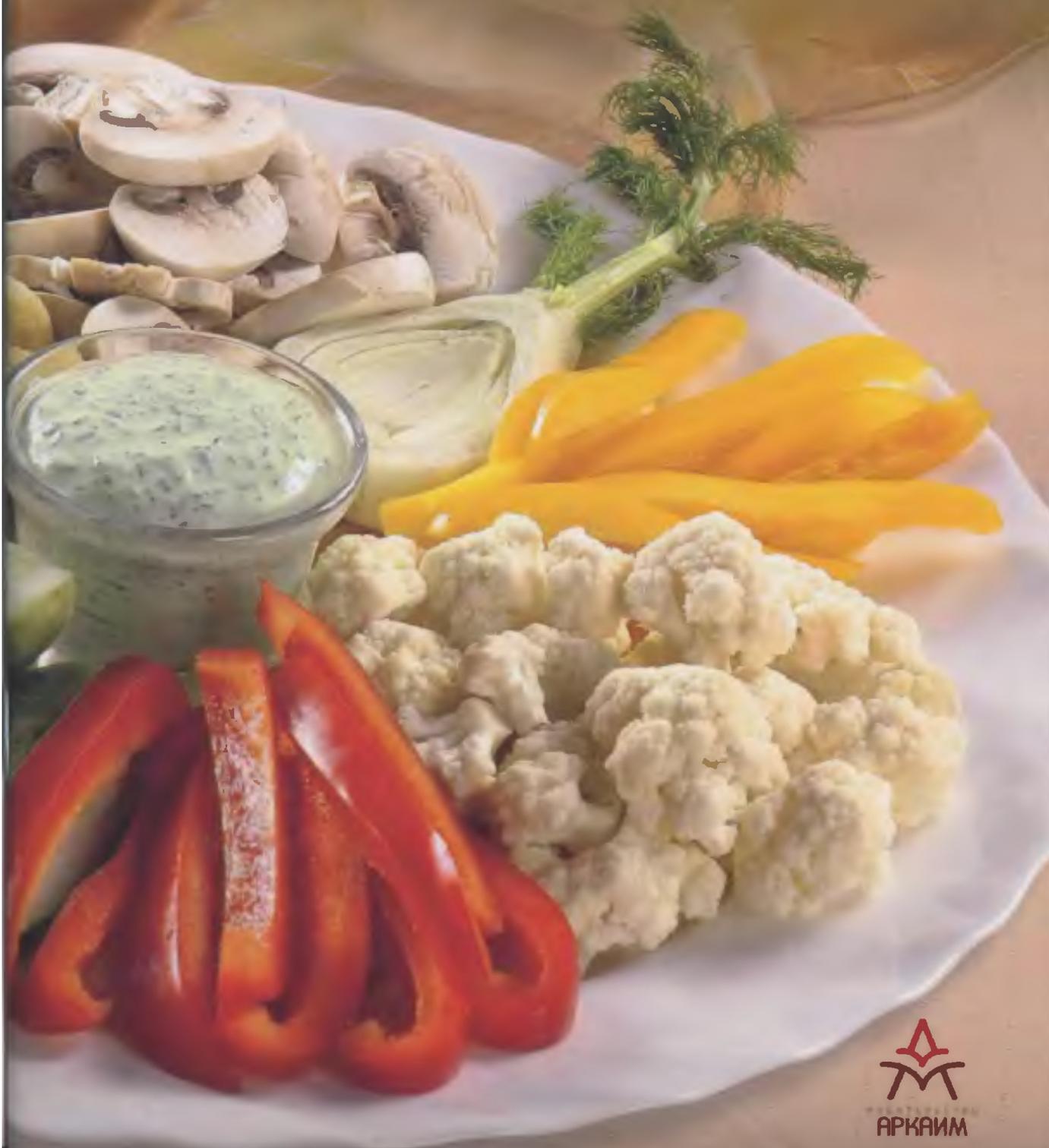


# ЩЕДРАЯ ОСЕНЬ



СЕМЬ  
ПОВАРЯТ

# ЩЕДРАЯ ОСЕНЬ



Придет осень –  
за все спросит

# СОДЕРЖАНИЕ

Салат из цветной капусты	4
Салат из стручковой фасоли	5
Салат с рыжиками	6
Салат из слив и тыквы	7
Салат фруктовый с сельдереем	8
Торт овощной	9
Овощная икра	10
Грибная икра	11
Перец с чесноком и орехами	12
Кабачки с грибами	13
Свекла с грибами	14
Перец фаршированный	15
Помидоры с начинкой	16
Голубцы грибные	17
Грибы с овощами	18
Лазанья с грибами	19
Рыбник с грибами	20
Рагу с грибами	21
Яичница с грибами	22
Яблоки с кремом	23
Дынный торт	24
Яблочный пудинг	25
Пирожки с грибами	26
Корзиночки с фруктами	27
Торт слоеный с абрикосами	28
Бабушкины пирожки	29
Кексы с малиной	30
Ватрушки с вареньем	31



Калорийность  
1 порции  
показана  
количеством  
значков:

## закуски

	150 килокалорий
	155–250 килокалорий
	255–300 килокалорий

## основные блюда

	350 килокалорий
	355–450 килокалорий
	455–550 килокалорий

## десерты

	125 килокалорий
	130–180 килокалорий
	185–250 килокалорий

ШЕДРАЯ  
ОСЕНЬ



## САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

### на 6 порций

- капуста цветная 1 кочан
- виноград без косточек 300 г
- яблоко 1 шт.
- помидор 1 шт.
- огурец 1 шт.
- зеленый горошек консервированный 4–5 ст. ложек
- сметана ½ стакана
- листья зеленого салата

■ Цветную капусту разберите на соцветия и отварите в подсоленной воде. Очищенные от кожицы яблоко, огурец и помидор нарежьте ломтиками.

■ Ингредиенты салата соедините, добавьте зеленый горошек, ягоды винограда и перемешайте.

■ При подаче выложите на листья зеленого салата, полейте сметаной, оформите зеленью.

• Время приготовления 20 минут • 🍽️ •

## САЛАТ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ

### на 4 порции

- фасоль стручковая 230 г
- помидоры 2 шт.
- лук репчатый 10 г
- зелень 5 г
- яйцо вареное ½ шт.
- масло растительное 2 ч. ложки
- уксус 3%-й 1 ч. ложка
- соль

■ Фасоль отварите в подсоленной воде, откиньте на сито, нарежьте. Добавьте нарезанные ломтиками помидоры. Заправьте уксусом и маслом.

■ Посыпьте салат мелко нарезанной зеленью. Оформите яйцом, ломтиками помидора, кольцами лука.

У фасоли отрежьте «хвостики»



• Время приготовления 15 минут • 🍽️ •

# САЛАТ С РЫЖИКАМИ

## на 2 порции

- рыжики 300 г
- масло сливочное 1 ст. ложка
- яйца вареные 2 шт.
- помидоры 2 шт.
- яблоко 1 шт.
- сметана ½ стакана
- масло оливковое 2 ст. ложки
- сахар ½ ч. ложки
- перец красный молотый
- соль
- зелень укропа рубленая 1 ст. ложка

■ Рыжики нарежьте ломтиками и обжарьте на сливочном масле. Охладите.

■ Яйца, помидоры, очищенное яблоко нарежьте кружочками.

■ Подготовленные ингредиенты салата уложите в салатник слоями или секторами, заправьте солью, перцем и сахаром, посыпьте рубленой зеленью, полейте сметаной, взбитой с оливковым маслом.



А солить рыжики следует отдельно от других грибов

• Время приготовления 20 минут •  •



Тыква хорошо выводит холестерин из организма

# САЛАТ ИЗ СЛИВ И ТЫКВЫ

## на 4 порции

- сливы 250 г
- тыква 250 г
- чай готовый 150 г
- изюм без косточек 100 г
- сметана 100 г

■ У слив удалите косточки, мякоть мелко нарежьте.

■ Изюм замочите в охлажденном чае на 1 час.

■ Мякоть тыквы натрите на крупной терке.

■ Подготовленные продукты соедините и заправьте сметаной с сахаром (по вкусу).

■ Перед подачей салат оформите зеленью.

• Время приготовления 15 минут плюс замачивание •  •

# САЛАТ ФРУКТОВЫЙ С СЕЛЬДЕРЕЕМ

## на 6 порций

- яблоки 2 шт.
- груши 2 шт.
- виноград 100 г
- корень сельдерея 60 г
- фундук молотый 30 г
- сок лимонный 2 ч. ложки
- сахар 2–3 ч. ложки

■ Очищенные яблоки, груши и сельдерей нарежьте кубиками, ягоды винограда разрежьте пополам.

■ Подготовленные продукты полейте лимонным соком и перемешайте.

■ Подавайте в порционных салатниках, посыпав сахаром и орехами.



Древние греки  
изображали  
сельдерея  
на монетах



• Время приготовления 15 минут •  •



# ТОРТ ОВОЩНОЙ

## на 8 порций

- картофель 150 г
- морковь 150 г
- яйца вареные 3 шт.
- огурцы 150 г
- корень петрушки 50 г
- сыр твердый 100 г
- майонез 400 г
- желатин 3 ч. ложки
- вода 130 г

■ Картофель и морковь отварите, охладите, нашинкуйте соломкой. Огурцы и яйца натрите на терке.

■ Желатин залейте холодной кипяченой водой на 40 минут, затем распустите на водяной бане и влейте в майонез. Перемешайте.

■ В разъемную форму выложите слоями продукты, поливая каждый слой майонезом с желе. Верх торта посыпьте сыром. Торт поставьте в холодильник на 3 часа.

■ Перед подачей освободите торт от формы, нарежьте на порции, оформите зеленью.

• Время приготовления 40 минут плюс охлаждение •   •

# ОВОЩНАЯ ИКРА



Хороша  
и в качестве гарнира



## на 4 порции

- перец сладкий 1 шт.
- цуккини 1 шт.
- морковь 1 шт.
- капуста белокачанная 100 г
- лук репчатый 1 головка
- томатное пюре 1 ст. ложка
- чеснок 2 зубчика
- масло растительное 1 ст. ложка
- уксус 3%-й 1 ч. ложка
- перец красный молотый
- соль

■ Цуккини и сладкий перец запекайте в духовке, охладите, мелко порубите.

■ Морковь, капусту, лук нарежьте кубиками, спассеруйте на растительном масле с добавлением томата. Положите рубленые кабачок и сладкий перец и тушите 10–15 минут, периодически помешивая.

■ Заправьте икру уксусом, молотым перцем и растертым с солью чесноком, затем охладите.

■ При подаче посыпьте икру рубленой зеленью.

• Время приготовления 20 минут плюс охлаждение •  •

# ГРИБНАЯ ИКРА

## на 2 порции

- грибы 400 г
- лук репчатый 1 головка
- масло растительное 2 ст. ложки
- сок лимонный ½ ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Грибы мелко нарежьте и потушите в собственном соку до выпаривания сока. Затем добавьте мелко рубленый репчатый лук, масло и пассеруйте до золотистого цвета. Посолите, поперчите, заправьте лимонным соком. Охладите.

■ При подаче посыпьте икру рубленым зеленым луком.



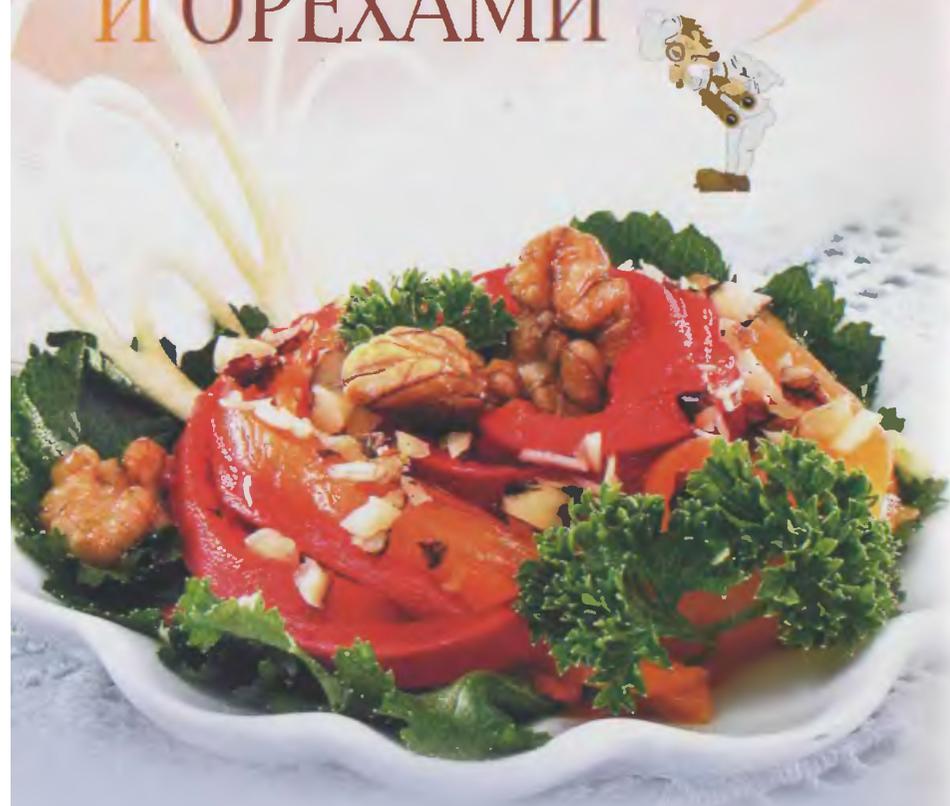
Я и до грибов  
охотник!



• Время приготовления 40 минут •   •

# ПЕРЕЦ С ЧЕСНОКОМ И ОРЕХАМИ

А вот с рыбой  
чеснок  
не употребляют



## на 4 порции

- перец сладкий 500 г
- масло растительное 3 ст. ложки
- чеснок 2–3 зубчика
- орехи грецкие 200 г
- сок лимонный 1 ст. ложка
- перец черный молотый
- соль

■ Сладкий перец испеките, очистите от кожицы и семян, нарежьте соломкой.

■ Чеснок и орехи мелко порубите, соедините с маслом, лимонным соком, солью, сахаром, черным перцем, перемешайте и полученной массой приправьте сладкий перец.

■ Перед подачей посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки.

• Время приготовления 15 минут •  •

# КАБАЧКИ С ГРИБАМИ

## на 6 порций

- кабачки 1 кг
- грибы 500 г
- рис отварной ½ стакана
- лук репчатый 2 головки
- яйца вареные 2 шт.
- сухари молотые
- масло растительное 4 ст. ложки
- сметана 1 стакан
- мука 1 ч. ложка
- томатное пюре ½ ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Кабачки очистите от кожицы, нарежьте цилиндрами высотой 3 см и, удалив сердцевину, бланшируйте в подсоленной воде 3 минуты.

■ Для фарша лук и грибы нарежьте мелкими кубиками, обжарьте, добавьте рис и рубленые яйца, посолите, поперчите.

■ Наполните кабачки фаршем, посыпьте сухарями, сбрызните маслом и запекайте в духовке. Когда кабачки зарумянятся, полейте сметаной, смешанной с мукой и томатом, и запекайте еще 5–7 минут.

■ При подаче оформите зеленью.



Молодые кабачки  
куда как вкуснее  
зрелых

• Время приготовления 50 минут •   •

# СВЕКЛА С ГРИБАМИ

## на 4 порции

- свекла 8 шт.
- грибы соленые 300 г
- морковь 3 шт.
- лук репчатый 1 головка
- масло растительное 3 ст. ложки
- томатное пюре 2 ст. ложки
- сметана 1 стакан
- перец черный молотый
- соль

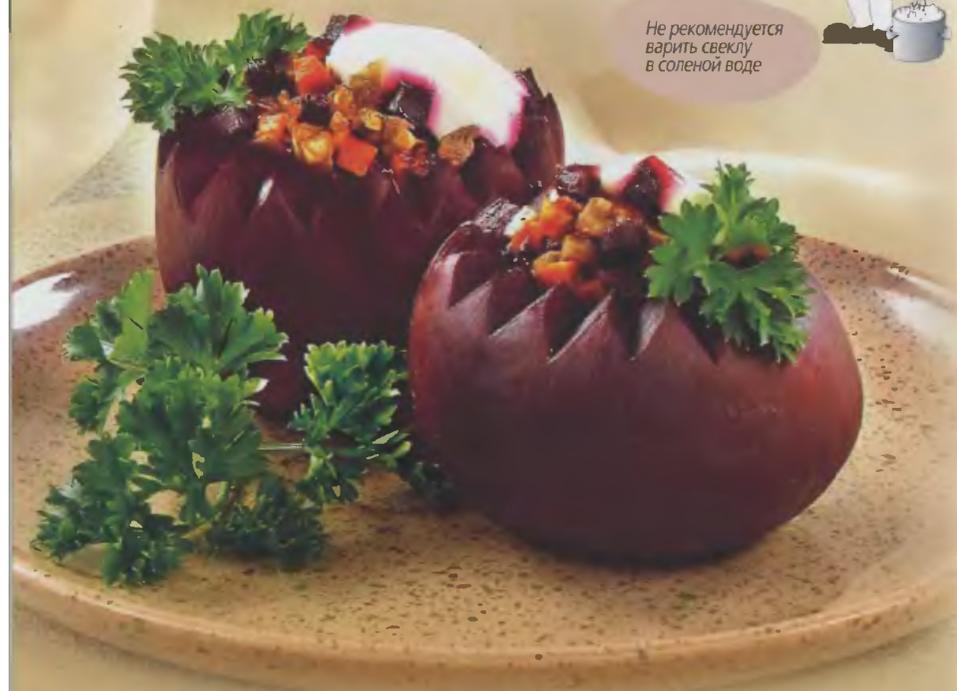
■ Свеклу отварите, очистите, выньте сердцевину, оставив стенки толщиной 5 мм.

■ Лук и морковь мелко нарежьте, слегка обжарьте на масле, добавьте томат, мелко рубленые грибы и мякоть свеклы, посолите, поперчите и тушите 15 минут.

■ Наполните свеклу приготовленным фаршем, полейте сметаной и запекайте 25 минут при 220 °С.

■ Подавайте, оформив зеленью.

Не рекомендуется  
варить свеклу  
в соленой воде



• Время приготовления 40 минут •  •



# ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ

## на 2 порции

- перец сладкий 4 шт.
- грибы 500 г
- лук репчатый 1 головка
- чеснок 1 зубчик
- помидоры 2 шт.
- масло растительное 2 ст. ложки
- сухари панировочные 1 ст. ложка
- сыр твердый тертый 1 ст. ложка
- масло сливочное 1 ст. ложка
- кинза, зелень базилика и мяты рубленые 1 ст. ложка
- перец черный молотый
- соль

■ Перец разрежьте вдоль пополам, очистите, ошпарьте.

■ Нарезанные кубиками грибы и помидоры, мелко рубленые лук и чеснок обжарьте, добавьте соль, молотый перец, зелень.

■ Половинки перцев наполните приготовленным фаршем, посыпьте смесью сухарей и сыра, положите сверху кусочки сливочного масла и запекайте 15 минут при 220 °С.

■ При подаче выложите на блюдо, оформите зеленью.

• Время приготовления 30 минут •  •

# ПОМИДОРЫ С НАЧИНКОЙ

## на 5 порций

- помидоры 10 шт.
- сметана 2 ст. ложки
- грибы 500 г
- зелень петрушки рубленая 1 ст. ложка
- масло сливочное 2 ст. ложки
- сыр твердый тертый 100 г
- ветчина 150 г
- перец черный молотый
- лук репчатый 2 шт.
- соль

Поми дора –  
это по-итальянски  
«золотое яблоко»



■ У помидоров срежьте верхушки, удалите часть мякоти с семенами. Посолите и поперчите помидоры изнутри.

■ Для фарша грибы нарежьте ломтиками, обжарьте на масле, затем положите нарезанные мелкими кубиками ветчину и лук, обжарьте, посолите, поперчите. Добавьте сметану, потушите 5–7 минут и подмешайте зелень. Охладите.

■ Наполните помидоры фаршем, накройте срезанными верхушками, уложите в смазанную маслом форму, посыпьте тертым сыром и запекайте 15–20 минут при 180 °С.

■ При подаче гарнируйте помидоры отварным картофелем и зеленым салатом.

• Время приготовления 40 минут • 

# ГОЛУБЦЫ ГРИБНЫЕ

## на 4 порции

- капуста  
белокочанная 8 листов
- грибы 400 г
- рис вареный 4 ст. ложки
- лук репчатый 1 головка
- шпик копченый 100 г
- мука пшеничная 1 ст. ложка
- масло сливочное 1 ст. ложка
- сметана 2 ½ стакана
- масло растительное 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль



Чтобы голубцы  
не раскрылись, их можно  
перевязать ниткой



■ Отварите капустные листья в подсоленной воде до полуготовности, отбейте утолщения на них.

■ Для фарша шпик, лук и грибы нарежьте мелкими кубиками. Шпик обжарьте до вытапливания жира, затем положите лук, грибы и обжарьте их. Добавьте рис, посолите, поперчите и перемешайте.

■ Для соуса муку пассеруйте на сливочном масле до светло-желтого цвета, слегка охладите, добавьте сметану, соль, перец и варите 5 минут.

■ Каждый капустный лист, положив на него фарш, сверните конвертиком, обжарьте на растительном масле. Залейте голубцы сметанным соусом и запекайте 30 минут при 180 °С.

• Время приготовления 40 минут • 

# ГРИБЫ С ОВОЩАМИ

## на 4 порции

- грибы 500 г
- шпик 100 г
- капуста белокочанная ½ кочана
- картофель 4 шт.
- репа 1 шт.
- морковь 1 шт.
- корень петрушки 1 шт.
- вода ½ л
- лук зеленый 5 г
- зелень петрушки рубленая 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Грибы, морковь, корень петрушки и репу нарежьте ломтиками, капусту – шашками, картофель – дольками.

■ Шпик нарежьте кубиками, обжарьте до образования хрустящих шкварок, выньте их шумовкой. В вытопившемся жире обжарьте грибы и корни до полуготовности. Затем влейте горячую воду, добавьте репу, капусту, картофель, посолите, поперчите и тушите до готовности.

■ При подаче грибы с овощами посыпьте шкварками, рубленым зеленым луком и петрушкой.



Чтобы грибы не почернели при обработке, положите их в подсоленную воду



• Время приготовления 40 минут • 

# ЛАЗАНЬЯ С ГРИБАМИ



Что за наказание – обожаю лазанью!

## на 4 порции

- лазанья 15 пластин
- грибы 900 г
- лук репчатый 1 головка
- кукуруза консервированная ½ стакана
- зеленый горошек консервированный ½ стакана
- зелень укропа рубленая 4 ст. ложки
- оливки без косточек 100 г

- масло оливковое 4 ст. ложки
- соль

### для соуса:

- сыр твердый тертый 200 г
- сливки густые 1 стакан
- яйцо 1 шт.
- помидоры 2 шт.



■ Пластины лазаньи отварите, затем откиньте на дуршлаг.

■ Грибы и лук мелко нарежьте и обжарьте на масле. Добавьте кукурузу, горошек, зелень, мелко нарезанные оливки.

■ На дно смазанной маслом формы уложите 3 пластины лазаньи, на них – половину грибной массы. Повторите слои и накройте пластинами лазаньи.

■ Для соуса помидоры ошпарьте, снимите кожицу, мякоть нарежьте мелкими кубиками и смешайте со сливками, яйцом и сыром.

■ Залейте лазанью соусом и запекайте 25–30 минут.

• Время приготовления 1 час 30 минут • 

# РЫБНИК С ГРИБАМИ



## на 6 порций

- филе рыбы 1 кг
- грибы сушеные 50 г
- лук репчатый 2 головки
- морковь 1 шт.
- хлеб пшеничный черствый 100 г
- масло сливочное 6 ст. ложек
- яйцо 1 шт.
- сухари пшеничные молотые 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Грибы замочите в холодной воде, затем отварите в этой же воде, предварительно процедив ее, охладите и порубите.

■ Лук и морковь нарежьте мелкими кубиками, обжарьте на части масла, добавьте грибы и жарьте еще несколько минут. Охладите.

■ Филе рыбы пропустите через мясорубку, соедините с предварительно замоченным в воде хлебом, добавьте взбитое яйцо, грибы со овощами, посолите, поперчите и перемешайте.

■ В смазанную маслом форму выложите приготовленную массу, посыпьте сухарями, сбрызните растопленным оставшимся маслом. Запекайте в духовке 35–40 минут при 210 °С.

■ Подавайте рыбник с острым кетчупом, нарезав на порции.

• Время приготовления 1 час 20 минут • 

# РАГУ С ГРИБАМИ

## на 4 порции

- грибы 500 г
- мякоть свинины 300 г
- филе курицы 200 г
- шпик 100 г
- масло растительное 1 ст. ложка
- лук зеленый 1 пучок
- помидоры 4 шт.
- перец черный молотый
- соль

■ Шпик, свинину и филе курицы нарежьте кубиками и обжарьте на масле до образования золотистой корочки.

■ Добавьте нарезанные кубиками помидоры и грибы, рубленый зеленый лук, посолите, поперчите и тушите 25 минут.

■ При подаче выложите рагу на блюдо и посыпьте рубленой зеленью.



От такого рагу  
отказаться  
не могу



• Время приготовления 40 минут • 

# ЯИЧНИЦА С ГРИБАМИ

## на 2 порции

- яйца 4 шт.
- грибы вареные 150 г
- корень сельдерея ½ шт.
- лук-порей 1 шт.
- зеленый горошек консервированный ½ стакана
- яблоко 1 шт.
- масло сливочное 2 ст. ложки
- бульон грибной 4 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Грибы и сельдерей нарежьте соломкой, добавьте колечки лука, горошек, тертое яблоко, перемешайте и выложите в смазанную маслом форму.

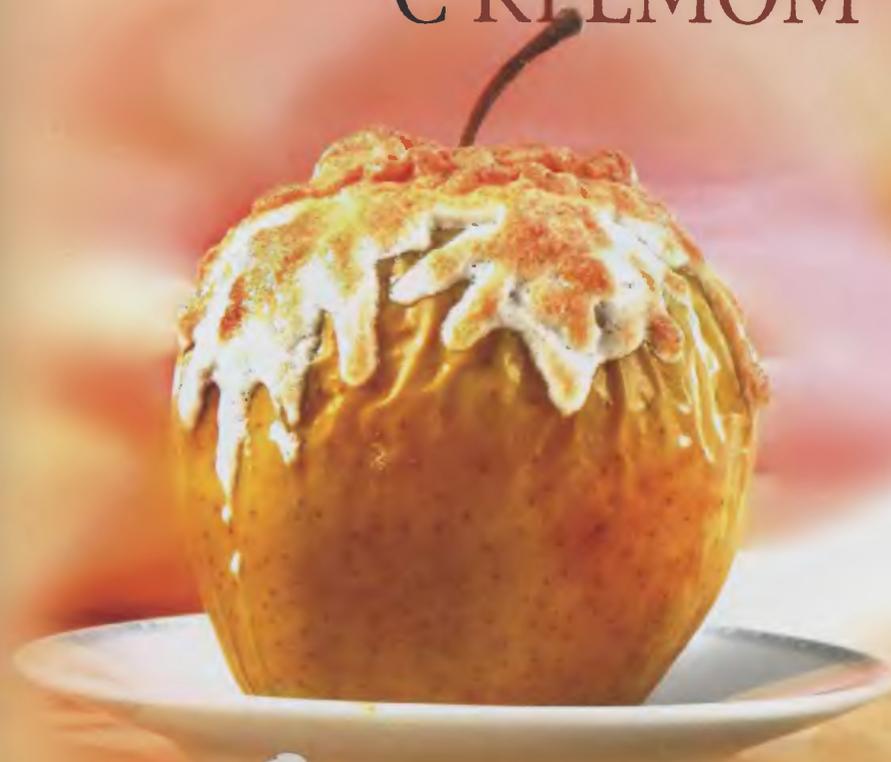
■ Взбейте яйца с бульоном, солью и перцем, залейте ими грибную смесь и запеките.

■ При подаче посыпьте яичницу рубленой зеленью. Подайте с гренками из пшеничного хлеба.



• Время приготовления 25 минут •  •

# ЯБЛОКИ С КРЕМОМ



Свежие яблоки хорошо хранятся в деревянных опилках



## на 3 порции

- яблоки 3 шт.
  - сахар 3 ст. ложки
- для крема:**
- пудра сахарная 3 ст. ложки
  - яичные белки 2 шт.
  - пудра ванильная 2 г

■ Из яблок удалите круглой выемкой сердцевину. Образовавшиеся углубления заполните сахаром. Подготовленные яблоки уложите на противень, подлейте немного воды и запекайте их в духовке 10–15 минут.

■ Яичные белки взбейте, добавляя ванильную пудру, и небольшими порциями — половину сахарной пудры. Перемешайте крем ложкой, добавьте оставшуюся сахарную пудру.

■ На подготовленные яблоки выпустите из кондитерского мешка крем и поставьте их в духовку на 1 минуту, чтобы крем слегка подрумянился.

• Время приготовления 30 минут •  •



## ДЫННЫЙ ТОРТ

### на 12 порций

- корж бисквитный 1 шт.
- масло сливочное 125 г
- желатин 12 г
- мякоть дыни 600 г
- сахар ½ стакана
- сливки густые 1 стакан
- сахар ванильный 1 ч. ложка

■ Разъемную форму выстелите пергаментной бумагой. Выложите в нее бисквит.

■ Из мякоти дыни вырежьте несколько шариков и отложите. Из оставшейся мякоти сделайте пюре. Добавьте сахар, растворенный в холодной кипяченой воде, и разогретый на слабом огне желатин и поставьте на 30 минут в холодильник. Взбейте сливки с ванильным сахаром и добавьте в массу. Крем выложите на корж и поставьте в холодильник на 4 часа.

■ Оформите дынными шариками и мятой.

• Время приготовления 30 минут плюс охлаждение • 🍌🍌🍌 •

## ЯБЛОЧНЫЙ ПУДИНГ

### на 5 порций

- яблоки 3–4 шт.
- молоко 2 ½ стакана
- яйца 3 шт.
- сахар 3 ст. ложки
- орехи грецкие ½ стакана
- крупа манная 5 ст. ложек
- сметана 5 ст. ложек
- соль

■ Орехи поджарьте, измельчите и проварите несколько минут в молоке. Затем, непрерывно помешивая, всыпьте манную крупу. Смесь проварите 10 минут, охладите.

■ Яичные желтки разотрите с сахаром.

■ Яблоки, удалив сердцевину, нарежьте дольками, и, добавив соль, перемешайте с желтками и орехово-манной смесью. Затем введите взбитые белки и осторожно перемешайте.

■ Массу выложите в смазанную маслом форму и запекайте 20–30 минут.



К пудингу  
подайте сметану



• Время приготовления 50 минут • 🍌🍌 •

# ПИРОЖКИ С ГРИБАМИ

на 10 штук

для теста:

- мука 2 стакана
- маргарин 200 г
- сметана 2 ст. ложки
- сахар 1 ч. ложка
- соль ½ ч. ложки
- яйцо 1 шт.

для начинки:

- грибы 500 г
- крупа гречневая ½ стакана
- лук репчатый 1 головка
- масло сливочное 150 г
- бульонный кубик с беконом 1 шт.
- перец черный молотый
- соль

■ Для теста маргарин с мукой порубите до консистенции крошек. Добавьте сметану, соль, сахар, замесите тесто и выдержите его в холодильнике 1 час.

■ Для начинки сварите рассыпчатую гречневую кашу на бульоне, приготовленном из кубика. Лук порубите, обжарьте на сливочном масле, затем добавьте мелко нарезанные грибы и жарьте до готовности грибов. Перемешайте гречневую кашу с грибами и луком, посолите и поперчите.

■ Тесто раскатайте в пласт толщиной 0,5 см, вырежьте лепешки, на середину каждой положите грибной фарш и сформируйте пирожки.

■ Уложите пирожки швом вниз на смазанный маслом противень, смажьте взбитым яйцом и выпекайте 15–20 минут при 220 °С.



• Время приготовления 1 час 30 минут • 🍌 🍌 •

# КОРЗИНОЧКИ С ФРУКТАМИ

на 12 штук

для теста:

- мука 300 г
- маргарин 150 г
- сахар 100 г
- яйцо 1 шт.
- сода ½ ч. ложки

для желе:

- сахар 200 г
- желатин 20 г
- кислота лимонная 1 г
- вода 300 г
- коньяк 1 ст. ложка
- фрукты (яблоки, апельсины, киви) 500 г



А что у вас  
в корзиночке?

■ Желатин залейте 100 г холодной воды на 40 минут, затем распустите на водяной бане. В оставшуюся воду всыпьте сахар, лимонную кислоту, доведите до кипения, слегка охладите и влейте подготовленный желатин. Добавьте коньяк, охладите.

■ Маргарин разотрите с сахаром до исчезновения комков, добавьте взбитое яйцо, всыпьте муку с содой. Тесто раскатайте в пласт толщиной 5 мм и вырежьте формочками круглые лепешки. Положите лепешки в формочки и придавите тесто. Испеките при 250 °С, охладите. Наполните фруктами и залейте полузастывшим желе.

• Время приготовления 50 минут • 🍌 🍌 🍌 •

# ТОРТ СЛОЕННЫЙ С АБРИКОСАМИ

## на 8 порций

### для теста:

- мука 350 г
- маргарин 250 г
- вода 120 г
- соль ½ ч. ложки
- уксус 3%-й ½ ч. ложки

### для крема:

- масло сливочное 200 г
- молоко сгущенное 150 г
- коньяк 1 ст. ложка
- сахар ванильный 1 ст. ложка
- абрикосы консервированные 500 г

■ Муку смешайте с размягченным маргарином, подлейте подсоленную и подкисленную уксусом воду и быстро замесите тесто. Поставьте тесто в холодильник на 3 часа. За это время два раза раскатайте тесто в тонкий пласт и сложите его в 4 слоя.

■ Полученное слоеное тесто раскатайте в пласт толщиной 6 мм, вырежьте две лепешки, положите на противень. Испеките, охладите, прослоите кремом. Верх торта украсьте абрикосами и кремом, боковую поверхность смажьте кремом и посыпьте слоеной крошкой.



• Время приготовления 30 минут плюс охлаждение • 🍑🍑🍑 •



Для Красной Шапочки. Сам отнесу

# БАБУШКИНЫ ПИРОЖКИ

## на 15 шт.

- мука пшеничная 3 стакана
- вода 1 стакан
- масло ореховое 1 ст. ложка
- варенье густое или джем 1 стакан
- пудра сахарная
- масло растительное для фритюра 1 стакан
- соль

■ Из муки, воды, орехового масла и соли замесите крутое тесто.

■ Готовое тесто тонко раскатайте, вырежьте лепешки, на середину каждой положите по ложке варенья. Сформируйте пирожки.

■ Пожарьте пирожки во фритюре.

■ При подаче посыпьте сахарной пудрой.

• Время приготовления 40 минут • 🍑🍑🍑 •



## КЕКСЫ С МАЛИНОЙ

### на 10 штук

- мука пшеничная 2 стакана
- маргарин 100 г
- сметана 1 стакан
- яйцо 1 шт.
- сахар 1 стакан
- разрыхлитель для теста 2 ч. ложки
- малина 3–4 ст. ложки

■ Смешайте маргарин комнатной температуры со сметаной и яйцом, отдельно перемешайте муку, сахар и разрыхлитель. Затем массы соедините, добавьте в тесто малину и перемешайте.

■ Смажьте формочки маргарином и наполните каждую на  $\frac{2}{3}$  тестом. Выпекайте 15–20 минут при 180 °С.

• Время приготовления 40 минут • 🍌🍌🍌 •

## ВАТРУШКИ С ВАРЕНЬЕМ

### на 6 штук

- мука пшеничная 400 г
- масло сливочное 50 г
- сметана 200 г
- яйца 4 шт.
- сахар 100 г
- варенье яблочное  $\frac{1}{2}$  стакана
- варенье черносмородиновое  $\frac{1}{2}$  стакана
- леззон 2 ст. ложки

■ Из муки, яиц, масла, сметаны, сахара замесите тесто.

■ Раскатайте лепешки, положите на лист, смазанный маслом, сформируйте ватрушки, края смажьте леззоном. Дайте слегка подрумяниться в духовке. Покройте середину поверхности каждой ватрушки яблочным вареньем, края — черносмородиновым. Дайте дойти в духовке до готовности.



• Время приготовления 35 минут • 🍌🍌🍌 •

УДК 641.55 (083)  
ББК 36.997  
ЩЗ6

**Щедрая** осень. – Челябинск: Аркаим, 2004. – 32 с.: ил. – (серия «Семь поварят»).

ISBN 5-8029-0784-3

Рецепты этой книги помогут вам быстро и вкусно приготовить дары осени: фрукты, овощи и, конечно же, грибы.

УДК 641.55 (083)  
ББК 36.997

Издание для досуга

## Щедрая осень

Ответственный редактор А. А. Самойлов

Дизайн – В. А. Кугаевский

Художник Е. М. Суздальцева

Дизайн обложки Н. В. Тихоплав

Технический редактор Т. В. Анохина

Корректор Е. А. Кашина

Компьютерная верстка – О. И. Воробьева

Фотограф А. А. Титаев

Обложка:

Стилист Е. Б. Брюхина

Фотограф К. А. Шевчик



Блюда приготовлены и апробированы в кулинарной студии издательства «Аркаим»

Подписано в печать 19.08.04. Гарнитура FreeSet. Печать офсетная.

Издательство «Аркаим», издательство «Урал Л.Т.Д.», 454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2

Отпечатано в Китае

По вопросам приобретения литературы обращаться:

Челябинск, издательство «Аркаим», издательство «Урал Л.Т.Д.»

454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2

тел.: (3512) 65-87-01 (отдел реализации)

тел./факс: 65-87-00, 65-86-97

E-mail: sales@ural-ltd.ru

Москва, представительство издательства «Аркаим», издательства «Урал Л.Т.Д.»

107023, г. Москва, ул. Малая Семеновская, 11а, стр. 4

тел.: (095) 964-14-57, 964-14-80 (факс)

E-mail: ural-ltd@mtu-net.ru

ISBN 5-8029-0784-3

© Издательство «Аркаим», 2004

© Издательство «Урал Л.Т.Д.», 2004