

# УДИВИТЕЛЬНЫЕ ЗАПЕКАНКИ

Готовим. Едим. Пьем



Готовим с удовольствием





**Готовим с удовольствием**





# УДИВИТЕЛЬНЫЕ ЗАПЕКАНКИ

Готовим. Едим. Пьем

Москва



2007

УДК 641/642  
ББК 36.997  
У 30

Оформление *Ахмета Мусина*

Фотографии производства студии М-Пресс

У 30      **Удивительные запеканки.** Готовим. Едим. Пьем. — М.: Эксмо, 2007. — 96 с.: ил. — (Готовим с удовольствием).

**ISBN 978-5-699-21719-9**

Запеканка для русских что пицца для итальянцев: подлинно национальная еда. И у них, и у нас в один прекрасный для всех момент хозяйка-искусница соорудила из оставшихся продуктов сборную солянку и запекла это блюдо в печи. И получилось вкусно. И название лежало на поверхности — запеканка от слова «запекать». С тех давних пор ее рецептов становится все больше и больше. Овощных, мясных, сладких, горячих и холодных. В нашей книге вы найдете любые, на ваш вкус. Приятного аппетита!

**УДК 641/642  
ББК 36.997**

**ISBN 978-5-699-21719-9**

© ООО «Издательство «Эксмо», 2007  
© М-Пресс, 2007



# Введение

«В детстве бабушка готовила мне две запеканки, которые я очень любила: картофельную и рисовую. Картофельная была с мясом, поливалась грибной подливкой, приготовленной из сухих белых грибов. Рисовая делалась из одноименной каши, яиц и масла, смазывалась сметаной для румяности и подавалась с клубничным киселем. И все. Но вкусно. Все, но очень вкусно» (из письма читательницы кулинарных книг). Теперь-то понятно, что запеканок существует великое множество. Овощных, грибных, крупяных, мясных и рыбных, горячих и холодных, соленых и сладких. В толковом словаре Даля запеканка представлена как «кушанье, запеченное в духовой печи; южная водка с медом, настоянная на пряностях в печи, в замазанной наглухо посуде». Получается, что наше представление о блюде под названием «запеканка» неполно. Запеканка — это необязательно круглое, единообразное и горячее. Все блюда, которые подвергаются такому виду обработки, как запекание (в сковороде, огнеупорной стеклянной посуде, глиняном горшочке, на противне), будь то овощи или мясо, фрукты или молочные изделия, — все это входит в такое удивительное ароматное и вкусное понятие, как запеканка. Есть у нее и меньшие, но не менее разнообразные «собратья» — пудинги и суфле. Последние очень капризны при приго-

товлении. Они требуют тщательного соблюдения пропорций и одинаковой температуры всех составляющих блюда.

Запеканка для русских что пицца для итальянцев — подлинно национальная еда. Где изобретена — неизвестно. Место — весь мир. Пиццу, например, готовили еще в Древней Греции в простых семьях: что останется, из того и готовили. И лишь гораздо позже, в Италии эпохи Возрождения, в домах высочинной знати она стала изысканным блюдом со всевозможными дивными соусами и изощренным тестом. А запеканка? Похожая история. Бросали в горшок все, что оставалось в доме, и запекали в печи. И только в XX веке запеканку выделили «как класс» и начали создавать книги, специально посвященные искусству ее приготовления.

И приготовлению дивного напитка с одноименным названием. В наших магазинах его можно время от времени отыскать. Это наливка густого шоколадно-бордового цвета с ароматом чернослива и вишни. Конечно, «Запеканка» из магазина совсем не то, что готовилась давным-давно дома и обязательно в печи, когда бутыл с водкой на лимонных корках и с пряностями обмазывали крутым ржаным тестом и ставили «в вольный дух» на 4 дня. Рецепт подобного напитка помещен в нашей книге.



# ОВОЩИ

## Запеканка из паприки и томатов с сыром

500 г картофеля  
3 стручка перца (желательно  
красного, желтого,  
зеленого)  
250 мелких крепких томатов  
300 г колбасы или ветчины  
50 г сливочного масла  
3 яйца  
200 г сливок  
175 г сыра «Гауда»  
красный перец  
соль

1. Сварить картофель почти до готовности, нарезать кружочками. Из перца удалить плодоножку, разрезать каждый стручок на восемь частей. Томаты помыть, вытереть, каждый наколоть в двух-трех местах зубочисткой. Колбасу нарезать кубиками размером примерно 1 сантиметр.
2. Нагреть духовку до 220 °С. Форму смазать маслом. Сначала положить в нее половину картофеля, затем слоями половину приготовленной паприки, томаты, колбасу и остаток картофеля.
3. Яйца взбить вместе со сливками и натертым сыром, добавить в смесь перец, соль и вылить в форму. На самый верх выложить вторую половину паприки, чередуя красные, желтые и зеленые куски. Лучше всего укладывать в виде черепицы. Разноцветный сладкий перец требуется для красоты, и без всякого ущерба для вкуса блюда можно взять однотонные плоды.
4. Содержимое формы прикрыть алюминиевой фольгой, поставить в духовку на середину и запекать при температуре 200 °С 30—40 минут. Через 20 минут фольгу снять.





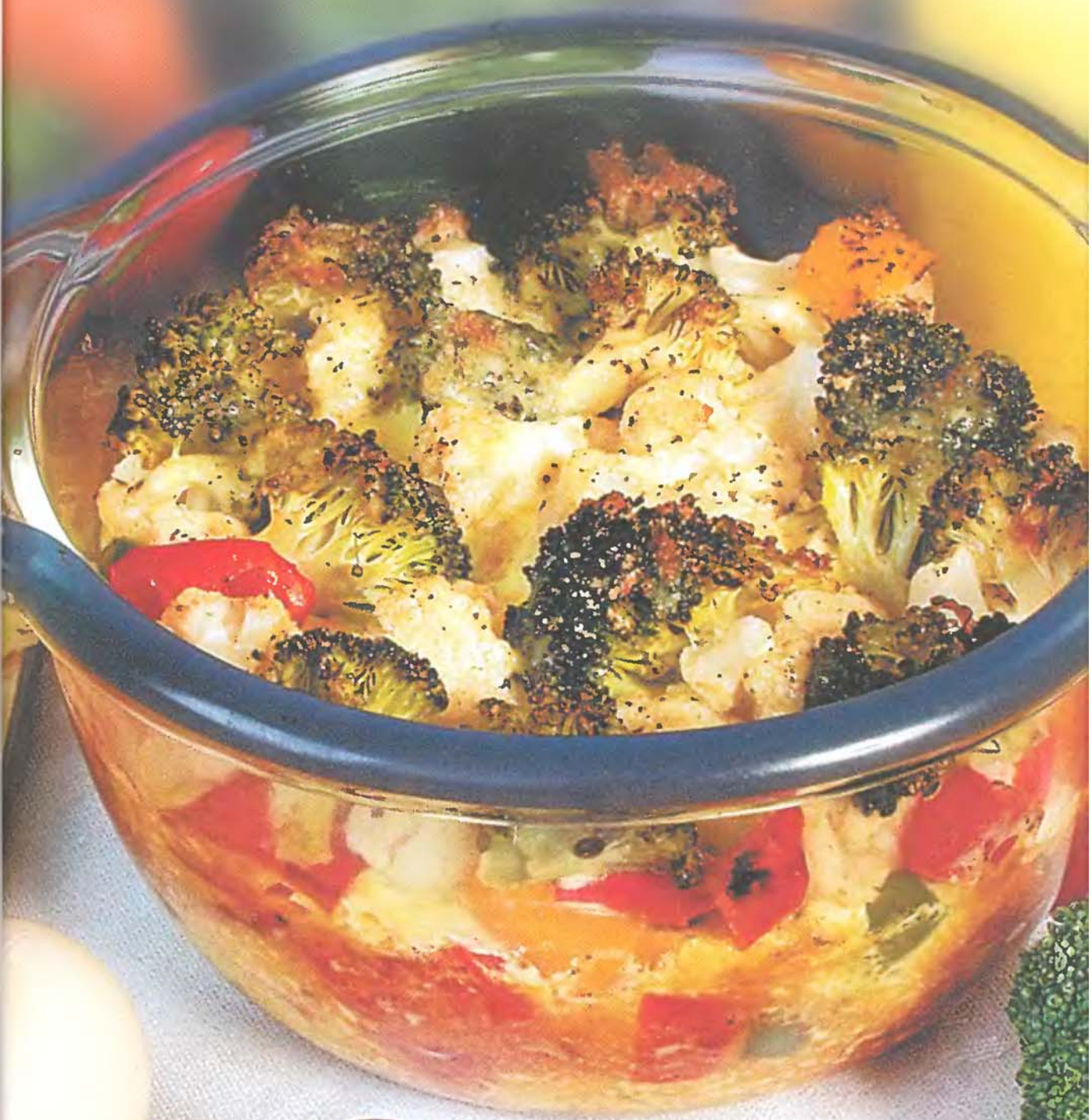


# ОВОЩИ

## Овощная запеканка

100 г цветной капусты  
100 г брокколи  
3 стручка болгарского перца  
разного цвета  
1 яйцо  
75 мл молока  
50 г тертого сыра  
черный молотый перец  
соль

1. Цветную капусту и брокколи разобрать на соцветия, промыть, опустить на несколько минут в кипящую воду и откинуть на дуршлаг.
2. Болгарский перец нарезать кусочками и положить в кастрюлю. Сверху выложить цветную капусту и брокколи.
3. В отдельной миске смешать взбитое яйцо, молоко, тертый сыр, соль и перец.
4. Полученной смесью залить содержимое кастрюли, поставить в печь и запекать 6 минут.



# Овощи

## Запеченная в сливках цветная капуста

250 г цветной капусты  
3 ст. ложки тертого сыра  
2 ст. ложки панировочных  
сухарей  
50 мл сливок  
1/4 ч. ложки орегано  
черный молотый перец  
соль

1. Цветную капусту разобрать на соцветия, промыть, обсушить, залить кипятком и выдержать под крышкой 3 минуты. Затем отвар слить.
2. Тертый сыр смешать с панировочными сухарями, солью, перцем и орегано.
3. Вылить в смесь сливки и перемешать. Полученную заливку вылить в форму с капустой, посыпать сверху панировочными сухарями. Запекать в течение 5 минут.







# ОВОЩИ

## Запеканка из фасоли

200 г филе кролика  
100 г консервированной  
фасоли  
1 яйцо  
5—6 ст. ложек сметаны  
1 луковица  
2 ст. ложки растительного  
масла  
черный молотый перец  
соль  
зелень петрушки

1. Филе кролика нарезать небольшими кусочками, посыпать солью и перцем и жарить на сковороде на растительном масле 6 минут.
2. Половину нашинкованной зелени петрушки смешать с яйцом и сметаной.
3. Слойками выложить фасоль и мясо кролика в форму для запекания. Содержимое формы залить приготовленной смесью и запекать 5 минут.
4. Готовое блюдо подавать, посыпав нарезанным луком и нашинкованной зеленью петрушки.





# ООВОЩИ

## Запеканка из тыквы

300 г тыквы

300 г пшена

1/2 л молока

50 г сахара

50 г сливочного масла

1 яйцо

4—5 ст. ложек панировочных  
сухарей

**1.** Пшено промыть. Тыкву очистить от кожицы и сердцевины, нарезать кубиками.

**2.** В кипящее молоко опустить тыкву, через 4—5 минут добавить пшено, варить 10—12 минут.

**3.** В слегка остывшую кашу добавить сливочное масло и яйцо, перемешать до получения однородной массы. Выложить массу в форму для запеканки.

**4.** Посыпать сахаром и панировочными сухарями, запекать в духовке в течение 5—10 минут и подать к столу с молоком.







# Пикантный картофель

2 клубня картофеля  
1 яблоко  
100 г белых грибов  
1 помидор  
100 г сыра  
6—7 ст. ложек сметаны  
соль  
черный молотый перец  
зелень

1. Предварительно очищенный картофель нарезать кубиками. Грибы очистить и нашинковать. Помидор нарезать дольками, очищенное от кожицы и сердцевины яблоко — кусочками.
2. Натереть сыр на терке.
3. Выложить в горшочек слоями картофель, грибы, яблоко, помидор; залить сметаной, смешанной с солью и перцем, посыпать тертым сыром и запекать в духовке в течение 20—25 минут.
4. Подавать к столу, украсив зеленью.









# Картофель, запеченный с огурцами

3 клубня картофеля  
1 огурец  
50 г муки  
100 г растительного масла  
соль  
зелень укропа

1. Картофель очистить, нарезать тонкими кружочками, обсушить и обжарить на растительном масле. Посолить.
2. Огурец вымыть и нарезать кружочками. Кончики огурца лучше срезать.
3. Кружочки огурца посолить, обмакнуть в растительное масло, запанировать в муке и обжарить на сковороде.
4. Выложить в форму для запекания слоями обжаренные картофель и огурцы.
5. Потомить в духовке 5 минут.
6. Готовое блюдо посыпать зеленью укропа.





# Запеканка из квашеной капусты с картофелем

200 г квашеной капусты

3 клубня картофеля

1 луковица

2 яйца

2 ст. ложки сливочного масла

1 ч. ложка молотой паприки

Santa Maria

соль

**1.** Лук очистить, мелко нарезать. Разогреть в сковороде сливочное масло, обжаривать лук 2 минуты. Капусту отжать и добавить к луку. Готовить еще 2 минуты. Если капуста нашинкована очень длинной соломкой, перед обжариванием ее надо порезать помельче.

**2.** Картофель очистить, натереть на крупной терке. Переложить в большую миску капусту с луком и картофель, вбить яйца и тщательно перемешать. Посолить по вкусу.

**3.** Разогреть духовку до 180 °С. Выложить получившуюся массу в форму для запекания, разровнять поверхность и присыпать молотой паприкой. Выпекать 15 минут.







# Запеканка из картофеля и моркови

3 клубня картофеля  
2 моркови  
250 г свинины  
2 луковицы  
7 ст. ложек сметаны  
1 пучок зелени петрушки  
соль  
черный молотый перец  
сухие специи для мяса  
5 ст. ложек растительного  
масла

1. Свинину нарезать кусочками, обжарить на растительном масле до образования корочки.
2. Морковь и картофель отварить в подсоленной воде и нарезать кружочками. Лук нашинковать, пассеровать до золотистого цвета.
3. Мясо поместить в посуду для запекания, сверху выложить лук, затем картофель с морковью, посолить, поперчить, посыпать зеленью, специями, залить сметаной и запекать в духовке в течение 10—15 минут.
4. К столу подавать в горячем виде.





# Овощи

## Запеканка овощная с макаронами

200 г макарон

1 небольшой цукини

100 г шампиньонов

1 морковь

1 луковица

2 помидора

2 дольки чеснока

1 яйцо

5 ст. ложек сметаны

1 пучок зелени петрушки  
и укропа

4 ст. ложки растительного  
масла

черный молотый перец

соль

1. Макароны варить 5 минут.

2. Морковь и цукини нарезать соломкой, затем жарить на растительном масле 5 минут. Подготовленные овощи выложить на дно формы для запекания, посолить, поперчить и накрыть слоем макарон.

3. Очищенные грибы и лук нарезать мелкими кусочками и жарить 4 минуты. Затем выложить поверх макарон.

4. Помидоры нарезать кружочками и разложить поверх грибов.

5. Очищенный чеснок измельчить, зелень укропа и петрушки нашинковать.

6. Залить содержимое формы смесью яйца, сметаны, чеснока, соли, перца и зелени.

7. Запекать 5 минут.







# Овощи

## Лазанья с овощами

12 листов лазаньи  
2 помидора  
1 стручок болгарского перца  
150 г сыра «Гауда»  
100 г брынзы  
20 г шпината  
50 г сыра «Тильзитер»  
2 ст. ложки рубленой зелени  
петрушки и укропа  
2 вареных яйца  
1 ст. ложка панировочных  
сухарей  
перец черный молотый  
соль

1. Листы лазаньи уложить в глубокую плоскую форму, залить небольшим количеством кипящей воды и сварить до полуготовности.
2. Очищенный болгарский перец нарезать полукольцами. Помидоры нарезать полукружиями. Измельчить шпинат.
3. Сыр «Тильзитер» натереть на мелкой терке. Брынзу раскрошить, вареные яйца очистить и нарубить.
4. Подготовленные компоненты смешать, добавить рубленую зелень, посолить, поперчить и перемешать.
5. В прямоугольную форму выложить 3 листа лазаньи, сверху — 3 ломтика сыра «Гауда». Затем выложить слой помидоров и болгарского перца. Поверх овощей выложить слой сырной массы, накрыть 3 листами лазаньи. Процесс повторить еще 2 раза. Посыпать содержимое формы панировочными сухарями и запекать 6 минут.







# Картофель, запеченный с «Пармезаном»

3 клубня отварного картофеля

100 мл молока

2 дольки чеснока

50 г «Пармезана»

1 ст. ложка панировочных  
сухарей

зелень петрушки

белый молотый перец

соль

1. Картофель нарезать ломтиками. Чеснок очистить и измельчить. Зелень петрушки нашинковать.

2. «Пармезан» нарезать тонкими полосками.

3. Выложить в керамическую форму слой картофеля, сверху уложить несколько полосок «Пармезана», посыпать чесноком и зеленью петрушки, посолить и поперчить. Процесс повторить до заполнения формы.

4. Залить содержимое формы молоком. Посыпать картофель панировочными сухарями и запекать в микроволновой печи 5 минут при мощности 60% и включенном гриле.







# Запеканка «Овощной торт»

## Для теста:

1 стакан муки  
125 г сливочного масла  
60 г воды  
1 яйцо  
соль по вкусу

## Для начинки:

250 г моркови  
250 г цукини (кабачков)  
250 г цветной капусты  
250 г картофеля

## Для заливки:

250 г сливок 33%-ной  
жирности  
цедра 1 лимона  
3 яйца  
соль  
перец  
порошок мускатного ореха

1. Просеять муку, добавить размягченное сливочное масло, воду и яйцо, посолить. Замесить тесто и поместить его в холодильник на 1 час.
2. Морковь порезать соломкой, цукини и картофель — кубиками, цветную капусту разобрать на соцветия. Овощи бланшировать в воде в течение 3 минут, затем обдать холодной водой.
3. Яйца взбить, добавить сливки, соль, перец, порошок мускатного ореха, цедру и все перемешать до однородной массы.
4. Раскатать тесто на столе, посыпанном мукой, выложить его в форму, на него положить начинку и залить яично-сливочной смесью.
5. Выпекать 40 минут при температуре 200 °С.







# ОВОЩИ

## Яичная запеканка с овощами и сыром

6 яиц  
1 стручок болгарского перца  
1 морковь  
1 луковица  
лук-порей  
150 г сыра  
1 ст. ложка растительного  
масла  
лимонный сок  
черный молотый перец  
соль

1. Болгарский перец нарезать ломтиками. Репчатый лук нарезать кольцами, сбрызнуть лимонным соком. Лук-порей нарезать кольцами. Сыр натереть на крупной терке. Морковь нарезать кружочками. Яйца взбить с солью и молотым перцем.
2. Репчатый лук, лук-порей, морковь и болгарский перец выложить в смазанную растительным маслом форму для запекания, посыпать сыром.
3. Поставить в разогретую духовку на 10 минут. Вынуть, залить взбитыми яйцами и вновь поставить в печь на 5—7 минут.





# Луковый суп с запеченным хлебом

4 луковицы  
1 л бульона  
6 ст. ложек портвейна  
6 ломтиков французского  
багета  
100 г тертого сыра  
50 г сливочного масла  
соль  
перец

1. Растопить сливочное масло на сковороде, добавить в него кольца лука и жарить до коричневого цвета.
2. Переложить его в кастрюлю, добавить бульон, портвейн, соль, перец и варить 20 минут.
3. Положить ломтики хлеба на противень, посыпать сыром и запекать в духовке, пока сыр не расплавится.
4. Суп налить в суповые чашки, а сверху поместить ломтики жареного хлеба с сыром.





# ГРИБЫ

## Запеканка из грибов

800 г грибов (рыжики, грузди, моховики)

100 г муки

3—4 ст. ложки растительного масла

соль

панировочные сухари

2 стакана сметаны

1. Грибы промыть, очистить, проварить в соленой воде, промыть в дуршлаге.

2. Обвалить в муке, поджарить на масле в сотейнике.

3. Затем залить 2 стаканами сметаны, посыпать сверху сухарями.

4. Запекать в духовке 15 минут.









# ГРИБЫ

## Запеканка из картофеля и вешенок

3—4 клубня картофеля  
300 г вешенок  
1 луковица  
100 г консервированной  
кукурузы  
1—2 ст. ложки муки  
2 ст. ложки растительного  
масла  
зелень петрушки  
черный молотый перец  
соль

1. Картофель натереть на крупной терке.
2. Лук мелко нарезать. Вешенки вымыть, нарезать небольшими ломтиками.
3. Лук и грибы выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить, поперчить. Тушить в течение 20 минут.
4. Половину картофеля перемешать с мукой, посолить. Картофельную массу выложить в смазанную растительным маслом форму. Сверху выложить тушеные лук и грибы. Посыпать оставшимся картофелем. Запекать в духовке 20—25 минут.
5. Запеканку выложить на блюдо, украсить кукурузой, посыпать зеленью петрушки.





# ГРИБЫ

## Запеканка из грибов с сыром

200 г свежих грибов  
4 вареных яйца  
3 ст. ложки тертого сыра  
2 луковицы  
1 ст. ложка растительного  
масла  
черный молотый перец  
соль  
зеленый лук

1. Репчатый лук нарезать полукольцами.
2. Грибы нарезать небольшими кусочками и жарить на растительном масле под крышкой 4 минуты.
3. Затем переложить в стеклянную форму для запекания, посолить и поперчить.
4. Очищенные яйца нарезать кружочками. Разложить кружочки яиц по краю стеклянного блюда и в центре, сверху посыпать тертым сыром.
5. Запекать 5 минут.
6. Перед подачей к столу посыпать мелко нарезанным зеленым луком.







# ГРЕИБЫ

## Гречневая запеканка со свежими грибами

1 стакан гречневой крупы  
500 г свежих грибов  
0,5 стакана сметаны  
2 ст. ложки сливочного масла  
соль

1. Сварить рассыпчатую гречневую кашу.
2. Положить в кашу поджаренные свежие грибы, растопленное сливочное масло, сметану, посолить, хорошо перемешать, выложить на сковородку или в кастрюлю и запекать в духовке 20—30 минут.







# ГРИБЫ

## Суфле из шампиньонов

0,5 кг мелких свежих шампиньонов  
2 ч. ложки лимонного сока  
2 головки репчатого лука  
60 г сливочного масла  
200 г замороженного горошка  
3 яйца  
50 г сметаны  
50 г натертого сыра «Мааздам»  
75 г сыра «Эмменталь»  
соль  
молотый белый перец

1. Шампиньоны очистить и десять грибочков отложить в сторону. Остальные грибы крупно нарезать, залить лимонным соком. Лук очистить, нарезать мелкими кусочками и положить на сковородку с предварительно растопленным сливочным маслом. Медленно поджарить лук до прозрачности. Добавить нарезанные шампиньоны и тушить до тех пор, пока из грибов не выйдет влага. Поставить остывать.
2. Довести до кипения хорошо подсоленную воду и бланшировать в ней горох 1 минуту. Откинуть его на сито, обдать холодной водой и дать стечь.
3. Грибы порубить в миксере до пюреобразного состояния, добавить соль и перец по вкусу.
4. Белки отделить от желтков, последние взбить со сметаной и 50 г сыра обоих сортов. Оставшиеся 25 граммов сыра «Эмменталь» высыпать в форму, предварительно смазанную маслом.
5. Желтки соединить с грибами, добавить белки, взбитые с щепоткой соли в тугую пену.
6. 4 огнеупорные формочки наполнить на треть суфле, положить сверху горошек, прикрыть массой из грибов, разровнять. Отложенные грибы очень мелко нарезать и положить на самый верх. Запекать внизу духовки при температуре 160—180 °С 35 минут.





# Мясо

## Запеканка из фарша птицы с зеленым горошком

500 г котлетной массы из мяса  
курицы или индейки

2 моркови

200 г зеленого горошка

2 ст. ложки сливочного масла

соль

перец

### Для соуса:

100 г майонеза

50 г натертого сыра

1. Фарш посолить, поперчить. В смазанную маслом форму положить его половину.
2. Морковь потушить в сливочном масле вместе с горошком.
3. Выложить на фарш. Сверху покрыть его второй половиной.
4. Смешать майонез с тертым сыром и смазать этим соусом запеканку.
5. Поставить в духовку на 20 минут.





# МЯСО

## Жюльен из птицы

300 г вареной (без костей и кожи) птицы  
100 г отваренных белых грибов или шампиньонов  
40 г сливочного масла  
50 г тертого сыра  
2 яичных желтка  
соль

### Для сметанного соуса:

500 г сметаны  
1 ст. ложка муки  
25 г сливочного масла  
соль  
черный молотый перец

1. Вареное мясо и грибы нарезать на мелкие кусочки и слегка посолить.
2. Смешать муку с равными по весу кусочками нерастопленного сливочного масла. Нагреть сметану до кипения, положить в нее небольшими кусочками комочки муки с маслом и, помешивая, варить 5—7 минут. Сваренный соус заправить по вкусу солью и перцем и процедить.
3. Мясо разложить равными порциями в смазанные маслом кокотницы, залить сметанным соусом, сбрызнуть сливочным маслом, посыпать тертым сыром.
4. Запекать в духовке 15—20 минут.







# МЯСО

## Запеканка из овощей с курицей

1/2 тушки курицы  
300 г цукини  
1 морковь  
1 луковица  
1 стручок болгарского перца  
2 помидора  
100 г сливочного масла  
6—7 ст. ложек сметаны  
5 ст. ложек растительного  
масла для жарки  
соль  
черный молотый перец

1. Мясо курицы нарезать порционными кусочками, обжарить на растительном масле и выложить в форму для запекания.
2. Морковь, лук, болгарский перец и цукини нарезать кубиками. У помидоров удалить плодоножки и нарезать кружочками.
3. Подготовленные овощи выложить в форму поверх мяса курицы, посолить и поперчить. Сверху положить кусочки сливочного масла и залить сметаной.
4. Блюдо запекать в духовке 30—40 минут. Подавать к столу в горячем виде.







# Гусятина в горшочке

500 г гусяного мяса с костями

2 клубня картофеля

1 луковица

1 помидор

200 мл мясного бульона

75 г сметаны

50 г растительного масла

соль

черный молотый перец

зелень

1. Мясо гуся нарезать порционными кусками, натереть солью и перцем и обжарить на растительном масле.
2. Картофель и лук очистить и нарезать крупными кусочками. Помидор нарезать дольками. Лук обжарить на растительном масле.
3. Сложить в горшочек гусятину, картофель и обжаренный лук. В горшочек налить бульон, добавить помидор, сметану.
4. Запекать в духовке до готовности 30—40 минут.
5. При подаче посыпать зеленью.





# МЯСО

## Картофельная запеканка с печенью

200 г говяжьей печени  
3 клубня картофеля  
100 г сыра  
6 ст. ложек растительного  
масла для жарки  
50 мл сметаны  
2 ст. ложки панировочных  
сухарей  
соль  
черный молотый перец

1. Печень нарезать маленькими кусочками, посолить и поперчить.
2. Картофель отварить в подсоленной воде. Остывший картофель нарезать ломтиками и обжарить в растительном масле.
3. В посуду для запекания выложить половину картофеля, добавить печень, сверху выложить вторую половину картофеля. Каждый слой пересыпать панировочными сухарями.
4. Смазать запеканку сметаной и посыпать натертым на крупной терке сыром. Запекать в духовке в течение 20 минут.





# МЯСО

## Лапшевник с печенью

200 г печени  
200 г лапши  
1 морковь  
1 луковица  
50 г сливочного масла  
5 ст. ложек панировочных  
сухарей  
1 яйцо  
соль  
черный молотый перец

1. Печень нарезать мелкими кубиками, посолить, поперчить.
2. Лук и морковь очистить и нарезать так же, как печень.
3. Лапшу отварить, добавить сливочное масло и яйцо, перемешать.
4. Обжарить печень, лук и морковь на сливочном масле в течение 4—5 минут.
5. Половину лапши выложить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму. Поверх лапши выложить печень, сверху — оставшуюся лапшу и запекать в течение 5—8 минут.





# МЯСО

## Телячья печень, запеченная в сметане

300 г телячьей печени

3 луковицы

7 ст. ложек сметаны

6 ст. ложек растительного  
масла для жарки

5 ст. ложек панировочных  
сухарей

соль

черный молотый перец

1. Нарезать печень, посолить и поперчить. Лук нарезать тонкими кольцами.

2. Слегка обжарить на растительном масле печень с двух сторон и нарезать ее брусочками; затем обжарить лук, добавить к нему сметану и тушить 4—5 минут.

3. Выложить печень в посуду для запекания, предварительно смазанную растительным маслом и посыпанную панировочными сухарями. Выложить на печень лук со сметаной и запекать в духовке в течение 10—15 минут. Рекомендуется подавать к столу с овощным салатом и зеленым горошком.







# МЯСО

## Язык в сметане

500 г говяжьего языка

3 луковицы

100 мл сметаны

1 морковь

соль

черный молотый перец

душистый перец горошком

лавровый лист

1. Язык отваривать 4 часа. В конце варки добавить морковь, душистый перец и лавровый лист. Остудить.
2. Очистить лук. Нарезать его кольцами.
3. Язык нарезать ломтиками и кубиками. Слойми выложить ломтики языка и лук в форму для запекания, промазывая каждый слой сметаной и посыпая солью и перцем.
4. Запекать в духовке 15 минут. Блюдо подавать горячим.





# Мясо

## Филе говядины, запеченное с морковью

500 г говяжьей вырезки  
4 моркови  
200 г сыра  
1 луковица  
2 зубчика чеснока  
1 ст. ложка растительного  
масла  
50 г сливочного масла  
7 ст. ложек панировочных  
сухарей  
6 ст. ложек майонеза  
3 ст. ложки острого кетчупа  
1 ч. ложка сахарного песка  
2—3 огурца  
зелень петрушки и кинзы  
черный молотый перец  
соль

1. Говяжью вырезку нарезать кусками, посолить, поперчить, обвалять в панировочных сухарях.
2. Морковь натереть на терке. Лук и чеснок нарубить. Зелень кинзы и петрушки мелко нарезать. Огурцы нарезать дольками.
3. Для приготовления овощной заправки морковь и лук выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом, добавить кетчуп, смешанный с сахаром, тушить.
4. Филе говядины выложить в смазанную растительным маслом форму, сверху положить овощную заправку, добавить майонез. Филе говядины посыпать чесноком, затем выложить тертый сыр.
5. Запекать в течение 20—25 минут.
6. Готовое блюдо посыпать зеленью петрушки и кинзы, гарнировать дольками огурцов.







# Жаркое из говядины в горшочке

200 г говяжьего филе  
2 клубня картофеля  
1 луковица  
1 помидор  
100 г шампиньонов  
50 г растительного масла  
100 мл сметаны  
соль  
черный молотый перец  
зелень

1. Очистить грибы, лук и картофель.
2. Картофель нарезать кубиками, лук — кольцами, помидор — кружочками, грибы — кусочками.
3. Говядину нарезать кубиками и обжарить на растительном масле до корочки.
4. Отдельно обжарить картофель.
5. В горшочек сложить слоями картофель, мясо, грибы, лук и помидоры. Посолить, поперчить, залить сметаной и запекать в духовке 30 минут.
6. Готовое блюдо посыпать зеленью.







# РЫБА

## Запеканка из сельди и крутых яиц

300 г филе сельди  
4 яйца  
2 пучка зелени  
100 г сметаны

1. Филе сельди вымочить в молоке, нарезать ломтиками.
2. Яйца сварить вкрутую, мелко нарезать.
3. Зелень мелко нарубить.
4. В смазанную маслом сковороду положить половину филе, сверху посыпать яйцами и зеленью, прикрыть второй половиной филе.
5. Залить сметаной и запекать в духовке 20 минут.





# Овощная запеканка с рыбными рулетиками

250 г филе морской рыбы  
300 г замороженной овощной смеси  
100 г консервированных крабов  
1 лимон  
100 мл нежирных сливок  
4—5 ст. ложек белого сухого вина  
3—4 ст. ложки оливкового масла  
3 ст. ложки сливочного масла  
2—3 ст. ложки панировочных сухарей  
зелень укропа  
черный молотый перец  
соль

1. Филе рыбы нарезать вдоль полосками. Каждую полоску рыбы посолить, поперчить и свернуть в рулетик.
2. Овощную смесь смешать с консервированными крабами и выложить в смазанную оливковым маслом форму.
3. Рыбные рулетики выложить поверх овощей.
4. Белое вино смешать со сливками, оставшимся оливковым маслом, слегка взбить. Добавить сок половины лимона.
5. Полить соусом рыбу и овощи, посыпать сухарями, положить кусочки сливочного масла и поставить форму в разогретую духовку на 20 минут.
6. Половину лимона нарезать кружочками. Запеканку украсить кружочками лимона и веточками укропа.







# РЫБА

## Запеканка из карпа с овощами

1 крупный карп  
2 клубня картофеля  
1 маленький цукини  
2 моркови  
1 луковица  
50 г томатной пасты  
5 ст. ложек растительного  
масла  
зелень петрушки  
соль  
черный молотый перец

1. Карпа очистить, выпотрошить, вымыть, нарезать порционными кусками.
2. Подготовленные овощи нарезать: картофель и цукини — кружочками, морковь и лук — кубиками, зелень петрушки нашинковать.
3. Куски карпа выложить на сковороду поверх слоя предварительно обжаренных картофеля и цукини, посолить и посыпать перцем.
4. Обжарить морковь и лук на растительном масле. Добавить томатную пасту, тушить 3—4 минуты и выложить поверх рыбы.
5. Подготовленное блюдо запекать в духовке в течение 20—25 минут.





# РЫБА

## Запеканка из лосося с шампиньонами

1 кг филе лосося  
100 г консервированной  
фасоли  
250 г шампиньонов  
1 луковица  
2 ст. ложки растительного  
масла  
1 ст. ложка лимонного сока  
зелень петрушки и укропа  
перец черный молотый  
соль

1. Филе лосося вымыть и нарезать.
2. Грибы нарезать небольшими ломтиками.
3. Грибы и лук выложить на сковороду с разогретым растительным маслом. Тушить 10—15 минут.
4. Грибы и мелко нарезанный лук перемешать с фасолью, выложить ровным слоем в форму для запекания. Сверху положить куски рыбного филе. Посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и оставшимся растительным маслом.
5. Поставить в микроволновую печь. Запекать 4 минуты.
6. Выложить на блюдо, украсить веточками петрушки и укропа.





# Рыба

## Запеченная стерлядь под сливочным соусом

1 кг стерляди  
200 мл сливок  
2 клубня картофеля  
1 пучок укропа  
1 лимон  
соль  
смесь приправ для рыбы

1. Стерлядь очистить, выпотрошить, вымыть в холодной воде и обсушить.
2. Картофель очистить и нарезать кубиками.
3. Нашинковать зелень укропа.
4. Стерлядь посолить, сбрызнуть соком лимона и нафаршировать смесью картофеля и укропа.
5. Положить рыбу на горячую сковороду брюхом вниз, залить смесью сливок со специями и запекать в духовке 25 минут.
6. Готовое блюдо украсить веточкой укропа.







# Рыба

## Осетрина, запеченная с белыми грибами

400 г филе осетра  
200 г белых грибов  
1 луковица  
1 лимон  
100 г сыра  
6 ст. ложек сметаны  
5 ст. ложек растительного  
масла для жарки  
специи для рыбы  
соль

1. Филе осетра нарезать порционными кусками, сделать поперечные надрезы, посолить, посыпать специями для рыбы, сбрызнуть соком лимона, обжарить на растительном масле до образования корочки.
2. Грибы и лук нарезать мелкими кусочками. Обжарить на растительном масле, добавить сметану и тушить в течение 3—5 минут.
3. Сыр натереть на крупной терке.
4. Филе осетра, грибы с луком, натертый сыр последовательно выложить в форму.
5. Поставить в духовку и запекать в течение 15—20 минут.





# ДЕСЕРТ

## Запеканка манная с фруктами

1 стакан манной крупы  
4 стакана молока  
0,5 ч. ложки соли  
2—3 ст. ложки сахарного  
песка  
100 г разных фруктов  
2 яйца  
2—3 ст. ложки растительного  
масла  
фруктовый или ягодный сок

1. Сварить манную кашу на молоке.
2. Добавить в нее сахар, яйца, соль, масло, все перемешать и выложить на смазанную маслом сковороду. Поверхность разровнять, посыпать сахарным песком и запечь до образования румяной корочки.
3. Перед подачей на стол сверху запеканки положить свежие, вареные или консервированные фрукты и полить сладким фруктовым или ягодным соком.





# ДЕСЕРТ

## Запеканка с вишней

500 г вишни без косточек  
1 бисквитный корж  
200 г сахара  
4 яичных белка  
2 яблока  
1 лимон  
20 г замороженной ежевики

1. Корж положить на противень, выложить на него вишню, залить взбитыми с сахаром белками.
2. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 10—15 минут.
3. Охладить, нарезать порционными кусочками.
4. Лимон и яблоки вымыть. Из яблок удалить сердцевину, нарезать тонкими дольками. Положить на тарелку. В середину положить кусочки запеканки.
5. Лимон нарезать тонкими кружочками, на двух вырезать зубчики, остальные прорезать до середины. Выложить из ломтиков лимона 2 «веера», соединив их по 3 штуки и сложив спиралью. Распределить их по краям тарелки (несколько долек отложите). Украсить десерт оставшимися дольками яблок и ягодами ежевики.





# ДЕСЕРТ

## Гречневая запеканка с яблоками

250 г гречневой крупы  
100 г творога  
3 яблока  
50 г изюма  
3 ст. ложки сметаны  
100 г сливочного масла  
2 яйца  
сахар  
лимонный сок  
1 пакетик ванильного сахара  
молотая корица

1. Творог протереть через сито.
2. 2 яблока нарезать кубиками.
3. Гречневую крупу варить в течение 20 минут, заправить 70 г сливочного масла.
4. Добавить творог, взбитые с сахаром яйца, яблоки, предварительно замоченный изюм. Положить сметану. Добавить ванильный сахар, корицу, перемешать.
5. Выложить в смазанную сливочным маслом форму. Запекать 10 минут.
6. Оставшееся яблоко вымыть, удалить сердцевину. Нарезать тонкими ломтиками, сбрызнуть лимонным соком. Запеканку остудить, выложить на блюдо. Перед подачей к столу украсить ломтиками яблока и оставшимся изюмом.





# ДЕСЕРТ

## Пудинг рисовый

1 стакан риса  
2 стакана молока  
2 яйца  
2—3 ст. ложки сахарного  
песка  
50 г изюма  
0,5 ч. ложки соли  
1—2 ст. ложки масла  
фруктово-ягодный сок

1. Промытый рис варить 10 минут.
2. После этого воду слить, а рис залить горячим молоком, добавить соль и, помешивая, варить 25—30 минут.
3. Добавить сахар, яйца, изюм, все хорошо размешать.
4. Переложить на смазанную маслом и посыпанную сухарями сковороду или в кастрюлю и запечь.
5. Готовый пудинг выложить на блюдо, разрезать на порции и подать с фруктово-ягодным соком.





# ДЕСЕРТ

## Творожная шарлотка

1 батон хлеба  
0,25 л молока  
500 г творога  
150 г сахарного песка  
3 яйца  
50 г изюма  
20 г порошка ванильного пудинга  
50 г сливочного масла для смазывания формы  
20 г сахара для посыпания шарлотки  
цедра 1 лимона  
1 пакетик ванильного сахара  
тертые сухари

1. Батон нарезать тонкими ломтиками, сбрызнуть подслащенным молоком.
2. Форму смазать маслом и посыпать тертыми сухарями.
3. Творог протереть через сито, добавить сахар, яйца и цедру. В творожную начинку добавить порошок ванильного пудинга, вымытый изюм и ванильный сахар.
4. 2 ломтика хлеба соединить с творожной начинкой и поместить в середину формы перпендикулярно дну. Остальные ломтики окунать в творог и соединять на противне с предыдущими. Остатки творожной начинки использовать для заливки шарлотки (можно разбавить молоком и яйцом). Поверхность сбрызнуть маслом. Запечь шарлотку до золотисто-коричневого цвета.
5. Подать, посыпав сахаром.





# ДЕСЕРТ

## Яблочный штрудель

### Для теста:

250 г муки

1 щепотка соли

1 яйцо

125 г воды

50 г растительного масла

### Для начинки:

250 г творога

150 г сметаны

100 г сахара

2 яйца

100 г изюма

50 г сливочного масла

500 г яблок

100 г молотой хлебной  
крошки

корица по вкусу

1. В миску просеять муку, сделать лунку и добавить туда соль, яйцо, воду и растительное масло. Замесить однородное тесто. Убрать в холодильник.

2. Отдельно в миске перемешать творог, сметану, сахар, яйца. Яблоки очистить и порезать ломтиками, добавить изюм, сливочное масло, молотую хлебную крошку и корицу. Все перемешать.

3. Тесто раскатать очень тонко. Выложить на него начинку и завернуть в рулет. Смазать растительным маслом и выпекать при температуре 240 °С 30 минут.





# ДЕСЕРТ

## Запеканка-десерт

500 г молока

150 г сахарного песка

4 яйца

4 яичных желтка

0,5 пакетика ванильного  
сахара

35 г воды

апельсины

1. Из сахара и воды приготовить карамель (сахар с водой довести до кипения и уваривать до янтарно-желтого цвета). Затем быстро разлить по чашкам.
2. Молоко с ванильным сахаром довести до кипения, вылить в него смешанные с оставшимся сахаром яйца и желтки. Процедить и разлить по чашкам.
3. В глубокий лоток или миску налить воду и поставить в нее чашки с яичной массой. Запекать в духовке с температурой 160 °С 1 час.
4. После выпекания и охлаждения десерт аккуратно достать из чашки и подавать со свежими апельсинами.





# НАПИТОК

## Наливка «Запеканка»

4 л водки  
50 г корицы  
15 г бадьяна  
20 г кардамона  
20 г мускатного ореха  
20 г мускатного цвета  
1,6 кг сахара

1. Взять простую водку, дважды перегнать ее на сухих лимонных корках.
2. Затем в емкость положить пряности, все это истолочь и поместить в бутыл, залить 4 л перегнанной водки.
3. После этого бутыл обмазать крутым ржаным тестом толщиной в 3—4 см.
4. Бутыл в течение 4-х дней держать в печи, каждый день на некоторое время вынимая ее оттуда, не освобождая при этом от теста.
5. После 4 суток содержимое бутыл процедить и подсластить (на 1 л настойки — 400 г сахара).





## СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТАБЛИЦА ОБЪЕМНОЙ МАССЫ (ВЕСА) – НЕКОТОРЫХ ПРОДУКТОВ (В ГРАММАХ)

Наименование продукта	Стакан тонкий (250 см <sup>3</sup> )	Стакан граненый (250 см <sup>3</sup> )	Столовая ложка	Чайная ложка	1 штука
Банан средний	—	—	—	—	200
Варенье	330	270	50	17	—
Вишня свежая	190	150	30	—	—
Вода	250	200	18	5	—
Горошек зеленый консервированный	210	180	20	10	—
Гречка	180	160	15	6	—
Груша средняя	—	—	—	—	180
Зелень измельченная	—	—	20	—	—
Изюм	190	155	25	7	—
Клубника свежая	150	120	25	—	8
Корица молотая	—	—	21	7	—
Крупа манная	200	—	25	—	—
Лимон средний	—	—	—	—	70
Лук средний	—	—	—	—	75
Майонез	230	190	35	—	—
Масло животное растопленное	240	185	17	5	—
растительное	240	190	17	5	—
Маргарин растопленный	230	180	15	4	—
Молоко цельное	255	204	18	5	—
Морковь средняя	—	—	—	—	65
Мука	160	130	30	10	—
Орех мускатный молотый	—	—	22	7	—
Орехи грецкие очищенные	160	120	20	—	—
Перец сладкий средний	—	—	—	—	50
черный горошком	—	—	—	8	—
(молотый)	170	130	18	5	—
Помидор средний	—	—	—	—	90
Пшено	210	185	20	8	—
Рис	220	150	—	—	—
Сахар	230	170	25	10	—
Сметана	250	210	25	10	—
Сок лимонный	—	—	20	—	—
Соль	—	—	30	10	—
Сом маленький	—	—	—	—	900
Томат-пюре	220	—	25	5	—
Уксус	—	—	15	5	—
Фарш мясной	280	220	30	12	—
Шампиньоны свежие	—	—	—	—	15
Щука средняя	—	—	—	—	800
Яблоко среднее	—	—	—	—	150
Яичный белок	220	—	—	—	20
желток	236	—	—	—	23
Яйцо без скорлупы	258	—	—	—	43



# Содержание

Введение . . . . .	5	Гусятина в горшочке . . . . .	52
Запеканка из паприки и томатов с сыром . . . . .	6	Картофельная запеканка с печенью . . . . .	54
Овощная запеканка . . . . .	8	Лапшевник с печенью . . . . .	56
Запеченная в сливках цветная капуста . . . . .	10	Телячья печень, запеченная в сметане . . . . .	58
Запеканка из фасоли . . . . .	12	Язык в сметане . . . . .	60
Запеканка из тыквы . . . . .	14	Филе говядины, запеченное с морковью . . . . .	62
Пикантный картофель . . . . .	16	Жаркое из говядины в горшочке . . . . .	64
Картофель, запеченный с огурцами . . . . .	18	Запеканка из сельди и крутых яиц . . . . .	66
Запеканка из квашеной капусты с картофелем . . . . .	20	Овощная запеканка с рыбными рулетиками . . . . .	68
Запеканка из картофеля и моркови . . . . .	22	Запеканка из карпа с овощами . . . . .	70
Запеканка овощная с макаронами . . . . .	24	Запеканка из лосося с шампиньонами . . . . .	72
Лазанья с овощами . . . . .	26	Запеченная стерлядь под сливочным соусом . . . . .	74
Картофель, запеченный с «Пармезаном» . . . . .	28	Осетрина, запеченная с белыми грибами . . . . .	76
Запеканка «Овощной торт» . . . . .	30	Запеканка манная с фруктами . . . . .	78
Яичная запеканка с овощами и сыром . . . . .	32	Запеканка с вишней . . . . .	80
Луковый суп с запеченным хлебом . . . . .	34	Гречневая запеканка с яблоками . . . . .	82
Запеканка из грибов . . . . .	36	Пудинг рисовый . . . . .	84
Запеканка из картофеля и вешенок . . . . .	38	Творожная шарлотка . . . . .	86
Запеканка из грибов с сыром . . . . .	40	Яблочный штрудель . . . . .	88
Гречневая запеканка со свежими грибами . . . . .	42	Запеканка-десерт . . . . .	90
Суфле из шампиньонов . . . . .	44	Наливка «Запеканка» . . . . .	92
Запеканка из фарша птицы с зеленым горошком . . . . .	46	Сравнительная таблица объемной массы (веса) некоторых продуктов (в граммах) . . . . .	94
Жюльен из птицы . . . . .	48		
Запеканка из овощей с курицей . . . . .	50		

## УДИВИТЕЛЬНЫЕ ЗАПЕКАНКИ

Готовим. Едим. Пьем

Ответственный редактор *Т. Радина*  
Художественный редактор *А. Мусин*  
Технический редактор *М. Печковская*  
Компьютерная верстка *Г. Дегтяренко*  
Корректор *М. Мазалова*

ООО «Издательство «Эксмо»  
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.  
Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

**Оптовая торговля книгами «Эксмо»:**  
ООО «ТД «Эксмо», 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,  
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.  
E-mail: [reception@eksmo-sale.ru](mailto:reception@eksmo-sale.ru)

**По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми  
покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ООО «ТД «Эксмо»**  
E-mail: [foreignseller@eksmo-sale.ru](mailto:foreignseller@eksmo-sale.ru)

**International Sales:** For Foreign wholesale orders, please contact International Sales Department at  
[foreignseller@eksmo-sale.ru](mailto:foreignseller@eksmo-sale.ru)

**По вопросам заказа книг «Эксмо» в специальном оформлении**  
обращаться в отдел корпоративных продаж ООО «ТД «Эксмо» E-mail: [project@eksmo-sale.ru](mailto:project@eksmo-sale.ru)

**Оптовая торговля бумажно-беловыми  
и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»:**  
Компания «Канц-Эксмо»: 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2,  
Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный).  
e-mail: [kanc@eksmo-sale.ru](mailto:kanc@eksmo-sale.ru), сайт: [www.kanc-eksmo.ru](http://www.kanc-eksmo.ru)

**Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:**  
**В Санкт-Петербурге:** ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04.  
**В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70.  
**В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46.  
**В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60.  
**В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.  
**В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45.  
**В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52.  
**Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19.  
**В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

**Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:**  
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.  
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 780-58-34.

**Полный ассортимент продукции издательства «Эксмо»:**  
**В Москве в сети магазинов «Новый книжный»:**  
Центральный магазин — Москва, Сухарева гл., 12. Тел. 937-85-81.  
Волгоградский пр-т, д. 78, тел. 177-22-11; ул. Братиславская, д. 12, тел. 346-99-95.  
Информация о магазинах «Новый книжный» по тел. 780-58-81.

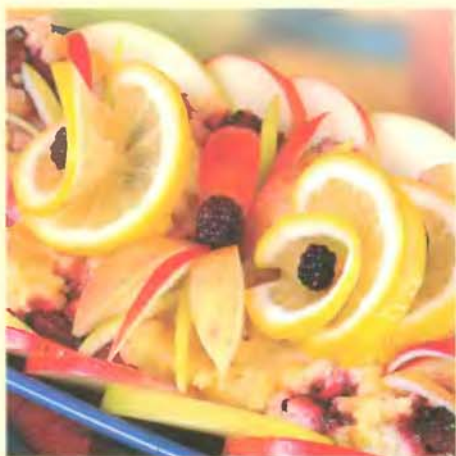
**В Санкт-Петербурге в сети магазинов «Буквоед»:**  
«Магазин на Невском», д. 13. Тел. (812) 310-22-44.

Подписано в печать 09.04.2007  
Формат 84×108  $\frac{1}{16}$ . Гарнитура «Официна». Печать офсетная.  
Бумага мелованная. Усл. печ. л. 10,08.  
Тираж 5000 экз. Заказ 8220.

Отпечатано с электронных носителей издательства.  
ОАО «Тверской полиграфический комбинат». 170024, г. Тверь, пр-т Ленина, 5.  
Телефон: (4822) 44-52-03. 44-50-34. Телефон/факс: (4822) 44-42-15.  
Home page - [www.tverpk.ru](http://www.tverpk.ru). Электронная почта (E-mail) - [sales@tverpk.ru](mailto:sales@tverpk.ru)







# УДИВИТЕЛЬНЫЕ ЗАПЕКАНКИ

Готовим. Едим. Пьем

Запеканка для русских, что пицца для итальянцев: подлинно национальная еда. И у них и у нас в один прекрасный для всех момент хозяйка-искусница соорудила из оставшихся продуктов сборную солянку и запекла это блюдо в печи. И получилось вкусно. И название лежало на поверхности — запеканка, от слова «запекать». С тех давних пор ее рецептов становится все больше и больше. Овощных, мясных, сладких, горячих и холодных. В нашей книге вы найдете любые, на ваш вкус. Приятного аппетита!

ISBN 978-5-699-21719-9



9 785699 217199 >