

Екатерина Кислицина

*Мамины  
рецепты,  
проверенные  
гостями*

Кулинарные рецепты



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

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=28265412](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=28265412)*

*ISBN 9785449011619*

**Аннотация**

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.

# Содержание

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

Салат «Весеннее настроение»	27
Салат «Восторг»	28
Салат с грибами	29
Конец ознакомительного фрагмента.	30

**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 исключенья 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 исключенья небывалый, аппетит.

Каждый пекарь, как известно

Носит фартук и колпак  
Замесить в кадушке 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 Вендженс<sup>1</sup>*

# 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 обжа-  
рить. 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, обвалять 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.