

18+ СОСТАВИТЕЛЬ  
ТАТЬЯНА ДРОСС

---

# Кулинарные рецепты

ДОМАШНЯЯ КУХНЯ



Татьяна Дросс

**Кулинарные рецепты.  
Домашняя кухня**

«Издательские решения»

## **Дросс Т.**

Кулинарные рецепты. Домашняя кухня / Т. Дросс —  
«Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-514732-5

Домашняя кухня отличается от профессиональной кулинарии тем, что дома готовят еду проще, как правило, заменяя сложные и редкие ингредиенты более простыми и доступными. При подаче на стол блюда обычно не украшаются, в отличие от ресторанной кухни.

ISBN 978-5-00-514732-5

© Дросс Т.  
© Издательские решения

## Содержание

|  |    |
|--|----|
| Котлеты «ни рыба, ни мясо»                               | 6  |
| Отбивные из куриных сердечек                             | 8  |
| Жаркое из курицы с овощами, под картофельной «крышечкой» | 9  |
| Гуляш из говядины с картофельным пюре                    | 11 |
| Грибы, тушеные в кефире                                  | 13 |
| Фунчоза с тунцом   | 14 |
| Паста с кальмарами в томатном соусе                      | 15 |
| Гречневые котлеты с сыром                                | 16 |
| Рис с курицей в сливках                                  | 17 |
| Гнезда с морепродуктами                                  | 18 |
| Крылышки в кефире в духовке                              | 19 |
| Овощные фрикадельки                                      | 20 |
| Свинина в рукаве с грибами                               | 21 |
| Куриные котлеты с кабачком и творогом                    | 22 |
| Чебуреки на сливочном масле                              | 23 |
| Пекинская капуста тушенная с мясом                       | 24 |
| Хек на овощной подушке                                   | 25 |
| Фасоль с фаршем  | 26 |
| Запеченная камбала                                       | 27 |
| Треска в молоке  | 28 |
| Отбивная из индейки                                      | 29 |
| Мясо с грибами под нежной, хрустящей корочкой            | 30 |
| Зразы картофельные с курицей                             | 32 |
| Жареные баклажаны «под мясом»                            | 33 |
| Картофельное пюре с чесноком и сыром в духовке           | 35 |
| Ребра свиные с картофелем в рукаве                       | 36 |
| Капустные оладушки с сыром                               | 37 |
| Конец ознакомительного фрагмента.                        | 38 |

# **Кулинарные рецепты**

## **Домашняя кухня**

Татьяна Дросс *Составитель*

ISBN 978-5-0051-4732-5

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

## Котлеты «ни рыба, ни мясо»



### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

### **ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Подготовить продукты для котлет из рыбы и курицы. Можно брать более жирную рыбу или мясо куриных ножек вместо куриного филе.

Хлеб размочить в молоке.

Рыбу, курицу и лук нарезать кусочками под мясорубку.

Пропустить все через среднюю решетку мясорубки. Зелень (если используется) измельчить.

Добавить в фарш отжатый хлеб, соль и зелень. Фарш не должен быть слишком жидким. Хорошо вымесить и отбить фарш.

Готовый фарш убрать в холодильник на 30—40 минут.

Куриные котлеты с рыбой или рыбные котлеты с курицей можно жарить на сковороде, готовить на пару или запекать котлеты в духовке. Сформировать котлеты из фарша. Перед жаркой обвалить котлеты в панировочных сухарях.

Разогреть сковороду, добавить растительное масло. Обжарить котлеты из рыбы и курицы на среднем огне, не накрывая крышкой, с одной стороны до румяной корочки.

Перевернуть котлеты, уменьшить нагрев, закрыть сковороду крышкой и держать котлеты до готовности. Когда котлеты подрумянятся с другой стороны, обжаривать их на сковороде без крышки еще полминуты.

Котлеты из рыбы и курицы готовы.

Приятного аппетита!

*Филе пангасиуса – 360 г*

*Куриное филе – 360 г*

*Лук репчатый крупный – 1 шт.*

*Хлеб белый подсушенный – 100 г*

*Молоко – 1 стакан*

*Соль – 10 г (1 ч. л.)*

*Перец черный молотый – по вкусу*  
*Зелень петрушки – 1 пучок (по желанию)*  
*Сухари панировочные*  
*Масло растительное для жарки*

## Отбивные из куриных сердечек



### ИНГРЕДИЕНТЫ

### ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Куриные сердечки промойте и срежьте лишний жир и сосуды. Весь жирок срезать не нужно.

Теперь разрежьте каждое сердечко вдоль пополам, но не до конца, так называемой «книжечкой».

Теперь сердечки отбейте кулинарным молотком, накрывая при этом пакетом (так вы избежите разбрызгивания при отбивании).

Все отбитые сердечки посыпьте солью, чёрным молотым перцем и сухими травами.

В миске разболтайте вилкой яйца. В другую миску насыпьте кукурузную муку. Разогрейте в сковороде подсолнечное масло. Теперь окунайте отбивные из сердечек сначала в яичную смесь, затем в кукурузную муку.

Обжарьте отбивные из куриных сердечек на среднем огне с двух сторон небольшими партиями.

Таким образом обжарьте все отбивные из куриных сердечек.

Подавать такие отбивные нужно в горячем виде с любым гарниром.

*Куриные сердечки – 500 г*

*Яйца – 2 шт.*

*Мука кукурузная – 6 ст. л.*

*Травы пряные сухие – 1 ч. л.*

*Масло подсолнечное – 100 мл*

*Перец чёрный молотый – по вкусу*

*Соль – по вкусу*

## **Жаркое из курицы с овощами, под картофельной «крышечкой»**



### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

### **ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Разогреваем сковороду с небольшим количеством растительного масла. Куриное филе нарезаем небольшими кусочками и обжариваем на большом огне несколько минут.

Как только куриное мясо «схватилось», добавляем нарезанные кружочками морковь и пастернак (этот ингредиент не обязателен). Обжариваем на сильном огне пару минут. Сливаем лишнее масло.

Лук и чеснок нарезаем довольно крупными кусочками и отправляем в сковороду. Быстро обжариваем.

Добавляем нарезанные полукружиями кабачки (молодые) и нарезанные крупными кусочками сладкий перец и помидоры. Обжариваем 5 минут.

Включаем духовку и разогреваем до 200 градусов. Картофель натираем на крупной терке, отжимаем. Присаливаем, добавляем чёрный перец.

Сыр тоже натираем на крупной терке и добавляем к картофелю. Хорошо перемешиваем – это будет картофельная «крышечка».

Куриное мясо с овощами солим, перчим и добавляем порубленную зелень. Перемешиваем.

Сверху распределяем картофель с сыром.

Запекаем в духовке при 200 градусах по времени минут 20. Картошечка должна зазолотиться! Блюдо ароматное, сытное, много овощей и вкусное куриное мясо! Ну и, конечно же, картошка запеклась до аппетитного хруста!

*Куриное филе – 500 г (2 шт.)*  
*Кабачки молодые (небольшие) – 2 шт.*  
*Перец сладкий (среднего размера) – 1—2 шт.*  
*Помидоры (небольшие) – 4—5 шт.*  
*Морковь (небольшая) – 1 шт.*  
*Корень пастернака (по желанию) – 1 шт.*  
*Лук репчатый (небольшой) – 2 шт.*  
*Чеснок – 3 зубчика*  
*Картофель (среднего размера) – 4 шт.*  
*Сыр твёрдый – 100 г*  
*Зелень петрушки – по вкусу*  
*Соль – по вкусу*  
*Перец чёрный молотый – по вкусу*  
*Масло растительное – для жарки*

## Гуляш из говядины с картофельным пюре



### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

### **ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Самое главное в этом блюде – это, конечно, мясо. Оно должно быть свежим! Это может быть как говядина, так и телятина. Нарезьте его маленькими кусочками, исключив прожилки.

Одну большую луковицу (или две маленьких) нарезать или измельчить в блендере.

Сковороду поставить на огонь и налить немного растительного масла.

Выложить лук и потушить минутку.

Добавить мясо.

Перемешать с луком и накрыть крышкой, пусть тушится.

Почистить картошку.

И вот тут важно проверить мясо. Если оно уже чуть побелело и пустило сок то берём соус (это может быть самая обычная томатная паста, может быть не острое лечо с баклажанами или болгарским перцем). Главное, чтобы не острое. Добавляем соус к мясу и перемешиваем.

Тушить на медленном огне, накрыв всё крышкой.

А теперь можно поставить на огонь кастрюлю с водой для картошки, посолив её, и, пока она закипит, нарезать картофель кубиками.

А уж как закипит, так и закинуть её в воду (да-да, именно когда закипит – так пользы больше сохранится). Варить до готовности (около 15 минут с момента закипания).

Как только она сварится, воду слить.

Добавить сливочное масло и влить немного тёплого молока. Перемешать всё и при помощи толкушки довести до нужной консистенции.

К этому времени уже и мясо должно приготовиться. Выловите один кусочек и попробуйте его на мягкость. Если жестковат, пусть ещё потушится (а если не хватает жидкости, долейте воды).

Если мясо готово, просейте через мелкое сито 1 ст. л. муки. Перемешайте всё хорошенько и огонь можно выключать.

Приятного аппетита!

*Мясо говядины (телятины) без костей – примерно 200 г*

*Лук репчатый – 1 шт.*

*Томатный соус (лечо НЕ острое, сальса или просто томатная паста) – примерно 200 мл*

*Соль – по вкусу*

*Мука – 1 ст. л.*

*Вода*

*Масло растительное*

*Картофель – 5 шт.*

*Сливочное масло – 50 г*

*Соль – 1 ч. л.*

*Молоко – 50 мл*

## Грибы, тушенные в кефире



### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

### **ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Грибы нарезаем на пластинки, лук нарезаем на полукольца.

Обжариваем шампиньоны на разогретом масле 5—7 минут, добавляем специи по вкусу.

Добавляем лук, готовим 2—3 минуты до золотистости.

Вливаем кефир, тушим 5 минут на слабом огне. В конце добавляем зелень.

*Зелень – по вкусу*

*Кефир – 200 грамм*

*Черный перец – по вкусу*

*Лук репчатый – 80 грамм*

*Шампиньоны – 250 грамм*

*Масло растительное – 40 грамм*

*Соль – по вкусу*

## Фунчоза с тунцом



### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

### **ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Фунчозу выкладываем в глубокую емкость. Заливаем крутым кипятком, оставляем в покое на четыре минуты. Затем сливаем воду.

Лук нарезаем кубиками. Перец нарезаем на полоски, а помидоры – на кусочки.

Нагреваем масло на сковороде, добавляем овощи и обжариваем до готовности.

Добавляем фунчозу и тунец, а также перец и соль. Перемешиваем и подаем.

*Масло растительное – 20 грамм*

*Фунчоза – 50 грамм*

*Лук – 80 грамм*

*Перец – 80 грамм*

*Тунец – 120 грамм (в масле)*

*Помидоры – 100 грамм*

*Соль – по вкусу*

*Перец – по вкусу*

## Паста с кальмарами в томатном соусе



### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

### **ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Кальмары обдаем кипятком, выкладываем в холодную воду. Очищаем. Нарезаем на соломку или кольца.

Масло разогреваем в сковороде, выкладываем нарезанную морковь и лук. Обжариваем до мягкости.

Добавляем кальмары, готовим две минуты все вместе.

Добавляем томатную пасту, соль, измельченный чеснок, сахар и специи. Готовим еще две минуты.

В качестве гарнира можно сделать пасту или овощи.

*Лук – 1 штука*

*Чеснок – 1—2 зубчиков*

*Морковь – 1 штука*

*Томатная паста – 1.5—2 ст. ложки*

*Сахар – 1 чайная ложка*

*Кальмары – 300 грамм*

*Растительное масло – 30 миллилитров*

*Соль – по вкусу*

*Специи – по вкусу (прованские травы; молотый перец; паприка; базилик и т.д.)*

## Гречневые котлеты с сыром



### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

### **ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Отварную гречку выкладываем в чашу блендера, измельчаем.

Смешиваем с тертым сыром.

Добавляем соль, перец и яйцо.

Добавляем муку и перемешиваем.

Формируем котлеты, обваливаем в муке.

Обжариваем на разогретом масле по четыре минуты с обеих сторон.

*Гречка – 1.5 стакана (вареная)*

*Соль – по вкусу*

*Сыр – 80 грамм (твердый)*

*Мука – 2 ст. ложки (+ мука для панировки 5—6 ст. л.)*

*Яйца куриные – 1 штука*

*Масло растительное – 2 ст. ложки*

*Перец – по вкусу*

## Рис с курицей в сливках



### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

### **ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Рис промываем и отвариваем около 20—30 минут.

Мясо обжариваем 2—3 минуты на растительном масле.

Добавляем нарезанный лук, готовим 5—7 минут.

Готовый рис промываем, добавляем его к мясу и луку, добавляем соль и перец, вливаем сливки.

Тушим 8—13 минут все вместе.

*Курица – 500 грамм*

*Масло растительное – 70 миллилитров*

*Соль – по вкусу*

*Рис – 250 грамм*

*Перец черный молотый – по вкусу*

*Лук – 1 штука*

*Сливки – 125 миллилитров*

## Гнезда с морепродуктами



### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

### **ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Грибы с луком мелко нарезаем.

Разогреваем сковороду, добавляем масло, обжариваем лук с грибами. После чего добавляем морепродукты, обжариваем еще несколько минут.

Пасту отвариваем до полуготовности. Выкладываем в виде гнезд в сковороду. Выкладываем сверху грибы и морепродукты.

Вливаем сливки и добавляем специи. Готовим 6—8 минут.

*Шампиньоны – 100 грамм*

*Спагетти – 100 грамм*

*Лук – 50 Грамм*

*Сливки – 100 миллилитров (10% жирности)*

*Морской коктейль – 180 грамм (вареный)*

*Масло растительное – 1 ст. ложка*

*Соль – по вкусу*

*Перец – по вкусу*

## Крылышки в кефире в духовке



### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

### **ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Крылышки промываем, вытираем бумажным полотенцем, удаляем последнюю фалангу. Солим, перчим.

Заливаем кефиром, маринуем полчаса.

В форму выкладываем крылья с кефиром, запекаем 35—40 минут, температуру выставляем 200 градусов.

Подаем со свежей зеленью.

*Соль – 3 щепотки*

*Кефир – 1.5 стакана (любой жирности)*

*Перец черный молотый – 1 щепотка*

*Крылышки куриные – 6 штук*

## Овощные фрикадельки



### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

### **ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Рис промываем и отвариваем до готовности. Соль добавляем по вкусу. Остужаем.

Лук нарезаем на кубики, морковь натираем на терке.

Разогреваем масло в сковороде, обжариваем овощи пару минут на среднем огне.

Кабачки натираем на терке.

Все овощи смешиваем с рисом, добавляем соль и перец. Перемешиваем.

Дно формы смазываем маслом. Выкладываем фрикадельки. Заливаем разбавленной в воде (около 180—200 грамм) томатной пастой.

Готовим в духовке при температуре 200 градусов около 15 минут.

*Томатная паста – 1.5 ст. ложки*

*Рис круглый – 100 грамм*

*Морковка – 50 грамм*

*Кабачки – 100 грамм*

*Лук репчатый – 50 грамм*

*Масло растительное – 1—2 ст. ложек*

*Соль – по вкусу*

*Черный перец – по вкусу*

## Свинина в рукаве с грибами



### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

### **ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Лук очищаем и нарезаем на полукольца.

Грибы моем, сушим и нарезаем на средние кусочки.

Свинину промываем, сушим и тоже нарезаем на средние кусочки.

Выкладываем в рукав для запекания, добавляем специи, перец и соль. Перемешиваем.

Рукав закрываем с обеих сторон, готовим в духовке 45—50 минут, температура – 180 градусов.

*Лук – 100 грамм*

*Шампиньоны – 200 грамм*

*Соль – по вкусу*

*Свиная вырезка – 300 грамм*

*Перец – по вкусу*

*Специи – 2 чайных ложки (для мяса)*

## Куриные котлеты с кабачком и творогом



### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

### **ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Куриное филе перекручиваем с помощью мясорубки.

Кабачок тоже перетираем.

Добавляем творог, яйцо, перец и соль. Все перемешиваем.

Разогреваем растительное масло в сковороде. Обжариваем котлеты на среднем огне.

*Кабачок – 70 грамм*

*Перец черный молотый – по вкусу*

*Яйцо – 1 штука*

*Куриное филе – 100 грамм*

*Творог – 50 грамм*

*Соль – по вкусу*

*Масло растительное – 50 миллилитров*

## Чебуреки на сливочном масле



### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

### **ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Воду, 20 мл растительного масла и сливочное масло растапливаем на водяной бане либо в микроволновке.

Добавляем взбитое яйцо и щепотку соли. Добавляем муку и замешиваем тесто.

Раскатываем в колбаску, нарезаем кусочками.

Фарш смешиваем с перекрученным через мясорубку луком, солью и перцем.

Кусочек теста раскатываем, выкладываем фарш. Формируем чебуреки.

Растительное масло разогреваем на сковороде. Обжариваем чебуреки до готовности.

*Соль – по вкусу (1 щепотка – в тесто; в фарш – по вкусу)*

*Яйцо – 1 штука*

*Вода – 1.5 ст. ложки*

*Лук – 0.5 штуки*

*Масло сливочное – 70 грамм*

*Масло растительное – 100 миллилитров (20 мл. – в тесто)*

*Перец молотый черный – по вкусу*

*Фарш мясной – 150 грамм*

*Мука – 250—300 грамм*

## Пекинская капуста тушенная с мясом



### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

### **ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Разогреваем масло в казане, выкладываем кусочки мяса. Солим и обжариваем до готовности на среднем огне.

Добавляем нарезанный лук и специи. Обжариваем до золотистости лука.

Добавляем кусочки пекинской капусты, солим и перемешиваем. Тушим 7—10 минут.

*Растительное масло – 30 миллилитров*

*Лук – 1 штука*

*Мясо – 500 грамм (у меня свинина)*

*Капуста пекинская – 1 штука (среднего размера)*

*Соль – по вкусу*

*Специи – по вкусу*

*Чеснок – 2—3 зубчика*

## Хек на овощной подушке



### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

### **ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Капусту шинкуем, выкладываем первым слоем в форму.

Далее выкладываем стручковую фасоль, затем кубики помидора.

Лук и зелень измельчаем, выкладываем следующим слоем.

Рыбу выкладываем на овощи, солим и перчим. Сбрызгиваем соком лимона и маслом. Накрываем фольгой. Готовим 30 минут в духовке при температуре 180 градусов.

Яйцо смешиваем со сметаной, добавляем соль. Заливаем смесью рыбу. Готовим еще 15 минут.

*Масло оливковое – 1 ст. ложка*

*Зелень – 1 пучок*

*Капуста белокочанная – 400 грамм*

*Хек – 4 штуки*

*Помидор – 1 штука*

*Лук зеленый – 1/2 пучка*

*Фасоль стручковая – 150 грамм*

*Сок лимона – 3 ст. ложки*

*Яйцо куриное – 1 штука*

*Сметана – 150 грамм*

*Соль – по вкусу*

*Перец – по вкусу*

## Фасоль с фаршем



### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

### **ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Разогреваем растительное масло на сковороде. Добавляем фасоль и обжариваем 7—10 минут на сильном огне. Убираем в отдельную миску.

Добавляем немного масла, выкладываем имбирь и чеснок, готовим пару минут. Добавляем фарш, соевый соус, перец, соль, бульон или воду, зелень. Жарим до готовности.

Добавляем фасоль, перемешиваем.

*Растительное масло – 2 ст. ложки*

*Соевый соус – 2 ст. ложки*

*Фарш – 300 грамм*

*Бульон или вода – 50 миллилитров*

*Перец острый – по вкусу*

*Стручковая фасоль – 400 грамм*

*Чеснок – 1—4 зубчиков*

*Соль и зелень – по вкусу*

*Имбирь – по вкусу*

## Запеченная камбала



### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

### **ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Рыбу разделяем, удаляем плавники, хвост и голову. Удаляем кости и кожицу. Филе выкладываем на фольгу.

Солим и перчим по вкусу. Добавляем ломтики лимона, заворачиваем в фольгу.

Запекаем 15 минут при температуре 180 градусов.

*Лимон – 0.5 штуки*

*Соль – по вкусу*

*Камбала – 1 штука*

*Чёрный молотый перец – по вкусу*

## Треска в молоке



### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

### **ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Морковь, лук, сельдерей очищаем и моем. Нарезаем на кубики овощи. Чеснок рубим. Обжариваем овощи на оливковом масле до золотистости.

Рыбу очищаем и промываем, нарезаем на стейки. Натираем перцем, соль, поливаем лимонным соком.

Выкладываем в форму для запекания овощи, рыбу, лавровый лист. Заливаем горячим молоком. Посыпаем приправой и выкладываем сливочное масло на рыбу.

Готовим 20 минут при температуре 200 градусов.

*Корень сельдерея – 180 грамм*

*Лимон – 1/2 штуки*

*Молоко – 400 миллилитров*

*Морковь – 230 грамм*

*Треска – 800 грамм*

*Лук репчатый – 150 грамм*

*Чеснок – 20 грамм*

*Петрушка – 15 грамм*

*Масло оливковое – 2 ст. ложки*

*Масло сливочное – 30 грамм*

*Лавровый лист – 2 штуки*

*Приправа для рыбы – 1 чайная ложка*

*Соль; перец – по вкусу*

## Отбивная из индейки



### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

### **ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Яйца взбиваем с солью и специями. Добавляем масло, крахмал, соевый соус и измельченный чеснок.

Грудку промываем и вытираем, нарезаем на кусочки. Слегка отбиваем кусочки.

Выкладываем мясо в заправку, маринуем 30—60 минут.

Разогреваем оливковое масло на сковороде, обжариваем кусочки с двух сторон до готовности.

*Растительное масло – 2 ст. ложки*

*Яйцо – 3 штуки*

*Картофельный крахмал – 2 ст. ложки*

*Соевый соус – 1 ст. ложка*

*Грудка индейки – 0.8 килограмма*

*Соль и специи – по вкусу*

*Чеснок – 4 зубчика*

*Паприка – 1 чайная ложка*

*Карри – 1 чайная ложка*

## Мясо с грибами под нежной, хрустящей корочкой



### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

### **ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Мясо нарезать на кусочки, отбить.

Смазать майонезом, аджикой, солью, перцем и чесноком. Мариновать два часа.

Грибы нарезать и обжарить с измельченным луком, перцем, солью и столовой ложкой майонеза.

Сырок натираем на крупной терке, смешать с измельченным чесноком, столовой ложкой майонеза, солью и яйцом.

Мясо выложить на смазанный противень, по краям выложить кружочки помидора и грибы. Сверху выложить яично-сырную смесь.

Готовить 25 минут при температуре 250 градусов.

*500 гр мяса (свинина; курица)*

*300 гр грибы*

*1 яйцо сырое*

*лук – 2 шт.*

*1 сырок «дружба»*

*майонез*

*2 зубчика чеснока*

*соль*

*перец*

*аджика*

***помидор – 1 шт.***

## Зразы картофельные с курицей



### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

### **ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Курицу нарезать и обжарить на сковороде, добавить соль, перец и специи.

Картошку отварить до готовности в подсоленной воде, остудить и натереть на терке.

Укроп порубить, сыр натереть на терке, смешать с картошкой.

Яйца взбить.

Из картофеля и курицы сформировать зразы с начинкой.

Окунуть в яичную смесь, после обвалять в муке.

Готовить на разогретой сковороде с маслом со всех сторон.

*курицы – 400—500 гр.*

*картофель – 5—6 шт.*

*сыр – 150 гр.*

*укроп*

*соль*

*перец*

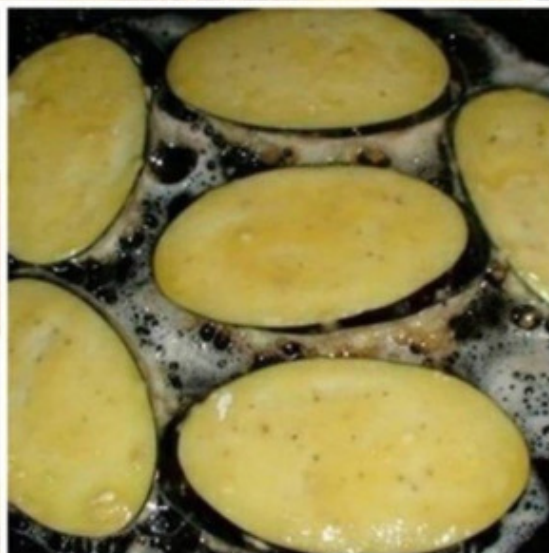
*приправы для курицы*

*яйца – 2 шт.*

*мука*

*подсолнечное масло*

## Жареные баклажаны «под мясом»



### ИНГРЕДИЕНТЫ

### ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Баклажаны помыть и нарезать наискосок.

Смешать куриный фарш с измельченным луком, специями, чесноком, солью, перцем и яйцом.

На каждый ломтик баклажана выложить фарш.

Обвалить в муке, затем в взбитом яйце.

Разогреть масло в сковороде, обжарить баклажаны фаршем вниз.

Далее готовим с двух сторон на среднем огне.

*баклажан – 2 шт.*

*фарш куриный – 0.5 кг*

*яйца – 2 шт.*

*лук – 1 шт.*

*чеснок – 3 зубчика*

*масло растительное*

*мука*

*соль*

*перец*

*специи*

## Картофельное пюре с чесноком и сыром в духовке



### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

### **ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Картошку помыть, отварить до готовности с чесноком в соленой воде.

Смешать две столовые ложки тертого сыра с панировочными сухарями.

Из картофеля, молока и сливочного масла, тертой моцареллы и оставшегося твердого сыра сделать пюре, добавить соль и перец.

Форму смазать маслом, выложить пюре, посыпать панировочными сухарями и сыром.

Готовить 15—20 минут при температуре 180 градусов.

*Картофель – 8-10 шт.*

*Чеснок – 2—4 зубчика*

*Сыр моцарелла – 100 – 150 г*

*Тертый твердый сыр – 80 – 100 гр.*

*Панировочные сухари – 2 столовых ложки*

*Молоко – ½ стакана*

*Сливочное масло – 2 ст. л.*

*Соль*

*Перец*

## Ребра свиные с картофелем в рукаве



### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

### **ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Мясо натереть измельченным чесноком, специями, солью и перцем. Мариновать в течение 4—5 часов.

Картошку очистить и нарезать на брусочки. Лук нарезать на полукольца, добавить паприку, соль и растительное масло. Перемешать.

Выложить в рукав для запекания картошку, сверху ребрышки. Завязать края рукава и выложить на противень. Готовить в разогретой духовке в течение часа, температура – 200 градусов.

За десять минут до конца разрезать рукав и подрумянить мясо.

*свиные ребра – 1 кг  
картофель – 10—12 шт.  
соль  
специи  
черный перец молотый  
горчица в зёрнах  
чеснок – 2—3 зубчика  
лук – 1—2 шт.  
растительное масло – 1 ст. л.  
паприка*

## Капустные оладушки с сырком



### **ИНГРЕДИЕНТЫ**

### **ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Капусту нашинковать.

Отварить в течение десяти минут в подсоленной воде. Воду слить, капусту остудить.

Петрушку порубить и смешать с капустой.

Добавить тертый сыр, сметану, взбитое яйцо, соль.

Просеять муку и разрыхлитель.

Противень застелить пергаментом, выложить массу.

Готовить 20—25 минут при температуре 180 градусов.

*Капуста – 300 гр.*

## **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.