

АЗБУКА ДОМАШНЕЙ
КУЛИНАРИИ

Блюда со сковородочки

ВКУСНО И ПОЛЕЗНО

Scanned by Reina





И. А. Зайцева

Блюда со сковородочки

Scanned by Reina

ВКУСНО И ПОЛЕЗНО



РИПОЛ
КЛАССИК

Москва, 2013

УДК641/642
ББК36.99
З-17

Зайцева, И. А.

З-17 Блюда со сковородочки / И. А. Зайцева М. РИПОЛ классик, 2013. 32 с. ил. (Азбука домашней кулинарии).

ISBN 978-5-386-06383-2

Что может быть вкуснее ароматного мяса с хрустящей румяной корочкой или простой жареной картошки с солеными огурчиками либо с салатом из свежих овощей? Если только жареная рыба в кляре или котлеты, а может быть, торт коржи которого пекутся не в духовке, как это часто бывает а прямо на сковороде! В этой книге вы найдете 28 самых вкусных блюд, для приготовления которых вам потребуется обычная сковорода, а также немного времени и желания вкусно накормить своих родных и близких! Приятного аппетита!

**УДК 641/642
ББК 36.99**

Издание не содержит в себе информацию, причиняющую вред здоровью и (или) развитию детей, и информацию, запрещенную для распространения среди детей. В соответствии с пунктом 4 статьи 11 Федерального закона от 29.12.2010 г. N 436-ФЗ знак информационной продукции не ставится

ISBN 978-5-386-06383-2

©ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2013

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3	Плов с креветками и овощами	18
Свинина с картофелем фри	4	Спагетти с мясом мидий	19
Отбивные из свинины с яблочным соусом	5	Капуста со свининой	20
Уши свиные в остром соусе	6	Овощи с креветками	21
Плов с говядиной	7	Паста с грибами и кедровыми орешками	22
Шарики мясные в пивном кляре	8	Картофель с грибами	23
Филе индейки с лапшой	9	Драники с яблочным пюре	24
Курица с сухофруктами	10	Роллы из баклажанов	25
Котлеты из куриного филе	11	Креветки в сырном кляре	26
Филе морского языка в кляре	12	Бутерброды с грибами	27
Филе пикши с овощами	13	Бананы в карамельном сиропе	28
Котлеты из филе щуки	14	Оладьи яблочные со сливовым соусом	29
Стейки из семги	15	Пирожки с вишней	30
Грибы с яйцами и зеленью	16	Торт со сливочным кремом	31
Кольца кальмаров и мясо осьминогов с имбирем	17		

ВВЕДЕНИЕ

Несмотря на многочисленные кулинарные ток-шоу сегодня нередко можно встретить людей, которые предпочитают питаться в кафе или покупать полуфабрикаты. Причина этого заключается в постоянной занятости, а также в нежелании проводить время на кухне. Однако невозможно поспорить с тем, что такие продукты никогда не заменят пищу, приготовленную своими руками, особенно если в семье есть дети. Не менее важно иметь представление о кулинарии и тем, кто старается правильно питаться и поддерживать фигуру.

Умение вкусно готовить открывает для любой хозяйки массу возможностей. Во-первых, это выбор продуктов на любой вкус и определение оптимальной калорийности блюд. Во-вторых, это сохранение здоровья как пищеварительной системы, так и всего организма.

В-третьих, это экономия, ведь всем известно, что еда в кафе стоит значительно дороже набора продуктов, из которых она была приготовлена. В-четвертых, это уверенность в свежести и качестве пищи, отсутствии консервантов и других вредных добавок.

Нельзя забывать и о том, что блюдо, приготовленное с любовью и заботой, обладает особой энергетикой, и дарит хорошее настроение. Наиболее простые способы тепловой обработки продуктов жаренье и тушение. Таким образом можно готовить не только овощи, мясо и рыбу, но и необычные десерты. Считается, что жаренье не самый полезный метод приготовления пищи, однако это не совсем так. Если придерживаться определенных правил, тогда блюда будут по-

Scanned by Reina

1 час

время приготовления

категория (горячее блюдо)

категория (закуска)

категория (десерт)

*

простое в приготовлении

**

сложное в приготовлении

лучаться не только очень вкусными, но и полезными. Так, быстрое обжаривание позволяет сохранить все необходимые организму вещества, содержащиеся в продуктах. Важно также учитывать количество масла, температуру и время его разогревания (в случае с жареньем оно не должно превышать 15 минут). Диетологи рекомендуют использовать растительное масло и не нагревать его слишком сильно. Для приготовления разных блюд необходимо каждый раз использовать свежее масло. Жарить на сильном огне можно не более 3 минут. В этой книге представлены рецепты различных блюд, которые заинтересуют как начинающих, так и опытных хозяек.

На 3 порции

500 г свинины
40 мл лимонного сока
300 г картофеля
30 мл соевого соуса
80 мл растительного масла
60 г сыра фета
100 г консервированного лечо
100 г помидоров черри
20 мл воды
10 г зелени базилика
Черный и белый перец
горошком и соль по вкусу

1,5
часа

**

СВИНИНА С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ

1 Мясо нарезать порционными кусками, полить смесью соевого соуса и лимонного сока, посыпать толченым перцем и оставить в холоде на 1 час, после чего обжарить на сковороде с обеих сторон в 30 мл растительного масла, добавить разрезанные пополам помидоры, влить воду и тушить 5–7 минут

2 Картофель очистить, нарезать соломкой и обжарить в оставшемся масле небольшими порциями, затем выложить на бумажные салфетки для удаления излишков жира и посолить. На тарелки выложить мясо с помидорами, смазать все лечо и посыпать кусочками сыра.

Готовое блюдо подать на стол с картофелем фри, украсив зеленью базилика.

Scanned by Reina



ОТБИВНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ С ЯБЛОЧНЫМ СОУСОМ

На 4 порции

1 Мясо нарезать порционными кусками, отбить, сбрызнуть соком лайма и оставить в холоде на 1 час, затем посолить, обжарить в растительном масле с обеих сторон, влить воду и тушить 5–7 минут

2 Яблоки нарезать ломтиками, половину из них выложить в сковородку с растопленным сливочным маслом, добавить корицу, мускатный орех, измельченную цедру и держать на слабом огне в течение 15 минут после чего влить смесь апельсинового сока и сахара и варить еще 5 минут

Готовое мясо выложить на тарелку, сверху положить ломтики яблок, полить соусом и украсить веточками укропа.

800 г свинины
250 г яблок
40 мл растительного масла
40 мл сока лайма
50 мл апельсинового сока
20 г апельсиновой цедры
20 г сливочного масла
3 г молотого мускатного ореха
3 г молотой корицы
30 г сахара
30 мл воды
10 г зелени укропа
Соль по вкусу

1,5
часа

**

На 4 порции

400 г свиных ушей
40 мл растительного
масла
20 г аджики
1 л воды
10 г зелени укропа
Гвоздика, лавровый
лист молотый
кайенский перец,
хмели-сунели, кориандр
и соль по вкусу

1
час

**

Scanned by Reina

УШИ СВИНЫЕ
В ОСТРОМ СОУСЕ

1 Промытые и очищенные свиные уши выложить в кастрюлю с холодной водой (950 мл), довести до кипения, добавить соль и лавровый лист и варить до мягкости, после чего откинуть на дуршлаг и нарезать крупной соломкой.

2 Переложить мясо в сковороду с разогретым растительным маслом, посыпать специями и пряностями и обжарить со всех сторон до образования румяной корочки, затем влить разведенную в оставшейся воде аджику, тщательно перемешать и тушить 7–10 минут

Готовое блюдо выложить на тарелку и посыпать измельченной зеленью укропа.



ПЛОВ С ГОВЯДИНОЙ

1 Говядину промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, посыпать приправой, выложить в сковороду с разогретым растительным маслом (20 мл) и обжаривать в течение 3–5 минут

2 Морковь, помидор и лук нарубить и спассеровать в оставшемся масле, после чего добавить к мясу, залить разведенной в 50 мл воды томатной пастой, накрыть крышкой и тушить 10 минут

3 В сковороду выложить рис и зубчики чеснока, равномерно залить оставшейся водой и тушить до готовности.

На 5 порций

1 кг говядины
120 г репчатого лука
150 г моркови
100 г помидора
4 зубчика чеснока
400 г риса
850 мл воды
50 г томатного соуса
50 мл растительного
масла
Приправа для плова
и соль по вкусу

1
час

**

На 5 порций

700 г телятины
100 г репчатого лука
4 яйца
120 мл светлого пива
2 г пищевой соды
30 г пшеничной муки
60 г панировочных сухарей
20 г семян кунжута
200 мл растительного масла
100 г отварной моркови
100 г отварной стручковой фасоли
50 г кетчупа
Молотый черный перец
и соль по вкусу

30
МИН

**

ШАРИКИ МЯСНЫЕ
В ПИВНОМ КЛЯРЕ

- 1 Мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить соль, перец и тщательно перемешать.
- 2 Яйца соединить с мукой и пивом, всыпать соду и взбить с помощью вилки.
- 3 Из фарша сформовать небольшие шарики, обмакнуть их в кляр, обвалить в панировочных сухарях и семенах кунжута и обжаривать на сковороде небольшими порциями, каждый раз наливая новое масло.

Мясные шарики разложить по тарелкам, полить кетчупом и гарнировать морковью и стручковой фасолью.



Scanned by Reina

ФИЛЕ ИНДЕЙКИ
С ЛАПШОЙ

На 2 порции

- 1 Филе индейки нарезать тонкой соломкой, выложить в сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить, затем добавить нарубленные овощи, посолить, поперчить, перемешать, накрыть крышкой и держать на слабом огне 5–7 минут
- 2 Лапшу отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг
- 3 Филе индейки с овощами и лапшу соединить, разложить по тарелкам и посыпать семенами кунжута.

Готовое блюдо перед подачей на стол украсить рубленой зеленью петрушки.

30
МИН

**

На 5 порций

1 кг курицы
150 г репчатого лука
50 г томатной пасты
40 г пшеничной муки
100 г сливочного масла
650 мл овощного бульона
60 г чернослива
60 г кураги
60 г сушеных ананасов
Лавровый лист
молотый черный перец
и соль по вкусу

1
час

**

КУРИЦА С СУХОФРУКТАМИ

- 1 Курицу нарезать порционными кусками, посолить и обжаривать на сковороде в растопленном сливочном масле в течение 15 минут, а затем переложить в другую емкость.
- 2 Лук измельчить, сухофрукты нарезать небольшими кусочками. Подготовленные ингредиенты выложить в сковороду и обжаривать 5 минут.
- 3 Муку всыпать в теплый бульон, добавить томатную пасту и лавровый лист, поперчить и тщательно перемешать.
- 4 Полученный соус и курицу выложить на сковороду с сухофруктами, накрыть крышкой и тушить в течение 30 минут.



КОТЛЕТЫ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ

На 3 порции

- 1 Куриное филе измельчить, чеснок пропустить через чеснокодавилку.
- 2 Подготовленные ингредиенты соединить, добавить крахмал, яйца, майонез, посолить, поперчить и тщательно перемешать, после чего накрыть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 1,5 часа.
- 3 Из полученного фарша сформовать котлеты, обвалять их в муке и обжарить с обеих сторон на сковороде в разогретом растительном масле.

Готовое блюдо перед подачей на стол
украсить зеленью петрушки.

2
часа

**

На 2 порции

400 г филе морского языка
2 яйца
60 г пшеничной муки
60 мл воды
5 г пищевой соды
100 г моркови
100 г лимона
200 мл растительного масла
10 г листьев салата-латука
Смесь перцев, сахар и соль по вкусу

25
МИН



★★

ФИЛЕ МОРСКОГО ЯЗЫКА В КЛЯРЕ

1 Яйца соединить с сахаром, небольшим количеством соли и содой и взбивать с помощью миксера до консистенции сметаны, постепенно добавляя воду и муку.

2 Филе нарезать соломкой, посолить, поперчить, обмакнуть в кляр, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и жарить с двух сторон до золотистого цвета, после чего откинуть на дуршлаг

Морской язык подать на стол на тарелке, выстланной листьями салата-латука, украсив фигурно нарезанной морковью и ломтиками лимона.



Scanned by Reina



ФИЛЕ ПИКШИ С ОВОЩАМИ

1 Филе пикши посолить, сбрызнуть соком лайма, посыпать белым перцем и мускатным орехом и оставить в холодильнике на 10 минут после чего обжарить в 30 мл растительного масла с двух сторон.

2 Кабачок, баклажан и сладкий перец нарезать небольшими кусочками. Подготовленные овощи выложить на другую сковороду и обжарить в оставшемся масле, а затем посолить.

Готовое блюдо выложить на тарелку, посыпать сушеной зеленью и украсить веточкой базилика.

На 2 порции

400 г филе пикши
30 мл сока лайма
150 г кабачка
150 г баклажана
120 г сладкого перца
100 г моркови
60 мл растительного масла
10 г зелени базилика
Сушеная зелень, молотый мускатный орех, молотый белый перец и соль по вкусу

25
МИН



★★

На 5 порций

1 кг филе щуки
 250 г бараньего жира
 200 г пшеничного хлеба
 200 мл молока
 100 г репчатого лука
 1 яйцо
 50 г панировочных сухарей
 50 г пшеничной муки
 30 мл растительного масла
 30 г зелени укропа
 50 г лимона
 Зелень для украшения
 Черный перец
 горошком и соль по вкусу

40
МИН

**

КОТЛЕТЫ ИЗ ФИЛЕ ЩУКИ

1 Филе щуки пропустить через мясорубку вместе с бараньим жиром и луком. В полученную массу добавить размоченный в молоке хлеб, мелко нарубленную зелень укропа, яйцо, толченый перец, соль и тщательно все перемешать.

2 Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в муке и панировочных сухарях и обжарить на сковороде в разогретом растительном масле с двух сторон.

Готовое блюдо подать на стол, украсив веточкой зелени и нарезанным кружочками лимоном.



СТЕЙКИ ИЗ СЕМГИ

1 Семгу нарезать порционными кусками, сбрызнуть соком лайма, посыпать специями для рыбы, черным и белым перцем и оставить в холодильнике на 10 минут после чего посолить и обжарить на сковороде в разогретом растительном масле с обеих сторон.

2 Сметану и майонез соединить, поперчить и взбить вилкой.

Готовые стейки разложить по тарелкам, полить соусом и украсить зеленью и ломтиками лимона и помидора.

На 2 порции

400 г семги
 40 г сметаны
 40 г майонеза
 30 мл сока лайма
 50 г помидора
 50 г лимона
 30 мл растительного масла
 Зелень (петрушка, базилик, цикорий салат) для украшения
 Специи для рыбы, молотый белый и черный перец, соль по вкусу

30
МИН

*

На 3 порции

250 г лисичек
60 г репчатого лука
4 яйца
30 мл растительного масла
5 г зелени укропа
5 г зелени петрушки
5 г зеленого лука
Молотый имбирь,
молотый белый перец
и соль по вкусу

25
МИН



★ ★

ГРИБЫ С ЯЙЦАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ

- 1 Репчатый лук нарезать небольшими кусочками и спассеровать в разогретом растительном масле.
- 2 Грибы промыть, обсушить, выложить в сковороду и тушить до готовности, затем посолить, поперчить и посыпать имбирем.
- 3 Яйца взбить вилкой, равномерно залить ими лисички и держать на слабом огне 5–6 минут, перемешивая.

Готовое блюдо разложить по тарелкам и посыпать мелко нарубленной зеленью.



Scanned by Reina

КОЛЬЦА КАЛЬМАРОВ И МЯСО ОСЬМИНОВ С ИМБИРЕМ

- 1 Морепродукты промыть, выложить в кастрюлю с подсоленной водой, довести до кипения и варить в течение 3 минут. После чего откинуть на дуршлаг, полить смесью вина и лимонного сока, посыпать белым перцем и имбирем и оставить на 15–20 минут.
- 2 Яйца взбить вилкой, обмакнуть в них кольца кальмаров и мясо осьминогов, обвалять в панировочных сухарях и жарить на сковороде в разогретом растительном масле в течение 3–5 минут.

Готовое блюдо разложить по тарелкам, выстланным листьями салата-латука, и украсить шнитт-луком.

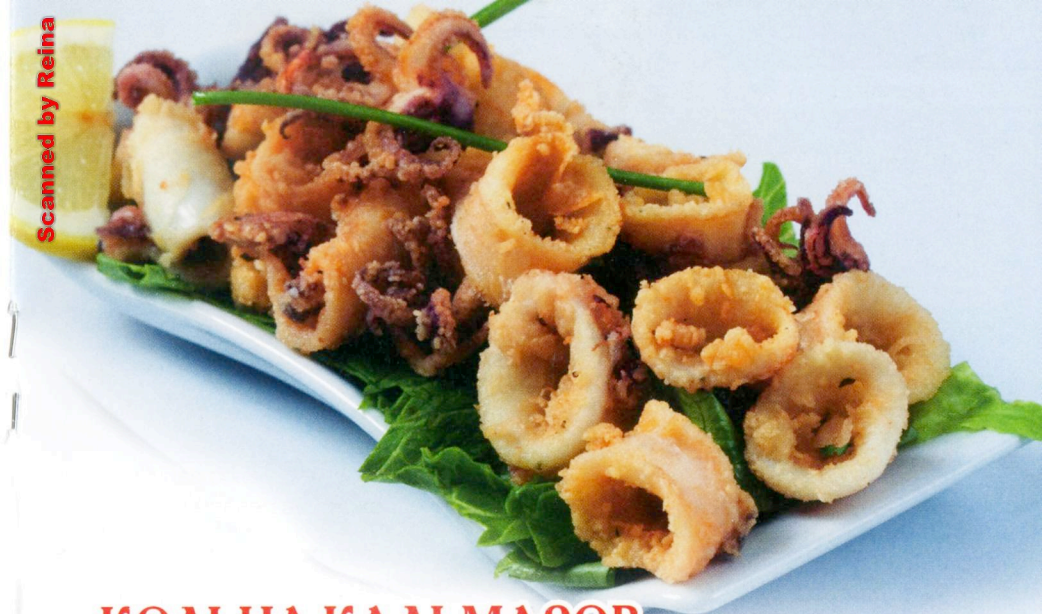
На 4 порции

400 г колец кальмаров
400 г мяса осьминогов
40 мл лимонного сока
40 мл сухого белого вина
2 яйца
60 г панировочных сухарей
40 мл растительного масла
50 г салата-латука
20 г шнитт-лука
Молотый имбирь,
молотый белый перец
и соль по вкусу

35
МИН



★ ★



На 2 порции

300 г риса
200 г королевских креветок
200 г замороженных овощей
60 г репчатого лука
50 г огурца
50 г помидора
650 мл воды
30 мл растительного масла
20 мл сока лайма
20 г листового салата
10 г зеленого лука
Приправа для морепродуктов,
молотый белый перец
и соль по вкусу

50
МИН

**

ПЛОВ С КРЕВЕТКАМИ И ОВОЩАМИ

1 Замороженные овощи выложить в сковороду и держать на слабом огне до испарения жидкости, затем ввести растительное масло, измельченный репчатый лук и жарить в течение 3 минут. Добавить промытый рис, влить воду, посолить, поперчить и потушить.

2 Креветки очистить, оставляя хвостики, сбрызнуть соком лайма, посыпать приправой для морепродуктов и оставить в холоде на 10 минут. После чего приготовить на пару.

Блюдо разложить по тарелкам и украсить цветком из помидора и кружочками огурца на листьях салата и нарезанными перьями зеленого лука.



Scanned by Reina



СПАГЕТТИ С МЯСОМ МИДИЙ

На 2 порции

1 Мясо мидий и водоросли выложить в кастрюлю с подсоленной водой (500 мл) и лавровым листом, довести до кипения и держать на слабом огне 3–4 минуты, после чего откинуть на дуршлаг.

2 Спагетти отварить в оставшейся воде, слить ее, выложить в сковороду с разогретым оливковым маслом, добавить морепродукты, поперчить и обжаривать 1,5 минуты.

3 Муку и молоко соединить, перемешать и держать на слабом огне до загустения. В полученную массу добавить сливочное масло и немного соли.

300 г спагетти
200 г мяса мидий
50 г сушеных водорослей
1 л воды
150 мл молока
50 мл оливкового масла
30 г пшеничной муки
20 г сливочного масла
Лавровый лист
молотый черный и белый перец и соль по вкусу

Готовое блюдо разложить по тарелкам и полить соусом.

35
МИН

**

На 3 порции

1 кг белокочанной капусты
500 г свинины
150 г моркови
60 г репчатого лука
50 мл овощного бульона
40 мл растительного масла
30 мл лимонного сока
Молотый имбирь,
приправа для овощей,
молотый черный перец
и соль по вкусу

2
часа



**

КАПУСТА СО СВИНИНОЙ

- 1 Мясо нарезать небольшими кубиками, сбрызнуть лимонным соком, поперчить, посыпать имбирем и оставить в холоде на 1 час.
- 2 Лук измельчить, выложить в сковороду и спассеровать в разогретом растительном масле. Добавить нарезанную кружочками морковь, свинину и жарить до полуготовности мяса.
- 3 Капусту нашинковать, отжать руками, посолить, поперчить, посыпать приправой для овощей, соединить с остальными ингредиентами, влить бульон и тушить в течение 20 минут



Scanned by Reina



ОВОЩИ С КРЕВЕТКАМИ

На 2 порции

- 1 Цветную капусту и брокколи разобрать на соцветия. Морковь нарезать тонкой соломкой.
- 2 Лук мелко на рубить, выложить в сковороду и спассеровать в разогретом растительном масле, затем добавить подготовленные овощи и жарить еще 3 минуты.
- 3 Влить теплый бульон, поперчить и держать на слабом огне под крышкой 5 минут
- 4 Креветки очистить, оставляя хвостики, добавить на сковороду вместе с соевым соусом, перемешать и тушить в течение 7 минут

25
МИН



*

На 2 порции

250 г пасты
400 г шампиньонов
100 г кедровых орешков
30 мл оливкового масла
250 мл сливок
50 г сливочного масла
1 зубчик чеснока
600 мл воды
20 г зелени петрушки
Молотый белый
и черный перец и соль
по вкусу

35
МИН

**

ПАСТА С ГРИБАМИ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ

1 Грибы нарезать небольшими кусочками и обжарить на сковороде в разогретом оливковом масле, затем посолить и посыпать черным перцем.

2 Пасту отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Кедровые орешки подсушить на сухой сковороде. Сливочное масло и сливки нагреть на слабом огне, добавить измельченный чеснок, белый перец и варить до загустения.

Пасту смешать с грибами и орешками, разложить по тарелкам, полить приготовленным соусом и украсить зеленью петрушки.



Scanned by Reina



КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ

1 Картофель нарезать ломтиками и обжарить на сковороде в разогретом растительном масле, затем посыпать черным перцем и посолить.

2 Майонез соединить со сметаной, добавить лимонный сок, белый перец и взбить с помощью вилки.

3 Шампиньоны промыть, нарубить, выложить в сковороду с разогретым оливковым маслом, посыпать сушеной зеленью, посолить и жарить до готовности.

Картофель и грибы разложить по тарелкам, полить соусом, украсить веточкой розмарина и ломтиками помидора.

На 2 порции

450 г картофеля
300 г шампиньонов
30 мл растительного масла
30 мл оливкового масла
30 мл лимонного сока
30 г сметаны
30 г майонеза
100 г помидора
10 г зелени розмарина
Сушеная зелень,
молотый белый
и черный перец и соль
по вкусу

40
МИН

**

На 2 порции

1 кг яблок
500 г картофеля
2 яйца
70 г сахара
50 г репчатого лука
40 мл растительного масла
40 г пшеничной муки
250 мл воды
20 г сливового джема
20 г красной смородины
10 г зелени мяты
Корица и соль по вкусу

1,5
часа

**

ДРАНИКИ С ЯБЛОЧНЫМ ПЮРЕ

1 Картофель очистить, натереть на терке, соединить с яйцами, измельченным луком, мукой и тщательно перемешать. Полученную массу столовой ложкой выкладывать в сковороду с разогретым растительным маслом и обжаривать с двух сторон 5–7 минут

2 Яблоки (900 г) очистить, удалить сердцевину, нарезать небольшими кусочками, залить водой, накрыть фольгой, поместить в духовку и держать в течение 20–30 минут при температуре 200° С. В полученную массу добавить сахар и корицу, взбить с помощью блендера и дать остыть.

Драники разложить по тарелкам и подать на стол с приготовленным пюре, украсив ломтиками оставшихся яблок, сливовым джемом, веточкой смородины и мятой.



РОЛЛЫ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

На 3 порции

1 Баклажаны нарезать тонкими ломтиками, посолить, сбрызнуть лимонным соком и оставить на 15 минут, затем обвалять в муке, обжарить в разогретом растительном масле с двух сторон и выложить на бумажные салфетки.

2 Сладкий перец и помидоры измельчить. Подготовленные овощи спассеровать в оливковом масле, дать остыть и соединить с нарубленным сыром.

3 Часть полученной начинки выложить на край ломтика баклажана, свернуть рулетиком и завязать шнитт-луком.

Готовые роллы разложить по тарелкам и украсить зелень базилика.

250 г баклажанов
100 г сладкого перца
100 г сыра моцарелла
100 г помидоров черри
40 г пшеничной муки
40 мл растительного масла
30 мл оливкового масла
30 мл лимонного сока
20 г шнитт-лука
10 г зелени базилика
Соль по вкусу

30
мин

**

На 2 порции

500 г королевских креветок
100 г сыра твердых сортов
100 г белого соуса
100 г кабачка
2 яйца
1 яичный желток
30 мл растительного масла
20 г тертого дайкона
20 г сливочного масла
10 г столовой горчицы
10 г зелени петрушки
5 мл винного уксуса
5 г кетчупа
Молотый белый перец
и соль по вкусу

40
МИН

**

КРЕВЕТКИ
В СЫРНОМ КЛЯРЕ

- 1 Креветки очистить, оставляя хвостики, выложить в подсоленную воду, довести до кипения и откинуть на дуршлаг
- 2 Кабачок вымыть и нарезать ломтиками. Обмакнуть подготовленные ингредиенты во взбитые яйца, обвалить в тертом сыре и обжаривать на сковороде в разогретом растительном масле с обеих сторон 2 минуты.
- 3 Белый соус соединить с уксусом, довести до кипения, дать остыть до 70° С, ввести яичный желток, горчицу, сливочное масло, поперчить и перемешать до образования однородной массы.

Креветки и ломтики кабачка выложить на тарелку, украсить рубленой зеленью петрушки, горкой из тертого дайкона с каплей кетчупа и подать на стол с соусом.



БУТЕРБРОДЫ С ГРИБАМИ

- 1 Лисички, шампиньоны и лук нарубить, выложить в сковороду и обжарить в разогретом оливковом масле, затем посолить и посыпать черным перцем.
- 2 Сливочное масло растопить в сотейнике, постепенно добавляя муку, тщательно перемешать и довести до кипения.
- 3 В полученную массу влить холодное молоко, всыпать соль, белый перец и варить 5 минут непрерывно помешивая.

Ломтики хлеба смазать приготовленным соусом, сверху выложить грибную массу и украсить веточками зелени.

На 5 порций

250 г пшеничного хлеба
200 г шампиньонов
200 г лисичек
50 г репчатого лука
300 мл молока
30 мл оливкового масла
20 г сливочного масла
20 г пшеничной муки
Кресс водяной для украшения
Молотый белый и черный перец и соль по вкусу

30
МИН

**

На 5 порций

1 кг мини-бананов
100 г коричневого сахара
100 г сливочного масла
40 мл водки
Корица по вкусу

30
МИН

**

БАНАНЫ В КАРАМЕЛЬНОМ СИРОПЕ

- 1 Бананы вымыть, очистить и разрезать вдоль.
- 2 На сковороде растопить сливочное масло, добавить сахар, корицу и довести до кипения, помешивая деревянной лопаткой.
- 3 В карамельную массу выложить бананы и жарить на среднем огне до золотистого цвета, после чего равномерно полить водкой, накрыть крышкой и тушить еще 3–5 минут



ОЛАДЫ ЯБЛОЧНЫЕ СО СЛИВОВЫМ СОУСОМ

- 1 Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на крупной терке, соединить с яйцами, добавить сахар, муку, соль, соду и тщательно перемешать. На сковороде растопить сливочное масло, столовой ложкой выкладывать в нее тесто и обжаривать с двух сторон до золотистой корочки.

- 2 Сливы освободить от косточки и очистить, мякоть выложить в кастрюлю, засыпать сахарной пудрой и довести до кипения на небольшом огне. Крахмал развести водой, влить во фруктовую массу и варить до загустения, после чего снять с плиты и дать остыть.

Оладьи подать на стол с приготовленным соусом, украсив веточкой мялисы.

На 3 порции

400 г яблок
200 г слив
2 яйца
40 г сахара
50 г пшеничной муки
210 г сливочного масла
20 г сахарной пудры
20 мл воды
10 г зелени мялисы
6 г пищевой соды
5 г крахмала
3–4 г соли

25
МИН

**

На 7 порций

1 кг пшеничной муки
700 г вишни (без косточек)
250 мл молока
3 яйца
80 мл теплой воды
500 мл растительного масла
200 г сахарной пудры
7 г сухих дрожжей
25 г сахара
10 г соли

1,5
часа

**

ПИРОЖКИ С ВИШНЕЙ

- 1 Дрожжи развести в воде и оставить в тепле на 12–15 минут
- 2 В нагретое молоко ввести яйца, 120 мл растительного масла, сахар и соль.
- 3 Постепенно добавить муку и дрожжи, вымешивая до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук, после чего убрать его в теплое место на 40 минут а затем разделить на небольшие кусочки и раскатать их.
- 4 В центр каждой лепешки выложить немного вишни, смешанной с сахарной пудрой, и защипнуть края. Изделия оставить в тепле на 10 минут
- 5 Пирожки выкладывать по несколько штук в сковороду и обжаривать в разогретом масле с обеих сторон до румяной корочки.



ТОРТ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

На 10 порций

- 1 Яйца и сахар взбить, ввести размягченное сливочное масло (450 г), разрыхлитель, порошок какао и мед. Массу держать на пару 10 минут затем дать остыть, соединить с мукой и молоком (700 мл), замесить тесто, разделить его на 10 частей и оставить в холодильнике на 1 час.
- 2 Лепешки раскатать в круглые пласты и обжарить на сухой сковороде с двух сторон. Охлажденное кипяченое молоко (100 мл) соединить с сахарной пудрой, ванилином и оставшимся сливочным маслом и взбить все с помощью миксера. Полученной массой промазать коржи, выкладывая их друг на друга.

Для коржей
720 г пшеничной муки
800 мл молока
700 г сливочного масла
520 г сахара
200 г сахарной пудры
5 яиц
40 г меда
30 г крахмала
25 г порошка какао
20 г разрыхлителя
5 г ванилина
Кондитерские соусы
и шоколадные фигурки
для украшения

2
часа

**

Готовый торт украсить шоколадными фигурками и кондитерскими соусами.