

СЕМЕЙНАЯ

ГОТОВИМ
ДЛЯ ЛЮБИМЫХ
И С ЛЮБИМЫМИ

ВЕНЕРА
ОСЕПЧУК

КУХНЯ

venera_os

ВЕНЕРА ОСЕПЧУК

Семейная кухня



Готовим для любимых и с любимыми

**КОМСОМЛЬСКАЯ
ПРАВДА**

МОСКВА

2019



“

*В любой непонятной ситуации
иди и готовь!*



содержание

От автора	6	Запеченная квашеная капуста по-сербски	79
Секрет вкусных котлет	10	Буглама с рыбой и овощами	80
Советы на каждый день!	14	Запеченные фаршированные перцы в сметанно-томатном соусе	82
Ароматное сливочное масло – что это, с чем едят и секреты приготовления	17	Карп, запеченный с грибами	84
Секреты приготовления салатной заправки «Винегрет»	21	«Мятая» картошка, запеченная с зеленью, чесноком и сыром	87
Завтраки	23	Куриные желудки в пиве	88
Блины «Столовские»	24	Люля-кебаб	91
Оладьи на кефире	26	Плов	93
Оладьи с ветчиной и сыром	29	Рыба в кляре	94
Омлет с начинкой	31	Спагетти с фрикадельками в томатном соусе	96
Творожная запеканка	32	Шаурма, запеченная в духовке с бараниной, овощами и моцареллой	98
Манная каша	35	Шкмерули, или цыплёнок-тапака	100
Каша пшенная, молочная	37	Марокканский Тажин с тефтелями из баранины и яичницей-глазуньей в пряном томатном соусе (Kefta Tagine)	102
Паштет из куриной печени	39	Выпечка	107
Салаты / закуски	43	Капустный пирог моей мамы	109
Острый салат с вешенками и морковью	45	Пиде с сыром	110
Салатная закуска из маринованной капусты быстрого приготовления «От тёти Вали»	47	Булочки «Чесночные узелки»	112
Салат «Калейдоскоп»	48	Чебуреки	115
Салат «Наргиз»	51	Вак-бэлиш	116
Салат из авокадо, яиц и редиса	53	Пицца	118
Помидоры с зеленью в томатном маринаде	54	Пирожки с черникой	120
Финский рождественский салат Rosolli (Росоли)	57	Пирожки с яблочной начинкой	122
Супы	59	Десерты	125
Суп-гуляш с овощами и индейкой	60	Пахлава с шоколадной пастой «Нутелла»	127
Суп с фрикадельками	62	Рулет «Красный бархат» / Red Velvet	129
Гороховый суп с копчеными рёбрышками	64	Печенье на желтках с шоколадом и орехами	130
Рыбный суп с пшеном	67	Кекс к чаю	132
Борщ. Просто борщ.	68	Мегашоколадные капкейки «Шоко-шок»	135
Шурпа с бараниной и нутом	70	Булочки «Синнабон» (Cinnamon rolls)	136
Горячее	73		
Баранина долгого томления	74		
Жаркое с говядиной и овощами	77		



от автора

Для меня кухня – сердце и душа дома. Всё всегда крутится возле неё. День начинается и заканчивается на кухне. Все наши радости, проблемы, достижения, праздники, семейные посиделки – всё происходит за накрытым столом.

Любовь к готовке мне передалась от мамы. Хотя любовью это трудно назвать, просто приятная необходимость, которую я выполняю с большим удовольствием. Потому что, хоть это сейчас и старомодно, считаю, что в счастливом доме всегда пахнет пирогами! Люблю смотреть, как мои близкие и друзья с удовольствием опустошают тарелки с едой, которую приготовила для них я.

Детство у меня было счастливым. Благодаря моим родителям никогда не испытывала ни в чем нужды, хотя нас было трое у них. Но в те 1970–80-е годы все жили в полном достатке, были и такие «золотые времена» в нашей стране.

Наш дом всегда был полон гостей. Помимо праздников, часто и по выходным заходили незваные гости (это было в порядке вещей). И моя мама, которая работала в три смены на хлебозаводе, придя домой, могла из ничего накрыть буквально «трёхэтажный» стол, который ломился от яств. «Из ничего», конечно, я преувеличила: папа работал заведующим склада – и мясо, фрукты, овощи всегда были в холодильнике (а мы жили в Туркмении, и с зеленью разного рода никогда проблем не было).

Мне всегда нравилась эта атмосфера «хлебосольного» дома, когда взрослые мужчины произносят тосты со смыслом, потом закусывают, нахваливая хозяйку, и в перерывах женщины разбредаются по комнатам немного посплетничать.

Мой папа мог говорить тосты часами, и никто никогда не перебивал уважаемого «дядь Федю» (хотя его звали Зифар), потому что всё шло от души и с добрым посылом.

И вот с тех самых детских лет во мне подсознательно сложилось понимание счастливого семейного очага, счастливого дома. Что, действительно, кухня – это сердце дома, а стол – его хозяин.



Честно, когда я вышла замуж, я совершенно не умела готовить. Мама меня никогда не напрягала, говорила всегда: «Доченька, успеешь ещё научиться и наготовиться за свою жизнь, отдыхай пока есть возможность, и неизвестно ещё, какой попадётся муж».

Муж, к счастью, попался прекрасный! Умеет отлично готовить, он меня и научил азам работы на кухне, начиная с того, как правильно сварить гречку.

Именно тогда, когда я вышла замуж, у меня начал появляться интерес к готовке. Потому что стали приходить гости в мой дом! Мне хотелось накрывать столы такими блюдами, которые они никогда не пробовали, хотелось бесконечно удивлять их. И за это все полюбили бывать у нас, потому что знали, что Венера всегда приготовит что-то новое и интересное.

Я стала скупать журналы с рецептами, в то время они были не такие крутые, как сейчас, но всё равно можно было найти что-то интересное.

Потом в нашем доме появился первый компьютер и интернет. Я зарегистрировалась на кулинарных сайтах, выкладывала свои рецепты, участвовала в конкурсах, завела свой личный блог в жж и, наконец, перешла в Инстаграм, где у меня теперь 140 000 благодарных подписчиков, которые готовят по моим рецептам и всегда оставляют свои отзывы и комментарии, присылают мне свои фотоотчеты. Это дорогого стоит! И спасибо им огромное за это!

В эту книгу вошли самые топовые и востребованные рецепты. Они были проверены не раз не только на моей кухне, но и на тысячах кухнях моих любимых подписчиков. У книги, к сожалению, есть границы, и многое сюда я не смогла вместить. Поэтому отбирала только самое лучшее. Готовьте на здоровье, мои дорогие, и пусть ваш дом будет полон счастья, любви и аромата вкусных пирогов!



Секрет вкусных котлет

КАК ДОБИТЬСЯ ТОГО, ЧТОБЫ КОТЛЕТЫ ПОЛУЧАЛИСЬ СОЧНЫМИ, ПЫШНЫМИ И НЕЖНЫМИ? ЕСЛИ ВЫ БУДЕТЕ ЗНАТЬ НЕСКОЛЬКО СЕКРЕТОВ ИХ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРАВИЛЬНЫЕ ПРОПОРЦИИ, ПОВЕРЬТЕ, ВАШИ КОТЛЕТЫ ПОЛУЧАТСЯ ИДЕАЛЬНЫМИ.

Как выбрать правильно мясо? Не нужно покупать дорогую говяжью вырезку, а вот спинка, грудинка, лопатка и даже задняя часть ноги подойдут идеально.

Можно готовить котлеты из одного вида мяса, но лучшие получаются, если смешать два или три: говядину, телятину, свинину, индейку или дичь.

Котлеты можно сделать рыбными. Для них подойдёт любая малокостная рыба крупных пород: треска, лосось, палтус.

Не покупайте готовый фарш. Лучшие котлеты получаются из фарша, приготовленного собственноручно из охлажденного мяса. Конечно, можно достать мясо из морозилки, но если мы хотим получить вкусные и сочные котлеты, тогда только охлажденное. Его достаточно прокрутить один раз через среднюю решетку мясорубки. На крупной можно рубить мясо для котлет, которые отправятся в домашние бургеры.

Обязательно кладём в фарш хлеб. Делается это совсем не ради экономии – он придаёт мясу сочность и нежность. Лучше брать вчерашний подсохший, так как свежий добавляет котлетам заметную кислинку. У хлеба надо срезать корочку и замочить в холодном молоке. Слишком много добавлять не нужно, достаточно 200 г на 1 кг мяса.

Лук придаёт котлетам дополнительную сочность и пикантный вкус. Можно прокрутить его через мясорубку вместе с мясом или порубить в блендере. Ещё можно нарезать его кубиками, обжарить в растительном масле, охладить и также прокрутить через мясорубку вместе с мясом. Такой

лук придаст котлетам приятный дополнительный вкус. На 1 кг мяса нужны две средние луковицы. Любители более оригинального вкуса котлет могут в фарш натереть пару зубчиков чеснока.

Про яйца

Кто-то не добавляет их в фарш, мотивируя тем, что они делают его более плотным и твёрдым. Но тем не менее, яйца помогают склеить фарш и предотвратить котлеты от разваливания. На 1 кг мяса добавляю обычно 1 яйцо.

Из специй вполне достаточно соли и черного молотого перца.

Для нежности: чтобы котлеты получились более сочными и нежными, на 1 кг фарша влейте 100–150 мл сливок 10–20% жирности и натрите на тёрке 100 г холодного сливочного масла. Хорошо вымесите фарш, отбейте и мокрыми руками налепите котлеты. Ещё можно в середину каждой сформированной котлетки положить кусочек сыра или ветчины.

Про панировку

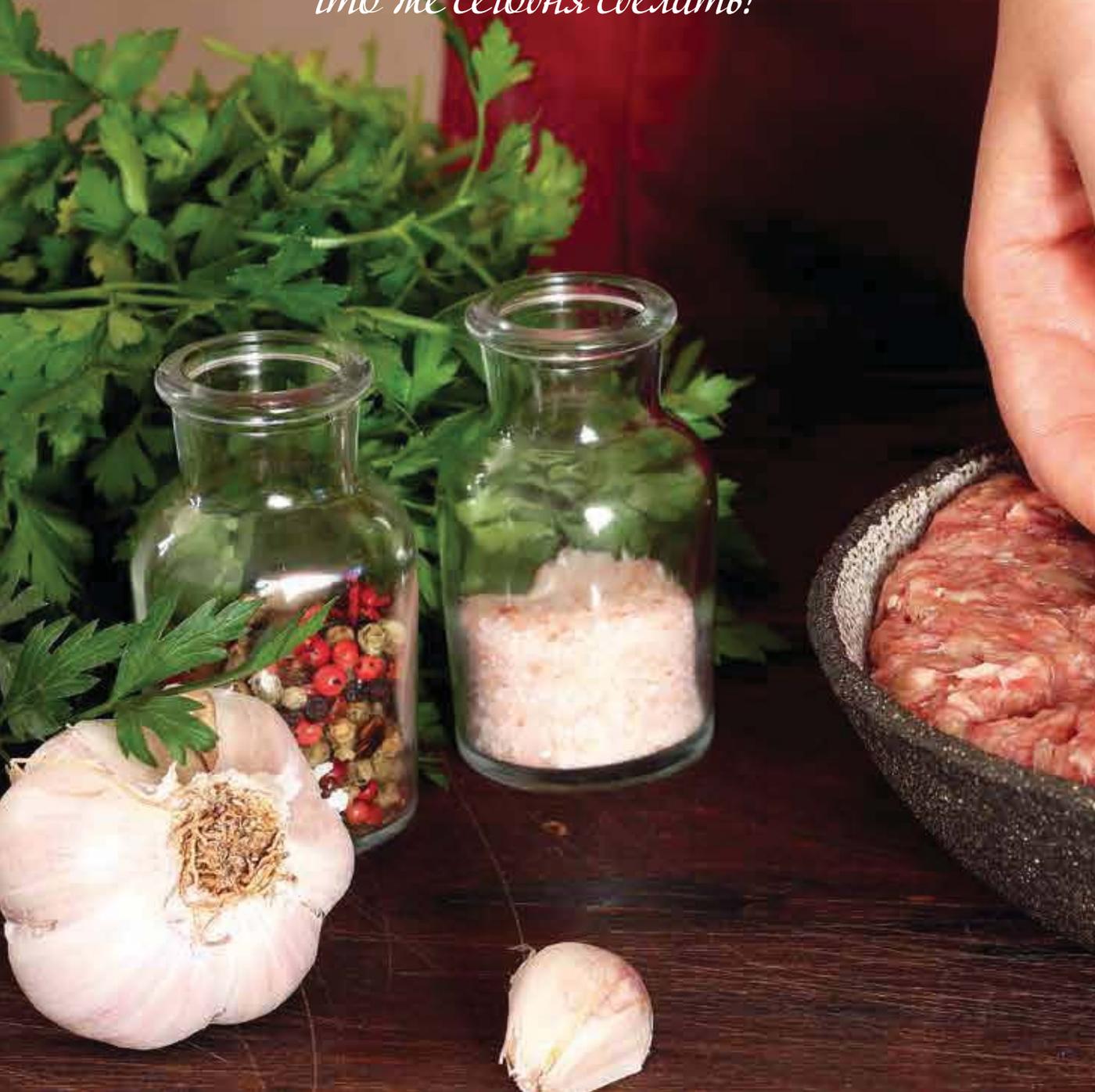
Лучше всего обваливать в муке, так как панировочные сухари впитывают в себя много масла.

Как готовить? Классическое приготовление – жарка котлет на сковороде. Самое главное – хорошо прогреть поверхность с растительным маслом. Котлеты положить в раскаленное масло, обжарить до румяной корочки на сильном огне, затем перевернуть, обжарить вторую сторону до румяной корочки (это чтобы сохранился внутри сок и не вытек), накрыть сковороду крышкой, уменьшить огонь и жарить до готовности внутри. Как узнать готово или нет: проткнуть котлету ножом. Если вытекает светлый сок, значит, они готовы.

Еще один способ приготовления – быстро обжарить котлеты с двух сторон до румяной корочки и довести до готовности в духовке при 180 градусах в течение 15 минут.

“

Знаете, что самое сложное в приготовлении еды? Выбрать рецепт и решить, что же сегодня сделать!





Советы на каждый день!

Как запечь свеклу для салатов?

Свеклу для салатов я никогда не варю, а запекаю в духовке. Таким образом из неё не вымываются в воду все полезные для нас элементы. А ещё на кухне не будет запаха и пара от бурлящей свеклы, и кастрюлю потом отмывать не нужно.

Делаю это так: промытую, обсушенную сырую свеклу завернуть в фольгу и поставить запекаться в нагретую до 180 градусов духовку на 1 час – 1 час 20 мин. Запекаю сразу по 5–6 шт., так как такая свекла долго хранится в холодильнике, недели две точно. Хранить не разворачивая фольгу. Если плоды большие, заворачиваю каждый отдельно, если маленькие – по несколько штук в одну фольгу.

Как сварить рассыпчатый рис?

Для рассыпчатого риса в идеале нужно брать продолговатые сорта: жасмин, басмати, узбекские сорта для плова.

Рис и воду всегда берём в пропорциях 1:2. То есть, 1 стакан риса, 2 стакана воды. Одного стакана риса обычно достаточно на 4 взрослые порции. Рис лучше всего варить в толстостенной кастрюле, нержавейке. Ни в коем случае не в эмалированной, иначе всё пристанет ко дну, устанете отмывать. Соль добавляем 1 ч. л. на 1 стакан риса.

Рис хорошо промыть несколько раз, чтобы с него стекала прозрачная вода.

Высыпать рис в кастрюлю, добавить соль, влить горячую воду (кипяток) и варить без крышки на сильном огне. Дождитесь того момента, когда вода почти выкипит и будет еле покрывать рис (это примерно 5–7 минут сильного кипения без крышки). Затем накрыть крышкой, убавить огонь на самый минимум и варить 20 минут, не открывая крышки.

Выключить огонь, крышку не открывать, дать рису «отдышаться» ещё 10 минут. После открыть крышку, разрыхлить и подавать.

Как продлить жизнь зелени?

Если вы в нижнем ящике своего холодильника обнаружили увядающую зелень или уже купили в магазине такую, не огорчайтесь, ей можно дать шанс для «второй жизни». Но имейте в виду, если ваша зелень потемнела, то такой фокус с ней уже не пройдёт, можете смело её выкидывать.

С увядшей зелени оборвать тёмные листочки, срезать 1 см кончиков стеблей, промыть под проточной водой. Зелень положить в широкий пластиковый контейнер, залить холодной водой из-под крана (если есть кубики льда, положите тоже), закрыть крышкой и убрать в холодильник. Через час вы увидите, что ваша зелень ожила на глазах. В таком виде можно хранить её 3–4 дня, только не забывайте менять воду.

Если за это время вы ещё не съели эту зелень, дальше делаем так: встряхнуть, обсушить, ударяя об кухонное полотенце, поставить «букет» в стакан с водой, стакан поставить в пакет и завязать сверху концы пакета. В таком виде зелень простоит в холодильнике ещё несколько дней.

Этот трюк работает для таких трав, как укроп, петрушка, кинза, базилик, тархун (эстрагон), мята.

Пряные травы, такие как тимьян и розмарин, не увядают, они сохнут. Как их дольше сохранить? Знаю два способа. Первый: в стакан налить воды, высотой 2–3 см, поставить зелень, стакан поставить в пакет, концы завязать сверху. В таком виде зелень простоит в холодильнике как минимум 10–15 дней. Только не забывайте периодически менять воду.

Второй способ: завернуть во влажную бумажную салфетку, положить в пластиковый контейнер, закрыть крышкой и хранить в холодильнике. И до момента использования нельзя мыть или замачивать эти травы.

Как за 5 минут превратить незрелые бананы в зрелые?

Обычно для выпечки кексов или бананового хлеба требуются зрелые бананы. Вы хотите испечь «прямо здесь и сейчас», а в магазине лежат чуть ли не зеленого цвета бананы. Что делать? Будем их «дозревать» сами.

Бананы выложить на противень и поставить в нагретую до 180 градусов духовку на 5–7 минут. Плоды будут готовы, как только потемнеет кожура.

Если же, наоборот, вы хотите продлить бананам жизнь как можно дольше, надо завернуть их концы (стебли) пищевой плёнкой. А ещё лучше отделить бананы и завернуть каждый стебель. Пищевая плёнка блокирует выброс этиленовых газов из стебля, следовательно, сохраняет плод от быстрого созревания.

Как быстро охладить бутылки с напитками?

Вот-вот должны нагреться гости, а ваши напитки ещё тёплые? Заверните каждую бутылку во влажную бумажную кухонную салфетку и уберите в морозилку. Так они охладятся невероятно быстро.

Секреты вкусного картофельного пюре.

Часто поступают вопросы от моих читателей, как вкусно приготовить картофельное пюре. Раз многих это интересует, решила уделить этой теме внимание в своей книге.

Во-первых, надо брать картофель «крахмальных» сортов. Чтобы отличить его на прилавке супермаркета, знайте, у него светло-коричневая кожура и светлая мякоть. Народный способ проверки на наличие крахмала – разрезать картофель пополам, потереть друг о друга, если крахмала много, то они прилипнут и не будут распадаться. Также для картофельного пюре не подходит

молодой картофель, в нём мало крахмала, пюре не будет однородным. Картофель нужно чистить непосредственно перед варкой, иначе, если он будет лежать в воде, из него вымоется крахмал.

Очищенный картофель положить в кастрюлю, залить водой, чтобы она покрывала на 2–3 см картошку, дать закипеть и только после этого посолить воду.

Картофельное пюре любит сливочное масло, на 1 кг картофеля берите 100–120 г масла. Ищем вкусное, не заменяя его на спреды, от его качества тоже зависит конечный результат, так как именно масло придаёт нежный сливочный вкус.

Картошка любит жидкость, но не заправляйте пюре картофельным отваром, лучшего всего влейте горячее молоко, на 1 кг картошки примерно 150 мл.

Когда картошка будет готова, слейте воду. Пюре нельзя делать с помощью блендера, иначе у вас получится клейстер. Только вручную, только толкушкой.

Начните толочь картофель, подливая горячее молоко, затем влейте растопленное сливочное масло, взбивайте толкушкой до тех пор, пока не исчезнут комочки, во время взбивания солите и перчите на свой вкус. Пюре любит, чтобы его взбивали, только тогда оно будет воздушным.

Можно пюре ароматизировать разными добавками, например, поджаренным на сливочном масле репчатым луком, натёртым сыром, можно добавить в сливочное масло при нагреве пару веточек тимьяна или розмарина, печёный чеснок, мелко рубленный укроп – всё на ваш вкус.



Ароматное сливочное масло – как готовить и с чем есть.

Ароматное сливочное масло придаст блюду дополнительный вкус и изюминку.

Можно положить кусочек масла на любое мясо, приготовленное на гриле, на рыбу, на отварные овощи (картофель, зеленую фасоль, кукурузу), на горячие хлебные тосты, зажаренные в духовке. Масло, тая, образует нежный вкусный соус.

Оно также подойдет к горячим макаронам или поверх жареных грибов.

Можно подавать его на фуршетах к крекерам, хлебцам, переложив в маленькие креманки, предоставив гостям право выбора.

Масло хорошо получится с разными добавками и наполнителями. Готовится очень легко.

Принципы приготовления ароматизированного масла:

Обязательных точных пропорций нет. Всё можно делать на свой вкус, экспериментировать. Стоит всегда пробовать в процессе готовки то, что получается, на вкус, намазав на кусочек хлеба, чтобы понять, что добавить, что убавить.

В любом составе важную роль играет соль, она усиливает вкус. На 100 г масла брать 1/3 ч. л. соли, потом добавлять по необходимости. Соль – это первое, с чем нужно начинать взбивать масло.

Сок лимона хорошо работает с жирным маслом. На 100 г сливочного масла нужна 1 ч. л. сока, можно добавить цедру лайма, лимона.

Старайтесь не перегружать ингредиентами состав масла. Большое количество добавок может не дать предполагаемый вкус и контрастность. Важно, чтобы помимо соли и сока лимона было не больше 4 составляющих.

Какие травы добавлять – сухие или свежие? Конечно, свежие всегда ароматнее, а значит, они лучше сработают.

Классические добавки: лук зеленый, укроп, петрушка, чеснок, орегано, тимьян, розмарин, копченая паприка, перец кайенский. Если делать сладкие виды масла, то подойдет мёд, свежие ягоды.

Вот несколько вариантов приготовления такого масла:

Самый простой классический вариант – это 100 г масла, 1/3 ч. л. соли, 1 ч. л. сока лимона, 1 ст. л. мелко нарезанного укропа, 1/2 ч. л. натёртого чеснока. Такое масло идеально подойдёт к хлебу, отварному картофелю, пюре, к мясу, птице, макаронам и грибам.

Итальянское масло – 100 г масла, 1/2 ч. л. натёртого чеснока, 1/3 ч. л. соли, 1 ч. л. сока лимона, 1/2 ст. л. измельчённого свежего розмарина, 1/2 ст. л. измельчённого свежего тимьяна, 1/2 ст. л. измельчённого зелёного лука, перец чёрный молотый по вкусу.

Такое масло хорошо подавать к мясу, рыбе, картофелю, овощам, свежему горячему хлебу.

Масло с вялеными томатами – 100 г сливочного масла, 1/3 ч. л. соли, 1 натёртый зубчик чеснока, 2 ст. л. мелко нарезанных вяленых томатов, 1 ст. л. свежего базилика, чёрный молотый перец по вкусу. Такое масло идеально подойдет ко всем блюдам средиземноморской кухни, к пасте, рыбе, тостам.

Масло с беконом и сыром украсит запеченную картошку в духовке, для крошки-картошки домашней – необыкновенно вкусно. На 100 г масла: 2 ломтика бекона мелко нарезать и обжарить на сухой сковороде до состояния чипсов, пикантный сыр – 2 ст. л., лук зеленый мелко нарезанный – 1 ст. л., соль, перец – по вкусу.

Для того, чтобы приготовить ароматизированное масло, надо в размягченное масло добавить все наполнители – мелко нарезанную зелень, специи и всё вместе хорошо перемешать или пробить в блендере. Масляную смесь надо выложить на лист пергамента (фольги или пищевой плёнки), плотно завернуть в «конфетку», убрать в холодильник.

Хранить ароматизированное масло в холодильнике можно 5–7 дней. В замороженном виде – 2–3 месяца.





Секреты приготовления салатной заправки «Винегрет»

В чём секрет вкусного салата? Конечно, в заправке! Например, если заправить привычный салат с огурцами и помидорами просто ароматным растительным маслом или сметаной, получатся два разных блюда.

Заправки делятся на два вида: на основе масла с уксусом и на основе сметаны, майонеза, йогурта (густые заправки).

Заправка на основе масла и уксуса называется «Винегрет».

Классическая формула соуса «Винегрет»: 1 часть уксуса, 3 части масла, соль, перец по вкусу.

Чаще используется оливковое масло, но можно заменить на растительное, масло виноградных косточек или любое ароматизированное. Также можно разбавить маслом грецкого ореха или добавить немного кунжутного, если хочется придать салату азиатскую нотку.

Чем качественнее масло, тем вкуснее заправка.

С виноградным уксусом заправка будет легче, а бальзамический уксус придаст более сладкий, терпкий вкус.

Можно часть уксуса заменить лимонным соком или вместо уксуса добавить сок цитрусовых – лимона, лайма, апельсина.

Соус можно дополнить и ароматизировать пряностями или зеленью.

Добавить можно свежие мелко рубленные или сушеные травы: петрушку, укроп, кинзу, базилик, мяту, тимьян, а также измельченный чеснок или имбирь, дижонскую горчицу (с ней в паре должны быть мёд или сахар). Хорошо будут сочетаться жирные сыры – пармезан, фета, горгондзола, а также хлопья перца чили.

Все ингредиенты для соуса положить в небольшую баночку, закрыть крышкой, хорошенько потрясти, чтобы соус взбился до однородной эмульсии. Соус готов. Им можно заправлять зелёные, овощные и салаты с морепродуктами.

Соус «Винегрет» нестабильный и быстро расслаивается, но, если взболтать баночку, он опять соединится обратно. Соус хорошо хранится в холодильнике и долго не портится.





завтраки

Блины «Столовские»

У нас на работе в столовой для сотрудников блины со сметаной, блины с ветчиной и сыром или с мясным фаршем летят «на ура»! Их любят все, заказывают постоянно, и я не исключение. Если поленюсь взять с собой обед, покупаю 4 блинчика с мясом или с ветчиной и сыром.

Девочки-повара любезно поделились со мной рецептом, и теперь я постоянно готовлю дома именно эти блины. Ингредиенты такие же, как и в сотне других рецептов, но здесь идеально выверены пропорции. Да, эти блины сладкие, но этим они и вкусны! Хороши как со сметаной, так и с несладким дополнением, создаётся прекрасный баланс между сладостью блинов и солёностью начинки. Попробуйте первый раз приготовить именно с таким количеством сахара и соли, а потом уже решите для себя, оставить так или убавить немного. В остальном категорически не рекомендую менять ингредиенты, например, яйца или растительное масло, не забывайте, что я их не зря называю идеальными.

ЧТО НУЖНО:

Молоко – 1 л
Яйца – 6 шт.
Сахар – 100 г
Соль – 15 г
Масло растительное – 120 г
(или 130 мл)
Мука – 350 г

КАК ГОТОВИТЬ:

1. В чашку влить молоко, разбить яйца, добавить соль, сахар, растительное масло, взбить слегка миксером до однородной массы.
2. Всыпать просеянную муку, взбить миксером до растворения комочков.
3. Жарить на среднем огне. Перед жаркой первого блина сковороду хорошо нагреть и смазать растительным маслом. Жарить с двух сторон до румяности.
4. Нужно постоянно помешивать тесто половником, чтобы на дно чашки не оседала густота и чтобы тесто было однородным.



Оладьи на кефире

В конце приготовления нужно запечь оладьи в духовке, не пренебрегайте этим правилом! Именно после духовки на них образуется верхняя хрустящая корочка и нежная мякоть внутри. После этого можно обильно смазать их сливочным маслом, полить мёдом и подать.

ЧТО НУЖНО ДЛЯ ТЕСТА НА 20-22 ШТ.:

Кефир (комнатной температуры) – 500 мл
Яйцо – 2 шт.
Масло сливочное растопленное (комнатной температуры) – 100 г
Мука – 250 г
Сахар – 1 ст. л.
Разрыхлитель – 1 ч. л.
Чайная сода – 1/2 ч. л.
Соль – 1/4 ч. л.
Масло растительное – для жарки блинов

КАК ГОТОВИТЬ:

1. В миске смешать сухие ингредиенты: муку, разрыхлитель, соду, соль, сахар. В чаше миксера взбить яйца, кефир, растопленное сливочное масло.
2. Всыпать муку в яично-кефирную смесь, взбить миксером до исчезновения комочков. Дать тесту постоять 10–15 минут.
3. Разогреть толстостенную сковороду, 1 ч. л. растительного масла, готовить оладьи на среднем огне.
4. Жарить сначала до появления пузырьков на поверхности теста, потом аккуратно перевернуть и жарить ещё минуты две до румяной корочки. Перед каждой новой партией, сковороду смазывать растительным маслом.
5. Готовые оладьи сложить на противень в один слой и отправить в разогретую до 200 градусов духовку на 5 минут. По готовности обильно смазать растопленным сливочным маслом и подать с мёдом горячими, с пылу с жару!

ДЛЯ ПОДАЧИ:

Масло сливочное растопленное – 100 г
Мёд





Оладьи с ветчиной и сыром

Очень вкусные оладьи с пушистой мякотью и хрустящей корочкой, с кусочками сыра и ветчины, пикантность которым придаёт зелёный лук.

Подавать оладьи горячими со сметаной и нарезанным свежим зеленым луком. Отличный способ порадовать своих близких таким завтраком в выходной день, а ещё их можно подать на полдник. Достаточно 2–3 штуки, чтобы насытиться.

ЧТО НУЖНО

НА 10–12 ШТ.:

Мука – 150 г

Разрыхлитель – 2 ч. л.

Соль – по вкусу

Яйцо – 1 шт.

Молоко – 220 мл

Сыр натертый

(чеддер, гауда, любой полутвердый) – 150 г

Ветчина (или вареная колбаса) – 220 г

Лук зеленый – 30 г

Масло растительное – для жарки

Сметана, лук зеленый – для подачи

КАК ГОТОВИТЬ:

1. Сыр натереть на крупной терке, ветчину нарезать мелкими кубиками, лук мелко порезать.
2. В муку всыпать разрыхлитель, соль – перемешать.
3. В миске смешать вилкой яйцо и молоко.
4. В муку влить молоко с яйцом, размешать венчиком, чтобы не было комочков.
5. Всыпать туда сыр, ветчину и лук – все перемешать.
6. Сковороду нагреть, влить 2–3 ст. л. растительного масла, разогреть, выложить оладьи и жарить до румяной корочки с двух сторон. В каждую новую партию подливать масло, так как оладьи быстро впитывают его.



Омлет с начинкой

Такой омлет можно встретить на завтраке в турецких отелях all inclusive. Там первый раз его и попробовала, у них же научилась его готовить, подсматривая за поварами. Состав начинки можно менять и регулировать под свой вкус.

Может возникнуть вопрос – почему добавляем в омлет воду, а не молоко? Потому что молоко свернётся во время жарки, омлет будет рыхлым и не будет держать форму.

ЧТО НУЖНО

НА 1 ПОРЦИЮ:

Яйцо – 2 шт.

Вода – 1 ст. л.

Соль – по вкусу

Перец черный молотый – по вкусу

Колбаса варено-копченая – 1 ст. л.

Сыр полутвёрдый (гауда, эдем) – 1 ст. л.

Помидор – 1 ст. л.

Оливки б/к – 1 ст. л.

Петрушка (или кинза) – 1 ст. л.

Масло растительное – 1 ч. л.

КАК ГОТОВИТЬ:

1. Колбасу, сыр и помидоры нарезать мелкими кубиками, зелень мелко нарубить.
2. В миску разбить два яйца, влить 1 ст. л. воды, добавить соль – перемешать всё вилочкой.
3. В небольшую сковороду влить 1 ч. л. растительного масла, нагреть, затем влить яичную массу. Как только края омлета схватятся и станут белыми, а середина слегка жидкой, на одну половину выложить всю начинку – колбасу, помидоры, сыр, зелень. Второй половиной омлета закрыть начинку. Жарить до готовности, подавать сразу же.

Творожная запеканка

Творог лучше брать сухой, рассыпчатый и минимум 9% жирности.

Чтобы изюм в запеканке не осел на дно, промытые и высушенные ягоды стоит обвалить в муке, а потом добавить в тесто.

ЧТО НУЖНО:

Творог – 1 кг
Манная крупа – 50 г
Молоко горячее – 100 мл
Яйцо – 2 шт.
Сметана – 100 г
Сахар – 150 г
Изюм – 100 г
Ванилин – 1 пакетик
Соль – щепотка
Сода пищевая – 1 ч. л.

КАК ГОТОВИТЬ:

1. Манную крупу заварить горячим молоком, перемешать, оставить на 10 минут набухать.
2. В чашке все ингредиенты перемешать до однородной массы, добавить изюм.
3. Подготовить форму для выпечки: смазать форму кусочком сливочного масла, присыпать мукой (чтобы запеканка легко отходила от формы).
4. Выложить творожное тесто в форму и поставить в нагретую до 170 градусов духовку (режим «низ + конвекция») на 60 минут до золотистой корочки.

Ингредиенты даны на квадратную форму стороной в 23–25 см (можно взять круглую). Если возьмёте форму больше, то запеканка будет тоньше.

**МОЙ
СОВЕТ**
Манку нужно
заварить горячим
молоком. С ней
запеканка
получается
нежнее.





Манная каша

Чтобы каша получилась без комочков, нужно смешать в миске манную крупу, соль, сахар и тонкой струйкой всыпать всё в кипящее молоко, при этом помешивая ложкой, создавая воронку. Кашу нужно помешивать постоянно до момента загустения, чтобы не оседала на дно. Варить лучше в нержавеющей кастрюле, ни в коем случае не в эмалированной – в ней быстро всё пригорает ко дну.

ЧТО НУЖНО

НА 4 ПОРЦИИ:

Молоко – 1 л

Манная крупа – 80 г

Сахара – 2 ст. л.

Соль – 1 ч. л.

Сливочное масло – 50 г

КАК ГОТОВИТЬ:

1. Молоко довести до кипения. Тонкой струйкой всыпать манную крупу с солью и сахаром.
2. Довести кашу до кипения, постоянно помешивая. Варить 10–15 минут до загустения. Добавить сливочное масло, размешать до полного растворения. Кашу выключить, дать постоять минут 5–10, отдышаться, потом разлить по тарелкам.
3. При подаче можно добавить сливочное масло, свежие ягоды, кусочки банана.



Каша пшенная, молочная

Главное правило молочных каш – не варить в эмалированной кастрюле, лучше всего подойдёт толстостенная из нержавеющей стали. Иначе точно пригорит ко дну, будет очень сложно отмыть кастрюлю, и каша впитает в себя пригоревший привкус.

Каша, оставшаяся на следующий день, станет гуще. При разогревании можно разбавить её горячим молоком.

ЧТО НУЖНО НА 4 ПОРЦИИ:

Крупа пшенная – 1 стакан

Вода – 2 стакана

Молоко – 2 стакана

Соль – 1 ч. л.

Сахар – 2–3 ч. л.

Масло сливочное – 50 г

КАК ГОТОВИТЬ:

- 1.** Крупу хорошо промыть, обдать горячей водой, воду слить.
- 2.** Переложить пшено в кастрюлю, залить двумя стаканами воды, довести на среднем огне до кипения, уменьшить огонь и варить до полного испарения жидкости. В начале варки кашу помешать пару раз, кастрюлю прикрыть крышкой.
- 3.** Пшено залить горячим кипяченым молоком, всыпать соль, сахар и варить на медленном огне минут 15–20. За 2–3 минуты до конца приготовления добавить в кашу сливочное масло. Постоянно помешивать, чтобы она не осела на дно и не пригорела.
- 4.** Готовую кашу снять с огня, плотно накрыть крышкой и оставить «упревать» на 15–20 минут. За это время крупинки пшена окончательно распарятся.
- 5.** Подавать кашу с кусочком сливочного масла.



Паштет из куриной печени

У этого паштета масса достоинств – нежный, вкусный, готовится очень просто, быстро и бюджетный.

ЧТО НУЖНО:

Печень куриная – 500 г
Масло сливочное – 130 г
Лук репчатый – 1 шт.
Соль – 1/2 ч. л.
Перец черный молотый – по вкусу
Тимьян сушеный – 1/3 ч. л.
Мускатный орех молотый – пара щепоток
Масло сливочное (для заливки сверху) – 100 г

КАК ГОТОВИТЬ:

1. Печень промыть, обсушить бумажным полотенцем.
2. В сковороде растопить 20 г сливочного масла и обжарить мелко нарезанный репчатый лук до мягкости. К луку добавить печень, соль, перец, специи. Жарить, постоянно помешивая, 8–10 минут.
3. Переложить сразу в горячем виде в блендер с насадкой нож и измельчить до пастообразного состояния. Добавить 130 г сливочного масла, нарезанного кубиками, и пробить все вместе еще раз.
4. Переложить паштет по формочкам, дать полностью остыть, убрать в холодильник на 30 минут.
5. 100 г сливочного масла растопить на маленьком огне, не давая закипеть, снять сверху белую пенку. Залить им остывший паштет, убрать в холодильник.



“

*В кулинарии, как и в жизни,
без щепотки любви не вкусно!*







салаты закуски



Острый салат с вешенками и морковью

Если вы любите корейские острые салаты, тогда этот вам понравится. Отличная закуска для застолья, в компании, на природе с шашлыком.

Не заменяйте грибы на другие, нужны именно свежие вешенки.

ЧТО НУЖНО:

Грибы вешенки (свежие) – 600 г
Морковь (крупная) – 1 шт.
Перец болгарский красный – 1 шт.
Помидор – 1 шт.
Чеснок – 4 зубчика
Кинза (или петрушка) – 1/2 пучка
Кориандр молотый – 1 ч. л.
Сахар – 1 ч. л.
Перец чили – по вкусу
Перец черный молотый – по вкусу
Соль – по вкусу
Масло растительное – 80 мл
Вода – 80 мл
Уксусная эссенция (72%) – 1 ч. л.

КАК ГОТОВИТЬ:

1. Крупные шляпки грибов нарвать руками, мелкие грибочки оставить целыми. Отварить грибы в кипящей подсоленной воде 10 минут, слить воду, обдать грибы холодной водой.
2. Морковь натереть тонкими полосками на овощерезке, помидоры и болгарский перец – брусочками. Морковь положить в чашку, посолить и помять руками, она должна смягчиться и дать немного сока. Добавить болгарский перец и ещё немного помять вместе с перцем.
3. Положить к овощам подготовленные грибы, нарезанные помидоры, специи, сахар, натёртый чеснок, помять всё вместе ещё руками. Если нужно – досолить, доперчить. Добавить нарезанную кинзу.
4. В 80 мл воды развести 1 ч. л. уксуса и влить в салат, перемешать.
5. В сковороде разогреть растительное масло, бросить кусочки репчатого лука (1/4 часть), обжарить до коричневого цвета, вынуть и выкинуть. Выключить огонь.
6. Раскалённым маслом залить салат, хорошо перемешать, убрать в пластиковый контейнер под крышку в холодильник мариноваться минимум на 6 часов.



Салатная закуска из маринованной капусты быстрого приготовления «От тётки Вали»

Сочная, хрустящая капуста, чуть сладковатая, украсит любой обед / ужин и даже праздничный стол. Такая капуста может храниться в холодильнике недели две. Получается много – одна трёхлитровая банка и ещё где-то 1–1,5 литра.

ЧТО НУЖНО:

Капуста белокочанная – 3 кг
Морковь – 3 шт.
Перец красный болгарский сладкий – 2 шт.
Лук репчатый – 2 шт.

РАССОЛ:

Уксус 70% – 50 мл
Вода – 250 мл
Масло растительное – 250 мл
Сахар – 200 г
Соль – 2 ст. л.

КАК ГОТОВИТЬ:

1. Капусту нашинковать, положить в большую чашку. Морковь натереть на крупной тёрке. Репчатый лук разделить на 4 части и нарубить полукольцами. Болгарский перец нарезать тонкими брусочками.
2. Овощи положить в чашку с капустой, аккуратно перемешать.
3. Для приготовления рассола: в сотейник всыпать соль, сахар, влить уксус, воду, масло. Довести все до кипения и сразу убрать с огня. Не кипятить! Постоянно помешивать, чтобы полностью растворился сахар и соль.
4. Горячим маринадом залить овощи, не перемешивая, дать постоять капусте так 30 минут. Затем аккуратно и равномерно всё перемешать, переложить в трёхлитровую банку, убрать в холодильник на сутки. При наполнении банку сильно не утрамбовывать.
5. На следующий день можно уже есть.

Салат «Калейдоскоп»

Лёгкий, сочный, хрустящий салат идеально подойдёт к рыбе и птице.

ЧТО НУЖНО:

Салат айсберг – 1/2 кочана

Груша жёлтая – 2 шт.

Сыр с голубой плесенью –
200 г

Клюква вяленая – 2–4 ст. л.

Семена тыквы – 2–4 ст. л.

Перец болгарский
красный – 1 шт.

Огурец – 1 шт.

Лук красный репчатый –
1/4 часть

Масло растительное –
2–3 ст. л.

Сок лимона – 2 ст. л.

Соль – по вкусу

Перец черный молотый –
по вкусу

КАК ГОТОВИТЬ:

- 1.** Салат айсберг и болгарский перец нарезать крупными кубиками. Огурец разрезать вдоль, ложкой вынуть семена и выкинуть (от них никакого вкуса, а только лишняя вода в салате). Каждую половину огурца разрезать ещё раз вдоль по длине, затем брусочками, толщиной 1 см.
- 2.** Грушу не чистить, убрать сердцевину, нарезать кубиками и сбрызнуть лимонным соком, чтобы не почернела. Четверть красного лука мелко нарубить.
- 3.** Оливковое масло и сок лимона взбить вилкой для заправочного соуса.
- 4.** В чашку положить нарезанные овощи, грушу, клюкву, заправить соусом, посолить, поперчить и перемешать.
- 5.** Салат переложить в сервировочное блюдо, сверху выложить кусочки голубого сыра и семена тыквы.





Салат «Наргиз»

Сочный, хрустящий, в меру пикантный салат. Попробовала я его много лет назад, когда мы жили ещё в Туркмении, в одном семейном кафе на берегу Амударьи, куда мы ходили есть шашлыки. Мне настолько понравился этот салат, что я выпросила рецепт и назвала его в честь девушки, которая нас обслуживала, – Наргиз. Она была дочерью хозяев.

ЧТО НУЖНО

НА 1-2 ПОРЦИИ:

Помидоры мясистые –
2 шт.

Яблоко зеленое с
кислинкой (например,
Гренни Смит) – 1 шт.

Сыр твёрдый (пикантный) –
50 г

Чеснок – 1 зубчик

Сметана 20% – 3 ст. л.

Соль – по вкусу

КАК ГОТОВИТЬ:

1. Сыр натереть на крупной тёрке. Помидоры нарезать тонкими брусочками. Яблоко натереть на овощерезке «Бёрнер» (как морковь для корейского салата) или тоже нарезать тонкими брусочками.
2. Для заправки смешать сметану, соль и натёртый на мелкой тёрке чеснок.
3. Салат заправить сметаной и тут же подавать.



Салат из авокадо, яиц и редиса

Яйца и авокадо придают салату нежность, редис и зелень – свежесть, дробленный миндаль – текстуру и хрусткость. Здесь очень простая, но вкусная и пикантная заправка из йогурта, майонеза и горчицы.

Этот салат разнообразит завтраки, он подойдет и на обед и ужин. А также на пикнике, например, им можно заполнить сэндвичи.

ЧТО НУЖНО:

Авокадо (спелое, мягкое) – 1 шт.

Редис – 4 шт.

Яйца отварные – 7 шт.

Кинза – 15 г

Лук зеленый – 4 пера

Миндаль – 3 ст. л.

Йогурт густой – 3 ст. л.

Майонез – 3 ст. л.

Горчица – 1 ч. л.

Соль – по вкусу

Перец черный молотый – по вкусу

КАК ГОТОВИТЬ:

1. Авокадо, редис и отварные яйца нарезать кубиками.
2. Кинзу и зеленый лук нарубить мелко, миндаль – крупно.
3. Для заправочного соуса смешать вилкой йогурт, майонез и горчицу.
4. Овощи, зелень и орехи заправить соусом, посолить, поперчить по вкусу.

Помидоры с зеленью в томатном маринаде

Когда открываешь холодильник, они начинают предательски вкусно, соблазнительно и возбуждающе аппетит пахнуть. Рука так и тянется к ним. Подойдут и в качестве закуски во время обеда / ужина, и просто так, когда чего-то хочется, а чего – не знаешь. Замечательно подавать их к шашлычкам, курочке, котлетам, к любому гарниру. А ещё люблю их на завтрак с глазуньей, или с яйцом всмятку. Удобно брать с собой на пикник. А какой у них вкусный маринад! Я отдельно его отливаю в чашку и пью с удовольствием.

Делаю сразу на 3 кг, меньше не советую! Храниться могут в холодильнике недели две. Можно сложить их в широкую эмалированную кастрюлю, хватит четыре литра. Помидоры лучше брать сливовидные.

ЧТО НУЖНО:

Помидоры сливовидные –
3 кг
Зеленый лук – 50 г
Укроп – 50 г
Петрушка – 50 г
Чеснок – 1 головка
Перец черный молотый –
по вкусу

КАК ГОТОВИТЬ:

1. Помидоры промыть под проточной водой, разрезать пополам, вырезать плодоножку.
2. Зелень помыть, обсушить, мелко нарезать. Чеснок мелко нарубить. Зелень с чесноком перемешать, поперчить черным свежемолотым перцем.
3. Уложить слоями в кастрюлю – слой помидоров, сверху на срез зелень и так до конца.
4. Для маринада смешать воду, кетчуп, соль и перец. Залить помидоры маринадом, закрыть крышкой и убрать в холодильник на 48 часов.

МАРИНАД:

Вода (кипяченая,
комнатной температуры) –
1 л
Кетчуп хорошего качества –
700 г
Соль – 2 ст. л.
Сахар – 2 ст. л.





Финский рождественский салат Rosolli (Росоли)

Салат очень похож по составу на русский «Сельдь под шубой», только если в нашем всё выкладывается слоями, то здесь режется кубиками и заправляется майонезом. И есть такая версия, что название этого салата произошло от русского «рассол», так как здесь есть такие солёные составляющие, как селёдка и маринованные огурчики. В этом салате используют маринованную свеклу, но можно заменить её на запеченную или отварную.

ЧТО НУЖНО:

Свекла маринованная – 3 шт.

Картофель отварной (крупный) – 2 шт.

Морковь вареная (средняя) – 2 шт.

Яйца вареные – 3 шт.

Лук красный – 1 шт.

Филе сельди – 250 г

Огурцы маринованные (средние) – 2–3 шт.

Соль – по вкусу

Перец черный молотый – по вкусу

Майонез – по вкусу

КАК ГОТОВИТЬ:

1. Красный репчатый лук нарезать мелкими кубиками, положить в воду на 10 минут, чтобы из него вышла вся горечь.
2. Свеклу, картофель, морковь нарезать кубиками, стороной 1 см.
3. Варёные яйца, маринованные огурцы и филе сельди нарубить мелкими кубиками.
4. Все нарезанные овощи, яйца и сельдь выложить в большую чашку. Лук процедить через сито, отжать воду и отправить к овощам в чашку.
5. Салат поперчить, посолить, заправить майонезом, закрыть крышкой и убрать в холодильник на пару часов.



“

*Мы все можем каждый день
готовить счастье
своими руками.*







суть

Суп-гуляш с овощами и индейкой

Фасоль для этого супа беру консервированную. Во-первых, так быстрее, во-вторых, в ней больше крахмала, он нам понадобится для «затяжки» супа, чтобы он был гуще. Но можно взять и сухую фасоль, тогда её нужно замочить на ночь в холодной воде и предварительно отварить до готовности. Раз у нас суп-гуляш, значит бульона добавляем столько, чтобы суп получился густым. Достаточно 1 литра воды, можно регулировать густоту на свой вкус. Свежий тимьян можно заменить на сухой – 1/2 ч. л. (в этом случае добавлять его нужно в самом конце вместе со всеми специями).

ЧТО НУЖНО НА 4 ПОРЦИИ:

Филе индейки – 500 г	Чеснок – 3 зубчика	Петрушка свежая –
Помидоры – 2 шт.	Фасоль белая	1/2 пучка
Кабачок средний – 1 шт.	(консервированная	Соль – по вкусу
Морковь – 1 шт.	в собственном соку) –	Перец черный – по вкусу
Перец красный	1 банка	Масло растительное –
болгарский – 1 шт.	Тимьян свежий –	3 ст. л.
Лук репчатый – 1 шт.	5–6 веточек	Масло сливочное – 30 г
Сельдерей черешковый –	Мята сухая – 1/2 ч. л.	Вода горячая – 1 л
2 шт.		

КАК ГОТОВИТЬ:

1. Овощи и индейку нарезать кубиками, размером 2 см.
2. В сотейнике разогреть оба вида масла, добавить туда веточки тимьяна, раздавленный чеснок. Обжарить чеснок до карамельного цвета, вынуть чеснок с тимьяном и выкинуть. Они уже отдали свои ароматы маслу. Добавить кусочки индейки, обжарить 2–3 минуты до лёгкой румяной корочки.
3. Добавить к индейке мелко нарезанный репчатый лук и морковь, обжаривать 3–4 минуты. Добавить сельдерей, болгарский перец, кабачок – обжаривать, помешивая, 3–4 минуты. Добавить помидоры, фасоль (процезенную), тушить 2–3 минуты.
4. Влить 1 л горячей воды, всыпать соль, перец, сухую мяту, свежую петрушку и ещё пару веточек свежего тимьяна. Дать супу закипеть, проварить 5 минут, выключить огонь, дать настояться 10 минут и подавать.



Суп с фрикадельками

В фарш обязательно добавляю рис, благодаря ему фрикадельки получаются нежнее. Также в бульон кладу пару столовых ложек риса для густоты.

Если фарш постный, то в бульон в конце можно положить кусочек сливочного масла. Бульон приобретает приятный сливочный вкус.

ЧТО НУЖНО

ДЛЯ ФРИКАДЕЛЕК:

Фарш говяжий – 650 г

Лук репчатый – 1 шт.

Рис – 100 г

Кинза (или петрушка) –

2–3 ст. л.

Яйцо – 1 шт.

Соль – по вкусу

Перец черный молотый –

по вкусу

ДЛЯ БУЛЬОНА:

Вода – 2,5 л

Морковь средняя – 1 шт.

Картофель – 2 шт.

Лук репчатый – 1 шт.

Помидоры – 2 шт.

Кинза – 20 г

Рис – 2 ст. л.

Масло сливочное – 50 г

Лавровый лист – 2 шт.

Соль – по вкусу

Перец черный молотый –

по вкусу

Сахар – 1 ч. л.

КАК ГОТОВИТЬ:

1. Рис промыть, залить горячей водой (чтобы вода покрывала рис на 2 см), довести до кипения, поварить 5 минут, откинуть на сито, промыть холодной водой.
2. В чашку положить говяжий фарш, мелко нарубленный репчатый лук, нарезанную кинзу, соль, перец, отварной рис, яйцо – хорошо всё перемешать и вымесить.
3. Налепить фрикадельки, при этом смачивая руки, чтобы фарш не прилипал.
4. В кастрюлю положить морковь и картофель, нарезанные небольшими кубиками, половину мелко нарезанной луковицы, тонко нарезанные помидоры, полпучка кинзы, залить 2,5 л горячей воды, поставить на огонь, закрыть крышкой, довести до кипения и проварить 5 минут.
5. В овощной бульон опускаем аккуратно фрикадельки и 2 ст. л. сырого риса. Дать супу закипеть, посолить по вкусу, положить 50 г сливочного масла. Варить фрикадельки до готовности (примерно 10–15 минут).
6. За пять минут до конца приготовления добавить 1 ч. л. сахара, половину нарезанного репчатого лука, полпучка кинзы, 2 лавровых листа, перец черный молотый и, если нужно, ещё досолить. Варить на медленном огне 5 минут, после дать супу «отдышаться» 10–15 минут.



Гороховый суп с копчеными рёбрышками

Использую колотый горох, не замачиваю, так как за 40–60 минут он прекрасно разваривается. Если горох цельный, можно замочить часа на два до приготовления. Есть ещё одна изюминка. Суп много выиграет, если добавить тимьян. Да-да, тимьян волшебным образом преображает вкус. Если он свежий, достаточно пары веточек, если сухой – 1 ч. л. Его нужно растереть пальцами.

ЧТО НУЖНО НА 4 ПОРЦИИ:

Рёбрышки варёно-копченые – 300–400 г
Горох колотый – 150 г
Лук репчатый – 1 шт.
Картофель – 4 шт.
Морковь – 1 шт.
Масло сливочное – 1 ст. л.
Масло растительное – 1 ст. л.
Тимьян сушеный – 1/2 ч. л.
Соль – по вкусу
Перец черный молотый – по вкусу
Вода горячая – 1 л
Свежая зелень – для подачи

КАК ГОТОВИТЬ:

1. В сковороде разогреть оба вида масла, обжарить до мягкости мелко нарезанный репчатый лук и натёртую на крупной тёрке морковь. В процессе обжаривания добавить к овощам рёбрышки и тушить всё вместе.
2. В кастрюлю переложить овощи с ребрышками, картофель, нарезанный кубиками, всыпать промытый горох, влить воду, дать закипеть.
3. Суп посолить, поперчить по вкусу, добавить тимьян и варить на медленном огне 40–60 минут до готовности гороха. В конце, если нужно, ещё добавить соль, перец. Выключить суп, дать ему «отдышаться» 10–15 минут и подавать, присыпав свежей зеленью.





Рыбный суп с пшеном

Для этого супа можно взять суповой набор из головы и хвостов, а можно взять целую рыбу, весом 1–1,5 кг. Рыба подойдёт любая – и красная, и белая морская.

Раньше этот суп варил мой папа, а теперь я.

ЧТО НУЖНО:

Рыба – 1–1,5 кг
Лук репчатый – 2 шт.
Морковь – 1 шт.
Помидоры – 2 шт.
Картофель – 3 шт.
Пшено – 7 ст. л.
Лавровый лист – 3 шт.
Петрушка (свежая) –
1 пучок
Соль – по вкусу
Перец черный молотый –
по вкусу
Вода – 4 л

КАК ГОТОВИТЬ:

1. Рыбу промыть, разделить на голову, хвост и стейки, положить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену.
2. Бульон посолить, положить одну целую луковицу и варить 25–30 минут.
3. Достать рыбу, убрать в отдельную чашку, бульон процедить и перелить в чистую кастрюлю.
4. Добавить в бульон мелко нарезанный репчатый лук, морковь, натёртую на крупной тёрке, и картофель, нарезанный кубиками. Варить до полуготовности картофеля.
5. Затем положить в кастрюлю нарезанные кубиками помидоры и лавровый лист. Поварить минут 5–10.
6. Хорошо промыть под проточной водой пшено, положить в бульон и варить до готовности крупы.
7. Пока варится суп, рыбу разобрать руками на кусочки и отделить от костей.
8. Как только пшено готово, положить в бульон нарезанную петрушку и разделанную рыбу, поперчить, если нужно досолить. Выключить огонь, дать супу настояться и отдышаться минут 15–20 и подавать.

Борщ. Просто борщ.

Сколько хозяек, столько и вариантов приготовления борща. Именно таким способом готовлю его уже лет 7–8 точно. Особенность этого борща в том, что, прежде чем положить капусту в бульон, нужно её немного потушить (что придаёт определённый вкус). А также нужно потушить свеклу с морковью, добавить одну сырую натёртую свеклу вместе с чесноком и зеленью в самом конце варки и тут же выключить огонь. Цвет у борща получается изумительный, и, конечно, появляется дополнительный оттенок вкуса. Если добавить 1 ст. л. сахара, он сработает как усилитель вкуса, а сок лимона придаст не только нужную кислинку, но и сохранит насыщенный цвет. Варю борщ в самой большой 7-литровой кастрюле.



ЧТО НУЖНО:

Грудинка говяжья – 1 кг
Капуста – 750–800 г
Лук репчатый – 3 шт.
Картофель – 3 шт.
Помидоры – 2 шт.
Свекла – 2 шт.
Морковь – 2 шт.
Чеснок – 3 зубчика
Петрушка свежая – 1 пучок
(небольшой)
Лавровый лист – 2–3 шт.
Сок лимонный – 1 ст. л.
Сахар – 2 ч. л.
Соль, перец черный
свежемолотый – по вкусу
Вода – 4 л

КАК ГОТОВИТЬ:

- 1.** Мясо помыть, положить в кастрюлю, залить 4 л холодной воды. Бульон довести до кипения, периодически снимая пенку. Посолить (сперва 1 ст. л. соли, в конце варки ещё досолить), довести «до вкуса» и опустить 1 целую очищенную луковицу. Огонь сделать минимальным, прикрыть кастрюлю крышкой и варить мясо часа два.
- 2.** Натереть на крупной тёрке морковь и одну свеклу. Два репчатых лука нарезать полукольцами. Помидоры разрезать пополам, натереть на крупной тёрке, кожуру, оставшуюся в руках, выкинуть.
- 3.** В сотейнике растопить 20–30 г сливочного масла, пассировать репчатый лук, добавить к нему натёртые морковь и свеклу, тушить минут 5–10, добавить натёртые помидоры, 1 ст. л. сахара и ещё тушить минут 7–8.
- 4.** Капусту нашинковать. В сотейнике нагреть по 1 ст. л. растительного и сливочного масла, положить капусту, прикрыть крышкой, чтобы она дала сок. На среднем огне тушить 7–10 минут, периодически помешивая.
- 5.** Когда бульон готов, вынуть из него мясо, удалить косточки, мясо нарезать кусочками. Вынуть из бульона варёную целую луковицу, выкинуть.
- 6.** В кипящий бульон положить картофель, нарезанный крупными кусочками. Как только он сварится, добавить капусту, дать повариться на медленном огне 10–15 минут. Добавить тушёные овощи (морковь со свеклой), лавровый лист и разделанное отварное мясо, варить ещё минут пять. Тут нужно бульон попробовать и довести до вкуса, если нужно досолить и поперчить.
- 7.** Помните, у нас осталась ещё одна сырая свекла? Вот теперь настал её черёд. Свеклу натереть на крупной тёрке, выжать на неё лимонный сок, перемешать.
- 8.** Свежую зелень порубить, натереть на тёрке чеснок. Добавить в кастрюлю сырую свеклу, зелень, чеснок, перемешать и сразу выключить огонь. Закрывать кастрюлю крышкой и дать борщу настояться, отдышаться хотя бы 15–20 минут. Подать на стол со сметаной, чесночком и свежей зеленью.

Шурпа с бараниной и нутом

Ароматная, с насыщенным наваристым бульоном шурпа, сытная, но в то же время не тяжелая. Как правило, шурпу готовят из баранины, но и говядина тоже подойдет. Лучше всего брать спинную часть и грудинку. В бульон закладываем мясо большими кусками, не отделяя от костей, – так бульон получится более крепким. Очень обогащает вкус бульона шалган (репа). Вместо репы можно положить небольшой кусок капусты (с ладонь). Овощи нарезать крупно, морковь шайбами 2–4 см, а некоторые режут морковь просто на 2–3 части, картофель и болгарский перец на 4 части. Помимо овощей в шурпу можно добавлять горох нут (нухут). И обязательно в конце добавить свежую зелень – в идеале кинзу или петрушку.

ЧТО НУЖНО:

Баранина – 1 кг
Нут (сухой) – 2 стакана
Масло растительное – 50 мл
Вода – 3 л
Картофель (средний) – 6 шт.
Лук репчатый – 2 шт.
Чеснок – 1 головка
Помидор – 3 шт.
Перец болгарский – 2 шт.
Морковь (средняя) – 5 шт.
Шалган (репа) – 2–3 шт.
Зелень свежая (кинза, укроп, петрушка) – для подачи

КАК ГОТОВИТЬ:

1. Нут замочить холодной водой на 10–12 часов. Воды должно быть в два раза больше объема нута, потом процедить от воды.
2. В казане разогреть растительное масло, обжарить слегка мясо с репчатым луком до появления румяной корочки, посолить, поперчить.
3. Залить мясо горячей водой, дать закипеть, положить вторую луковицу, нарезанную четвертинками (или можно целиком).
4. Через 15 минут положить нут, варить час на медленном огне.
5. Затем положить помидоры, нарезанные на шесть частей, болгарский перец и шалган, нарезанные на четыре части, морковь (крупными шайбами), зубчики чеснока.
6. Варить примерно ещё полчаса. По вкусу досолить и доперчить. Через полчаса добавить картофель, нарезанный крупно на 4 части.
7. Как сварится картофель, выключить огонь (за пять минут до готовности положить зелень), дать отдышаться супу 10–15 минут и разлить по тарелкам. Всё варить на медленном огне.







поряче

Баранина долгою томления

Такая баранина прекрасно подходит для обеда или ужина выходного дня, а также для угощения гостей. Порции хватит на 2–3 дня. Особых усилий в приготовлении это мясо не требует, единственное, что нужно, – время, так как готовится оно долго: томится в духовке 5 часов при температуре 160 градусов в режиме конвекции. Вознаграждением за долгое терпение вам станет нежное мясо, которое с легкостью отходит от косточки и которое можно «жевать губами». Сопровождением к нему будет насыщенный вкусом чеснока, розмарина и тимьяна шелковистый соус. На гарнир к нему можно запечь овощи в духовке, отварить рис или нежнейшее картофельное пюре.



ЧТО НУЖНО:

Баранья нога – 2 кг
Паприка – 2 ч. л.
Чесночный порошок
(гранулированный) – 3 ч. л.
Чеснок – 10–12 зубчиков
Розмарин – несколько
веточек
Соль – по вкусу
Перец черный
свежемолотый – по вкусу
Масло оливковое (или
растительное) – 2–3 ст. л.

ДЛЯ СОУСА:

Чеснок – 2 головки
Лук репчатый – 2 шт.
Розмарин свежий (или
тимьян) – несколько
веточек
Бульон (говяжий или
куриный) – 750 мл
Вода – 500 мл
Мука – 50 г + 250 мл
горячей воды

КАК ГОТОВИТЬ:

1. Баранью ногу помыть, хорошо обсушить, срезать с мяса весь лишний жир и жилки, хорошо натереть солью, чёрным перцем, паприкой и чесночным порошком. Полить мясо оливковым маслом, ещё раз хорошо растереть, массируя мясо.
2. Острым ножом сделать надрезы, воткнуть туда зубчики чеснока и веточки розмарина.
3. Мясо завернуть в пищевую пленку и убрать мариноваться в холодильник на ночь, а лучше на сутки.
4. За 2–3 часа до приготовления вынуть ногу из холодильника.
5. В форму для запекания положить 2 головки чеснока, разрезанные вдоль, 2 луковицы, нарезанные на 4 части, веточки тимьяна или розмарина, сверху на овощи положить баранью ногу, влить бульон и воду и всё закрыть плотно фольгой.
6. Форму с мясом поставить в нагретую до 160 градусов духовку (режим конвекция) и запекать 4,5 часа.
7. Затем вынуть форму, снять фольгу, перевернуть мясо и запекать еще 40–45 минут, пока оно не подрумянится.
8. Достать готовое мясо, полить сверху образовавшимся на дне формы соком, переложить на другое блюдо, накрыть фольгой и оставить так на 30 минут. За это время сок равномерно распределится по всей баранине, мясо «отдышится» и станет еще вкуснее, а в это время можно приготовить соус.

СОУС:

Форму с бульоном поставить на огонь, довести до кипения, всыпать муку, перемешать венчиком, влить воду, помешивать венчиком до загустения. Соус процедить через сито и подавать к мясу. Если нужно – досолить, поперчить.



Жаркое с говядиной и овощами

Жаркое идеально готовить в казане. Для жаркого все овощи и мясо нарезаются крупными кусками. Мясо кусочками 3 на 5 см, картофель – если крупный, то на 4 части, если средний – на 2 части, морковь – «шайбами» шириной 2 см, помидоры – на 4 части, лук репчатый – полукольцами.

ЧТО НУЖНО:

Говядина – 1 кг
Картофель – 2 кг
Морковь – 2 шт.
Помидоры – 2–3 шт.
Лук репчатый – 2 шт.
Кинза свежая – 1 пучок
Кориандр молотый – 1 ч. л.
Сушеные молотые томаты – 1 ч. л.
Соль – по вкусу
Перец черный молотый – по вкусу
Лавровый лист – 2 шт.
Вода горячая – 300 мл
Масло растительное – 80 мл
Масло сливочное – 50 г

КАК ГОТОВИТЬ:

1. Растительное масло раскалить в казане, положить нарезанное мясо, обжарить до лёгкой корочки, добавить кусочек сливочного масла.
2. Мясо обжарить до румяной корочки, добавить лук и помидоры, перемешать, посолить, поперчить по вкусу. Жарить минут пять, чтобы лук притомился и смягчился, а помидоры дали свой сок.
3. Затем в казан положить морковь, перемешать, закрыть крышкой, жарить на сильном огне до полуготовности моркови.
4. Добавить картофель, перемешать, досолить, доперчить, добавить мелко нарезанные стебли кинзы (у них прекрасный аромат и вкус), влить 300 мл кипятка, перемешать, закрыть крышкой, убавить огонь до среднего и тушить до готовности картофеля.
5. За 5 минут до готовности добавить в казан нарезанную кинзу, кориандр молотый, сушеные томаты, лавровый лист.
6. Огонь выключить, дать жаркому минут 10 «отдышаться» и можно подавать на стол.



Запеченная квашеная капуста по-сердски

Томлёная квашеная капуста с копченым мясом очень вкусна с картофельным пюре.

ЧТО НУЖНО:

Капуста квашеная – 1 кг
Масло растительное – 2–3 ст. л.
Бекон сырокопчёный – 150 г
Лук репчатый – 1 шт.
Чеснок – 3 зубчика
Морковь (средняя) – 1 шт.
Копченое мясо (рулька или окорочка, говядина и т. д.) – 400 г
Перец черный молотый – по вкусу
Паприка молотая – 1 ч. л.
Лавровый лист – 2–3 шт.
Вода – 250 мл

КАК ГОТОВИТЬ:

1. Капусту хорошо отжать от рассола.
2. Разогреть масло в сотейнике, в течение пяти минут обжарить мелко нарезанный лук и бекон.
3. Добавить отжатую капусту, морковь, нарезанную крупными кругами, натёртый чеснок, лавровый лист, перец черный молотый и паприку. Соли не нужно, так как её достаточно в капусте и в копченом мясе.
4. Тушить 15 минут. Добавить нарезанное мясо, влить стакан воды, перемешать.
5. Переложить всё в форму для запекания, закрыть плотно фольгой или крышкой и поставить в разогретую до 180 градусов духовку на 1 час. Через час убрать фольгу и запекать ещё 30 минут.

Буглама с рыбой и овощами

Буглама с рыбой – блюдо азербайджанской кухни, где рыба с овощами и зеленью выкладывается слоями в жаровню и томится на медленном огне.

ЧТО НУЖНО:

Сазан (карп, судак) –
1,7–2 кг
Картофель – 5–6 шт.
Лук репчатый – 3 шт.
Помидоры – 3 шт.
Укроп – пучок
Петрушка – пучок
Масло сливочное – 50–80 г
Куркума – 1 ч. л.
Соль – по вкусу
Перец черный молотый –
по вкусу
Сок лимона – 2–3 ст. л.
Вода горячая – 200 мл

КАК ГОТОВИТЬ:

1. Чищенную рыбу нарезать крупными кусками, 5 см шириной. Рыбу посолить, поперчить по вкусу, присыпать куркумой, полить лимонным соком, втирая специи в рыбу.
2. Репчатый лук нарезать полукольцами. Картофель и помидоры – кружочками. Картофель посолить.
3. В жаровню на дно положить 1/3 часть лука. Поверх лука выложить рыбу, а сверху – половину картофеля.
4. На картофель выложить половину нарезанной зелени, затем ещё 1/3 часть репчатого лука и второй слой картофеля. На этот «пирог» выкладываем помидоры и всю оставшуюся зелень. Посолить, поперчить.
5. Поверх всего положить кусочки сливочного масла, залить кипятком, закрыть плотно крышкой и поставить на средний огонь.
6. Дать содержимому нагреться, уменьшить огонь до ниже среднего и варить под крышкой 40 минут. Подаём рыбу с овощами и образовавшимся бульоном, присыпав свежей зеленью.
7. Можно готовить всё точно также, только без картофеля, тогда и время уменьшится до 30–35 минут.



Запеченные фаршированные перцы в сметанно-томатном соусе

Запеченные перцы особенно хороши: они получаются томлёными, с насыщенным вкусом. Колоритным получается сметанно-томатный соус со свежим хлебом или лепёшкой. Маленький секрет, что нужно сделать, чтобы сметанный соус не свернулся во время приготовления: нужно добавить столовую ложку муки в сметану и хорошо размешать комочки (1/2 ст. л. муки на 1/2 л соуса).

Летом можно заморозить перцы: в сезон, когда они стоят почти копейки, когда у них пик созревания и они самые вкусные, потому что вдоволь «накупались» в жарких солнечных лучах, покупаем столько, сколько может вместить морозильная камера, можно даже выделить для них отдельный ящик. Овощи помыть, удалить сердцевину со всеми косточками, ещё раз сполоснуть, выложить на полотенце срезом вниз и дать им полностью обсохнуть. Сухие перцы разложить по пакетам и заморозить. Во время приготовления их не размораживаем, фаршем начинаем замороженные перцы, складываем их в чугунок, противень или форму для запекания и далее по рецепту. Не замораживайте перцы вместе с фаршем, фарш вымерзнет – и блюдо будет невкусным.



ЧТО НУЖНО:

Болгарский перец
(грунтовой) – 15–17 шт.
Мякоть говядины – 800 г
Говяжий жир – 200 г
Рис (сухой) – 100 г
Лук репчатый (средний) –
2 шт.
Помидор (крупный) – 1 шт.
Зелень свежая (петрушка
или кинза) – 1/2 пучка
Чеснок – 2–3 зубчика
Соль – по вкусу
Перец черный молотый –
по вкусу
Вода – 100–150 мл

ДЛЯ СМЕТАННО- ТОМАТНОГО СОУСА:

Сметана 20% – 300 г
Томатная паста – 2 ст. л.
Вода – 300 мл
Мука – 1 ст. л.
Морковь – 2 шт.
Лук репчатый – 2 шт.
Чеснок – 3–4 зубчика
Масло растительное –
3 ст. л.
Масло сливочное – 50 г
Сахар – 1 ч. л.
Соль – по вкусу
Перец черный молотый –
по вкусу

КАК ГОТОВИТЬ:

1. Рис отварить до полуготовности в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой.
2. Через мясорубку (средняя решетка) прокрутить мякоть говядины, жир и репчатый лук.
3. В мясной фарш натереть мякоть помидора, зубчики чеснока, нарезать зелень, добавить рис, соль, перец – всё перемешать. Чтобы фарш не был сухим, влить 100–150 мл воды и промешать.
4. Подготовленные болгарские перцы начинить фаршем и уложить в большую форму для запекания с высокими бортами.

ДЛЯ СОУСА:

1. В сотейнике нагреть сливочное и растительное масло, пассеровать мелко нарезанный репчатый лук до мягкости, добавить натёртую на крупной тёрке морковь и мелко рубленый чеснок, обжаривать всё 3–4 минуты. К овощам положить 2 ст. л. томатной пасты, перемешать. Добавить сметану с размешанной в ней мукой, влить воду – всё перемешать.
2. Добавить 1 ч. л. сахара, соль и черный молотый перец по вкусу. Соус прогреть, не доводя до кипения. Попробовать ещё раз на вкус, если нужно – ещё посолить, поперчить. Соус должен быть вкусным, его уже захочется есть ложками.
3. Равномерно влить соус в форму с перцами. Он должен закрывать перцы на половину, далее они выделяют свой сок, и соуса будет достаточно.
4. Закрывать плотно фольгой форму и поставить в нагретую до 200 градусов духовку на час.
5. Через час снять фольгу и продолжать запекать ещё 30 минут. При необходимости, в конце приготовления можно снизить температуру до 180 градусов.

Карп, запеченный с грибами

Не устаю повторять, что чем проще готовится блюдо, тем оно вкуснее! И эта рыба не исключение. В результате получается нежное мясо рыбы, тающее во рту, с обжаренными грибами, ароматизированными тимьяном и белым вином.

ЧТО НУЖНО:

Карп – 1,2–1,3 кг
Шампиньоны – 700 г
Лук репчатый – 2 шт.
Вино белое сухое – 100 мл
Масло растительное –
3 ст. л.
Масло сливочное – 100 г
Петрушка – 1/2 пучка
Тимьян лимонный
(свежий) – несколько
веточек
Соль – по вкусу
Перец черный молотый –
по вкусу

КАК ГОТОВИТЬ:

- 1.** Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, обсушить. Посолить и поперчить снаружи и внутри и оставить на 30 минут. В брюшко рыбы положить петрушку и убрать её в форму для запекания.
- 2.** Репчатый лук нарезать тонкими полукольцами, шампиньоны – пластинками.
- 3.** В большой сковороде нагреть растительное масло, обжарить репчатый лук до мягкости и прозрачности, добавить к луку грибы и жарить минут пять. Влить к ним белое вино и на сильном огне жарить до полного выпаривания жидкости. В конце приготовления грибы посолить, поперчить, добавить листочки тимьяна.
- 4.** Обжаренные грибы переложить в форму по краям рыбы. Карпа полить растопленным сливочным маслом и поставить запекаться в нагретую до 180 градусов духовку на 30 минут. В последние 5 минут приготовления включить в духовке верхний гриль и придать рыбе красивый золотистый оттенок.
- 5.** Подаём рыбу, присыпав листочками тимьяна.





«Мятая» картошка, запеченная с зеленью, чесноком и сыром

Ароматная картошка, к которой никто не останется равнодушным. К ней можно подать курицу гриль или крылья в соевом соусе, а можно просто овощной салат. Можно ли картошку почистить? Нет, нельзя, иначе она вся развалится.

ЧТО НУЖНО:

Картофель молодой – 1 кг
Масло сливочное – 50 г
Масло растительное –
2 ст. л.
Чеснок – 4–5 зубчиков
Петрушка (рубленая) –
2–3 ст. л.
Соль – 1/2 ч. л.
Сыр пармезан (натёртый) –
5–6 ст. л.

КАК ГОТОВИТЬ:

- 1.** Картофель хорошо помыть щёткой, отварить в подсоленной воде 20 минут с момента закипания. Смотрите, чтобы картошка не разварилась!
- 2.** Переложить на противень для запекания и сверху аккуратно слегка придавить или дном стакана, или толкушкой.
- 3.** В небольшую чашку к сливочному маслу влить растительное, натереть чеснок, всыпать соль и 2 ст. л. петрушки. «Топить» всё в микроволновке 30–40 секунд.
- 4.** Полить пряным маслом поверх каждой картофелины. Противень с картофелем поставить в нагретую до 220 градусов духовку на 15–20 минут. Затем вынуть, присыпать пармезаном и поставить ещё на 5 минут.
- 5.** Подавать сразу, присыпав оставшейся петрушкой.

Куриные желудки в пиве

Если вы до сих не пробовали куриные желудки или не любите их – попробуйте приготовить по этому рецепту. Шелковистая подлива, богатый вкус и аромат, который придаёт именно пиво, пикантность горчицы, мягкость винного уксуса, а кинза – финальный штрих. Готовлю по этому рецепту уже лет пять, и всегда результат прекрасный! Очень вкусно вместе с отварным картофелем.

Покупайте сразу готовые, очищенные желудки! Если вы приобрели неочищенные продукты по причине того, что они дешевле, то приготовьтесь к не самой приятной работе.

ЧТО НУЖНО:

Желудки куриные – 500 г
Масло сливочное – 1 ст. л.
Масло растительное – 1 ст. л.
Лук репчатый – 2 шт.
Пиво светлое – 250 мл
Бульон куриный (в крайнем случае, вода) – 250 мл
Винный уксус (яблочный или лимонный) – 1 ст. л.
Сахар – 1 ч. л.
Соль – 3/4–1 ч. л.
Перец черный молотый – по вкусу
Горчица (паста) – 1 ст. л.
Мука – 1–1,5 ст. л.
Кинза свежая (петрушка) – небольшой пучок

КАК ГОТОВИТЬ:

1. Желудки почистить, хорошо промыть, обсушить, нарезать полосками (прорезать там, где есть утолщение).
2. В сотейнике разогреть сливочное и растительное масло, обжарить до мягкости и золотистого цвета мелко нарезанный репчатый лук.
3. К луку добавить желудки, обжаривать 10–15 минут, постоянно помешивая. Посолить, поперчить по вкусу.
4. В сотейник влить пиво и куриный бульон. Добавить уксус и сахар, перемешать, закрыть сотейник крышкой, тушить до мягкости 25–30 минут, периодически помешивая.
5. Как желудки будут готовы, добавить горчицу, перемешать, попробовать на вкус – если нужно, досолить, доперчить, добавить нарезанную кинзу.
6. Присыпать мукой, перемешать, тушить до загустения соуса ещё 2 минуты.





Люля-кебаб

Вкусный, ароматный, сочный люля-кебаб с зажаренной корочкой можно легко приготовить в домашних условиях. Главное – хорошее мясо. Чем оно жирнее, тем сочнее люля! В идеале жира должна быть 1/4 часть от общего количества мяса. Брать только свежее, охлаждённое мясо. Прокручиваем его дома сами, не стоит покупать готовый фарш. Лучше всего использовать баранину или баранину в сочетании с говядиной.

Ещё один секрет: не надо перекручивать лук через мясорубку, лучше рубить его мелко ножом. Так вкуснее! Из специй добавлять только соль и перец – это классика, но можно по желанию ещё приправить кориандром и зиру.

ЧТО НУЖНО:

Фарш мясной
(баранина + говядина) –
1,5 кг
Лук – 4 шт.
Соль, перец – по вкусу
Уксус 70% – 1 ст. л. (или
сок 1 лимона)

КАК ГОТОВИТЬ:

1. В фарш добавить мелко нарезанный репчатый лук, соль, перец, хорошо вымесить (месить руками 10–15 минут, чтобы мясо было липким), в конце добавить 1 ст. л. уксуса, всё перемешать, убрать в холодильник на час.
2. Подготовить противень: застелить его фольгой, использовать решетку. Если положить люля сразу на противень, то во время запекания выделится сок и люля просто сварятся в нём. Если хотите зажаристую корочку, нужно запекать на решётке.
3. Из фарша сформировать люля-кебаб (длинные котлеты), уложить на решетку, сверху смазать растительным маслом и поставить запекаться в духовку в режиме «гриль» на 15 минут. Подавать с маринованным репчатым луком. Ингредиенты рассчитаны на 23–25 штук.

Маринованный лук к люля-кебаб:

ЧТО НУЖНО:

Лук репчатый – 3–4 шт.
Вода холодная – 1 л
Уксусная эссенция 72% –
3–4 ст. л. (нужно, чтобы
вода была сильно кислой)

КАК ГОТОВИТЬ:

Лук тонко нарезать кольцами, залить уксусной водой, убрать в холодильник на 1 час. Перед подачей можно нашинковать свежую кинзу и перец чили.



Плов

ЧТО НУЖНО:

Мясо (говядина, баранина) – 1 кг
Морковь – 800 г
Лук – 800 г
Рис – 1 кг
Нухут (нут) – 200 г
Масло растительное (в идеале, хлопковое или в соотношении 50% на 50% растительное + хлопковое) – 200 мл
Изюм – 2 ст. л.
Зира – 1 ч. л. (без верха)
Соль, перец – по вкусу

КАК ГОТОВИТЬ:

1. С вечера замочить в холодной воде нухут (вода должна быть на 5 см выше нута, так как он будет разбухать). В казане нагреть масло, положить большой кусок мяса целиком (так оно получится сочнее), обжарить со всех сторон до румяной корочки (на сильном огне). Замоченный нухут процедить от воды, добавить в казан к мясу и тушить минут пять.
2. Затем добавить репчатый лук, порезанный полукольцами, и обжарить на среднем огне до золотистого цвета. Добавить морковь, нарезанную соломкой, жарить до готовности.
3. Залить горячей водой овощи и мясо (воды должна покрывать овощи полностью). Посолить (бульон будет чуть солоноват, потом рис возьмёт в себя всю лишнюю соль), поперчить, добавить зиру, растерев семена большим пальцем в ладони, казан закрыть крышкой и тушить на слабом огне 35–40 минут.
4. Засыпать равномерно хорошо промытый рис, разровнять по поверхности, добавить изюм. Рис залить горячей водой через шумовку (воды должна покрыть рис на две фаланги указательного пальца).
5. Увеличить огонь, чтобы вода закипела равномерно по всему казану, иначе рис местами не проварится. Как только вода выпарится, попробовать зерно – оно не будет хрустеть на зубах. Воды в казане уже быть не должно – на дне остаётся только масло. Можно шумовкой постучать по поверхности риса – если воды нет, звук будет глухим. Ею же собираем рис горкой с края к середине, закрываем казан крышкой, обёрнутой чистой хлопчатобумажной тканью (чтобы конденсат от пара не стекал обратно в казан и чтобы крышка плотно прилегала к казану), огонь убираем до минимума и варим ещё 20–25 минут, не открывая крышку.
6. Выключить огонь, дать плову «прийти в себя» ещё минут десять. Затем открыть крышку, достать мясо, порезать его на кусочки, перемешать в казане рис с морковью, выложить его на большое блюдо. Сверху положить мясо и подать на стол со свежими овощами и салатами.

Рыба в кляре

Этот кляр универсален, его можно использовать не только для приготовления рыбы. Таким же образом можно жарить куриные грудки, кусочки сыра, овощи, например, цветную капусту или баклажаны.

ЧТО НУЖНО:

Рыба – 1,2–1,5 кг
Соль – по вкусу
Перец черный молотый – по вкусу
Перец чили молотый – по вкусу
Паприка – по вкусу
Сок 1/2–1 лимона – по вкусу
Соевый соус – по вкусу

ДЛЯ КЛЯРА:

Мука – 1 стакан (250 мл)
Молоко – 1/2 стакана
Вода – 1/2 стакана
Разрыхлитель – 2 ч. л.
Растительное масло – для фритюра

КАК ГОТОВИТЬ:

- 1.** Филе рыбы не отделять от кожи, иначе оно распадётся. Сдобрить всеми специями по вкусу, сбрызнуть соком лимона. На кожу рыбы налить пару чайных ложек соевого соуса, растереть.
- 2.** Оставить рыбу мариноваться на 20 минут. Затем разрезать её полосками, шириной 4–5 см.
- 3.** Для приготовления кляра в миску всыпать муку, разрыхлитель, перемешать. Влить воду и молоко, перемешать венчиком, чтобы не было комочков.
- 4.** В сковороду влить растительное масло столько, чтобы рыба в ней «плавала». Хорошо нагреть масло.
- 5.** Кусочки рыбы обвалить в кляре так, чтобы они были полностью покрыты тестом. Жарить на среднем огне в разогретом масле до румяной корочки по 1–2 минуты с каждой стороны.
- 6.** Обжаренные кусочки выложить на блюдо с бумажным полотенцем, чтобы оно впитало лишнее масло.
- 7.** Подавать в горячем виде с соусами, например, дзадзыхи, тар-тар, томатным. Еще к рыбе можно подавать кусочки лимона и салат из свежих овощей.



Спагетти с фрикадельками в томатном соусе

Секрет приготовления вкусной пасты кроется в качественных продуктах. Не стоит покупать готовый фарш в магазине, в нем нет вкуса, да и мяса там нет. Можно купить кусок недорогого мяса, пусть даже с жилками, прокрутить его дома через мясорубку – тогда от мясных фрикаделек вы получите большое удовольствие. Вместо панировочных сухарей рекомендуется положить в фарш сырный крекер.



ЧТО НУЖНО НА 4 ПОРЦИИ:

Фарш говяжий – 250 г
Фарш свиной – 250 г
Крекер сырный (или панировочные сухари) – 100 г
Чеснок – 2 зубчика
Горчица дижонская – 2 ч. л.
Кетчуп – 2 ст. л.
Орегано (сушеная, можно заменить на тимьян, базилик или розмарин) – 1 ч. л.
Соль, перец черный молотый – по вкусу
Спагетти – 350 г

ДЛЯ СОУСА:

Масло оливковое – 2 ст. л.
Лук репчатый – 1 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Орегано (сушеная) – 1 ч. л.
Томатная паста или просто протёртые томаты – 2 коробки по 500 г
Вино сухое красное – 150 мл
Сахар – 1–2 ч. л.
Соль, перец черный молотый – по вкусу

КАК ГОТОВИТЬ:

- 1.** В мясной фарш положить крекерные крошки, натёртые зубчики чеснока, горчицу, кетчуп, соль, перец, орегано. Фарш хорошо вымесить, накрутить фрикадельки размером с грецкий орех, выложить их на доску и убрать в холодильник.
- 2.** Для приготовления соуса в сотейнике нагреть оливковое масло, обжарить до мягкости репчатый лук, добавить чеснок и жарить 1 минуту. Затем добавить все остальные ингредиенты – протёртые томаты, вино, орегано, соль, перец, сахар. Дать соусу закипеть, попробовать на вкус, если нужно, добавить ещё специй и варить 15 минут под крышкой на небольшом огне. Положить в соус фрикадельки, дать закипеть и варить ещё 15 минут.
- 3.** Спагетти отварить по инструкции на пакете. По готовности положить в них часть томатного соуса, перемешать, выложить на большое блюдо. На спагетти выложить фрикадельки и весь оставшийся соус.
- 4.** При подаче пасту можно присыпать сыром пармезан и зелёным базиликом.

Шаурма, запеченная в духовке с бараниной, овощами и моцареллой

Сказать, что это вкусно, значит, – ничего не сказать! Хрустящая корочка запеченного лаваша в духовке, посыпанного кунжутом, внутри сочная начинка с маринованной бараниной гриль, с овощами и вытекающей изнутри моцареллой. Из этого количества ингредиентов получатся две большие шаурмы по длине противня, или можно сделать 4 поменьше.

Лаваш лучше купить с запасом, так как он тонкий и иногда встречается с дырочками. В таком случае можно положить небольшой кусок второго лаваша на середину, чтобы шаурма не порвалась и начинка не вылезла.



ЧТО НУЖНО ДЛЯ

МАРИНАДА ДЛЯ МЯСА:

Баранина (мякоть задней части ноги) – 1 кг

Кинза свежая – 20 г

Мята сухая – 1/2 ч. л.

Перец черный молотый – 1/4 ч. л.

Соль – по вкусу

Сок лимона – 1/2 шт.

Растительное масло – 2 ст. л.

НАЧИНКА:

Перец болгарский красный – 2 шт.

Перец болгарский зеленый – 2 шт.

Помидор – 1 шт.

Паприка молотая – 1 ст. л.

Перец черный молотый – 1 ч. л.

Соль – по вкусу

Приправа для плова – 2 ст. л.

Мята сухая – 1 ст. л.

Кинза свежая – 20 г

Масло сливочное – 50 г

Масло растительное – 2 ст. л.

Лаваш тонкий (большой) – 4 шт.

Моцарелла – 400 г

Кунжут белый – по вкусу

Яйцо (взбитое для смазывания шаурмы) – 1 шт.

КАК ГОТОВИТЬ:

1. Мясо нарезать стейками с ладонь, толщиной 1 см. Добавить все ингредиенты для маринада, перемешать, убрать в холодильник мариноваться минимум на 2–3 часа, в идеале на 6–12 часов.
2. Замаринованное мясо обжарить на гриле с двух сторон до румяной корочки до готовности (можно жарить на электрическом гриле, на углях или на сковороде гриль). Обжаренное мясо нарезать кубиками, стороной 1 см.
3. В большом сотейнике разогреть сливочное и растительное масло, обжарить до мягкости оба вида болгарского перца, нарезанного кубиками (или полосками).
4. К перцу добавить нарезанное мясо, прогреть всё вместе пару минут, добавить все специи для начинки, кинзу, посолить по вкусу. Добавить нарезанный кубиками помидор, прогреть вместе с овощами 1 минуту, выключить огонь.
5. На лаваш выложить часть начинки, а сверху на мясо – часть моцареллы, нарезанной кубиками. Завернуть шаурму.
6. Шаурму переложить на противень. Сверху смазать её взбитым яйцом, присыпать кунжутом.
7. Духовку нагреть до 220 градусов. Выпекать 10 минут, затем на верхнем гриле ещё 3–4 минуты. За это время сыр внутри расплавится, а корочка станет хрустящей.

Шкмерули, или цыплёнок-тапака

В Грузии это блюдо готовят в специальной сковороде, которая называется «тапа» (тапа). Это чугунная сковорода, но необычная: у неё тяжёлая крышка с прокручивающимся винтом (или без него). Такая крышка плотно придавливает цыпленка ко дну сковороды. Помните, отсюда название «цыплёнок-тапака», а не привычное нам – «табака». Если нет такой сковороды, это ещё не значит, что мы не сможем приготовить такое блюдо! Подойдёт обычная сковорода с толстыми стенками и любой груз, которым нужно придавить цыпленка (курицу). Шкмерули – это тот же цыплёнок-тапака, только в сливочно-чесочном соусе.

ЧТО НУЖНО:

Цыплёнок – 1,5–1,7 кг

Аджика грузинская –
3–4 ч. л.

Сливки 10–22% – 200 мл

Чеснок – 4–5 зубчиков

Масло сливочное – 50 г

Масло растительное –
3–4 ст. л.

Кинза – маленький пучок

КАК ГОТОВИТЬ:

- 1.** Цыпленка промыть, обсушить кухонной бумажной салфеткой. Разрезать по грудке, положить спинкой вверх, хорошенько его помять, пройдя по всем косточкам и суставам. Что называется, вывернуть наизнанку.
- 2.** Намазать цыплёнка грузинской аджикой, втирая хорошо в мясо, на кожу и под кожу (пальцами отделяя кожу от мяса).
- 3.** В сковороде нагреть сливочное и растительное масло. Когда масло раскалится, положить цыпленка кожей вверх, на цыпленка сверху положить гнёт (сначала плоскую тарелку, а на неё любой груз, гирю или кастрюлю с водой), чтобы хорошо придавил.
- 4.** Огонь убавить до среднего и обжарить цыпленка с двух сторон, по 18–20 минут с каждой.
- 5.** Выложить цыплёнка на отдельное блюдо.
- 6.** В эту же сковороду влить сливки, добавить натёртый чеснок, немного соли, нарезанной кинзы, перемешать, дать закипеть и поварить пару минут. Вернуть цыплёнка в сковороду, немного полить его сверху этим соусом, и поставить в нагретую духовку до 200 г на 5–6 минут.
- 7.** Всё! Вынимаем, поливаем соусом, подаём со свежими, или запечёнными овощами.



Марокканский Тажин с тефтелями из баранины и яичницей-глазуньей в пряном томатном соусе

Отличительной чертой этого тажина является наличие в нём тефтелей из баранины, пряностей, яичницы-глазуньи и оливок. Лучше всего подавать такой тажин с кускусом, но и с рисом тоже будет не плохо. И обязательно свежие лепёшки! Их очень вкусно сочетать с пряным томатным соусом и жидким желтком, вытекающим из глазуньи. И не забудьте про кинзу. Именно она завершает и собирает воедино всю вкусовую гамму. Естественно, тажин готовят и подают в определенной национальной посуде, но и в сковороде он получается не хуже.



ЧТО НУЖНО

ДЛЯ ТЕФТЕЛЕЙ:

Баранина (фарш) – 1/2 кг

Кумин – 1/2 ч. л.

Паприка сладкая

(молотая) – 1 ч. л.

Соль – 1/2 ч. л.

Перец черный – по вкусу

ДЛЯ СОУСА:

Протертые томаты в собственном соку – 500 г

Чеснок – 4 зубчика

Лук репчатый – 1 шт.

Масло сливочное – 4 ст. л.

Масло растительное – 2 ст. л.

Кумин — 1/2 ч. л.

Паприка сладкая

(молотая) – 1/2 ч. л.

Перец чили (сухие хлопья) – 1/2 ч. л.

Имбирь (молотый) – 1/2 ч. л.

Шафран – щепотка

Лавровый лист – 1 шт.

Соль – по вкусу

Сахар – 1 ч. л.

Перец черный – по вкусу

Оливки черные –

1/2 стакана

Кинза (свежая) – 1/2 пучка

Яйца для яичницы-

глазуньи – 4 шт.

КАК ГОТОВИТЬ:

1. В фарш из баранины добавить специи, соль, перец, хорошо всё перемешать, налепить 16 тефтелей, сложить на доску, присыпанную мукой, и убрать в холодильник до момента использования
2. В сковороде (d=23 см) растопить сливочное и растительное масло. Обжарить до мягкости и золотистого цвета рубленый мелко чеснок и репчатый лук, нарезанный кубиками.
3. Добавить в сковороду кумин, паприку, хлопья перца чили, молотый имбирь, щепотку шафрана и лавровый лист. Перемешать специи с обжаренным луком и тушить минуты две.
4. Влить в сковороду протёртые томаты, дать закипеть. Добавить сахар 1 ч. л., соль по вкусу, черный молотый перец, перемешать всё, прикрыть крышкой и варить на медленном огне минут десять. Вынуть лавровый лист.
5. В соус добавить тефтели, дать закипеть, прикрыть крышкой и варить 10 минут.
6. Затем поверх соуса с тефтелями, разбить яйца, добавить оливки, закрыть крышкой и тушить ещё 8 минут, до готовности глазуньи, чтобы белки стали белыми, а желток был жидким.
7. Подаём, присыпав свежей кинзой.









выпечка



Капустный пирог моей мамы

Обожаю его! Этот пирог напоминает мне детство – в нашей семье его всегда пекла мама, а теперь я по её рецепту. Тесто у него получается вкусным, а начинка сочной.

ЧТО НУЖНО ДЛЯ ТЕСТА:

Кефир (комнатной температуры) – 1/2 л
Масло сливочное – 100 г
Соль – 1/2 ч. л.
Сода пищевая – 1/2 ч. л.
Мука – 650–700 г

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Капуста – 1,5 кг
Лук репчатый (крупный) – 2 шт.
Морковь крупная – 1 шт.
Масло растительное – 100 мл
Соль – по вкусу
Перец черный молотый – по вкусу
Яйца – 2 шт.
Молоко – 2 ст. л.

КАК ГОТОВИТЬ:

1. Начинка: нарубить капусту кубиками, репчатый лук мелко нарезать, морковь натереть на крупной тёрке.
2. В сотейнике разогреть растительное масло, добавить репчатый лук, обжарить до золотистого цвета. К луку добавить капусту, морковь. Тушить до тех пор, пока капуста не станет мягкой, затем посолить, поперчить.
3. В молоко разбить два яйца, перемешать вилочкой, влить в казан к капусте, тушить ещё минут пять-семь. Начинка готова, дать ей немного остыть.

Пока тушится капуста, приготовьте тесто:

4. Кефир комнатной температуры налить в чашку, всыпать пищевую соду, перемешать, дать произойти реакции.
5. В большую чашку просеять муку, посолить, перемешать. В середине муки сделать лунку, влить туда кефир с содой, растопленное сливочное масло (комнатной температуры). Замесить тесто. Оно должно быть мягким и не липнуть к рукам. Затем завернуть тесто в пищевую плёнку и оставить, минут через двадцать ещё раз помесить руками.
6. У готового теста отделить 1/3 часть и убрать, это будет верх пирога.
7. Раскатать большую часть, положить на противень для запекания, сверху выложить начинку. Раскатать меньший кусок теста, положить поверх начинки и защемить края теста. Если хотите, чтобы корочка пирога была немного хрустящей, смажьте его молоком, если мягче – растопленным сливочным маслом, а можно ничем не смазывать. Выпекать пирог следует при 180 градусах в течение 50–60 минут до золотистой корочки.
8. Вынуть пирог из духовки, накрыть кухонной салфеткой и оставить так на 15–20 минут.

Пиде с сыром

Пиде – это традиционная турецкая лепёшка в форме лодочки, начинкой в которой может быть мясной фарш или сыр.

ЧТО НУЖНО ДЛЯ ТЕСТА (НА 12 ШТ.):

Вода тёплая – 350 мл
Масло растительное –
120 мл
Дрожжи сухие – 5 г
Сахар – 1 ч. л.
Соль – 1 ч. л.
Мука – 550 г

НАЧИНКА:

Моцарелла (кусковая) –
300 г
Брынза сербская – 450 г
Яйцо – 2 шт.
Петрушка свежая – 30 г
Масло сливочное (для
смазывания готовых
пиде) – 100 г

КАК ГОТОВИТЬ:

1. В тёплой воде растворить дрожжи, сахар, всыпать 3 ст. л. муки, размешать все венчиком, накрыть сверху и оставить на 20–25 минут для активации дрожжей.
2. В большую чашку насыпать муку, соль, перемешать. Влить «подошедшие» дрожжи, размешать, добавить растительное масло, замесить тесто.
3. Чашку накрыть крышкой, убрать в тёплое место на час, пока объём не увеличится в два раза.
4. Начинка: на крупной тёрке натереть моцареллу, брынзу, нарезать петрушку, разбить яйца, всё перемешать.
5. Готовое тесто разделить на 12 одинаковых кусочков, скатать, накрыть полотенцем.
6. Каждый кусочек раскатать в овальную лепешку, положить начинку, не доходя до края по 1 см. Загнуть края теста на 1,5–2 см, чтобы получились «лодочки».
7. Сформированное пиде положить на противень, застеленный бумагой для выпечки, выпекать 15 минут в духовке при температуре 220 градусов. Смазать растопленным сливочным маслом.
8. Подавать горячими с холодным айраном или с горячим чаем.



Булочки «Чесночные узелки»

Мягкие, воздушные, пикантные булочки с чесночным маслом. Идеально дополняют бульон или борщ!

ЧТО НУЖНО ДЛЯ ТЕСТА:

Мука – 420 г
Дрожжи сухие – 7 г
Сахар – 2 ст. л.
Вода тёплая – 240 мл
Масло растительное –
3 ст. л.
Соль – 1 + 1/4 ч. л.

ДЛЯ ЧЕСНОЧНОГО МАСЛА:

Масло сливочное – 100 г
Чеснок – 5–6 зубчиков
Петрушка (нарубленная) –
2 ст. л.
Соль – щепотка

КАК ГОТОВИТЬ:

1. В чашку насыпать муку, сахар, соль, дрожжи – перемешать. Влить тёплую воду, масло – замесить тесто. Месить минут 10 – до тех пор, пока тесто не перестанет липнуть к рукам.
2. Накрывать тесто крышкой и убрать в тёплое место на 1–2 часа до подъёма в два раза. Поднявшееся тесто слегка помять, разделить на 15 равных частей.
3. Каждый кусочек теста скатать в жгут длиной 20 см и связать в простой узел. «Узелки» положить на противень, застеленный бумагой для выпечки, накрыть сверху полотенцем и оставить на 45 минут – до подъёма в два раза.
4. В сковороде растопить 1 ст. л. сливочного масла на среднем огне. Добавить мелко рубленный чеснок и жарить минуты две до появления аромата и карамельного цвета. Положить всё оставшееся масло, дать ему растаять, добавить нарезанную петрушку, соль, перемешать и сразу выключить огонь.
5. Перед самой выпечкой булочки смазать половиной чесночного масла, поставить в разогретую до 180 градусов духовку на 15 минут, затем вынуть, смазать оставшимся маслом и поставить в духовку еще на 5 минут до появления золотистой корочки.
6. Булочки вынуть, дать им остыть 5 минут и переложить на решётку до полного остывания. Подавать булочки тёплыми.





Чебуреки

Масло для чебуреков должно быть хорошо раскалённым. Если огонь не сильный, чебуреки будут лопаться и рваться, сок попадёт в раскаленное масло – не избежать брызг по всей кухне.

ЧТО НУЖНО ДЛЯ ТЕСТА:

Вода – 300 мл
Мука – 550 г
Соль – 1 ч. л.

ДЛЯ ФАРША:

Мякоть говядины
с жиром – 400 г
Лук репчатый – 1 шт.
Помидор – 1 шт.
Мята сухая – 1/2 ч. л.
Кинза – 30 г
Соль – по вкусу
Перец черный – по вкусу
Вода – 200 мл

КАК ГОТОВИТЬ:

1. Из муки, соли и воды замесить тесто. Тесто завернуть в пищевую пленку и убрать «отдыхать» на 20 минут.
2. Для начинки прокрутить мясо через крупную решетку мясорубки. Лук мелко нарубить.
3. В большую чашку положить мясной фарш, репчатый лук, помидор, нарезанный маленькими кубиками, нарубленную кинзу, сухую мяту, соль, перец – все перемешать. Теперь постепенно добавляем воду, перемешивая фарш. Начинка должна быть жидковатой.
4. Готовое тесто разделить на кусочки размером с грецкий орех.
5. Раскатываем каждый кусочек в тонкий круг, на одну сторону кладем начинку, закрываем второй стороной. По краю сложенного полумесяцем чебурека проходим специальным ножом с зубчатым колесиком на конце.
6. Отсутствие специального ножа не проблема, плотно придавить края и обрезать кромку вполне успешно можно краем обычного блюда.
7. Лепим по одному-два чебурека и тут же их жарим, аккуратно опуская в раскаленное масло. Пара минут, и вот уже подрумяненные бока говорят о готовности. Дать стечь излишкам масла, положив чебурек на поднос с бумажной салфеткой – в неё впитается лишний жир.

Вак-бэлиш

Вак-бэлиш – традиционные татарские пироги. Название дословно переводится «маленький пирог». Начинку для таких пирогов делают из нарезанного кусочками мяса, картофеля и лука. В конце приготовления в дырочку в середине пирога вливают немного бульона для сочности. Обязательный ингредиент – говяжий жир, если вы не любите его, можете натереть вместо него на тёрке 100 г сливочного масла. Вак-бэлиш подаются горячими как самостоятельное блюдо. Также они могут служить дополнением к куриному бульону или сладкому чаю. Этот рецепт мне достался от моей тёти – Дайма апы. Пироги у неё получались отменные!



ЧТО НУЖНО ДЛЯ ТЕСТА:

Мука – 750 г

Масло сливочное – 150 г

Кефир – 500 мл

Сода чайная – 1 ч. л.

Соль – 1 ч. л.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Говядина (мякоть) – 1 кг

Жир говяжий

(замороженный) – 100 г

Картофель (крупный) –

5 шт.

Лук репчатый – 3 шт.

Соль – около 1/2 ст. л.

(по вкусу)

Перец черный молотый –

по вкусу

ДЛЯ БУЛЬОНА:

Вода – 200 мл

Масло сливочное – 50 г

Соль – 1/3 ч. л.

Для смазывания пирогов –

1 яйцо

КАК ГОТОВИТЬ:

1. В чашку всыпать 750 г муки, соль, перемешать. Растопить сливочное масло и дать остыть до комнатной температуры.
2. В кефире размешать 1 ч. л. соды, чтобы он дал реакцию. Полученную смесь влить в чашку с мукой, замесить тесто. Оно должно быть не липким и мягким, как «мочка уха». Готовое тесто завернуть в пищевую плёнку и оставить на 20 минут. Пока тесто «отдыхает», займёмся начинкой.
3. Говядину и картофель нарезать кубиками, стороной 1 см. Жир лучше всего брать замороженный, так его легче натереть на крупной тёрке (или же мелко нарубить ножом). Репчатый лук измельчить.
4. Смешать мясо, натёртый жир, картофель, лук, посолить и поперчить по вкусу. Начинка готова. Тесто разделить на 18 равных кусочков, скатать в клубок, накрыть сверху полотенцем, чтобы не заветрилось.
5. Кусочек теста раскатать в круглую лепёшку, размером с блюдце. На середину лепёшки положить начинку, края теста поднимаем кверху и защипываем по кругу, оставляя в середине дырочку она нам нужна для того, чтобы заливать туда бульон.
6. Пирог выложить на противень (оставив между ними расстояние, чтобы не прилипли друг к другу), смазать взбитым яйцом и поставить в нагретую до 180 градусов духовку на 20 минут. Затем вынуть из духовки, влить в дырочку каждого пирога по 1–1,5 ст. л. бульона, поставить обратно в духовку и запекать ещё 40 минут.
7. Как делать бульон: в сотейник влить 300 мл воды, добавить 50 г сливочного масла, соль, довести до кипения, проварить 1–2 минуты и снять с огня (если есть куриный или говяжий бульон, можно использовать его).

Пицца

У этой пиццы очень вкусное тесто и соус. Рассчитано на 2 штуки. Количество ингредиентов для начинки берётся на свой вкус.

ЧТО НУЖНО ДЛЯ ТЕСТА:

Мука – 500 г
Дрожжи сухие – 2 ч. л.
Соль – 1/2 ч. л.
Масло растительное –
3 ст. л.
Вода – 300 мл
Паприка молотая – 1 ч. л.
Мята сухая – 1/2 ч. л.
Базилик сухой – 1/2 ч. л.

ДЛЯ СОУСА:

Протертые томаты в
собственном соку –
400–500 г
Томатная паста – 2 ст. л.
Лук репчатый – 1 шт.
Масло растительное –
1 ст. л.
Чеснок – 2 зубчика
Орегано сушеный – 1 ч. л.
Базилик сушеный – 1 ч. л.
Сахар – 2 ч. л.
Перец чили (молотый) –
щепотка
Перец черный
свежемолотый – по вкусу
Соль – по вкусу

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Колбаса варёно-копчёная
Колбаса сырокопчёная
Томаты вяленые
Сыр моцарелла
Сыр пармезан

КАК ГОТОВИТЬ:

ТЕСТО:

1. В муку всыпать дрожжи, соль, паприку, мяту, базилик – перемешать. Влить тёплую воду, растительное масло – замесить тесто.
2. Тесто накрыть крышкой, убрать в тёплое место для подъёма на 1 час.

СОУС:

3. В сковороде на растительном масле обжарить мелко нарезанный репчатый лук и чеснок до золотистого цвета, не переусердствуйте, всё это займёт минуты 3–4. Добавить протёртые томаты и все остальные ингредиенты, кроме перца чили.
4. Довести соус до кипения, и варить на умеренном огне 15–20 минут. За 5 минут до конца варки добавить по вкусу перец чили, если нужно досолить.
5. Если нужно, чтобы соус был более однородный, можно его пробить в блендере, после остудив.
6. Готовое тесто разделить на 2 части. Раскатать каждую часть в лепёшку, смазать соусом, разложить колбасы, вяленые томаты, моцареллу и выпекать 7–8 минут в духовке при температуре 240 градусов.
7. Горячую пиццу присыпать пармезаном и сразу подавать.



Пирожки с черникой

Пирожки с пушистым мягким тестом, сочной черничной начинкой и хрустящей сладкой крошкой. Это тесто сохраняет мягкость до трёх дней.

ЧТО НУЖНО ДЛЯ ТЕСТА

(НА 16 ШТ.):

Молоко – 300 мл

Мука – 500 г

Дрожжи сухие – 7 г

Яйцо – 1 шт.

Масло растительное –

4 ст. л.

Сахар – 100 г

Ванильный сахар –

1 пакетик

Соль – щепотка

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Черника свежая – 300 г

Сахарная пудра – 3 ст. л.

Крахмал – 1 ст. л.

ДЛЯ КРОШКИ:

Мука – 50 г

Масло сливочное – 25 г

Сахар – 25 г

Яйцо (для смазывания пирожков) – 1 шт.

КАК ГОТОВИТЬ:

ТЕСТО:

1. 300 мл тёплого молока влить в миску, развести в нём дрожжи, 1 ч. л. сахара, 2 ч. л. муки, перемешать всё до однородной массы, накрыть сверху тарелкой (крышкой) и оставить на 20 минут на кухонном столе до появления «пенистой шапочки». В большую чашку просеять муку, всыпать сахар, ванильный сахар, щепотку соли – перемешать. Сделать в муке лунку, влить молоко с дрожжами, растительное масло, разбить яйцо и замесить тесто. Оно должно получиться эластичным и мягким.
2. Тесто накрыть крышкой, убрать в тёплое место на час до увеличения в объёме в два раза. Затем хорошо обмять и разделить на 16 равных кусочков, весом около 60 г каждый. Придать кусочкам круглую форму, накрыть сверху салфеткой или пищевой пленкой и оставить на 15 минут.

НАЧИНКА:

3. В это время можно приготовить начинку. Ягоды должны быть заранее перебраны, помыты и высушены на салфетке. Всыпать в них сахарную пудру, крахмал, аккуратно всё перемешать. В начинку кладем именно сахарную пудру, так как она полностью обволакивает ягоды, а сахарный песок наполовину осыпается на дно чашки, и начинка получится не сладкой.
4. Подошедшие кусочки теста слегка приплюснуть пальцами, положить в середину 1 ст. л. начинки и, хорошо придерживая края, чтобы ягода не «убежала», сформировать пирожки. Положить швом вниз на противень, застеленный бумагой для выпечки, накрыть пироги салфеткой и оставить на 25 минут для подъема теста. Пока тесто доходит, можно сделать крошку.
5. В миску всыпать муку, сахар, натереть через тёрку кусочки сливочного масла и растереть всё в крошку.
6. Поднявшиеся пироги смазать взбитым яйцом, присыпать крошкой и выпекать 15 минут в духовке при температуре 220 градусов – до румяной корочки. Пирожки хранить в холодильнике под крышкой.



Пирожки с яблочной начинкой

В этих пирожках много вкусной яблочной начинки и мало теста. Тесто на кефире получается мягким и долго не черствеет.

ЧТО НУЖНО ДЛЯ ТЕСТА (НА 15–16 ШТ.):

Кефир – 350 мл
Масло растительное –
100 мл
Сахар – 50 г
Соль – 1/2 ч. л.
Дрожжи сухие – 2 ч. л.
Мука – 500 г

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Яблоки – 1,2 кг
Сахар – 300 г
Масло сливочное – 100 г
Крахмал картофельный –
3 ст. л.

КАК ГОТОВИТЬ:

1. В муку всыпать дрожжи, соль, сахар – перемешать. Кефир подогреть до 40 градусов, добавить растительное масло, перемешать и влить в муку.
2. Замесить тесто. Месить до тех пор, пока тесто не начнёт отлипать от рук, оно должно быть мягким. Тесто положить в чашку, закрыть крышкой и убрать в тёплое место на 1 час для подъёма в 2 раза. Поднявшееся тесто промесить и убрать ещё на час в тёплое место.
3. Пока подходит тесто, сделайте начинку. Яблоки почистить и нарезать кубиком стороной 1 см. Всыпать в яблоки сахар, перемешать.
4. В сотейнике распустить сливочное масло, положить яблоки и варить 10–15 минут до тех пор, пока яблоки не станут мягкими. Добавить крахмал, перемешать и варить пару минут до загустения начинки. Начинку охладить.
5. Тесто разделить на небольшие кусочки, накрыть полотенцем, чтобы не заветрилось.
6. Из кусочков теста и начинки сформировать пирожки, выложить их на противень, застеленный бумагой для выпечки, накрыть сверху полотенцем и оставить на расстойку на 15–20 минут.
7. Духовку разогреть до 180 градусов. Перед выпечкой пирожки смазать взбитым яйцом, выпекать 20 минут до золотистой корочки.







десерты



Пахлава с шоколадной пастой «Нутелла»

ЧТО НУЖНО

(ФОРМА 25X35 CM):

Тесто фило – 500 г

Масло сливочное – 250 г

Паста шоколадная

(«Нутелла») – 400 г

Орехи грецкие – 400 г

ДЛЯ СИРОПА:

Вода – 150 мл

Сахар – 120 г

Мёд – 150 г

Сок лимона – 1,5 ст. л.

КАК ГОТОВИТЬ:

1. Тесто разморозить согласно инструкции на упаковке.
2. Сварить заранее сироп, чтобы он успел остыть: все ингредиенты собрать в маленьком сотейнике, довести до кипения и варить на медленном огне 10 минут, снять с огня, полностью остудить. Растопить сливочное масло.
3. Шоколадную пасту слегка прогреть в микроволновке, чтобы она хорошо размазывалась по тесту. Грецкие орехи размолоть в блендере (не очень мелко, но и не крупно).
4. Форма для выпечки нужна с бортами не ниже 5 см, размер формы – 25x35 см. Если листы фило больше формы, обрезать их по размеру – обрезки теста можно использовать в середине выпечки.
5. Тесто накрыть влажным полотенцем, чтобы не засохло.
6. Дно формы смазать сливочным маслом, выстелить один лист теста, смазать растопленным сливочным маслом, сверху ещё два листа, смазывая каждый маслом (между слоями теста можно класть обрезки). Поверх третьего слоя теста намазать 200 г шоколадной пасты, посыпать 100 г орехов. Сверху положить ещё три листа теста, смазанные маслом, и насыпать слой орехов – 100 г. Повторяем процедуру еще три раза. Если осталось масло, равномерно выливаем поверх пахлав. Разрезать пирог острым ножом на одинаковые ромбы. Прорезать до конца.
7. Выпекать в нагретой до 180 градусов духовке 45–50 минут до золотистой корочки. Вынуть пахлаву из духовки и тут же полностью залить остывшим сиропом. Оставить пахлаву впитываться на 6 часов при комнатной температуре (или на ночь). Накрыть пищевой плёнкой и убрать в холодильник.



Рулет «Красный бархат»

ЧТО НУЖНО ДЛЯ БИСКВИТНОГО КОРЖА:

Яйцо – 4 шт.
Сахар – 100 г
Масло сливочное
растопленное – 35 г
Мука – 100 г
Какао-порошок – 1 ч. л.
Разрыхлитель – 2 ч. л.
Ванильный сахар –
1 пакетик
Краситель гелевый
красный – 1 ч. л.

ДЛЯ КРЕМА:

Сливочный сыр
маскарпоне – 250 г
Сливки 33% – 200 мл
Сахар – 80 г

КАК ГОТОВИТЬ:

1. В чашку миксера разбить яйца, всыпать сахар, ванильный сахар – взбивать 5 минут. Влить растопленное остывшее сливочное масло, перемешать. Затем влить 1 ч. л. красителя, размешать.
2. В миску просеять муку, какао-порошок, разрыхлитель, перемешать. К жидким ингредиентам всыпать мучную смесь, смешать в миксере до однородного теста.
3. На противень положить лист бумаги для выпечки. Вылить тесто в подготовленную форму, равномерно распределив по всему противню. Выпекать бисквит в нагретой до 180 градусов духовке 12–15 минут.
4. Пока печётся бисквит, на чистое кухонное полотенце обильно через ситечко посыпать сахарную пудру. Испеченный горячий бисквит аккуратно переложить на салфетку с сахарной пудрой, бумагой вверх. Аккуратно отделить от коржа бумагу и свернуть с узкого края бисквита вместе с полотенцем в рулет. Завернутый рулет охладить минут 30.
5. В это время можно приготовить крем. Взбить в миксере до однородного густого крема сливочный сыр, сахарную пудру и сливки.
6. Остывший бисквит развернуть, обрезать края по 1 см.
7. Крем равномерно выложить на корж. Снова свернуть в рулет, обернуть пергаментной бумагой, убрать в холодильник на три часа или на ночь. Перед подачей присыпать рулет сахарной пудрой, можно украсить свежими ягодами.

Печенье на желтках с шоколадом и орехами

Нередко бывает, что хозяйка использует в выпечке только белки от яиц (например, печёт безе), а желтки остаются. Вот идеальный рецепт для «спасения» желтков. Рассыпчатое, вкусное домашнее печенье – что может быть лучше к семейному чаепитию?

ЧТО НУЖНО:

Желтки – 5 шт.
Ванильный сахар –
1 пакетик
Масло сливочное
(размягченное) – 120 г
Сахарная пудра – 200 г
Мука – 310 г
Разрыхлитель – 1 ч. л.
Орехи грецкие
(дробленые) – 60 г
Шоколадные капли (или
рубленный шоколад) – 60 г

КАК ГОТОВИТЬ:

- 1.** В миску положить желтки, ванильный сахар – взбить миксером.
- 2.** В большой чашке взбить размягченное сливочное масло и сахарную пудру до пышного кремообразного состояния. К взбитому маслу добавить желтки – перемешать до однородной массы.
- 3.** В муку всыпать разрыхлитель, смешать и соединить всё с желтково-масляной массой. Лопаткой перемешать до однородного теста. В тесто добавить рубленые орехи и шоколадные капли, перемешать.
- 4.** На противень, застеленный бумагой для выпечки, выложить налепленные шарики из теста, размером с грецкий орех. Шарики теста слегка приплюснуть сверху рукой.
- 5.** Противень с тестом поставить в нагретую до 180 градусов духовку на 12–15 минут.
- 6.** Печенье вынуть, дать остыть и подавать к чаю. Хранить в пластиковом контейнере под крышкой при комнатной температуре.



Кекс к чаю

ЧТО НУЖНО:

Масло сливочное
(размягченное, комнатной температуры) – 200 г
Сахар – 200 г
Яйцо – 3 шт.
Ванильный сахар –
1 пакетик
Мука – 250 г
Сухофрукты (изюм,
вяленая клюква) – 100 г

КАК ГОТОВИТЬ:

- 1.** Размягченное сливочное масло взбить с сахаром на сильной скорости миксера в течение трёх минут. Не переставая взбивать, добавить по одному яйцу.
- 2.** Ванильный сахар и муку всыпать в яично-масляную массу и на медленной скорости всё перемешать. В конце всыпать промытые и обсушенные сухофрукты, перемешать лопаткой. Тесто выложить в форму для запекания $d=25$ см (можно её слегка присыпать мукой).
- 3.** Форму с тестом поставить в нагретую до 180 градусов духовку, выпекать 50–60 минут до румяной корочки.
- 4.** Кексам дать полностью остыть, при подаче можно присыпать сахарной пудрой.





Мегашоколадные капкейки «Моко-шок»

Капкейки с насыщенным шоколадным вкусом. Самое важное в этом рецепте – не экономить на ингредиентах, масло сливочное брать самое хорошее и шоколад настоящий, не соевый с содержанием какао 70–75%. Все ингредиенты должны быть комнатной температуры.

ЧТО НУЖНО ДЛЯ ТЕСТА (НА 10–12 ШТ.):

Масло сливочное – 115 г
Шоколад горький 70–75% – 60 г
Яйцо С0 – 2 шт.
Сахар – 150 г
Ванильный экстракт – 2 ч. л.
Сметана 15–20% – 115 г
Какао-порошок (не сладкий) – 40 г
Мука – 95 г
Сода пищевая – 1/2 ч. л.
Порошок для выпечки – 1 ч. л.
Соль – 1/4 ч. л.

КРЕМ ШОКОЛАДНО-СЫРНЫЙ:

Шоколад горький 70–75% – 240 г
Масло сливочное – 230 г
Сливочный творожный сыр – 180 г
Сахарная пудра – 160 г
Какао-порошок, не сладкий – 20 г
Горячий кофе эспрессо – 4 ст. л.

КАК ГОТОВИТЬ:

1. Разогреть духовку до 175 градусов, в формочки для кексов разложить бумажные капсулы. Растопить сливочное масло и шоколад в микроволновке. Растапливаем так: с шагом по 30 сек., после каждого перемешивать силиконовой лопаточкой и опять на 30 сек. И так далее, пока не получится однородная масляно-шоколадная смесь.
2. В чашу миксера положить сметану, разбить яйца, всыпать сахар и ваниль. Взбить на средней скорости до однородной массы примерно 1 минуту. Влить масляно-шоколадную смесь. Взбивать в течение 30 секунд. В отдельную миску просеять муку, какао, соду, разрыхлитель, соль, всё перемешать. Медленно добавить к жидким ингредиентам мучную смесь, взбивая на низкой скорости. После добавления муки выключить миксер. Не нужно сильно взбивать тесто. Оно получится густым.
3. Заполнить формочки для кексов на 2/3. Выпекать в разогретой духовке 20 минут. У готовых кексов при нажатии центр должен пружинить и зубочистка выходить сухой.

КРЕМ:

4. Растопить шоколад. Какао заварить 4 ст. л. горячего кофе эспрессо. Сливочное масло комнатной температуры и сыр взбить в миксере, начиная с низкой скорости, постепенно увеличивая до средней и высокой. Крем должен быть пушистым и светлым. В масляно-сырный крем добавить остывший какао и остывший расплавленный шоколад. Взбить до однородной массы.
5. Включить миксер на минимальную скорость и постепенно добавлять сахарную пудру по 1–2 ст. л. Дать ей размешаться и включить на максимальную скорость на 1–2 минуты.
6. Крем готов. Украсить им полностью остывшие кексы и убрать в холодильник.

Булочки «Синнабон»

ЧТО НУЖНО ДЛЯ ТЕСТА:

Молоко – 250 мл
Масло сливочное – 60 г
Яйцо – 1 шт.
Мука – 450–500 г
Дрожжи сухие
быстродействующие –
2 ч. л.
Сахар – 3 ст. л.
Ванильный сахар –
1 пакетик
Соль – пара щепоток

НАЧИНКА:

Сахар коричневый – 200 г
Корица молотая – 1 ст. л.
Масло сливочное – 50 г

ГЛАЗУРЬ:

Сыр творожный сливочный
(Almette, Hochland и т. д.) –
150 г
Сахарная пудра – 150 г
Сок лимона – 2 ст. л.
Молоко – 1 ст. л.

КАК ГОТОВИТЬ:

- 1.** В муку всыпать дрожжи, соль, сахар, ванильный сахар – перемешать. В муку влить тёплое молоко, подогретое растопленное сливочное масло, разбить яйцо, замесить тесто. Тесто убрать в тёплое место для подъёма в два раза (примерно на 1 час).
- 2.** Для начинки в сахар всыпать корицу, положить размягченное сливочное масло, всё перетереть до состояния «мокрого песка».
- 3.** Готовое тесто раскатать в прямоугольник, стороной 30 на 40 см. Равномерно разложить по нему начинку, не доходя до краёв 1 см. Тесто свернуть в рулет по длинной стороне, разрезать на 12 булочек.
- 4.** Булочки (срезом вниз) положить в смазанную растительным маслом форму (размер формы 30 на 23 см) в нагретую до 190 градусов духовку, накрыть салфеткой и оставить подниматься на 20–25 минут.
- 5.** Пока выпекаются булочки, готовим глазурь. Блендером взбить до состояния крема творожный сыр, сахарную пудру, сок лимона и молоко. Вынуть булочки из духовки и тут же сверху равномерно залить глазурью.





“

*Плохая погода портит настроение?
Напеки́те блинов, полейте их мёдом,
заварите душистый чай с травами –
и будет счастье!*





A woman with blonde hair, wearing a red button-down shirt, is sitting at a table in a kitchen. She is holding a sandwich and looking towards a man whose back is to the camera. The man is wearing a white shirt. On the table in front of her is a glass of orange juice, a glass of water, a plate, and a fork. The kitchen has white brick walls and shelves with various items.

“

*Ссориться на кухне нельзя,
а мириться – обязательно!*

УДК 641.55
ББК 36.997
О72

Осепчук, Венера.

Семейная кухня. Готовим для любимых и с любимыми / Венера Осепчук. – Москва: ИД «Комсомольская правда», 2019. – 144с.

В кулинарии, как и в жизни, без щепотки любви не вкусно! Добро пожаловать на кухню популярного кулинарного блогера Венеры Осепчук (@venera_os). 180 тысяч подписчиков в Instagram уже оценили ее невероятно вкусные и доступные рецепты домашней кухни. Оторваться невозможно! Эти блюда превратят будни в праздники. Ваши любимые точно оценят баранину долгого томления, люля-кебаб, запеченные перцы в томатном соусе, суп-гуляш с индейкой, финский салат со свеклой и сельдью, воздушную творожную запеканку и оладьи на кефире, пиде с сыром и капустный пирог, пахлаву и булочки с корицей.

Дизайн-макет Анна Ветрова
Фото Венера Осепчук, Антонина Кочнева, Виктория Ходос
Корректор Елена Королева

Подписано в печать 18.02.2019. Формат 80x100/16
Тираж 4000 экз. Номер заказа 1902950

Акционерное общество «ИД «Комсомольская правда»»
127287, Россия, Москва,
Старый Петровско-Разумовский проезд, д. 1/23, стр. 1. www.kp.ru

Отпечатано в полном соответствии
с качеством предоставленного электронного оригинал-макета
в ООО «Ярославский полиграфический комбинат»
150049, Россия, Ярославль, ул. Свободы, 97

arvato
BERTELSMANN

© Венера Осепчук, текст, фото
© АО «ИД "Комсомольская правда"», 2019
Все права защищены.

© При подготовке издания использовались
фотоматериалы агентств Getty Images,
PhotoXpress.ru, а также фотобанка Лори

ISBN 978-5-4470-0331-9



9 785447 003319 >

ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ
**КОМСОМОЛЬСКАЯ
ПРАВДА**

ЕАС

Свободная цена

16+

ВЕНЕРА ОСЕПЧУК, КУЛИНАРНЫЙ БЛОГЕР

«Для меня кухня всегда была сердцем и душой дома. Все наши радости, проблемы, достижения, праздники, семейные посиделки – всё происходит за накрытым столом. В книгу вошли самые востребованные рецепты, проверенные на кухнях сотнях тысяч моих любимых подписчиков. Готовьте на здоровье, мои дорогие, и пусть ваш дом будет полон счастья, любви и аромата вкусной еды!»

«Мало что сближает людей сильнее, чем совместное кулинарное творчество. А лучшая приправа к любому блюду – любовь. В этой книге собраны рецепты для семейного застолья, готовить которые легко, а результат, благодаря подсказкам автора, получается гарантированно вкусным».

Пётр Пахомов, шеф-повар телеканала «Еда»

«Долгожданная и желанная книга от виртуозной хозяйки. В ней найдутся беспроблемные рецепты на любой случай жизни. Рецепты простые и посложнее, кулинарные лайфхаки и фото, от которых слюнки текут. Хочется бежать на кухню и готовить баранину долгого томления, карпа с грибами, шкмерули, пахлаву или мегашоколадные маффины».

Елена Кожушко, главный редактор журналов «Кулинарный практикум», «Приготовь»

ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ

**КОМСОМЛЬСКАЯ
ПРАВДА**

ISBN 978-5-4470-0331-9



9 785447 003319 >

Great Things
Will Be
S...