

ЗАПЕКАНКИ НА ЛЮБОЙ ВКУС

БАБУШКИНЫ РЕЦЕПТЫ



Бабушкины рецепты

Гера Треер

Запеканки на любой вкус

«РИПОЛ Классик»

2013

УДК 641/642
ББК 36.99

Треер Г. М.

Запеканки на любой вкус / Г. М. Треер — «РИПОЛ Классик»,
2013 — (Бабушкины рецепты)

ISBN 978-5-386-06423-5

Разнообразие запеканок не знает границ. Острые и сладкие, легкие и сытные – они подойдут к любому столу. При этом приготовление запеканки не потребует от вас больших усилий и специального набора продуктов. Использовать можно все, что есть под рукой! В этой книге вы найдете лучшие рецепты запеканок: от мясной запеканки с баклажанами и помидорами до запеканки с рисом, миндалем и сгущенным молоком. Готовьте по этим рецептам – и наполняйте ваш дом ароматным теплом и уютом.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 978-5-386-06423-5

© Треер Г. М., 2013
© РИПОЛ Классик, 2013

Содержание

Введение	5
Творожные запеканки	6
Помидоры со сметаной, укропом и чесноком «Для красных, белых и зеленых»	6
Кабачки с яйцами, брынзой и миндалем «Прогрессивные»	7
Картофель с молоком и овсяными хлопьями «Боярин»	8
Картофель с цветной капустой, сыром и сметаной «Бова-королевич»	9
Картофель с яйцом «Люли-люли»	10
Грибы с зеленым луком, петрушкой и шафраном «Рок-н-роллеры»	11
Брокколи со сметаной и мускатным орехом под соусом «Дарлинг»	12
Грибы с луком и сыром «Из парижского рестораника»	13
Петрушка с сухарями и яйцами «Румба»	14
Цветная капуста с сыром «Лямур»	15
Зеленый лук с яйцами «Тужур»	16
Морковь со шпинатом, яблоками, инжиром и изюмом «Бонжур»	17
Яблоки с мандаринами и курагой «Много тройских унций»	18
Яблоки с изюмом и корицей «Новосветские»	19
Медовый творожник «Трефовый король»	20
Фрукты с миндалем, изюмом и молоком «Воскресное лакомство»	21
Фенхель с яйцами и кориандром «Меломан»	22
Творожник с топленым маслом, ванилином и апельсиновой цедрой «Бабушкинский»	23
Творожник с изюмом, сахаром, маслом и сметаной «Искренне ваш»	24
Гречневый крупеник с лимонной цедрой и корицей «Импровизационный»	25
Гречневый крупеник со сметаной и ванилином «Тряхнем стариной»	26
Рис с орехами, лимонной цедрой и красным перцем «Попурри»	27
Рис с изюмом и яйцами «Перемены к лучшему»	28
Рис с яблоками, изюмом и молоком «Кабаре-люкс»	29
Кукурузный крупеник с изюмом и грецкими орехами «Амброзия»	30
Пшеничный крупеник с изюмом и молоком «Три богатыря»	31
Малина с яйцами и маслом «Миссис Или»	32
Персики с медом, вином и миндалем «Козырные»	33
Лимонный творожник с цукатами, изюмом и кремом «Богатенький»	34
Домашний творог с сыром, яйцами и маслом «Хозяйский»	35
Творожный каравай «Кого хочешь – выбирай!»	36
Конец ознакомительного фрагмента.	37

Гера Треер

Запеканки на любой вкус

Введение

Помните кинофильм «Блондинка за углом»? В нем героиня актрисы Евгении Ханаевой, смешная учительница Татьяна Васильевна, проявляет желание накормить внезапно нагрянувших гостей. «Давайте приготовим пиццу, – говорит она. – Я знаю поразительный рецепт. Все, что есть в доме, нужно мелко порезать и поставить в духовку». Если исключить тесто, на которое выкладывается все мелко порезанное, то Татьяна Васильевна знала, как приготовить не только пиццу, но и запеканку.

Ставшая обиходной фраза «Все гениальное просто» свежа, как никогда, если речь идет о замечательном кулинарном достижении человечества – запеканке. История не сохранила имени человека, впервые додумавшегося смешать разные продукты и запечь их на углях или в печи. А жаль, потому что одним нобелевским лауреатом точно было бы больше.

Простое в приготовлении, сытное, выгодное, аппетитное запеченное кушанье привлекательно и для молодых кулинаров, и для титулованных шеф-поваров. Первые научатся придумывать необыкновенные сочетания продуктов, виртуозно шинковать, равномерно обжаривать и художественно оформлять, а вторые просто приготовят кулинарный шедевр на скорую, но мастерскую руку. Первые догадываются, а вторые точно знают: запеканка – беспроигрышное блюдо во всех отношениях.

И правда, ну в чем холодильнике не найдется немного сыра, двух-трех котлеток и яиц, открытой упаковки сметаны и не поместившейся в салат оливье вареной картофелины? А у каких ответственных владельцев шести соток не останется нескольких килограммов яблок, ревеня или крыжовника от сырья для могучих зимних заготовок?

Даже рукава засучивать не надо: быстро нарезали, натерли, взбили, залили нарезанное взбитым, посыпали натертым и забыли в духовке на некоторое время – до образования румяной корочки. Вкус – волшебный, потраченное время – минимально, разнообразие сочетаний – ограничено только вашей фантазией. От соединения того, другого и третьего – тройное удовольствие.

Творожные запеканки

Помидоры со сметаной, укропом и чесноком «Для красных, белых и зеленых»

Ингредиенты

- ✓ 250 г жирного творога,
- ✓ 6 помидоров,
- ✓ 150-170 г сметаны,
- ✓ ½ стакана мелко нарезанного укропа,
- ✓ 3 зубчика чеснока,
- ✓ 3 яйца,
- ✓ 2 ст. ложки муки,
- ✓ 2 ст. ложки кетчупа,
- ✓ ½ ч. ложки сладкой или острой паприки,
- ✓ 1 ст. ложка манной крупы,
- ✓ маргарин,
- ✓ перец и соль.

Способ приготовления

Помидоры мелко нарежьте и слейте образовавшийся сок. Подготовленные помидоры смешайте с творогом, сметаной, взбитыми яйцами, мукой, кетчупом, укропом, пропущенным через пресс чесноком, паприкой, солью и перцем. Полученную массу тщательно перемешайте и выложите в смазанную маргарином и посыпанную манной крупой форму. Запекайте в духовке около 50 минут при средней температуре.

Кабачки с яйцами, брынзой и миндалем «Прогрессивные»

Ингредиенты

- ✓ 250 г жирного творога,
- ✓ 1 кг кабачков,
- ✓ 4 яйца,
- ✓ 250 г брынзы,
- ✓ ½ стакана тонкомолотого миндаля,
- ✓ сливочное масло,
- ✓ белый перец и соль.

Способ приготовления

Кабачки натрите на мелкой терке и тщательно отожмите. Брынзу раскрошите и смешайте с кабачками и творогом. Добавьте взбитые яйца, масло и миндаль. Полученную массу посолите, поперчите, тщательно перемешайте и выложите в смазанную маслом форму. Запекайте в духовке 50 минут при средней температуре. Подавайте, охладив 20 минут.

Картофель с молоком и овсяными хлопьями «Боярин»

Ингредиенты

- ✓ 200 г творога,
- ✓ 3 картофелины,
- ✓ 100 мл молока,
- ✓ ½ стакана овсяных хлопьев,
- ✓ 1 яйцо,
- ✓ растительное масло и соль.

Способ приготовления

Картофель сварите в подсоленной воде до готовности и разомните в пюре. Молоко нагрейте и влейте его в пюре.

Остывшее картофельное пюре смешайте с творогом, взбитым яйцом, тщательно перемешайте, посолите, всыпьте овсяные хлопья и еще раз тщательно перемешайте. Полученную массу выложите в смазанную маслом форму. Запекайте в духовке до образования золотисто-коричневой корочки при средней температуре.

Картофель с цветной капустой, сыром и сметаной «Бова-королевич»

Ингредиенты

- ✓ 150 г жирного творога,
- ✓ 3 картофелины,
- ✓ 1 кочан цветной капусты,
- ✓ 100 г тертого сыра,
- ✓ 1 стакан молока,
- ✓ 4 яйца,
- ✓ 4-5 ст. ложек сметаны,
- ✓ манная крупа,
- ✓ маргарин,
- ✓ перец и соль.

Способ приготовления

Картофель сварите в подсоленной воде и разомните в пюре. Цветную капусту разберите на соцветия, залейте водой, чтобы она только покрыла капусту, и сварите до полуготовности. Затем слейте воду и разомните капусту до получения однородного пюре. Добавьте молоко, взбитые яйца, подготовленный картофель и все тщательно перемешайте.

В полученную смесь положите творог, сметану, соль, перец и взбейте до получения однородной массы. Затем выложите массу в смазанную маргарином и посыпанную манной крупой форму и посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке 55 минут при средней температуре.

Картофель с яйцом «Люли-люли»

Ингредиенты

- ✓ 1 кг жирного творога,
- ✓ 8 картофелин,
- ✓ 1 яйцо,
- ✓ молоко,
- ✓ растительное масло и соль.

Способ приготовления

Творог протрите через сито, добавьте соль, взбитое яйцо, слегка разбавьте молоком и тщательно перемешайте смесь. Картофель сварите (или нарежьте ломтиками и обжарьте в небольшом количестве масла) в подсоленной воде, обсушите и нарежьте ломтиками.

Картофель смешайте с подготовленным творогом. Полученную массу выложите в смазанную маслом форму. Запекайте в духовке до образования золотистой корочки при средней температуре.

Грибы с зеленым луком, петрушкой и шафраном «Рок-н-рольные»

Ингредиенты

- ✓ 250 г полужирного творога,
- ✓ 250 г отжатого творога,
- ✓ 150 г любых грибов,
- ✓ ½ стакана нарезанного зеленого лука,
- ✓ 1 стакан нарезанной зелени петрушки,
- ✓ ¼ ч. ложки молотого шафрана,
- ✓ 5 яиц,
- ✓ 3 ст. ложки муки,
- ✓ маргарин, перец и соль.

Способ приготовления

Яйца взбейте, грибы мелко нарежьте. Творог пропустите через мясорубку и смешайте с луком, петрушкой, яйцами, шафраном и все тщательно перемешайте. Добавьте грибы, перемешайте, посолите, поперчите и еще раз все тщательно перемешайте. Полученную массу выложите в смазанную маргарином форму. Запекайте в духовке 45 минут при средней температуре.

Брокколи со сметаной и мускатным орехом под соусом «Дарлинг»

Ингредиенты

- ✓ 200 г творога,
- ✓ 600 г брокколи,
- ✓ 150-170 г сметаны,
- ✓ ¼ ч. ложки молотого мускатного ореха,
- ✓ 4 яйца,
- ✓ 2-3 ст. ложки муки,
- ✓ 1 ст. ложка манной крупы,
- ✓ растительное масло,
- ✓ перец и соль

Для соуса:

- ✓ ½ стакана сливок,
- ✓ 1-2 ст. ложки сливочного масла,
- ✓ 1 ст. ложка муки,
- ✓ молотый мускатный орех,
- ✓ перец и соль.

Способ приготовления

Брокколи нарежьте и смешайте с растительным маслом, сметаной, растертым творогом, взбитыми яйцами, мукой и молотым мускатным орехом. Смесь тщательно перемешайте, посолите, поперчите и еще раз тщательно перемешайте.

Полученную массу выложите в смазанную растительным маслом и слегка посыпанную манной крупой форму. Запекайте в духовке около 50 минут при средней температуре. Горячую запеканку полейте соусом и дайте ей пропитаться 5 минут.

Для соуса растопите сливочное масло, добавьте муку и размешайте до получения однородной массы. Затем влейте сливки, поварите смесь до загустения, посолите, поперчите, добавьте мускатный орех, снимите с огня и тщательно размешайте полученный соус.

Грибы с луком и сыром «Из парижского рестораника»

Ингредиенты

- ✓ 500 г творога,
- ✓ 500 г любых грибов,
- ✓ 1 луковица,
- ✓ 150 г тертого сыра,
- ✓ 2 ст. ложки порошка грибного супа,
- ✓ 3 яйца,
- ✓ сливочное масло, перец и соль.

Способ приготовления

Творог, сыр, взбитые яйца и порошок грибного супа смешайте до получения однородной массы. Лук нашинкуйте и обжарьте на сливочном масле до полуготовности. Добавьте нарезанные грибы и обжаривайте их вместе с луком 8-10 минут. Затем тщательно смешайте грибы с луком и творожную массу, посолите, поперчите и выложите в смазанную маслом форму. Запекайте в духовке 40-50 минут при средней температуре.

Петрушка с сухарями и яйцами «Румба»

Ингредиенты

- ✓ 250 г полужирного творога,
- ✓ 2 стакана нарезанной зелени петрушки,
- ✓ 2 ст. ложки панировочных сухарей,
- ✓ 4 яйца,
- ✓ 1 ст. ложка манной крупы,
- ✓ маргарин, перец и соль.

Способ приготовления

Яйца взбейте и тщательно смешайте с творогом. Затем добавьте сухари, петрушку, перемешайте, посолите, поперчите и еще раз все тщательно перемешайте. Полученную массу выложите в смазанную маргарином и посыпанную манной крупой форму. Запекайте в духовке 50 минут при средней температуре.

Цветная капуста с сыром «Лямур»

Ингредиенты

- ✓ 200 г жирного творога,
- ✓ 400 г цветной капусты,
- ✓ 1 стакан тертого сыра,
- ✓ 4 яйца,
- ✓ сливочное масло и соль.

Способ приготовления

Цветную капусту сварите в подсоленной воде и разберите на соцветия. Затем мелко нарубите, добавьте сыр, взбитые яйца, протертый творог, посолите и тщательно взбейте смесь до получения однородной массы. Полученную массу выложите ровным слоем в смазанную маслом форму. Запекайте в духовке 20-25 минут при средней температуре. Подавайте со сметаной.

Зеленый лук с яйцами «Тужур»

Ингредиенты

- ✓ 500 г жирного творога,
- ✓ 6 стеблей зеленого лука,
- ✓ 5 яиц,
- ✓ 2 ст. ложки муки,
- ✓ 1 ст. ложка манной крупы,
- ✓ маргарин, перец и соль.

Способ приготовления

Зеленый лук мелко нарежьте. Отделите белки от желтков. Смешайте творог, муку, желтки и лук. Смесь посолите, поперчите и взбейте до получения однородной массы. Отдельно взбейте белки в крепкую пену и осторожно добавьте к творожной смеси. Полученную массу аккуратно выложите в смазанную маргарином и посыпанную манной крупой форму. Запекайте в духовке около 35 минут при средней температуре, пока запеканка не поднимется и не зарумянится.

Морковь со шпинатом, яблоками, инжиром и изюмом «Бонжур»

Ингредиенты

- ✓ 200 г творога,
- ✓ 1 шт. небольшой моркови,
- ✓ 3-4 ст. ложки шпината,
- ✓ 2 яблока,
- ✓ 2-3 ст. ложки рубленого инжира,
- ✓ 2-3 ст. ложки изюма,
- ✓ 2 яйца,
- ✓ 1 ст. ложка манной крупы,
- ✓ сливочное масло, сахар и соль.

Способ приготовления

Морковь нашинкуйте и потушите в небольшом количестве масла и воды до готовности. Добавьте мелко нарезанный шпинат и потушите смесь еще 5 минут. Затем положите мелко нарубленные яблоки, инжир, 1 взбитое яйцо и перемешайте полученную массу.

Творог протрите через сито, смешайте с манной крупой, сахаром, оставшимся яйцом и изюмом. В смазанную маслом форму (или в порционные формочки) выкладывайте, чередуя, слоями творог и овощи с фруктами (всего 4 слоя). Верх разровняйте и сбрызните растопленным маслом. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте со сметаной.

Яблоки с мандаринами и курагой «Много тройских унций»

Ингредиенты

- ✓ 500 г творога,
- ✓ 3-4 кислых яблока, 1-2 мандарина,
- ✓ ½ стакана кураги,
- ✓ 1 белок,
- ✓ 1 ст. ложка муки,
- ✓ ¾ ч. ложки соды,
- ✓ растительное масло и манная крупа.

Способ приготовления

Смешайте творог с белком, мукой, содой, очищенными и нарезанными яблоками. Затем добавьте отваренную в течение 5 минут курагу и разобранные на дольки мандарины. Полученную массу тщательно перемешайте и выложите в смазанную растительным маслом и посыпанную манной крупой форму. Запекайте в духовке 25-30 минут при средней температуре.

Яблоки с изюмом и корицей «Новосветские»

Ингредиенты

- ✓ 500 г творога,
- ✓ 4 яблока,
- ✓ 3-4 ст. ложки изюма,
- ✓ ½ ч. ложки корицы,
- ✓ 120-130 г сливочного масла, 4 яйца,
- ✓ 2 ст. ложки манной крупы,
- ✓ ½ стакана сахара,
- ✓ 1 ч. ложка ванильного сахара,
- ✓ ½ ч. ложки соли.

Способ приготовления

Яблоки очистите от кожуры, разрежьте пополам, удалите сердцевину и уложите в смазанную маслом форму. Взбейте размягченное масло с сахаром, затем добавьте в смесь ванильный сахар, соль, взбитые яйца, потом творог, манную крупу, изюм и корицу.

Полученную массу тщательно перемешайте и выложите поверх яблок. Запекайте в духовке около 45 минут при температуре 200 °С.

Медовый творожник «Трефовый король»

Ингредиенты

- ✓ 500 г творога,
- ✓ 2-3 ст. ложки жидкого меда,
- ✓ ½ стакана сахара,
- ✓ 2 яйца,
- ✓ 3-4 ст. ложки манной крупы,
- ✓ 1 ст. ложка сливочного масла.

Способ приготовления

Творог протрите через сито, добавьте мед, сахар, взбитые яйца, манную крупу и все тщательно перемешайте. Полученную массу выложите в смазанную сливочным маслом форму.

Запекайте в духовке 35-40 минут при средней температуре.

Фрукты с миндалем, изюмом и молоком «Воскресное лакомство»

Ингредиенты

- ✓ 750 г творога
- ✓ 200-300 г любых нарезанных фруктов
- ✓ ½ стакана нарезанного миндаля
- ✓ ½ стакана изюма
- ✓ 400 мл молока
- ✓ 3 яйца
- ✓ ¾ стакана сахара
- ✓ 2 ст. ложки крахмала
- ✓ сливочное масло
- ✓ лимонная цедра и соль.

Способ приготовления

Отделите белки от желтков. Творог и молоко смешайте в миксере. Затем добавьте желтки, крахмал, сахар и лимонную цедру. В конце взбивания подмешайте взбитые со щепоткой соли белки.

В полученную массу положите изюм, фрукты, орехи, тщательно перемешайте, выложите в смазанную маслом форму и обложите кусочками масла.

Запекайте в духовке около 45 минут до золотистого цвета при средней температуре.

Фенхель с яйцами и кориандром «Меломан»

Ингредиенты

- ✓ 500 г нежирного творога,
- ✓ 2 стебля фенхеля,
- ✓ 3 яйца,
- ✓ 2 сваренных вкрутую яйца,
- ✓ ½ стакана нарезанного кориандра,
- ✓ 2 ст. ложки картофельной муки,
- ✓ 2 ст. ложки сливочного масла,
- ✓ перец и соль.

Способ приготовления

Стебли фенхеля разрежьте на 4 части, сварите до готовности и слейте воду. Фенхель разомните в пюре, вареные яйца мелко нарежьте и смешайте с творогом, картофельной мукой, размягченным маслом и кориандром.

После добавления каждого продукта смесь тщательно перемешивайте. Затем влейте взбитые яйца, посолите, поперчите и все тщательно перемешайте до получения однородной массы.

Полученную массу выложите в смазанную маслом форму. Запекайте в духовке 50 минут при средней температуре.

Творожник с топленным маслом, ванилином и апельсиновой цедрой «Бабушкинский»

Ингредиенты

- ✓ 500 г творога,
- ✓ 2 ст. ложки топленного масла,
- ✓ 2 ст. ложки муки,
- ✓ 1 яйцо,
- ✓ 3 ст. ложки сахара,
- ✓ 1 ст. ложка панировочных сухарей,
- ✓ ванилин,
- ✓ апельсиновая цедра,
- ✓ сливочное масло,
- ✓ сметана и соль.

Способ приготовления

Яйца взбейте с сахаром. Творог дважды пропустите через мясорубку, добавьте яйца с сахаром, подогретое топленное масло, соль, муку, ванилин, натертую на мелкой терке апельсиновую цедру и все тщательно перемешайте.

Полученную массу выложите в смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями форму, разровняйте, смажьте сметаной и сбрызните растопленным сливочным маслом. Запекайте в духовке 25-30 минут при средней температуре. Подавайте, полив сладким соусом из ягод или сметаной.

Творожник с изюмом, сахаром, маслом и сметаной «Искренне ваш»

Ингредиенты

- ✓ 500 г творога,
- ✓ 100 г изюма,
- ✓ 2 ст. ложки сахара,
- ✓ 3 ст. ложки сливочного масла,
- ✓ 3 ст. ложки сметаны,
- ✓ 2 ст. ложки манной крупы,
- ✓ 1 яйцо,
- ✓ ½ стакана молотых сухарей,
- ✓ ½ ч. ложки соли.

Способ приготовления

В пропущенный через мясорубку творог положите 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, взбитое с сахаром яйцо, манную крупу и соль. Смесь тщательно перемешайте, добавьте изюм и еще раз перемешайте. Полученную массу выложите в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму.

Поверхность смажьте сметаной и сбрызните оставшимся растопленным маслом. Запекайте в духовке 25-30 минут при средней температуре.

Гречневый крупеник с лимонной цедрой и корицей «Импровизационный»

Ингредиенты

- ✓ 400 г творога,
- ✓ 300 г гречневой крупы,
- ✓ цедра 1 лимона,
- ✓ 2 стакана молока,
- ✓ 1 стакан воды,
- ✓ 100 г сливочного масла, 2 яйца,
- ✓ 4 ст. ложки сахара, корица,
- ✓ молотые сухари и соль.

Способ приготовления

Гречневую крупу обжарьте на сухой сковороде, всыпьте в кипящую воду, добавьте соль, масло и поварите на слабом огне до разбухания крупы. Затем влейте молоко и поварите, пока каша не станет густой.

Творог смешайте с взбитыми яйцами, сахаром, корицей и лимонной цедрой. Подготовленный творог тщательно смешайте с кашей.

Полученную массу выложите в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и обложите кусочками масла. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте в холодном или горячем виде со сметаной или сладким соусом.

Гречневый крупеник со сметаной и ванилином «Тряхнем стариной»

Ингредиенты

- ✓ 1½ стакана творога,
- ✓ 1½ стакана гречневой крупы,
- ✓ 1 стакан сметаны,
- ✓ 3 яйца,
- ✓ 4 ст. ложки сахара,
- ✓ 4 ст. ложки сливочного масла,
- ✓ ванилин и соль.

Способ приготовления

Сварите рассыпчатую гречневую кашу, слегка охладите ее, смешайте с протертым творогом, взбитыми яйцами, сахаром, сметаной, ванилином и тщательно перемешайте. Полученную массу выложите в смазанную маслом форму. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте со сметаной.

Рис с орехами, лимонной цедрой и красным перцем «Попурри»

Ингредиенты

- ✓ 200 г творога,
- ✓ ½ стакана риса,
- ✓ ¼ стакана любых орехов,
- ✓ 3 ст. ложки сливок,
- ✓ 1 ч. ложка лимонного сока,
- ✓ 1 яйцо,
- ✓ 2 ст. ложки панировочных сухарей,
- ✓ лимонная цедра,
- ✓ растительное масло,
- ✓ красный молотый перец и соль.

Способ приготовления

Рис сварите в подсоленной воде, откиньте на сито и дайте воде стечь. Орехи измельчите и смешайте с творогом, рисом, сливками, лимонным соком, цедрой и перцем. Полученную массу выложите в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму.

Запекайте в духовке до образования золотистой корочки при средней температуре. Подавайте в горячем или холодном виде с томатным соусом.

Рис с изюмом и яйцами «Перемены к лучшему»

Ингредиенты

- ✓ 250 г творога,
- ✓ 500 г творожной массы с изюмом или курагой,
- ✓ 1½ стакана риса,
- ✓ ¾ стакана изюма,
- ✓ 2 ст. ложки муки,
- ✓ 2 ст. ложки сахара,
- ✓ 2 яйца,
- ✓ растительное масло и соль.

Способ приготовления

Изюм замочите в горячей воде на 10-15 минут, затем окиньте на сито и дайте воде стечь. Сварите рассыпчатый рис в подсоленной воде, слейте воду, промойте рис холодной водой и откиньте на сито. Отделите белки от желтков. Смешайте творог и творожную массу, добавьте изюм, 2 белка и 1 желток, сахар, подготовленный рис и муку.

Полученную массу выложите в смазанную растительным маслом форму. Взбейте оставшийся желток и аккуратно смажьте им поверхность. Запекайте в духовке 30-35 минут до образования золотистой корочки при температуре 180 °С.

Рис с яблоками, изюмом и молоком «Кабаре-люкс»

Ингредиенты

- ✓ 200 г творога,
- ✓ 1 стакан риса,
- ✓ 3 яблока,
- ✓ ½ стакана изюма,
- ✓ 2 стакана молока,
- ✓ 3 яйца,
- ✓ 3 ст. ложки сахара,
- ✓ 1 ст. ложка сметаны,
- ✓ 1 щепотка ванильного сахара,
- ✓ 2 ст. ложки панировочных сухарей,
- ✓ сливочное масло для смазывания формы.

Способ приготовления

Сварите рассыпчатую рисовую кашу на разбавленном водой молоке. В охлажденную до 60-70 °С кашу добавьте протертый творог, взбитые с сахаром в пышную пену 2 яйца, ванилин, припущенный и обсушенный изюм, очищенные от кожицы и сердцевины нарезанные кубиками яблоки.

Полученную массу перемешайте и выложите в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Поверхность смажьте сметаной, смешанной с 1 яйцом. Запекайте в духовке до образования золотистой корочки при температуре 220-230 °С. Подавайте с клубничным вареньем.

Кукурузный крупеник с изюмом и грецкими орехами «Амброзия»

Ингредиенты

- ✓ 600 г творога,
- ✓ 100 г кукурузной крупы,
- ✓ 3-4 ст. ложки изюма,
- ✓ 3-4 ст. ложки толченых грецких орехов,
- ✓ 4 яйца,
- ✓ 3-4 ст. ложки муки,
- ✓ 100 мл молока,
- ✓ 2-3 ст. ложки сахара,
- ✓ цедра 1 лимона,
- ✓ сливочное масло,
- ✓ панировочные сухари и ванилин.

Способ приготовления

Отделите белки от желтков. Творог протрите через сито и вмешайте в него 4 желтка, растопленное сливочное масло, молоко, сахар, цедру лимона, ванилин, кукурузную крупу, муку, изюм и орехи. Смесь тщательно перемешайте и осторожно введите в нее 4 взбитых белка. Полученную массу выложите в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте со сметаной.

Пшениный крупеник с изюмом и молоком «Три богатыря»

Ингредиенты

- ✓ 300 г творога,
- ✓ 1 стакан пшена,
- ✓ 100 г изюма,
- ✓ 300 мл молока,
- ✓ 6 яиц,
- ✓ сметана,
- ✓ сахар, молоко,
- ✓ сливочное масло и соль.

Способ приготовления

Пшено промойте несколько раз и сварите на молоке с добавлением масла и соли. Остывшую кашу смешайте с протертым творогом, добавьте изюм, 5 взбитых яиц и сахар. Полученную массу тщательно перемешайте и выложите в смазанную маслом форму. Поверхность смажьте оставшимся 1 яйцом, взбитым со сметаной. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте со сметаной.

Малина с яйцами и маслом «Миссис Или»

Ингредиенты

- ✓ 400 г творога,
- ✓ 400 г малины,
- ✓ 2 яйца,
- ✓ 2 ст. ложки манной крупы,
- ✓ сливочное масло и сахар.

Способ приготовления

Творог протрите через сито, добавьте размягченное сливочное масло, взбитые яйца, манную крупу, сахар и все тщательно перемешайте. Половину полученной массы выложите ровным слоем в смазанную маслом форму, поверх массы разложите малину, накройте ее оставшейся творожной массой и посыпьте сахарным песком.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, полив сметаной или любым ягодным сиропом.

Персики с медом, вином и миндалем «Козырные»

Ингредиенты

- ✓ 400 г диетического творога,
- ✓ 3 персика,
- ✓ 2 ст. ложки меда,
- ✓ 120-130 мл сухого белого вина,
- ✓ 4-5 ст. ложек измельченного миндаля,
- ✓ 2-3 ст. ложки изюма,
- ✓ сок и тертая цедра $\frac{1}{2}$ лимона,
- ✓ 2 яйца,
- ✓ 2 ст. ложки сахара,
- ✓ 1-2 ст. ложки сахарной пудры,
- ✓ 1-2 ст. ложки манной крупы,
- ✓ сливочное масло.

Способ приготовления

Персики опустите в кипяток, очистите от кожицы, разрежьте пополам и удалите косточки. Один персик нарежьте дольками и отложите. Персики вместе с вином, медом, цедрой и соком лимона потушите 3 минуты под крышкой на сильном огне. Подготовленные персики уложите в форму.

Отделите белки от желтков. Желтки разотрите с сахаром до получения однородной массы. Смешайте творог, образовавшуюся при тушении персиков жидкость, манную крупу, изюм, две трети нормы миндаля и растертые желтки. Затем добавьте белок, взбитый в крепкую пену.

Полученную массу выложите поверх половинок персиков, затем разложите дольки персика, посыпьте смесью из оставшегося миндаля и сахарной пудры и обложите кусочками масла. Запекайте в духовке около 20 минут при средней температуре.

Лимонный творожник с цукатами, изюмом и кремом «Богатенький»

Ингредиенты

- ✓ 1 кг творога,
- ✓ 2-3 ст. ложки цукатов,
- ✓ 100 г изюма,
- ✓ 250 г сахара, 8 яиц,
- ✓ 4 ст. ложки манной крупы,
- ✓ цедра 1 лимона,
- ✓ 150 г сливочного масла,
- ✓ 2-3 ст. ложки панировочных сухарей.

Для крема:

- ✓ 200 г сахара,
- ✓ ½ стакана сметаны,
- ✓ сок 1 лимона,
- ✓ 1 ст. ложка сливочного масла, ванилин,
- ✓ кусочки лимона для украшения.

Способ приготовления

Творог пропустите через мясорубку, белки отделите от желтков. Желтки разотрите с сахаром, маслом и смешайте с творогом. Затем добавьте взбитые белки, манную крупу, изюм, цукаты и тертую лимонную цедру.

Полученную массу выложите в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Запекайте в духовке 1 час при средней температуре. Подавайте, полив кремом и украсив мармеладом «Лимонные дольки» или кусочками лимона.

Для крема смешайте сахар, сметану и поварите 10-15 минут. Затем полученную массу разотрите с маслом, ванилином и лимонным соком.

Домашний творог с сыром, яйцами и маслом «Хозяйский»

Ингредиенты

- ✓ 400 г домашнего творога,
- ✓ 150 г тертого сыра,
- ✓ 2 яйца,
- ✓ 100 г сливочного масла,
- ✓ 1 ч. ложка соли.

Для домашнего творога:

- ✓ 2 л молока,
- ✓ 1 л кефира.

Способ приготовления

Смешайте домашний творог, взбитые яйца, растопленное масло, тертый сыр и соль. Смесь тщательно перемешайте и выложите в смазанную маслом форму. Запекайте в духовке около 20 минут при температуре 200 °С. Подавайте в теплом виде с салатом из свежих овощей.

Для домашнего творога в кастрюле тщательно смешайте кефир и молоко.

Поставьте кастрюлю без крышки на водяную баню и держите на слабом огне до полного створаживания молочно-кефирной массы. Творог должен уплотниться и отходить от стенок кастрюли, сыворотка должна стать прозрачной. Снимите кастрюлю с водяной бани и дайте содержимому полностью остыть.

В чистую емкость поместите дуршлаг, положите на дно мокрую марлю и вылейте содержимое кастрюли. Когда сыворотка немного стечет, соберите края марли и свяжите концы узлом.

Подвесьте мешочек с творогом, подставив под него емкость для полного стекания сыворотки. Из указанной нормы молока и кефира получается 500-600 г творога.

Творожный каравай «Кого хочешь – выбирай!»

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.