



АГНЕСКА АРИМОВА

КУЛИНАРНАЯ КНИГА

ПРОВЕРЕННЫЕ РЕЦЕПТЫ

ЛУЧШЕЕ



16+

Агнешка Аримова

Проверенные рецепты

«ЛитРес: Самиздат»

2018

Аримова А.

Проверенные рецепты / А. Аримова — «ЛитРес: Самиздат»,
2018

Уникальность этой книги в том, что каждый рецепт, который вы найдете здесь – испробован мной лично. В этой книге рецепты блюд, которые у вас получатся однозначно! И будут очень вкусными! Каждое блюдо из этой книги я готовила по многу раз. Каждое блюдо - приготовлено и опробовано мной лично и моими родными. Именно потому, что готовя по различным рецептам, блюда не всегда получались, я решила сделать книгу с уже проверенными рецептами. Хочу сэкономить вам время и деньги. Так что, приятного аппетита!

© Аримова А., 2018
© ЛитРес: Самиздат, 2018

Содержание

Введение	5
Напитки алкогольные и безалкогольные	6
Домашний ликёр "БЕЙЛИС"	6
Настойка из кизила (КИЗИЛОВКА)	8
Настойка из вишни (ВИШНЕВКА)	9
Квас (от Мусика)	11
Молоко со специями (полезный напиток)	12
Первые блюда (супы, борщи)	13
Суп «Проще-простого»	13
Свекольник (от Гаркусиков)	14
Червоний пыдбиваний борщ (украинский)	15
Пидбиваний борщик (от Тети Гани)	17
Хлеб	18
Австралийский овощной хлеб	18
Обезьяний хлеб с сыром и чесноком	20
Вторые блюда (запеканки, закусочные пироги, паштеты, блины и т.д.)	22
Тонкие картофельные блины	22
Блинчики-мешочки (от Тёти Тани)	23
Вкусный паштет (от Тамары Николаевны)	24
Пирог из рыбных консервов с яично-сметанной заливкой	25
Закусочный пирог	27
Капустные котлеты	28
Курица, маринованная в кефире и запечённая с картофелем	30
Конец ознакомительного фрагмента.	31

Введение

Здравствуйте. Меня зовут Агнешка. Сколько себя помню, я всегда любила готовить. Я брала рецепты у знакомых, подруг, родственников, из различных книг, интернета и еще бог весть откуда. Я готовила алкоголь, соусы, первые и вторые блюда, выпечку... Да все, что угодно.

Бывало, приготовишь блюдо, а потом пальцы облизываешь после последнего кусочка, а бывало и так, что после пробы все летело в мусорное ведро, хотя рецепт был взят из «надёжного источник».

За свою жизнь мной испробовано, даже затрудняюсь сказать сколько, различных рецептов. И именно из моего опыта и родилась эта книга.

Уникальность этой книги в том, что каждый рецепт, который вы найдете здесь – испробован мной лично. В этой книге только действительно вкусные рецепты. Готовя их, вы порадуете своих родных и близки. Они будут просить вас приготовить еще и еще одно и тоже блюдо, пока оно им не надоест или же пока они не привыкнут к его вкусности.

Если вы решитесь готовить по моей книге – вы сэкономите не только деньги, но и своё время. И можете быть уверены – любой рецепт у вас получится очень вкусным.

Некоторые рецепты здесь отмечены словами «вкусно» или «очень вкусно». Это те блюда, которые понравились мне больше всего. У вас же могут быть совсем другие предпочтения.

А теперь я предлагаю вам открыть книгу на любой странице, и приготовить первый, попавшийся рецепт. Конечно, если сейчас не зима, и вы не открыли книгу на странице с консервацией)).

Ну что, начнём!

Напитки алкогольные и безалкогольные

Домашний ликёр "БЕЙЛИС"



Продукты:

4 яичных желтка

200гр. сахара

250 – 300 мл сливок (10%)

200 мл. коньяка

ароматизатор (для кофейного ликера – 1 ч.л. или 1 пакетик растворимого кофе

для шоколадного ликера – 1 ч.л. растворимого какао и щепотка ванилина).

Приготовление:

1. В кастрюльку насыпать 200 гр. сахарного песка и ароматизатор. Отделить белки от желтков, желтки выложить в сахар, размешать силиконовым скребком.

2. Нагреть в кастрюльке сливки до температуры 70 °С (т.е. когда пенка еще не образовалась, а пар уже идет).

3. Затем вылить горячие сливки в кастрюльку и взбивать смесь миксером до растворения сахара (5-7 минут).

4. Далее, подогреть в кастрюльке коньяк, влить в основную массу и перемешивать в течение 5 минут.

5. Напиток процедить через частое сито, перелить в красивую емкость и охладить.

6. Напиток лучше готовить за 2-3 дня до подачи на стол.

7. Напиток в теплом виде помогает при простуде.

8. Хранить в холодильнике.

Настойка из кизила (КИЗИЛОВКА)



Продукты

:

Кизил (сколько в банку войдет)

Водка или самогонка

Приготовление:

1. В 3х литровую банку засыпать кизила (3/4 части) не полную.
2. Залить водкой.
3. Поставить в темное место настаивать 1 месяц.
4. Через 1 месяц процедить.
5. Кизил выбросить.
6. Сделать сироп на 1/6 ст. воды 0,5 ст. сахара.
7. Заварить сироп.
8. Полностью его остудить и влить в Кизиловку.
9. Хорошо перемешать!

Настойка из вишни (ВИШНЕВКА)

Первый вариант:



вишен (прошу не издеваться, так было в рецепте). Это примерно 1,5 кг

200 вишневых листьев

2,5 л. воды

1 кг. сахара

1. Варить 20 минут. Оставить в кастрюле на 24 часа. Потом процедить.
2. Добавить 0,5 л водки или спирта (со спиртом лучше).
3. 0,5 л воды закипятить, добавить сахар, заварить сироп. Остудить и добавить в настойку.

Настойке дать настояться 3 месяца

Второй вариант:

ягоды вишни – 100 шт.

листья вишни – 100 шт.

вода – 1 л

сахар – 1 кг

водка – 0,5 л

Приготовление:

1. Ягоды и листья вишни залить горячей водой и кипятить в течение 20 минут. Оставить на сутки.

2. Процедить через дуршлаг. Добавить 1 кг сахара и подогреть до растворения. Остудить. Добавить 0,5 литра водки.
3. Перелить в бутылки и закупорить.

Квас (от Мусика)



На 5 л. теплой кипяченой воды

Продукты:

¼ п. дрожжей (пачка 50гр.) Львовские

1,5 ст. сахара

1 ст.л. лимонной кислоты

1 ст.л. цикория

Приготовление:

Все развести в воде и поставить на ночь в кухне играть.

На утро квас готов. Хранить в холодильнике.

Молоко со специями (полезный напиток)



Употребляя молоко со специями, мы усиливаем жизненные процессы нашего организма. Специи помогут нейтрализовать слизеобразующие свойства молока, и сохранить все его целебные качества.

Молоко с Кардамоном стимулирует работу мозга и избавляет от депрессий и усталости.

Если же приготовить его с Шафраном – такой напиток стабилизирует работу нервной системы, дыхательных путей и сосудов, а регулярное питье «Шафранового молока» избавляет от отечности под глазами и продлевает молодость.

Добавив в молоко немного Корицы, вы получите легкий возбуждающий напиток, благотворно влияющий на потенцию.

Куркума в сочетании с молоком полезна для печени и борется с морщинами, а вот Имбирь «чистит» организм и улучшает иммунитет.

Особую пользу молоку добавляет и Мускатный орех: снимает головную боль, тонизирует и улучшает память.

Вместе с тем, небольшая щепотка Мускатного ореха в вашем молоке способна избавить от бессонницы и чувства усталости.

Приготовление

:

Молоко нагреть до кипения, но не кипятить.

Добавить специй в зависимости от предпочтений.

Перелить молоко 3 раза из стакана и обратно, для того чтобы оно насытилось энергией воздуха и немного остыло.

Добавить мёд.

Ещё раз размешать. Выпить сразу же пока не остыло.

Первые блюда (супы, борщи)

Суп «Проще-простого»



Про-

ДУКТЫ:

- Вода – 1 л
- Фарш – 200 г
- Лук репчатый – 1 шт
- Шампиньоны (можно замороженные) – 100 г.
- Сыр плавленый (мягкий, в лоточках) – 100 г.
- Соль, перец
- Масло растительное (для жарки)
- Картофель – 2 шт.

Приготовление:

1. Пока закипает вода на растительном масле обжарить фарш, нарезанный лук и нарезанные шампиньоны в течение 5 минут. Посолить, поперчить.
2. Картофель очистить и натереть на крупной терке.
3. В кипящую воду добавить обжаренный фарш с грибами, тертый картофель, плавленый сыр. Хорошо перемешать (до растворения сыра). Можно добавить соль и специи по вкусу. Варить минут 15.
4. По желанию суп украсить зеленью.

Свекольник (от Гаркусиков)



Продукты

:

1. Закипятить воду и охладить.
2. Сварить молодой буряк и потереть на крупной терке.
3. Поджарить картошку на сковороде и охладить.
4. Сварить 5-6 яиц и порезать.
5. Покрошить 2-3 огурца.
6. Порезать укроп, петрушку и зеленый лук.
7. Сметана.

Приготовление:

Все смешать в глубокой кастрюле, добавить остывшую кипяченую воду. Посолить, добавить лимонной кислоты, сахара по вкусу, сметаны. Хорошо перемешать.

Червоний пыдбиваний борщ (украинский)



ДУКТЫ:

- 3 свеклы
- 2-3 луковицы
- 3-4 зубчика чеснока
- масло для жарки
- 1 ст.л. муки
- 200 мл сметаны
- 2,5 – 3 л. воды
- зелень петрушки и укропа
- 2-3 лавровых листа
- 3-4 горошины черного и душистого перца
- Соль, лимонный сок.

Приготовление:

1. Лук почистить, порезать квадратиками и поджарить на растительном масле до золотистого цвета.
2. Свеклу очистить и натереть на крупной терке.
3. Добавить к луку и продолжать тушить 5-7 минут.
4. Вскипятить воду, посолить по вкусу, добавить мелко порезанную зелень, пряности и 1 ст.л. лимонного сока.
5. Прокипятить 1 минуту.
6. Добавить зажарку из лука и свеклы.
7. В сметане хорошо размешать муку и влить эту смесь в борщ.

8. Добавить раздавленный чеснок, дать закипеть и сразу выключить газ.

Пидбываний борщик (от Тети Гани)



ДУКТЫ:

2 литра воды (можно бульон или сыворотку)

3-4 зубчика чеснока, потереть на терку

лавровый лист

соль

красный буряк, потереть на терке

Приготовление:

Все это поставить варить. После того как закипит, варить 10 минут.

Пока варится наш борщик, в отдельной посуде взбить

0,5 л. молока с 1 ст.л. муки (с верхом). Эту смесь аккуратно влить тонкой струйкой в закипающий борщик.

Как только начнет закипать борщик выключить.

Взбить 1 ст. сметаны (желательно домашней) с 2 яйцами, в нее добавить не большое количество закипевшего борщика, перемешать и тоненькой струйкой влить в основной выключенный борщик.

Хлеб

Австралийский овощной хлеб



Продукты

:

Мука пшеничная (просеянная, 1(250г) стакан на один вид теста) – 4 ст.

Соль (3/4 ч.л.) – 3 ст. л.

Сахар (1 ст.л.) – 4 ст. л.

Масло растительное (0,5 ст.л.) – 2 ст. л.

Дрожжи (свежие, 10 г на один хлеб, или сухие, всего 1 ч.л. или 3/4 на один хлеб) – 40 гр.

Сок свекольный – 110 мл.

Сок томатный – 110 мл.

Сок шпината – 110 мл.

Вода – 110 мл.

Приготовление:

Нам потребуется сок шпината. Я взяла мороженный, разморозила 5 кубиков, отжала через марлю, добавила 2 ч.л. жмыха (шпината). Думаю, можно просто всё взбить в блендере.

Томатный сок. Я взяла 100мл воды и 2 ст.л. томатной пасты. Итого 110 мл.

Свекольный сок. Я в соковыжималке пропустила 3 маленьких свёклы.

Вода.

В каждый стакан кладём по 1 ст.л. сахара и 10 гр. свежих или 3/4 ч.л. сухих дрожжей.

Перемешиваем.

Теперь займемся тестом: 1стакан муки (150-200г) + вода (далее сок) с сахаром и дрожжами + 3/4 ч.л. соль + 0,5 ст.л. масло. Если есть хлебопечка, замешиваем в ней, если нет, то руками не проблема.

Дальше то же самое, только наливаем разные жидкости.

!!! Обратите внимание, что мука у всех разная: разная влажность, содержание клейковины и т.д. Поэтому добавляйте воды, если колобок твёрдый, или муки, если колобок не формируется!!!

Закроем пищевой плёнкой и поставим на расстойку.

Пока тесто поднимается, приготовим форму – смажем маслом, посыпем мукой. У меня чугунная сковородка с высокими краями, думаю, отлично подойдёт утятница.

Тесто увеличилось в 2 раза за минут 40. Далее начинаем ваять наш хлеб.

Катаем колбаски – руки можно смазать маслом или подсыпать на стол муку. Укладываем по спирали в форму.

Накрываем глубокой чашкой или кастрюлей по размеру или больше (чтобы тесто не сохло). И оставляем в тёплом месте подниматься.

Пока поднимается хлеб, нагреваем духовку до 230 градусов. В таком состоянии хлеб отправился на готовку.

Через минут 40-1 час хлеб готов! Вынимаем наш красавчик, кладём на решётку, закрываем салфеткой и оставляем остывать.

Обезьяний хлеб с сыром и чесноком



ДУКТЫ:

мука – 350 г

вода (лучше брать теплую) – 250 мл

сахар – 2/3 ст. л.

соль – 1 ч. л.

дрожжи (сухие) – 1,5 ч. л.

масло сливочное (растопленное, в начинку) – 8 ст. л.

чеснок (сухой, по вкусу, в начинку, можно заменить свежим давленным)

сыр твердый (тертый, в начинку, по вкусу)

Приготовление:

1. Готовим тесто.
2. Готовое тесто разрезаем на кусочки размером с грецкий орех.
3. Готовим масляную смесь: растопленное сливочное масло, соль, сухой чеснок смешать как следует.
4. Каждый шарик обмакивать в масло и укладывать в форму для кекса.

5. Посыпаем слой шариков тертым сыром. Сыра берите на свой вкус, можно присыпать чуть-чуть, а можно и обильно.
6. Выкладываем второй слой шариков в масле.
7. Снова посыпаем тертым сыром и ставим на полчаса на расстойку в теплое место.
8. Вот так они поднялись, наши красавцы.

9. Ставим в духовку, разогретую до 180 градусов и выпекаем до готовности.

10. Я минут через 15 после начала выпечки прикрыла форму фольгой, чтобы сыр не сгорел, а в конце сняла фольгу и подрумянила хлеб посильнее.
11. Время выпечки зависит от духовки, у меня пекся хлебушек около 30-35 минут.

Вторые блюда (запеканки, закусочные пироги, паштеты, блины и т.д.)

Тонкие картофельные блины



Продукты:

5 небольших картофелин
250-300 молока
250-300 муки
3-4 зубчика чеснока
3 яйца
1 ст.л. (без горки) сахара
3+2ст.л. растит масла
Соль
петрушка и зелен лук по желанию

Приготовление:

1. Очистить и порезать на 4 части картофель, залить водой (так, чтобы только-только покрыла картофель), посолить и отварить до готовности. Дать чуть остыть и в блендер, вместе с водой, в которой варились, до кашеобразного состояния.

2. Добавляем к картофельной смеси очищенный и пропущенный через пресс чеснок, яйца, муку, молоко (довести до кипения), 3 ст.л. растительного масла и соль (где-то 1 ч.л. – блинчики не должны быть пресными). Тщательно перемешиваем и даем тесту минут 20 отдохнуть (если есть время, можно и побольше).

3. Жарим на раскаленной сковороде, с добавлением малого количества растит масла, среднего диаметра тонкие блинчики (не на всю сковороду – трудно будет перевернуть).

Блинчики-мешочки (от Тёти Тани)



Блины

1 л. молока

6 яиц

0,5 ст. сахара

1 ч.л. соды

щепотка соли,

6-8 ст. л. муки.

Перемешать (возможно чуток больше муки).

Все хорошо взбить миксером, выпечь налистники тоненькие.

Начинка

сварить курицу (или обжарить), грибы с луком обжарить, добавить курицу.

Потушить все. В блинчики положить начинку, завязать мешочком.

Завязывать ниточками из копченого сыра "косичка".

Ну очень вкусно. Начинку можно любую, полет фантазии не ограничен.

Вкусный паштет (от Тамары Николаевны)



Продукты

:

Подчерёвка 600 гр.

Говядина 500 гр.

Луковица 4 больших

Морковка 1 кг.

Печенка Говяжья 1 кг.

Специи по вкусу

Приготовление:

1. Подчерёвину положить в казанок и дать ей утушиться, так что бы пустила жир. Добавить мясо, лук и морковку. Посолить и поперчить. Тушить до тех пор, пока мясо не станет разваливаться. Если надо при необходимости добавить немного воды.

2. Печенку вымыть и убрать с нее пленку. Порезать и добавить в готовое мясо с подчерёвиной. Перемешать и тушить еще 30 мин. Если будет много жидкости дать ей выкипеть.

3. Готовое остудить и перекрутить 2 раза на мясорубку.

Пирог из рыбных консервов с яично-сметанной заливкой



Тесто. I вариант

молоко – 0,5 стакана

сливочное масло или маргарин – 100 гр.

мука – 2 стакана

Тесто. II вариант

маргарин – 100 гр.

сметана – 100 гр.

желток – 1 шт.

мука – 1-1,5 ст.

разрыхлитель – 0,5 ч.л.

сахар – щепотка

соль – щепотка

Начинка

рыбные консервы в масле – 1 банка

лук репчатый – 5-6 шт.

Заливка

яйца – 4 шт.

сметана – 4 ст.л.

мука – 1 ст.л.

зелень

соль
перец

Приготовление:

Приготовить тесто по первому или второму способу.

I вариант.

Масло или маргарин порубить с мукой, влить холодное молоко и замесить крутое тесто. Тесто положить в холодильник на 20 минут.

Охлажденное тесто выложить в форму для выпечки, в которой будет выпекаться пирог, и сформировать из него тарелочку с высокими бортиками.

II вариант.

Муку просеять и смешать с разрыхлителем.

Желтки отделить от белков (белки нам не понадобятся).

Добавить в желтки соль, сахар и хорошо перемешать.

К желткам добавить размягченный маргарин, размешать.

Затем в маргарин с желтками добавить сметану и еще раз все хорошо перемешать.

Постепенно ввести муку, замесить тесто и поставить на 20 минут в холодильник.

Охлажденное тесто выложить в форму для выпечки, в которой будет выпекаться пирог, и сформировать из него тарелочку с высокими бортиками.

Начинка:

Лук порезать мелко или полу кольцами и обжарить.

Рыбные консервы размять вилкой.

Смешать лук с рыбными консервами.

Заливка:

Яйца взбить, добавить сметану, рубленую зелень, соль, перец, муку и хорошо размешать.

Выложить начинку на "тарелочку" из теста и залить яично-сметанной заливкой.

Выпекать в духовке при температуре 180-200 градусов ~ 40 минут.

Закусочный пирог



Тесто

3 яйца

3 ст. л. (с горкой) майонеза

5 ст. л. (с горкой) сметаны

1 стакан муки

2 ч. л. разрыхлителя или 1 ч. л. соды

1 ч. л. соли

Начинка

1 баночка тунца (можно любую другую рыбку)

3 вареных яйца

1 пучок зелени (у меня укроп)

1 пучок зеленого лука

специи по вкусу

Приготовление:

1. Яйца взбить + майонез и сметана. Перемешать, посолить + мука с разрыхлителем. Хорошо перемешать. Тесто готово.

2. Начинка: рыбку измельчить (но не в кашу, а, чтобы были маленькие кусочки) + мелко нарезанная зелень укропа и зеленого лука + нарезанные кубиками яйца + специи по вкусу. Хорошо все перемешать. Начинка готова. (Я делаю такой салатик, только увеличиваю ингредиенты, очень вкусно.)

3. Выливаем половину теста в форму, потом начинку и остальное тесто.

4. Ставим в предварительно разогретую духовку и выпекаем закусочный пирог до готовности.

Наш закусочный пирог готов. Приятного всем аппетита!

Капустные котлеты



Продукты

:

- 1 кг. капусты
- 1 луковица
- 0,5 ст. манной крупы
- 0,5 ст. муки
- 2 зуб. чеснока
- Зелень (у меня укроп)
- растительное масло для жарки
- панировочные сухари
- соль по вкусу
- специи по вкусу

Приготовление:

1. Капусту разрежьте на 4 части и приварите в подсоленной воде минут 8-10.
2. Откиньте капусту на дуршлаг, пропустите через мясорубку и отожмите, чтобы удалить воду.
3. На мелкой терке натрите лук и пропустите чеснок через пресс– чеснок.
4. Укроп мелко нарежьте.
5. К капусте добавьте лук, чеснок и зелень. Посолите, приправьте специями по вкусу.
6. Добавьте муку, манную крупу, тщательно перемешайте.

7. Сформируйте из этой массы котлетки, обваляйте в панировочных сухарях и обжарьте на растительном масле до хрустящей золотистой корочки.

Курица, маринованная в кефире и запечённая с картофелем



Очень простое, но такое вкусное блюдо. Время приготовления:

1 час 20 минут Порций: 3

Продукты:

Кефир– 300 мл.

Куриные бедра– 3 шт.

Картофель– 4 шт.

Травы

Соль, перец

Чеснок

Томаты– 200 гр.

Приготовление:

1. В первую очередь делаем маринад. Мелко режем чеснок, добавляем его в кефир, солим, добавляем перец и травы.
2. Бедра маринуем в течении минут 20-25.
3. Картофель чистим, режем дольками. Укладываем его в форму для запекания, добавляем оливковое масло, соль, перец, травы.
4. Зубчики чеснока раздавить ребром ножа и уложить на картофель.
5. Томаты черри режем на 4 части и тоже выкладываем в форму.
6. Сверху на картофель выкладываем курицу и заливаем остатками маринада.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.