаропрочную посуду с водой.
7. Надрезать подошедшие булочки. Смешать молоко (2 ст. ложки) с 1 ст. ложкой воды и смазать булочки.
8. Поставить противень (или формы) с булочками в духовку, снизить температуру до 180°C и выпекать булочки 45-50 мин. В процесс выпечки смазывать булочки молоком с водой еще два раза.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Если предполагаем сделать тесто более сдобным, чем рекомендуется в рецепте, то дрожжей потребуется больше. Количество дрожжей зависит также от их качества - сухие или натуральные, только купленные или полежавшие в холодильнике.



17. Булочки с чесноком

ИНГРЕДИЕНТЫ

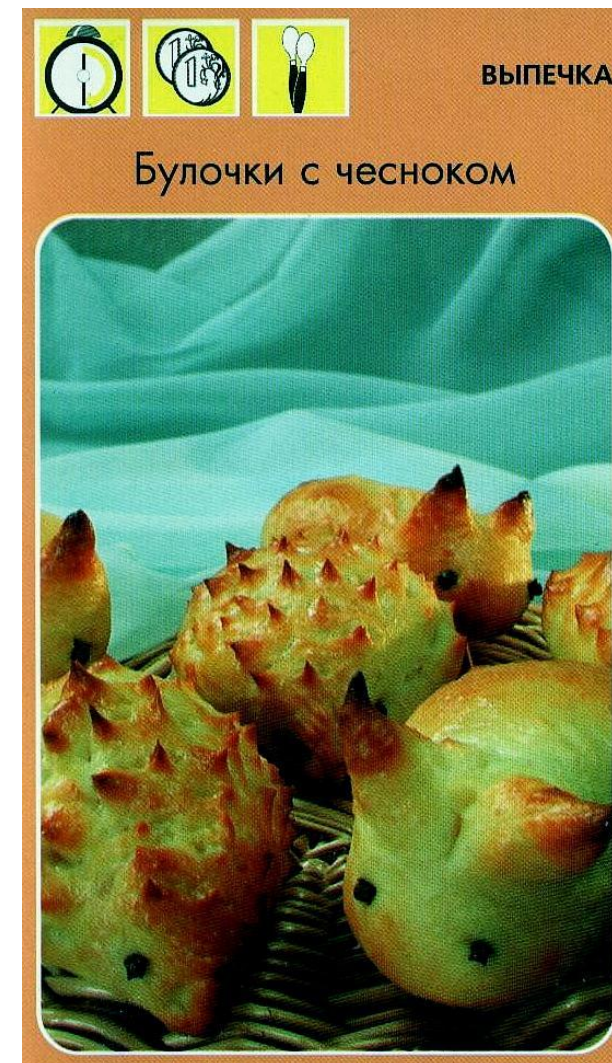
Мука 2 стакана
Сахарный песок..... 1 ч. л.
Растительное масло. 2 ст. л.
Дрожжи 10 г
Молоко 1/2 стакана
Гвоздика. 20 шт.
Соль

Для пропитки:

Чеснок. 1/2 головки
Растительное масло. 2 ст. л.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Молоко слегка нагреть в эмалированной миске и растворить дрожжи. Добавить соль, сахарный песок, муку и замесить тесто.
2. Масло (1 ст. ложка) слегка подогреть и добавить в конце замеса. Накрыть посуду крышкой и поставить в теплое место.
3. Через 2-2,5 ч тесто обмять и оставить еще на 40-50 мин, после чего еще раз обмять.
4. Из готового теста сделать 10 шариков и придать им форму забавных зверушек с глазками из бутонов гвоздики.
5. Разогреть духовку до температуры 220°C. Противень смазать растительным маслом, уложить на него булочки и выпекать в течение 15-20 мин.
6. Чеснок очистить, растереть с солью и смешать с водой (1/3 стакана) и растительным маслом.
7. Готовые булочки охладить, проколоть сверху вилкой и пропитать чесночной смесью.
8. Затем на 2-3 мин поместить в горячую духовку.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Такие булочки подойдут к пиву, украинскому борщу и овощным супам.

18. Ватрушки

ИНГРЕДИЕНТЫ

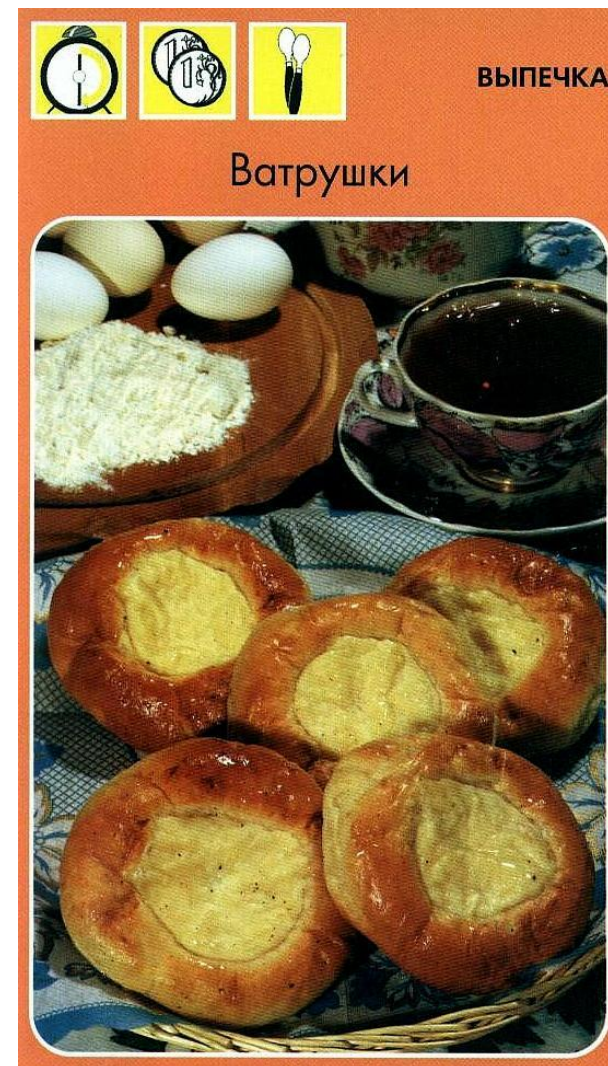
Мука 2 стакана
Сахарный песок 1 ст. л.
Маргарин (или растительное масло)3 ст. л.
Яйца 2 шт.
Дрожжи 10 г
Молоко 1/2 стакана
Соль

Для начинки:

Творог..... 1 стакан
Яйцо 1 шт.
Сахарный песок 2 ст. л.
Мука. 1 ст. л.
Ванильный сахар . . 1/2 ч. л.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Для начинки муку слегка обжарить на сковороде без жира. Пропустить творог через мясорубку. Добавить сахарный песок, сырое яйцо, обжаренную муку, ванильный сахар, соль по вкусу. Тщательно перемешать до получения однородной массы.
2. В кастрюлю влить молоко, слегка подогреть и растворить в нем дрожжи. Добавить соль, сахарный песок, яйцо.
3. Муку просеять, всыпать в кастрюлю с молоком и другими ингредиентами, замешивать тесто в течение 5-8 мин, до образования однородной, без комков, массы.
4. Маргарин (или растительное масло) подогреть, добавить в тесто и слегка перемешать. Накрывать кастрюлю крышкой и поставить в теплое место на 2-2,5 ч.
5. Затем обмять тесто, оставить еще на 40-50 мин, вновь обмять и выложить на посыпанную мукой доску.
6. Тесто раскатать в жгут, разрезать его на 10 равных кусков, подкатать их в шарики и положить на смазанный маслом противень на расстоянии 5 см один от другого.
7. После небольшой расстойки сделать доньшком стакана углубление, обмазать края яйцом и положить ложечкой творожную начинку.
8. После 20-25-минутной расстойки выпекать ватрушки 15-20 мин при температуре 220-240°C.
9. Готовые ватрушки выложить на блюдо и подать на стол.



19. Вафли десертные

ИНГРЕДИЕНТЫ

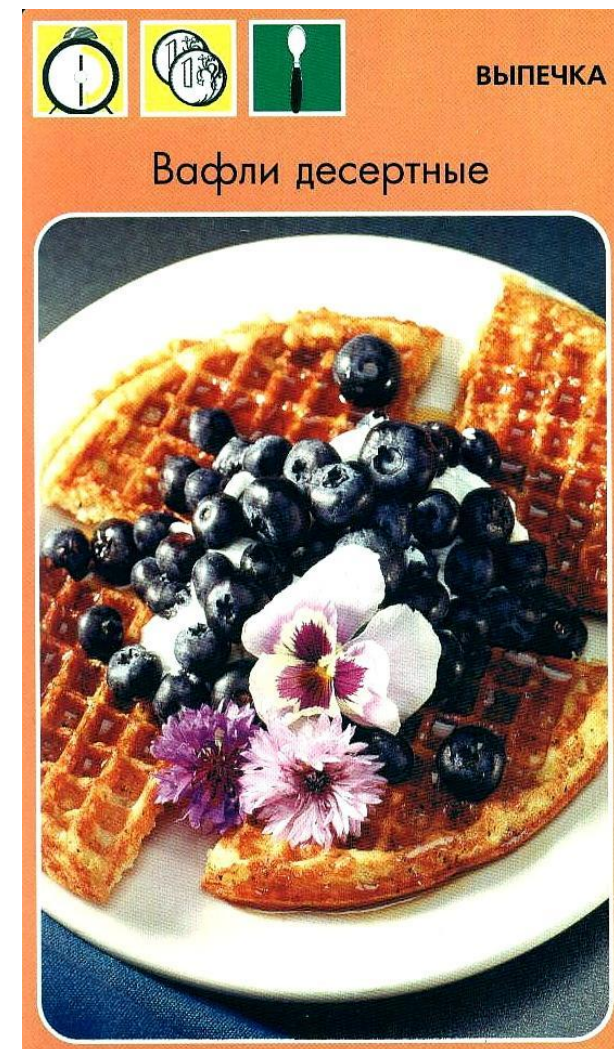
Мука 1 ½ стакана
Сливочное масло (растопленное) ½ стакана
Яйца 4 шт.
Молоко (или сливки). 1 стакан
Сахарный песок ½ стакана
Черника 1 стакан
Растительное масло 2 ст. л.
Лимон 1 шт.
Соль

Для ванильного соуса:

Молоко 1 стакан
Яйцо 2 шт.
Сахарный песок 2 ст. л.
Ванилин 1 щепотка
Крахмал 1 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Желтки отделить от белков. Поместить желтки в эмалированную миску и растереть добела с охлажденным растопленным сливочным маслом.
2. Продолжая растирать смесь, постепенно добавлять сахарный песок, молоко (или сливки), муку. Затем долго и тщательно вымесить тесто.
3. Взбить белки. Лимон вымыть, мелкой теркой снять цедру.
4. Взбитые белки, цедру и соль осторожно и постепенно, помешивая сверху вниз, добавить в тесто.
5. Половинки вафельницы смазать растительным маслом, выпекать вафли 5 мин в горячей духовке. Затем уложить их на решетку для просушивания.
6. Для приготовления ванильного соуса взбить желтки с сахарным песком и смешать с крахмалом. Молоко вскипятить. В массу из желтков постепенно, частями, добавить горячее молоко. Прогреть смесь на водяной бане до загустения. Добавить в соус ванилин и быстро его охладить.
7. Чернику перебрать, промыть и дать стечь воде.
8. На порционные тарелки выложить вафли, сверху поместить густой ванильный соус, а на него чернику.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Прогревая смесь для ванильного соуса на водяной бане, не доводите ее до кипения, чтобы желтки не превратились в хлопья.

20. Венок- плюшка

ИНГРЕДИЕНТЫ




Мука..... 2 стакана
Сливочное масло. 4 ст. л.
Сахарный песок..... 4 ст. л.
Яйца 3 шт.
Дрожжи10 г
Молоко..... 1/4 стакана
Растительное масло 1-2 ст. л.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Молоко слегка подогреть, растворить дрожжи, добавить половину нормы муки и оставить для брожения примерно на 3 ч.
2. Затем добавить в опару яйца, соль, 2 ст. ложки сахарного песка, всыпать оставшуюся муку и замешивать в течение 5-8 мин до получения однородной массы.
3. Сливочное масло разогреть до консистенции густой сметаны и ввести в тесто (2 ст. ложки) в конце замеса. Накрывать посуду с тестом крышкой и поставить в теплое место.
4. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 2-3 мм, шириной 30-40 см и длиной 45-50 см.
5. Смазать поверхность пласта оставшимся сливочным маслом, посыпать оставшимся сахарным песком и завернуть пласт в плотный рулет.
6. Разрезать рулет длинным острым ножом вдоль на 2 половинки и обе половинки переплести так, чтобы разрез находился наверху и масло не вытекало при выпечке.
7. Разогреть духовку до температуры 220°C. Смазать противень растительным маслом. Полученную плетенку изогнуть в венок, дать 30-минутную расстойку, затем выпекать 30-35 мин.
8. Готовую плюшку-венчик смазать маслом и выложить на блюдо.

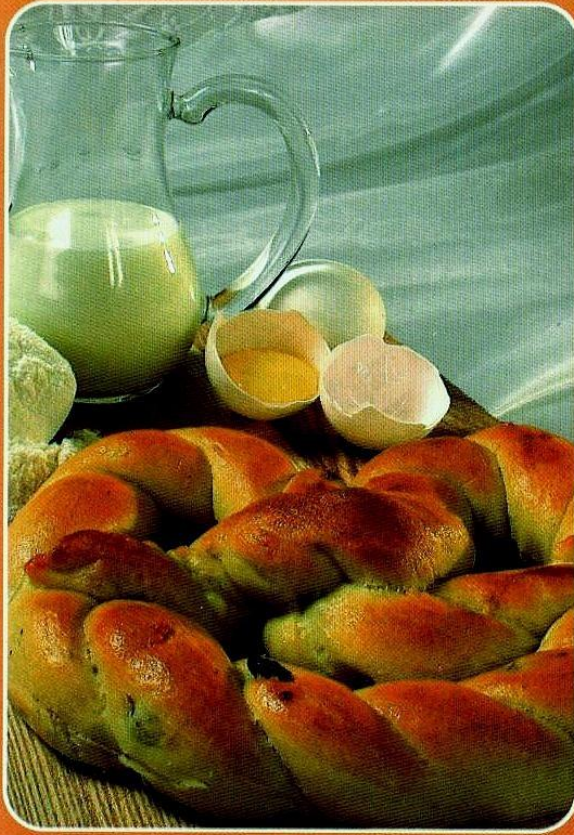
К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:










- После выпечки венчик-плюшку можно заглазировать помадой или мармеладом.



ВЫПЕЧКА

Венок-плюшка



 быстро	 дешево	 легко
 обычно	 обычно	 обычно
 долго	 дорого	 трудно

21. Вергуны львовские

ИНГРЕДИЕНТЫ

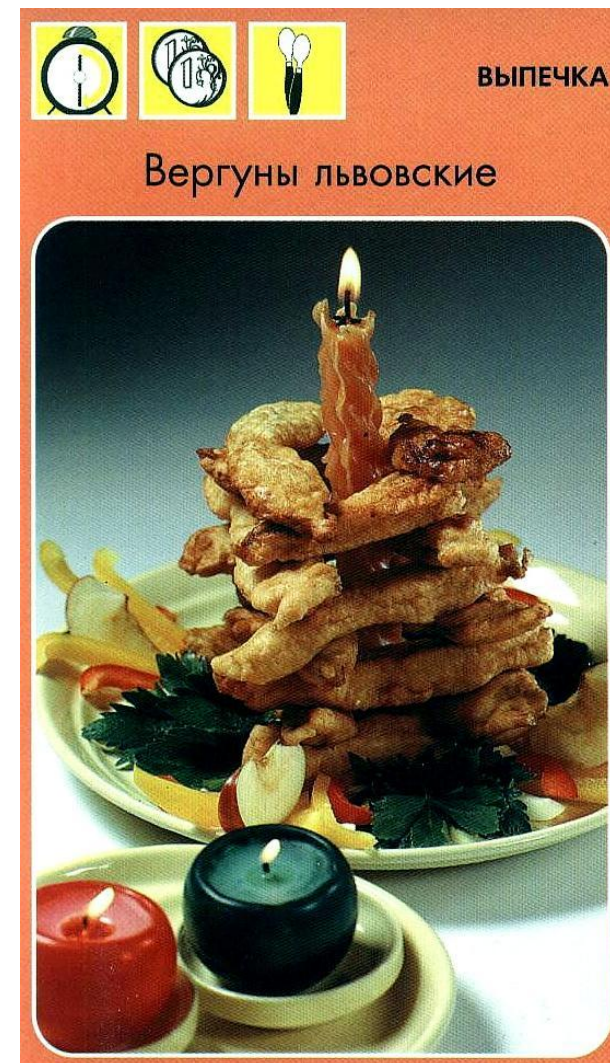
Мука 2 стакана
Яйца 4 шт.
Сливочное масло 100 г
Сахарный песок 2 ст. л.
Уксус 2 ч. л.
Ром 1-2 ст.л.
Растительное масло 1-2 стакана
Сахарная пудра 3 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Желтки отделить от белков. В эмалированной посуде добела растереть желтки с сахарным песком.
2. Добавить сливочное масло, уксус, ром и тщательно перемешать.
3. Постепенно всыпая муку, замесить тесто. Вымешивать его не менее 30 мин.
4. Раскатать тесто в пласт толщиной 2-3 мм. Нарезать полосками шириной 2 см и длиной 10-12 см. Полоски выгнуть «сердечком», а концы соединить.
5. В высокой жаровне или широкой кастрюле раскалить растительное масло, погрузить в кипящее масло подготовленные вергуны и обжаривать их по 2-3 мин до золотистого цвета.
6. Обжаренные изделия выложить шумовкой на сито и оставить на 5-7 мин, чтобы стекло масло.
7. Подсохшие вергуны нанизать на высокую свечу, перемежая свежими или консервированными ягодами и фруктами. Закрепить их на блюде, посыпать сахарной пудрой и подать к чайному столу.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Готовые вергуны можно просто выложить на блюдо и обсыпать сахарной пудрой.
- Чтобы кушанье получилось традиционным, вместо растительного масла лучше использовать свиной жир (смаец).



ВЫПЕЧКА

Вергуны львовские



22. Вертута

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука 2 стакана
Яйца 2 шт.
Растительное масло 1/2 стакана
Сливочное масло 1 ст. л.
Соль

Для начинки:

Изюм (без косточек) около 1 стакана
Грецкие орехи (ядра) 1/2 стакана
Сахарный песок 2 ст. л.
Сливочное масло 1 -2 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ




1. В эмалированную миску всыпать муку, добавить 1 взбитое яйцо, 1/2 стакана теплой воды, слегка подогретое растительное масло и соль.
2. Замесить тесто до тех пор, пока оно не станет эластичным и не будет прилипать к рукам.
3. Скатать тесто в шар, накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на 30 мин.
4. Шар разрезать на 4 части и из каждой скатать шарик. На разделочной доске, присыпанной мукой, раскатать каждый шарик в толстую лепешку.
5. Каждую лепешку аккуратно растянуть руками в тонкий блин. На каждый блин поместить начинку и свернуть в тугие рулеты.
6. Глубокую сковороду или форму смазать растительным маслом. Уложить произвольно, но плотно подготовленные рулеты и смазать взбитым яйцом.
7. Духовку разогреть до 200°C и выпекать в е рту ту до подрумянивания. После выпечки смазать сливочным маслом.

Начинка:

8. В миску поместить растопленное сливочное масло и сахарный песок, размешать.
9. Добавить вымытый изюм, растолченные ядра грецких орехов и перемешать.


К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:










- Вертуту готовят также с начинкой из брынзы с маслом, из яблок с изюмом и сахарным песком и т. д.



№ 767
ВЫПЕЧКА

Вертута



 быстро	 дешево	 легко
 обычно	 обычно	 обычно
 долго	 дорого	 трудно

23. Весенний немецкий пирог

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука..... 200 г
Яйцо 1 шт.
Молоко 1/2 стакана
Сливочное масло . 2-3 ст. л.
Растительное масло. 1 ст. л.
Лимон..... 1 шт.
Фенхель (зелень или укроп) 2 веточки
Соль

Для начинки:

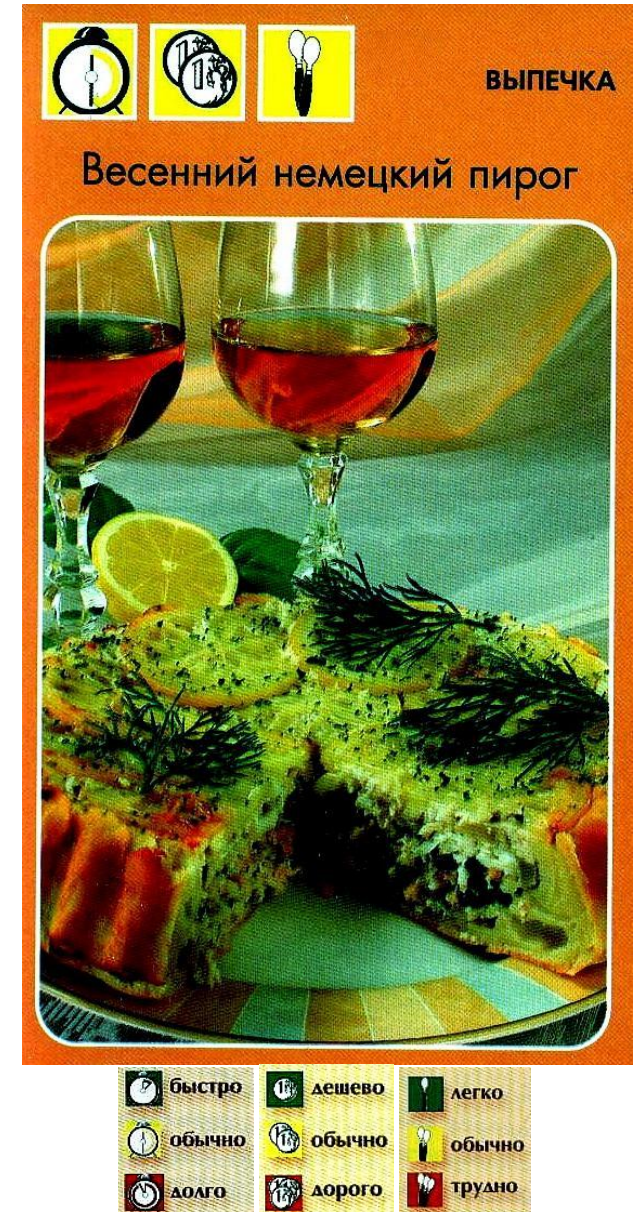
Нежирный творог 300 г
Сливки..... 1/2 стакана
Яйца 3 шт.
Чеснок 2 зубчика
Петрушка (зелень) . 1 пучок
Сок лимона 1 ст. л.
Ветчина 250 г
Белый перец молотый

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Просеять горкой муку на разделочную доску, сделать в ней углубление. Сливочное масло охладить и нарезать маленькими кубиками.
2. Отбить в муку яйцо, добавить соль, молоко, сливочное масло и замесить эластичное тесто.
3. Рабочую поверхность слегка присыпать мукой, раскатать на ней тесто в круглый пласт и уложить в форму, смазанную растительным маслом.
4. Края теста приподнять и плотно прижать к стенке формы. Пласт многократно наколоть вилкой. Выдержать тесто примерно 45 мин в холодном месте.
5. Творог положить в миску. Сливки смешать с яйцами. Зелень петрушки тщательно вымыть, обсушить и мелко нарезать. Чеснок очистить и мелко порубить.
6. Зелень петрушки смешать с творожной массой, добавить сок лимона, перец и соль по вкусу. Ветчину мелко нарезать.
7. Разогреть духовку до температуры 200°C, выпекать тесто около 10 мин. Затем вынуть форму из духовки, на слой теста выложить измельченную ветчину, потом уложить творожную массу и разровнять поверхность.
8. Снизить температуру в духовке до 180°C и выпекать пирог около 1 ч. Когда на поверхности образуется золотистая корочка, прикрыть пирог алюминиевой фольгой.
9. Пирог оставить в выключенной духовке еще примерно на 10 мин.
10. Готовый пирог вынуть из духовки, выложить на блюдо, украсить кружочками лимона, зеленью фенхеля (или укропом).

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Если верхний слой баницы получается творожным, то делают бортики из теста.



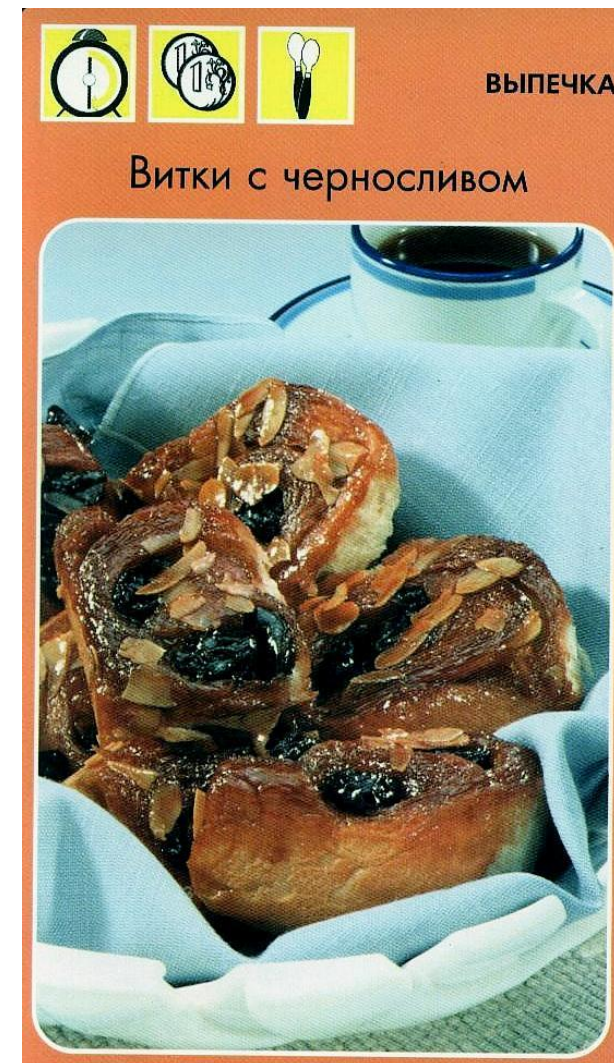
24. Витки с черносливом

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука 2 стакана
Чернослив (без косточек)..... 16 шт.
Дрожжи (сухие) 1 пакетик
Йогурт 1 баночка
Сахарный песок..... 2 ст. л.
Яйцо. 1 шт.
Сливочное масло 3-4 ст. л.
Кокосовая стружка..... 2 ст. л.
Сахарная пудра 3-4 ст. л.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Йогурт слегка нагреть в небольшой кастрюле, развести в нем сахарный песок, соль, добавить яйцо и размешать.
2. Муку просеять, смешать с дрожжами, соединить с йогуртом и вымесить тесто так, чтобы оно не прилипало к рукам.
3. Посыпать мукой разделочную доску. Скатать из теста «колбаску», разделить ее на 8 одинаковых частей. Разделить их в виде полосок толщиной в 1 см и шириной 4 см.
4. На каждую полоску теста положить чернослив завернуть в тесто, положить второй чернослив и закатать виток до конца.
5. Растопить масло в форме. Каждый виток обмакнуть в масло и выложить в форму. Поставить форму с витками в теплое место на 15 мин.
- в. Разогреть духовку до 180°C. Посыпать витки кокосовой стружкой, поместить форму в духовку и выпекать при температуре 160°C в течение 30 мин до золотистого цвета.
7. Готовые витки выложить на блюдо горячими и посыпать сахарной пудрой.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Кокосовую стружку вполне заменят нарезанные или тертые ядра миндаля.

25. "Вороний глаз"

ИНГРЕДИЕНТЫ

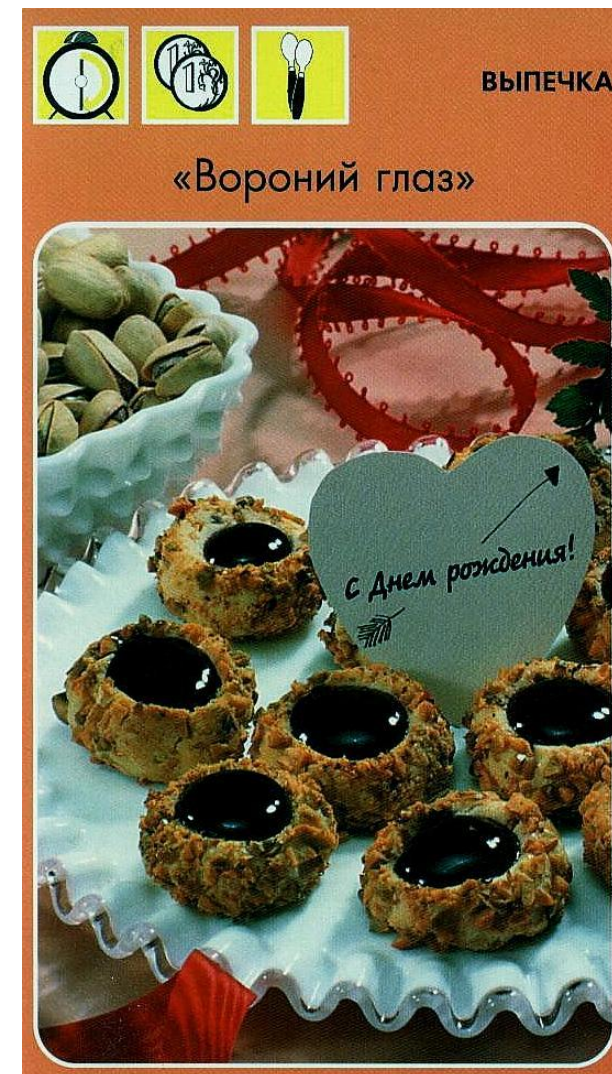
Мука.....	500 г
Сливочное масло	350 г
Сахарная пудра	$\frac{3}{4}$ стакана
Яйца	2 шт.
Орехи(ядра).....	100 г
Шоколад	100 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Муку просеять, белки отделить от желтков.
2. Масло тщательно растереть в миске с сахарной пудрой, постепенно добавляя белки. Затем внести муку и перемешать.
3. Полученное тесто поместить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой и выжать на сухой противень небольшие круглые лепешки. В центре каждой сделать небольшое углубление.
4. Ядра орехов (грецких, кедровых, арахиса, фундука) порубить и посыпать ими поверхность лепешек.
5. Разогреть духовку, поместить в нее противень и выпекать изделия 10-12 мин при температуре 250-270°C.
6. Шоколад измельчить, растопить в эмалированной (или стеклянной) посуде на водяной бане.
7. Противень с печеньем достать из духовки и влить в углубления шоколад. Когда шоколад застынет, лопаткой аккуратно переложить изделия на блюдо.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Шоколад можно заменить абрикосовым (яблочным) пюре, сваренным с сахарным песком, или густым повидлом.
- Тонкую шелуху с очищенного арахиса снимают после непродолжительной обжарки на противне в духовке. Для этого обжаренные орехи кладут в мешочек, который растирают между ладонями



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

26. Восточные сладости

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для миндального печенья:

Кукурузная мука ... 1 стакан

Разрыхлитель 1 ч. л.

Ванильный сахар. . . 1-2 ч.л.

Сливки 4 ст. л.

Сливочное масло ... 6 ст. л.

Миндаль (ядра) 120 г

Мед 125 г

Для «золотых монеток»:

Овсяные хлопья ... 1 стакан

Кукурузная мука. 1/2 стакан

Сливочное масло..... 150 г

Мед 125 г

Миндаль (молотый). . 6 ст.л

Цедра лимона 1 ст. л,

Зерна кунжута 50г

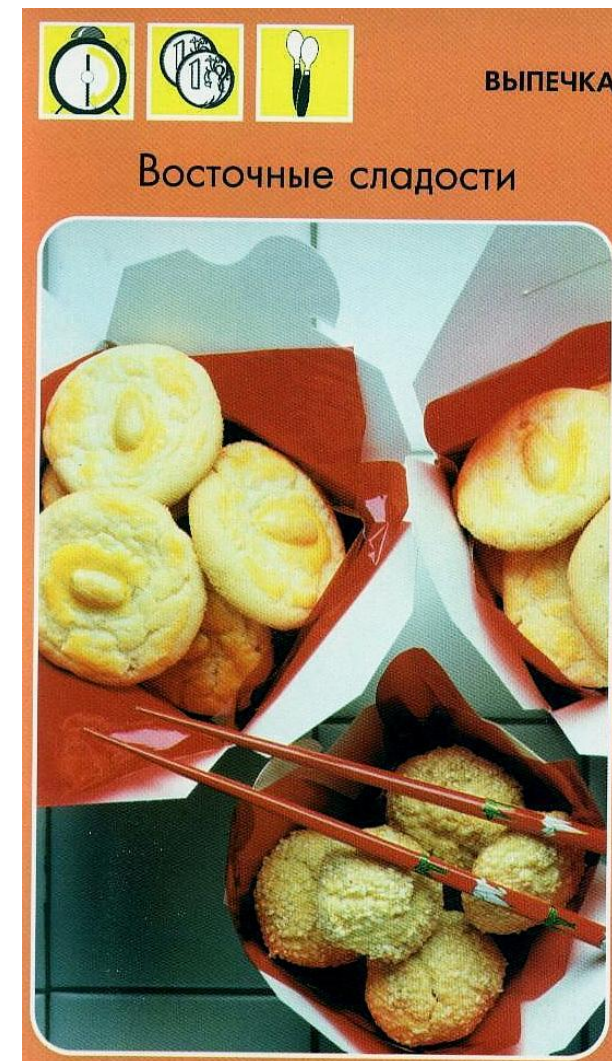
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Миндальное печенье

1. Кукурузную муку грубого помола смешать с разрыхлителем теста (или пищевой содой) и выложить на разделочной доске горкой. В центре сделать углубление.
2. Размолоть 100 г ядер миндаля, остальные - разделить на половинки.
3. Добавить в муку ванильный сахар, 3 ст. ложки воды, 1 ст. ложку сливок, сливочное масло (5 ст. ложек), молотый миндаль, мед и замесить эластичное тесто.
4. Из теста сформовать «колбаску» диаметром 4 см, завернуть в фольгу и на 1 ч положить в холодильник.
5. «Колбаску» нарезать ломтиками толщиной 1 см и разложить на смазанном маслом (1 ст. ложка) противне.
6. Духовку разогреть до 175°C. Печенье смазать оставшимися сливками и украсить половинками ядер миндаля, поставить в духовку и выпекать 10-12 мин.

«Золотые монетки»

1. Овсяные хлопья, муку и разрыхлитель теста перемешать и выложить горкой на разделочную доску.
2. Сделать в центре углубление и положить нарезанное на кусочки сливочное масло (125 г), мед, натертую цедру лимона, молотый миндаль и кунжут. Быстро замесить эластичное тесто.
3. Из теста сформовать «колбаску» диаметром 4 см и нарезать ее ломтиками толщиной 1 см.
4. Овсяные печенья разложить на расстоянии друг от друга на смазанном маслом (25 г) противне и выпекать 10 мин при температуре 160°C.



ВЫПЕЧКА

Восточные сладости



быстро



дешево



легко



обычно



обычно



обычно



долго



дорого



трудно

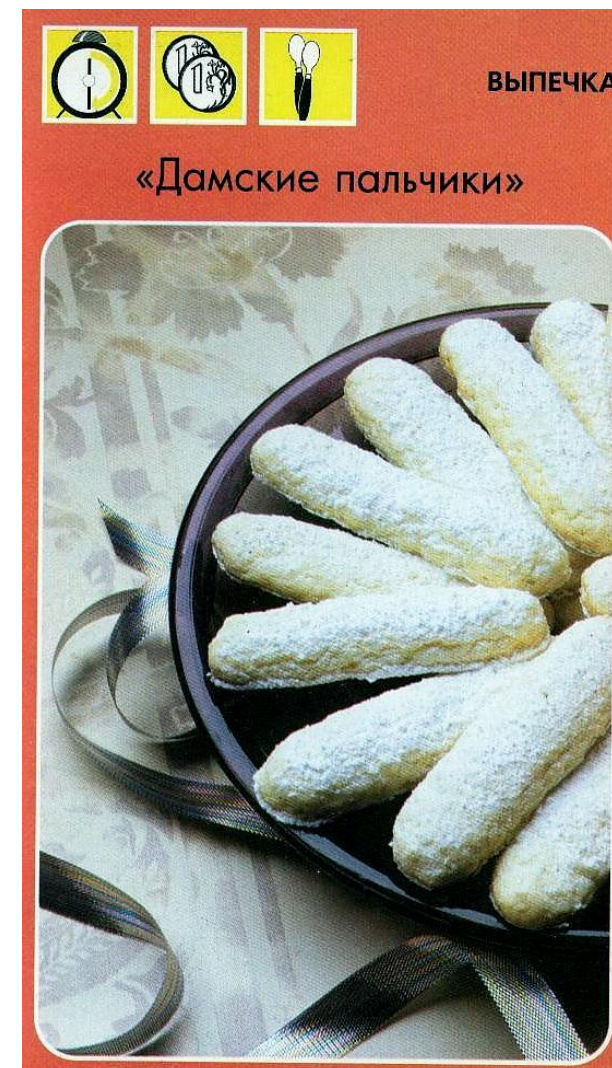
27. "Дамские пальчики"

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука..... 1 стакан
Топленое (сливочное) масло..... 125 г
Вода..... 1 стакан
Яйца 5-6 шт.
Сливки 35%-й жирн. 2 стакана
Сахарная пудра 1 стакан
Ванилин на кончике ножа
Соль ¼ ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В алюминиевую или другую посуду с утолщенным дном влить воду, положить масло, соль и поставить на огонь. Когда жидкость закипит, постепенно всыпать муку, быстро размешать деревянной ложкой и проварить смесь на слабом огне, не переставая помешивать, до получения однородной массы.
2. Снять тесто с огня и слегка остудить (примерно до 70°C), после чего вбивать в него поочередно все яйца, постоянно размешивая до вязкой консистенции.
3. Готовое тесто с помощью кондитерского шприца отсадить на противень, смазанный тонким слоем масла, в виде полосок (1,5x10 см), на расстоянии примерно 4 см друг от друга.
4. Выпекать 20-25 мин в предварительно нагретой духовке при 200°C до подрумянивания. Не открывать духовку, пока изделия не увеличатся в объеме. После чего достать их и остудить.
5. Сливки предварительно выдержать около суток на холоде. Затем налить их в холодную посуду, поставить на лед (или в миску с холодной водой) и взбить в густую пышную пену (до увеличения в объеме в 1,5-2 раза). Продолжая взбивать, добавлять понемногу сахарную пудру, ванилин.
6. Испеченные и охлажденные трубочки разрезать острым ножом вдоль с одной стороны, наполнить полости (пустоты) взбитыми сливками и соединить половинки, а сверху посыпать сахарной пудрой.
7. Готовые пирожные сложить в посуду с крышкой и вынести на холод.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Крем очень нестойкий, поэтому его нужно готовить перед самым использованием.

28. "Детская забава"

ИНГРЕДИЕНТЫ

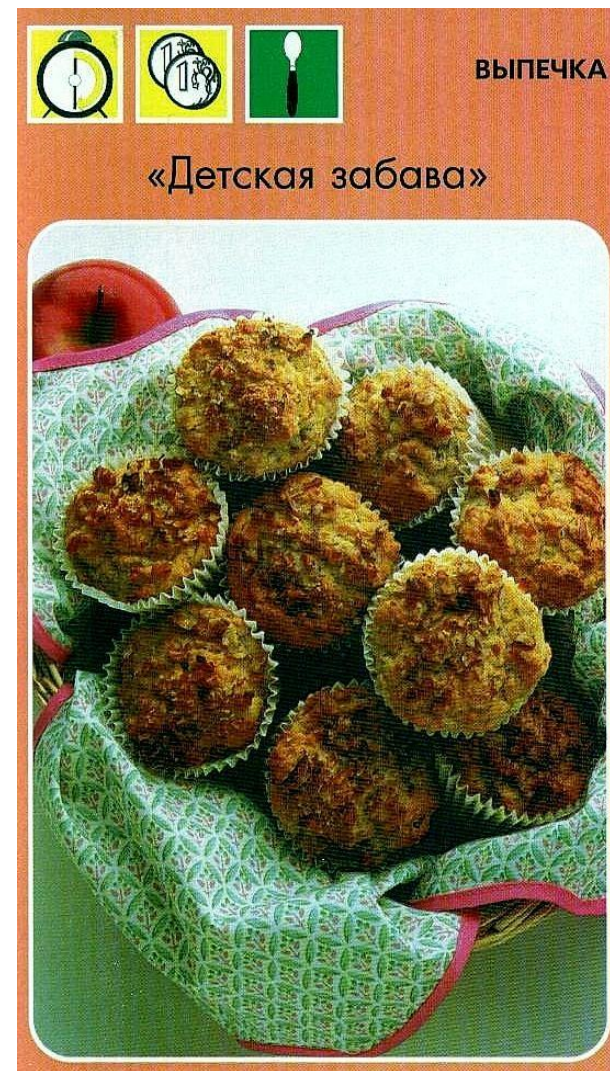
Яблоки..... 800 г
Мука..... 2 ¼ стакана
Сахарный песок 1/2 стакана
Сливочное масло..... 2 ст. л.
Молоко..... 1/2 стакана
Яйца..... 2 шт.
Панировочные сухари 3 ст. л.
Сода 1 ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Яблоки вымыть и с помощью ножа-выемки вынуть из них сердцевину. Очистить кожуру, разрезать каждое яблоко на 4 части и слегка обжарить в сливочном масле на сковороде.
2. Всыпать в пшеничную муку сахарный песок и питьевую соду, добавить растопленное масло, теплое молоко, взбитые яйца, и всю массу хорошенько вымесить.
3. Готовое тесто соединить с обжаренными яблоками и основательно взбить.
4. Тесто, смешанное с яблоками, выложить в формочки, изнутри смазанные маслом и посыпанные сухарями, и выпекать в духовке при средней температуре в течение 30 мин.
5. Готовые изделия вынуть из формочек, остудить и, при желании, посыпать сверху сахарной пудрой.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Желтки в составе теста сладких пирогов и печенья необходимо растирать с сахарным песком в фарфоровой или фаянсовой посуде, и желательно в теплом месте.
- Это незатейливое блюдо можно приготовить ребенку и на обычный полдник, и на детский праздник.



ВЫПЕЧКА

«Детская забава»



быстро



дешево



легко



обычно



обычно



обычно



долго



дорого



трудно

29. "Ежевичка"

ИНГРЕДИЕНТЫ

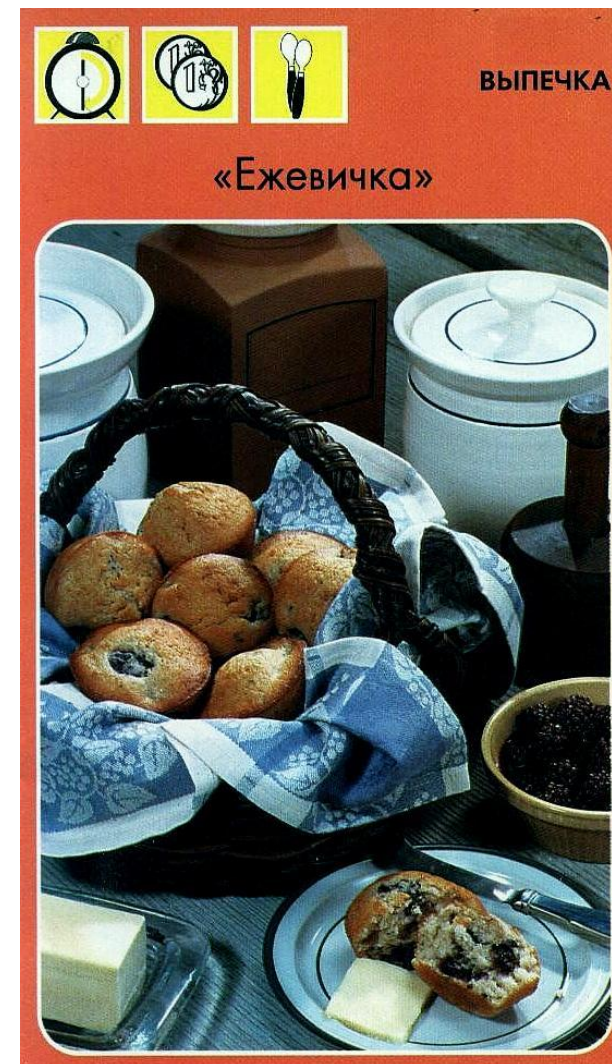
Мука..... 2 стакана
Сливочное масло (или маргарин)..... 150 г
Сахарный песок..... 1 стакан
Яйца..... 5 шт.
Ежевика..... 200 г
Молоко. 1 стакан
Сода 1/2 ч. л.
Водка 2 ч.л.
Растительное масло 2 ст. л.
Шафран на кончике ножа
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Порошок шафрана залить водкой и дать настояться в течение суток для получения вытяжки.
2. Молоко влить в кастрюлю, добавить 1/2 стакана сахарного песка, довести до кипения и охладить до 18-20°C
3. Остальной сахарный песок взбить добела с яйцами и, не переставая взбивать, сначала нагреть до 45°C затем охладить до 18-20°C.
4. Ежевику перебрать, вымыть и просушить на полотенце. Муку перемешать с содой.
5. Сливочное масло (или маргарин) взбить в кастрюле, добавить соль, шафранную вытяжку и понемногу вливать подготовленную молочную смесь, постоянно помешивая, затем положить яичную смесь, ежевику и муку, перемешать.
6. Формочки для выпекания смазать растительным маслом, посыпать мукой и выложить в них приготовленное тесто.
7. Выпекать изделия в духовке при температуре 200°C в течение 15-20 мин.
8. Готовые «Ежевички» вынуть из духовки, остудить 10-15 мин, затем извлечь из формочек и подать к столу.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Соду в тесто кладут строго по норме, так как при ее избытке изделия приобретают темно-желтый цвет, неприятный запах и вкус. А при недостатке соды тесто плохо разрыхляется.
- Вместо ежевики можно использовать вишню без косточек, малину и т. д.



30. "Жаворонки"

ИНГРЕДИЕНТЫ

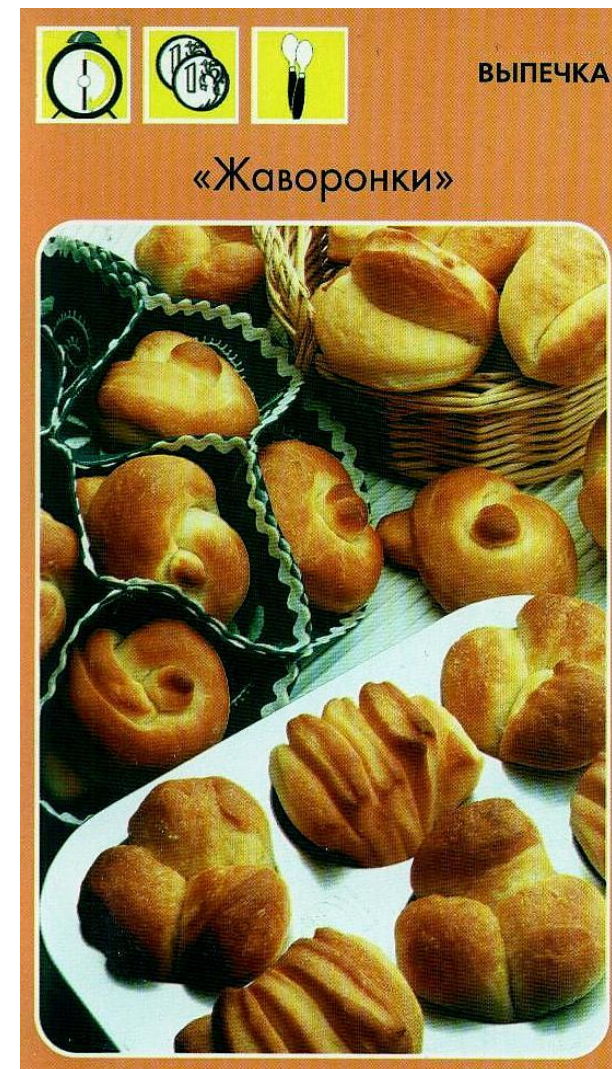
Мука 1 кг
Молоко 2 ½ стакана
Масло (или маргарин) 150-200 г
Яйца 3 шт.
Сахарный песок ¾ стакана
Дрожжи 30 г
Изюм (без косточек)
Ванилин

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Молоко подогреть в широкой кастрюле, растворить дрожжи и, помешивая, всыпать муку (500 г). Вымесить, чтобы не было комков, накрыть посуду полотенцем или салфеткой и поставить в теплое место.
2. Когда опара подойдет, положить в нее соль, сахарный песок, разогретое масло (маргарин), 2 яйца, а также ванилин. Все перемешать, всыпать остальную муку и хорошо вымесить тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок посуды.
3. Затем снова накрыть тесто полотенцем и вторично поставить в теплое место для подъема.
4. После того как тесто увеличится в объеме вдвое, выложить его на доску, посыпанную мукой, и раскатать в колбаски весом, примерно, 50-60 г каждая.
5. Колбаски свернуть в форме птичек, вставить в «головки» глазки-изюминки, уложить на противень, слегка смазать маслом, дать им подняться в теплом месте, затем покрыть сверху взбитым яйцом и поставить в разогретую духовку.
6. Выпекать при температуре 180-200°C в течение 12-15 мин.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Чтобы изделия из теста не подгорали при выпечке в духовке, посыпьте под формы немного соли.
- Изделиям можно придать и другую форму, как показано на иллюстрации.



31. Заварные пирожные

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука 1 стакан
Сливочное масло 4 ст. л.
Яйца 6 шт.
Растительное масло 1 ст. л.
Молоко 2/3 стакана
Сахарная пудра 2 ст. л.
Соль

Для крема:

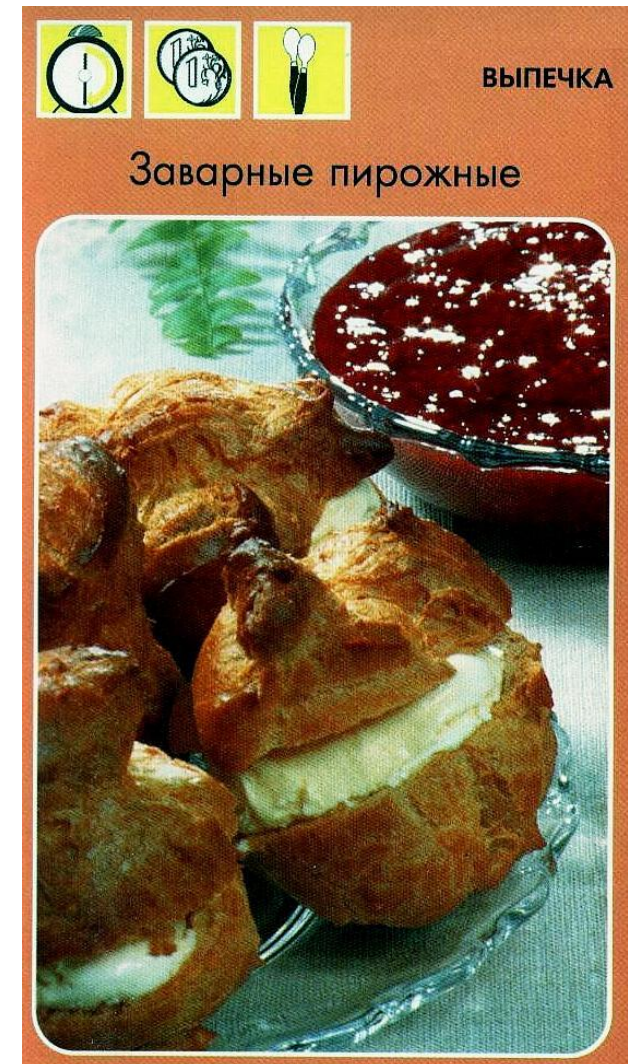
Сметана 1 стакан
Сахарная пудра 4 ст. л.
Ванильный сахар 1 щепотка

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Муку просеять. В эмалированную посуду налить молоко, добавить соль по вкусу и масло и размешать. Поставить на огонь, довести до кипения и в кипящую смесь постепенно засыпать муку.
2. При слабом нагревании быстро перемешать смесь деревянной лопаточкой, чтобы не было комков муки. Затем нагревать примерно 2 мин.
3. Заваренную массу снять с огня, охладить до 70-80°C и, помешивая, постепенно добавить яйца.
4. Готовое тесто переложить в бумажный корнетик. Противень слегка смазать растительным маслом и отсадить на него из корнетика круглые лепешки.
5. Разогреть духовку до 180-200°C и выпекать пирожные 30-40 мин.
6. Срезать с пирожных верхние части, заполнить полость кремом из корнетика. Положить на крем верхнюю часть пирожных, а затем обсыпать их сахарной пудрой.
7. Выложить пирожные на блюдо. Отдельно подать пюре из свежих ягод или джем.

Крем

8. Сметану охладить, поставить посуду со сметаной в холодную воду или на лед. Взбить сметану венчиком до образования густой пышной пены, которая должна удерживаться на поднятом венчике.
9. Просеять сахарную пудру, смешать с ванильным сахаром и венчиком перемешать со взбитой сметаной. Переложить готовый крем в корнетик.



32. Запеканка хлебная

ИНГРЕДИЕНТЫ

Белый хлеб (черствый)..... 1 батон
Молоко..... 1 стакан
Растительное масло..... 1 ст. л.
Яйца 2 шт.
Ванильный сахар..... 1/4 пакетика
Сахарный песок 1 ст. л.
Сметана..... 2 ст. л.
Панировочные сухари 2 ст. л.
Соль

Для начинки:

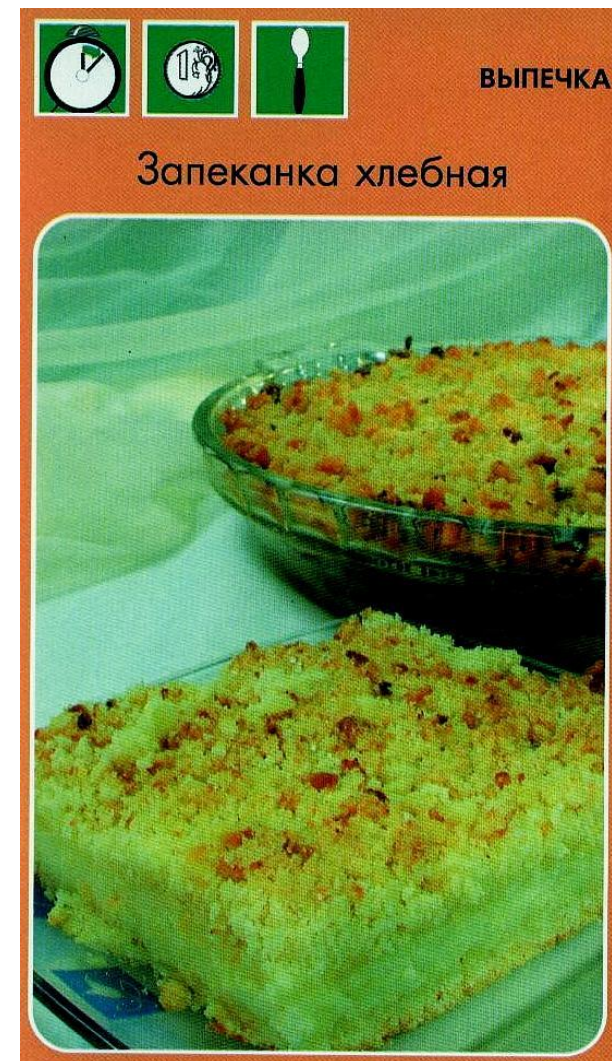
Творог 100 г
Яйцо 1 шт.
Картофельная мука . . 1 ч. л.
Сахарный песок 1 ст. л.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Черствый белый хлеб натереть на крупной терке, положить в кастрюлю, посолить, добавить сахарный песок.
2. Молоко нагреть, влить в кастрюлю с хлебом и размешать. Дать немного постоять.
3. Взбить яйцо и ввести его в подготовленную массу, положить ванильный сахар и еще раз перемешать.
4. Для начинки творог протереть, добавить в него картофельную муку, яйцо, сахарный песок, соль по вкусу и тщательно перемешать.
5. Форму для запекания смазать растительным маслом, посыпать панировочными сухарями, уложить слоем часть хлебной массы, затем -творожную начинку, оставшуюся хлебную массу и разровнять.
6. Разогреть духовку до температуры 170°C. Смазать поверхность запеканки взбитым яйцом, сметаной и запекать до готовности.
7. Дать запеканке остыть и подать в той форме, в которой она запекалась.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- В хлебную массу, а также в начинку хорошо добавить перебранный и промытый изюм без косточек.
- Отдельно к запеканке подают варенье, топленое масло или сметану.



33. Именинный пирог

ИНГРЕДИЕНТЫ

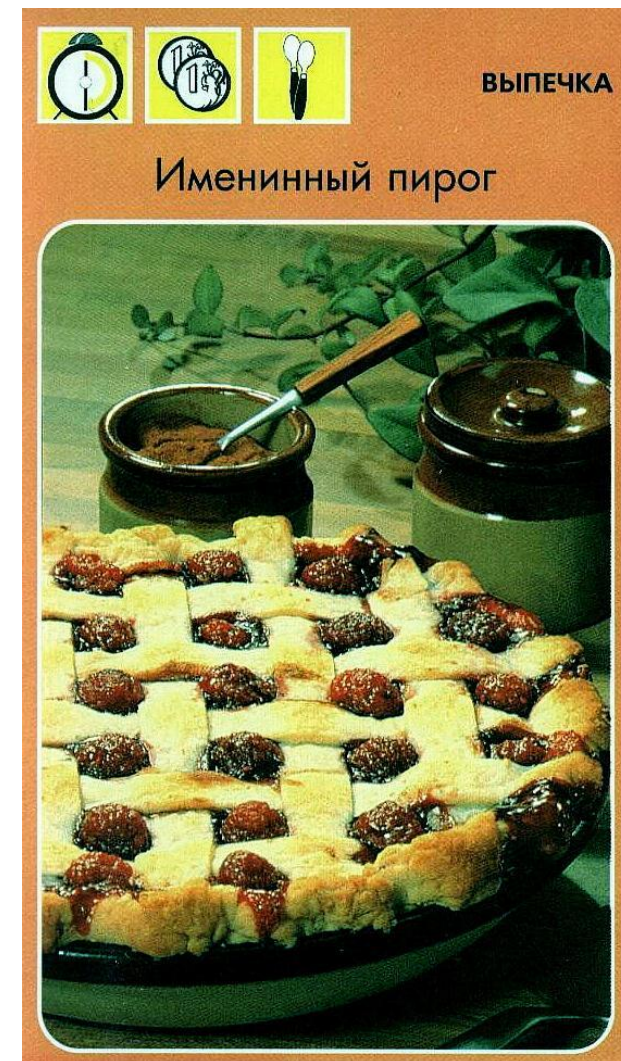
Мука1 кг
Дрожжи..... 30-40 г
Молоко 2 стакана
Маргарин 4 ст. л.
Яйца. 3 шт.
Сахарный песок... 2 ст. л.
Сахарная пудра 2 ст. л.
Соль 1 ч. л.

Для начинки:

Ягоды (клубника, малина, вишня без косточек) ... 650 г
Сахарный песок. 2 ст. л.
Крахмал 1 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В кастрюлю влить молоко, подогреть его до 35-40°C, положить дрожжи, сахарный песок, яйца (2 шт.), соль. Муку просеять через сито, всыпать в подготовленную смесь и замесить тесто.
2. Маргарин растопить до густоты сметаны, добавить в тесто и продолжать месить, пока оно не начнет легко отставать от рук и стенок посуды.
3. Замешенное тесто слегка присыпать мукой, накрыть чистой салфеткой и поставить в теплое место на 3-4 ч. За это время следует 2-3 раза обмять тесто.
4. Разделочную доску или стол присыпать мукой. Готовое тесто раскатать пластом толщиной 1 см, уложить на широкую неглубокую сковороду и обрезать края.
5. Ягоды перебрать, вымыть, обсушить на полотенце и ровным слоем выложить на тесто. Сверху посыпать сахарным песком и крахмалом.
6. Обрезки теста раскатать, нарезать тонкие узкие полоски и уложить поверх начинки в виде решетки. Края теста красиво защипать. Покрыть пирог салфеткой и поставить в теплое место на 15-20 мин, чтобы подошел.
7. После этого смазать пирог взбитым яйцом, поместить в разогретую до 200-230°C духовку. Через 10-15 мин температуру снизить до 180°C и выпекать до готовности.
8. Испеченный пирог переложить на доску, покрытую чистой бумагой, и накрыть его полотенцем, чтобы он остывал постепенно. Затем посыпать пирог сахарной пудрой.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Начинку для именинного пирога готовят также из творога с орехами, яблок, проваренных с сахарным песком, и т. д.

34. Канадский ягодный пирог

ИНГРЕДИЕНТЫ

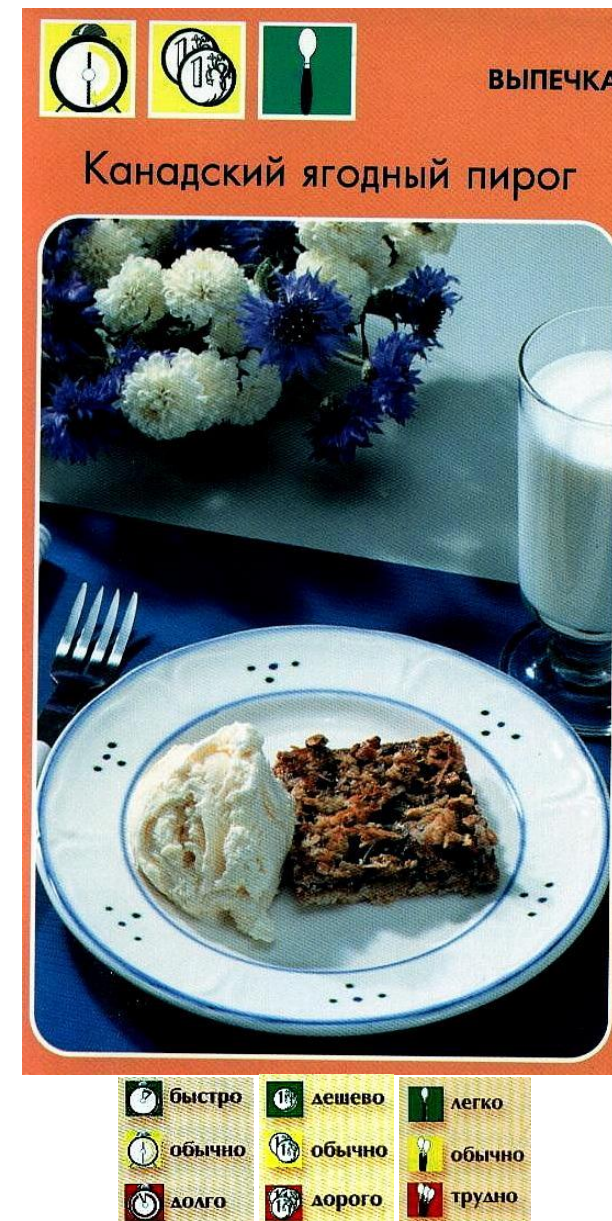
Вишня..... 1 стакан
Вишневая наливка 1/2 стакана
Белый батон (черствый)..... 1 шт.
Яйца..... 4 шт.
Сахарный песок 3 ст. л.
Порошок какао..... 1 ст. л.
Кокосовая стружка..... 4 ст. л.
Сливки (густые). 1 стакан
Сахарная пудра 3 ст. л.
Ванильный сахар 1/2 пакетика
Растительное масло 1-2 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Вишни вымыть, удалить плодоножки и косточки, вновь вымыть, откинуть на дуршлаг, и эту воду собрать в миску. Ягоды положить в вишневую наливку и выдержать 20-30 мин.
2. Батон очистить от корки, нарезать ломтиками, поджарить их, раскрошить и смочить вишневой водой.
3. Плоскую форму (или противень) смазать растительным маслом, разогреть духовку до 180°C
4. Отделить желтки от белков. Желтки взбить с сахарным песком и порошком какао. Белки взбить в крутую пену.
5. Вишневую наливку слить, вишни добавить в желтковую массу и смешать с хлебной массой, ввести туда же взбитые белки. Распределить полученную массу в форме или на противне, посыпать кокосовой стружкой и выпекать в духовке при температуре 160°C в течение 40 мин.
6. В кастрюлю влить густые сливки, поставить в холодную воду и взбивать до образования густой пены. Затем положить в них сахарную пудру, добавить ванильный сахар и размешать.
7. Перед подачей на стол пирог разрезать на куски, разложить по тарелкам, поместив рядом взбитые сливки.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Взбитые сливки следует использовать сразу же после их приготовления, иначе они станут жидкими.



35. Катлама

ИНГРЕДИЕНТЫ

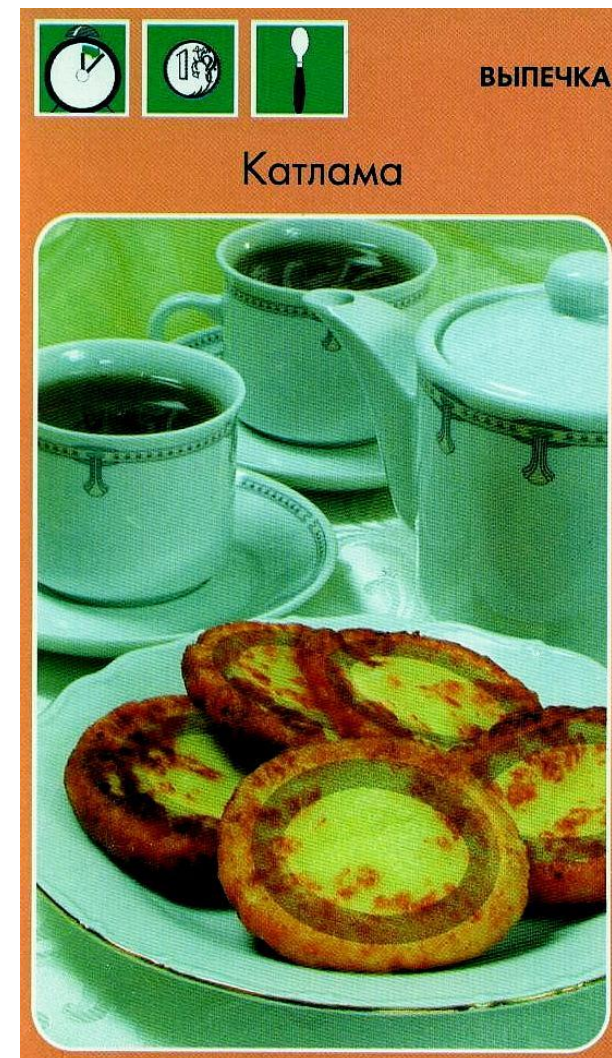
Мука..... 5 стаканов
Растительное масло. 2 стакана
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Просеять муку горкой на стол, сделать в середине углубление, влить 1 стакан воды, посолить и замесить крутое тесто.
2. Придать тесту форму шара, накрыть чистым полотенцем и выдержать в теплом месте 30-40 мин.
3. Рабочую поверхность стола присыпать мукой, выложить тесто и раскатать его тонким слоем. Затем смазать поверхность растительным маслом (2 ст. ложки) и скрутить в виде рулета.
4. Разрезать рулет по всей длине на полоски, которые, в свою очередь, свернуть в кружки. Концы подвернуть и защипать.
5. Полученные лепешки-кружки слегка придавить.
6. В объемной посуде сильно раскалить растительное масло и обжарить в нем лепешки до образования золотистой корочки.
7. Готовые лепешки шумовкой выложить на сито, дать стечь лишнему маслу, затем переложить на сервировочное блюдо.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- в середине каждой лепешки можно перед жаркой сделать отверстия диаметром около 2 см.



36. Кекс "Игрушка"

ИНГРЕДИЕНТЫ

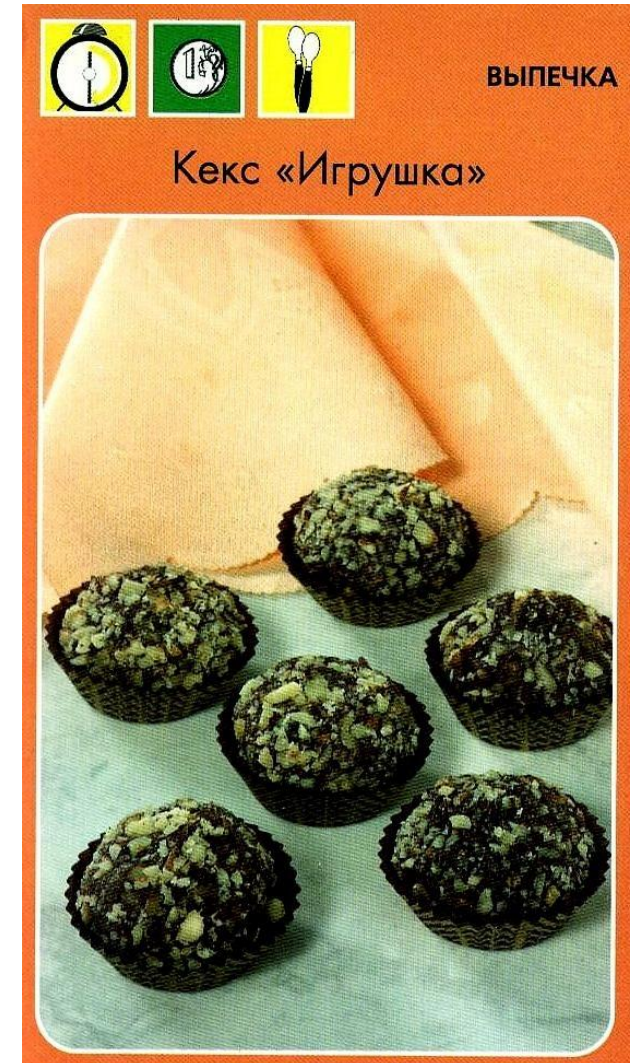
Мука кукурузная 1 стакан
Мука пшеничная 1 стакан
Сахарный песок. ¼ стакана
Яйца 2 шт.
Кефир. 1 ½ стакана
Порошок какао. 1 ч. л.
Сода ½ ч. л.
Сливочное масло 2 ст. л.
Растительное масло..... 1-2 ст. л.
Ванильный сахар ¼ пакетика
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Кукурузную муку смешать с пшеничной и содой, просеять через сито.
2. В эмалированной миске смешать сахарный песок, ванильный сахар, соль, порошок какао и кефир.
3. К полученной смеси добавить муку с содой, растопленное сливочное масло, яйца и перемешать. При продолжительном замесе тесто станет плотным.
4. Формочки смазать растительным маслом и присыпать мукой.
5. Выложить в формочки подготовленное тесто и выпекать при температуре около 200°C примерно 15-20 мин.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Готовые кексы посыпать кокосовой стружкой или толчеными вафлями.



37. Кекс "Кольцо"

ИНГРЕДИЕНТЫ

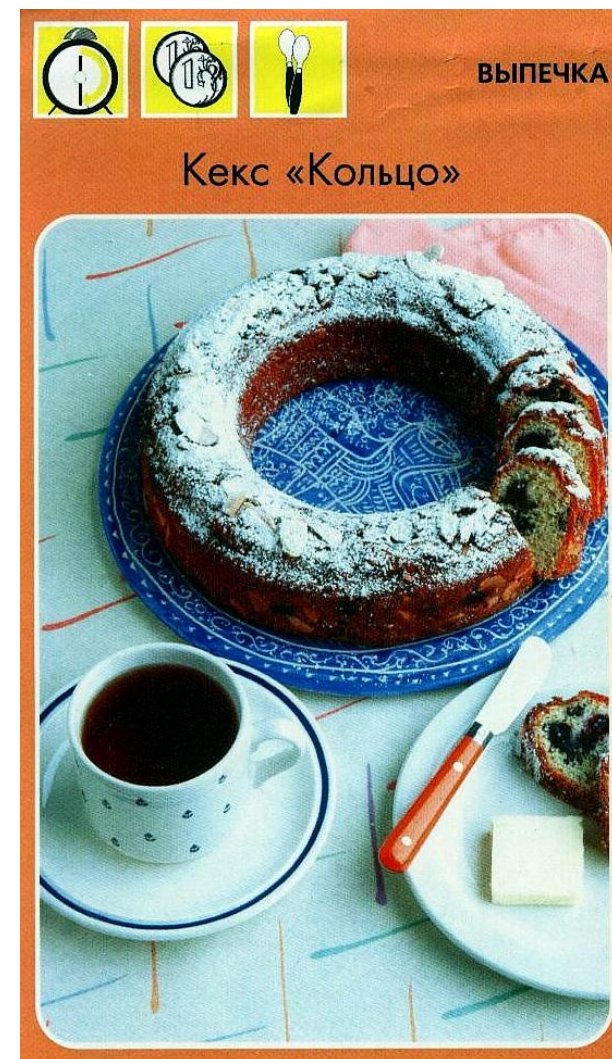
Мука 300 г
Сахарный песок 200 г
Яйца 4 шт.
Сливочное масло 200 г
Изюм (без косточек) 200 г
Разрыхлитель 1 г
Сахарная пудра 10 г
Жареный арахис 25 г
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Сахарный песок, масло, соль, разрыхлитель тщательно растереть в эмалированной посуде, постепенно добавляя взбитые яйца.
2. Растирание продолжать до исчезновения в массе кристаллов сахарного песка.
3. Изюм перебрать, тщательно промыть, муку просеять.
4. Добавить в массу изюм, всыпать муку и перемешать до получения однородного теста.
5. Готовое тесто выложить в соответствующую форму, смазанную маслом и посыпанную мукой или выстланную пергаментом.
6. Духовку нагреть до температуры 180-190°C, поместить в нее форму с тестом.
7. Выпекать кекс в течение 1,5 ч при температуре 160-170°C. Затем вынуть из духовки и охладить.
8. Достать кекс из формы, посыпать жареным арахисом и сахарной пудрой.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Если нет подходящей формы, чтобы в центре кекса образовалось отверстие, в обычную форму поместить сделанное из фольги кольцо нужного размера



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

38. Кекс "Столичный"

ИНГРЕДИЕНТЫ

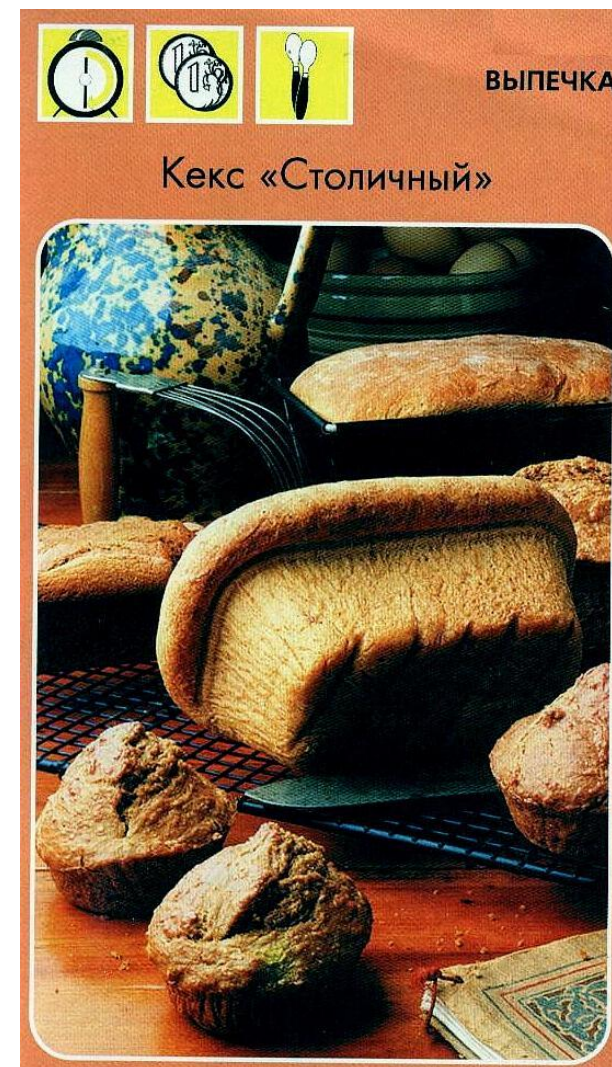
Мука 1 стакан
Сахарный песок 3/4 стакана
Изюм 3/4 стакана
Сливочное масло 130 г
Яйца 3 шт.
Сода 1/8 ч.л.
Коньяк 1 ст. л.
Сахарная пудра 1 ст. л.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Разогреть в посуде масло до консистенции сметаны, растереть с сахарным песком.
2. В течение 15-20 мин взбивать массу деревянной лопаточкой, постепенно добавляя яйца, соль и коньяк.
3. Когда образуется однородная масса, всыпать вымытый изюм, муку и соду. Быстро замесить тесто.
4. Готовое тесто положить в смазанные сливочным маслом и посыпанные мукой формочки, выровнять поверхность теста и поставить формочки на противень, оставляя промежутки между ними.
5. Выпекать кексы в течение 25-35 мин при температуре 190-200°C.
6. После охлаждения вынуть из формочек, зачистить ножом или теркой подгоревшие места, сверху посыпать кексы сахарной пудрой.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Большие кексы (весом по 500-600 г) выпекать в течение 60-70 мин при той же температуре.
- Перед тем, как кекс вынуть из духовки, проверьте его готовность деревянной палочкой: если тесто будет к ней прилипать, то изделие нужно оставить в духовке еще на несколько минут.



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

39. Кокосовые трубочки

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука 3/4 стакана
Крахмал 3/4 стакана
Сливочное масло 125 г
Яйца 3 шт.
Сахарный песок.....3/4 стакана
Ванилин..... 1/3 ч.л.
Соль

Для крема:

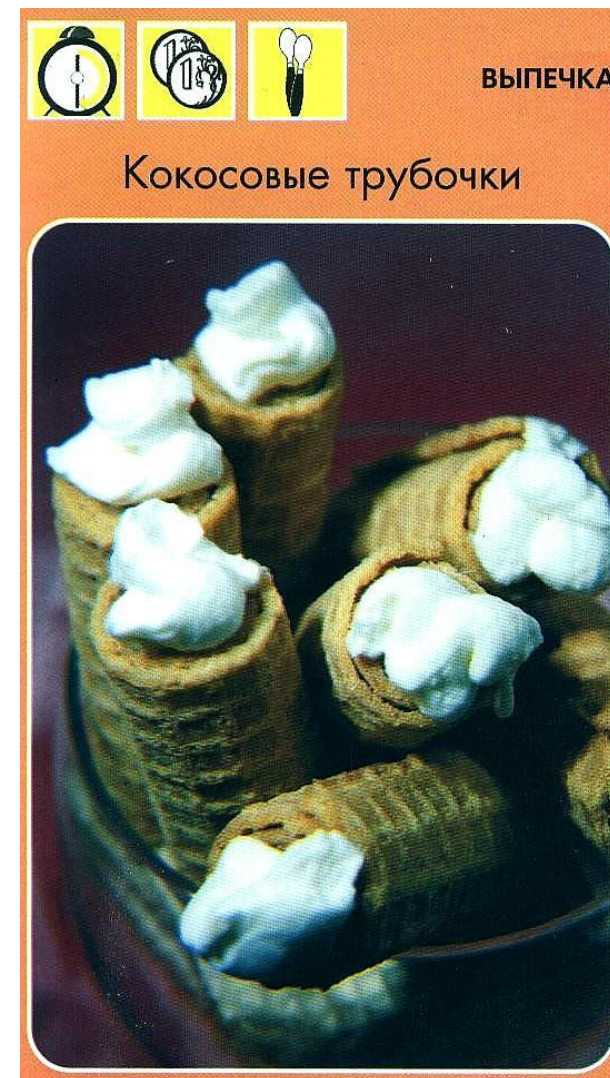
Яйца 4шт.
Сахарный песок 2/3 стакана
Кокосовая стружка 100-150 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Сливочное масло взбить с сахарным песком. По одному добавлять яйца, не прекращая взбивания.
2. Подсыпать ванилин, соль, муку и крахмал. Все тщательно перемешать и дать тесту выстояться около 30 мин.
3. Разогреть электровафельницу до температуры 150-170°C. На нижнюю плитку разливательной ложкой налить тесто, закрыть верхней плитой и выпекать вафли 1-3 мин.
4. Перед открыванием вафельницы зачистить ее края от «отеков». Снять готовый вафельный лист и в горячем виде с помощью палочки свернуть в трубочку.
5. Для приготовления крема белки отделить от желтков. Белки охладить и взбить в крепкую пену, постепенно добавляя сахарный песок. Полученную массу смешать с кокосовой стружкой и наполнить ею кондитерский мешочек.
6. Вафельные трубочки наполнить кокосовым кремом, выложить на сервировочное блюдо.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Неиспользованные яичные желтки прекрасно сохраняются в холодильнике в течение нескольких дней, если залить их небольшим количеством холодной воды или рафинированного растительного масла.



40. Корзиночки с грибами

ИНГРЕДИЕНТЫ

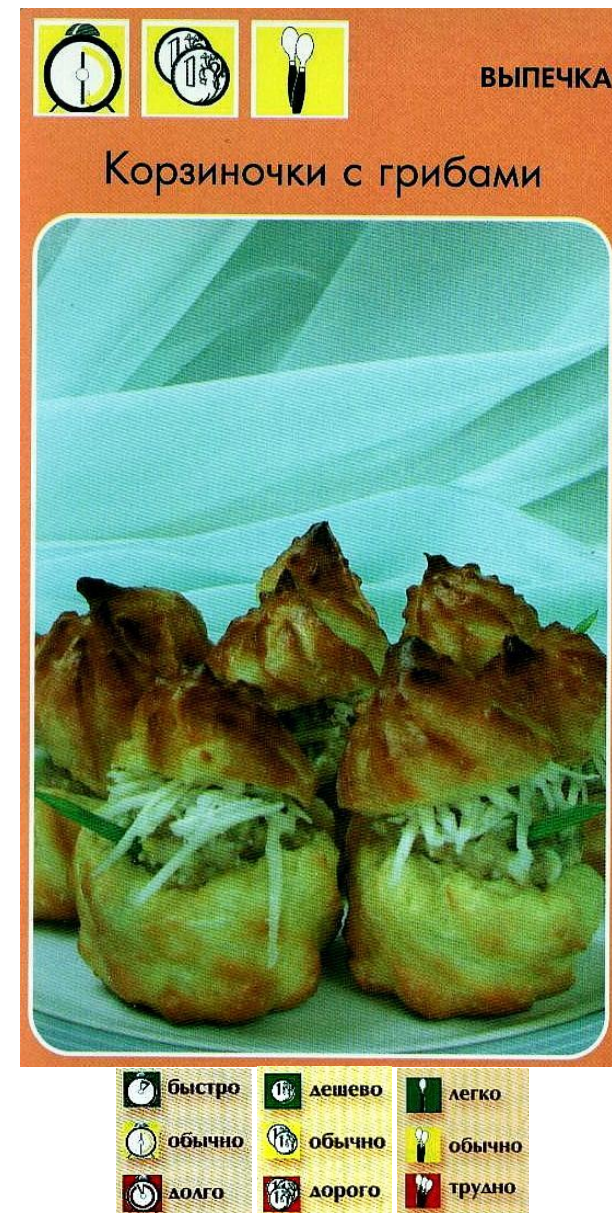
Мука 4 ст. л.
Картофель. 6-8 шт.
Яйца..... 3 шт.
Сливочное масло. 3 ст. л.
Сушеные грибы 5-8 шт.
Репчатый лук..... 2 шт.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Картофель очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде и приготовить картофельное пюре.
2. Охладить пюре до температуры 60°C, добавить муку, яйца (2 шт.), посолить по вкусу и тщательно перемешать.
3. Сушеные грибы вымыть, отварить, слить в миску отвар. Грибы промыть, мелко нашинковать.
4. Репчатый лук очистить, вымыть, нашинковать, посолить и поджарить на сковороде вместе с грибами на сливочном масле (2 ст. ложки).
5. Картофельно-мучную массу (2/3) разделить на шарики с куриное яйцо. Положить их на стол, посыпанный мукой, и пестиком или скалкой сделать углубления, которые заполнить грибным фаршем.
6. Оставшуюся картофельную массу заправить в кондитерский мешок и выдавить в виде гофрированных пирамидок - крышечек.
7. Противень смазать маслом и выложить на него корзиночки с фаршем. Смазать их взбитым яйцом и выпекать при среднем нагреве в духовке до готовности.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Готовые корзиночки с грибным фаршем можно выложить на сервировочное блюдо, украсить зеленью либо разложить на порционные тарелки и полить сметаной.



41. "Красные" блины

ИНГРЕДИЕНТЫ

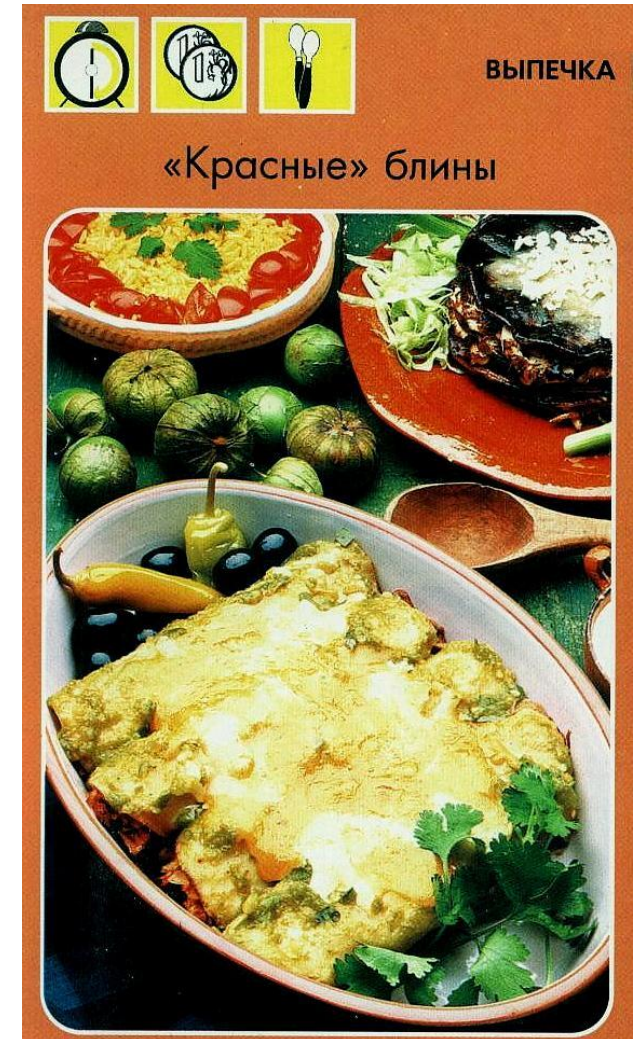
Мука..... 800 г
Молоко..... 3 стакана
Яйца..... 4 шт.
Сливочное масло 50 г
Сахарный песок. 1 ч. л.
Дрожжи 20 г
Растительное масло 2-3 ст. л.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Муку положить в миску. Растворить дрожжи в 2-х стаканах теплого молока и влить их в муку.
2. Тщательно взбить тесто лопаткой до гладкости. Поставить в теплое место, дать подняться.
3. Аккуратно отделить желтки от белков и вылить их в разные чашечки.
4. Смешать 1 стакан теплого молока, желтки и 50 г растопленного сливочного масла, добавить соль и сахарный песок. Влить эту массу в тесто и, размешав, дать тесту вновь подняться.
5. Непосредственно перед выпеканием блинов, взбить белки и добавить в тесто.
6. Блины выпекать на хорошо разогретой сковороде, смазанной растительным маслом.
7. Выливать на сковороду такое количество теста, чтобы блины получились совсем тонкими.
8. К блинам отдельно подать на выбор: масло, сметану, икру, соленую рыбу или сельдь.
9. Блины можно приготовить и с начинкой. Для этого следует их жарить с одной стороны и складывать стопкой на блюде. Затем разложить их на доске и на каждый блин положить начинку, например овощную. Завернуть блины в виде трубочек, сложить в огнеупорную посуду, полить сметаной и запечь в духовке.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Чтобы блины не пригорали, добавьте в тесто 1 ст. ложку растительного масла.



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

42. "Крестьянская трапеза"

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для теста:

Мука 600-700 г
Дрожжи 50 г
Молоко 1 стакан
Яйца 2 шт.
Растительное масло. 3,5 ст. л.
Вода 3,5 ст. л.
Сахарный песок 1 ст. л.
Крахмал 1 ст. л.
Соль

Для начинки:

Белокочанная капуста 200 г
Молоко 5 ст. л.
Сливочное масло ... 4 ст. л.
Яйца. 3 шт.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

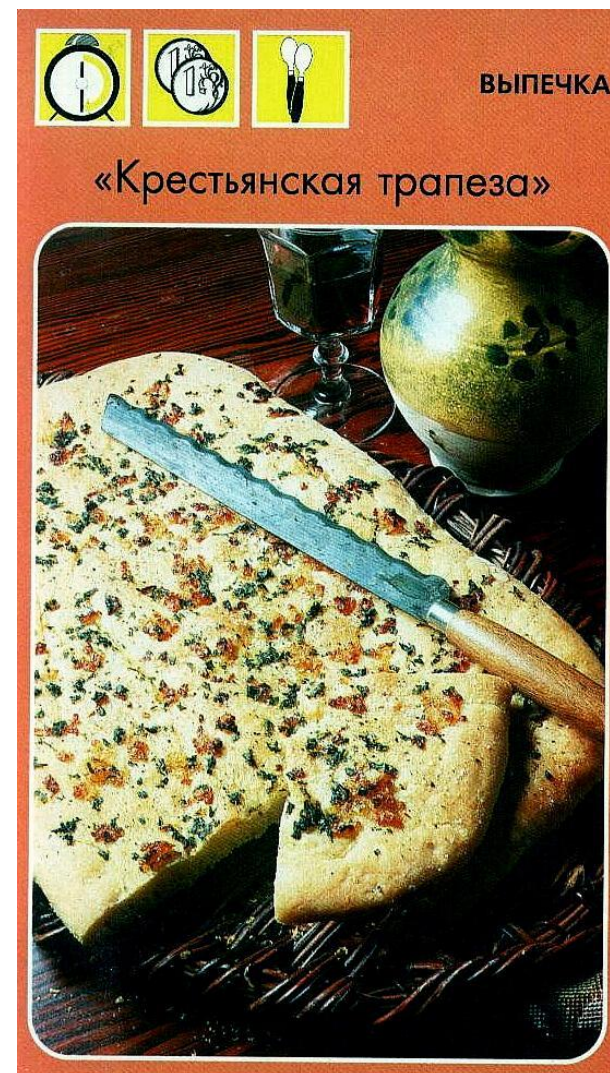
1. Дрожжи развести в $\frac{1}{4}$ стакана теплой воды, добавить 1 ч. ложку сахарного песка, размешать и дать немного подняти.
2. Молоко подогреть, разбить в него яйца, добавить подогретое растительное масло, подготовленные дрожжи, оставшийся сахарный песок и соль по вкусу.
3. При постоянном помешивании всыпать муку, доведя тесто до консистенции густой сметаны, хорошо взбить его и сразу же приступить к приготовлению пирога.
4. Смазать маслом подогретую форму. Выложить в нее ложкой половину теста, разровнять и посыпать равномерно через ситечко крахмалом, чтобы нижняя часть пирога поднялась и была сухой.
5. На тесто разложить начинку, закрыть ее оставшимся тестом и слегка разровнять. По желанию - сверху украсить.
6. Пирог поставить в нагретую духовку. Выпекать 35-40 мин при температуре 200°C. Не вынимая из формы, разрезать готовый пирог на порции.

Начинка

7. Мелко нарезанную капусту положить в низкую кастрюлю или глубокую сковороду, подлить немного молока и тушить при помешивании до полуготовности.
8. Откинуть капусту на дуршлаг, добавить сливочное масло, рубленые вареные яйца и соль по вкусу.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Этот пирог можно сделать с начинкой из мяса, грибов, фруктов или вообще без начинки. Только для сладкого пирога добавить в тесто 3 ст. ложки сахарного песка.



ВЫПЕЧКА

«Крестьянская трапеза»



быстро



дешево



легко



обычно



обычно



обычно



долго



дорого



трудно

43. Круассаны

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука 500 г
Сухие дрожжи 1 пакетик
Сахарная пудра 3 ч.л.
Ванильный сахар. 1 пакетик
Молоко 1 стакан
Эссенция горькою миндаля 2 капли
Яйцо 1 шт.
Сливочное масло 65 г
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Яичный желток отделить от белка.
2. Муку просеять и смешать с дрожжами. Добавить сахарную пудру, ванильный сахар, эссенцию горького миндаля, соль, яичный белок, размягченное сливочное масло и 3/4 стакана теплого молока.
3. Замесить тесто в течение 5 мин с помощью электрического миксера с замешивающей насадкой до получения однородной консистенции.
4. Поставить тесто в теплое место, чтобы оно поднялось, увеличив объем вдвое, и снова перемешать миксером на большой скорости.
5. Разделить тесто на четыре части и сформовать плоские лепешки диаметром 25 см. Разрезать каждую на четыре части, раскатать в пласт толщиной 5 мм и скатать из теста круассаны, как показано на иллюстрации. Положить их на смазанный жиром противень и оставить в тепле для расстойки.
6. Смешать яичный желток с оставшимся молоком, смазать сверху круассаны и выпекать в предварительно разогретой духовке при 200-230°C в течение 10-15 мин.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- из этого теста можно приготовить самые разнообразные изделия - булочки, плетенки, а также пирожки.



44. Кубанский каравай с вишней

ИНГРЕДИЕНТЫ

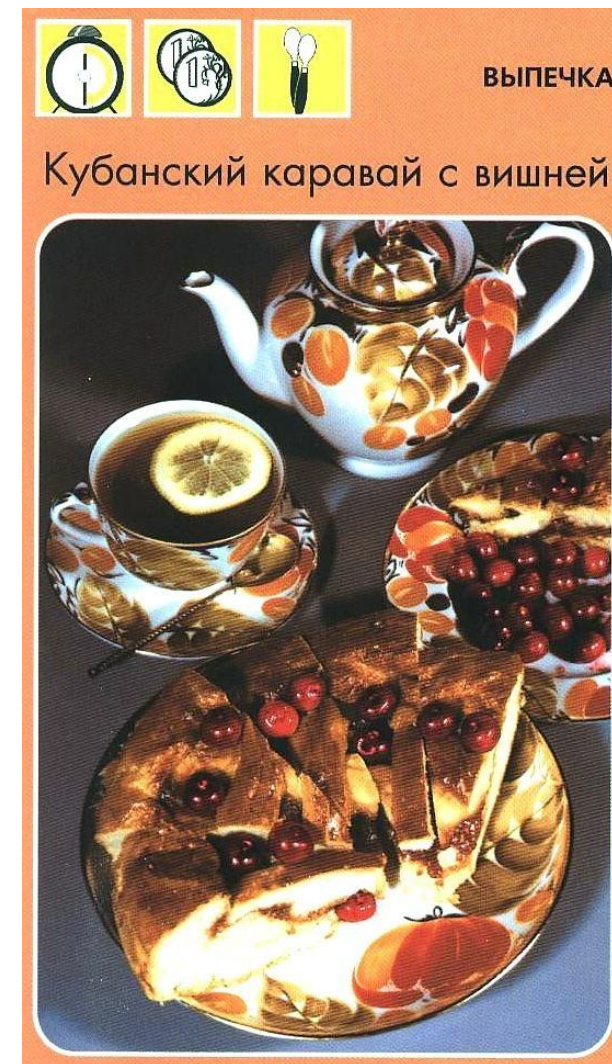
Батон 1 шт. (300 г)
Молоко 4 стакана
Сахарный песок 1/2 стакана
Сливочное масло 100 г
Яйца 7 шт.
Вишневый джем 4 ст. л.
Коньяк (или водка) 1 ст. л.
Корица (молотая) 1/2 ч. л.
Вишня 200 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Черствый батон очистить от корок и нарезать тонкими ломтиками. Сливочное масло растопить. Белки отделить от желтков (6 шт.).
2. Молоко налить в эмалированную посуду и слегка подогреть. Влить в молоко растопленное сливочное масло, добавить сахарный песок, коньяк (или водку), корицу, желтки и тщательно размешать.
3. Положить туда же ломтики батона. Белки взбить в пену и осторожно смешать с молочно-масляной смесью.
4. Форму для запекания смазать сливочным маслом. Выложить в нее половину подготовленной массы и покрыть вишневым джемом, отступив от краев на 3-4 см. Затем выложить оставшуюся массу.
5. Разогреть духовку до 180-200°C. Поверхность каравай смазать взбитым яйцом. Поставить форму на середину духовки и выпекать до образования румяной корочки.
6. Вишню перебрать, промыть, удалить косточки.
7. Готовый каравай вынуть из духовки, острым тонким ножом прорезать бороздки на его поверхности.
8. Поверхность каравай смазать сливочным маслом, а бороздки заполнить свежей вишней. Выложить каравай на блюдо.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Прежде чем заполнять бороздки вишней, выпеченный каравай рекомендуется смазать белком яйца с сахарным песком и подсушить в духовке еще 5-7 мин.



45. Кукурузный бисквит с черносливом

ИНГРЕДИЕНТЫ

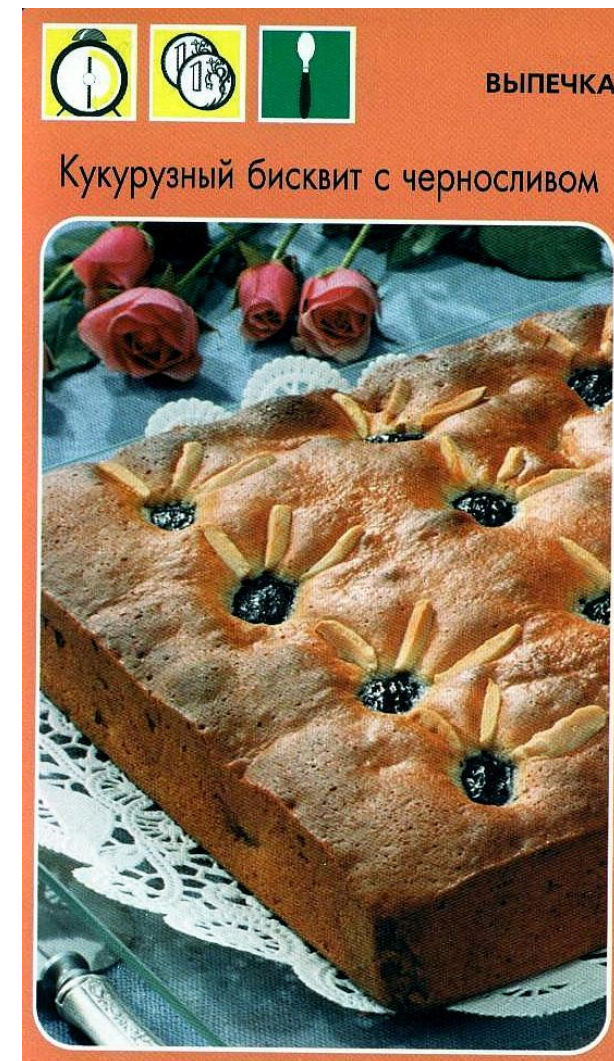
Мука кукурузная 1 стакан
Грецкие орехи (ядра)..... 1 стакан
Сахарный песок 1/2 стакана
Яйца..... 3 шт.
Чернослив..... 12-15 шт.
Растительное масло 2 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В кастрюлю выбить яйца, всыпать сахарный песок, размешать и поставить на водяную баню для подогрева, взбивая венчиком.
2. Когда масса подогреется до температуры около 50°C, снять кастрюлю с водяной бани. Продолжая взбивать, охладить массу до комнатной температуры.
3. Ядра грецких орехов растереть и смешать с кукурузной мукой. Затем добавить в яичную массу и перемешать.
4. Разогреть духовку до температуры 200-220°C. Противень смазать маслом и посыпать мукой. Положить тесто в противень и равномерно распределить.
5. Чернослив вымыть, обсушить полотенцем, вынуть косточки и украсить им тесто. После этого поместить противень в духовку и выпекать бисквит до готовности (30-40 мин).
6. Бисквит обязательно охладить в форме при комнатной температуре и переложить на блюдо.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Готовый бисквит можно посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванилином.
- Слишком сухой чернослив следует предварительно немного вымочить в кипяченой воде.



46. Кулич

ИНГРЕДИЕНТЫ

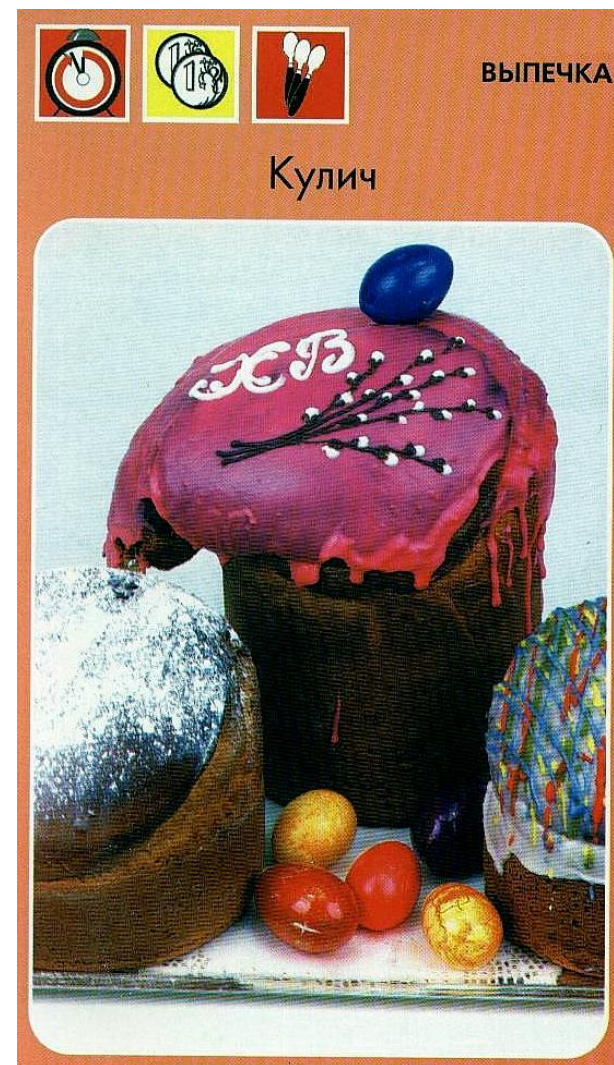
Мука 6 $\frac{1}{4}$ стакана
Молоко 1 $\frac{1}{2}$ стакана
Яйца, 7 шт.
Сливочное масло (маргарин) 300 г
Дрожжи..... 40-50 г
Изюм (без косточек)..... 150 г
Цукаты..... 50 г
Миндаль 50 г
Ванилин 1/2 пакетика
Сахарный песок..... 2 стакана
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Развести дрожжи в теплом молоке, всыпать 4 стакана муки и замесить тесто.
2. Отделить желтки 6 яиц от белков. Сахарный песок растереть до бела с яичными желтками, масло (маргарин) растопить, яичные белки взбить в пену и добавить все это в тесто.
3. Тесто как следует перемешать, посыпать сверху мукой, накрыть и поставить на ночь в защищенное от сквозняка место.
4. Утром добавить остальную муку, ванилин, смешанный с сахаром, и хорошо вымесить тесто, чтобы оно свободно отставало от стенок посуды и веселки. Тесто накрыть и поставить в теплое место для подъема.
5. Изюм промыть и просушить, цукаты нарезать кубиками, миндаль очистить от кожуры и мелко нарубить, и все ингредиенты смешать с тестом, когда оно поднимется и увеличится в объеме в два раза.
6. Дно форм покрыть кружками белой, промасленной с двух сторон бумаги, бока смазать маслом и обсыпать мукой (толчеными сухарями).
7. Заполнить формы тестом на 1/2 или 1/3 высоты, поставить в теплое место и накрыть полотенцем.
8. Когда тесто поднимется на 3/4 высоты формы, смазать верх взбитым яйцом и поставить в не слишком жаркую духовку на 50-60 мин.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- чтобы верх кулича не подгорел, после подрумянивания накройте его кружком бумаги, смоченной водой.
- После охлаждения кулич покрыть глазурью, посыпать сахарной пудрой и т. п.



47. Курник

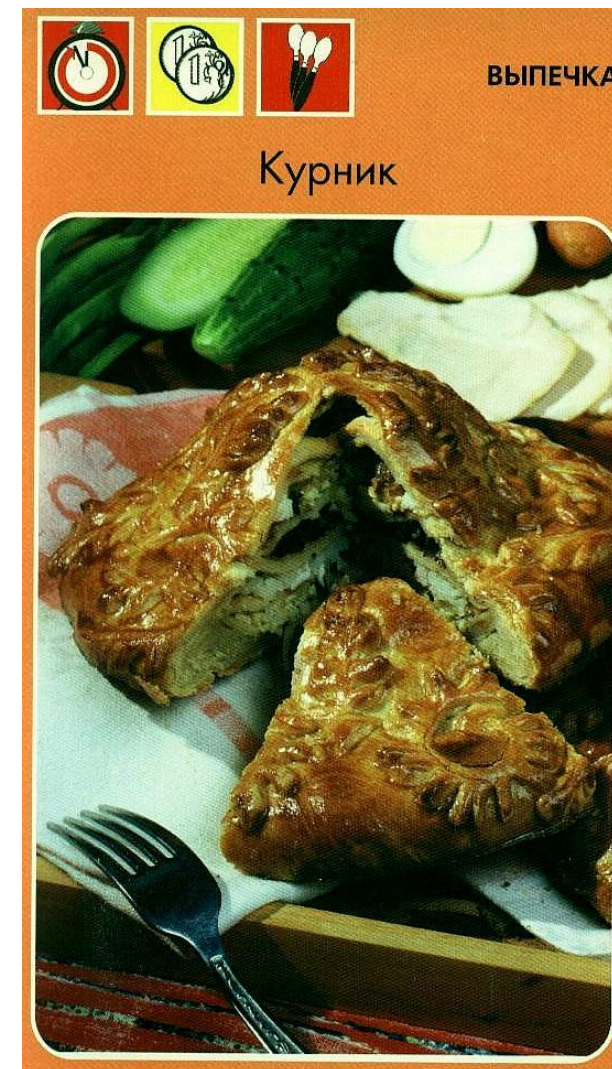
ИНГРЕДИЕНТЫ

Готовое дрожжевое тесто 1 кг
Яйца 3 шт.
Сливочное масло 6 ст. л.
Соль
Для блинчиков:
Мука 1/2 стакана
Сахарный песок 1 ч. л.
Молоко 1/2 стакана

Для первого фарша:
Рисовая каша 1/2 стакана
Зелень (рубленая). 1 ст. л.
Для второго фарша:
Вареная курица 1/2 шт.
Мука 2 ст. л.
Куриный бульон 1/2 ст.
Для третьего фарша:
Свежие грибы 150 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Для блинчиков замесить жидкое тесто (из 1/2 стакана муки, 1/2 яйца, 1 ч. ложки сахарного песка, 1/2 стакана молока, соли по вкусу). Раскалить сковороду и выпечь тонкие блинчики.
2. Для первого фарша одно вареное яйцо нарубить, смешать с рассыпчатой рисовой кашей, добавить рубленую зелень, 2 ст. ложки масла, соль по вкусу и перемешать.
3. Для второго фарша отделить вареное куриное мясо от кости, нарезать на кусочки. Муку обжарить на сковороде с маслом (3 ст. ложки), влить в нее бульон, в котором варилась курица. Положить в этот соус (взять половину) кусочки курицы и прокипятить их в течение 10 мин.
4. Для третьего фарша свежие грибы очистить, вымыть, нарезать кусочками, обжарить на масле (1 ст. ложка) и заправить остальным мучным соусом от второго фарша.
5. Готовое тесто разделить на 2 порции. Из одной порции теста раскатать лепешку.
6. На лепешку плотно уложить слой выпеченных блинчиков, на них - слой рисового фарша, затем снова слой блинчиков, на них - куриный фарш, снова слой блинчиков - грибной фарш и т.д. Верхний слой сделать из рисового фарша. Фарш и блинчики укладывать так, чтобы получился холмик, который обложить со всех сторон блинчиками.
7. Раскатать из оставшегося теста вторую лепешку диаметром 35-40 см. Сделать в ней 4 радиальных разреза и накрыть такой лепешкой верхний фарш. Края верхней и нижней лепешек защипнуть у основания. На поверхности курника защипнуть грани по линиям радиальных разрезов. Нарезать из теста различные украшения и уложить их на курник.
8. Разогреть духовку до 200-210°C. Смазать курник взбитым яйцом, сделать несколько проколов вилкой и выпекать до готовности.



48. Ленинградские пирожки

ИНГРЕДИЕНТЫ

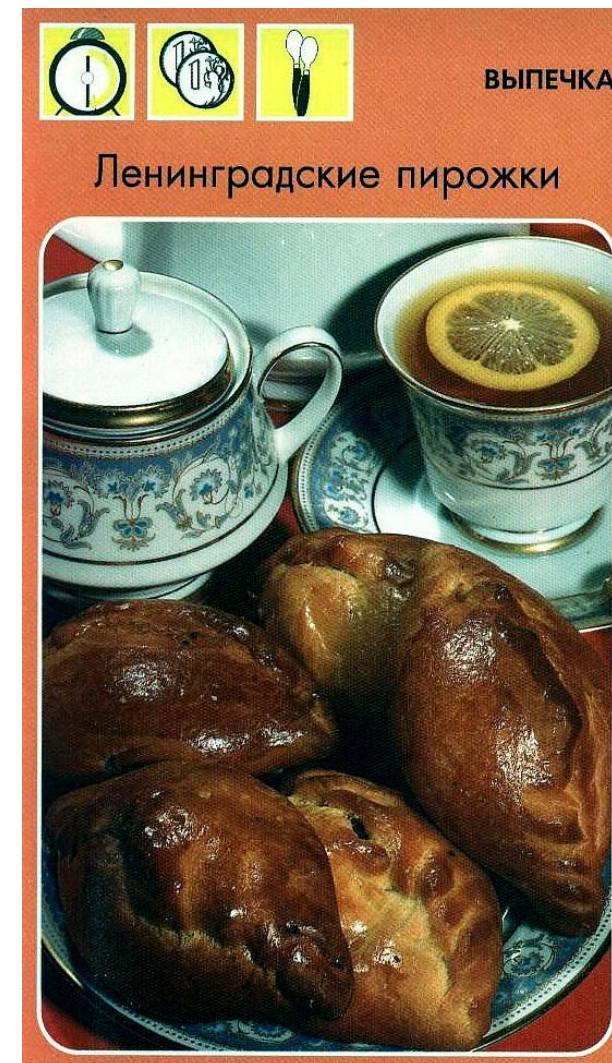
Дрожжевое безопарное тесто (готовое) ... 1 кг
Мука 3 ст. л.
Зеленый лук 300 г
Яйца 5 шт.
Сливочное масло 4 ст. л.
Растительное масло 2 ст. л.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко порубить. Сливочное масло (3 ст. ложки) растопить.
2. Зеленый лук перебрать, очистить, промыть, обсушить полотенцем и мелко нарезать кольцами.
3. В эмалированной миске перемешать яйца с зеленым луком и сливочным маслом, посолить.
4. Готовое дрожжевое безопарное тесто выложить на стол, присыпанный мукой. Раскатать в пласт. Из этого пласта нарезать тонким стаканом или формочкой кружки.
5. На середину каждого кружка поместить подготовленную начинку и защипить края.
6. Разогреть духовку до 220-230°C. Противень смазать растительным маслом, выложить на него пирожки на небольшом расстоянии друг от друга и поставить на 15-20 мин в теплое место на расстойку, прикрыв салфеткой.
7. После этого смазать пирожки растопленным сливочным маслом и выпекать в духовке 18-20 мин.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Готовое дрожжевое тесто нельзя хранить размороженным слишком долго, иначе оно станет кислым.
- Такие пирожки часто делают треугольной формы, чтобы отличить от изделий с другой начинкой.



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

49. Маффин

ИНГРЕДИЕНТЫ




Мука..... 1 ½ стакана
Сливочное масло 100 г
Молоко..... ½ стакана
Сахарный песок..... 2 ст. л.
Дрожжи 30 г
Яйца..... 2 шт.
Растительное масло 2-3 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

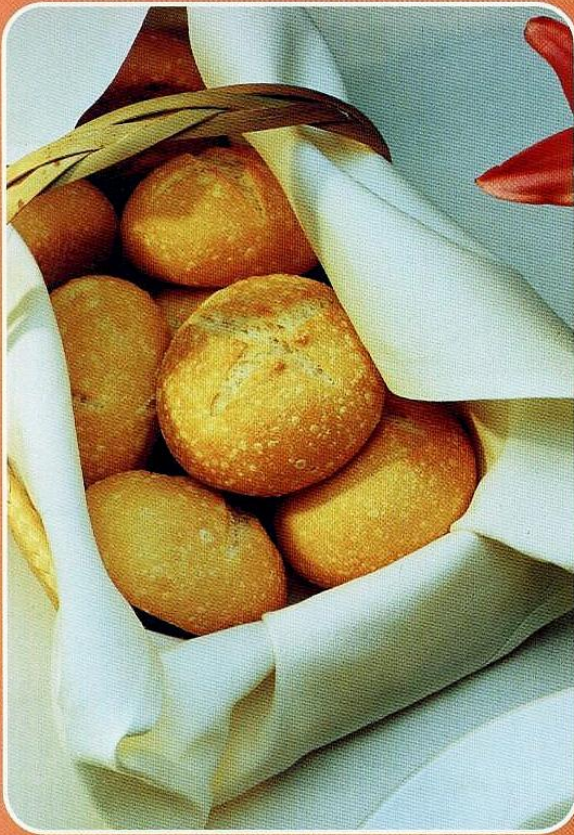
1. Муку просеять в эмалированную посуду и смешать с сахарным песком.
2. Согреть молоко до температуры 30-35°C. Развести в молоке дрожжи, добавить сливочное масло и тщательно перемешать.
3. В отдельную посуду отбить яйца и взбить их. Ввести яйца в молоко, осторожно перемешивая снизу вверх.
4. Добавить в полученную молочно-яичную смесь муку с сахарным песком, замесить тесто. Взбить его, чтобы оно стало гладким и эластичным, и поставить в теплое место на 1 ч, чтобы подошло.
5. Подошедшее тесто обмять. Небольшие формочки смазать растительным маслом и до половины наполнить тестом. Сверху смазать сливочным маслом.
6. Разогреть духовку до 180-200°C поместить в нее формочки и выпекать в течение 15 мин.
7. Готовые булочки выложить на блюдо или в сухарницу и подать горячими.










К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- К таким горячим чайным булочкам на завтрак традиционно подается сливочное масло.

ВЫПЕЧКА

Маффин



 быстро	 дешево	 легко
 обычно	 обычно	 обычно
 долго	 дорого	 трудно

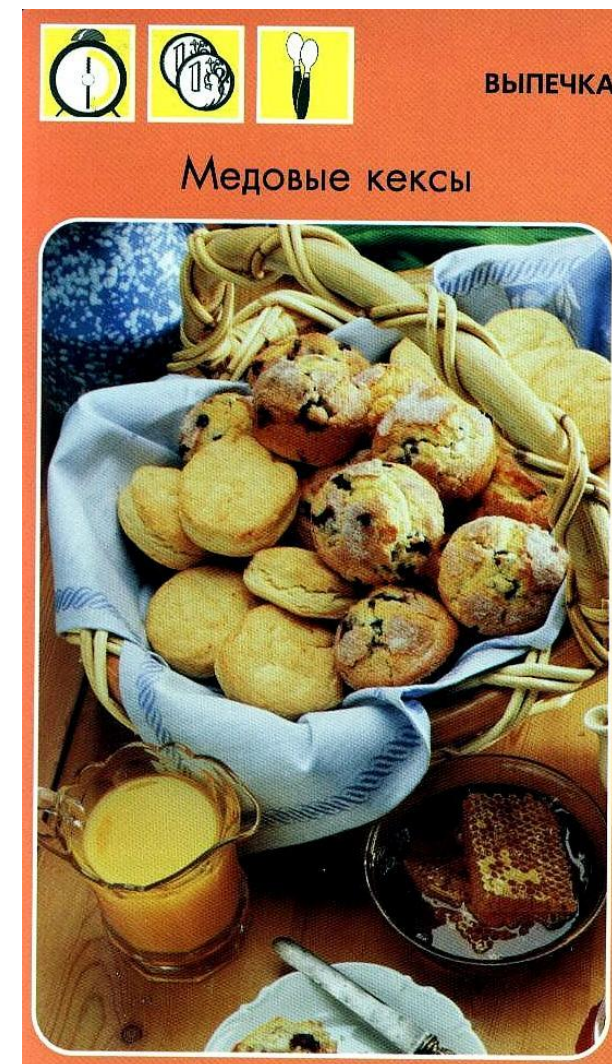
50. Медовые кексы

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука 2 стакана
Разрыхлитель теста 2 ч.л.
Ванилин..... 1/3 ч.л.
Сливочное масло 200 г
Мед 175 г
Яйца..... 4 шт.
Изюм..... 2 ст. л.
Ром 4 ст. л.
Сахарная пудра 2 ст. л.
Растительное масло (или маргарин). . . 1-2 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Смешать муку (лучше грубого помола), разрыхлитель теста и ванилин. Просеять в эмалированную миску.
2. Изюм тщательно промыть, обсушить салфеткой.
3. Взбить вместе сливочное масло и мед. Не переставая взбивать, попеременно добавит яйца и просеянную мучную смесь. Всыпать изюм.
4. Разогреть духовку до 180°C. Формочки для выпечки смазать растительным маслом (или маргарином) и слегка присыпать мукой. Выложить в формочки готовое тесто.
5. Поместить формочки в духовку и выпекать в течение 50 мин. Готовые кексы достать из духовки и сбрызнуть ромом.
6. Остудить кексы, не вынимая из формочек. Затем вынуть кексы, зачистить ножом или мелкой теркой подгорелые места. Обсыпать сахарной пудрой, выложить на блюдо.



ВЫПЕЧКА

Медовые кексы



быстро



обычно



долго



дешево



обычно



дорого



легко



обычно



трудно

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Во время выпечки, особенно в начале, нельзя допускать сотрясения противня, в противном случае кексы осадут и не пропекутся.

51. Медовые полоски

ИНГРЕДИЕНТЫ

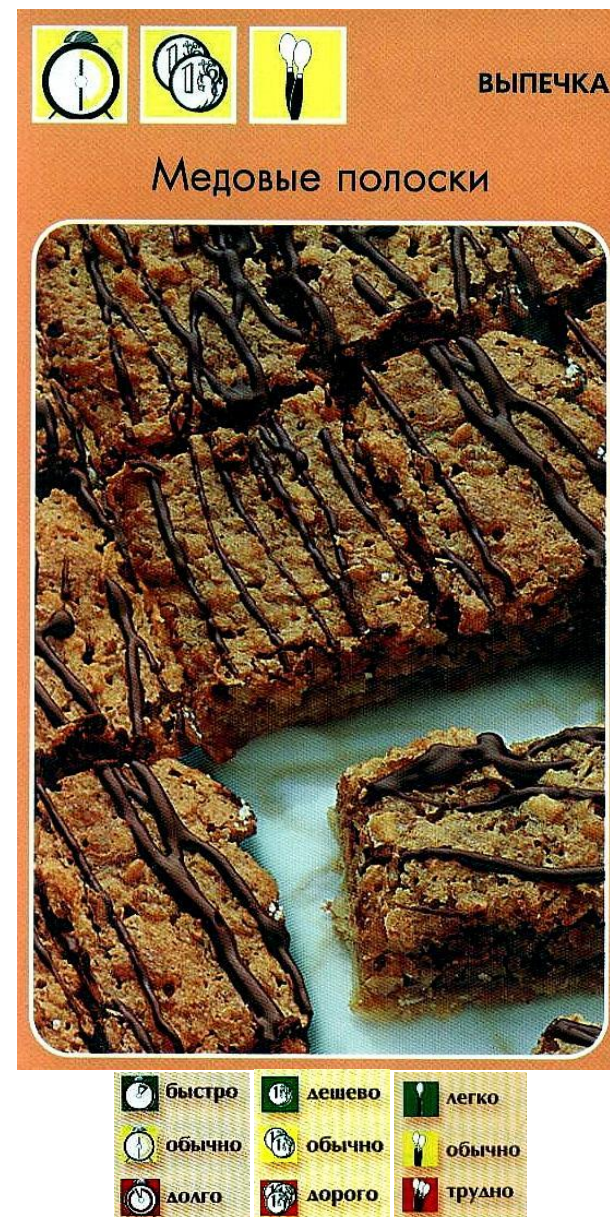
Мука кукурузная	4 ст. л.
Мука пшеничная.	1 ½ стакана
Растительное масло.	2 ст. л.
Сливочное масло	120 г
Мед жидкий.....	250 г
Сливки (жирные)	3 ст. л.
Ром	3 ст. л.
Миндаль (ядра).....	100 г
Лимон.	1 шт.
Корица	2 ч.л.
Шоколад	50 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Ядра миндаля ошпарить кипятком, очистить от кожицы и смолоть. Лимон вымыть, теркой снять цедру.
2. Сливочное масло растопить в эмалированной посуде и взбить венчиком. Добавить мед, сливки, ром, молотый миндаль, ложку лимонной цедры и корицу. Все тщательно перемешать.
3. В миске смешать кукурузную и пшеничную муку (или взять только пшеничную муку 2 стакана) с полученной масляно-медовой смесью и вымесить эластичное тесто. Оставить его выстаиваться на 10-15 мин.
4. Нагреть духовку до 150°C. Смазать противень растительным маслом. Раскатать тесто пластом и выложить его на противень. Поставить противень в духовку и выпекать изделия до готовности. Затем вынуть из духовки и оставить при комнатной температуре.
5. Шоколад разломать на кусочки, поместить в стеклянную или эмалированную посуду и растопить.
6. Затем постепенно, каплями, добавить в него теплую воду (несколько капель), взбивая массу деревянной лопаточкой.
7. Когда шоколад загустеет и станет пластичным, поместить его в корнетик и нанести на медовый пласт рисунок-паутинку.
8. Еще теплый пласт с нанесенным рисунком нарезать на полоски, охладить, выложить на блюдо и подать к столу.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Особенность медовых полосок в том, что они хранятся, не утрачивая своих вкусовых качеств, в течение нескольких дней, а через 3-4 дня после приготовления достигают максимального аромата.



52. Мини-пицца

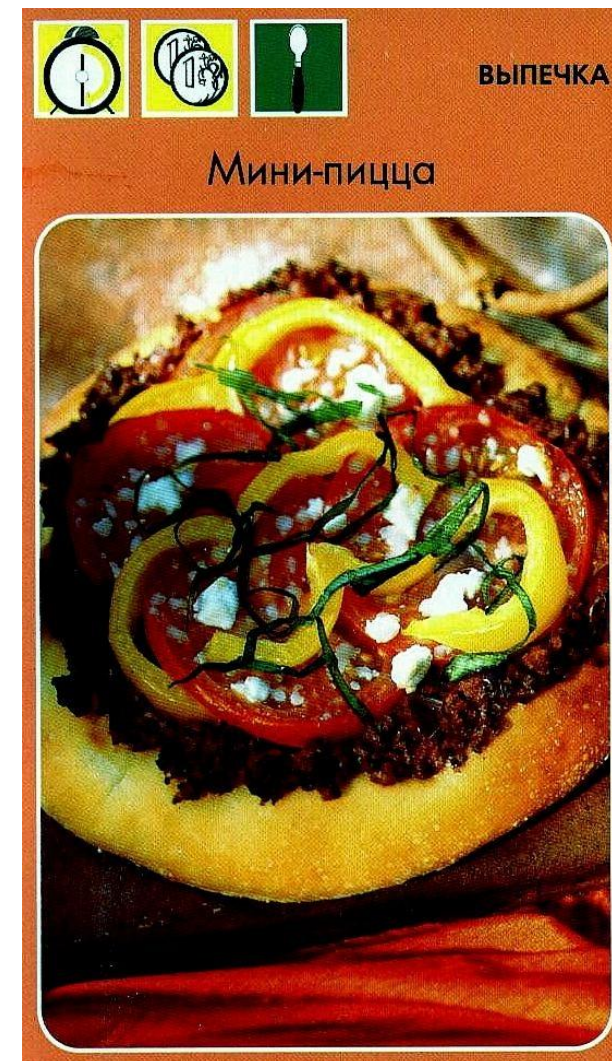
ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука 4 стакана
Дрожжи (сухие) 1 ч. л.
Растительное масло. 1/9 стакана + 5 ст. л.
Томатная паста..... 1/2 стакана
Сладкий перец. 1 шт.
Томаты 4 шт.
Сыр.....150 г

Мясной фарш 250 г
Петрушка (зелень). 1/2 пучка
Репчатый лук 1 шт.
Зеленый лук. . 7-8 перышек
Черный перец молотый
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Смешать муку с сухими дрожжами. Влить 1 стакан теплой воды, 1/2 стакана растительного масла, посолить и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Поставить тесто на 1 ч в теплое место.
2. Зелень петрушки, зеленый лук вымыть, обсушить полотенцем. Петрушку мелко порубить, смешать с томатной пастой, приправить солью и молотым перцем.
3. Мясной фарш прожарить на сковороде с растительным маслом (2 ст. ложки).
4. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать, поджарить на растительном масле (1 ст. ложка), смешать с фаршем, приправить солью и молотым перцем.
5. Сладкий перец вымыть, очистить от семян и перегородок, нарезать полукольцами. Томаты вымыть и нарезать кружочками, а сыр - небольшими кубиками.
6. Разогреть духовку до 220°C. Смазать противень растительным маслом (2 ст. ложки) и присыпать его мукой. Из полученного теста сформовать 8 лепешек.
7. Положить на лепешки томатную пасту с зеленью, затем - слой мясного фарша с луком. Сверху разместить томаты, сладкий перец и кусочки сыра.
8. Поставить в духовку противень с пиццей, снизить температуру до 200°C и запекать около 20 мин.
9. Готовую пиццу выложить на порционные тарелки. Украсить зеленым луком.



ВЫПЕЧКА

Мини-пицца



53. Оранжевый бисквит

ИНГРЕДИЕНТЫ

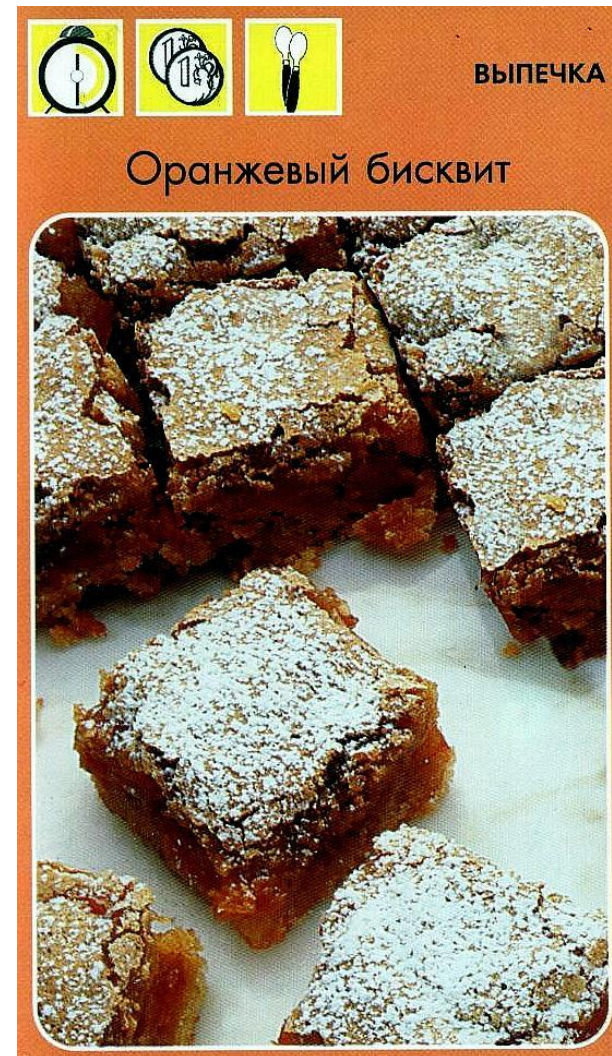
Растительное масло..... 1 стакан
Сахарная пудра 1 ½ стакана
Яйца..... 3 шт.
Блинная мука 1 ½ стакана
Морковь..... 2 шт.
Ликер (лучше апельсиновый). 1 ч. л.
Маргарин 2 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке.
2. Растительное масло взбить миксером с сахарной пудрой (1 ¼ стакана), добавить по одному яйца, продолжая взбивать. Постепенно всыпать муку, затем положить морковь, ликер и все тщательно перемешать.
3. Глубокий противень смазать маргарином и выстлать промасленной бумагой. Вылить полученную смесь в противень и выпекать 40 мин. при средней температуре до образования золотистой корочки. Прежде чем достать бисквит из духовки, следует проткнуть его деревянной палочкой - он должен пропечься в центре.
4. Готовый бисквит слегка остудить 10 мин. в противне. Затем перевернуть его на разделочную доску и остудить.
5. С бисквита снять бумагу, посыпать сверху оставшейся сахарной пудрой, разрезать на квадраты, выложить на блюдо и подать к столу.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Блинную муку для оранжевого бисквита можно заменить обычной мукой с разрыхлителем.
- Продукты не будут разбрызгиваться при взбивании, если посуду покрыть пластиковым пакетом. Прodelайте в пакете две небольшие дырочки, вставьте в них стержни миксера и начинайте взбивать.



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

54. Ореховые сухарики

ИНГРЕДИЕНТЫ

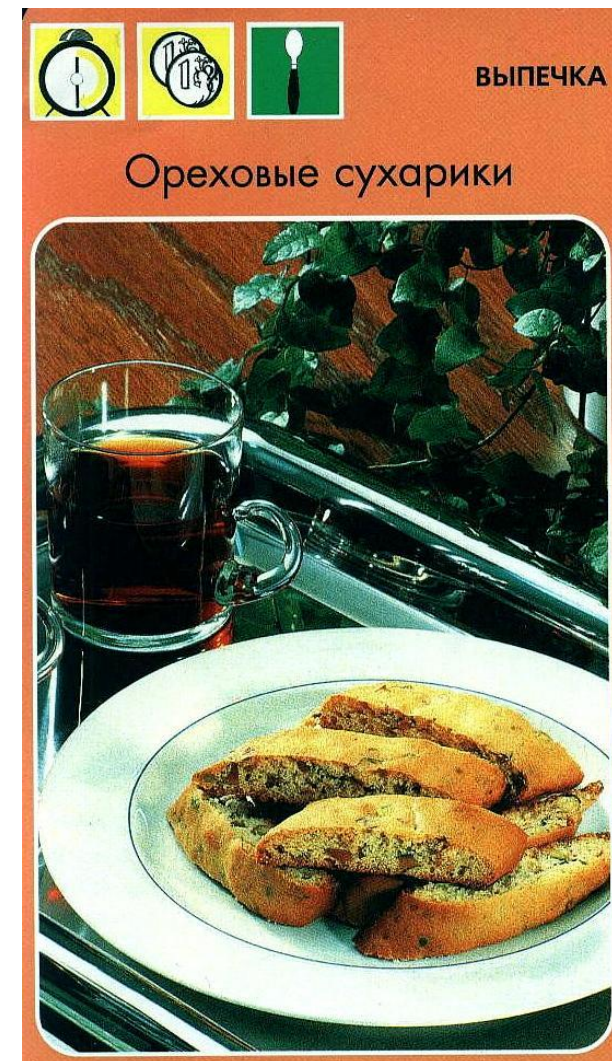
Мука 3 стакана
Сливочное масло (маргарин)..... 200 г
Сахарный песок 200 г
Кефир (или сметана) 1/4 стакана
Яйца 2 шт.
Изюм (без косточек)..... 1/2 стакана
Орехи (ядра) 1/2 стакана
Цукаты 100 г
Сода..... 1/4 ч.л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Масло (или маргарин) растереть в миске с сахарным песком, постепенно вбить яйца, перемешать.
2. Соду растворить в кефире (или сметане), всыпать муку и замесить тесто.
3. Изюм вымыть и обсушить полотенцем. Орех (фундук или арахис) порубить. Цукаты мелко нарезать. Подготовленные ингредиенты положить в тесто и перемешать.
4. Если тесто при замешивании нагрелось от рук, то его следует до разделки охладить (15-20°C) При более низкой температуре тесто затвердевает и его трудно раскатывать.
5. Сделать из теста колбаски шириной 4-5 см, высотой 2 см, уложить их на противень и выпекать в духовке при температуре 200-220°C в течение 20-25 мин.
6. Колбаски достать из духовки, снять с противня и горячими нарезать косыми брусочками шириной 2 см, после чего остудить.
7. Затем снова уложить колбаски на противень, оставляя между ними расстояние в 1 см, и поместить в разогретую до 250°C духовку, которую сразу же выключить. Подсушивать сухарики 10-15 мин.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

• Из этого теста получится оригинальный ореховый рулет, в этом случае следует сначала разделить руками длинный жгут, который потом раскатать скалкой до нужных размеров. При раскатывании не надо слишком нажимать на скалку.



55. Ореховый кекс

ИНГРЕДИЕНТЫ

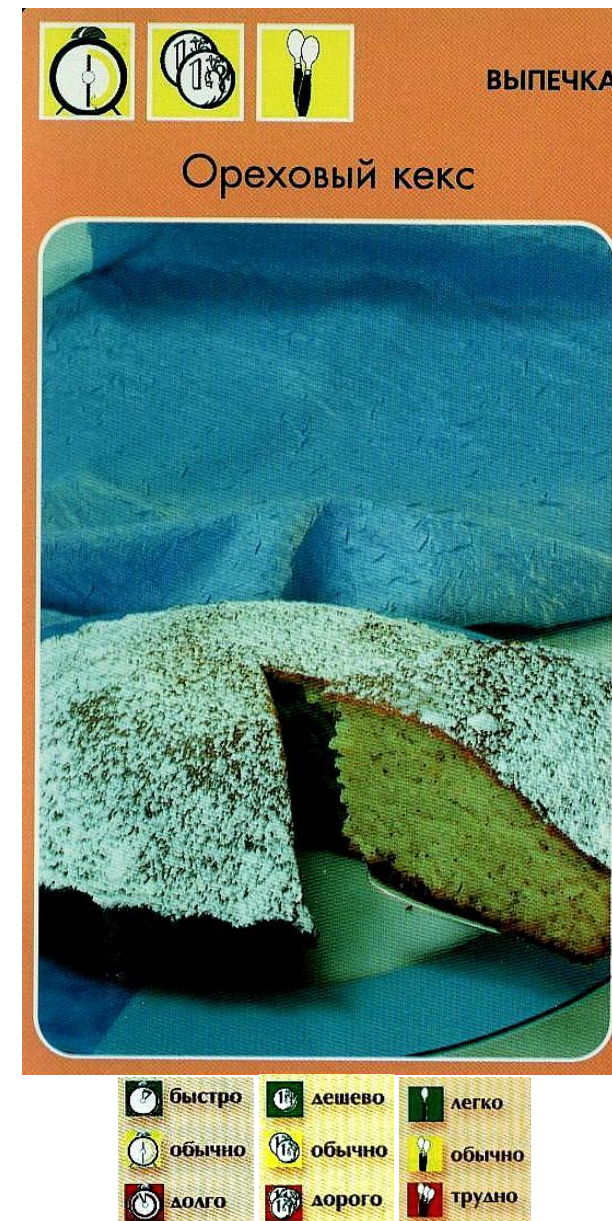
Маргарин..... 250 г
Сахарный песок. 1 стакан
Яйца 3 шт.
Мука 1 стакан
Мука грубого помола 1/2 стакана
Разрыхлитель..... 2 ч. л.
Сметана 1 стакан
Молоко 2 ст. л.
Фундук (ядра) 1 стакан
Мед 1 ст. л.
Растительное масло..... 1 ст. л.
Сахарная пудра 4 ст. л.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Маргарин довести в эмалированной посуде до комнатной температуры, растереть его в пену с сахарным песком и добавить, взбивая, яйца по одному.
2. Муку двух сортов соединить с разрыхлителем и смешать со взбитой подготовленной массой. В тесто добавить молоко, сметану и щепотку соли.
3. Фундук ошпарить кипятком, очистить от кожицы и истолочь в порошок.
4. Круглую форму для выпечки смазать растительным маслом и выложить в нее половину теста. Оставшееся тесто смешать с ореховой массой, медом и также выложить в форму.
5. Разогреть духовку до температуры 180°C. Поместить форму с тестом на середину духовки и выпекать 50 мин.
6. Готовый кекс выложить на сервировочное блюдо и посыпать сахарной пудрой.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Вместо сахарной пудры для посыпки кекса подойдут кокосовая стружка или тертый миндаль.



56. Открытый пирог

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука 2 стакана
Сахарный песок 2 ст. л.
Сливочное масло 2 ст. л.
Яйцо 1 шт.
Дрожжи 10 г
Сливки 1/2 стакана
Соль

Для начинки:

Клубника 400 г
Сахарная пудра 1 стакан

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

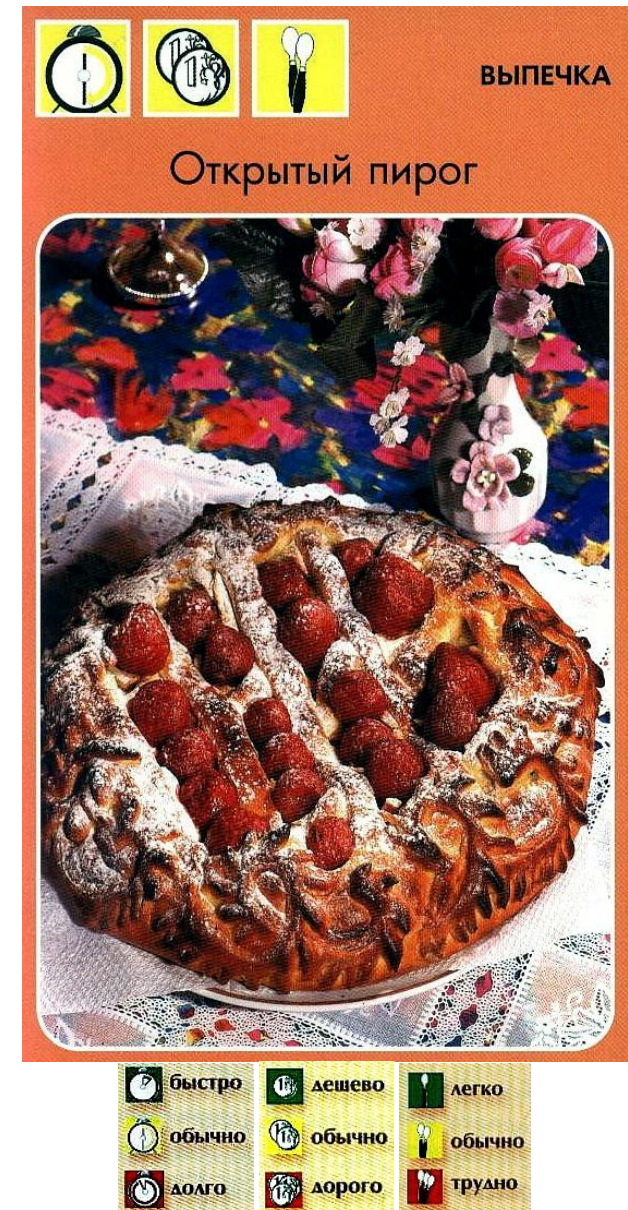
1. В эмалированную посуду налить сливки, слегка нагреть их, развести дрожжи и сахарный песок. Масло растопить и ввести в сливки. Добавить муку, соль и вымешивать тесто до тех пор, пока оно перестанет прилипать к рукам. Затем накрыть чистой салфеткой и поставить в теплое место подниматься.
2. Подошедшее тесто обмять 2-3 раза, выложить на доску, посыпанную мукой, и раскатать в пласт круглой формы толщиной 10-15 мм. Из обрезков теста раскатать жгут и вырезать фигурки для украшения.
3. Противень смазать маслом, разместить на нем пласт теста и края его смазать яйцом. Положить вокруг лепешки жгут из теста, украсить фигурками и смазать взбитым яйцом.
4. Клубнику перебрать, удалить плодоножки, промыть и дать стечь воде.

Первый способ

5. Тесто расстаивать 20-30 мин. Затем выпекать пирог 20-25 мин при температуре 210-220°C. После охлаждения выпеченную лепешку заполнить клубникой и посыпать сахарной пудрой.

Второй способ

6. Положить клубнику на готовую к выпечке лепешку и оставить на 20-30 мин. Посыпать ягоды сахарной пудрой (1/2 стакана) и выпекать пирог.
7. Во время выпечки положить в центр пирога дном кверху пустое глубокое блюдо - под ним соберется вытекающий из свежих ягод сок.
8. По окончании выпечки снять блюдо и, наклоняя пирог в разные стороны, разлить сок равномерно по всем ягодам. Посыпать готовый пирог сахарной пудрой.



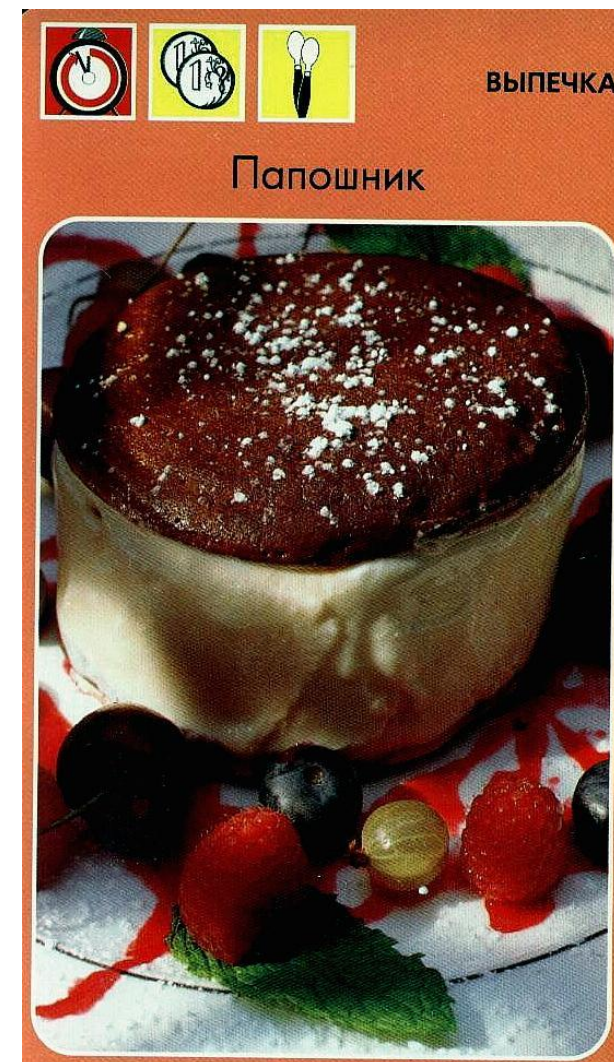
57. Папошник

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука 550 г
Сливки 1 стакан
Дрожжи 25 г
Яйца 3 шт.
Сахарный песок 1 стакан
Сахарная пудра 1/2 стакана
Сливочное масло 100 г
Растительное масло 1-2 ст. л.
Панировочные сухари 2 ст.л.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Небольшое количество сливок слегка подогреть и развести в них дрожжи.
2. Оставшиеся сливки нагреть, добавить в них горячее растопленное сливочное масло и небольшое количество муки, размешать, растереть до однородной массы и немного охладить.
3. Влить разведенные дрожжи, отбить 1 яйцо, посолить, размешать и поставить жидкое тесто в теплое место.
4. У двух яиц желтки отделить от белков. Добела растереть желтки с сахарным песком.
5. Как только тесто увеличится в объеме, положить в него растертые с песком желтки и постепенно ввести оставшуюся муку.
6. Тесто тщательно вымесить и оставить на 2 ч. После чего снова вымешивать до тех пор, пока тесто не начнет отставать от рук.
7. Форму для выпечки смазать растительным маслом и посыпать сухарями. Затем заполнить тестом так, чтобы оно занимало 1/2 формы.
8. Поставить форму с тестом в теплое место (чтобы оно подошло).
9. Разогреть духовку до 200-210°C, поставить в нее форму с тестом и выпекать папошник в течение 1 ч.
10. Готовый папошник посыпать сахарной пудрой и подать на стол в той же форме, в которой он выпекался, или выложить на сервировочное блюдо.



ВЫПЕЧКА

Папошник



быстро

дешево

легко

обычно

обычно

обычно

долго

дорого

трудно

58. Пахлава

ИНГРЕДИЕНТЫ

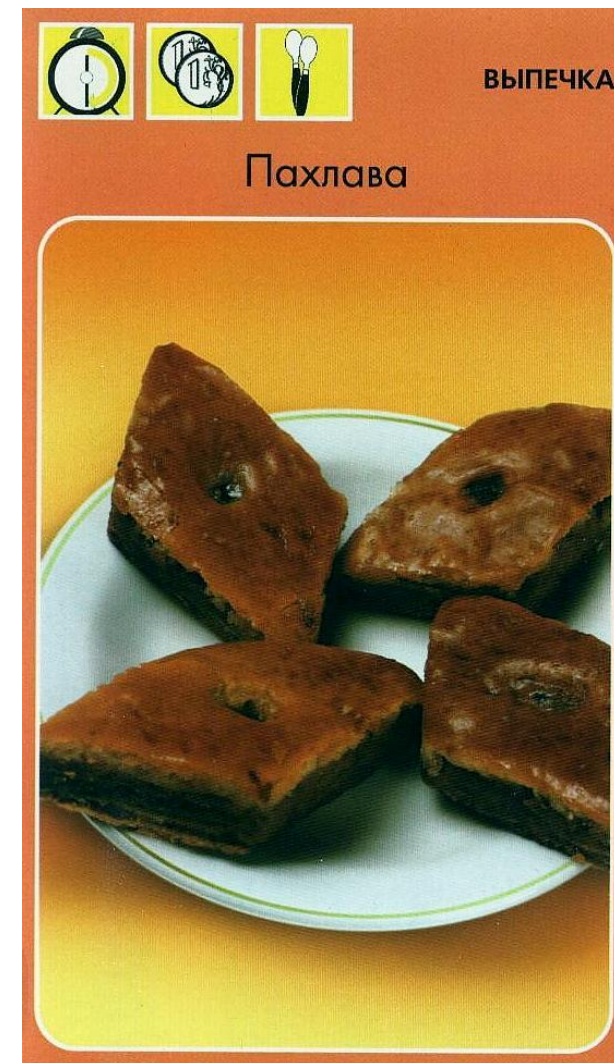
Слоеное тесто (готовое) 500 г
Желтый изюм (без косточек) ... ½ стакана
Водка. ¼ стакана
Грецкие орехи (ядра)..... 2 стакана
Сахарная пудра ¼ стакана
Корица. ½ ч. л.
Лимонная цедра. 1 ст. л.
Растительное масло..... 3 ст. л.
Сливочное масло 3 ст. л.

Для сиропа:

Сахарный песок ¼ стакана
Вода ½ стакана
Лимонный сок. 1 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Желтый изюм перебрать, промыть и замочить в водке. Ядра грецких орехов измельчить.
2. Смешать в эмалированной миске дробленые ядра грецких орехов с изюмом, сахарной пудрой, корицей и цедрой лимона миксером до однородной массы.
3. Готовое слоеное тесто разморозить, разделить пополам и аккуратно в одну сторону раскатать в два пласта.
4. Один пласт слоеного теста выложить на противень с высокими бортами, смазать половиной сливочного и растительного масла. Разложить на нем ровным слоем приготовленную начинку.
5. Закрыть начинку вторым пластом теста, смазать половиной оставшегося масла. Разрезать подготовленную в противне пахлаву на ромбовидные кусочки (5х7 см).
6. Разогреть духовку до 220-230°C, поместить противень в середину духовки и выпекать 10 мин. Затем пахлаву вынуть и залить по линиям разреза оставшимся маслом. Нагрев уменьшить и поместить пахлаву в духовку на 30 мин.
7. Растворить в воде сахарный песок, добавить лимонный сок, кипятить 5 мин.
8. Залить пахлаву сиропом, печь в духовке еще 5 мин.
9. После выпечки горячую пахлаву, не вынимая из противня, накрыть салфеткой и оставить до полного остывания.
10. Готовую, хорошо пропитавшуюся сиропом пахлаву выложить на блюдо.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Готовую пахлаву заливают также сиропом из меда либо медово-сахарной заливкой.

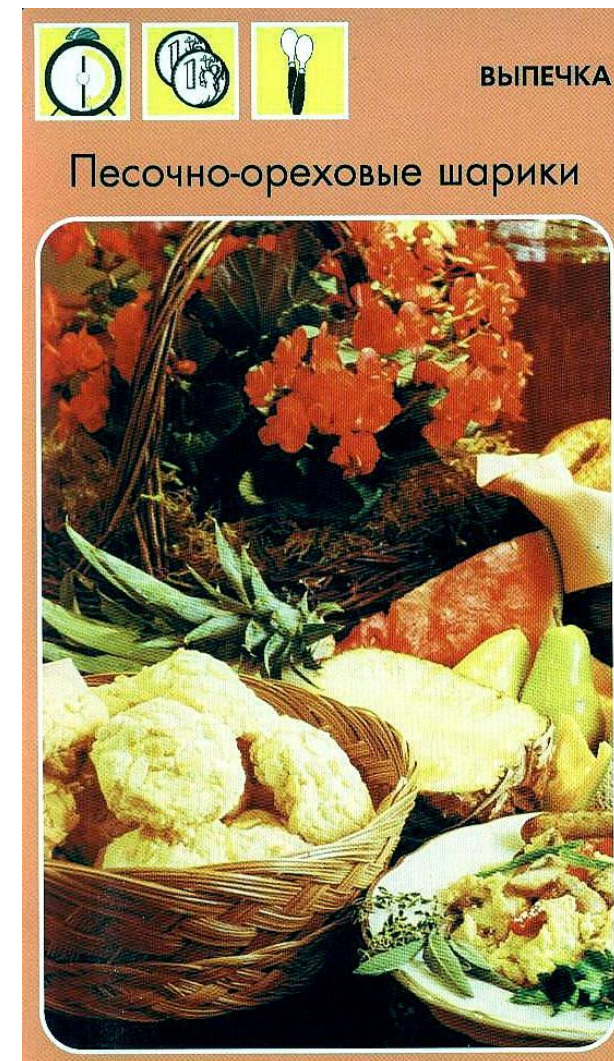
59. Песочно-ореховые шарики

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука 2 стакана
Сахарный песок..... 3/4 стакана
Сливочное масло (или маргарин) 220 г
Яйца 2 шт.
Сода 1/3 ч. л.
Миндаль (тертый)..... 6 ст.л.
Арахис (рубленый) 3/4 стакана
Яичные желтки. 2 шт.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Сливочное масло (или маргарин), сахарный песок и яйца размешать в кастрюле деревянной лопаточкой до получения однородной массы.
2. В полученную массу всыпать муку, соду, соль и тертый миндаль, замесить тесто в течение 1-2 мин.
3. Готовое тесто раскатать в жгут, нарезать на кусочки. Скатать круглые шарики и охладить.
4. Желтки влить в кастрюлю. Поочередно класть в кастрюлю по несколько шариков. Затем закрыть кастрюлю крышкой и встряхнуть несколько раз, чтобы поверхность покрылась желтком.
5. Мелко нарубленный арахис насыпать на противень.
6. Выкладывать шарики из кастрюли на противень, каждый раз делая противнем несколько кругообразных движений, чтобы шарики со всех сторон покрылись орехами.
7. Разогреть духовку до 230-250°C. Положить шарики на сухой противень и выпекать 10-15 мин.
8. Готовые шарики с орехами выложить на блюдо и подать на стол.



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Если при замесе тесто нагрелось от рук, его следует до разделки охладить.

60. Печенье на пиве

ИНГРЕДИЕНТЫ




Мука..... 2 стакана
Пиво 1/2 стакана
Маргарин 200-250 г
Сахарный песок..... 2 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В эмалированной миске порубить маргарин с мукой до образования маслянистой крупки.
2. Добавить в миску пиво, замесить тесто и поставить его в холодильник на 1 ч.
3. Разделочную доску присыпать мукой и раскатать тесто в тонкий пласт. Сверху присыпать сахарным песком и еще раз прокатать скалкой.
4. Формочками или ножом нарезать пласт теста на печенье и выложить на противень.
5. Выпекать в духовке при средней температуре до золотистого цвета.

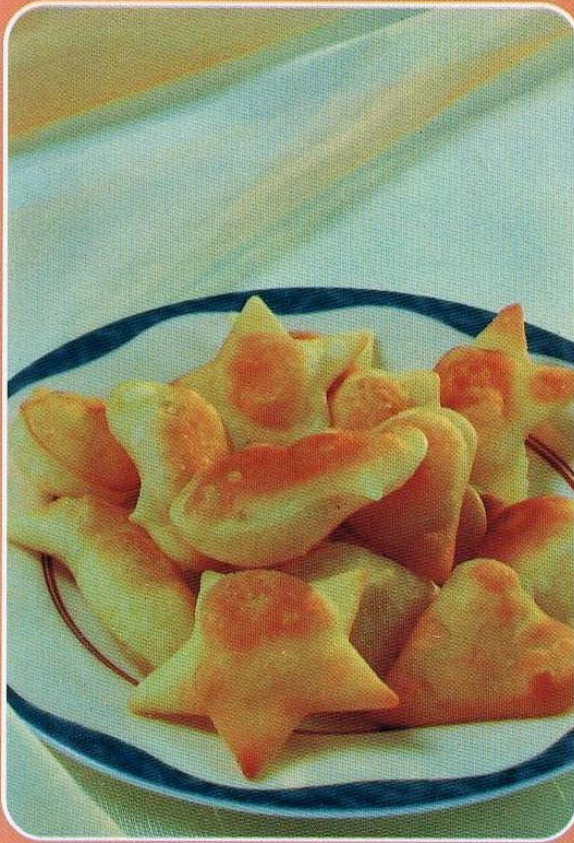
К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:










- Из полученного теста можно приготовить оригинальный слоеный торт.
- Если сахарный песок заменить солью, то получится прекрасная закуска к пиву.



ВЫПЕЧКА

Печенье на пиве



 быстро	 дешево	 легко
 обычно	 обычно	 обычно
 долго	 дорого	 трудно

61. Пирог "Лимонный"

ИНГРЕДИЕНТЫ

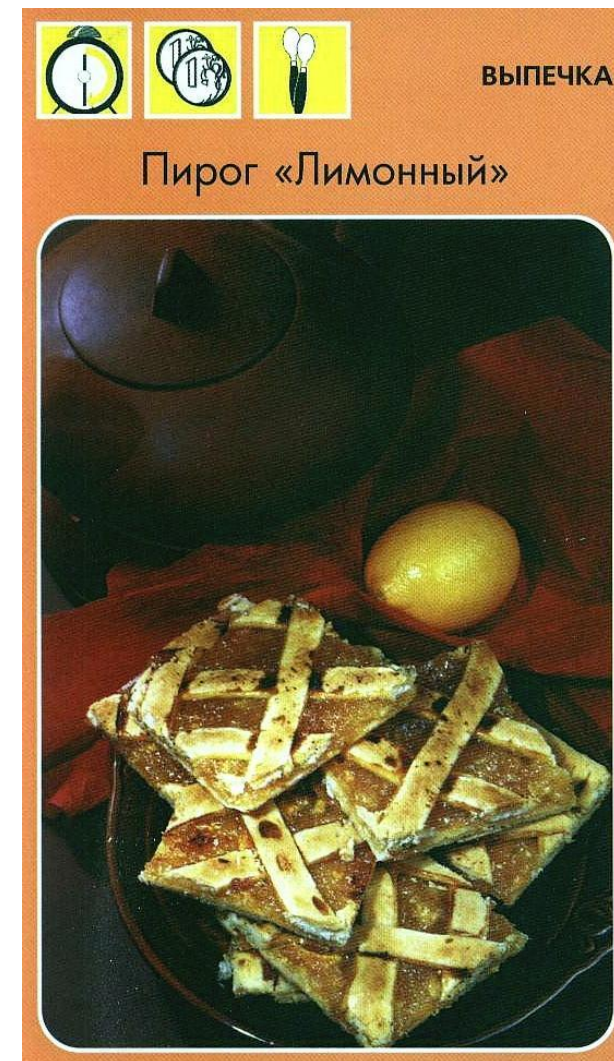
Мука..... 2 стакана
Маргарин 1 пачка
Сметана 3-4 ст. л.
Лимоны 2-3 шт.
Сахарный песок 1 стакан
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Сильно охлажденные кусочки маргарина с мукой измельчить до образования мелкой крупки в эмалированной миске.
2. Добавить соль, сметану и вымешивать до однородной массы.
3. Выложить готовое тесто, сформовать из него шар, накрыть салфеткой и поставить в холодильник.
4. Для начинки измельчить вымытые лимоны вместе с кожурой. В эмалированной посуде соединить их с сахарным песком и перемешать.
5. Тесто раскатать в пласт толщиной 5-7 мм, оставив 1/4 часть его для изготовления жгутов. Уложить тесто на смоченный водой противень.
6. Выложить начинку на пласт, распределить по всей поверхности. Из оставшегося теста скатать жгуты. Оформить верх пирога.
7. Выпекать в горячей духовке (200-220°C) в течение 20-25 мин.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- С изменением ингредиентов изменяется и вкус теста, если добавить вместо сметаны молоко, сыворотку, пиво, вино (из расчета 1/2 стакана на 2 стакана муки). Если делать пирог с сыром, то в тесто рекомендуется добавить пиво.



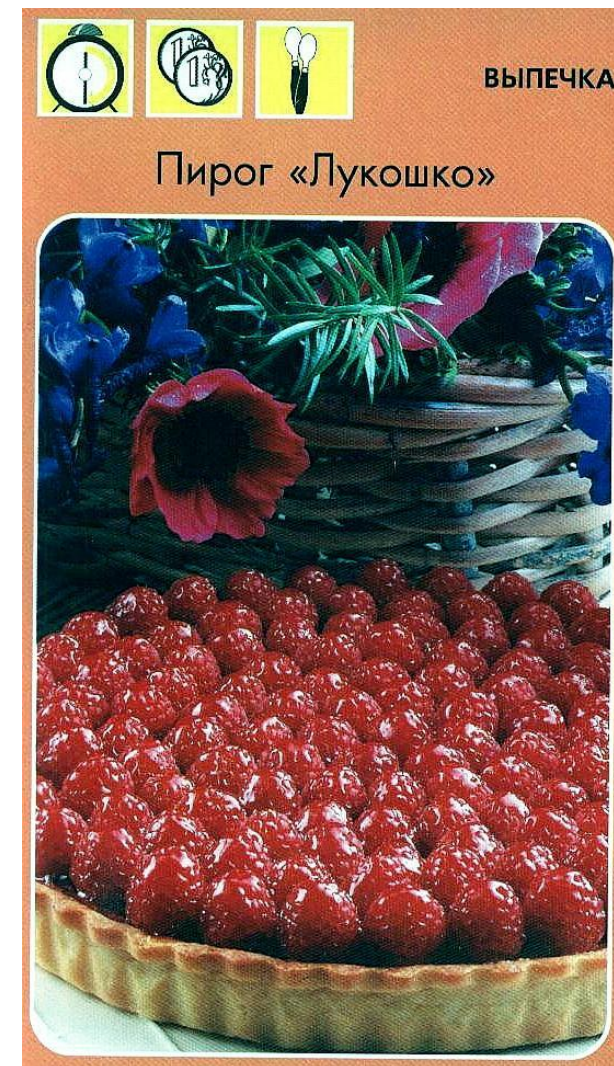
62. Пирог "Лукошко"

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука 2 стакана
Сливочное масло (или маргарин) 150 г
Сахарный песок 3/4 стакана
Яйца 2 шт.
Лимон 1 шт.
Клубника 300 г
Джем (или варенье) клубничный 1/2 стакана

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Масло (или маргарин) охладить, нарезать кусочками. Лимон вымыть, снять мелкой теркой цедру. Клубнику перебрать, очистить от плодоножек, промыть и разложить, чтобы обсохла.
2. Муку и сахарный песок перемешать в эмалированной посуде. Добавить масло (или маргарин), яйца, лимонную цедру и замесить тесто.
3. Скатать тесто в шар, накрыть и дать ему полежать в прохладном месте 30-50 мин.
4. Готовое тесто раскатать в пласт диаметром немногим больше диаметра гофрированной формы для выпечки. Наложить тесто на форму, вдавить, плотно прижимая пальцами ко дну и стенкам формы. После чего края подровнять.
5. Разогреть духовку до 240-260°C, поместить форму на лист и поставить в духовку на 12-15 мин. Готовый пирог вынуть из формы на разделочную доску.
6. Пирог охладить, смазать доньшко клубничным джемом или густым вареньем, сверху выложить клубнику.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Особенно эффектно выглядит пирог, если использовать для его украшения прозрачную заливку.

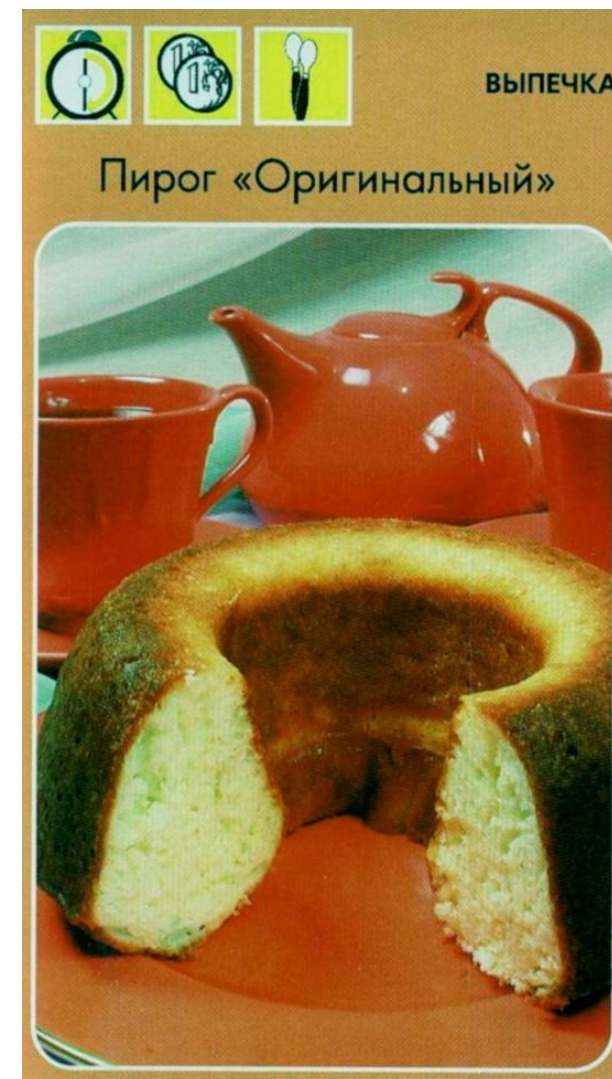
63. Пирог "Оригинальный"

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука 2 стакана
Молоко 1/2 стакана
Сливочное масло 100 г
Тыква (мякоть). 100 г
Сахарный песок. 1/2 стакана
Яйца 2 шт.
Растительное масло. 1-2 ст. л.
Дрожжи 20 г
Ванильный сахар..... 1/4 пакетика
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Мякоть тыквы очистить от кожуры, нарезать на мелкие кусочки, сложить в кастрюльку, влить немного молока и варить в духовке около 1 ч.
2. Оставшееся молоко слегка подогреть и растворить в нем дрожжи.
3. Тыкву растереть в миске, охладить, прибавить молоко с растворенными дрожжами, половину нормы муки, размешать и поставить тесто в теплое место.
4. Яйца растереть с сахарным песком. Сливочное масло растопить.
5. После того как опара поднимется, добавить в нее растертые яйца, ванильный сахар, соль, остальную муку, затем растопленное сливочное масло. Замесить тесто и оставить в теплом месте примерно на 1 ч.
6. Когда тесто поднимется и увеличится в объеме в 2 раза, обмять его и скатать толстым жгутом.
7. Круглую форму для выпечки с выступом в центре смазать растительным маслом. Разогреть духовку до температуры 200°C.
8. Наполнить форму тестом и поместить на середину духовки на 20-30 мин.
9. Готовый пирог поместить на сервировочное блюдо и подать на стол со сладким соусом.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Тесто с тыквой очень ароматно и долго не теряет свежести.

64. Пирог ржаной со свиной

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для теста:

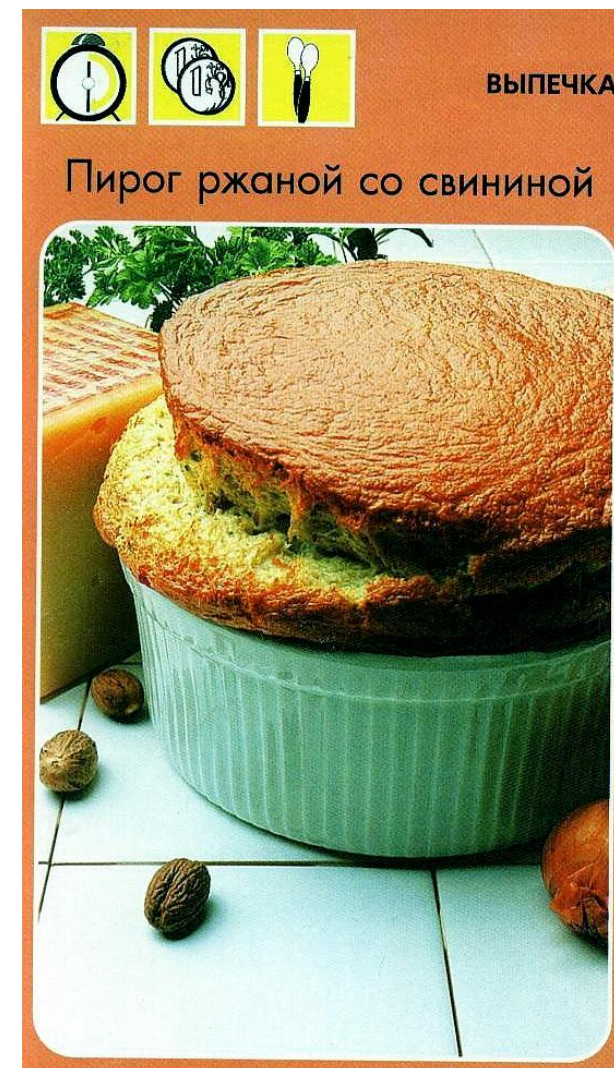
Мука ржаная 1 кг
Вода..... 2 стакана
Закваска хлебная 100 г
(или дрожжи 50 г)
Соль

Для начинки:

Свинина (мякоть) 450 г
Толокно 250 г
Репчатый лук 2 шт.
Молоко 30 г
Черный перец молотый
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Приготовить тесто из ржаной муки как для выпечки хлеба (на опаре).
2. Свинину порезать небольшими кусочками, положить на сковороду и поджарить на сале, срезанном с мяса. Затем добавить толокно, посолить, поперчить по вкусу. Снять со сковороды и остудить.
3. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить на сале до золотистого цвета. Добавить к свинине.
4. Раскатать тесто толщиной 1 см. Разделить на две части. Положить одну часть в смазанную маслом форму. Сверху ровным слоем распределить начинку - и накрыть ее другой частью.
5. Края теста защепить, сделать 2-3 прокола, смазать поверхность молоком.
6. Запекать в предварительно разогретой духовке в течении 1 ч при температуре 180°C. Сверху и снизу каравая должна образоваться румяная корочка.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Каравай готовят и из пшеничной муки. При этом можно использовать ту же самую начинку.

65. Пирог "Ромашка"

ИНГРЕДИЕНТЫ

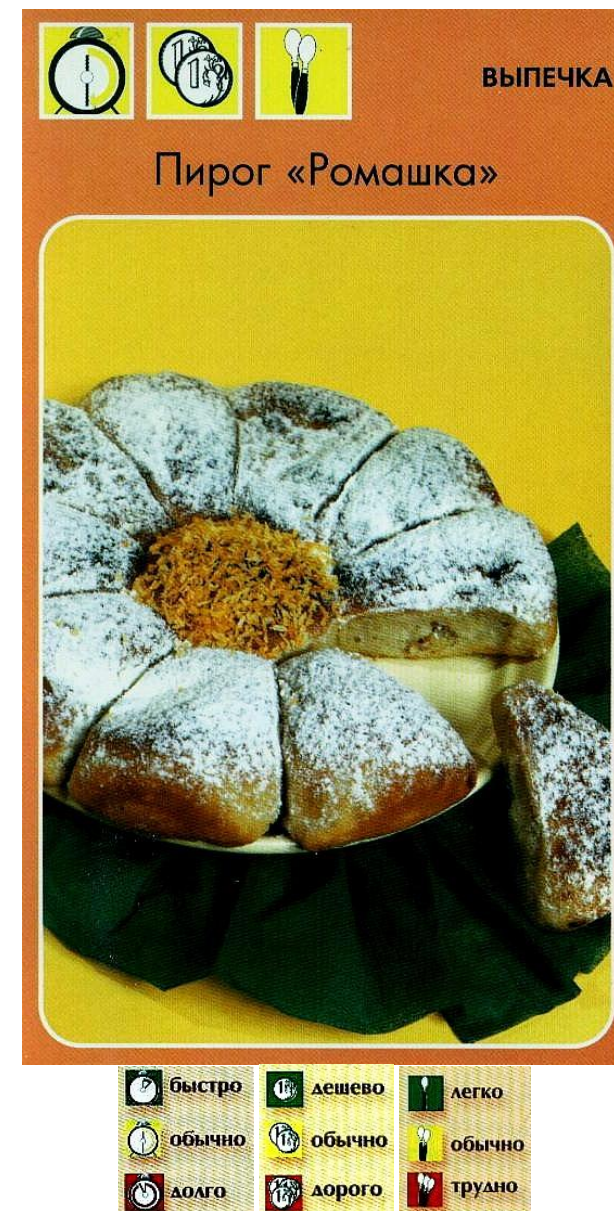
Мука 4 стакана
Дрожжи (свежие) 25-30 г
Молоко (или вода). 2 стакана
Растительное масло (или маргарин) 100 г
Сахарный песок 3-4 ст. л.
Сахарная пудра 3-3 ст. л.
Соль

Для начинки:

Яблоки 2-3 шт.
Сахарный песок.... 1-2 ст. л.
Корица (молотая)... 1-2 ч. л.
Лимон 1/2 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Дрожжи растворить в теплом подслащенном молоке (или воде) и дать подойти до образования пены.
2. В эмалированной посуде соединить муку, молоко, дрожжи, масло (или маргарин), соль, сахарный песок и замесить негустое тесто. Накрыть миску с тестом полотенцем и дать подняться 2 раза.
3. Пока тесто поднимается, сделать начинку из яблок. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и измельчить. С половины вымытого лимона теркой снять цедру, немного отложить для украшения пирога. Выложить яблоки на сковороду, добавить сахарный песок, корицу, цедру лимона, хорошо прогреть, постоянно помешивая, а затем охладить.
4. Из теста сформовать небольшие пирожки с подготовленной начинкой. Слегка смазанными маслом пирожками заполнить круглую форму. Дать подойти 15-20 мин.
5. Выпекать в разогретой духовке (220-230°C) до готовности (20-30 мин). Пирожки поднимутся, соединятся и образуют единый пирог в виде цветка.
6. «Лепестки» готового пирога посыпать сахарной пудрой, а сердцевинку - цедрой.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Замечательно вкусным получается такой пирог с начинкой из кураги или ягод калины (красной смородины). Во втором случае к калине вместо лимона добавляют 1-2 ч. ложки крахмала.

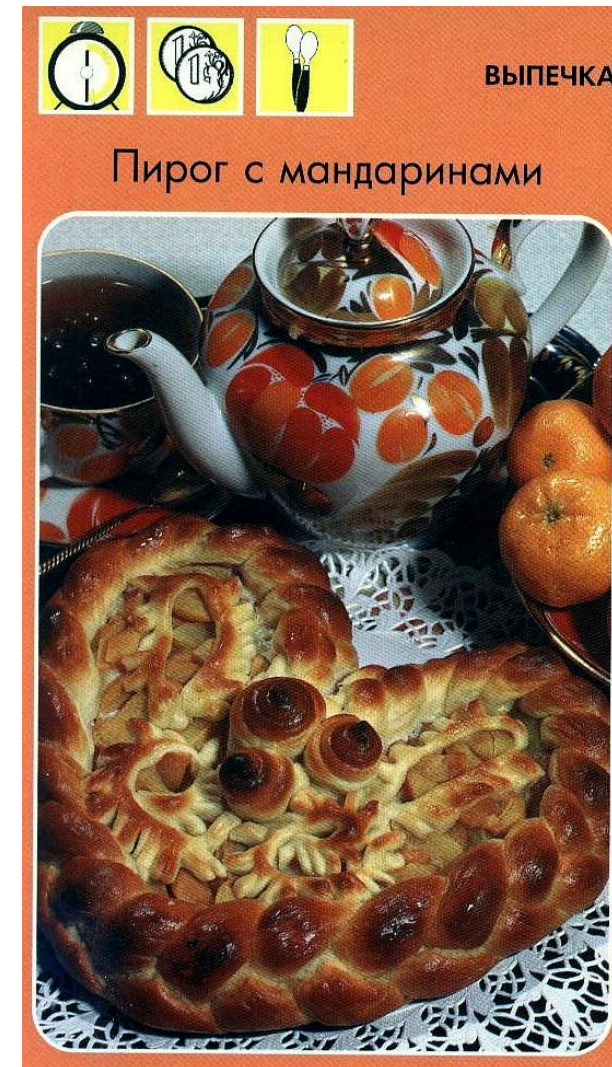
66. Пирог с мандаринами

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мандарины (или абрикосы) 1 кг
Сахарный песок 5 стаканов + 3 ст. л.
Дрожжи 20 г
Мука 2 стакана
Маргарин 75 г
Сливочное масло 1-2 ст. л.
Апельсин 1 шт.
Молоко 1/2 стакана
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Мандарины (или абрикосы) вымыть, наколоть в нескольких местах и, не снимая корок, нагревать в воде 15-20 мин при 90°C, не доводя до кипения. Затем переложить в холодную воду и вымачивать 10-12 ч.
2. Из 5 стаканов сахарного песка и 3 стаканов воды сварить сахарный сироп. Положить в горячий сироп подготовленные мандарины (или абрикосы) и выдерживать до варки 8-10 ч.
3. Варить мандарины в 3-4 приема по 5 мин, с 8-часовым выстаиванием. После чего мандарины охладить и очень острым ножом нарезать на тонкие ломтики.
4. С апельсина мелкой теркой снять цедру. Развести дрожжи в молоке.
5. В глубокую посуду всыпать муку, сахарный песок (3 ст. ложки), добавить маргарин, соль, апельсиновую цедру и молоко с дрожжами. Замесить тесто.
6. Скатать из теста шар, накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 1 ч.
7. Подошедшее тесто раскатать в пласт и вырезать лепешку в виде сердца. Положить лепешку на противень и покрыть ее поверхность начинкой, отступив от краев на 3 см.
8. Из того же теста сделать два жгута, сплести их в косичку и уложить по краям пирога. Из обрезков теста вылепить различные фигурки и украсить ими поверхность пирога.
9. Выпекать пирог в умеренно горячей духовке 25-30 мин. Вынув пирог из духовки, сразу сбрызнуть его растопленным сливочным маслом.



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

67. Пирог с паштетом

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука 3 стакана
Сливочное масло 1 ст. л.
Яйца 2 шт.
Соль

Для начинки:

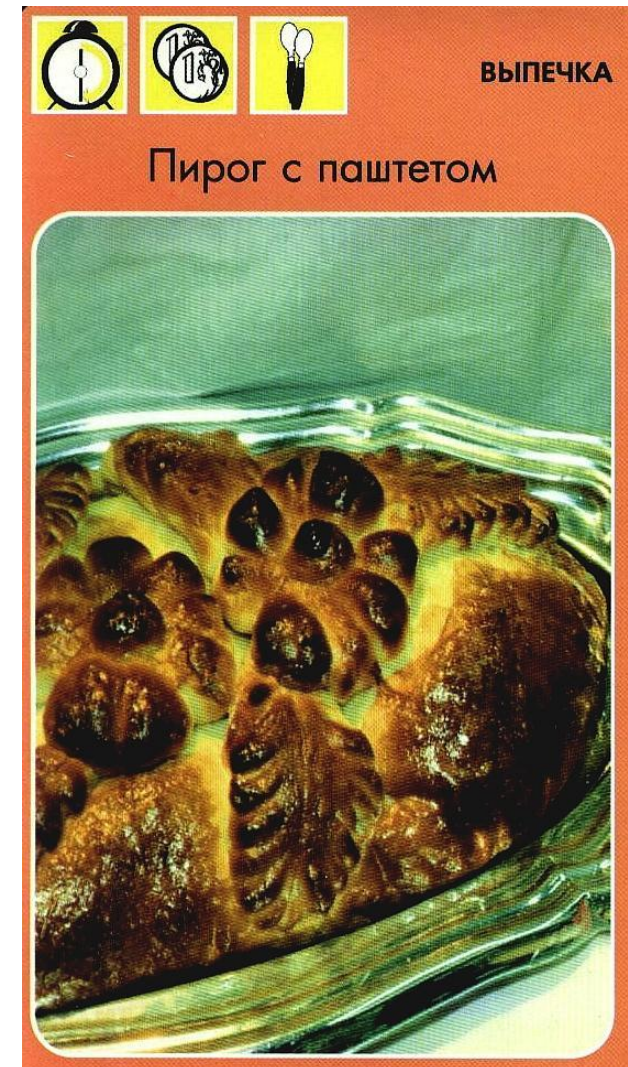
Фарш из телятины..... 300 - 400 г
Яйца 2 шт.
Печень куриная 150 г
Сливочное масло 250 г
Шампиньоны 6-7 шт.
Сухой майоран 1/2 ч.л.
Петрушка (зелень) 2-3 веточки
Красный перец сладкий молотый
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Просеять муку горкой на разделочную доску. Сделать в середине углубление. Сливочное масло разрезать на кусочки и разложить их вокруг горки. Добавить соль, 1 яйцо и воду (3-4 ст. ложки).
2. Замесить густое тесто, придать ему форму шара и поставить в холодильник на 2 ч.
3. Разделить тесто на 2 части. Раскатать обе в овальные пласты, один из которых сделать побольше другого.
4. Разогреть духовку до 200°C. Противень смазать маслом и положить на него меньший пласт. Выложить сверху приготовленную начинку, оставив поля примерно по 2 см.
5. Вдавить в начинку подготовленные шампиньоны и кусочки обжаренной печени. Положить сверху больший пласт теста. Обрезать края и аккуратно защипать их.
6. Остатки теста раскатать еще раз, вырезать кружочки. Смазать пирог взбитым яйцом и выложить орнамент из кружочков теста.
7. Проколоть в середине небольшие отверстия, чтобы при выпечке мог свободно выходить пар. Поставить пирог в середину духовки и выпекать 1-1,5 ч.
8. Готовый пирог выложить на блюдо, смазать сливочным маслом и подать на стол.

Начинка

9. Зелень петрушки перебрать, промыть и мелко нарезать. От куриной печени отделить жир, промыть ее и нарезать на кусочки по 2 см. Шампиньоны очистить, промыть, большие грибы разрезать пополам или на 4 части.
10. Смешать фарш из телятины, яйца, зелень петрушки, добавить соль, красный сладкий молотый перец и сухой майоран - начинка готова.
11. Растопить сливочное масло, обжарить в нем кусочки печени до светло-коричневого цвета и остудить.



68. Пирог с рыбой

ИНГРЕДИЕНТЫ

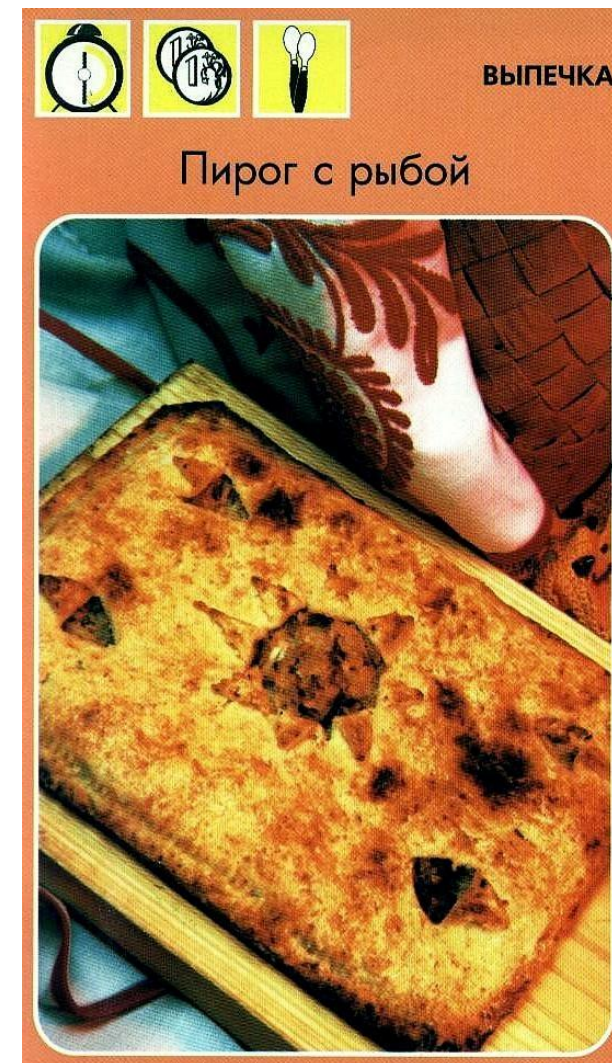
Мука.....3 ½ стакана
Дрожжи (сухие) 1 ч. л.
Растительное масло..... 2 ст. л.
Сахарный песок 2 ст. л.
Топленое масло..... 100 г
Соль

Для начинки

Рыба (Филе)..... 500 г
Репчатый лук 2 шт.
Лимонный сок 1 ч. л.
Черный перец молотый
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Насыпать в кастрюлю дрожжи, муку, соль, сахарный песок. Положить размягченное топленое масло и залить слегка теплой водой (1 ½ стакана). Накрыть полотенцем и оставить на 30 мин.
2. Вымесить тесто так, чтобы оно не прилипало к рукам и стенкам кастрюли. Оставить вымешанное тесто в кастрюле, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 1-1,5 ч. За это время тесто должно подняться.
3. Кусочки рыбы выложить в миску. Лук очистить и порезать крупными кольцами. Соединить лук с рыбой, присыпать все солью, перцем, сбрызнуть лимонным соком, прижать тарелкой и дать постоять 30-50 мин.
4. Готовое тесто выложить на стол и разделить его на две части (для верха - маленькую, а для низа - большую).
5. Противень смазать растительным маслом. Выложить на него большую часть теста и руками, смазанными маслом, растянуть тесто по ширине противня.
6. Уложить на тесто подготовленную рыбу и лук. Оставшееся тесто растянуть и накрыть им рыбу. Соединить край пирога и сделать несколько отверстий в верхнем слое.
7. Смазать маслом верх пирога и выпекать около 30 мин при температуре 180-200°C.
8. Готовый пирог выложить на поднос, застеленный салфеткой, накрыть чистым полотенцем и дать остыть.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Для рыбной начинки подойдет филе трески, пикши, судака, морского окуня. Хорошо добавить в начинку измельченную зелень петрушки.

69. Пирог со штрейзелем

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука 1 стакан
Творог 200 г
Сливочное масло 100 г
Яйцо..... 2 шт.
Сахарный песок 1/2 стакана
Сода 1/4 ч.л.
Клубничное варенье 1 стакан
Лимон 1 шт.
Грецкие орехи (ядра). 1/2 стакана
Растительное масло 1-2 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Сначала отложить 1 ст. ложку муки, 1 ст. ложку сливочного масла, 1 ст. ложку сахарного песка и 1 яичный желток для приготовления штрейзеля.
2. Лимон вымыть, мелкой теркой снять цедру. Творог пропустить через мясорубку или протереть. Ядра грецких орехов размельчить.
3. Муку перемешать с содой и просеять.
4. Положить в посуду сливочное масло, добавить сахарный песок, лимонную цедру и перемешивать 5-7 мин. В процессе замеса добавить яйцо, творог и, в последнюю очередь, муку с содой и месить еще около 1 мин.
5. Смазать растительным маслом противень и ровным слоем выложить на него приготовленное тесто. Густое клубничное варенье равномерно распределить по поверхности теста, сверху посыпать орехами.
6. Для приготовления штрейзеля муку, сливочное масло, сахарный песок и яичный желток положить в посуду и перемешать до образования крупных крошек.
7. Полученным штрейзелем посыпать пирог, поместить в духовку и выпекать при температуре 210-230°C.
8. Готовый пирог охладить, разрезать на куски, выложить на блюдо.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- чтобы крошки штрейзеля были одинаковой величины, их просеивают через редкое сито.



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

70. Пирожки на скорую руку

ИНГРЕДИЕНТЫ

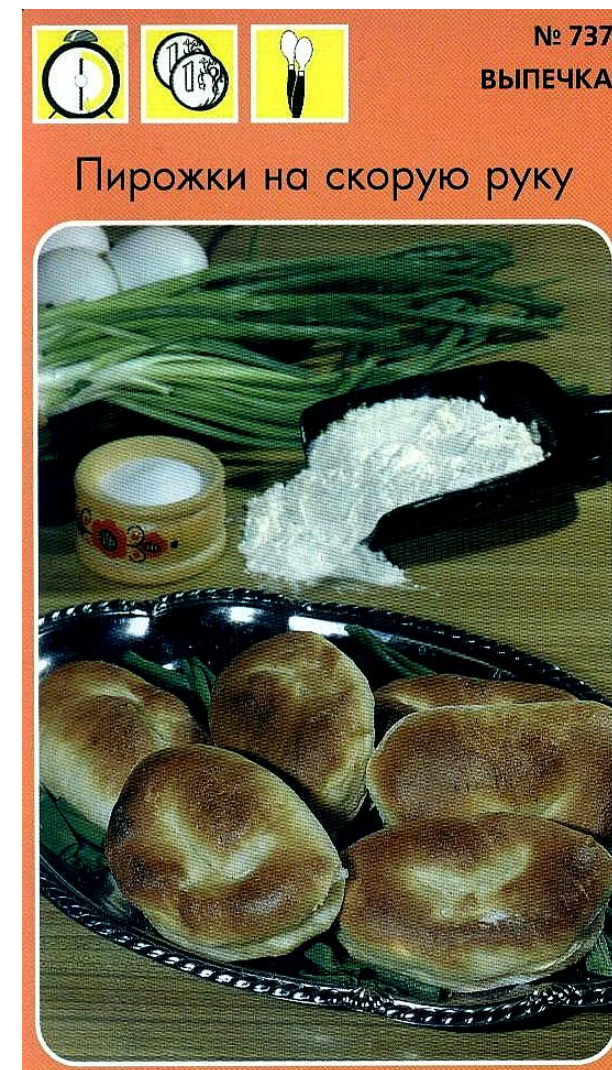
Растительное масло 1/2 стакана
Яйцо 1 шт.
Мука 500 г
Сливочное масло. 2 ст. л.
Соль

Для начинки:

Квашеная капуста..... 500 г
Репчатый лук 2 шт.
Яйца 2 шт.
Растительное масло. 1-2 ст. л.
Сахарный песок..... 1 ч. л.
Черный перец молотый
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Квашеную капусту слегка отжать. Очень кислую капусту предварительно промыть холодной водой.
2. Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Обжарить лук в глубокой сковороде на растительном масле, добавить капусту и обжарить вместе.
3. Ввести по вкусу соль, перец, сахарный песок и, закрыв крышкой, тушить до мягкости.
4. Яйца сварить вкрутую, очистить и порубить. Готовую капусту остудить, добавить в нее яйца. Держать готовую начинку при комнатной температуре.
5. В эмалированную посуду влить растительное масло и теплую кипяченую воду (1/2 стакана), всыпать муку, соль и замесить не очень крутое тесто.
6. Выложить тесто на присыпанную мукой разделочную доску. Тонко раскатать тесто и вырезать кружочки. Разложить на них начинку и аккуратно защипнуть.
7. Духовку разогреть до 200-230°C. Противень смазать маслом, положить на него пирожки, смазать их взбитым яйцом и выпекать около 20 мин.
8. Готовые пирожки смазать сливочным маслом.



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Такие пирожки готовят различной формы с начинкой из картофеля, риса с яйцом и луком.

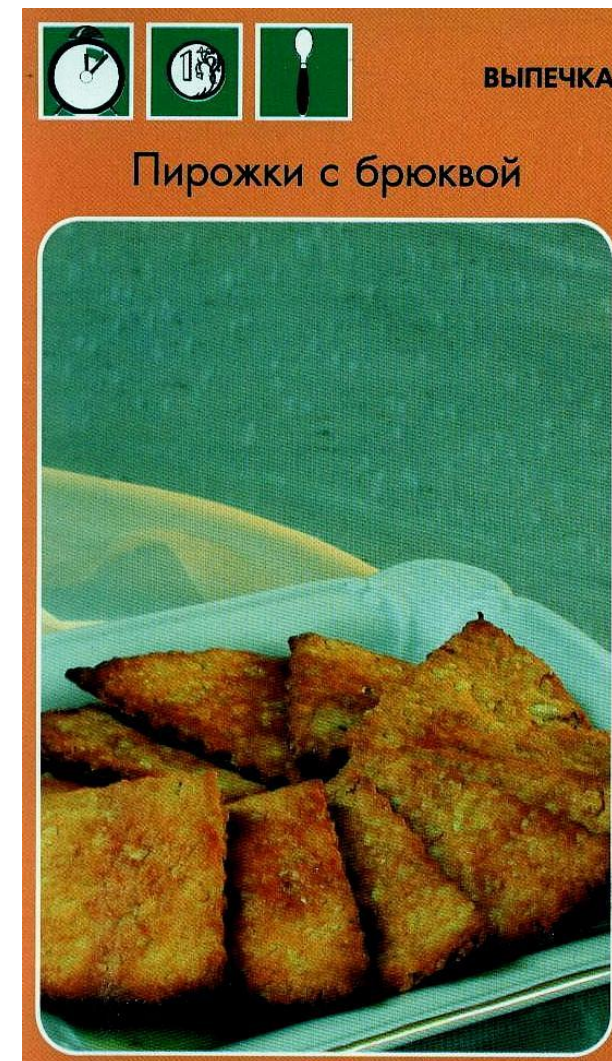
71. Пирожки с брюквой

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука 1 стакан
Брюква 2 шт.
Сметана 1/2 стакана
Перловая крупа.. 80-100 г
Яйца 2 шт.
Сало 50 г
Репчатый лук 1 шт.
Растительное масло 1/2 стакана
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Сырую брюкву очистить, вымыть, мелко нарубить и посолить по вкусу.
2. Сварить в подсоленной воде чистую перловую крупу, откинуть на дуршлаг, промыть и дать стечь воде.
3. С сала срезать шкурку, разрезать его на маленькие кусочки и жарить на сковороде до образования золотистых прозрачных шкварок.
4. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать и пожарить в жире от шкварок до золотистого цвета.
5. В посуду с измельченной брюквой добавить перловую кашу, шкварки, жареный лук, посолить по вкусу и всю массу тщательно вымесить.
6. Приготовить пресное тесто из муки и яиц, разделить его на круглые лепешки.
7. На одну половину каждой лепешки положить фарш из брюквы, изделие сложить пополам и края тщательно защипнуть.
8. Пирожки выпекать в глубокой сковороде с растительным маслом, затем поставить в теплое место.
9. Подавать к столу со сметаной.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Пирожки с брюквой готовят также с гречневой кашей.

72. Пирожки с рыбой

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для теста:

Мука 500 г
Сливочное масло 400 г
Лимон 1/2 шт.
Яйцо 1 шт.
Соль

Для начинки:

Рыбное филе 500 г
Растительное масло .. 2 ст. л
Репчатый лук 1-2 шт.
Черный перец молотый
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тесто

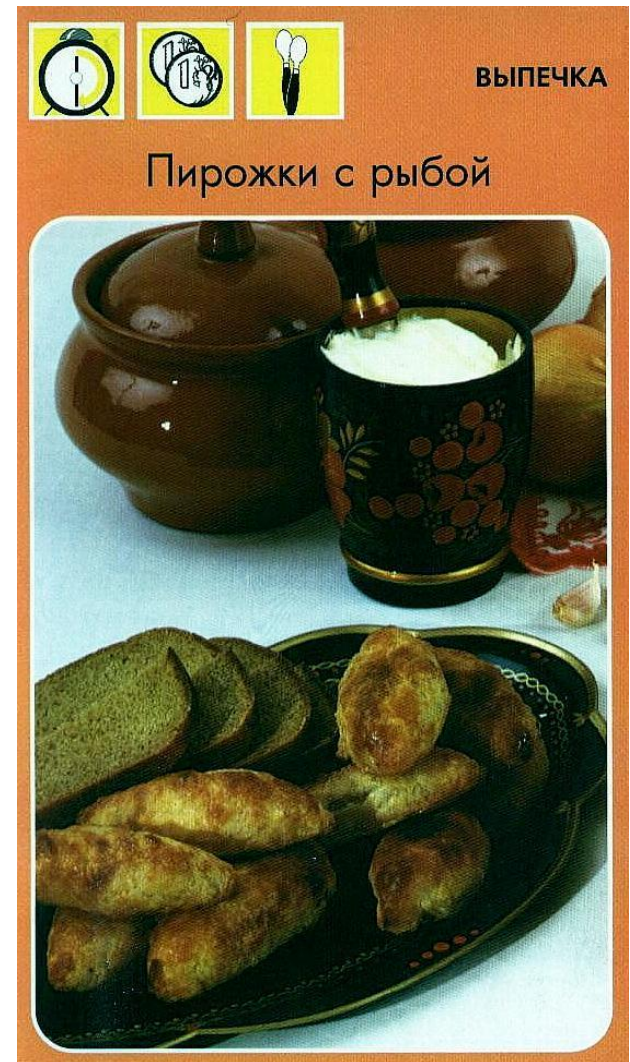
1. Просеять муку, половину отделить, порубить на доске с предварительно охлажденным маслом, раскатать квадратиком толщиной 1,5-2 см и поставить в холодное место.
2. В оставшуюся муку влить воду (1/2 стакана), отжать лимонный сок, добавить соль и замесить тесто.
3. Скатать тесто в шар, накрыть полотенцем и дать полежать 20-30 мин. Затем раскатать тесто в пласт вдвое шире и немного длиннее отложенного куска-квадратика теста с маслом.
4. Тесто с маслом положить на середину раскатанного пласта, завернуть и защипать края, чтобы получился «конверт».
5. Посыпать стол мукой, положить на него «конверт» и раскатать ровной полосой шириной 20-25 см и толщиной 1 см. Аккуратно сложить тесто вчетверо и на 30-40 мин поставить в холодное место. Эту процедуру повторить три раза.

Начинка

6. Рыбное филе промыть, нарубить небольшими кусочками, посолить, поперчить и прожарить на сковороде в растительном масле.
7. Репчатый лук очистить, промыть, мелко порезать, поджарить и перемешать с рыбой.

Пирожки

8. Подготовленное тесто раскатать в виде ровной прямоугольной полоски толщиной 0,5 см. Вырезать стаканом круги, слегка смочить их водой, положить на середину каждой начинку и сформовать пирожок.
9. Уложить пирожки на противень, слегка смоченный водой, смазать сверху яйцом и выпекать в духовке 10-15 мин. при средней температуре.
10. Подавать пирожки к ухе, сборной рыбной солянке, рыбному супу.



73. Пирожки типа "Баклава"

ИНГРЕДИЕНТЫ

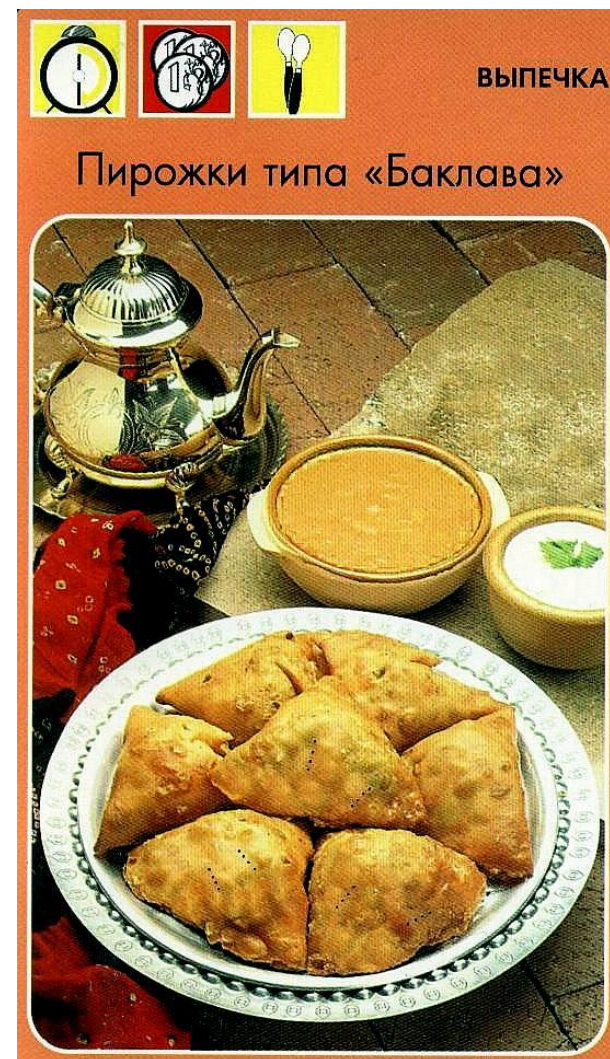
Замороженное слоеное тесто (готовое)..... 500 г
Сливочное масло 100 г
Грецкие орехи (ядра)..... 2 стакана
Панировочные сухари 4ст. л.
Сахарный песок 5 ст. л.
Корица 1 ч.л.
Гвоздика..... 3-4 шт.
Яйцо 1 шт.

Для сиропа:

Сахарный песок..... 1 стакан
Мед 5 ст. л.
Лимон. 1 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Вынуть из упаковки слоеное тесто, разложить его на разделочной доске и оставить при комнатной температуре на 15-20 мин. для размораживания. Разделить тесто на 2 части.
2. Посыпая мукой, раскатать пласт в одном направлении, чтобы не нарушить структуру теста, в лист размером 24х16 см. Нарезать его на куски квадратной формы размером 8х8 см.
3. Ядра орехов порубить, смешать с панировочными сухарями, сахарным песком (5 ст. ложек), корицей и молотой гвоздикой.
4. Сливочное масло оставить при комнатной температуре до размягчения.
5. На разделочной доске разложить подготовленные квадратики теста. Каждый квадратик смазать размягченным маслом, на середину положить ореховую начинку. Закрыть ее краями теста так, чтобы получился пирожок в форме треугольника, и слегка прижать края верхнего слоя к нижнему.
6. Пирожки уложить на противень, смоченный водой, не смазывая его маслом, и поставить в прохладное место на 20-30 мин.
7. Пирожки перед выпечкой смазать взбитым яйцом только сверху, осторожно, чтобы смазка не попала на края (в противном случае слипшиеся края не позволят изделиям подняться).
8. Противень с пирожками поставить в духовку, предварительно нагретую до 250°C, и выпекать 15-20 мин. при температуре 200-220°C до золотистого цвета.
9. В кастрюле в 1 стакане воды варить в течение 10 мин. сахарный песок (1 стакан) с медом, лимонным соком и цедрой с 1 лимона, постоянно помешивая. Сироп остудить и подать отдельно к пирожкам в небольшой посуде.



ВЫПЕЧКА

Пирожки типа «Баклава»



быстро



дешево



легко



обычно



обычно



обычно



долго



дорого



трудно

74. Пирожные "Колобки"

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для теста:

Мука 2,5 стакана
Сливочное масло 200 г
Яйца. 8-10 шт.
Вода 2,5 стакана
Соль

Для крема:

Сливочное масло 900 г
Сахарная пудра 500 г
Сгущенное молоко . . 360 г
Коньяк 1 ч.л.
Ванильный сахар 1 ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тесто

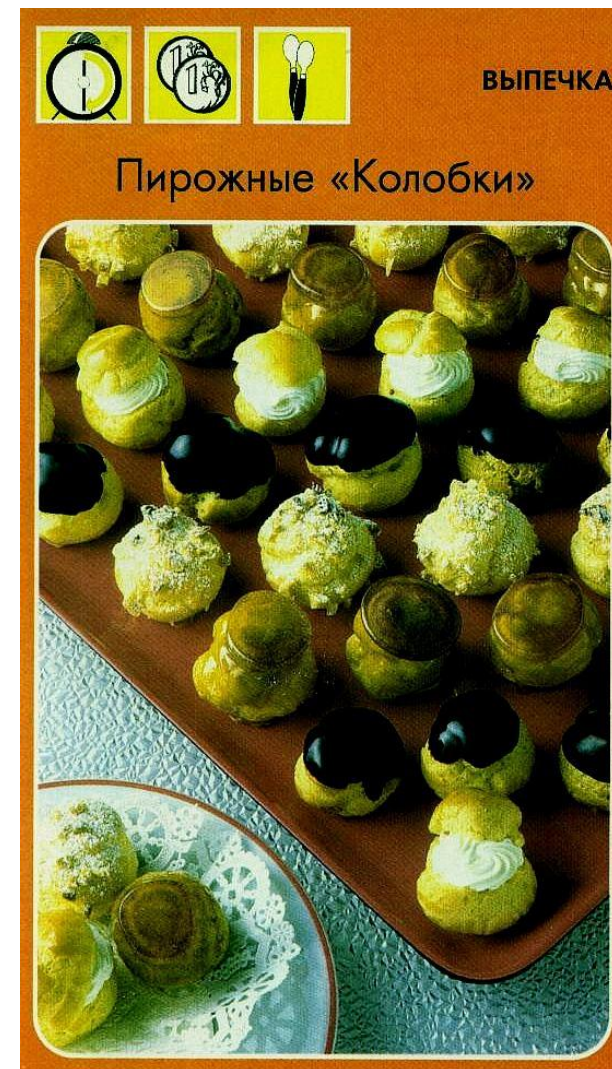
1. Влить в кастрюлю воду, добавить масло, соль, поставить на огонь и довести до кипения. Всыпать просеянную муку, размешать, после чего варить массу на слабом огне 1-2 мин, помешивая лопаточкой.
2. Заваренное тесто охладить до 70°C и, помешивая, постепенно ввести яйца.
3. Подготовленное заварное тесто поместить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой диаметром 15 мм и высадить на слегка смазанный маслом противень в виде палочек длиной 12 см.
4. Поместить противень в предварительно разогретую духовку. Через 15 мин, когда изделия увеличатся в объеме, убавить жар и выпекать до готовности.
5. «Колобки» выложить на блюдо, надрезать вдоль с одной стороны и, приоткрыв, наполнить середину сливочным кремом.

Крем

6. Масло размять и выбить, добавить ванильную пудру, коньяк (или крепкое десертное вино), просеянную сахарную пудру, и, продолжая взбивать, постепенно влить сгущенное молоко, процеженное через сито.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Для придания крему шоколадного оттенка добавить в него порошок какао (120 г).
- «Колобки» можно покрыть шоколадной глазурью.



ВЫПЕЧКА

Пирожные «Колобки»

быстро

дешево

легко

обычно

обычно

обычно

долго

дорого

трудно

75. Пирожные "Минутка"

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука 2 стакана
Сливочное масло (или маргарин) 250 г
Яйца 2 шт.
Молоко 2 ст. л.
Сахарная пудра 4 ст. л.
Соль 1/4 ч. л.

Для крема:

Яйца 3 шт.
Джем ягодный 2 ст. л.
Сахарный песок 3 ст. л.
Желатин 1 ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Сливочное масло (или маргарин) размять до получения пластичной массы. Соль растворить в молоке, влить в масло, отбить яйца, добавить муку и в течение 3-5 мин замесить тесто, а затем сформовать его в виде кирпичика.
2. Посыпать стол мукой, положить на него тесто, присыпать сверху мукой и раскатать его скалкой в прямоугольную лепешку толщиной 10 мм. Затем сложить ее вчетверо, еще раз раскатать и вновь сложить вчетверо.
3. Разделить тесто пополам и раскатать два одинаковых пласта толщиной 5 мм.
4. Разогреть духовку до 200-210°C, сбрызнуть противень водой и выпекать пласты в течение 20-25 мин.
5. Оба пласта склеить теплым кремом, посыпать сахарной пудрой и разрезать на пирожные.

Крем

6. Желатин промыть в холодной воде, откинуть на ситечко и замочить на 2 ч в кипяченой холодной воде (1/4 стакана). Затем нагреть до полного растворения (не кипятить!).
7. Отделить яичные белки (3 шт.) от желтков и взбить белки в густую пышную массу.
8. Ягодный джем (варенье или повидло) немного подогреть в небольшой кастрюле, протереть сквозь сито, добавить сахарный песок и варить 5-10 мин.
9. Горячую уваренную ягодную массу смешать с растворенным желатином и вливать постепенно в хорошо взбитые белки, непрерывно взбивая.



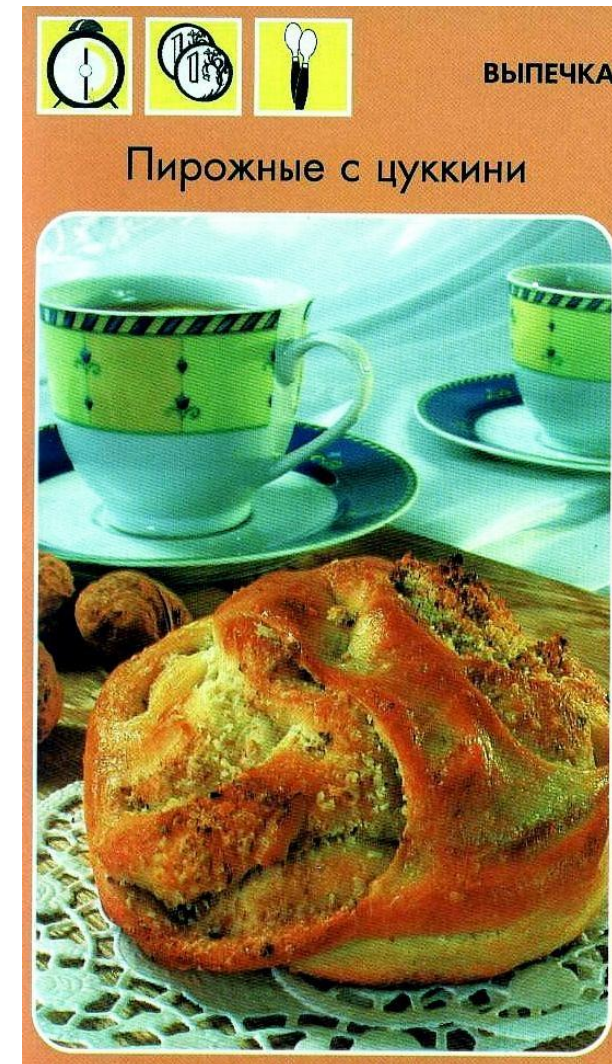
76. Пирожные с цуккини

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука 1 стакан
Цуккини 1 шт. (около 200 г)
Сахарный песок..... 1 стакан
Лимон..... 1 шт.
Яйца 4 шт.
Ром 2 ст. л.
Кокосовая стружка 2 ст. л
Цукаты. 1/3 стакана
Сода 1/2 ч. л.
Сахарная пудра. 1/2 стакана
Грецкие орехи (ядра) ... 1/2 стакана

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Цуккини вымыть, очистить от кожицы и натереть на терке или измельчить в кухонном комбайне.
2. Желтки отделить от белков и взбить с сахарным песком. Ядра грецких орехов мелко истолочь.
3. Лимон вымыть, снять мелкой теркой цедру, сок отжать в миску и смешать его с лимонной цедрой, 1 ст. ложкой рома, взбитыми желтками и измельченными ядрами грецких орехов.
4. Цукаты очень мелко нарезать и добавить в лимонно-ореховую смесь вместе с цуккини.
5. Муку просеять с содой и также добавить в смесь.
6. Белки взбить в плотную массу и ввести их в тесто, осторожно перемешивая сверху вниз.
7. Разогреть духовку до температуры 180°C На противень поставить небольшие формочки и в них столовой ложкой разложить тесто.
8. Поместить противень с формочками в середину духовки и выпекать пирожные 15-20 мин. Затем дать им остыть.
9. Оставшийся ром смешать с сахарной пудрой, смазать этой глазурью пирожные, посыпать кокосовой стружкой, выложить на сервировочное блюдо.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Для приготовления пирожных используют только молодые цуккини, практически без семян.

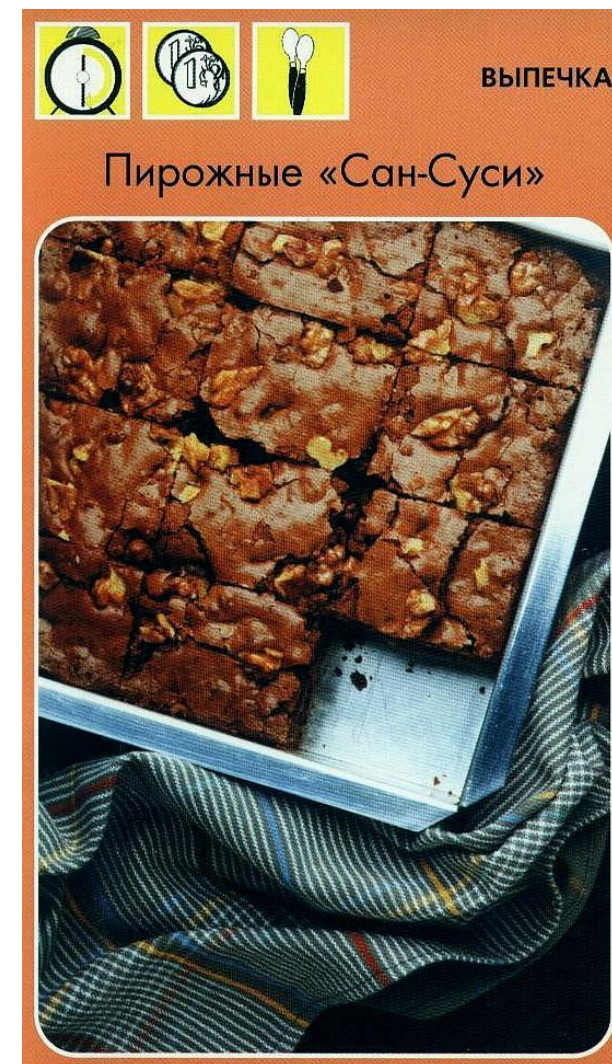
77. Пирожные "Сан-Суси"

ИНГРЕДИЕНТЫ

Пшеничные сухари (толченые) 4 стакана
Сливочное масло 200 г
Сахарный песок 1 ½ стакана
Яйца..... 2 шт.
Молоко..... 2 стакана
Кофе (в зернах) 2 ст. л.
Орехи (любые)..... 2 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Кофе смолоть. Вскипятить молоко, всыпать кофе. Дать постоять и процедить.
2. Выложить в посуду толченые сухари, залить горячим молоком (1 стакан) с кофе и дать набухнуть.
3. Яйца растереть с сахарным песком и постепенно добавить в них оставшееся остывшее молоко. Смесь проварить на огне до закипания и охладить.
4. Отдельно растереть, а затем взбить добела масло. Не прекращая взбивания, добавить в масло охлажденную яичную массу для получения крема.
5. Крем разделить пополам. Одну половину смешать с набухшими в молоке сухарями. Полученную густую массу выложить в квадратную форму.
6. Сверху покрыть массу второй половиной крема (без сухарей), посыпать орехами и поставить на 2-3 ч в холодильник.
7. Затем вынуть из холодильника и тонким острым ножом разрезать на отдельные пирожные.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- При подаче к столу пирожные рекомендуется посыпать сахарной пудрой или кокосовой стружкой.

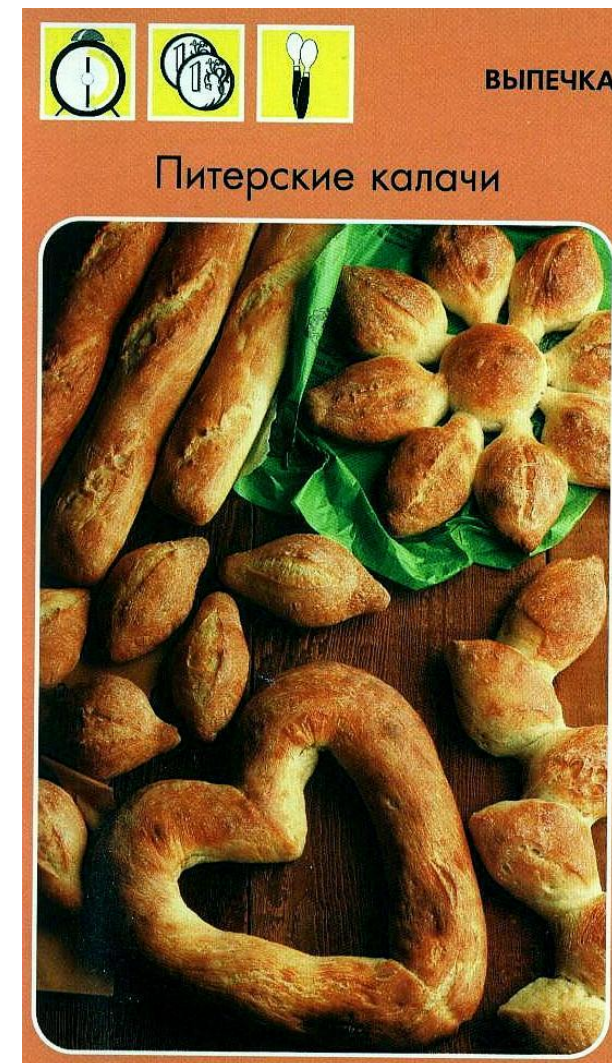
78. Питерские калачи

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука 800 г
Дрожжи 8 г
Маргарин сливочный 25 г
Сахарный песок 1 ст. л.
Вода 350 г
Масло сливочное 1 ст. л.
Яйцо 1 шт.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Приготовить дрожжевое опарное тесто, разделить его на небольшие куски, сформовать их в виде круглых лепешек, дать постоять. Через 5-8 мин тонко раскатать.
2. Полукруглой выемкой на расстоянии 1,5-2 см от края высечь половину круга.
3. Образовавшийся язычок слегка смазать растопленным маслом и отогнуть на заготовку калачика.
4. Из оставшихся кусочков теста слепить различной формы фигурки.
5. Положить калачи и другие фигурки на противень, смазанный маслом, и поставить в теплое влажное место для дополнительного брожения.
6. Сверху смазать изделия яйцом и выпекать в течение 10-15 мин при температуре 240 – 260°C.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Варианты форм готовых изделий представлены на иллюстрации.

79. Пицца традиционная

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для начинки:

Грибы (шампиньоны) . . . 300 г
Бекон 50 г
Маслины 100 г
Репчатый лук 2 шт.
Сыр 100 г
Томаты 3 шт.
Сливочное масло 2 ст. л.
Чеснок 1 зубчик
Петрушка и базилик (зелень)
Черный перец молотый
Соль

Для теста:

Мука 7 ст. л.
Дрожжи сухие 10 г
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тесто

1. Растворить дрожжи в 2-х ст. ложках теплой воды. Добавить 1 ст. ложку муки, посолить, перемешать и поставить в тепло на 30 мин, чтобы поднялась опара.
2. Остальную муку просеять горкой на доску, сделать углубление и впустить в него опару. Затем добавить 8 ст. ложек теплой воды и вымесить тесто до эластичности.
3. Накрывать салфеткой и поставить в теплое место. После того как тесто дважды поднимется (примерно через 3 ч), его можно использовать для готовки.

Начинка

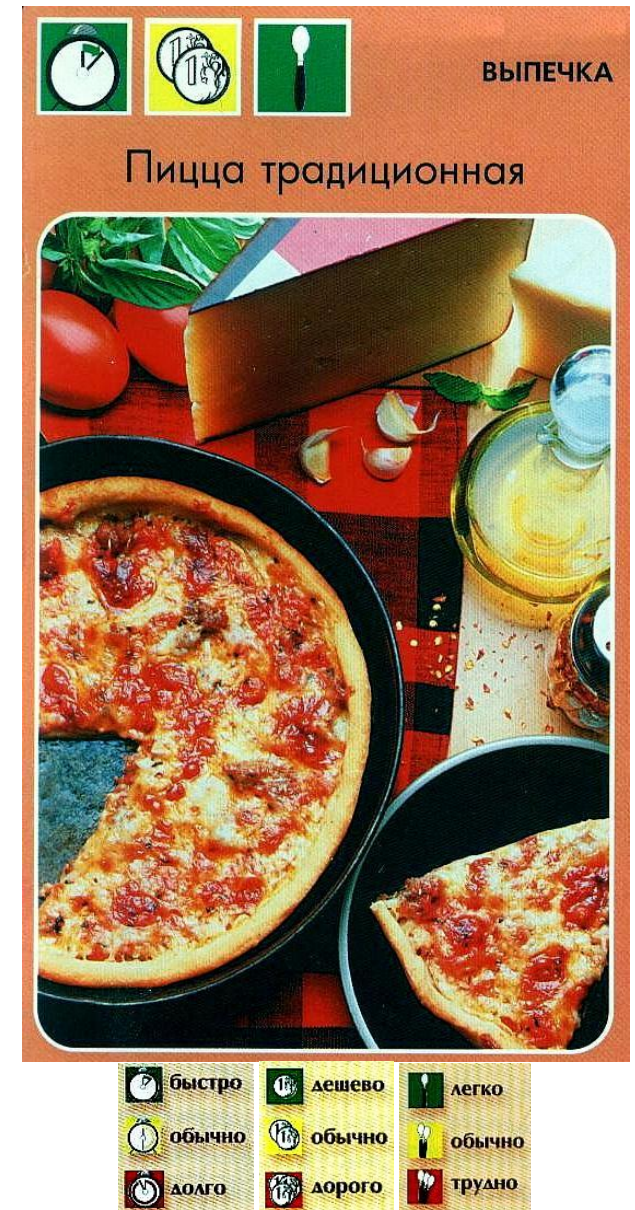
4. Мелко нарезать бекон, лук, чеснок и пассеровать в широкой сковороде.
5. Шампиньоны очистить, вымыть, нарезать и потушить в разогретом масле на сковороде примерно 20 мин. В конце посолить.
6. Маслины очистить от косточек и нарезать кусочками. Сыр натереть, томаты порезать, зелень петрушки и базилика порубить.

Пицца

7. Тесто выложить тонким слоем (0,5 см) в смазанную растительным маслом круглую сковороду или на противень. Края теста чуть приподнять. Сверху разместить слоями: грибы, зелень, смесь из лука, чеснока и бекона, нарезанные маслины, затем поперчить, посолить.
8. Выпекать в духовке при температуре 220-250°C около 30 мин. За 10 мин до готовности посыпать тертым сыром и нарезанными томатами.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Подавать готовую пиццу можно на плоском блюде целиком или на тарелках порционно.



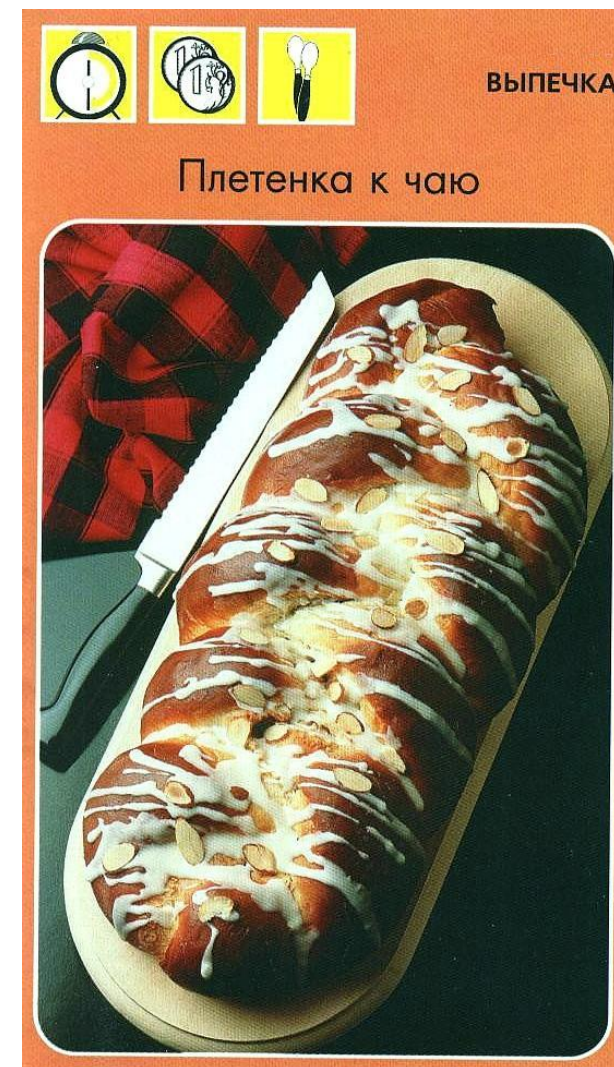
80. Плетенка к чаю

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука..... 600 г
Дрожжи 30 г
Молоко 1 стакан
Сахарный песок 80 г
Сливочное масло 50 г
Яйца 3 шт.
Жареный арахис 50 г
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Муку насыпать в миску, в середине сделать углубление и покрошить в него дрожжи. Влить молоко комнатной температуры, тщательно перемешать. Присыпать массу тонким слоем муки и прикрыть полотенцем. Оставить подходить в теплом месте на 15 мин.
2. Отделить белок одного яйца для смазывания. Остальные яйца хорошо смешать со сливочным маслом и 60 г сахарного песка.
3. Добавить смесь в тесто и деревянной лопаткой перемешать.
4. Затем сбивать тесто руками, пока оно не станет эластичным. Сформовать шар, положить тесто в миску, присыпать мукой и, прикрыв полотенцем, оставить подходить 15-30 мин.
5. Доску посыпать мукой и раскатать тесто. Сформовать три длинные колбаски, слегка сужающиеся к концам. Заплести из трех колбасок косичку - плетенку.
6. Нагреть духовку до 200°C. Смазать противень сливочным маслом (маргарином).
7. Выложить плетенку на противень. Разбавить оставшийся яичный желток 1 ст. ложкой воды и смазать изделие.
8. Смешать жареный арахис с 20 г сахарного песка и 1 ст. ложкой воды. Посыпать плетенку и оставить подходить на 10 мин. Выпекать изделие 30-35 мин при температуре 180-200°C.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Тесто получится удачным, если продукты будут комнатной температуры. Когда тесто подходит, его необходимо защитить от сквозняка, поэтому посуду закрывают полотенцем.

81. Польский полуслоеный пирог

ИНГРЕДИЕНТЫ

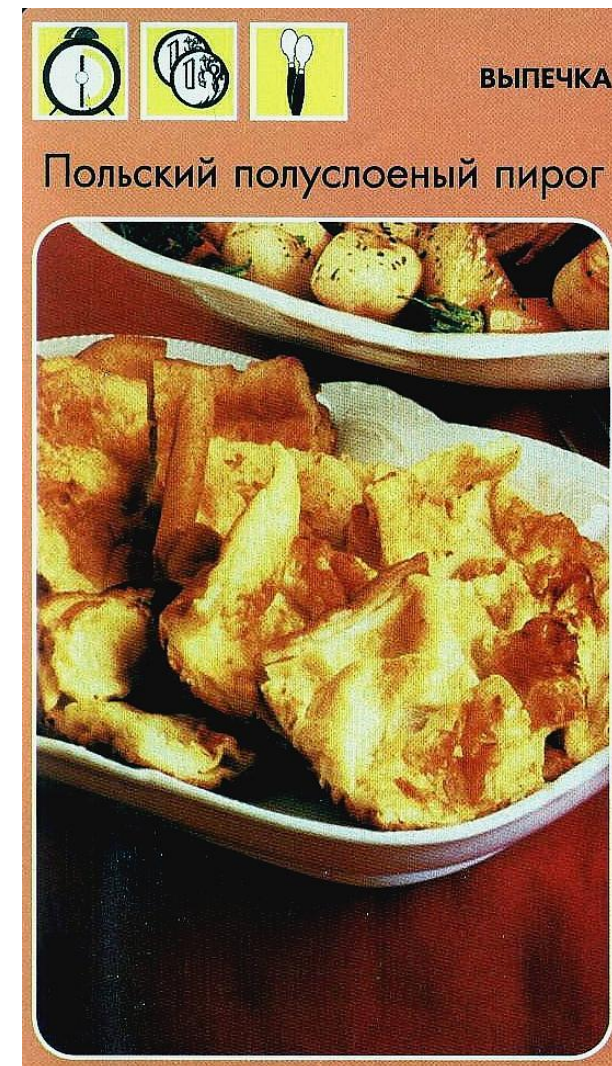
Мука 3 стакана
Сливочное масло 400 г
Яйца 3 шт.
Сметана 1 стакан
Растительное масло..... 1-2 ст. л.
Соль

Для начинки:

Яйца 3 шт.
Мука (лучше грубого помола)..... 1 ст. л.
Сыр..... 170 г
Сливки 1 стакан

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Сливочное масло охладить и разделить на кусочки. На доску просеять муку, положить кусочки масла и мелко порубить его с мукой.
2. Желтки двух яиц отделить от белков. Добавить в муку 1 яйцо, сырые желтки, сметану, соль, быстро замесить тесто. Скатать в шар и поставить в холодильник на 12 ч.
3. Для начинки белки трех яиц отделить от желтков. Белки подсолить и взбить в крутую пену. Сыр натереть на крупной терке. К взбитым белкам добавить сырые желтки, муку, тертый сыр, разбавить сливками и перемешать.
4. Тесто раскатать в пласт. Противень смазать растительным маслом и выложить на него пласт теста.
5. Сверху поместить начинку. Края теста основательно загнуть на начинку, тщательно защипать и смазать оставшимися взбитыми белками двух яиц.
6. Разогреть духовку до 200-220°C. Поместить противень с пирогом в середину духовки, убавить температуру до 150°C и медленно выпекать пирог около 30 мин.
7. Готовый пирог нарезать на порционные куски, выложить на сервировочное блюдо.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Пирог горячим подают к чаю или в качестве закуски.
- Таким способом выпекают из полуслоеного теста и отдельные пирожки с сыром.

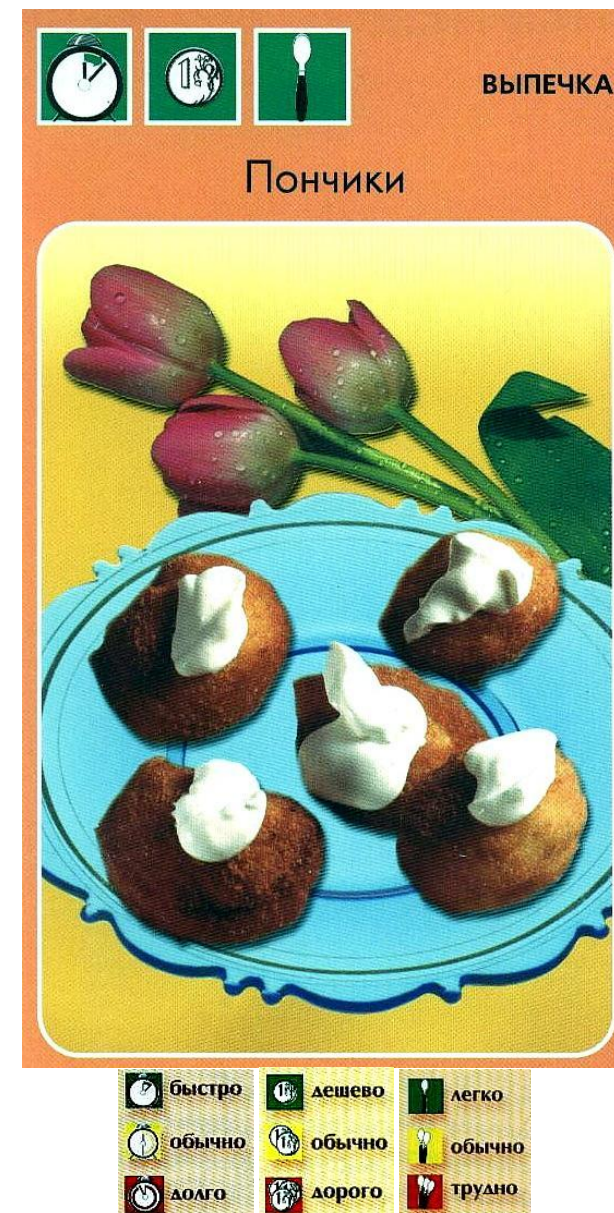
82. Пончики

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука 3 стакана
Сухие дрожжи 1 пакетик
Сахарная пудра 2 ст. л.
Молоко 1/2 стакана
Сливочное масло 2 ст. л.
Корица (молотая) 1 ч. л.
Лимон 1 шт.
Ванильный сахар 1 пакетик
Растительное масло 3 стакан
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Молоко слегка подогреть. Масло растопить. Лимон вымыть и мелкой теркой снять цедру.
2. В миске смешать муку, дрожжи и соль. Добавить сахарную пудру, молоко, 1/2 стакана воды, сливочное масло, корицу, цедру лимона и ванильный сахар.
3. Ингредиенты перемешать и поставить тесто на 30 мин в теплое место.
4. Вновь перемесить тесто и сделать из него шарики. Слегка сплющить их (можно сделать отверстие в середине каждого шарика) и оставить на 10 мин.
5. В высокой посуде разогреть растительное масло. Порциями выпекать пончики во фритюре по 8 мин.
6. Готовые пончики вынимать шумовкой и выкладывать на салфетку.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Особенно вкусны такие пончики с любым кремом, взбитыми сливками или вареньем.

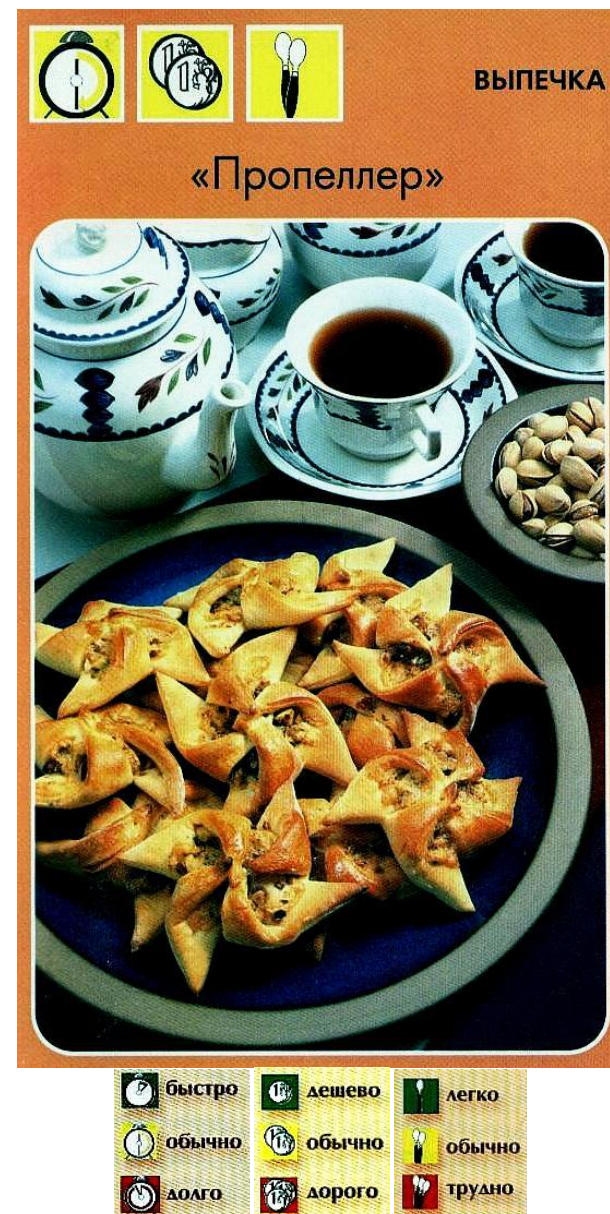
83. "Пропеллер"

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука..... 3 стакана
Дрожжи 50 г
Молоко..... 3/4 стакана
Сахарный песок 3 ст. л.
Маргарин (или масло)..... 200 г
Яйцо..... 1 шт.
Миндаль (ядра). 100 г
Корица молотая. 1 ч. л.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В кастрюле нагреть молоко до 30-40°C, растворить в нем дрожжи, добавить сахарный песок (2 ст. ложки), соль, маргарин или масло и всыпать муку.
2. Замесить тесто и, не давая ему подойти, на гладкой поверхности, посыпанной мукой, раскатать пласт толщиной в 1 см.
3. Разрезать пласт теста на квадратики 8x8 см, надрезав у каждого углы.
4. Ядра миндаля ошпарить, очистить от кожицы, нарубить и смешать с 1 ст. ложкой сахарного песка и корицей.
5. Поверхности квадратиков смазать взбитым яйцом, посыпать рубленым миндалем с корицей и зацепать по центру четыре половинки надрезанных уголков так, чтобы фигурка приобрела вид пропеллера.
6. Покрыть «пропеллеры» взбитым яйцом, уложить на смазанный маргарином (или маслом) противень и поставить в духовку на 10-15 мин для выпекания.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Готовность изделия определяют по цвету корочки (она должна быть золотистой), а также по консистенции теста, когда изделие станет «высоким», его прокалывают деревянной палочкой: если тесто не пристало к ней, значит выпечку можно вынимать из духовки.

84. Рожки с курагой

ИНГРЕДИЕНТЫ




Слоеное дрожжевое тесто (готовое) 600 г
Мука 1/3 стакана
Яйцо. 1 шт.
Курага..... 1/3 стакана
Сахарный песок. 1/2 стакана

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Для начинки курагу перебрать, тщательно промыть и замочить в холодной воде (3/4 стакана) в эмалированной кастрюле на 3 ч.
2. Варить курагу в той же воде с добавлением сахарного песка до тех пор, пока не получится густая пюреобразная масса.
3. Разделочную доску присыпать мукой. Готовое слоеное тесто раскатать в пласт толщиной около 5 мм.
4. Разрезать пласт теста на клинообразные кусочки. Положить на каждый 1 ч. ложку начинки и свернуть в рулетик.
5. Противень сбрызнуть холодной водой. При укладке на противень торцевые стороны рулетиков слегка вытянуть и тонкие концы загнуть, придав изделиям форму рожков.
6. Оставить рожки для расстойки на 50 мин, затем смазать взбитым яйцом.
7. Выпекать рожки около 20 мин при температуре примерно 250°C.


К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:










- Перед выпечкой рожки можно посыпать штрейзелем.
- прекрасные рожки получаются из слоеного пресного теста, а для начинки подойдет фруктовый джем (1/2 стакана).



ВЫПЕЧКА

Рожки с курагой



 быстро	 дешево	 легко
 обычно	 обычно	 обычно
 долго	 дорого	 трудно

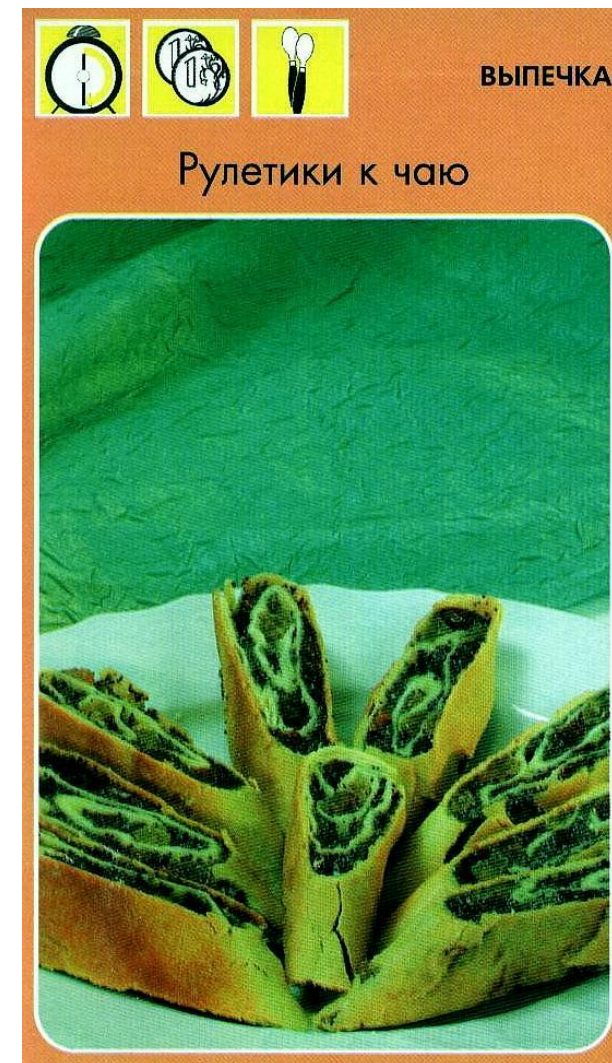
85. Рулетики к чаю

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука..... 1 стакан
Яйца..... 2 шт.
Лимон 1 шт.
Изюм (без косточек). 1 стакан
Сливочное масло. 1 ст. л.
Сахарный песок. 1/2 стакана
Мак 3-4 ст. л.
Растительное масло 2 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Лимон вымыть, теркой снять цедру, отжать 2 ст. ложки лимонного сока.
2. Всыпать в посуду муку, отбить яйца, добавить лимонный сок (2 ч. ложки), сливочное масло. Замесить тесто и оставить на расстойку на 15 мин.
3. Изюм тщательно вымыть, положить в эмалированную миску. Добавить сахарный песок, цедру, оставшийся лимонный сок, мак, 2 ст. ложки горячей воды. Оставить на 40 мин до полного растворения сахарного песка.
4. Из теста раскатать 2 очень тонкие лепешки. Выкладывать приготовленную из мака и изюма начинку, оставляя место по краям и постепенно закатывая лепешки в рулеты. Концы загнуть.
5. Растительным маслом смазать противень и плотно уложить на него оба рулета.
6. Поставить противень с рулетами в духовку и запекать при температуре 160°C около 30 мин.
7. Готовые изделия нарезать наискосок, выложить рулетики на сервировочное блюдо.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Сахарный песок можно заменить медом, а готовые рулетики посыпать сахарной пудрой.

86. Рулетики по-немецки

ИНГРЕДИЕНТЫ

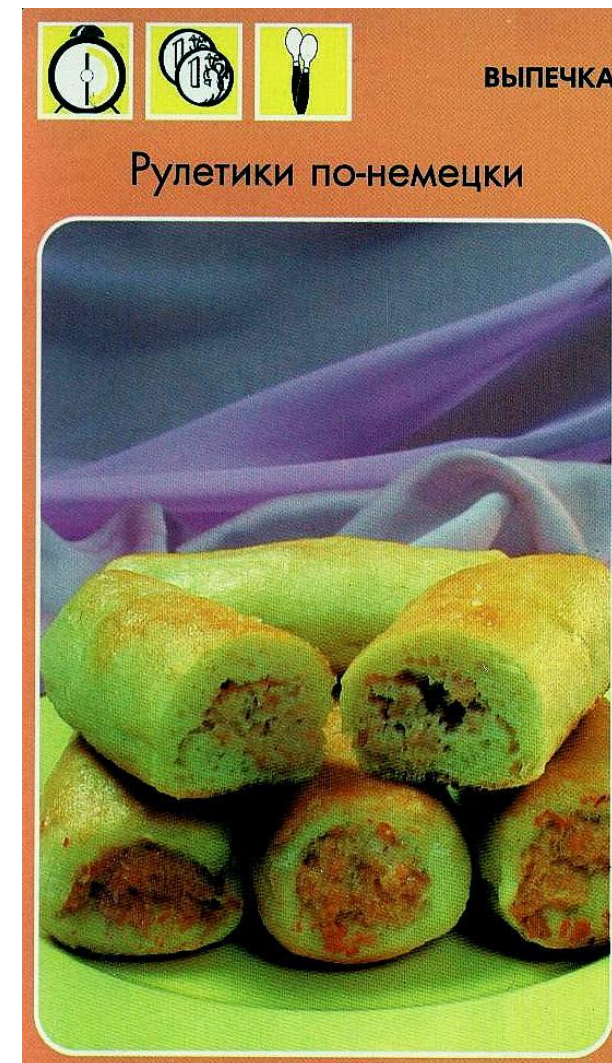
Мука 1/2 стакана
Растительное масло 1/2 стакана
Сливочное масло 2 ст. л.
Соль

Для начинки:

Рубленое мясо 400 г
Репчатый лук 2 шт.
Чеснок 1 зубчик
Стручок красной паприки (маленький)..... 1 шт.
Яйцо 1 шт.
Горчица (готовая). 1 ч. л.
Черный перец молотый
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Насыпать в миску муку и соль. Понемногу добавлять растительное масло и 1/5 стакана теплой воды. Месить тесто обеими руками 15-20 мин, чтобы оно стало гладким и эластичным.
 2. Готовому тесту придать форму шара и смазать тонким слоем растительного масла. Обдать чистую миску кипятком, накрыть ею тесто и оставить на 20-30 мин. Растопить в кастрюле сливочное масло.
 3. Для начинки очистить лук и чеснок, мелко порубить. Стручок паприки вымыть, разделить на половинки, удалить перегородки и семена. Нарезать на очень мелкие кусочки.
 4. Рубленое мясо перемешать с луком, чесноком, яйцом и кусочками паприки. Приправить горчицей, посолить и поперчить.
 5. Тесто раскатать, разрезать на 8 прямоугольников и смазать тонким слоем сливочного масла. Выложить на каждый прямоугольник теста начинку, отступив немного от краев.
 6. Нагреть духовку до температуры 200°C. Противень застелить пергаментной бумагой или смазать топленным маслом.
 7. Скатать рулетики, выложить на противень и смазать сливочным маслом. Выпекать 30-35 мин до золотистого цвета, несколько раз смазывая сливочным маслом.
 8. Готовые рулетики смазать оставшимся сливочным маслом, дать постоять примерно 5 мин и выложить на сервировочное блюдо.
- к сведению хозяйки:



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Рулетики можно приготовить с творожной начинкой. В этом случае в тесто добавляют сахарный песок по вкусу.

87. "Саварен"

ИНГРЕДИЕНТЫ

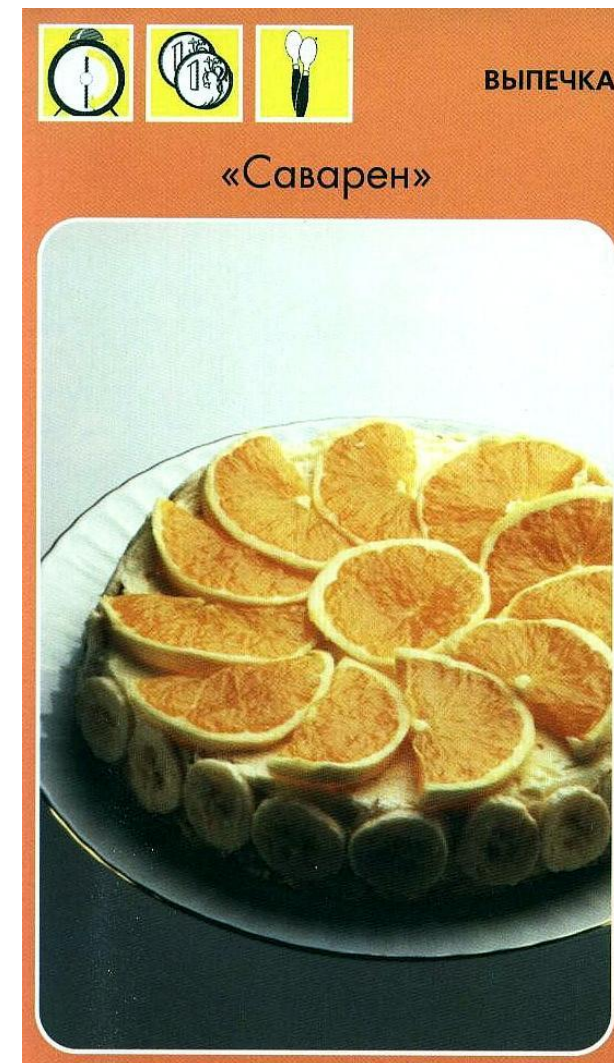
Мука 2 стакана
Дрожжи (свежие) 30 г
Сахарный песок 1 ст. л.
Яйца 3 шт.
Сливочное масло 120 г
Сливки (густые) 1 стакан
Апельсин 1 шт.
Бананы 2 шт.

Для сиропа:

Сахарный песок 2 стакана
Крепко заваренный чай 1 ½ стакана
Коньяк (или ром) 1/4 стакана
Лимон и апельсин по 3 дольки

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В эмалированную посуду влить 1/4 стакана теплой воды. Добавить сахарный песок, дрожжи, 1/4 стакана муки и тщательно перемешать.
2. Закрыть посуду крышкой и поставить в теплое место на 45 мин.
3. Когда тесто поднимется, внести яйца, остальную муку и руками вымесить тесто до тех пор, пока оно не перестанет липнуть к рукам.
4. Добавить к тесту растопленное сливочное масло и тщательно перемешать. Накрыть кастрюлю полотенцем и поставить в теплое место на 45 мин.
5. После этого поднявшееся тесто промесить. Выложить его в кольцевую форму и вновь дать подняться (объем должен увеличиться вдвое).
6. Духовку прогреть до 190-200°C и поместить форму с тестом на 45-50 мин, пока пирог не станет светло-коричневым.
7. Для приготовления сиропа в крепко заваренном чае варить сахарный песок, дольки апельсина и лимона до густого вязкого состояния. Дольки апельсина и лимона вынуть, влить коньяк (или ром) и перемешать.
8. Остывший пирог выложить на блюдо и со всех сторон полить сиропом. Оставить на 6-10 ч для пропитки.
9. Взбить густые сливки. Заполнить ими сердцевину пирога. Остальными сливками обмазать пирог со всех сторон.
10. Украсить пирог кружочками апельсина и банана.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- В густые сливки при взбивании можно добавить сахарную пудру или ванильный сахар.

88. Сахарные трубочки

ИНГРЕДИЕНТЫ

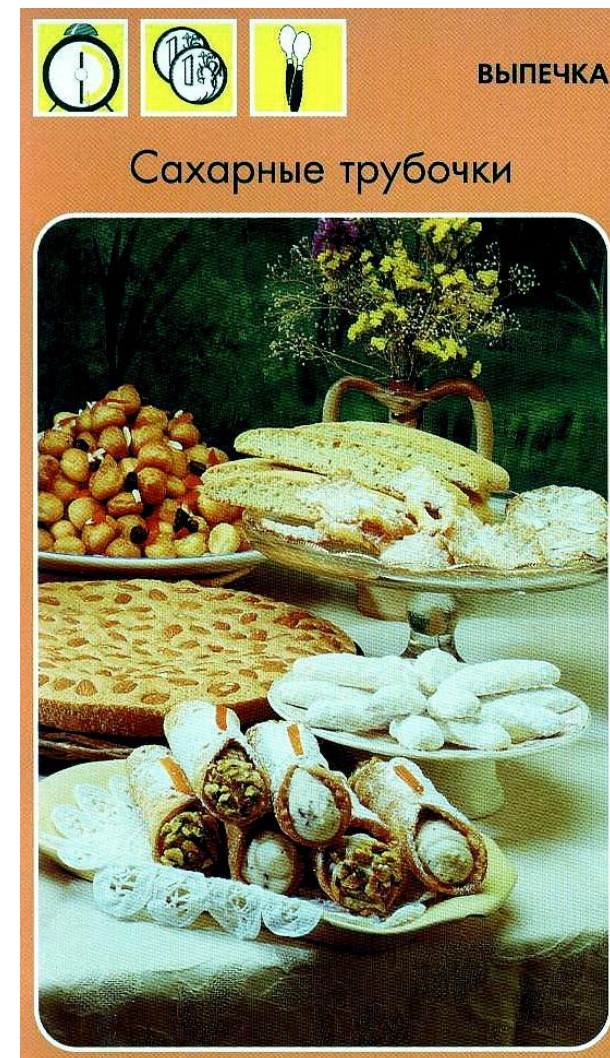
Мука..... 5 стаканов
Сахарный песок 2 стакана
Ванильный сахар..... 1/2 пакетика
Сливочное масло. 4-5 ст. л.
Яйца..... 4 шт.
Сода1/4 ч.л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Яичные желтки отделить от белков. Сливочное масло нагреть до 35-37°C.
2. В миксер положить сахарный песок, желтки, соду, влить 1 стакан воды, всыпать 2 ½ стакана муки и взбивать массу 10-12 мин.
3. Затем добавить 1 ½ стакана воды и оставшуюся муку, а также ванильный сахар. Подогретое сливочное масло влить тонкой струйкой так, чтобы оно распределилось по всей поверхности теста. Затем тесто взбивать еще 8-10 мин.
4. Разогреть электровафельницу до 150-170°C и выпекать каждую порцию теста 1-3 мин.
5. Горячие выпеченные листы охладить до 35-40°C, и с помощью палочки свернуть в трубочки. Готовые трубочки подсушить при температуре 40-50°C и заполнить кремом, вареньем или пралине и выложить на блюдо.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Перед открыванием края вафельницы следует очистить ножом от «отеков», которые после зачистки от горелых и загрязненных мест можно замочить в воде и снова использовать при замесе теста.



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

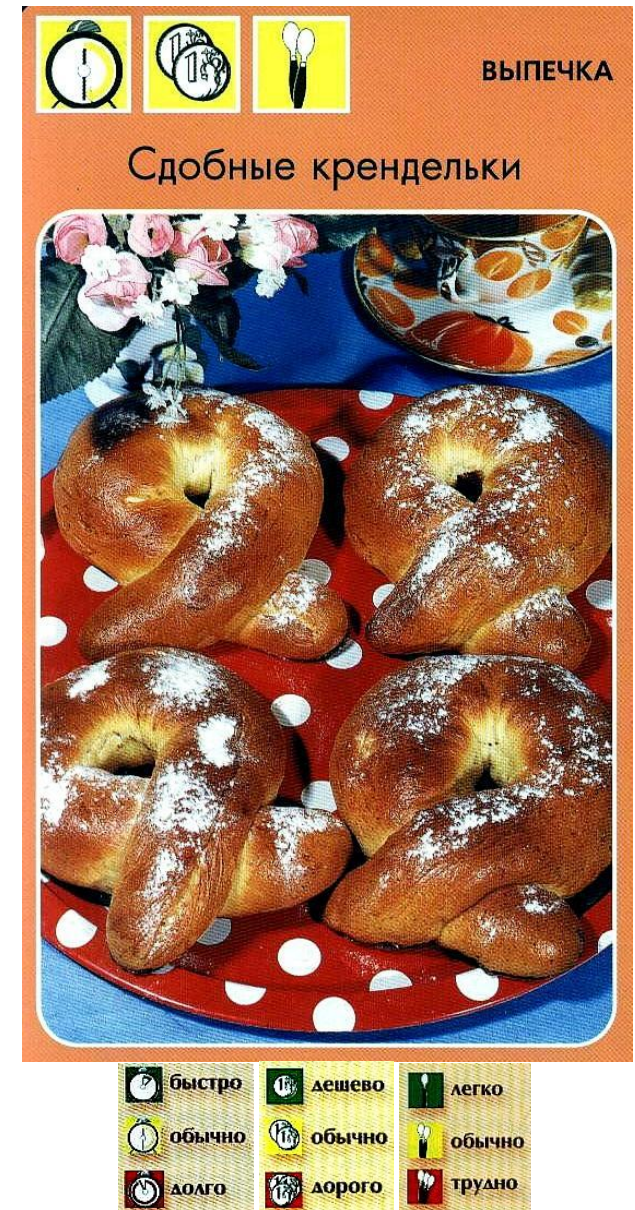
89. Сдобные крендельки

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука 4 стакана
Сахарный песок 8 ст. л.
Сливочное масло 8 ст. л.
Яйца 6 шт.
Дрожжи 20 г
Растительное масло 1-2 ст. л.
Молоко 1/2 стакана
Кардамон 3 шт.
Шафран (молотый) 1/2 ч. л.
Сахарная пудра 1-2 ст. л.
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Молоко налить в эмалированную посуду, нагреть до 30 С, развести дрожжи, всыпать 2 стакана муки, замесить ложкой и поставить в теплое место на 3 ч.
2. Добавить в опару 5 яиц, соль, сахарный песок, толченые зерна кардамона, шафран, постепенно всыпать оставшуюся муку и в течение 5-8 мин замесить тесто до получения однородной массы.
3. Сливочное масло разогреть до консистенции густой сметаны и добавить в тесто в конце замеса. Накрывать посуду с тестом крышкой и поставить в теплое место.
4. Через 1 ч обмять тесто и выложить его на стол, посыпанный мукой. Сформовать из теста небольшие шары. Раскатать каждый шар в жгут с утолщенной серединой и заостренными концами.
5. Противень смазать растительным маслом, перенести на него подготовленные жгуты и сформовать крендельки. Дать кренделькам постоять 30-40 мин и смазать их взбитым яйцом.
6. Разогреть духовку до 210-220°C и выпекать крендельки около 30 мин. Поверхность выпеченных крендельков посыпать сахарной пудрой.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- В тесто для крендельков можно добавить 1/2 стакана изюма или 1/2 стакана цукатов, а перед выпечкой, смазав яйцом, посыпать крендельки рублеными орехами или штрейзелем.

90. Струдель с яблоками

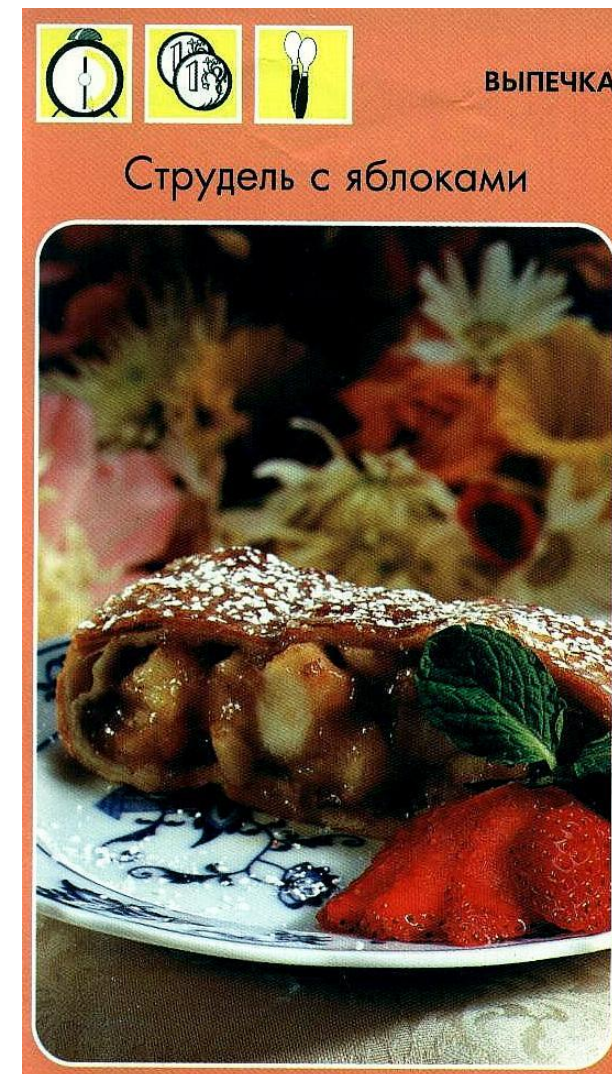
ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука 2 стакана
Яйца 3 шт.
Сливочное масло 4 ст. л.
Растительное масло 1-2 ст. л.
Сахарный песок 3 ст.л.
Сахарная пудра 2 ст. л.
Соль

Для начинки:
Яблоки 6 шт.
Сахарный песок 3 ст. л.
Панировочные сухари 1/2 стакана
Корица (молотая) 1/2 ч. л

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Растереть венчиком 2 яйца, сахарный песок и соль, добавить 1/4 стакана воды и перемешать до растворения соли и сахарного песка. Сливочное масло размять.
2. Муку просеять на доску или стол, сделать в муке лунку, положить в нее 2 ст. ложки сливочного масла, добавить подготовленную яичную смесь и замесить крутое тесто.
3. Тесто выстоять 30-40 мин, затем раскатать его в четырехугольную лепешку толщиной 0,5 см. Положить ее на чистую салфетку и смазать растопленным сливочным маслом (2 ст. ложки).
4. Для начинки яблоки вымыть, очистить от кожуры и семян, нарезать тонкими ломтиками. Сахарный песок смешать с молотой корицей и сухарями.
5. Покрывать подготовленную тонкую лепешку слоем яблок, посыпать смесью сахарного песка с корицей и сухарями. Завернуть лепешку теста с яблоками с помощью салфетки в рулет.
6. Противень смазать растительным маслом и положить на него рулет швом вниз. Поверхность рулета смазать взбитым яйцом и сделать острием ножа в нескольких местах проколы.
7. Разогреть духовку до 200-220°C и выпекать струдель 25-30 мин.
8. Готовый струдель обсыпать сахарной пудрой, выложить на блюдо, порезать на порционные куски.



91. Сухарики воздушные

ИНГРЕДИЕНТЫ




Мука..... 2 стакана
Сахарный песок..... 3/4 стакана
Сливочное масло..... 3 ст. л.
Яйца..... 4 шт.
Цукаты..... 20 г
Миндаль (ядра) 2 ст. л.
Сода 1/2 ч.л.
Растительное масло 1-2 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Ядра миндаля обдать кипятком, очистить от шелухи и мелко нарубить. Цукаты нарезать небольшими кубиками.
2. Сливочное масло размягчить, муку просеять и смешать с содой.
3. Сахарный песок всыпать в посуду, отбить 3 яйца, перемешать. Нагревать содержимое при непрерывном взбивании до температуры 40-45°C.
4. Затем, не прекращая взбивать смесь, охладить ее. Добавить измельченные миндаль, цукаты, размягченное масло и муку с содой.
5. Замесить тесто, раскатать его в жгуты-колбаски. Противень смазать растительным маслом, положить на него жгуты-колбаски и немного прижать, чтобы они стали более плоскими. Затем смазать поверхность их взбитым яйцом.
6. Разогреть духовку до 210-230°C и выпекать изделие 15-18 мин.
7. После выпечки разрезать жгуты-колбаски на тонкие ломтики-сухарики, охладить их и подать к чаю или кофе.

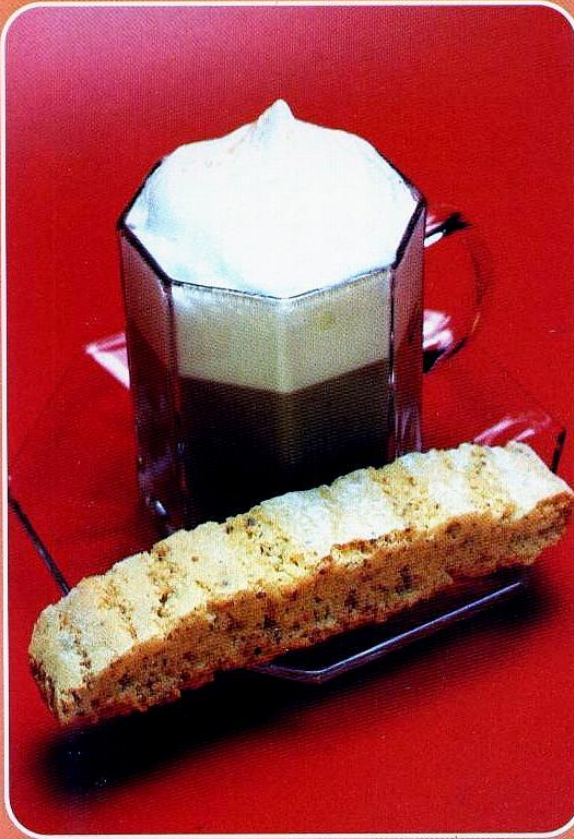
К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:










- Особенно вкусны воздушные сухарики с мазаграном или кофе глясе.



ВЫПЕЧКА

Сухарики воздушные



 быстро	 дешево	 легко
 обычно	 обычно	 обычно
 долго	 дорого	 трудно

92. Сырные булочки к пиву

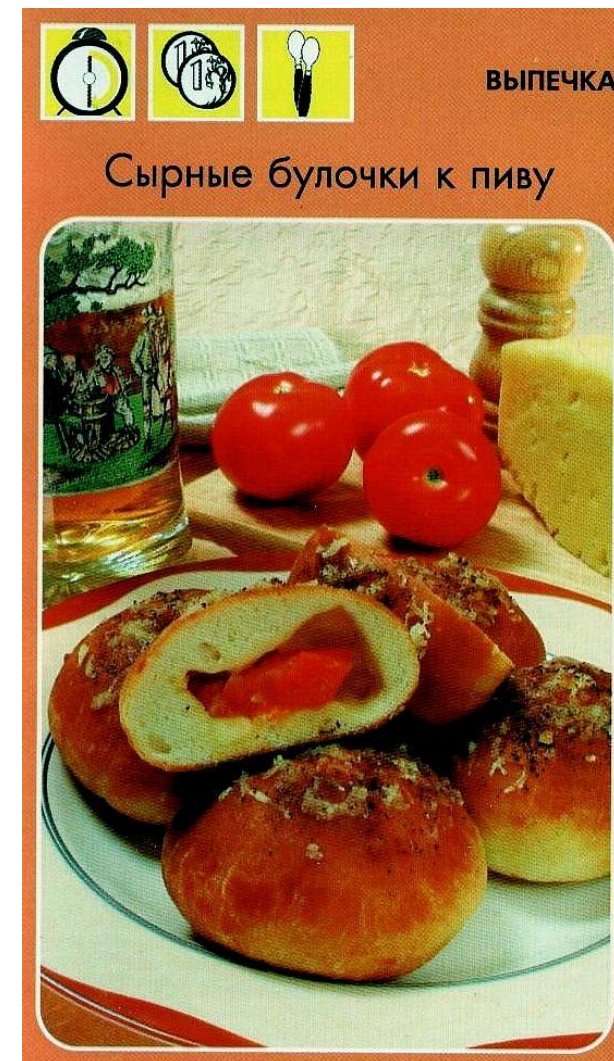
ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука 280 г
Растительное масло, 1-2 ст. л.
Дрожжи 10 г
Маргарин 1 ст. л.
Сахарный песок 1 ст. л.
Яйцо 1 шт.
Соль

Для начинки:
Сыр.....200 г
Томаты 5 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Подогреть воду (1 стакан) в кастрюле примерно до 30°C. Положить в нее маргарин, соль, сахарный песок, дрожжи. Размешать и всыпать муку, оставив 30 г для разделки теста.
2. Поставить тесто на 1,5 ч в теплое место.
3. Когда тесто подойдет, выложить его на разделочную доску, присыпанную мукой, разделить на порции, скатать из них шарики и дать им полежать 15-20 мин.
4. Сыр натереть на крупной терке. Томаты вымыть и разрезать на плоские кусочки.
5. Каждый шарик теста раскатать, обсыпать поверхность тертым сыром (150 г), положить кусочки томатов и сформовать круглые булочки.
6. Противень смазать растительным маслом, уложить на него булочки швом вниз и дать постоять 15-20 мин.
7. Смазать поверхность булочек взбитым яйцом и выпекать в духовке при температуре 220°C.
8. Готовые булочки достать из духовки, обсыпать оставшимся тертым сыром, выложить на сервировочное блюдо.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Вместо сыра горячие булочки можно посыпать обжаренным кунжутом.

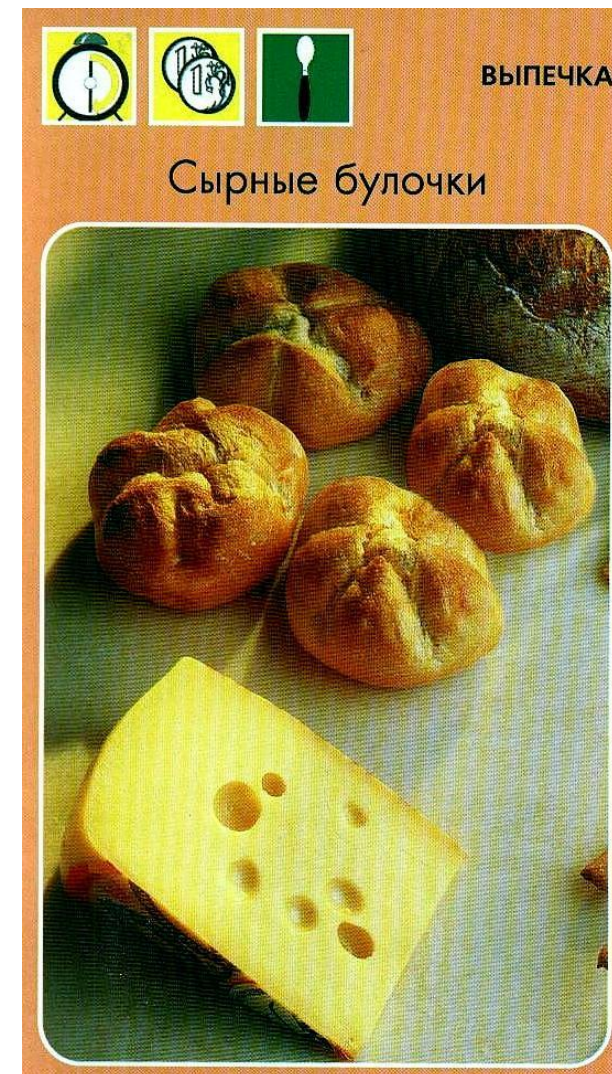
93. Сырные булочки

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука..... 450 г
Сухие дрожжи..... 1 пакетик
Сахарная пудра 1 ч.л.
Сыр..... 200 г
Яичный желток. 1 шт.
Черный перец молотый
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Муку просеять, смешать с дрожжами. Добавить просеянную сахарную пудру, соль, молотый черный перец (на кончике ножа). Влить 250 мл теплой воды и вымесить в течение 5 мин с помощью электрического миксера до получения однородной массы.
2. Положить в тесто 150 г натертого на крупной терке сыра, перемешать и оставить в тепле, чтобы тесто поднялось, увеличив объем вдвое,
3. Тщательно обмять тесто и скатать из него 10 овальных булочек. Положить их на смазанный жиром противень и поставить доходить в теплое место.
4. Смешать яичный желток с 1 ч. ложкой воды, смазать булочки и посыпать их оставшимся сыром.
5. Выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 180-200°C в течение 25 мин.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Муку, сахарную пудру нужно предварительно просеивать сквозь сито, а затем уже отмерять нужное количество. Просеянные продукты имеют однородную плотность, что повышает точность измерения.

94. Трубочки с миндалем

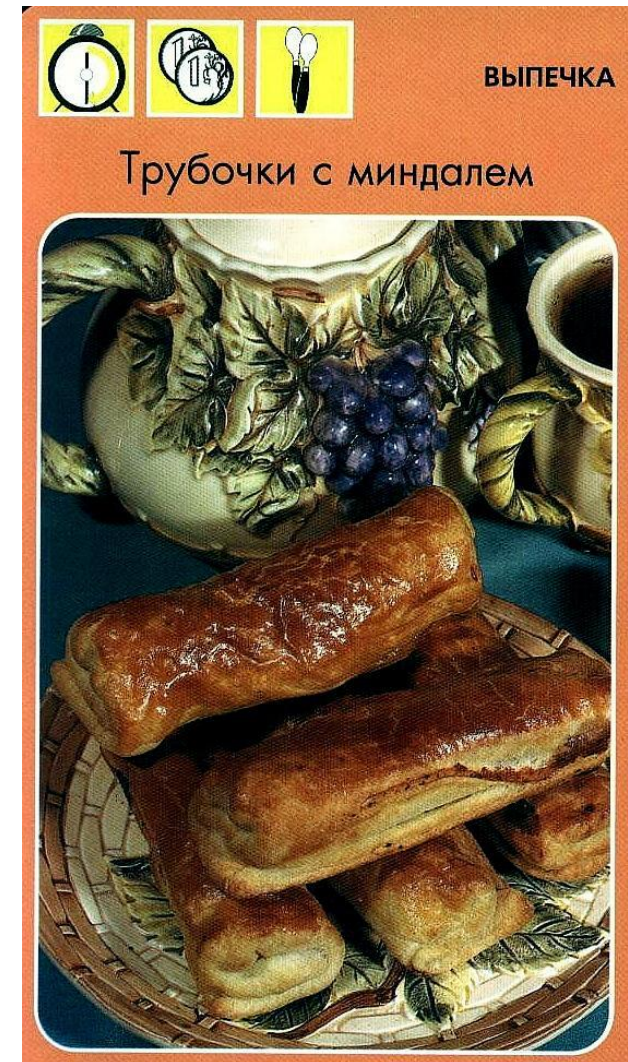
ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука 2 стакана
Сахарный песок ½ стакана
Сливочное масло (или маргарин) 4 ст. л.
Яйца 2 шт.
Сметана 4 ст. л.
Растительное масло (или маргарин).. 2 ст. л.
Сода ¼ ч.л.
Соль

Для начинки:
Миндаль ¾ стакана
Сахарный песок ½ стакана
Кардамон ¼ ч.л.
Коньяк 1 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Муку смешать с содой и просеять.
2. Поместить в посуду густую сметану, отбить 1 яйцо, всыпать сахарный песок и соль. Перемешивать до растворения соли и сахарного песка.
3. В другой посуде размять сливочное масло (или маргарин) и сбивать его в течение 5-8 мин, постепенно добавляя смесь сметаны с яйцами. Затем внести муку с содой и быстро замесить тесто.
4. Для начинки кардамон мелко растереть, смешать с миндалем, сахарным песком и коньяком, пропустить через мясорубку.
5. Из теста раскатать лепешки в виде трапеций толщиной в 5 мм.
6. Приготовленную начинку уложить на узком конце лепешки. Завернуть в трубочку так, чтобы не было видно начинки.
7. Разогреть духовку до 200-210°C. Противень смазать растительным маслом (или маргарином), положить на него трубочки. Взбить 1 яйцо и смазать им поверхность изделий. Выпекать трубочки 15-20 мин.
8. Готовые трубочки с миндалем выложить на блюдо и подать к чаю.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- К праздничному столу трубочки сверху посыпают сахарной пудрой или покрывают шоколадной глазурью.
- Миндаль можно заменить фундуком или жареным арахисом.

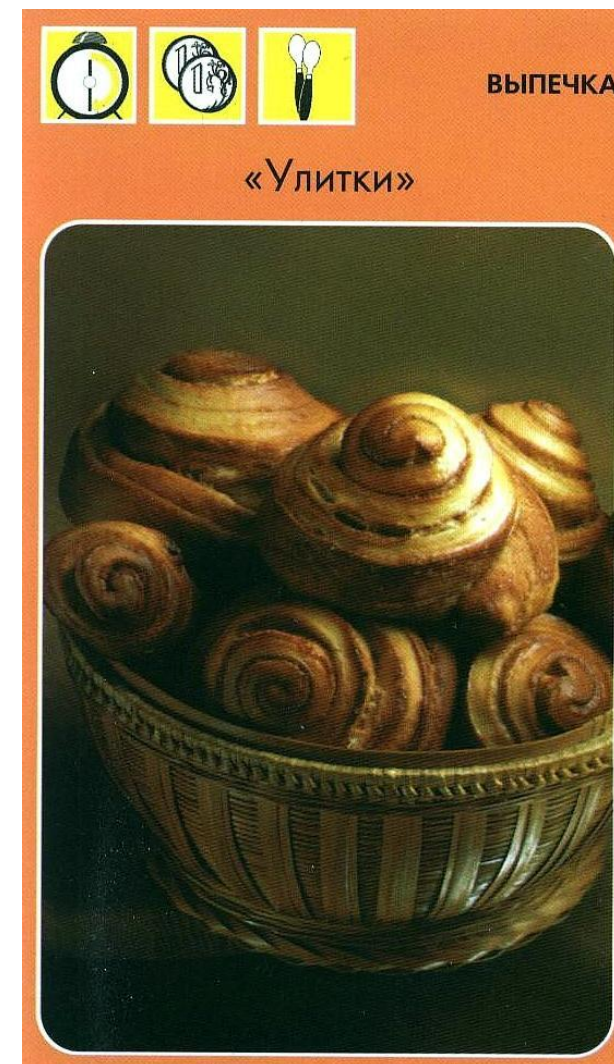
95. "Улитки"

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука 500 г
Яйца 8 шт.
Сахарный песок 500 г
Масло сливочное..... 500 г
Лимон 1 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Развести дрожжи в теплом молоке (у д стакана), всыпать 1 стакан муки и замесить опару. Поставить опару на 2 ч в теплое место для брожения.
2. Затем добавить в опару остальную муку, яйцо, топленое масло, соль и замесить крутое тесто. Оставить тесто на 1 ч для брожения.
3. Разделить тесто на 2 равные части и раскатать их в 2 одинаковых пласта.
4. Ядра грецких орехов смолоть, смешать с корицей. Разделить полученную смесь на 2 части и выложить ее полосками по всей длине готовых пластов теста.
5. Затем свернуть их плотно рулетами и каждый нарезать на 12 одинаковых кусков.
6. Разогреть духовку до 180-200°C. Противень смазать маслом. Уложить нарезанные куски срезанной частью кверху без промежутков.
7. Разогреть сливочное масло. Полить каждую подготовленную «улитку» 1 неполной ложкой масла и выпечь «улитки».
8. Из 11/2 стакана сахарного песка и 1 стакана воды приготовить сахарный сироп. «Улитки» охладить, залить их горячим сиропом и выдержать 4-5 ч. Рекомендуется осторожно перевернуть каждую «улитку», чтобы пропитать сиропом и с другой стороны.
9. Готовые «улитки» выложить на блюдо или в корзиночки.



ВЫПЕЧКА

«Улитки»



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- «Улитки» подают также, разложив их в десертные тарелки и полив вареньем.

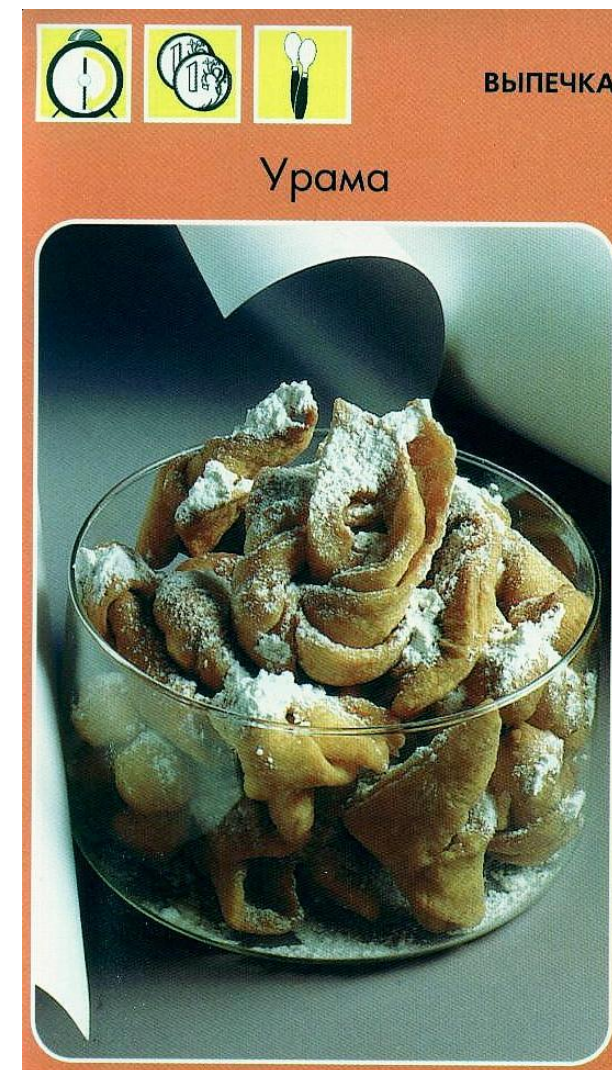
96. Урама

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука 4 стакана
Сахарный песок 2 ст. л.
Яйца 6 шт.
Молоко 2 ст. л.
Дрожжи (сухие) 1 ч. л.
Топленое масло 300 -400 г
Сахарная пудра 1/2 стакана
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В эмалированную посуду отбить яйца, добавить молоко, всыпать сахарный песок и размешать.
2. Добавить соль, дрожжи, муку и замесить крутое тесто.
3. Выдержать тесто 30 мин в прохладном месте. Затем раскатать в пласт толщиной до 1 см.
4. Нарезать из теста полоски шириной до 4 см и свернуть каждую спиралью.
5. В высокой жаровне или широкой кастрюле разогреть топленое масло и обжарить в нем спирали из теста.
6. Готовую уразу достать шумовкой, выложить на сито, а когда стечет масло, - на разделочную доску. Обсыпать сахарной пудрой и поместить в вазу.



ВЫПЕЧКА

Урама



быстро



обычно



долго



дешево



обычно



дорого



легко



обычно



трудно

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Топленое масло вполне можно заменить растительным (около 2 стаканов).

97. Уч-почмак

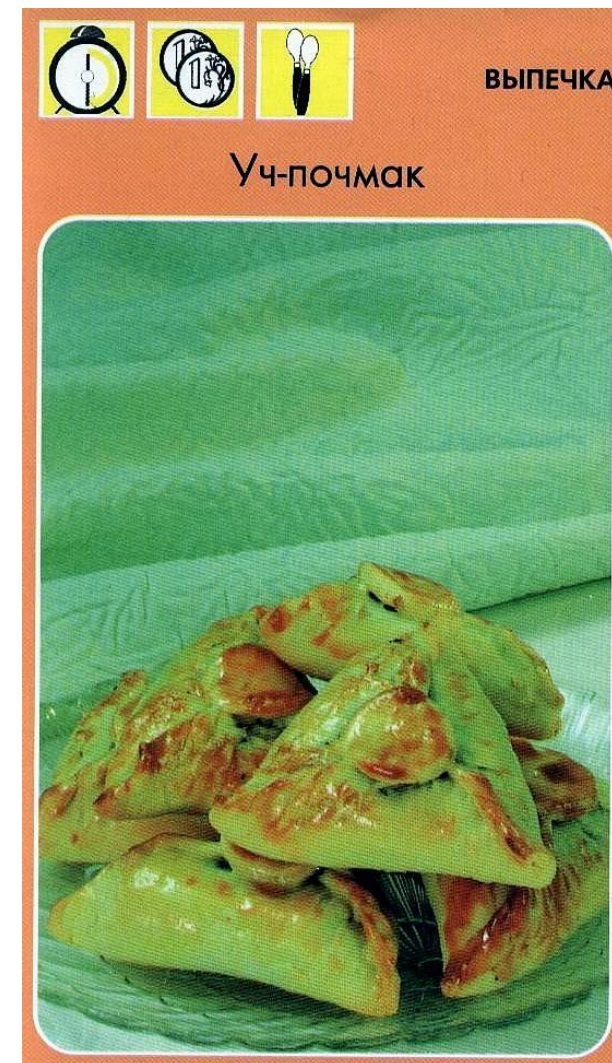
ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука..... 1 стакан
Маргарин 1-2 ст. л.
Яйцо 1 шт.
Дрожжи 5-6 г
Растительное масло. 1 ст. л.
Сахарный песок..... 1 ч. л.
Соль

Для фарша:
Баранина (мякоть) . . . 200 г
Картофель 4 шт.
Репчатый лук 1 шт.
Бульон 2 ст. л.
Яйцо 1 шт.
Черный перец молотый
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Подогреть воду (1/3 стакана) в кастрюле примерно до температуры 30°C, положить в нее маргарин, соль по вкусу, сахарный песок, дрожжи, отбить яйцо, все тщательно размешать и всыпать муку. Еще раз перемешать и поставить на 1,5 ч в теплое место.
2. Когда тесто подойдет, выложить его на разделочную доску, разделить на порции, скатать из них шарики, дать им полежать 15-20 мин и сделать лепешки.
3. Мякоть баранины промыть и нарезать небольшими кубиками.
4. Для фарша картофель и репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать, перемешать с мясом, заправить солью и перцем.
5. На середину каждой лепешки положить фарш и защипнуть, придавая изделию форму треугольника. Сверху оставить отверстие, прикрыв его шариком из теста, смазать взбитым яйцом.
6. Разогреть духовку до температуры 200°C. Противень смазать маслом, выложить на него пирожки, поместить в духовку и выпекать в течение 1 ч. Во время выпечки в отверстие пирожков вливать бульон.
7. Готовые пирожки выложить на блюдо и подать горячими.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Уч-почмак обычно подают к крепкому бульону.

98. Фисташковые сердечки

ИНГРЕДИЕНТЫ

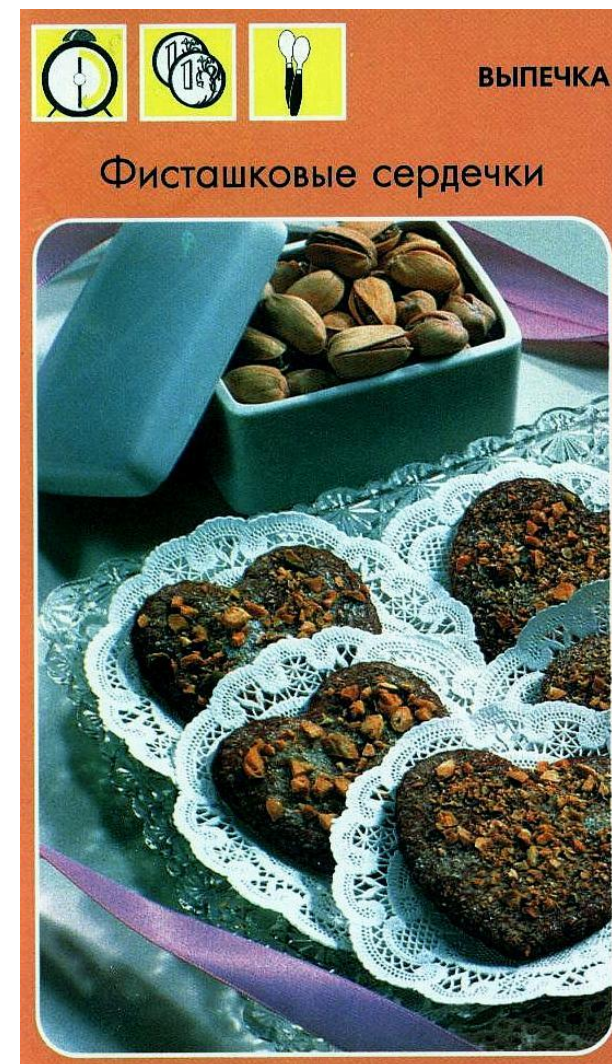
Мука 2 стакана
Порошок какао 4 ст. л.
Разрыхлитель..... 2 ч. л.
Сахарная пудра..... 75 г
Ванильный сахар..... 1 пакетик
Молоко 3 ст. л.
Сливочное масло 70 г
Растительное масло 2 ст. л.
Сгущенное молоко 1 банка
Фисташки (ядра)..... 1 стакан

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. На разделочную доску просеять холмиком муку, внести разрыхлитель и 1 ст. ложку порошка какао. В центре холмика сделать углубление и всыпать сахарную пудру и ванильный сахар. Затем влить молоко и быстро замесить тесто.
2. Масло охладить, порезать на небольшие кусочки, положить в тесто, вымесить до гладкости. Затем поставить тесто в холодильник на 30-40 мин.
3. Разделочную доску или стол посыпать мукой, раскатать тесто в пласт толщиной 3 мм и формочкой вырезать сердечки.
4. Противень смазать растительным маслом и выложить на него сердечки.
5. В сгущенное молоко добавить 3 ст. ложки какао, размешать и покрыть этой массой сердечки.
6. Фисташки очистить от скорлупы, подсушить, ошпарить кипятком, удалить оболочку, порубить и обсыпать сверху сердечки.
7. Духовку разогреть, поместить в нее противень с сердечками и выпекать около 15 мин при температуре 180-200°C.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Для придания фисташковым сердечкам более тонкого аромата и изысканного вкуса в тесто рекомендуется добавить несколько капель фруктовой эссенции.
- Для печенья используют ядра и других орехов.



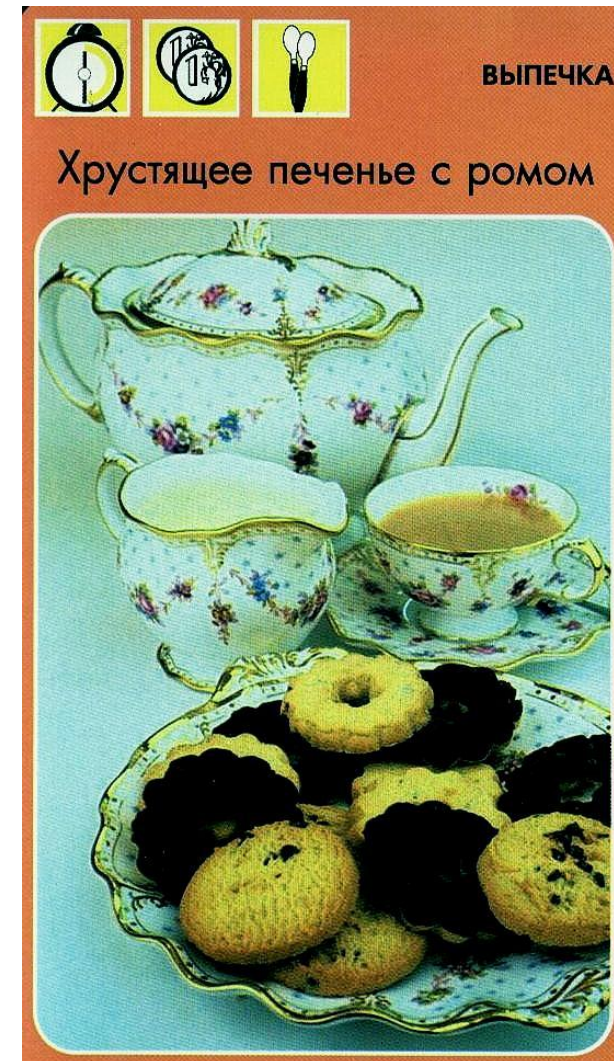
99. Хрустящее печенье с ромом

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука..... 2 ¼ стакана
Миндаль (ядра)..... 50 г
Сахарный песок 3-4 ст. л.
Лимон..... 1 шт.
Ром 2 ст. л.
Яйцо 1 шт.
Сливочное масло 250 г
Темный горький шоколад..... 50 г
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Муку просеять в эмалированную миску. Ядра миндаля обдать кипятком, очистить от шелухи и измельчить.
2. Лимон вымыть, с половины лимона мелкой теркой снять цедру.
3. Желток отделить от белка, сливочное масло размягчить.
4. Добавить в муку измельченный миндаль, сахарный песок, соль, лимонную цедру, ром, яичный желток и сливочное масло.
5. Тщательно перемешать массу с помощью электрического миксера с замешивающей насадкой сначала на маленькой, а потом на большой скорости.
6. Скатать тесто в шар. Если тесто получится слишком липким, положить его ненадолго в холодильник.
7. Раскатать тесто слоем 3 мм, вырезать формочками разные фигурки.
8. Противень проложить жиронепроницаемой бумагой и разложить на нем печенье.
9. Разогреть духовку до температуры 180-200°C, поместить противень в середину духовки и выпекать печенье в течение 12-15 мин.
10. Растопить шоколад на водяной бане и сбрызнуть им поверхность печенья.
11. Готовое хрустящее печенье выложить на сервировочное блюдо.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Если в тесто при замесе добавить порошок какао, то получится печенье коричневого цвета.

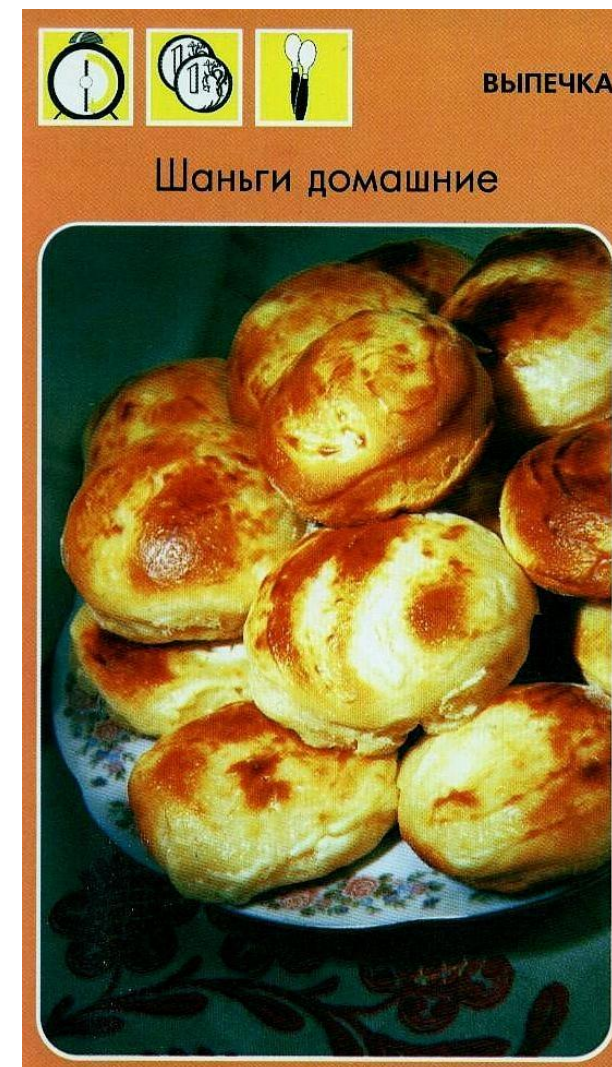
100. Шаньги домашние

ИНГРЕДИЕНТЫ

Молоко..... 2 стакана
Мука..... 4 стакана
Яйцо..... 1 шт.
Дрожжи (свежие) 25 г (1/4 пачки)
Сметана. 1 1/2 стакана
Растительное масло 1-2 ст. л.
Сахарный песок. 2-3 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Дрожжи растворить в теплом подслащенном молоке и дать подойти до образования пены.
2. Соединить молоко, яйцо, разведенные дрожжи, соль, сахарный песок. Аккуратно перемешать, добавить муку и замесить негустое тесто. Поставить его в теплое место и дать тесту подняться 2 раза.
3. Раскатать небольшие лепешки толщиной 1,5-2 см. Уложить их на смазанный маслом противень и дать выстояться 15-20 мин.
4. Смазать каждую шаньгу сметаной и выпекать в хорошо разогретой духовке (200°C) до образования золотистой корочки.
5. Подать шаньги к столу горячими с оставшейся сметаной.



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Все продукты при приготовлении шаньги должны быть теплыми, а сметана - комнатной температуры.

101. Шоколадная коврижка

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука 3 стакана
Мед..... 1 стакан
Маргарин 2 ст. л.
Яйца..... 2 шт.
Сода. ½ ч. л.
Корица..... ¼ ч. л.
Какао (порошок) 1 ч. л.
Шоколад 100 г

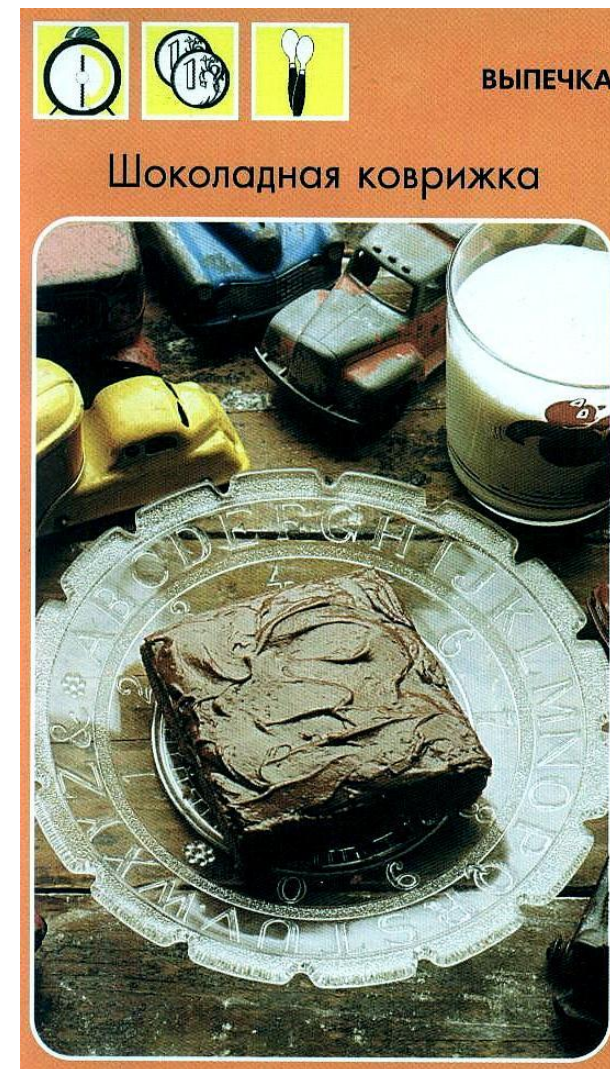
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Просеять муку, корицу мелко растереть. Положить в кастрюлю мед и нагреть до 70-8°C, добавить 1 ½ стакана муки, корицу и быстро перемешать деревянной лопаткой.
2. Замешанное тесто охладить до комнатной температуры. Выбить в него яйца, положить соду, какао, остатки муки и месить до мягкой консистенции.
3. Тесто немедленно раскатать в пласт толщиной около 2 см.
4. Противень смазать маргарином, положить на него тесто. Чтобы не образовалось вздутий, проколоть тесто в нескольких местах.
5. Разогреть духовку до 190-200°C и выпекать коврижку при этой температуре в течение 30-40 мин.
6. Шоколад разломать на маленькие кусочки, положить в посуду и растопить на водяной бане.
7. Готовую коврижку поместить на разделочную доску, разрезать на квадраты и покрыть каждый шоколадом. Когда шоколад застынет, разделить на отдельные квадраты (если они слиплись), выложить их на блюдо и подать к столу.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Если коврижку готовят с медом темных сортов, то какао в тесто можно не добавлять.
- При изготовлении коврижки пласт теста удобно накатать на скалку и сложить на противень, в этом случае удастся избежать его деформации.



102. Шоколадные пряники

ИНГРЕДИЕНТЫ

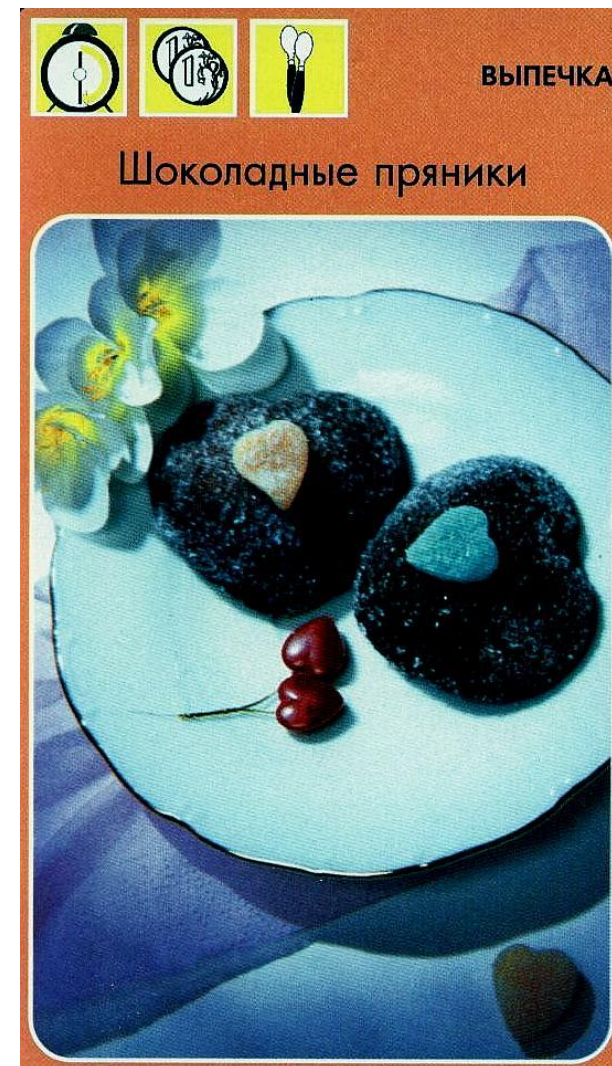
Мука 3 стакана
Мед. 1 ½ стакана
Порошок какао. 3 ч. л.
Сода 1 ч. л.
Сливочное масло 100 г
Яйца 4 шт.
Кориандр (молотый).... 1/3 ч.л.
Корица (молотая) 1/3 ч. л.
Цукаты 50 г
Сахарная пудра 1-2 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Белки отделить от желтков. Белки взбить в крепкую пену. Муку просеять и смешать с содой.
2. Мед, масло, молотые кориандр, корицу и порошок какао вместе растереть лопаточкой в течение 5-7 мин. Затем, продолжая растереть, добавить постепенно к ним яичные желтки.
3. Ввести в массу крепко взбитые белки и все слегка перемешать в эмалированной миске.
4. Добавить муку с содой и опять смешать до получения однородного теста.
5. Готовое тесто раскатать в ровный пласт толщиной 5-8 мм и вырезать ножом или выемкой разные фигурки.
6. Разогреть духовку до 220-240°C. Разложить фигурки на противне и выпекать в середине духовки 10-15 мин.
7. Готовые шоколадные пряники выложить на блюдо. Украсить цукатами и слегка присыпать сахарной пудрой.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- При изготовлении шоколадных пряников вместо меда можно использовать сахарный песок, хотя вкус будет менее выраженным.
- В пряники добавляют и другие молотые пряности - кардамон, мускатный орех.



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

103. Яблочный пирог

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сливочное масло. 200 г
Сметана 200 г
Сахарный песок. 200 г
Яйца 2 шт.
Питьевая сода..... ¼ ч. л.
Ваниль
Соль

Для начинки:

Яблоки (антоновка) 5 шт.
Сахарный песок ½ стакана
Лимон 1 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Муку смешать с солью и содой. Сахарный песок, 2 желтка и 1 белок, масло растереть со сметаной и, постепенно всыпая подготовленную муку, замесить тесто.
2. Тесто разделить пополам и сделать из него две лепешки, кусочек теста оставить для украшения пирога.
3. Приготовить начинку. Яблоки вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину, нарезать на кусочки. Смешать их с сахарным песком и натертым (с цедрой) лимоном. Поставить в холодильник на 20-30 мин.
4. Круглую форму смазать маслом, присыпать мукой и, смочив ладонь взбитым белком, распластать в ней одну лепешку до толщины 2-3 см.
5. Уложить на лепешку готовую начинку, покрыть раскатанной второй лепешкой и защепить края. Украсить пирог фигурками, изготовленными из остатков теста, и смазать сверху оставшимся взбитым белком.
6. Выпекать в хорошо разогретой духовке при равномерной температуре (180-200°C). Готовый пирог немедленно вынуть из формы, слегка смазать сливочным маслом и посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванилью.

К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Пирог следует нарезать только после того, как он остынет.
- Хорошая начинка получается из яблочного варенья или джема.



104. Ягодно-ореховый пирог

ИНГРЕДИЕНТЫ

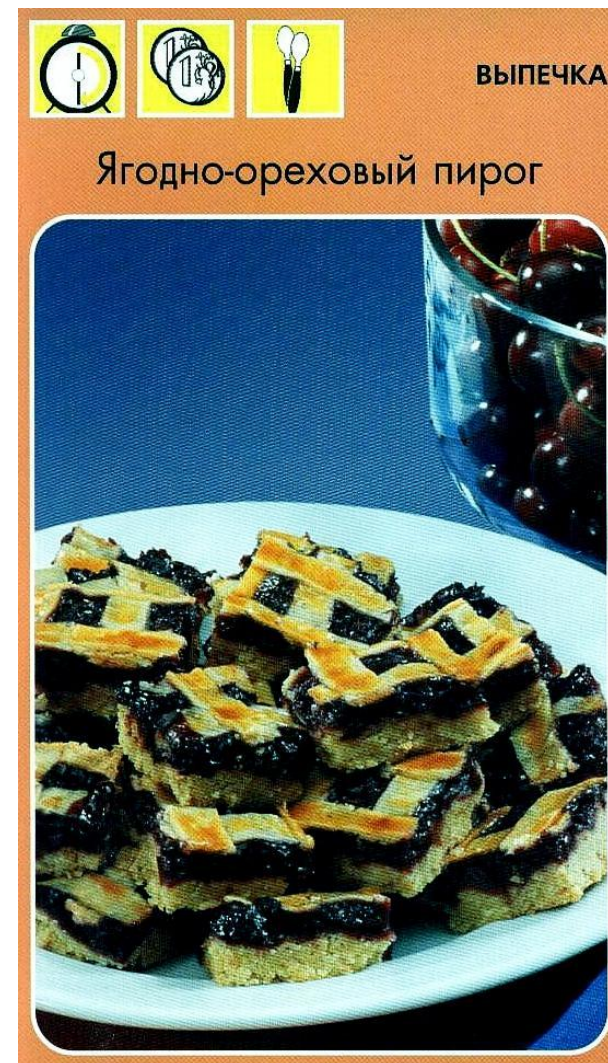
Сахарный песок 1/2 стакана
Сливочное масло (или маргарин) 200 г
Мука 2 стакана
Яичный желток 1 шт.
Ванильный сахар 10 г
Лимон 1 шт.
Разрыхлитель 10 г

Для начинки:

Грецкие орехи : (ядра) 1/2 стакана
Вишня 600 г
Миндаль (ядра) 1/2 стакана
Корица (молотая) 1 ч. л.
Сахарный песок 3 ст. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Сливочное масло (или маргарин) размягчить. Лимон вымыть и мелкой теркой снять цедру.
2. Ядра грецких орехов порубить на небольшие кусочки.
3. Ядра миндаля ошпарить кипятком, снять с них кожицу и нарезать тонкими пластиночками.
4. Вишню перебрать, промыть, удалить косточки.
5. Смешать в посуде 2 ст. ложки воды, размягченное масло, сахарный песок, муку, желток, ванильный сахар, лимонную цедру и разрыхлитель.
6. Замесить песочное тесто (отложив немного для жгутиков). Раскатать тесто в пласт толщиной около 4 мм и испечь при 230°C в духовке до полуготовности (около 7 мин).
7. Когда тесто начнет подниматься и подрумяниваться, вынуть его из духовки. Посыпать измельченными грецкими орехами и плотно разложить на орехи вишню.
8. Сверху вишню присыпать пластиночками миндаля, корицей и сахарным песком.
9. Из обрезков теста скатать тонкие жгутики и выложить на поверхности пирога решетку.
10. Пирог вновь поставить в духовку. Выпекать при температуре 200°C в верхней части духовки примерно 20 мин.
11. Готовый пирог разрезать на куски и выложить на блюдо.



ВЫПЕЧКА

Ягодно-ореховый пирог



быстро



обычно



долго



дешево



обычно



дорого



легко



обычно



трудно

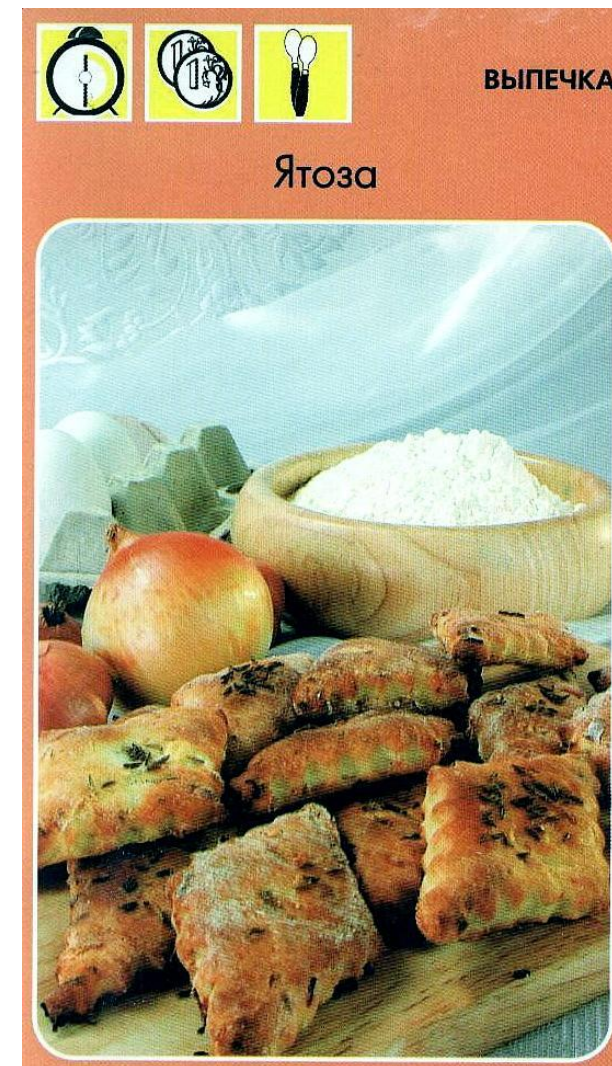
105. Ятоза

ИНГРЕДИЕНТЫ

Дрожжевое тесто (готовое) 250 г
Пресное тесто (готовое) 250 г
Сметана 1/2 стакана
Баранина (мякоть) 100 г
Белокочанная капуста..... 150 г
Репчатый лук 3-4 г
Растительное масло. 1-2 ст. л.
Черный перец молотый
Соль

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Мякоть баранины вымыть, пропустить через мясорубку.
2. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать крупными кусками.
3. Чистую белокочанную капусту нарезать на кусочки.
4. Бараний фарш вместе с подготовленным луком и капустой еще раз пропустить через мясорубку, приправить по вкусу солью, перцем и тщательно перемешать.
5. Готовое дрожжевое тесто смешать с пресным и разделить на кусочки примерно по 60 г.
6. Каждый кусочек раскатать, положить на середину приготовленный фарш и защипнуть, придавая форму квадрата.
7. Разогреть духовку до температуры 220°C. Противень смазать маслом, разложить пирожки и выпекать до образования румяной корочки.
8. Готовые пирожки выложить на сервировочное блюдо и подать со сметаной.



К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Ятоза можно сварить на пару и подать с горячим топленым маслом.