

Екатерина Кислицина

*Мамины
рецепты,
проверенные
гостями*

Кулинарные рецепты



Екатерина Кислицина

**Мамины рецепты, проверенные
гостями. Кулинарные рецепты**

«Издательские решения»

Кислицина Е.

Мамины рецепты, проверенные гостями. Кулинарные рецепты /
Е. Кислицина — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-901161-9

В этой книге собрано небольшое количество кулинарных рецептов моей мамы, которая с большим желанием всегда готовит и любит принимать гостей. В ней вы найдете более 160 рецептов от холодных закусок до выпечки и зимних заготовок. Воспользовавшись моей книгой, вы без труда создадите отличный стол для праздников и торжеств. Эта книга для хозяек, которые любят готовить и принимать гостей.

ISBN 978-5-44-901161-9

© Кислицина Е.
© Издательские решения

Содержание

Песня пекаря	6
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	7
Заварные профитроли, начиненные салатом и грибами	7
Печеночный паштет	8
Печеночный торт	9
Салат капустный со свеклой	10
Селедка	11
Слоеный баклажан «Баба Варя»	12
Студень	13
Сыр	14
Шоколадное масло	15
САЛАТЫ	16
Крабовый салат с огурцом	16
Крабовый салат	17
Крабовые шарики	18
Салат «Альбион»	19
Салат с баклажанами	20
Салат «Крабовые палочки с ананасом»	21
Салат «Бархатный»	22
Салат «Берега Ла-Манша»	23
Салат «Белая береза»	24
Салат «Валя»	25
Салат «Весеннее настроение»	26
Салат «Восторг»	27
Салат с грибами	28
Конец ознакомительного фрагмента.	29

Мамины рецепты, проверенные гостями Кулинарные рецепты

Екатерина Кислицина

© Екатерина Кислицина, 2018

ISBN 978-5-4490-1161-9

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Песня пекаря

Ах в пекарне пахнет сдобой
Как цветами на лугу.
Даже запах тут особый
Надышаться не могу.

Припев:
Я пеку без передышки
Кренделя, ватрушки, пышки,
Пряники медовые. Пироги вишнёвые.
Кто-то ест моё печенье. Кто-то бубликом хрустит.
И у всех без исключения небывалый, аппетит.

Не страдаю от безделья
Всё колдую у печи.
До чего ж мои изделия и вкусны и горячи.

Припев:
Я пеку без передышки
Кренделя, ватрушки, пышки,
Пряники медовые. Пироги вишнёвые.
Кто-то ест моё печенье. Кто-то бубликом хрустит.
И у всех без исключения небывалый, аппетит.

Каждый пекарь, как известно
Носит фартук и колпак
Замесить в кадучке тесто
Это вовсе не пустяк.

Припев:
Я пеку без передышки
Кренделя, ватрушки, пышки,
Пряники медовые. Пироги вишнёвые.
Кто-то ест моё печенье. Кто-то бубликом хрустит.
И у всех без исключения ну небывалый аппетит.

Заки Вендженс¹

¹ <http://songspro.ru/8/Zaki-Vendjens/tekst-pesni-Pesnya-pekarya>

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Заварные профитроли, начиненные салатом и грибами

Вода – 1 стакан

Масло подсолнечное – ½ стакана

Яйцо – 4 шт.

Мука – 1 стакан

Соль – 1 ч. л.

В воду добавить масло, довести до кипения. Добавить муку и быстро размешать. Снять с плиты, яйца вбить по очереди. На смазанный маслом противень выкладывать чайной ложкой массу. Ложку смачивать водой. Выпекать при температуре 160—180°С до готовности. Разрезать вдоль и положить начинку.

Печеночный паштет

Печенка – 500 г

Морковь – 1 шт.

Масло сливочное – 100 г

Лук – 1 шт.

Соль по вкусу

Отварить печенку и морковь, лук мелко нарезать и обжарить. Блендером измельчить все ингредиенты. Паштет готов.

Печеночный торт

Печенка – 500 г

Яйцо – 3—5 шт.

Молоко – 1 стакан

Мука – 0,5—1 стакан

Соль по вкусу

Печенку пропустить через мясорубку. Из всех составляющих испечь коржи. Морковь натереть на терке, лук измельчить и все обжарить. Пропитать 1-й корж майонезом и положить морковь с луком, 2-й корж пропитать майонезом и положить морковь с луком и т. д. Последний слой должен быть печеночный корж. Оставить пропитаться на 2 часа.

Салат капустный со свеклой

Капуста свежая – 1 кг

Морковь – 1 шт.

Свекла – 1 шт.

Чеснок – 2 зубчика

Капусту нашинковать, морковь и свеклу натереть на крупной терке. Все ингредиенты перемешать и залить заливкой. Оставить на 6 час на столе, а затем убрать в холодильник.

Заливка:

Вода кипяченая холодная – 1/2 стакана

Сахарный песок – 1/2 стакана

Соль крупная – 1 ст. л.

Подсолнечное масло – 1/2 стакана

Уксус 9% – 1/2 стакана

Селедка

Селедка

Лук

Маринад:

Сахар – 2 ст. л.

Уксус 9% – 1/3 стакана

Масло подсолнечное – 2/3 стакана

Селедку и лук нарезать. Выложить слоями, чередуя в 700 г банку. Залить маринадом. Плотно закрыть и убрать в холодильник.

Слоеный баклажан «Баба Варя»

Баклажан

Помидоры

Майонез

Чеснок

Сыр

Баклажан и помидоры нарезать кружочками толщиной 7 мм. Баклажан обжарить с двух сторон до готовности. Сыр и чеснок натереть на терке и смешать с майонезом. На обжаренные кружочки баклажана выкладывать сырную массу, кружочками помидоры, сырную массу и баклажан. Полученную пирамиду высотой 5 – 6 см выложить на лист салата, украсить петрушкой.

Студень

Голень индейки – 700 г

Подбедерок говяжий – 1,5 кг

Ножка свиная – 1—2 шт.

Соль по вкусу

Чеснок

Замочить мясо на 1 час, затем воду слить. Сложить в кастрюлю и залить водой, закипятить, затем воду слить. Залить мясо еще раз водой на 2—3 см выше уровня мяса и варить 8 часов. В конце добавить луковую шелуху и морковь. Положить лавровый лист, перец горошком, соль. Остудить, процедить. Мясо разобрать, нарезать, разложить в судочки и добавить нарезанный чеснок. Залить бульоном и поставить в холодильник.

Сыр

Творог – 1 кг

Молоко – 2 стакана

Яйцо – 2 шт.

Сода – 1 ч. л.

Соль – 1 ч. л.

Масло сливочное – 100 г

Творог размять, залить молоком. Дать постоять пол дня. Потом поставить кипятить, когда закипит, откинуть на марлю. Затем добавить яйца, соду, соль и варить до загустения, помешивая. Можно при варке добавить масло. Придать форму сыра и поставить в холодильник.

Шоколадное масло

Масло – 400 г

Сахарный песок – 0,5 кг

Молоко – 1—2 ст. л.

Какао – 1,5—2 ст. л.

Масло растопить, добавить песок с какао, постепенно всыпая в масло. Влить молоко. Когда образуется однородная коричневая масса, песок растворится, снять с плиты, помешивая. Дождаться остывания массы. Налить в форму и поставить в холодильник. Масло готово.

САЛАТЫ

Крабовый салат с огурцом

Крабовое мясо – 200 г

Яйцо – 3 шт.

Огурец свежий – 1 шт.

Яблоко – 2 шт.

Маринованный огурец – 2 шт.

Морковь – 2 шт.

Горошек – 1 банка

Майонез

Морковь отварить, порезать кубиками. Яйцо отварить и порезать. Остальные ингредиенты порезать также кубиками. Все перемешать и добавить майонез.

Крабовый салат

Крабовое мясо – 200 г

Яйцо – 1 шт.

Яблоко – 1 шт.

Морковь – 2 шт.

Кукуруза – 1 банка

Свежую морковь натереть на мелкой терке, остальные ингредиенты также натереть, но на крупной терке. Все перемешать, добавить кукурузу и майонез.

Крабовые шарики

Крабовые палочки – 200 г

Желтки яиц – 2 шт.

Грецкие орехи – 2 ст. л.

Рис отварной – 3—4 ст. л.

Грецкие орехи

Зелень

Майонез

Соль

Крабовые палочки, грецкие орехи, желтки пропустить через мясорубку. Добавить рис, посолить, добавить майонез. Сделать шарики, обвалить в рубленой зелени.

Салат «Альбион»

Куриное филе – 0,5 кг

Яйцо – 2 шт.

Сыр – 100 г

Ананас консервированный – 150 г

Лук репчатый – 150 г

Майонез

Зелень

Лук обжарить. Все ингредиенты соединить.

Салат с баклажанами

*Баклажаны – 2 шт.
Мясо куриное – 0,5 кг
Сыр – 100 г
Помидоры – 2 шт.
Грибы сухие – 50 г
Майонез*

Баклажаны нарезать кубиками и обжарить. Мясо отварить и нарезать кубиками. Сыр, помидоры порезать кубиками. Грибы отварить и обжарить с луком. Все перемешать и заправить майонезом.

Салат «Крабовые палочки с ананасом»

Яйцо – 4 шт.

Ананасы консервированные – 1/2 банки

Крабовые палочки – 200 г

Майонез

Все мелко порезать и перемешать. Заправить майонезом.

Салат «Бархатный»

Яйцо – 3 шт.

Картофель – 3 шт.

Крабовые палочки – 200 г (1 упаковка)

Морковь – 2 шт.

Сыр – 200 г

Майонез

Яйца и картофель отварить. Все ингредиенты, кроме сыра порезать. Сыр натереть на терке. Выложить слоями, каждый слой промазать майонезом и дать постоять 3—4 часа.

1 слой – картофель

2 слой – яйцо

3 слой – крабовые палочки

4 слой – сыр

5 слой – морковь

Салат «Берега Ла-Манша»

Крабовые палочки – 200 г

Яйцо – 2—3 шт.

Морковь свежая – 1 шт.

Огурец свежий – 1 шт.

Майонез

Крабовые палочки порезать, яйцо порубить, морковь натереть на мелкой терке, огурец – на крупной терке. Все перемешать, добавить майонез.

Салат «Белая береза»

Лук репчатый – 1 шт.

Куриное филе – 1 шт.

Яйцо – 2—3 шт.

Яблоко – 1 шт.

Сыр – 200 г

Майонез

1 слой – лук нарезать кольцами, припустить на растительном масле

2 слой – отварное филе нарезать кубиками

3 слой – яичные белки порубить

4 слой – майонез

5 слой – яблоко натереть на крупной терке и сбрызнуть соком лимона

6 слой – майонез

7 слой – сыр потереть на средней терке

Салат «Валя»

Помидоры – 2 шт.

Яйцо – 2 – 3 шт.

Крабовые палочки – 200 г

Сыр – 100 г

Майонез

Помидоры, крабовые палочки мелко порезать, яйцо сварить, отделить желтки от белков и тоже мелко порезать. Сыр натереть на средней терке. Выкладывать слоями, при этом промазывая каждый слой майонезом.

1 слой – помидоры

2 слой – белки

3 слой – крабовые палочки

4 слой – желтки

5 слой – сыр

Салат «Весеннее настроение»

Шпроты – 1 банка

Фасоль консервированная – 1 банка

Сыр – 100 г

Чеснок – 2 зубчика

Яйцо – 1 шт.

Растительное масло – 2—3 ст. л.

Зелень

Украшение:

Помидоры – 1 шт.

Огурец – 1 шт.

Шпроты измельчить, сыр натереть на терке, яйцо измельчить. Все ингредиенты соединить. Украсить помидорами, огурцами

Салат «Восторг»

Брусника – 100 г

Грецкие орехи

Сыр – 100 г

Яйцо отварное – 2—3 шт.

Лук зеленый

Морковь – 1 шт.

Майонез

1 слой – брусника

2 слой – грецкие орехи

3 слой – сыр на крупной терке

4 слой – белок от яиц мелко порезать

5 слой – лук зеленый порезать

6 слой – морковь отварить и натереть на терке

7 слой – желтки натереть на терке

Все слои смазать майонезом.

Салат с грибами

*Грибы – шампиньоны или сухие грибы,
предварительно замоченные в воде*

Яйцо – 2 шт.

Лук – 1 шт.

Морковь – 1 шт.

Фасоль красная – 1 банка

Грудка куриная – 1 шт.

Майонез

Все ингредиенты порезать. Лук обжарить с морковкой и грибами, добавить оставшиеся ингредиенты. Перемешать с майонезом.

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.